



“Melhor Nutrição para Melhor Saúde”

Ficha Técnica do Projeto

Tema do Projeto	Selo de Qualidade Alimentar e Nutricional “Servir Nutrição”
Alunos	Ana Isabel Teixeira / Ana Raquel Esteves / Gonçalo Fidalgo de Melo / João Lima
Docente Orientador	Professora Doutora Ada Rocha
Instituição(ões) de Ensino	Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto Instituto Superior de Administração e Gestão - Porto

Objetivos

- Contribuir para a melhoria do estado nutricional da população;
- Modificar a disponibilidade alimentar dos restaurantes públicos;
- Avaliar a qualidade nutricional das refeições oferecidas pelos restaurantes aderentes;
- Garantir a opção de refeições saudáveis nos restaurantes certificados;
- Criar um instrumento de orientação e defesa das expectativas do consumidor;
- Promover a requalificação deste setor de atividade, possibilitando a promoção dos estabelecimentos que apostem na sua qualificação;
- Encorajar os consumidores a fazerem escolhas saudáveis.

Metodologia

1. Divulgação do Projeto “Rede de Restaurantes Saudáveis”
2. Candidatura dos interessados
3. Formação
4. Auditorias de certificação
5. Acompanhamento técnico
6. Atribuição do selo de qualidade alimentar e nutricional
7. Publicidade
8. Revalidação (anual)

Aspetos inovadores contidos no trabalho/projeto

Verificam-se pressões a nível nacional e internacional, no sentido da responsabilização do setor alimentar na prevenção das doenças crónicas não transmissíveis. O projeto em causa vem promover a responsabilização por questões nutricionais, deste setor, associado a retorno financeiro.

Assim, esta certificação permite aos estabelecimentos criarem, através da implementação de princípios de alimentação e culinária saudáveis, parâmetros críticos de sucesso que lhes permitam, em última instância, atingir uma vantagem competitiva que os diferencie e alavanque em relação aos demais concorrentes.

Principais conclusões

A atribuição do Selo de Qualidade Alimentar e Nutricional garante a oferta de opções alimentares saudáveis, permitindo escolhas alimentares também elas saudáveis.

A opção por hábitos alimentares adequados contribui para a prevenção da obesidade e doenças crónicas associadas. Este projeto visa, assim, contribuir para melhorar o estado nutricional e qualidade de vida e de saúde da população.

Este é o projeto que faltava! Um selo que reconhece as boas práticas alimentares e nutricionais dos restaurantes em Portugal, e os motiva para continuarem com o compromisso de fazer mais e melhor pela saúde dos seus clientes, oferecendo opções saudáveis nos seus menús.

