

8ª edição dos Food & Nutrition Awards distingue 33 finalistas

12 de Outubro, 2017

A 8ª Edição do Food & Nutrition Awards (FNA) já reconheceu os seus finalistas: 33 projetos, entre as mais de 80 candidaturas recebidas são os resultados da avaliação do júri do FNA 2017. Com uma participação superior a todas as edições, este ano distinguiram-se vários produtos e iniciativas pela sua inovação e promoção de práticas alimentares saudáveis.

As candidaturas foram auditadas pela APCER e avaliadas por um júri constituído por personalidades de reconhecida idoneidade e credibilidade a nível académico, científico e empresarial. As várias candidaturas recebidas deram origem a um leque de finalistas, que varia entre grandes a pequenas empresas, a ONG's, autarquias e até candidaturas em nome individual. Um fator representativo do trabalho árduo e contínuo do FNA enquanto motor autêntico para a exposição e implementação de projetos desta natureza e, na motivação para a criação de parcerias entre empresas para a conceção de novos produtos de valor acrescentado.

Os vencedores da 8ª edição Food & Nutrition Awards vão ser conhecidos na Cerimónia de Entrega de Prémios enquadrada na Conferência “O Futuro da Alimentação: Sustentabilidade dos Sistemas num Mundo em Transformação”, que se realiza no dia 16 de outubro, no Mercado da Ribeira, e vão passar a dispor de um selo de reconhecimento de qualidade e distinção, em toda a cadeia de valor. A participação na Conferência e Cerimónia de Entrega de Prémios é gratuita, contudo a inscrição é obrigatória.

O Food & Nutrition Awards é uma plataforma multissetorial e agente mobilizador para o setor agroalimentar, que reúne especialistas nacionais e internacionais da área com o objetivo de mover a sociedade para a inovação no setor e aplicar estratégias e processos que fomentem a sustentabilidade alimentar e a erradicação da fome mundial. O FNA conta com o apoio institucional do Ministério da Agricultura, das Florestas e do Desenvolvimento Rural, do Ministério da Economia, do Ministério da Educação e do Ministério da Saúde, tendo ainda a AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, a APED – Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição, a CAP Agricultores de Portugal, a FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentar e o PortugalFoods como membros do Executive Board.

Nas quatro categorias a concurso – Produto Inovação, Sustentabilidade Alimentar, Investigação & Desenvolvimento e Educação Alimentar – os 33 projetos que se distinguiram pela inovação e promoção de condutas alimentares saudáveis são:

Categoria Sustentabilidade Alimentar

- ALGAplus Prod. e Com. de Algas e Seus Derivados| Cultivo de macroalgas autóctones bio;

- Centro Social e Paroquial da Charneca | Alimentar em Rede;
- Daniela Cristina Gonçalves Costa | Toal;
- Modelo Continente Hipermercados | Transformar-te;
- Município de Arouca | GEOFOOD;
- Oikos Cooperação e Desenvolvimento| SmartFarmer www.smartfarmer.pt;
- WWF Mediterranean Foundation| Fish Forward;

Categoria Investigação & Desenvolvimento

- G2Gi – Indoor Farming Solutions | Vegetais Bio 2.0;
- Instituto Superior de Agronomia | RIVER RICE SUGAR® – Adoçante natural obtido a partir de arroz;
- Instituto Superior de Agronomia| GREENCHEESE – Produtos de queijaria com microalgas;
- International Iberian Nanotechnology Laboratory| GeLife – oleogéis para a substituição de gorduras e desenvolvimento de produtos mais saudáveis;
- Joana Araújo, Milton Severo, Henrique Barros, Elisabete Ramos | Adiposidade ao longo da adolescência e fatores de risco cardiovascular no adulto;
- Wedotech |iCanSea – Conservas com macroalgas para diferenciação nutricional e sensorial;

Categoria Educação Alimentar

- ABAE| Alimentação Saudável e Sustentável nas Eco-Escolas;
- Associação Vitamimos SABE| Chefs de Saúde;
- Câmara Municipal de Torres Vedras| “Alimentação Positiva” – Programa Sustentável de Educação Alimentar (PSEA);
- Câmara Municipal Lisboa/Departamento para os Direitos Sociais| Projeto Selo Saudável;
- Escola Secundária Professor José Augusto Lucas| O que comemos na nossa escola;
- Farmácias Holon| Serviço de Nutrição Holon / Pergunte ao seu Nutricionista;
- ITAU – Instituto Técnico de Alimentação Humana | Itau educa com a Nutri Ventures;
- Lidl & Cia | Turma Imbatível para mais energia;
- Liga Portuguesa Contra o Cancro – Núcleo Regional do Sul |A Liga Aconselha: uma Alimentação Saudável;
- Universidade do Porto | Projeto Nutriciência: jogar, cozinhar, aprender (85NU1) inserido no Programa Iniciativas em Saúde Pública (PT06), financiado pelos EEA Grants – Mecanismo Financeiro 2009-2014 do Espaço Económico Europeu.

Categoria Produto Inovação

ArrábidaMel | Mel com Frutos Vermelhos. Marca Gosto;
 Associação Vitamimos SABE – Saúde, Ambiente e Bem-Estar | Carrot Lollipop by Vitamimos;
 CEREALIS – Produtos Alimentares | Cereais Nacional + Linha Fruut;
 Condi Alimentar, SA | Pudim Zero, Cond;
 Iswari, Alma e valor, lda | Gama Pequeno Buda;
 Modelo Continente Hipermercados| Gama de Produtos Bem-estar (Frutos Secos e Saladas);
 Mónica Gomes da Venda | VeganChee – Não Sou um Queijo!;
 Nuvifruits | Frutas e Legumes Desidratados;

Raquel Antunes | Infusão biológica de cogumelo Shiitake com Menta, MUSHI;
Sara Maria Fradique da Silva Oliveira | Chocolate Cru de Alfarroba, Casa do
Bosque.