

DESCARTE CORRETO DE ÓLEO DE FRITURA EM RESTAURANTES

Mirella Marques¹

Ana Julia Teixeira Barata²

Resumo:

O presente trabalho tem como objetivo conscientizar os restaurantes do município de São Gabriel (RS) sobre o descarte correto do óleo de cozinha residual. Foram realizadas para a divulgação do projeto visitas aos restaurantes, com auxílio de cartazes, folders e adesivos. Esses materiais foram afixados nos estabelecimentos. Os folders foram disponibilizados aos clientes para terem acesso à informação do projeto de recolhimento do óleo. Dos nove restaurantes visitados, todos utilizaram os materiais para divulgação. Foi realizada uma visita a Estação de Tratamento de Água (ETA), por uma Escola Municipal de São Gabriel (RS), onde se pode observar a falta de informação dos alunos em relação ao tratamento de água. Devido à explanação dos funcionários da empresa de saneamento, as dúvidas foram sanadas. Para auxiliar na divulgação do projeto também se realizou uma ação de extensão em uma Escola do Município onde foram apresentados os problemas que o descarte incorreto de óleo de cozinha pode ocasionar na água e apresentado às soluções para reduzir os impactos sobre a água e o ambiente. No dia cinco de junho, dia do meio ambiente, realizou-se na praça central de São Gabriel, a divulgação do projeto. No local estavam presentes diversas escolas do município e a comunidade local. As pessoas presentes foram abordadas e convidadas a conhecer o projeto e suas finalidades. Conseguiu-se atingir um grande número de público nesta ação. Pode-se concluir que as atividades tiveram um impacto positivo na sociedade. Percebeu-se um grande interesse das Escolas Municipais pelas palestras e pela visita à Estação de Tratamento da água. Pode-se notar a motivação dos alunos com o assunto e com a visita à Estação de Tratamento da Água. Uma das escolas não pode comparecer na ETA, devido à falta de transporte que deveria ter sido disponibilizado pela Prefeitura do município. No dia do Meio Ambiente, na Praça Municipal, ocorreu um debate com as pessoas sobre os problemas do descarte incorreto do óleo e o que se pode fazer para resolver esse problema. Conseguiu-se alcançar um público alvo significativo no local. Por fim, pode concluir que os restaurantes foram receptivos e demonstraram interesse em participar do projeto. Todos os estabelecimentos alimentícios relataram que pretendem seguir coletando o óleo e contribuindo para a conservação da água.

Palavras-chave: Óleo de fritura, água, meio ambiente

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

DESCARTE CORRETO DE ÓLEO DE FRITURA EM RESTAURANTES

¹ Aluno de graduação. mirellamarques21@gmail.com. Autor principal

² Docente. anajuliats@hotmail.com. Orientador

Anais do 10º SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - SIEPE
Universidade Federal do Pampa | Santana do Livramento, 6 a 8 de novembro de 2018

DESCARTE CORRETO DE ÓLEO DE FRITURA EM RESTAURANTES

1 INTRODUÇÃO

O óleo de cozinha, utilizado em frituras, é um resíduo gerado diariamente em estabelecimentos do ramo de alimentação, tais como restaurantes e lanchonetes. O descarte de forma incorreta de óleos residuais de fritura, em locais inadequados, ocasiona danos ambientais, como o entupimento dos canos dos sistemas de esgoto e dificulta o tratamento da água. Portanto, o recolhimento e a reutilização do óleo evitam um impacto ambiental.

O óleo comestível é composto por ácidos graxos insaturados e é insolúvel na água. Desta forma, quando o óleo é descartado incorretamente os microorganismos que tentam realizar a sua decomposição, reagem e liberam metano e gás carbônico, gases que contribuem para o aquecimento global (FOGAÇA, 2016).

O descarte incorreto do óleo de cozinha pode causar problemas sócios econômicos e ambientais, que prejudicam e encarecem o tratamento da água. Quanto maior a quantidade de resíduo liberado na água, maiores serão os custos para o tratamento, podendo ser até 45% superior ao custo do tratamento feito pelas Estações de Tratamentos de Esgoto (PEREIRA, 2013).

O presente trabalho tem como objetivo conscientizar os restaurantes do município de São Gabriel (RS) sobre o descarte correto do óleo de cozinha residual.

2 METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado no município de São Gabriel, RS. Inicialmente, visitou-se nove restaurantes do município e propôs-se a colocação de bombonas plásticas, coletoras de óleo, nos restaurantes. Essas bombonas são disponibilizadas pela empresa de saneamento de São Gabriel. O objetivo da empresa de saneamento é reduzir a quantidade de óleo descartado incorretamente pelos estabelecimentos alimentícios para que o tratamento da água seja mais rápido e com menores custos.

Para a conscientização dos estabelecimentos foram utilizados cartazes, selos, panfletos, visitação a estação de tratamento de água, visitação as escolas e apresentação do projeto no dia do Meio Ambiente.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Foram realizadas para a divulgação do projeto visitas aos restaurantes, com auxílio de cartazes, folders e adesivos. Esses materiais foram afixados nos estabelecimentos. Os folders foram disponibilizados aos clientes para terem acesso à informação do projeto de recolhimento do óleo. Dos nove restaurantes visitados, todos utilizaram os materiais para divulgação.

Foi realizada uma visita a Estação de Tratamento de Água (ETA), por uma Escola Municipal de São Gabriel (RS), onde se pode observar a falta de informação dos alunos em relação ao tratamento de água. Devido à explanação dos funcionários da empresa de saneamento, as dúvidas foram sanadas.

Para auxiliar na divulgação do projeto também se realizou uma ação de extensão em uma Escola do Município onde foram apresentados os problemas que o descarte incorreto de óleo de cozinha pode ocasionar na água e apresentado às soluções para reduzir os impactos sobre a água e o ambiente.

No dia cinco de junho, dia do meio ambiente, realizou-se na praça central de São Gabriel, a divulgação do projeto. No local estavam presentes diversas escolas do município e

a comunidade local. As pessoas presentes foram abordadas e convidadas a conhecer o projeto e suas finalidades. Conseguiu-se atingir um grande número de público nesta ação.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se concluir que as atividades tiveram um impacto positivo na sociedade. Percebeu-se um grande interesse das Escolas Municipais pelas palestras e pela visita à Estação de Tratamento da Água.

Uma das escolas não pode comparecer na ETA, devido à falta de transporte que deveria ter sido disponibilizado pela Prefeitura do município.

No dia do Meio Ambiente, na Praça Municipal, ocorreu um debate com as pessoas sobre os problemas do descarte incorreto do óleo e o que se pode fazer para resolver esse problema. Conseguiu-se alcançar um público alvo significativo no local.

Por fim, pode concluir que os restaurantes foram receptivos e demonstraram interesse em participar do projeto. Todos os estabelecimentos alimentícios relataram que pretendem seguir coletando o óleo e contribuindo para a conservação da água.

5 REFERÊNCIAS

DIAS, D. L. Poluição provocada pelo óleo de cozinha. 2016, Revista online Manual Química. Disponível em:

<<http://manualdaquimica.uol.com.br/quimica-ambiental/poluicao-provocada-pelo-oleo-cozinha.htm>>. Acesso em: 20 ago. 2018.

FOGAÇA, J. Reciclagem de óleo de cozinha usado. *Brasil Escola*. Disponível em: <<http://brasilestola.uol.com.br/quimica/reciclagem-oleo-cozinha-usado.htm>>. Acesso em: 12 ago. 2018.

PEREIRA D. Óleo de fritura – O problema tem solução. Disponível em: <<http://manualdaquimica.uol.com.br/quimica-geral/misturas-substancias-puras.htm>>. Acesso em: 09 ago. 2018.