

## COMUNICADO À IMPRENSA

### **Politécnico de Lisboa é a primeira instituição de ensino superior a incluir produtos à base de insetos nas ementas das refeições servidas nas suas cantinas**

**Lisboa, 14 de junho de 2022 – Tendo em vista a inovação dos serviços de alimentação em contexto académico, a diversificação da oferta alimentar disponibilizada à comunidade do Politécnico de Lisboa (IPL), e simultaneamente, a consciencialização para a diminuição da pegada de carbono, os Serviços de Ação Social do Politécnico de Lisboa promovem uma iniciativa pioneira no ensino superior português, que passa pela inclusão de alimentos à base de insetos nas ementas das suas cantinas.**

Resultado de uma colaboração com a Totalis, empresa em período de exploração do serviço de refeições no IPL, e a Portugal Bugs, que tem como missão o desenvolvimento de produtos naturais de insetos para o setor alimentar, as cantinas do Politécnico de Lisboa vão ser as primeiras a incluir insetos nas suas ementas. No dia 15 de junho de 2022, os utilizadores dos serviços de alimentação das 6 unidades alimentares do IPL, vão encontrar na ementa do dia, um acompanhamento alternativo à base de insetos - massa espiral de proteína de insetos produzida apenas com sêmola de trigo duro e [farinha de buffalo](#).

A entomofagia - prática de uso de insetos como fonte de alimento, tem vindo a ser abordada nos mais variados fóruns sobre alimentação, vista como forma de contribuir para uma oferta mais variada e sustentável. De acordo com um relatório de 2013 da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o consumo de insetos é uma alternativa nutricional e saudável, comparável a opções comuns como a carne de frango, porco, vaca e até peixe. Em 2021, a União Europeia aprovou o primeiro produto derivado de insetos para consumo humano, a farinha produzida a partir de larvas de escaravelho, e nesse mesmo ano, a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária autorizou a utilização de larvas de *Tenebrio molitor* desidratadas para consumo humano no nosso país.

Para Heitor Oliveira, responsável pela área da Alimentação dos Serviços de Ação Social do Politécnico de Lisboa "Esta ação é representativa da visão do Politécnico de Lisboa para a prestação de serviços alimentares nas cantinas das instituições de ensino superior, inovação constante e disponibilização de uma alimentação diversificada, saudável e sustentável. Esta é apenas uma das muitas iniciativas que temos vindo a desenvolver no âmbito do nosso Programa de Alimentação Saudável e Sustentável – PASS-IPL."

Neste momento já está disponível nas cafetarias das cantinas do IPL, uma alternativa de chocolate negro com 70% de cacau e sem adição de açúcares, produto que sendo polvilhado com [Tenebrio molitor](#), apresenta uma cobertura crocante e semelhante a amêndoas ou amendoins. Nos próximos meses pretende-se dar continuidade ao projeto, estando previsto disponibilizar, no início do próximo ano letivo, o primeiro *entoburger* da Península Ibérica nas cantinas. Este vai ser um substituto ao hambúrguer convencional, sendo produzido apenas com vegetais e insetos.

## O POLITÉCNICO DE LISBOA (IPL)

[www.ipl.pt](http://www.ipl.pt)

O **POLITÉCNICO DE LISBOA** é uma instituição de ensino superior pública, que tem como missão produzir, ensinar e disseminar conhecimento, arte e cultura, bem como prestar serviços à comunidade nas áreas das artes, das ciências empresariais, da comunicação, da educação, da engenharia e das ciências da saúde. Conferindo uma formação sólida e apostando na qualidade e melhoria contínua dos seus projetos de ensino e investigação, o Politécnico de Lisboa representando, no presente, mais de 13.000 estudantes e 1.500 docentes e não docentes na cidade de Lisboa.

Fazem parte do Politécnico de Lisboa:

- Escola Superior de Dança (ESD)
- Escola Superior de Teatro e Cinema (ESTC)
- Escola Superior de Música de Lisboa (ESML)
- Escola Superior de Educação de Lisboa (ESELx)
- Escola Superior de Comunicação Social (ESCS)
- Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Lisboa (ISCAL)
- Instituto Superior de Engenharia de Lisboa (ISEL)
- Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa (ESTeSL)

### Serviços de Ação Social do Politécnico de Lisboa

Os **Serviços de Ação Social (SAS-IPL)** são uma unidade organizacional do Politécnico de Lisboa, dotada de recursos humanos próprios e de autonomia administrativa e financeira, vocacionada para apoiar os estudantes na execução de políticas e medidas conducentes à melhoria das condições de sucesso escolar dos estudantes que frequentam as escolas/institutos do IPL. No âmbito da sua atividade os SAS-IPL prestam apoios diretos e apoios indiretos, traduzidos na atribuição de bolsas de estudo, alojamento, alimentação, atividades culturais e desportivas, entre outras, tendo em vista o bem-estar dos estudantes.

O **Programa de Alimentação Saudável e Sustentável do Politécnico de Lisboa (PASS-IPL)** resulta de uma parceria entre o Politécnico de Lisboa (IPL), os Serviços de Ação Social do IPL (SAS-IPL), a Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa (ESTeSL) e a FAIPL – Federação Académica do IPL, tendo como propósito promover iniciativas que incentivem a alimentação saudável e sustentável no Politécnico de Lisboa, nomeadamente, no âmbito do desperdício alimentar, das competências alimentares e culinárias, da dieta mediterrânica e da disponibilidade alimentar nas cantinas, bares e máquinas de vending.

## TOTALIS

[www.totalis.pt](http://www.totalis.pt)

A **Totalis** é uma Empresa de prestação de serviços na área da Restauração Coletiva, que iniciou a sua atividade em 1975. Uma forte vocação para o mercado aliada a uma extrema qualidade na prestação de serviços, traduziu-se num crescimento sustentado, tornando a Totalis conhecida e reconhecida no mercado da restauração nacional. Hoje possui uma larga experiência em todos os segmentos de atividade, nomeadamente nos que, pela sua natureza, exigem uma maior sensibilidade e capacidade de atuação.

## PORTUGAL BUGS

[www.portugalbugs.pt](http://www.portugalbugs.pt)

Sediada em Matosinhos, a **PORTUGAL BUGS** é uma empresa portuguesa fundada em 2018, que tem como missão o desenvolvimento de produtos naturais de insetos para o setor alimentar, com o objetivo de oferecer soluções mais sustentáveis e saudáveis para o consumidor usando apenas ingredientes naturais. A Portugal Bugs foi uma das empresas fundadoras da Associação representativa dos produtores e transformadores a nível nacional, a Portugal Insect.

---

### Para mais informações contacte

**Ana Raposo** - Pró-presidente para a Comunicação Estratégica do Politécnico de Lisboa

966 055 961 - [araposo@sp.ipl.pt](mailto:araposo@sp.ipl.pt)