

e definição de critérios de seleção e aquisição de matérias-primas. Por sua vez, o “Smart Waste” e o “Smart Monitoring” são soluções inovadoras na monitorização e identificação do desperdício alimentar diário nas unidades de alimentação, bem como na sugestão de ações de melhoria com recurso a mecanismos de inteligência artificial. Quanto ao “Smart Education”, este módulo permite sensibilizar o consumidor final para o desperdício e para os seus impactos, materializado numa aplicação para dispositivos móveis.

AGRADECIMENTOS: Realizado ao abrigo do Projeto “Bioma – Soluções integradas de BIOeconomia para a Mobilização da Cadeia Agroalimentar” (POCI-01-0247-FEDER-046112), pelo Consórcio “BIOMA”, financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), através do Sistema de Incentivos à Investigação e Desenvolvimento Tecnológico, no âmbito do Programa Operacional para a Competitividade e Internacionalização do Portugal2020.

SPARE: methodological lines

Cláudia Afonso^{1,2}; Maria Cristina Teixeira Santos^{1,3}; Bela Franchini¹; Cecília Morais^{4,5}; Ada Rocha^{1,5}

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

² EPIUnit - Instituto de Saúde Pública, Universidade do Porto | Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional

³ ProNutri Group - CINTESIS@RISE – Centro de Investigação em Tecnologias e Serviços de Saúde, Universidade do Porto | Laboratório Associado RISE – Rede de Investigação em Saúde

⁴ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

⁵ GreenUPorto - Sustainable Agrifood Production Research Centre/Inov4Agro

A ferramenta informática SPARE+, é um instrumento concebido, planeado e desenvolvido pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP) por solicitação da Direção-Geral da Saúde - Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável.

É competência do nutricionista garantir uma oferta alimentar adequada sob o ponto de vista alimentar e nutricional e de sustentabilidade, não descurando aspetos relacionados com o contexto sociocultural, a segurança e qualidade das refeições servidas, à luz das políticas e enquadramento legal em vigor. Dando resposta a esta competência, o SPARE+ permite planejar refeições escolares de forma efetiva e organizada, de acordo com as principais recomendações alimentares e nutricionais nacionais e internacionais vigentes. A utilização regular desta ferramenta permite a avaliação, monitorização e verificação no sentido da melhoria contínua da qualidade das refeições escolares.

O SPARE+ pretende promover de forma abrangente a alimentação saudável e sustentável, focalizada no planeamento e produção de refeições adequadas e seguras de forma a fomentar estilos de vida saudáveis.

Com cerca de 10 anos de existência, esta ferramenta de acesso livre tem auxiliado a promover ambientes alimentares saudáveis e seguros.

Na sua 3.ª edição atualizou-se a tabela de composição nutricional dos alimentos, possibilitou-se o planeamento do jantar e ceia, sendo também possível proceder à avaliação da adequação nutricional das ementas planeadas para todas as faixas etárias.

Nesta última edição apresenta-se também uma nova lista de verificação de forma a possibilitar uma avaliação qualitativa das ementas, assente em critérios de sustentabilidade.

Mais completo, informativo e apelativo, o SPARE+ continua a ser uma ferramenta em construção em que os contributos dos seus utilizadores são fundamentais para a sua atualização permanente, ajustada à evidência científica mais recente e às necessidades dos nutricionistas.

SETTING DIETARY REFERENCE VALUES IN THE EU: THE EXAMPLE OF SODIUM AND RECENT DEVELOPMENTS IN TOLERABLE UPPER INTAKE LEVELS OF VITAMINS AND MINERALS

Androniki Naska¹

¹ Department of Hygiene, Epidemiology and Medical Statistics, School of Medicine, National and Kapodistrian University of Athens

Following a request from the European Commission, the European Food Safety Authority (EFSA) has been updating previous advice on Dietary Reference Values (DRVs) of energy, macro- and micro-nutrients, considering new scientific evidence and recent recommendations issued at national and international level.

The DRVs is an umbrella term for the complete set of nutrient reference values which include population reference intakes (PRIs), the average requirements (ARs) and adequate intakes (AIs). These values indicate the amount a nutrient must be consumed on a regular basis to maintain health in an otherwise healthy individual (or population). A total of 34 scientific opinions were published over 9 years, covering water, energy, macro-nutrients, 14 vitamins and 15 minerals and are summarized in a summary report (1) and in a web application (the DRV finder (2)). The last DRV Opinion referred to sodium intake. Evidence from studies on sodium balance and epidemiological investigations (experimental and observational) on the relationship between sodium intake and CVD risk lead to a safe and adequate level of sodium intake of 2.0 g/day, since this value relates with sufficient confidence to a reduced CVD risk in the general adult population, also allowing most of the general adult population to maintain sodium balance. Currently the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergies is working to set the tolerable upper intake levels (ULs) for nine vitamins and minerals. New UL for selenium intake has recently been set at 255 µg/day for adult men and women, based on the level of intake associated with increased risk of alopecia, an early observable feature and a well-established adverse effect of excess selenium exposure and taking into consideration evidence on association between high selenium intake and risk of type 2 diabetes (3). The Opinion on vitamin D UL is currently under public consultation (4).

REFERENCES

1. European Food Safety Authority (2017). Dietary Reference Values for nutrients. Summary report. Available at: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2017.e15121>.
2. The EFSA DRV Finder. Accessible through <https://multimedia.efsa.europa.eu/drvs/index.htm>.
3. EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA); Turck D, Bohn T, Castenmiller J, de Henauw S, Hirsch-Ernst KJ, Knutsen HK, Maciuk A, Mangelsdorf I, McArdle HJ, Peláez C, Pentieva K, Siani A, Thies F, Tsabouri S, Vinceti M, Aggett P, Crous Bou M, Cubadda F, Ciccolallo L, de Sesmaisons Lecarré A, Fabiani L, Titz A, Naska A. Scientific opinion on the tolerable upper intake level for selenium. EFSA J. 2023;21(1):e07704.
4. Draft scientific opinion on the Tolerable Upper Intake Level for vitamin D, including the derivation of a conversion factor for calcidiol monohydrate (open for public consultation up to June 05, 2023) <https://connect.efsa.europa.eu/RM/s/publicconsultation2/a0109000004LaL6/pc0451>.

SHAPING FOOD FOR TOMORROW TODAY

O papel da inovação de produtos alimentares no sistema alimentar em evolução

Tim Hogg¹

¹ CBQF - Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa

Há um claro reconhecimento de que o atual sistema alimentar europeu gera uma série de resultados ambientais, sociais e de saúde humana que não são sustentáveis. Em resposta a isso, a UE e seus Estados-Membros estão a rever profundamente a Investigação e Inovação e as opções políticas mais amplas que podem levar a uma transição bem-sucedida para um modelo sustentável.