

[Home](#) > [Nutrition Awards](#) > [Vencedores](#)

VENCEDORES NUTRITION AWARDS 2012

Categoria Produto Inovação

Nomeados

- > Fornalha, Produções sustentáveis unipessoal, lda - Manteiga de alfarroba e amêndoa Medpoint - soluções integradas de saúde, lda - Sanut - software de apoio à nutrição
- > STUFA - Ready, set, grow - Uma Horta no Parapeito da Janela

Vencedor

Nome do Projeto: Ready, set, grow - Uma Horta no Parapeito da Janela.

Nome do Autor: STUFA

Desenharam toda a experiência de plantar e utilizar ervas aromáticas em casa e chamaram-lhe_STUFA. Possibilitando desta forma que qualquer pessoa se sinta confiante e goze totalmente da experiência de plantar, colher e cozinhar os seus próprios temperos.

Para além de outras variedades de sementes, pretendem criar vasos próprios com sistema de auto-rega, uma aplicação para telemóvel, edições especiais com plantas e receitas típicas e kits temáticos. Cada Kit _STUFA contém: Um livro com as instruções necessárias e receitas culinárias de Chefes Portugueses; sementes e identificadores de vasos em madeira reutilizáveis.

Para além do mercado nacional, a _STUFA pretende também iniciar a exportação para países como os EUA, Canadá e Reino Unido.

[Voltar ao Topo](#)

Categoria Serviço Inovação

Nomeados

- > Vitamimos - Centro de Educação Alimentar
- > Eurest Portugal, lda - Aproveitamento Integral de Alimentos
- > Pimenta Laranja, lda - Refeições Biológicas

1º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Centro de Educação Alimentar.

Nome do Autor: Vitamimos

O Centro de Educação Alimentar VITAMIMOS, instalado no Parque Municipal Quinta da Alagoa - Carcavelos, constitui uma iniciativa no âmbito da Educação e Promoção da Saúde e tem por objetivo motivar para a criação de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis, com vista à melhoria da qualidade de vida e, assim, intervir precocemente na prevenção da obesidade e outras doenças e problemas associados.

A VITAMIMOS constitui um projeto de interesse para a comunidade. As suas intervenções utilizam as metodologias «learning by doing» e «learning by eating» e visam capacitar as crianças e os jovens a cuidar de si próprios e influenciar positivamente os outros. Como exemplos destacam-se as Aulas VITAMIMOS, as Aulas de Culinária - na cozinha VITAMIMOS, Atividade física e Festas de Aniversário com lanche saudável

2º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Aproveitamento Integral de Alimentos.

Nome do Autor: Eurest Portugal, Ida

Devido à falta de informação sobre os princípios nutricionais e à inadequada utilização das cascas, sementes, folhas e talos dos alimentos, apenas 40% das frutas e hortaliças são aproveitadas, desperdiçando assim toneladas de recursos alimentares perfeitamente viáveis. O projeto Aproveitamento Integral de Alimentos apresenta alternativas alimentares que utilizam o alimento na sua totalidade.. Esta corrente da Nutrição teve origem nos anos 80, de forma discreta, no Brasil com o objetivo de combater a fome e as deficiências nutricionais.

O projeto Aproveitamento Integral dos Alimentos promove a utilização de cascas, talos, folhas, polpa e sementes, visando diminuir os gastos inerentes à alimentação, reduzindo o desperdício de alimentos e aumentar a qualidade nutricional das refeições.

Vencedor

Nome do Projeto: Refeições Biológicas.

Nome do Autor: Pimenta Laranja, Ida

A Pimenta Laranja inaugurou em Novembro de 2011, um restaurante e take away com refeições biológicas a preços competitivos, incidindo a estratégia na revolução do conceito de fast food. Em Maio de 2012 iniciou a segunda vertente de negócio onde os clientes podem comprar receitas elaboradas por chefes de renome e balanceadas nutricionalmente por nutricionistas e confeccioná-las rapidamente. A Pimenta Laranja entrega os ingredientes (biológicos) necessários ao domicílio e nas quantidades certas para evitar o desperdício alimentar, garantindo uma alimentação mais saudável e sustentável para as famílias. Para as empresas lançaram o serviço de catering biológico para eventos.

O objetivo passa por desmistificar preconceitos em torno da agricultura biológica, demonstrando que esta consegue promover uma alimentação rica, variada e acessível.

[Voltar ao Topo](#)

Categoria Iniciativa de Mobilização

Nomeados

- Câmara Municipal de Viana do Castelo - Projecto “Garfo Verde”.
- Instituto Politécnico de Portalegre - Projeto de Alimentação Saudável nas Escolas do Concelho de Portalegre.
- Nutri Ventures - Nutri Ventures Corporation.
- Eurest Portugal, Ida - Choose Beans. Uma opção saudável e sustentável.

2º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Projeto de Alimentação Saudável nas Escolas do Concelho de Portalegre.

Nome do Autor: Instituto Politécnico de Portalegre

O desafio lançado pela Câmara Municipal de Portalegre ao Instituto Politécnico de Portalegre foi ajudar a mudar as atitudes e os comportamentos em relação aos hábitos alimentares das crianças e jovens das escolas do Concelho de Portalegre e, em simultâneo, sensibilizar as suas famílias, de forma a maximizar a sustentabilidade das mudanças propostas.

Em resposta, foi concebido um projeto com a cooperação de diferentes instituições, cuja intervenção está estruturada em torno de três dimensões: a sala de aula, a escola e a comunidade.

Os objetivos do projeto Alimentação Saudável nas Escolas do Concelho de Portalegre passam por, em conjunto com a comunidade escolar, diagnosticar a situação, desenvolver estratégias que contribuam para favorecer escolhas alimentares saudáveis em ambiente escolar e no seio familiar, sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos para promover boas práticas nos locais de fornecimento de refeições e produzir e divulgar conhecimento relativo à educação alimentar de crianças e jovens, alicerçado na experiência proporcionada pelo projeto e nos seus resultados.

1º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Nutri Ventures Corporation.

Nome do Autor: Nutri Ventures

Numa altura em que a obesidade infantil é considerada pela Organização Mundial de Saúde como a pandemia do século XXI, o projeto Nutri Ventures aparece como uma resposta divertida e eficaz à temática da alimentação saudável infantil. Com co-produção da RTP2, acaba de estrear na televisão esta série 100% portuguesa para crianças dos 5 aos 10 anos. Entretenimento com muita aventura, comédia e ação, é a promessa dos quatro pequenos heróis - Teo, Lena, Ben e Nina - que aceitam a dura tarefa de resgatar a comida perdida, viajando de reino em reino e, pelo caminho, descobrindo os super poderes dos alimentos.

A estreia da série em televisão fora de Portugal está já confirmada para a Ucrânia, Hungria e Israel em 2012 e tudo indica que em 2013 a Nutri Ventures estreie na China e em países como a Turquia, México, Brasil e EUA.

Mais que uma animação, a Nutri Ventures é um movimento e uma causa e pretende criar, através do entretenimento, um ambiente positivo em torno do tema da alimentação saudável, levando a que as crianças associem bons sentimentos a comida saudável e criando uma oportunidade única para os pais influenciarem a alimentação dos filhos.

Vencedor

Nome do Projeto: Choose Beans. Uma opção saudável e sustentável.

Nome do Autor: Eurest Portugal, Lda

As leguminosas são consideradas essenciais na alimentação humana por serem fontes importantes de nutrientes. Contudo, e de acordo com a balança alimentar (2003-2008) verifica-se uma ingestão de leguminosas muito inferior à recomendada pela Roda dos Alimentos.

A implementação do Choose Beans começou com um projeto piloto em duas unidades de restauração, consistindo na incorporação de 6 leguminosas em sopas e pratos principais, traduzindo-se em 12 novas opções na ementa. Para dar a conhecer as leguminosas, as suas recomendações de consumo e benefícios, como despertar a curiosidade e o interesse dos consumidores, foram promovidos workshops nas unidades e criados materiais gráficos e brindes de participação. O Choose Beans encontra-se neste momento a ser alargado ao segmento de mercado Educação.

[Voltar ao Topo](#)

Categoria Investigação e Desenvolvimento

Nomeados

- Universidade do Minho - Nanotecnologia aplicada na inovação em embalagens alimentares ativas, sensoriais e antimicrobianas.
- Inovfood, Unipessoal, Lda - Snacks de maçã desidratada tipo "batata frita".
- Instituto Politécnico de Beja - Produção de tomate enriquecido nutricionalmente por aplicação de fertirrega com água tratada proveniente do tratamento de águas residuais de queijarias.
- Instituto de Tecnologia Química e Biológica - Amoras silvestres portuguesas, uma aposta como alimentos funcionais para o cérebro.
- IBET - Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica - Bravo de Esmolfe - Uma maçã com efeito benéfico na saúde cardiovascular.
- Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge - Preparação de embalagens ativas com atividade antioxidante e antimicrobiana baseadas em luteína e quitosano.

2º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Amoras silvestres portuguesas, uma aposta como alimentos funcionais para o cérebro.

Nome do Autor: Instituto de Tecnologia Química e Biológica

A intervenção nutricional na prevenção das doenças do envelhecimento como as doenças neurodegenerativas, está na base deste projeto. Os pequenos frutos têm um reconhecido elevado valor nutricional e estão descritos com vários efeitos benéficos para a saúde, por exemplo ao nível da memória.

A ocorrência em Portugal de espécies de amoras endémicas, em estado selvagem, diferentes das que encontramos disponíveis no mercado, constitui uma enorme fonte de diversidade de fitoquímicos.

A avaliação do seu potencial neuroprotetor em comparação com variedades comerciais revelou-se extremamente interessante.

Neste projeto foi adotada uma abordagem inovadora, que contempla a avaliação in vitro dos fitoquímicos em condições o mais fisiológicas possível.

Os resultados obtidos, ao contrário das amoras comerciais, que se mostraram incapazes de proteger de uma forma efetiva a integridade e funcionalidade celulares, mostraram uma clara neuroproteção no caso das amoras silvestres portuguesas.

1º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Bravo de Esmolfe - Uma maçã com efeito benéfico na saúde cardiovascular.

Nome do Autor: IBET - Instituto de Biologia Experimental e Tecnológica

As doenças cardiovasculares são uma das principais causas de morte nos países diversos estudos epidemiológicos têm vindo a demonstrar que uma dieta rica em frutos e vegetais tem efeito benéfico a nível da saúde cardiovascular. O principal objetivo deste trabalho consistiu na avaliação do efeito benéfico a nível da saúde cardiovascular de duas variedades tradicionais Portuguesas de maçã (Bravo de Esmolfe e Malápio da Serra) e de uma variedade exótica (Golden).

Os resultados obtidos indicaram que apenas a Bravo de Esmolfe foi capaz de reduzir significativamente todos os biomarcadores estudados, como os valores de triglicéridos e o colesterol total.

Dada a diferença na composição dos frutos, foi possível identificar pela primeira vez, os principais compostos da maçã que atuam na prevenção das doenças cardiovasculares.

Os resultados obtidos neste trabalho sugerem que o consumo de 2 a 3 maçãs Bravo de Esmolfe por dia poderá contribuir de forma positiva na prevenção do desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Este efeito está relacionado com a riqueza em polifenóis e actividade antioxidante desta variedade tradicional da Beira Interior.

Vencedor

Nome do Projeto: Preparação de embalagens ativas com atividade antioxidante e antimicrobiana baseadas em astaxantina e quitosano.

Nome do Autor: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

Este projeto, de 2 anos, contou com uma equipa multi-disciplinar do México, Espanha e Portugal, com experiência em diferentes áreas da ciência dos alimentos e dos polímeros. A reutilização de resíduos da indústria agro-alimentar está na ordem do dia devido aos efeitos da sua acumulação no ambiente e aos encargos associados ao seu tratamento.

Recorrendo à biotecnologia foi possível reaproveitar os resíduos do camarão que são a matéria-prima deste projeto.

Assim desenvolveram-se novas embalagens alimentares com actividade antioxidante e antimicrobiana, aproveitando resíduos de camarão para extrair os compostos ativos.

As novas embalagens permitiram aumentar o prazo de validade dos alimentos e aumentar a sua segurança.

Voltar ao Topo

Categoria Prémio Especial Jornalismo

Nomeados

- Luís Silvestre, Revista Sábado - Porque é que comemos assim?
- Leonor Antolin Teixeira, Luxwoman - Espelho Meu.
- Ana Brasil, Jornal Público (site Life&Style) - Life&Style Bem-estar / Nutrição / Dicionário dos Alimentos.

3º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Porque é que comemos assim?

Nome do Autor: Luís Silvestre, Revista Sábado

“Para perceber os segredos do apetite, o cérebro é tão importante como o estômago. As cores e os sons são tão importantes como os sabores. E a genética é tão importante como os gostos.” Este é o mote para o trabalho de investigação do jornalista Luís Silvestre, publicado na Revista Sábado de 25 de Agosto de 2011.

2º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Espelho Meu.

Nome do Autor: Leonor Antolin Teixeira, Luxwoman

“Sabia que 32% das crianças entre os 7 e os 9 anos têm excesso de peso? E que Portugal é o segundo país da Europa com maior número de crianças obesas? Saiba o que fazer para combater este problema.” A jornalista Leonor Antolin Teixeira assinou a reportagem “Espelho Meu” publicada na revista LuxWoman de Outubro de 2011.

1º Menção Honrosa

Nome do Projeto: Life&Style Bem-estar / Nutrição / Dicionário dos Alimentos.

Nome do Autor: Ana Brasil, Jornal Público (site Life&Style)

O site Life&Style nasceu em Julho de 2011 por iniciativa do jornal Público, contemplando diversas áreas de interesse como por exemplo a Moda, a Beleza e a Gastronomia. A categoria Bem-estar proporciona, entre outros conteúdos, uma série de artigos relevantes sobre nutrição e alimentação redigidos por quatro docentes da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Da parceria entre as duas instituições nasceram duas rubricas intituladas Nutrição e Dicionário dos Alimentos, integradas na secção Bem-estar que abordam temas emergentes na área da alimentação e nutrição humana e analisam à lupa um diferente alimento todas as semanas. Contribuem assim para informar ao mesmo tempo que destroem determinados mitos que reinam nesta área.

Voltar ao Topo

[Termos e Condições](#) [Regulamento](#) [Política de Privacidade](#) [© Nutrition Awards](#)

[Siga-nos nas redes sociais](#)