

UTAD e Auchan lançam “Nutri Challenge”



A 6 de junho, a **Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)** e a **Auchan Vila Real** vão desafiar os estudantes da licenciatura em Ciências da Nutrição a criar uma receita saudável, sustentável e saborosa. O “Nutri Challenge” vai decorrer no Kitchen Lab, entre as 14h e as 17h, e os vencedores vão ver a sua receita nos menus da loja.

Promover a criatividade e o talento dos futuros nutricionistas na elaboração de receitas originais, nutritivas, sustentáveis e saborosas é o principal objetivo do “Nutri Challenge”. Organizados em equipas de cinco elementos, os estudantes da UTAD vão apresentar as suas receitas a um júri composto por Carla Gonçalves, professora da UTAD e investigadora no CITAB, Sandra Barbos, diretora da Loja Auchan Vila Real, e Olívia Pinho, professora jubilada da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP).

Equilíbrio nutricional, valor económico e sustentabilidade são os critérios que os jurados vão considerar. **A par do estágio em contexto de trabalho para os estudantes vencedores, a receita criada vai constar nos menus da loja de Vila Real ainda este ano.**

O “Nutri Challenge” alinha-se com os objetivos da unidade curricular de gastrotecnia da licenciatura em Ciências da Nutrição, onde os estudantes desenvolvem competências para adaptar técnicas culinárias de forma a promover a saúde e a prevenção de doenças. Este concurso está também em consonância com o compromisso da Auchan em promover a saúde e o bem-estar dos seus colaboradores e clientes através da oferta de produtos bons, saudáveis e locais.

Texto: Patrícia Posse

