

SAS IPL SUSTENTÁVEL:

Boas Práticas no Instituto Politécnico de Lisboa



ISCAL - Instituto Superior
de Contabilidade e
Administração de Lisboa

Apresentado por
Heitor Oliveira

Vamos falar sobre:

- Legislação nacional em vigor e orientações no âmbito da sustentabilidade
- Boas práticas no âmbito da alimentação saudável e sustentável
- Redução do desperdício de alimentos e utilização de excedentes de produção
- Fortalecer as suas capacidades científicas e tecnológicas para mudarem para padrões mais sustentáveis de produção e consumo – PASS IPL
- Análise de desperdício nas Cantinas dos SAS IPL
- Reduzir substancialmente a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reutilização; ecobagse compostores
- Selo distintivo “Produção Sustentável, Consumo Responsável”, da Comissão Nacional De Combate Ao Desperdício
- Food Delivery em carro elétrico

Cantinas e Bares

Atualmente os SAS IPL procedem à concessão das suas Cantinas e bares



Legislação

Legislação nacional em vigor e orientações no âmbito da sustentabilidade

Lei 34/2019 que define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos

Concessão de exploração nas e refeitórios públicos:

- Artigo 4.º Origem e impacto ambiental
 - a) Menores custos logísticos e de distribuição;
 - b) Menor impacto no meio ambiente devido à distância, ao transporte e às embalagens, valorizando -se de forma mais intensa a produção que tenha todas as suas fases no território da NUTIII do local de consumo ou em NUTIII adjacente;
 - c) Ter origem em produção sazonal.

- Artigo 5.º Qualidade

A seleção de produtos para consumo em cantinas e refeitórios públicos, ou para fornecimento de refeições pelas entidades referidas no artigo 2.º, pondera obrigatoriamente a aquisição de produtos detentores de certificação através de, pelo menos, um dos seguintes regimes de qualidade certificada:

 - a) Modo de Produção Biológico (MPB);
 - b) Denominação de Origem Protegida (DOP); e
 - c) Indicação Geográfica Protegida (IGP).

Critérios de contratação pública ecológica para produtos alimentares e serviços de catering

Critérios de contratação pública



Caráter voluntário



Complexos na sua aplicação

exigência ao nível do fornecimento de produtos de produção biológica e de produção integrada.



Disponibilidade limitada

Limita a disponibilidade das empresas quanto à aquisição destes produtos de valor mais elevado



Escassez de disponibilidade

em território nacional para o volume das necessidades de Cantinas com um carater semi-industrial



Preço mais baixo

Na contratação pública onde o mais baixo preço ainda é um dos critérios de adjudicação, torna-se difícil atrair empresas que se proponham em adotar tais critérios.

Vamos falar sobre alimentação saudável e sustentável

05



Alimentação Saudável

- Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável e da Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável
- Promover iniciativas que incentivem a alimentação saudável junto da população universitária



Produção Sustentável e Consumo Responsável

- Resolução do Conselho de Ministros nº 46/2018
- Aprova a Estratégia Nacional e o Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar



Entidades



Dieta Mediterrânica

Padrão Alimentar Saudável e Sustentável

5 passos para a sua implementação:

Diagnóstico

Caracterizar a comunidade académica na componente alimentar

Intervenção Promoção da literacia

Esclarecer a comunidade académica

Intervenção Redução do desperdício

Aproveitamento e melhoria da gestão

Intervenção Oferta Alimentar

Alteração de ementas e de cadernos de encargos

Monitorização/ Avaliação

Identificar e monitorizar alterações

Diagnóstico



comunidade académica

Caracterizar

- hábitos alimentares
- insegurança alimentar
- disponibilidade e acessibilidade alimentar

- satisfação relativamente à atual oferta alimentar
- competências alimentares e culinárias
- práticas de sustentabilidade alimentar
- desperdício alimentar nos refeitórios das UO do IPL

Dieta Mediterrânica → Padrão Alimentar Saudável e Sustentável !

Intervenção

Promoção de literacia



Ações de formação

Workshops



Criação de vídeos



Elaboração de cartazes, flyers

Comunicação nas redes sociais



Redução do desperdício



Aproveitamento de excedentes hortícolas e produtos de panificação

Adequação das captações



Adequação do planeamento das refeições

Selo de produção e consumo responsável (CNCDA)



Projeto Green Food - Gestão de Resíduos Orgânicos

Participação na Rede Campus Sustentável

Alteração da oferta alimentar com ênfase na Dieta Mediterrânica

Alterações nos Cadernos de Encargos

produtos sazonais

revisão de ciclos de ementas

adequação da oferta às novas tendências alimentares

adequação de captações

revisão da composição das refeições



Ementas

alterações na nomenclatura dos pratos

mediterrânico terra

mediterrânico mar

mediterrânico ar



↑ da oferta de frutas, hortícolas e leguminosas



↑ da oferta de cereais integrais



↓ da oferta de produtos de origem animal



promoção água / redução da oferta de bebidas açucaradas

Monitorização / Avaliação

- identificar / monitorizar alterações:
 - hábitos alimentares
 - competências alimentares e culinárias
 - práticas de sustentabilidade alimentar da comunidade académica

- avaliação:
 - adesão às atividades desenvolvidas
 - satisfação / opinião relativamente às alterações realizadas



Combate ao Desperdício Alimentar

EXCEDENTES HORTÍCOLAS

09

Utilização de excedentes hortícolas (talos e cascas)
para a produção de caldos de base e sopas

EXCEDENTES DE PÃO

Utilização de excedentes provenientes de produtos
de panificação para produção de pão ralado,
croutons e sobremesas

APROVEITAMENTO DE OVOS

Aproveitamento de ovos e derivados para a produção
de sobremesas e pratos alternativos às ementas a
vigorar

BATATA COM CASCA

Confeção de batatas com casca em pratos que se
adeque a técnica culinária



Combate ao Desperdício Alimentar

FRUTAS

Utilização de fruta e derivados para a produção de saladas de fruta

CAPITAÇÃO ADEQUADA

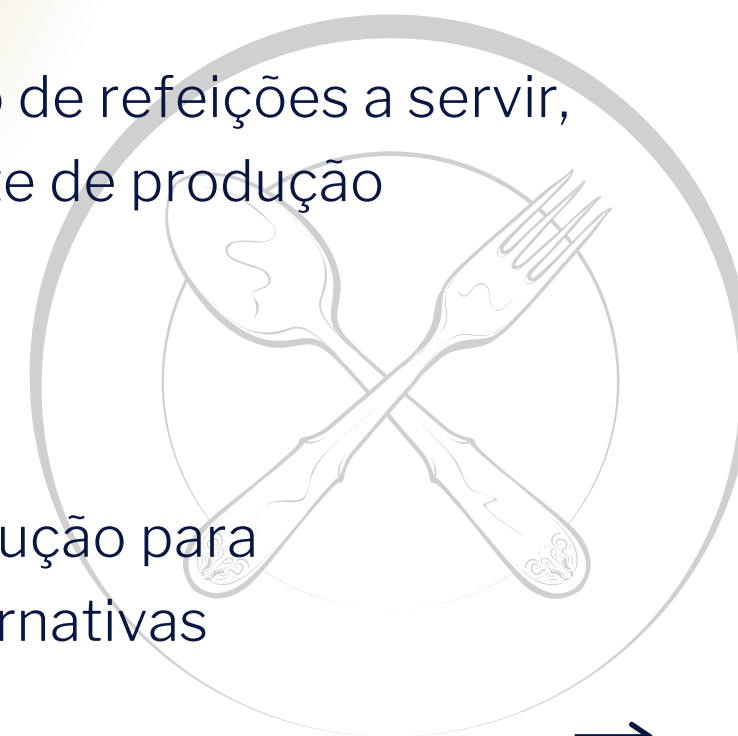
Adequação da capitação da fornecida na distribuição das refeições

Nº REFEIÇÕES

Ajustar o planeamento e previsão de refeições a servir, por forma a minimizar o excedente de produção

EXCEDENTES

Utilização de excedentes de produção para disponibilização de refeições alternativas



Monitorização e Avaliação

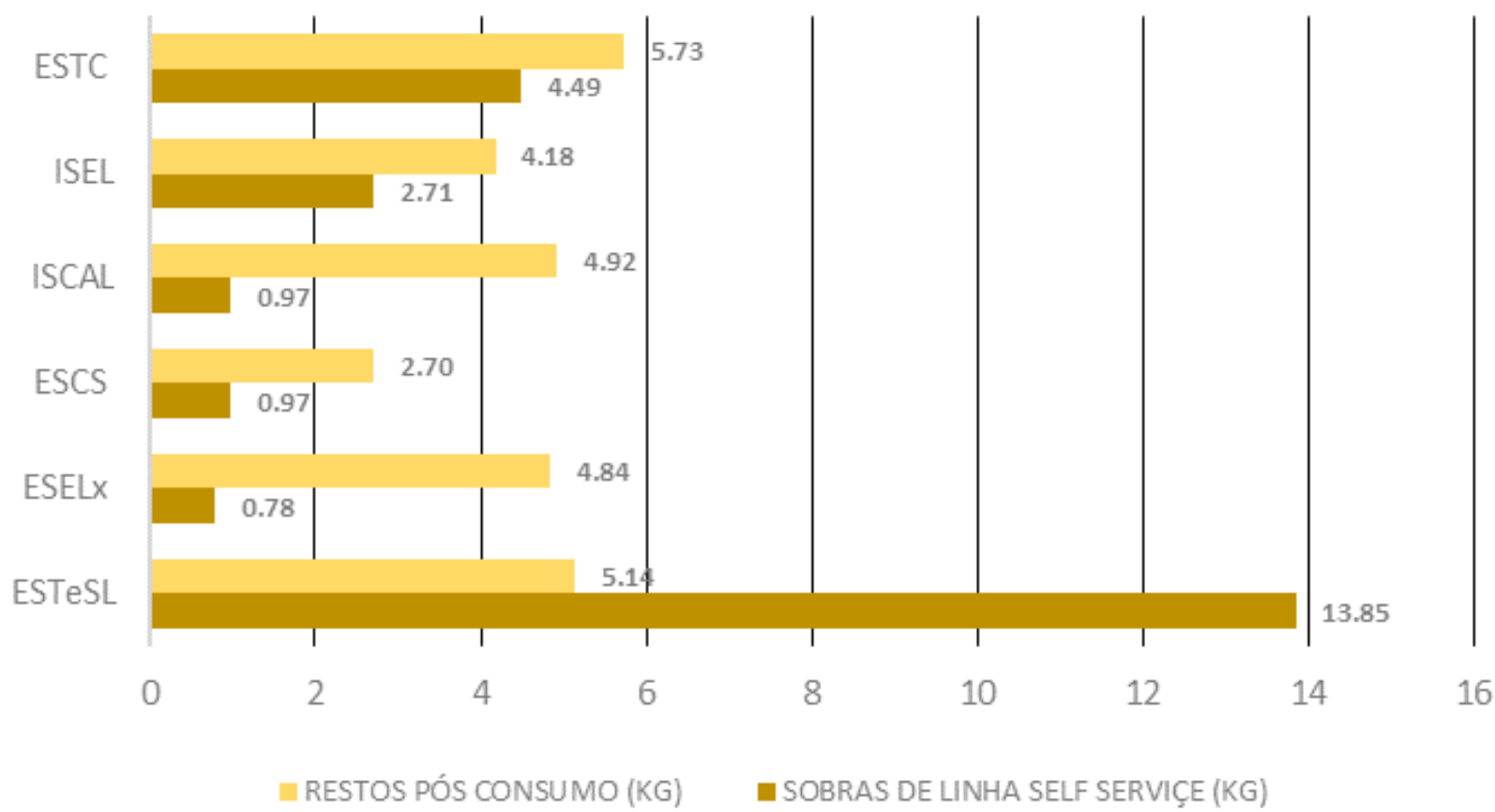
do desperdício resultante dos pós consumo de refeições servidas tendo como base dois períodos de amostragem

1º período - A avaliação do desperdício alimentar pós consumo com origem nas linhas de self-service.

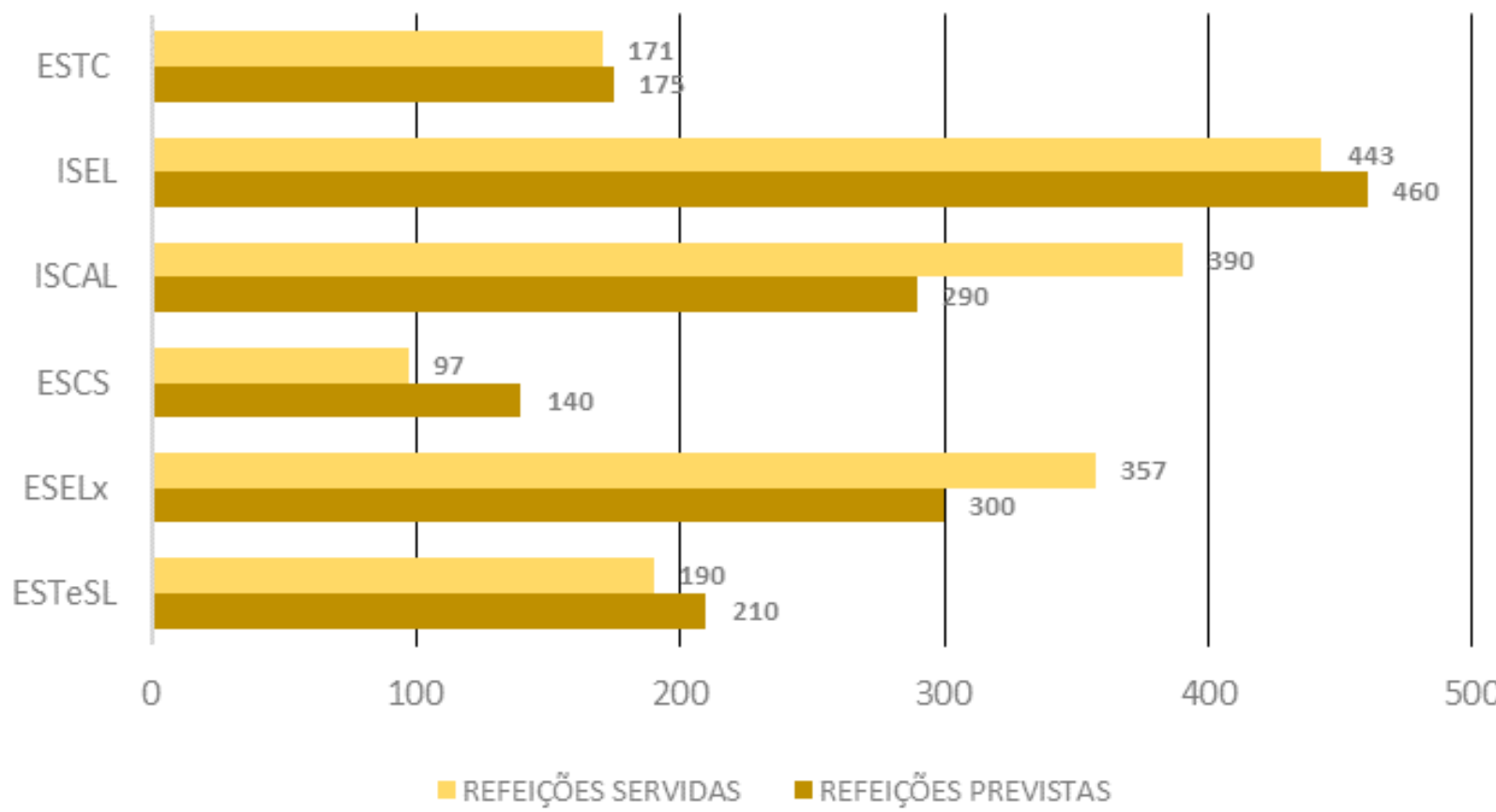
2º período - Análise e aplicação de ações de combate ao desperdício alimentar e reavaliação do desperdício.



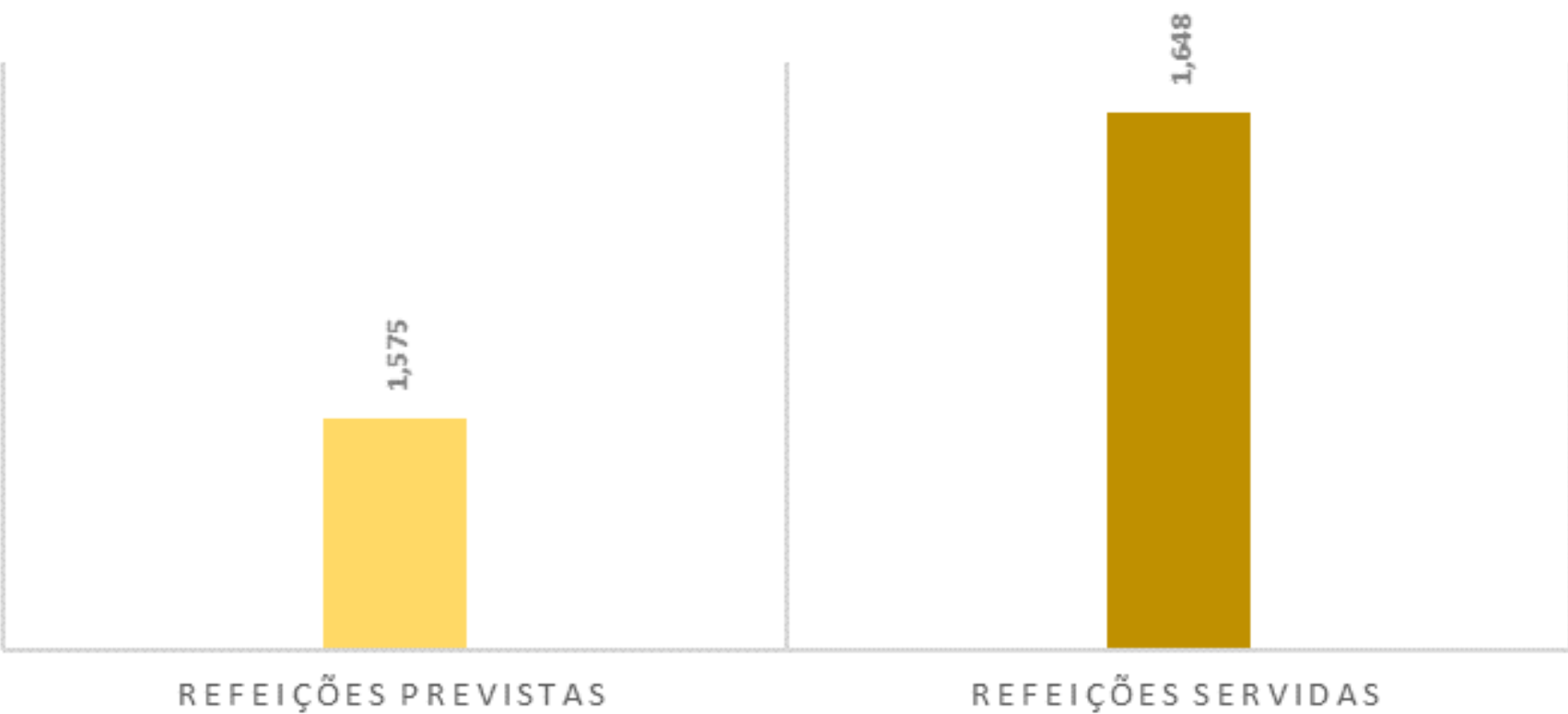
ANÁLISE DE DESPERDÍCIO - RESTOS VS SOBRAS



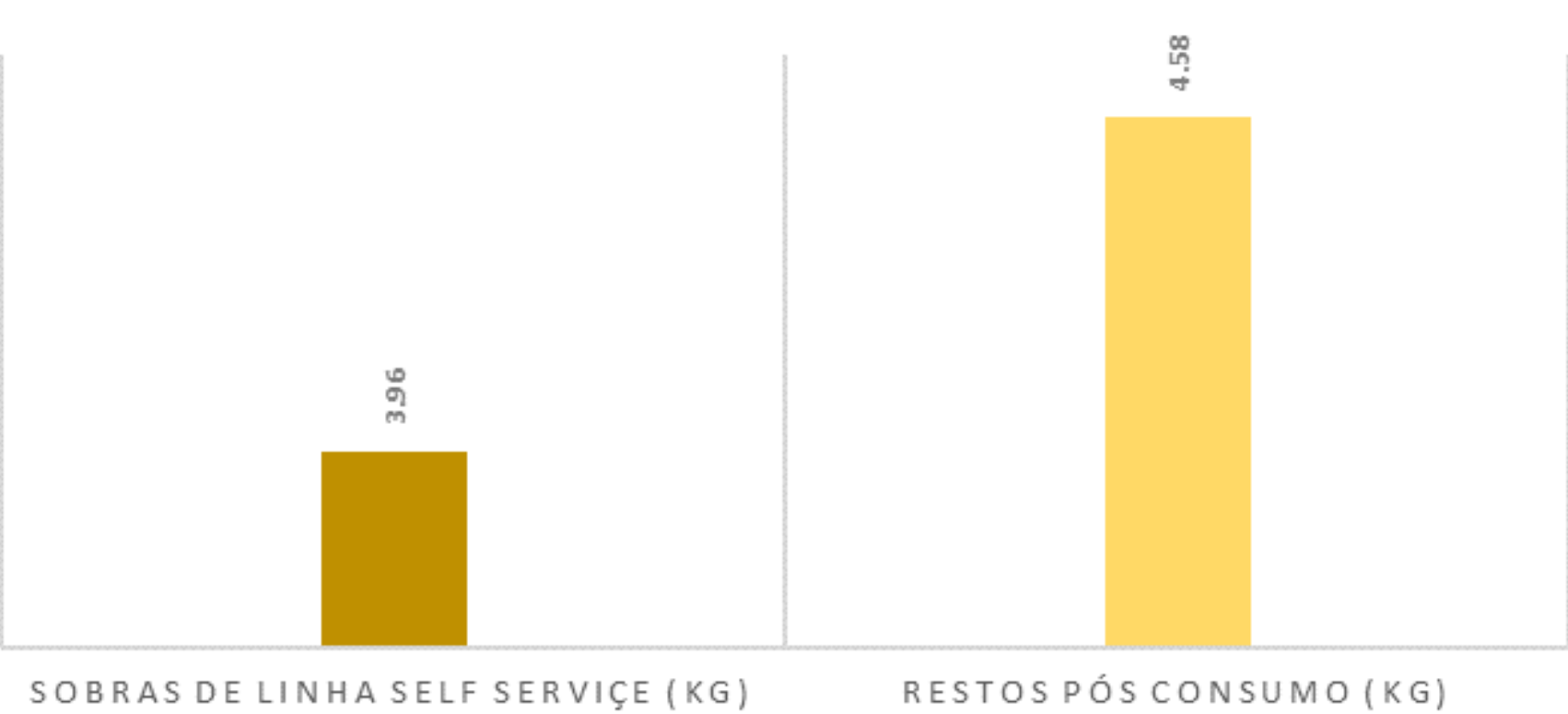
ANÁLISE DE REFEIÇÕES - SERVIDAS VS PREVISTAS



TOTAL REFEIÇÕES -PREVISTAS VS PREVISTA



TOTAL DE DESPERDÍCIO- RESTOS VS SOBRAS

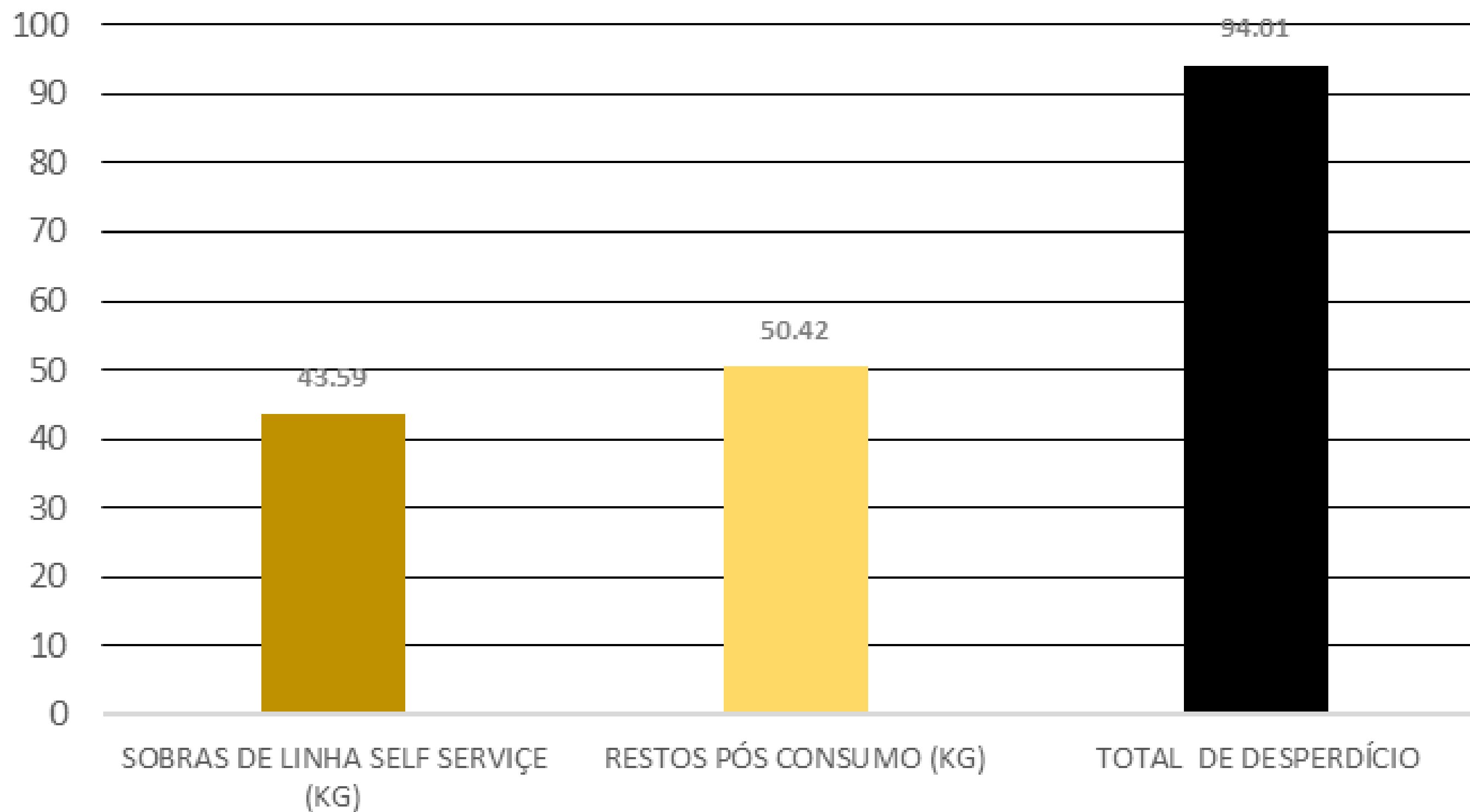


Heitor Oliveira

Boas Práticas no
Instituto Politécnico
de Lisboa



PROJEÇÃO MENSAL DE DESPERDÍCIO





Projeto SAS IPL a compostar

15



Promoção da reciclagem – ECO Bags



Formação

Formção no âmbito da cozinha vegetariana



Heitor Oliveira



Diversificação da oferta alimentar

Redução da pegada de carbono

Atualização de conhecimentos

Introdução de alimentos à base de insectos



No sentido de promover a contínua diversificação de oferta alimentar, surge o projeto de introduzir alimentos à base de insectos.

Este projecto ainda se encontra numa fase de avaliação, mas prevê-se a sua implementação em breve.

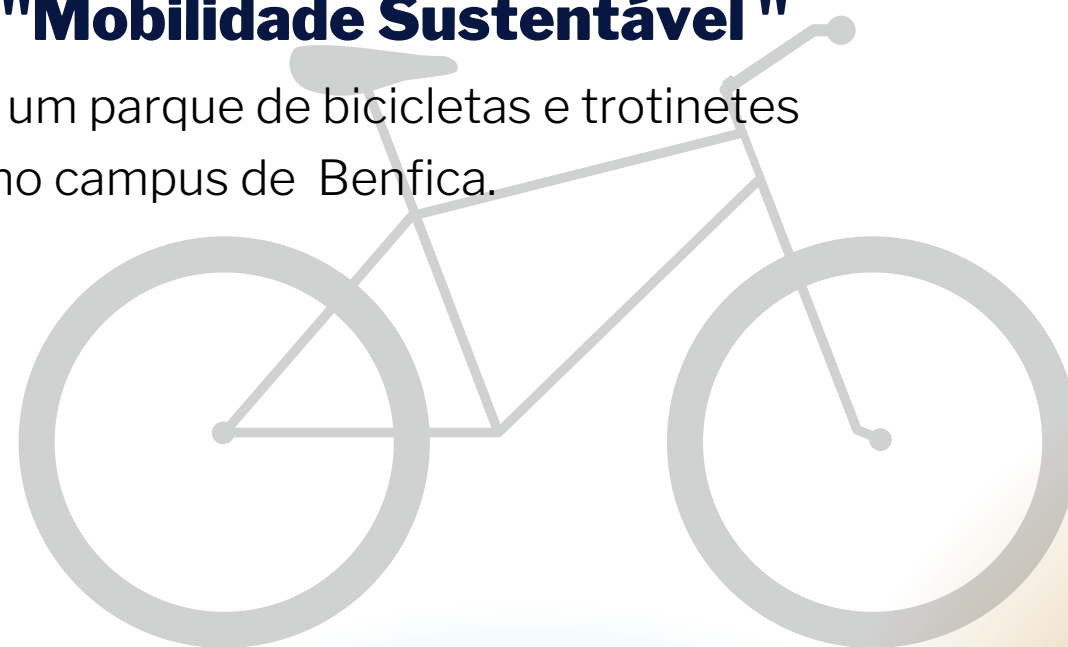


Criação de um grupo de corrida

Em parceria com a FAIPL, temos o objectivo de promover provas desportivas.

Projeto "Mobilidade Sustentável"

Criação de um parque de bicicletas e trotinetes eléctricas no campus de Benfica.



Promoção do Desporto e Sustentabilidade



Como funciona?

Fácil.



1. Liga para o 966 389 648 para reservares o teu prato

Atenção: as reservas são sempre feitas até às 21h do dia anterior

2. Diz-nos onde e a que horas queres que seja entregue

Das 11h às 15h, tu escolhes

Sim, podemos levar comida até à biblioteca (se já a descobriste, claro)

3. Escolhe o que queres comer

Sopa + Box individual

Todos os dias podes escolher entre carne/peixe ou vegetariano

4. MB WAY ou dinheiro? Tu decides

O menu é sempre **4,5€** se fores do IPL e **5,5€** para as restantes universidades

O transporte está incluído

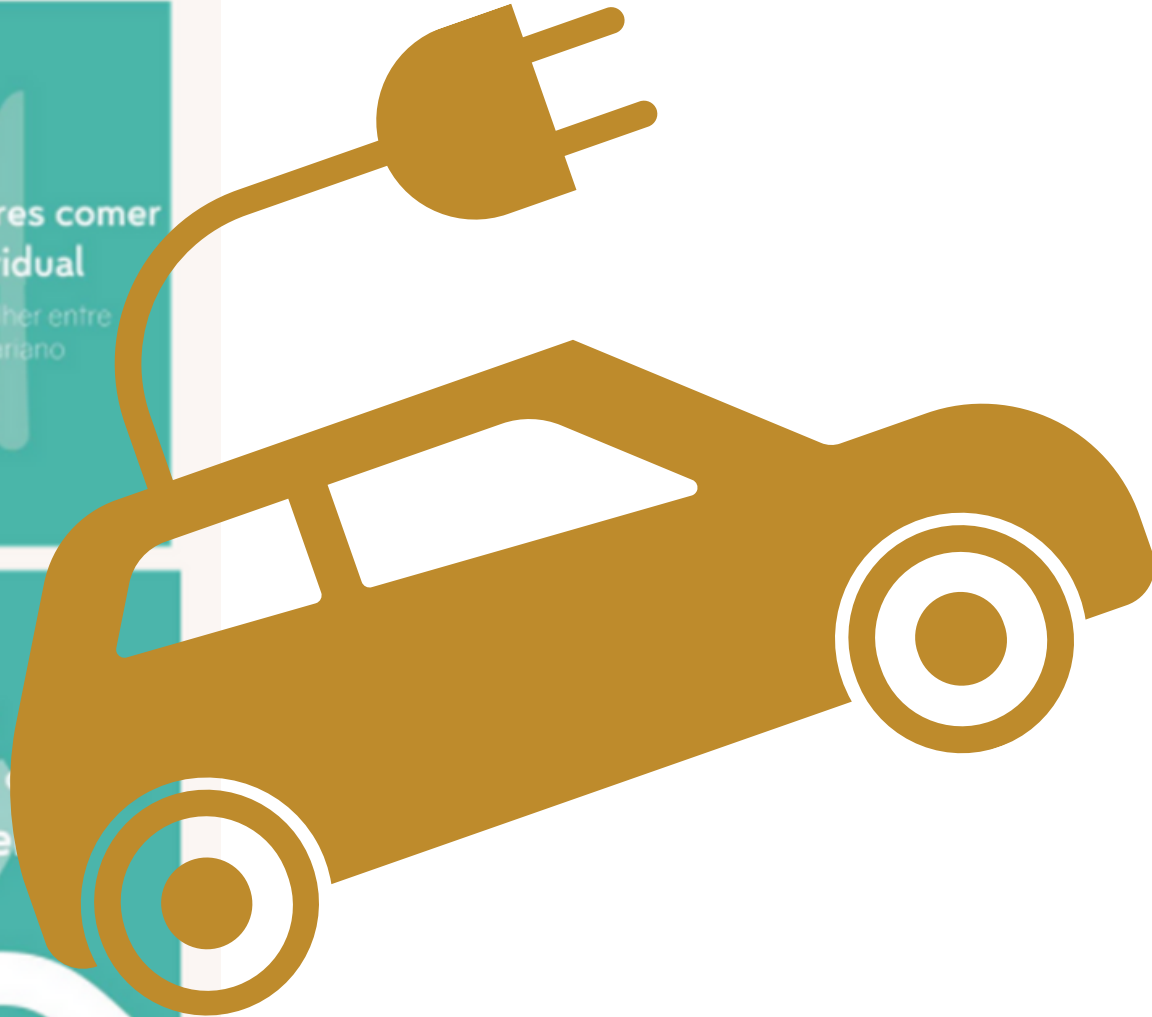
5. Último passo: Número de aluno e instituição de ensino

Simples, não é?

Sabias que a nossa missão é desperdício ZERO



HEITOR OLIVEIRA SAS IPL 2021



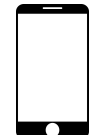
Agradecemos o seu interesse.
Contacte-nos!

Heitor Oliveira
Serviços de Acção Social - IPL

 SASIPLX

 www.sas.ipl.pt

 alimentacao@sas.ipl.pt

 963 144 569

