

XII ENCONTRO DE EXTENSÃO, DOCÊNCIA E INICIAÇÃO CIENTÍFICA (EEDIC)

RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL: O REDIRECIONAMENTO DO ÓLEO DE COZINHA NA PRESERVAÇÃO DOS RECURSOS HÍDRICOS DO SERTÃO CENTRAL

Jonas Gabriel Martins de Souza¹; Guilherme Farias de Oliveira¹; Antônia Gracielly Lemos Sousa¹; Danielle Rabelo Costa²

¹Discente do Curso de Engenharia de Produção do Centro Universitário de Quixadá;
E-mail: jonasgrabiell16@gmail.com

²Docente do curso de Engenharia de Produção do Centro Universitário de Quixadá;
E-mail: daniellerabelo@unicatolicaquixada.edu.br

RESUMO

Diante das intensas mudanças relacionadas as questões ambientais os recursos hídricos, tem tornando-se tema central em diversos setores da sociedade, visto que é um bem vital, necessário ao homem tanto para satisfazer suas necessidades fisiológicas como para uso da matéria prima nos diversos processos produtivos, diante do exposto, percebe-se que nos últimos anos a escassez de água vem se agravando de forma que deve-se encontrar alternativas ecológicas para a prevenção dos recursos hídricos já escassos no sertão central. Este trabalho tem por objetivo a conscientização da população acerca da responsabilidade socioambiental, a coleta do óleo residual em pontos comerciais de uso contínuo e indevido descarte e o redirecionamento para o reuso em atividades industriais, visando a prevenção dos recursos hídricos locais. Após coleta em pontos estratégicos de todo material arrecadado o mesmo foi repassado para a indústria de biodiesel, no qual reutilizara no processo de produção, uma atitude ecologicamente correta visando a prevenção deste recurso já escasso em diversos lugares do estado.

Palavras-chave: Responsabilidade ambiental. Reuso. Água. Escassez.

INTRODUÇÃO

Com os efeitos gerados pela forma desregrada com que o homem lida com as questões relacionadas ao meio ambiente gera-se uma crescente preocupação em relação ao mesmo, que vem desde a revolução industrial sendo afetado pela a forma de produzir do homem. Albuquerque et al. (2010, p. 86) afirma que: O atual modelo de crescimento econômico praticado continua sendo o mesmo que foi utilizado no decorrer da Revolução Industrial, no qual as organizações têm se ocupado apenas em extrair, transformar, comercializar e descartar os recursos naturais utilizados nos processos produtivos, sem a preocupação com a preservação ou com o impacto nocivo ao meio ambiente; essa prática não é mais viável tendo em vista que muitos desses recursos estão em iminente escassez e que o descarte aleatório prejudica as próprias fontes de recursos.

Segundo Santos (2009), no Brasil são descartados 9 bilhões de litros de óleo de cozinha por ano, contudo apenas 2% de todo esse óleo é reciclado, passando pelo processo de logística reversa sendo reinserido na cadeia produtiva. Azevedo et al., (2009) afirma que o óleo é o que mais polui o meio ambiente, devido seu difícil descarte e forma de reutilização, que por vezes prejudica o solo e os mananciais aquáticos, levando a morte de peixes, seres microscópios e plantas marinhas. Nas residências quando jogado pelo ralo da pia, provoca o entupimento das tubulações nas redes de esgoto, aumentando em até 45% os seus custos de tratamento (BIODIESEL, 2008).

Por falta de informação, determinado percentual da população ainda descarta na pia, no lixo comum, ou até mesmo no encanamento o óleo utilizado na cozinha, contudo é fundamental que a população seja informada acerca da forma adequada de descarte do produto (SANTOS, 2009).

Lopes e Baldin (2009), propõe que para este problema deve-se buscar a reciclagem do óleo vegetal. E existem várias maneiras de reaproveitar esse produto sem dar prejuízos ao meio ambiente. Afirma ainda que quem lida diariamente com um volume considerável de óleo de cozinha muitas vezes tem dificuldade para o descarte final. Atitudes como não jogar o óleo de cozinha usado diretamente no lixo ou no ralo da pia pode contribuir para diminuir o aquecimento global e proteger as águas dos rios, pois a decomposição do óleo de cozinha emite gás metano na atmosfera e o mesmo é um dos principais gases que causam o efeito estufa que contribui para o aquecimento da Terra.

Apesar de pesquisas já terem demonstrado que um litro de óleo de cozinha que vai para o corpo hídrico contamina milhares de litros de água, equivalente ao consumo de uma pessoa em 14 anos, só agora os ambientalistas concordam que não existe um modelo de descarte ideal do produto, mas sim, alternativas de reaproveitamento do óleo de fritura para a fabricação de biodiesel, sabão entre outras alternativas (AMBIENTE EM FOCO, 2008).

Diante do exposto, este trabalho tem por objetivo realizar a conscientização da população acerca dos efeitos negativos provenientes do descarte inadequado do óleo de cozinha, a realização da coleta em pontos comerciais de uso diário e o encaminhamento para o reuso industrial na Biodiesel da cidade de Quixadá, com isso se pretende desenvolver um canal reverso do óleo residual, fazendo com que se tenha um destino adequado do resíduo e que se obtenha ganhos ambientais e socioeconômicos.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de caráter descritivo-exploratório. A coleta de dados foi realizada através das informações relevantes de entrevistas com professores, profissionais da área e pesquisas em livros, jornais, artigos e assuntos sobre o tema. Também registramos métodos importantes para serem analisados e casos investigados a partir da exploração das informações.

Nossos estudos tiveram início em fevereiro de 2016, com a capacitação dos alunos, onde os mesmos realizaram visitas a indústrias localizadas no sertão central do Ceará para obter conhecimento sobre os processos de gestão de recursos hídricos e à partir dessas visitas, dos estudos de normas, e a necessidade de explorar meios de proteger nossos recursos de qualquer poluição, surgiu o tema da poluição causada pelo óleo de cozinha, que quando mal descartado causa um dano ao meio ambiente de extrema dificuldade de reparação, desenvolvemos o projeto, composto por 3 ações básicas, que incluem a busca por parceiros, ou seja, pontos comerciais de utilização frequente do óleo, a coleta seletiva do óleo residual de fritura e o encaminhamento para o reuso industrial, como a produção do biodiesel.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1- Coleta de dados para quantificar o óleo arrecado para reuso

Nome	Segmento	Data da Visita	Resultados	Óleo Coletado
Quionda FastFood	Lanchonete	12/09/2016	Doação	15L
Kleber Lanches	Lanchonete	12/09/2016	Reuso	---
Pizzas Dog	Lanchonete	12/09/2016	Venda à Terceiros	---
O Paulista	Restaurante	19/09/2016	Doação à Terceiros	---
O Catolé	Restaurante	19/09/2016		10L
Pão de Maria	Padaria	19/09/2016	Venda à Terceiros	---
Lora Da Galinha	Restaurante	22/09/2016	Doação	15L

Restaurante Mãe e Filha	Restaurante	26/09/2016	Doação	10 L
Peixada Imperial	Restaurante	26/09/2016	Doação	20L
Peixada Lá em casa	Restaurante	26/09/2016	Doação	15L
Restaurante da mangueira	Restaurante	26/09/2016	Doação	20L
Lanchonete no interior	Lanchonete	04/10/2016	Doação	15L
TOTAL EM LITROS:				120 LITROS

Fonte: Autor (2016)

Com visitas à pontos comerciais, iniciamos uma campanha de conscientização socioambiental no que se trata do mal descarte do óleo residual, expondo nossas ideias sobre o encaminhamento para o reuso industrial, e possibilidades de criar outro projeto para a produção de recursos derivados do óleo.

Após levantamento de dados sobre todos os pontos comerciais que iriam disponibilizar seu óleo utilizado, voltaríamos as empresas para fazer a coleta do óleo e em seguida iniciar a última etapa do processo.

Algumas empresas acabaram encontrando outros meios de entregar o óleo usado, ou por doações a terceiros, venda, e reuso para processos próprios, mas apesar de empresas não terem colaborado com o óleo, todas tiveram a responsabilidade socioambiental de repassar para alguém que levaria ao reuso ou à um destino adequado.

Na última etapa do processo deste projeto, após o recolhimento do óleo nos pontos já especificados, encaminhamos o mesmo para reuso industrial na produção de biodiesel a Usina de Biodiesel de Quixadá.

CONCLUSÕES

Diante dos avanços tecnológicos oriundos da revolução industrial, percebe-se a forma desregrada com que o homem lida com as questões relacionadas ao meio ambiente, e desenvolvimento de hábitos que acabam se tornando mais hostis para o mesmo, atitudes imprudentes vem degradando os recursos hídricos de maneira que dificulta extremamente seu tratamento e o reuso da comunidade, portanto faz-se necessário a fiscalização e o monitoramento por todos os envolvidos para evitar transtornos e possível invalidez de grande parte dos nossos recursos já escassos.

É de extrema importância chamar a atenção da população para a questão ambiental que está inserida em cada momento das nossas vidas e mostrar como pequenas ações podem refletir positivamente na preservação do meio ambiente.

O foco principal do projeto é não só de despertar a conscientização da comunidade em geral quanto às questões ambientais envolvidas no descarte inadequado do óleo de cozinha usado em frituras, mas também mostrar que atividades de reutilização desse óleo podem gerar outros recursos como produtos de limpeza, e por meio de doações dos mesmos melhorar a situação econômica da comunidade.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Deus que ao longo do projeto nos proporcionou sabedoria e iluminação e a UNICATOLICA que sempre abraçou o nosso projeto de extensão nós ajudando no que era solicitado por fim aos comerciantes que se prontificaram a nos ajudar guardando todo óleo para doação e a biodiesel da cidade de Quixadá que recebeu e dará o destino final e correto.

REFERÊNCIAS

AQUINO AZEVEDO, O. et al. Fabricação de sabão a partir do óleo comestível residual: conscientização e educação ambiental. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE ENSINO DE FÍSICA, 18., Vitória (ES), 2009. **Anais...** Vitória: 2009.

AMBIENTE EM FOCO. **Reciclar óleo de cozinha pode contribuir para diminuir aquecimento global.** Disponível em: <www.ambienteemfoco.com.br>. Acesso em: out. de 2016.

BIODIESELBR. **Não jogue o óleo de fritura.** 2007. Disponível em: <<http://www.biodieselbr.com/noticias/biodiesel/nao-jogue-oleo-de-fritura-03-04-07.html>>. Acesso em: 14 out. de 2016.

CRISTINA LOPES, R.; NELMA BALDIN. Educação ambiental para a reutilização do óleo de cozinha na produção de sabão – projeto “ecolimpo”. In: ENCONTRO SUL BRASILEIRO DE PSICOPEDAGOGIA, 03., PUCPR, São Francisco do Sul (SC), 2009. **Anais...** PUCPR: 2009.

JOYCE OLIVEIRA, J. et al. Óleo de fritura usado sendo reaproveitado na fabricação de sabão ecológico: conscientizar e ensinar a sociedade a reutilizar de maneira adequada o óleo de cozinha. In: CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 09., IFRN, Rio Grande do Norte, 2013. **Anais...** IFRN: 2013.

LIMA ALBUQUERQUE, J. **Gestão Ambiental e Responsabilidade social:** Conceitos ferramentas e aplicações. São Paulo. Atlas: 2010.

SOUZA SANTOS, R. **Gerenciamento de Resíduos:** Coleta de Óleo Comestível. Faculdade de Tecnologia da Zona Leste. 2009.