



12ª MOSTRA DE PROJETOS DE EXTENSÃO

CRIAÇÃO E MONITORAMENTO DE UMA REDE DE COLETA PARA ÓLEO DE FRITURA EM PADARIAS

JESSICA ALVES DA MOTTA
ANA JÚLIA TEIXEIRA SENNA SARMENTO BARATA

Palavras-chave: impacto ambiental; óleo comestível e resíduo.

INTRODUÇÃO

A reciclagem de resíduos é importante tanto para área ambiental quanto para a área social (OLIVEIRA, 2014). Embora a reciclagem ganhe espaço, a cada dia, ela ainda não é uma prática consolidada entre os brasileiros.

A estimativa de produção de óleo comestível no Brasil é de três bilhões de litros de óleo/ano. Desse total, apenas 2,5% são reutilizados, enquanto o restante é descartado incorretamente (ABIOVE, 2012).

Quando descartado de maneira incorreta, o óleo de fritura gera impactos ambientais negativos; como a impermeabilização do solo, entupimentos de tubulações, contaminação do lençol freático e o bloqueio da oxigenação da água (ALBERCINI; PONTES, 2004).

Diante desse cenário, onde apenas parte do óleo consumido é reciclado, este trabalho tem como objetivo a criação de uma rede de coleta de óleo de fritura para padarias, fazendo com que o óleo seja repassado a uma empresa de reciclagem. Além disso, busca a conscientização dos proprietários, funcionários e dos clientes.

METODOLOGIA

Primeiramente, foi feita uma revisão bibliográfica sobre impactos ambientais e reciclagem de óleo de fritura.

Na sequência, visitou-se vinte e uma padarias no município de São Gabriel (RS), onde conversou-se com os proprietários e gerentes sobre os impactos ambientais do descarte incorreto de óleo. Como material auxiliar, foi utilizado folders, cartazes e adesivos contendo informações.

No momento da visita, os proprietários das padarias foram questionados sobre seu interesse em participar de uma rede de coleta, fazendo o repasse do resíduo de óleo comestível a uma empresa de reciclagem. Para garantir o sigilo das informações os estabelecimentos contatados foram codificados em P1, P2, ..., P21.

Para que a rede de coleta pudesse ser efetivada, os estabelecimentos participantes receberam folders, para divulgação do projeto a seus clientes e bombonas plásticas, nas quais passaram a fazer o acondicionamento do óleo descartado.

Além disso, foi elaborada uma parceria com a empresa de saneamento básico do município, que ficou responsável por fazer a coleta dos resíduos diretamente nos estabelecimentos. Após a coleta, a empresa de saneamento, repassa o resíduo a uma empresa especializada em reciclagem, que transforma este em ração animal e sabão.

Por fim, nos meses de junho, julho e agosto de 2017 foi realizado o monitoramento da rede de coleta garantindo o seu correto funcionamento.

Este projeto está sendo realizado há cerca de dezenove meses. Vale ressaltar que as bombonas foram disponibilizadas a partir de 2017. O número de pessoas beneficiadas é de aproximadamente duzentas pessoas.

RESULTADOS PARCIAIS

Durante as ações de conscientização nas vinte e duas padarias, foi perguntado aos proprietários sobre seu interesse em participar da rede de coleta fazendo o descarte do óleo de maneira correta. Destas, doze padarias aceitaram participar, enquanto, dez informaram que não possuíam interesse. As padarias as quais não se engajaram demonstraram algumas motivações para não aderir à rede.

As padarias P12 e P13 produzem pouco óleo, portanto, alegam que não teriam resíduo suficiente para repassar à rede de coleta. Enquanto isso, P14 e P15 têm no resíduo de óleo a sua matéria prima para a fabricação de sabão, de forma artesanal. As padarias P16, P17, P18 e P19 não fabricam alimentos fritos. Por fim, P20 e P21 já repassam para uma empresa ou pessoa terceirizada responsável por fazer a reciclagem.

Posteriormente, as doze padarias participantes, foram monitoradas durante os três primeiros meses de funcionamento da rede de coleta. Durante o monitoramento pode-se perceber que todos os estabelecimentos estão fazendo o acondicionamento correto do resíduo nas bombonas plásticas. As padarias P9, P10, P11 não repassaram o resíduo a rede de coleta no primeiro mês. Para isso, justifica-se que estes estabelecimentos ainda não haviam recebido as bombonas plásticas, devido o déficit de material.

De acordo com resultados parciais, até o momento 695 litros de óleo, que até então seriam descartados de maneira incorreta, deixaram de causar possíveis impactos ambientais. Isso representa aproximadamente 695.000.000 de litros de água que deixam de ser contaminados (AMBIENTE EM FOCO, 2008).

CONCLUSÃO

As ações permitiram que a população tivesse acesso às formas de reciclagem de óleo de fritura.

Doze estabelecimentos, que até então faziam o descarte inadequado, passaram a destinar corretamente o seu resíduo, tornando o estabelecimento reconhecido por sua responsabilidade ambiental.

Por fim, a conscientização atrelada à criação da rede de coleta reduziu os riscos de impactos ambientais causados pelo óleo de fritura.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIOVE. **Associação Brasileira das Indústrias de Óleos Vegetais**. 2012. Disponível em http://www.abiove.com.br/menu_br.html. Acesso em: 4 ago. 2017.

AMBIENTE EM FOCO. **Reciclar óleo de cozinha pode contribuir para diminuir aquecimento global**. São Paulo, 2008. Disponível em www.ambienteemfoco.com.br. Acesso em 3 ago. 2017.

ALBERICI, R. M.; PONTES, F. F. F.; Reciclagem de óleo comestível usado através da fabricação de sabão. **Eng.Ambient**. Espírito Santo do Pinhal, v.1, n.1, p.073 – 076, jan./dez., 2004. Disponível em <file:///C:/Users/Positivo/Downloads/EA-2005-19.pdf>. Acesso em: 14 jan. 2017.

OLIVEIRA, R. B. **Reciclagem de Óleo de Cozinha: Análise de Redes de Coleta Enfatizando Experiências Paulistas**. 2014. 88 f. Dissertação (Mestrado em Gestão Ambiental e Sustentabilidade) Universidade Nove de Julho – UNINOVE, São Paulo. 2014. Disponível em <https://bibliotecatede.uninove.br/handle/tede/13>. Acesso em 4 ago. 2017.