

## NOTA DE AGENDA

**Dia:** 15 de setembro

**Horário:** 10h00 – 12h30

**Local:** Centro de Educação, Formação e Certificação da SCML (CEFC)

**Morada:** R. Conde de Ficalho, n.º 4A, 4B (1700-114 Lisboa)

---

Sexta-feira | 15 de setembro | Santa Casa da Misericórdia de Lisboa

### SONAE MC ALIA-SE À SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE LISBOA E DÁ FORMAÇÃO NUTRICIONAL A IDOSOS

- A formação enquadra-se no projeto CordonGris, promotor de autonomia e qualidade de vida dos seniores

No próximo dia 15 de setembro realiza-se, no Centro de Educação, Formação e Certificação da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, um workshop de refeições saudáveis com o *Chef* Miguel Gameiro destinado à população sénior, com a Yammi, o robot de cozinha exclusivo do Continente.

O objetivo é integrar na rotina dos idosos um equipamento de fácil utilização, como a Yammi, para ajudar na confeção de pratos diários, mas também na gestão do orçamento familiar, baseando-se numa alimentação saudável.

O evento surge como arranque do lançamento do segundo ano do projeto CordonGris ([www.cordongris.eu/pt](http://www.cordongris.eu/pt)), uma parceria entre a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, a Fraunhofer Portugal e a Sonae MC, que tem como missão combater a malnutrição dos idosos, a partir da promoção da qualidade de vida e da independência.

Em Portugal, 1 em cada 6 idosos chegam aos serviços de urgência malnutridos, estando 2/3 em risco de malnutrição. Muitos dos seniores portugueses não têm uma alimentação adequada, o que se reflete na sua saúde. Com esta iniciativa, a Sonae MC e a Santa Casa de Misericórdia de Lisboa acreditam que será um incentivo para uma alimentação mais adequada às suas idades, e às condições financeiras.

Este evento pretende ser um estímulo para os idosos adotarem uma melhor alimentação e melhorarem assim a sua qualidade de vida.

No âmbito deste projeto, a Sonae MC vai disponibilizar ainda 10 Yammis a um grupo de seniores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa as quais permitirão que os seniores coloquem em prática receitas, com foco em pratos saudáveis, nomeadamente as que o *Chef* Miguel Gameiro vai partilhar no próximo dia 15.

O projeto CordonGris, apoiado pelo programa “Active and Assisted Living” da Comissão Europeia e pela Fundação para a Ciência e Tecnologia, entre outros, tem a duração de dois anos e está a ser implementado em Portugal, no Reino Unido e nos Países Baixos. O nome resulta de uma alusão entre a receita de cordon bleu e os cabelos grisalhos habituais da população sénior. Para além dos parceiros nacionais, o projeto conta ainda com uma rede de organizações multinacional, da qual fazem parte a Red Ninja Studios e a Can Cook, do Reino Unido, assim como a Unie KBO, dos Países Baixos, para a implementação do software, interfaces e distribuição de alimentos ou refeições nos respetivos países.