

Estudantes da UTAD e Auchan Vila Real “cozinharam” o Futuro do Retalho em Portugal



Os estudantes de Ciências da Nutrição da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) e 14 representantes da **Auchan Vila Real** vestiram o avental para uma manhã de culinária no KitchenLab. A temática da alimentação sustentável foi temperada com dinâmicas de team building que resultaram numa boa conversa sobre o futuro do retalho em Portugal.

O menu, composto por **sopa mágica 3 em 1**: três sopas diferentes a partir da mesma base, para aproveitar ao máximo os ingredientes, **caldeirada de peixe e salada de frango com batata-doce**, **espetadas de fruta**, **maçã assada com frutos vermelhos e nozes**, foi inteiramente preparado pelos participantes que aprenderam “a cozinhar pratos deliciosos e nutricionalmente adequados, minimizando o desperdício

alimentar promovendo ao mesmo tempo hábitos sustentáveis”, sublinhou Sandra Abreu, diretora da Licenciatura em Ciências da Nutrição.

Com esta atividade os estudantes puderam desenvolver competências de colaboração, comunicação e resolução de problemas, reforçando a importância do trabalho em equipa para o sucesso em qualquer área.

Texto: Helena Margarida



