

Eixo Temático: Inovação e Sustentabilidade

**COMUNICAÇÃO SOBRE O DESCARTE CORRETO DE ÓLEOS E GORDURAS
PARA ESTABELECIMENTOS DO RAMO ALIMENTÍCIO NO MUNICÍPIO DE
SÃO GABRIEL – RS**

**COMMUNICATION ABOUT CORRECT DISCARD OF OILS AND FATS FOR
FOOD ESTABLISHMENTS IN THE MUNICIPALITY OF SÃO GABRIEL – RS**

Jéssica Alves Da Motta, Ana Júlia Senna Sarmiento Barata e Ricardo Ribeiro Alves

RESUMO

Os problemas ambientais despontaram após a Revolução Industrial, e se intensificaram nas últimas décadas. O progresso trazido pelas máquinas e a produção em escala fez emergir um consumismo, que evidencia a capacidade humana de se sobrepor aos ambientes naturais. É neste contexto que surgiu a necessidade de desenvolver ações de educação ambiental sobre o descarte de óleo comestível para estabelecimentos do ramo alimentício. Óleos e gorduras são essenciais na alimentação humana, no entanto, quando descartados de maneira incorreta podem causar vários impactos ambientais negativos. No município de São Gabriel-RS um dos principais problemas está relacionado ao lançamento direto nas tubulações, causando o entupimento da rede de esgoto. O objetivo do trabalho foi conscientizar os proprietários de padarias quanto aos problemas do descarte inadequado de óleo, bem como criar uma rede de coleta, orientando as empresas para que destinem seu óleo residual à reciclagem. Assim, contribuiu-se para a redução dos custos da empresa de saneamento do município, a difusão de informações e redução do impacto negativo do descarte sobre o meio ambiente.

Palavras-chave: Gestão ambiental, óleo comestível, conscientização, resíduo, descarte.

ABSTRACT

The environmental problems emerged after the Industrial Revolution and intensified in the last decades. The progress of the machines and production at scale has given rise to consumerism, which shows the human capacity to overlap with natural environments. In this context emerge the need to develop environmental education actions about the disposal of edible oil to establishments in the food industry. Oils and fats are essential in human food, however, when discarded incorrectly can cause several negative environmental impacts. In the municipality of São Gabriel – RS one of the main problems is related to the direct launching in the pipes, causing the sewage network to become damaged. The objective of this work was to make bakery owners aware of the problems of inadequate oil disposal, as well as to create a collection network, directing companies forward their residual oil for recycling. This has contributed for the reduction of costs of the municipal sanitation company, the diffusion of information and reduction of the negative impact of the disposal on the environment.

Keywords: Environmental management, edible oil, awareness, residue, discard.

1 INTRODUÇÃO

Os problemas ambientais, em larga escala, passaram a ocorrer no século XIX após a Revolução Industrial, e se intensificaram no século XX com novas formas de poluição. Nas últimas décadas, o modo de vida cada vez mais dinâmico, por razões sociais e econômicas, impulsionou a população a transferir suas refeições para estabelecimentos alimentícios. (RIZZO et al., 2013). No entanto, a migração em massa da população para restaurantes, lanchonetes e padarias revelou outra forma de poluição, esta, pelo descarte inadequado de óleo comestível (BARTHICHOTO et al., 2013).

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2004), os óleos vegetais e gorduras vegetais consistem em produtos que contém glicerídeos de ácidos graxos de espécies vegetais. Os óleos e gorduras desempenham um papel importante na alimentação humana. Alimentos produzidos a partir da submersão em óleos e gorduras são fontes concentradas de energia e contribuem para aumentar a densidade energética da refeição (AMORIN et al., 2010).

No entanto, quando são descartados de maneira incorreta no solo, em tubulações, lixos ou próximos a corpos d'água, geram grandes impactos ambientais negativos. São diversos problemas gerados pelo descarte incorreto de óleo, como a impermeabilização do solo, o que dificulta o escoamento e a absorção de água pelas plantas; causa entupimentos porque se solidifica e reduz o diâmetro dos canos; ao ser jogado nos lixões pode contaminar o lençol freático; além de impedir a passagem de luz e bloquear a oxigenação da água prejudicando a camada de fito plâncton (RODRIGUES et al., 2010).

Diante de desequilíbrios ecológicos, que podem ser causados pelo descarte incorreto de óleos e gorduras, este trabalho teve como objetivo conscientizar os proprietários de padarias quanto aos problemas do descarte inadequado de óleo para criar uma rede de coleta, orientando as empresas para que destinem seu óleo residual à reciclagem. A finalidade da divulgação é que se adotem práticas corretas de descarte, garantindo a preservação dos recursos naturais e diminuindo os danos ambientais.

2 METODOLOGIA

Primeiramente foi feito um levantamento bibliográfico sobre gestão ambiental e óleo comestível. Na sequência realizou-se uma pesquisa de caráter exploratório, onde elaborou-se um instrumento semiestruturado de coleta de dados, contendo dez perguntas abertas, relacionadas ao uso e ao descarte.

A coleta de dados ocorreu in loco, no mês de junho de 2016, sendo que os respondentes foram os proprietários e gerentes de dez padarias no município de São Gabriel - RS. Os entrevistados foram codificados para garantir o sigilo das informações. Na sequência, os dados foram transcritos e analisados.

Posteriormente, foram elaborados folders e cartazes, contendo informações sobre as consequências e como proceder ao descarte correto de óleos e gorduras. Nos meses de agosto e novembro de 2016 foram realizadas ações de extensão em padarias que receberam folders e cartazes de conscientização. Neste momento, os estabelecimentos foram questionados sobre seu interesse em possuir uma bombona plástica para o recolhimento do óleo e se estariam interessados em se engajarem no projeto. Por ser interessada e fortemente afetada pelo descarte incorreto de óleos e gorduras a empresa de saneamento do município de São Gabriel – RS foi parceira no projeto.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Entrevistaram-se dez padarias que utilizam com frequência óleos e gorduras; sendo que deste total, quatro empresas tem um consumo mensal de 100 litros. O consumo de cinco empresas varia entre 30 e 70 litros e apenas uma das empresas apresentou um valor distante das demais, com um consumo de 12 litros. Justifica-se esse valor por se tratar de uma empresa de pequeno porte que não fabrica alimentos fritos.

Em 70% das empresas o descarte é realizado em tonéis plásticos, os outros 30% realizam o descarte em garrafas pet, sendo essas duas formas corretas para armazenagem do resíduo.

O descarte é realizado semanalmente na maioria das empresas (Tabela 1). Cerca de 90% do óleo residual, depositado nos coletores, é encaminhado para a reutilização na fabricação de sabão, uso combustível e misturado à ração animal (Tabela 2).

As empresas que fazem a reutilização utilizam o sabão fabricado no próprio estabelecimento. A única empresa que realiza a reciclagem a faz destinando o resíduo para o serviço terceirizado especializado em reciclagem.

Tabela 1 – Frequência de descarte

	%
Semanalmente	50
Quinzenalmente	20
Mensalmente	30

Fonte: Autora, 2017.

Tabela 2 – Destinação Final

	%
Reutilização	90
Reciclagem	10

Fonte: Autora, 2017.

Foi perguntado aos respondentes se estes possuíam consciência sobre os impactos causados ao meio ambiente a partir do descarte incorreto. Cerca de 70% dos estabelecimentos responderam que conhecem parcialmente os problemas, 20% sabem e 10% não possuem qualquer conhecimento.

Quando perguntados se sabiam as maneiras de reciclagem de óleo, 70% responderam que sim e 30% que não. No entanto, apenas 20% dos estabelecimentos reutilizam o óleo, enquanto 80% não possuem práticas de reutilização.

Das dez empresas as quais foram perguntadas sobre o interesse em participar de uma rede de coleta fazendo o descarte de maneira correta, seis demonstraram interesse. Com relação as demais, a Tabela 3 sintetiza as motivações para não aderir à rede de coleta.

Tabela 3 – Motivações para não aderir à rede de coleta

	%
Tem no óleo sua matéria prima	50
Não fabricar alimentos fritos	25
Já possui contrato com serviço especializado	25

Fonte: Autora, 2017.

Algumas das padarias destacaram a importância da criação de uma rede de coleta, já que as empresas especializadas em reciclagem estão distante geograficamente do município de São Gabriel, aumentando os custos na hora da contratação do serviço.

O trabalho de conscientização é relevante, pois para tratar a água contaminada com o óleo, a empresa de saneamento do município demanda mais tempo e investimentos no processo de tratamento.

4 CONCLUSÃO

São necessárias mais ações de extensão para a conscientização ambiental da população visto que, embora as empresas utilizem com frequência óleos e gorduras e realizem o descarte do material, a maioria delas possui apenas o conhecimento parcial sobre os impactos.

A coleta adequada de óleos e gorduras, além de contribuir para a gestão ambiental, possibilita a minimização dos custos com tratamento de água e a redução dos riscos e danos às tubulações.

Por fim, a conscientização trará benefícios ambientais, sociais e econômicos a sociedade e a empresa de abastecimento de água.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Consulta Pública nº 85, de 13 de dezembro de 2004. Disponível em http://www.anvisa.gov.br/alimentos/cp/85_04.pdf. Acesso em: 26 out. 2016

AMORIN, M. M. A.; JUNQUEIRA, R. G.; JOKL, L. Consumo De Óleo E Gordura Nas Preparações Do Almoço *Self Service*. **Alim. Nutr.** Araraquara ISSN 0103-4235, v. 21, n. 2, p. 217-223, abr./jun. 2010. Disponível em <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewArticle/986>. Acesso em: 14 jan. 2017.

BARTHICHOTO, M.; MATIAS, A. C. G.; SPINELLI, M. G. N.; ABREU, E. S. Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, município de São Paulo. **Qualitas Revista Eletrônica** ISSN 1677 4280, Campina Grande - PB, v.14, n.1, 2013. Disponível em <http://revista.uepb.edu.br/index.php/qualitas/article/view/1680>. Acesso em: 03 jun. 2016.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Consulta Pública nº85, de 13 de dezembro de 2004. Regulamento Técnico para Óleos e Gorduras Vegetais. Disponível em <http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP%5B8994-1-0%5D.pdf>. Acesso em: 14 jan. 2017.

RODRIGUES, L. B.; COUTINHO, J. P.; SILVA, C. A. Proposta de reaproveitamento do óleo de fritura residual em restaurantes comerciais. **RGSA – Revista de Gestão Social e Ambiental**, v. 4, n. 3, set./dez. 2010. Disponível em <https://www.revistargsa.org/rgsa/article/view/333>. Acesso: 15 jan. 2017.

RIZZO, M. R.; GASPARINI, S. T.; SILVA, N. F. Óleos Saturados: Um estudo do descarte em estabelecimentos de Três Lagoas e Andradina. **ANAP Brasil – Revista Científica** ISSN 1904-3240, v.6, n.7. jul. 2013. Disponível em



6º FÓRUM INTERNACIONAL ECOINNOVAR
Santa Maria/RS - 21 a 23 de Agosto de 2017

https://www.amigosdanatureza.org.br/publicacoes/index.php/anap_brasil/article/view/424
Acesso em: 14 jan. 2017