

AÇÕES DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL PARA O DESCARTE CORRETO DO ÓLEO DE COZINHA EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE SÃO GABRIEL – RS

Tânia Margarete da Fontoura Martins (*), Ana Júlia Teixeira Senna Sarmento Barata, Nara Rejane Zamberlan dos Santos, Ricardo Ribeiro Alves

* Discente do Curso de Bacharelado em Gestão Ambiental da UNIPAMPA, Universidade Federal do Pampa, Campus São Gabriel. E-mail: fontoura_martins@hotmail.com

RESUMO

Os óleos vegetais são universalmente consumidos para a preparação de alimentos nos domicílios, estabelecimentos industriais e comerciais de produção de alimentos. Diferentemente dos resíduos secos e orgânicos que, após a coleta seletiva, podem ser destinados corretamente, o óleo de cozinha ou óleo vegetal é descartado, muitas vezes, erroneamente em ralos de pias, poluindo rios e solos ou ainda entupindo ralos, contribuindo para um impacto ambiental negativo ao meio ambiente. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi realizar ações de educação ambiental nas escolas de ensino fundamental do município de São Gabriel (RS), buscando conscientizar os alunos e familiares sobre o descarte correto do óleo de cozinha e seus prejuízos ao meio ambiente e tubulações. Através das ações de Educação Ambiental nas escolas de ensino fundamental, foi possível alavancar a coleta de óleo comestível usado, resultado da conscientização dos alunos e da comunidade escolar.

PALAVRAS-CHAVE: Coleta, Conscientização, Descarte, Educação, Gestão Ambiental.

INTRODUÇÃO

O óleo de cozinha é usado, universalmente, em diversos locais para o preparo de alimentos através das frituras (SANTOS, 2009). São geradas grandes quantidades de resíduos deste óleo, portanto, ele é um item poluidor, quando descartado de maneira inadequada (ZUCATTO et al., 2013).

O despejo de óleo de fritura em lugares inadequados provoca impactos ambientais e econômicos, como explica Júnior et al. (2009): nos esgotos pluviais e sanitários, o resíduo se mistura com a matéria orgânica que acaba entupindo as caixas de gordura e as tubulações. Quando jogado, diretamente, em bocas de lobo provoca obstruções que acabam restando alguns resíduos sólidos. No caso das tubulações, o gasto que se tem é com os materiais químicos tóxicos, para limpeza das mesmas. Na rede de esgoto, o entupimento pode causar pressões que conduzem à infiltração do esgoto, gerando assim, a poluição do lençol freático ou refluxo à superfície.

Cada litro de óleo despejado no esgoto tem capacidade para poluir cerca de um milhão de litros de água. Essa quantidade corresponde ao consumo de uma pessoa durante 14 anos (SABESP, 2013).

Segundo Santos (2009), no Brasil são descartados 9 bilhões de litros de óleo de cozinha por ano, mas apenas 2,5% deste óleo de fritura é reciclado.

Para Júnior et al. (2009), quando o óleo de cozinha usado é retornado à produção, se tem benefícios, como evitar a degradação do meio ambiente e os custos socioeconômicos decorrentes do mau uso.

Conforme Martins et al. (2014), o processo de conscientização das pessoas acerca de importância da destinação correta desse resíduo é papel de instituições da iniciativa privada e deve ser incentivado pelos órgãos governamentais devido aos danos negativos causados pelo descarte incorreto do óleo comestível, podendo refletir em menores custos para tratamento dos esgotos provenientes das residências. Para o consumidor tal ação é benéfica, pois evitará que haja acréscimo de preço em sua conta de água.

OBJETIVO

Realizar ações de educação ambiental nas escolas de ensino fundamental do município de São Gabriel (RS), buscando conscientizar os alunos e familiares sobre o descarte correto do óleo de cozinha e seus prejuízos ao meio ambiente e tubulações.

METODOLOGIA

As escolas do município receberam os coletores de óleo, servindo de ponto de coleta do óleo e, posteriormente, realizaram-se palestras explicativas sobre o descarte correto do óleo comestível. Essas instituições receberão como incentivo por todo óleo coletado R\$ 0,30 centavos por litro de óleo, repassado pela empresa responsável pela coleta, na forma de materiais e equipamentos indicados pela Associação de Pais e Mestres das Escolas. Dessa forma, as escolas vinculadas ao projeto serão beneficiadas com recursos materiais e não financeiros.

As seguintes escolas foram beneficiadas com o projeto:

1. Escola João Pedro Nunes (Poli): foram feitas palestras para 11 turmas, sendo 6 pela manhã e 5 à tarde totalizando 330 crianças. Houve interesse e perguntas das crianças e professores.
2. Escola CAIC: foram feitas palestras para 11 turmas, totalizando 330 crianças. Os alunos manifestaram interesse pelo projeto e sugeriram parcerias com lancherias, padarias, etc.
3. Escola João Goulart: ocorreu pela parte da manhã conversas com as crianças nas salas de aula, totalizando 9 turmas, num total de 150 crianças. Na parte da tarde ocorreu uma palestra no salão principal com as crianças acompanhadas das mães. Também houve uma apresentação de teatro reforçando o pedido do descarte do óleo. Nesta oportunidade, também foi divulgado através de um funcionário da São Gabriel Saneamento, a inauguração da coleta seletiva em São Gabriel.
4. Escola Dr. Fernando Abott ocorreu pela parte da manhã conversas em todas as salas de aula. A tarde realizou-se uma palestra no auditório, com as turmas de 6º ao 9º ano, com apoio de uma professora da escola. Está programado para os próximos meses um passeio ciclístico para divulgação do projeto do descarte do óleo de cozinha.

A Figura 1 ilustra o modelo de folder distribuído nas escolas.

O folder (Figura 1) mostra o fluxo do descarte de óleo de cozinha usado nos pontos de coleta. A população deve acondicionar o óleo usado em garrafas pet e, posteriormente, deve levá-lo até um ponto de coleta. Chegando ao local, há coletores onde o óleo deve ser despejado (Figura 2). A escola irá monitorar os coletores e, quando cheios, deverá chamar a empresa coletora para ir até o local para recolher o óleo. Neste momento, a Associação de Pais e Mestres da Escola (APM) deverá sinalizar quais os materiais que a escola está necessitando (bolas, jogos didáticos, computadores, etc...). Posteriormente, os materiais serão repassados as escolas.



Figura 1: Modelo de folder distribuído nas escolas. Fonte: São Gabriel Saneamento, 2014.



Figura 2: Coletores instalados nas escolas. Fonte: Autores, 2015.

RESULTADOS OBTIDOS

Após a realização das palestras, passou-se a percorrer as escolas a fim de verificar o volume de óleo descartado nos coletores.

A Tabela 1 apresenta o volume de óleo de cozinha descartado nas escolas do município de São Gabriel em dois períodos, setembro de 2014 e abril de 2015.

Tabela 1. Volume de óleo de cozinha descartado nas escolas do município de São Gabriel- Fonte: Autores, 2015.

Escola	Volume coletado 09/2014	Volume coletado 04/2015
CAIC	0	110 Litros
POLI	0	90 Litros
Fernando Abott	0	220 litros
João Goulart	110 Litros	110 Litros
Total	0	530 Litros

Através da análise da Tabela 1, percebe-se que a Escola CAIC, após a realização das palestras, alcançou resultados positivos na arrecadação. Na Escola POLI, obteve-se um resultado positivo, porém, é reforçar as ações de educação ambiental, haja vista que o resultado poderia ter sido mais eficiente.

Na Escola Fernando Abott pode-se observar que o resultado foi positivo, principalmente, pois foi feita pela escola uma parceria com um restaurante local para o recebimento do óleo descartado por este estabelecimento. Além disso, houve um maior apoio da direção da escola, onde foram distribuídos folders e ocorrendo a divulgação mais frequente sobre o descarte correto do óleo de cozinha usado.

Por fim, verificou-se que na Escola João Goulart, quando introduzido como tarefa arrecadação do óleo usado da Gincana, foi obtido um total de 110 litros.

CONCLUSÕES

Com as visitas nas escolas pode-se perceber a importância de incentivar mudanças comportamentais nas pessoas, em especial, nas crianças por serem mais abertas a receber as informações que ajudam a moldar seu caráter e ações. Através das ações de Educação Ambiental nas escolas de ensino fundamental, foi possível alavancar a coleta de óleo comestível usado, resultado da conscientização dos alunos e da comunidade escolar. O melhor resultado foi observado na Escola Fernando Abbott, onde há um maior empenho dos professores na divulgação do projeto. Enfim, pode-se verificar que o óleo de cozinha esta sendo recolhido nas escolas pela empresa responsável porém, até o momento, não foram repassados recursos materiais às escolas, pois estão esperando ser recolhido mais óleo para fazer o repasse dos mesmos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. JUNIOR, O.S.R.; NETO, M.S. N.; SACOMANO, J.B; LIMA, J.L.A. Reciclagem do Óleo de Cozinha Usado: uma Contribuição para Aumentar a Produtividade do Processo. In: INTERNACIONAL WORKSHOP ADVANCES IN CLEANER PRODUCTION, 2, 2009, São Paulo – SP. Anais. Key Elements for a Sustainable World: Energy, Water and Climate Change. São Paulo: 2009. 1-10.
2. MARTINS, T.M.F.; SOUZA, R. L.; JULI, L. B.; FRANCO, A. S.; SENNA, A.J.T.; ALVES, R.R. Descarte Correto de Óleo Comestível no Município de São Gabriel (RS), 2014. In: FÓRUM INTERNACIONAL ECOÍNOVAR, 3º, 2014, Santa Maria – RS. Anais.. Disponível em: <http://ecoinovar.com.br/cd2014/arquivos/resumos/ECO145.pdf>. Acesso em: 15 de junho de 2015.
3. SÃO GABRIEL SANEAMENTO. Conheça as principais metas a São Gabriel Saneamento. Disponível em: <<http://www.sgssa.com.br/institucional/metasp/>>. Acesso em: 25 de abril de 2014.
4. SABESP - Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo. Programa de uso racional da água. Disponível em: <<http://site.sabesp.com.br/site/>>. Acesso em: 6 de julho de 2013.
5. SANTOS, R.S. Gerenciamento de Resíduos: Coleta de Óleo Comestível. 2009. 52 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Logística com Ênfase em Transporte). – FATEC Zona Leste, São Paulo – SP. 2009.
6. ZUCATTO, L.C.; WELLE, I.; SILVA, T.N. Cadeia Reversa do Óleo de Cozinha: Coordenação, Estrutura e Aspectos Relacionais. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v.53, n.5, set-out 2013, p.442-453.