

EDUCAÇÃO AMBIENTAL

CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO SOBRE O DESCARTE DO ÓLEO DE COZINHA USADO.

Kamila Felipetto Ferreira – ka_mila_@hotmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Medianeira

Tainá Nathalie Lammel – taina_lammel@hotmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Medianeira

Gabriela Moro Berté – gabrielamoroberte@gmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Medianeira

Eliana Regina Lisboa – eliana_lisboa@hotmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Medianeira

Resumo: Este documento apresenta uma breve discussão sobre o nível de informação da população referente ao correto descarte de óleo de cozinha, o qual já não pode mais ser reutilizado com sua finalidade original. A partir dos resultados obtidos por meio de um questionário respondido voluntariamente por pessoas de diferentes ocupações, pode-se afirmar que além da falta de conhecimento sobre o assunto, não há ainda incentivo, por parte de instituições preparadas, para tratar corretamente esse resíduo. Portanto, o meio ambiente é constantemente afetado com esse ato que é geralmente classificado pela população como algo de pouca agressividade.

Palavras-chave: Resíduo, Solo, Informação.

1. INTRODUÇÃO E OBJETIVOS

Formado por ésteres de glicerol e ácidos graxos com cadeias que variam entre 8 e 24 átomos de carbono, o óleo de cozinha é uma substância de origem vegetal com consistência líquida, viscosa em temperatura ambiente (RIBEIRO *et al.*, 2004), e apresenta baixa solubilidade em água (DABDOUB *et al.*, 2006).

Segundo Castro (2009), o óleo de cozinha apresenta grandes riscos à saúde e ao ambiente. Problemas cardiovasculares, derrames e infartos são ocasionados pelo consumo excessivo de lipídios. Além disso, o reaproveitamento para fritura de óleo já utilizado da mesma forma é um grave problema, pois altera a sua composição química, provocando um potencial cancerígeno. (COELHO *et al.*, 1986. VERGARA *et al.*, 2006).

O descarte inadequado do óleo, como em pias, terrenos baldios e no lixo comum, acarreta em graves consequências, como a degradação do ecossistema. Só o óleo de cozinha usado, jogado nos ralos das pias da cozinha e da churrasqueira, é responsável por 20% dos casos de entupimento. (SANEPAR, 2016).

*Se jogado pelo ralo da pia ou vaso sanitário pode ocasionar o entupimento das tubulações domiciliares, acarretando transtornos aos moradores e quando diretamente descartado no esgoto pode entupir ou diminuir o calibre das tubulações, aumentando a pressão nos canos, causando danos, retornando o esgoto às ruas gerando mau cheiro, dificuldade de locomoção e atraindo animais como ratos, baratas e mosquitos (RABELO *et al.*, 2008).*

O Brasil consome nove bilhões de litros de óleo de cozinha por ano (AEMFLO, 2011).

Diante do fato, cada litro despejado no esgoto tem capacidade para poluir cerca de um milhão de litros de água. Isto corresponde a quantidade que uma pessoa consome em aproximadamente 14 anos de vida. (SABESP, 2008). Além disso, deve-se ressaltar que é reciclado apenas 18% do óleo usado no Brasil e que a porcentagem de óleo reciclado no mundo é apenas 1%. (CASSARO *et al.*, 2012).

Em vista disso, o objetivo desta pesquisa consistiu-se em avaliar o destino do óleo de cozinha utilizado pela população, bem como o conhecimento dos mesmos com relação ao descarte correto. Avaliou-se também a existência de pontos de coleta próximos às residências dos participantes da pesquisa.

2. METODOLOGIA

Elaborou-se um questionário (Figura 1) através do aplicativo Google Drive, o qual seu link pôde ser postado em um grupo de rede social para que tivesse uma maior abrangência de respostas por parte de alunos e demais pessoas da cidade.

Após quatro dias, verificou-se as respostas e a partir das mesmas os gráficos referentes às porcentagens puderam ser reproduzidos.

QUESTIONÁRIO

1. Profissão

☐ Estudante () Comerciante () Do lar () Outro: _____

2. Você descarta óleo de cozinha usado na pia/ralo?

☐ Sim () Não

3. Se não, como você o descarta?

4. Você tem conhecimento sobre a correta destinação do óleo de cozinha usado?

☐ Sim () Não

5. Algum lugar próximo a sua casa realiza a coleta desse óleo?

☐ Sim () Não

6. Se sim, qual?

7. Se houvesse um ponto de coleta próximo a sua casa você guardaria o óleo usado para descartar corretamente?

☐ Sim () Não

Figura 1 - Questionário.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao total participaram da pesquisa 66 pessoas de sexo distinto e variadas idades. O público mais atingido foi o de estudantes da Universidade Tecnológica Federal do Paraná que residem em Medianeira. Das 66 pessoas, 50 foram estudantes da universidade e 16 de profissões variadas, incluindo dois comerciantes e dois "do lar". A Tabela 1 mostra a distribuição desses grupos e suas respectivas respostas ao questionário aplicado.

Cabe ressaltar que houveram respostas variadas nas questões 3 e 6 assim, para facilitar a análise de dados, as respostas foram distribuídas em quatro categorias na questão 3: Envase, Envase e Descarte, Descarte no Solo e Não Respondeu. Já na questão 6 apenas três pessoas responderam com afirmativa, sendo que duas delas fazem sabão com o próprio óleo de cozinha usado, e uma apontou que a UTFPR costumava fazer a coleta.

Tabela 1 – Mostra a distribuição de respostas.

Questões	Estudantes	Profissões Variadas
Questão 1	50	16
Questão 2	sim - 13 não - 37	sim - 2 não - 14
Questão 3	envase - 4 envase e descarte - 2 descarte no solo - 1 não respondeu - 43	envase - 8 envase e descarte - 0 descarte no solo - 0 não respondeu - 8
Questão 4	sim - 32 não - 18	sim - 8 não - 8
Questão 5	sim - 2 não - 48	sim - 0 não - 16
Questão 7	sim - 48 não - 2	sim - 16 não - 0

Segundo os resultados das pesquisas, apenas duas pessoas não descartariam corretamente o óleo de cozinha usado mesmo que o ponto de coleta fosse próximo de sua casa, sendo que uma deu justificativa que o utiliza para a fabricação de sabão.

Um dado que chama a atenção é a quantidade de universitários que descartam o óleo na pia ou no ralo, o equivalente a 26% de todos os estudantes que responderam à pesquisa. Além disso, 36% desses estudantes não têm conhecimento sobre a correta destinação do óleo.

Apesar de apenas 57,6% das pessoas afirmarem que realmente sabem a destinação correta do óleo de cozinha, como mostra a Figura 2, de todos que responderam, 97% fariam o descarte correto do mesmo (Figura 3).

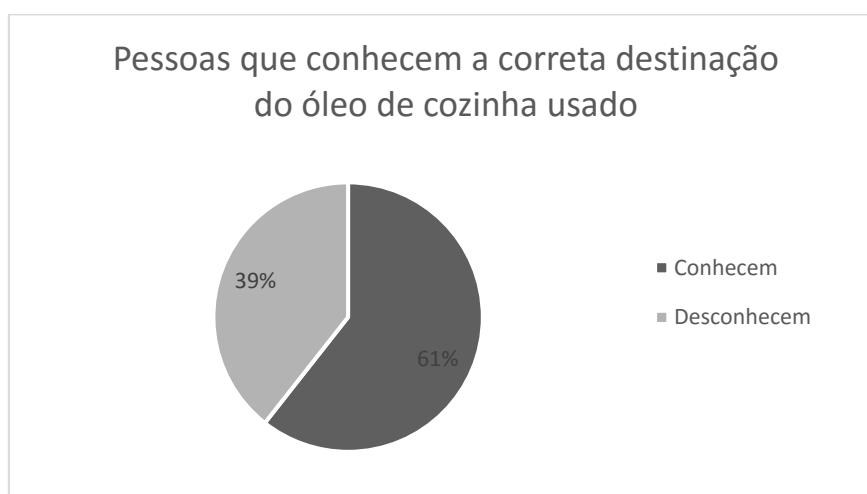


Figura 2 – Questão 4.

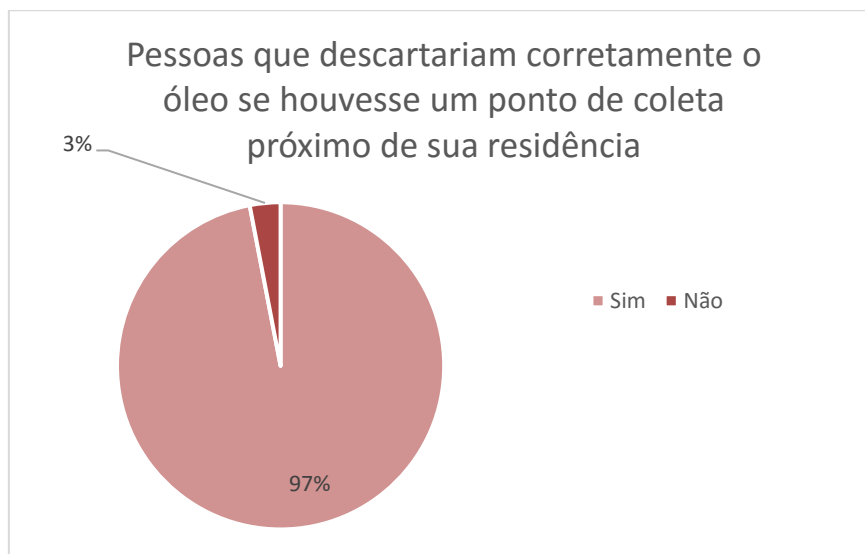


Figura 3 – Questão 7.

Porém 95,5% de todos que responderam à pesquisa negaram a existência de algum ponto de coleta próximo de sua residência, como é possível observar na Figura 4.

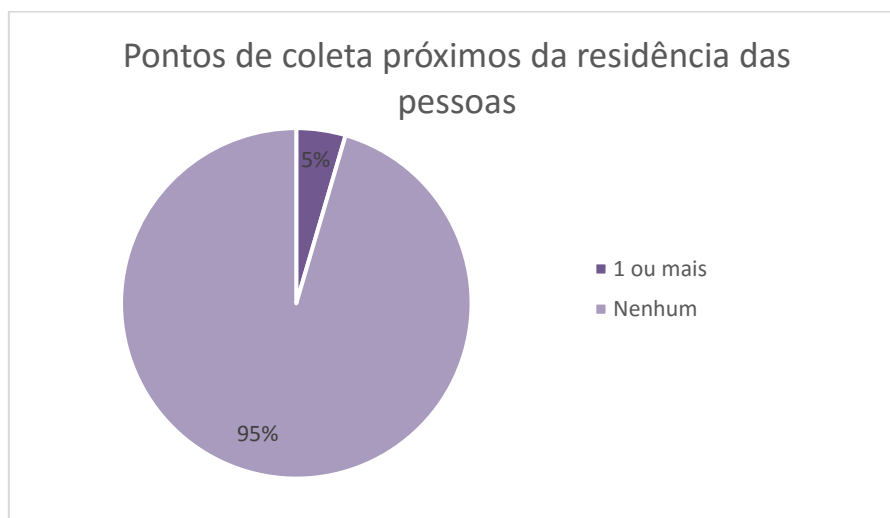


Figura 4 – Questão 5.

Boa parte dos que responderam à Questão 3 afirma fazer o envase, e muitas vezes o descarte do mesmo no lixo reciclável ou até mesmo no lixo comum. Conforme Tieghi (2012), esta prática é muito danosa já que a maioria do lixo vai parar nos lixões, e resíduos como o óleo podem acabar contaminando o solo e causando a impermeabilização do mesmo ou até mesmo penetrando o solo e contaminando o lençol freático.

Os resultados da pesquisa são bastante preocupantes, já que no Brasil apenas 1% do óleo tem algum destino correto.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com os números da pesquisa ficou evidenciado que, apesar de a maioria das respostas serem de estudantes de nível superior, ainda há muita desinformação a respeito dos procedimentos e da correta destinação do óleo de cozinha usado.

Destaca-se também a carência de pontos de coleta do material, a sua pouca ou nenhuma divulgação bem como a falta de interesse de órgãos públicos para com a recolha e correta destinação, já que a maioria escolheria fazer o descarte correto do material usado caso houvesse um local adequado para tal, próximo de sua residência.

Agradecimentos

Agradecemos em especial as pessoas que se dispuseram a participar voluntariamente do questionário desenvolvido, além da instituição de ensino UTFPR Câmpus Medianeira, por nos proporcionar espaço e condições para a realização da pesquisa.

5. REFERÊNCIAS

AEMFLO – Associação Empresarial da Região Metropolitana de Florianópolis. Disponível em: <http://www.aemflo-cdlsj.org.br/noticias/detalhe/4101> . Acesso em: 04 maio 2016

BORTOLUZZI, O. R. S. A poluição de solos e águas pelos resíduos de óleo de cozinha. Formosa, 2011. Disponível em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/1754/1/2011_OdeteRoselidosSantosBortoluzzi.pdf . Acesso em: 04 maio 2016.

CASSARO, C. et al. Estudo e análise da destinação do óleo de cozinha e coleta nos empreendimentos turísticos de Foz do Iguaçu. Foz do Iguaçu, 2012. Disponível em: <http://festivaldeturismomodascataratas.com/wp-content/uploads/2014/01/2.-ESTUDO-E-AN%C3%81LISE-DA-DESTINA%C3%87%C3%83O-DO-%C3%93LEO-DE-COZINHA-E-COLETA-NOS-EMPREENHIMENTOS-TUR%C3%8DSTICOS-EM-FOZ-DO-IGUA%C3%87U.pdf> . Acesso em: 04 maio 2016

CASTRO J.A.B., EPSTEIN M.G., SABINO G.B., NOGUEIRA G.L.O., BLANKENBURG C., STASZKO K.F. et al. **Estudo dos principais fatores de risco para o acidente vascular encefálico**. Revista Brasileira Clínica Médica. V.7. Pg. 171-173. 2009

COELHO. M. C; BASSO, L. M; LASZLO H.; **Química de alimentos alteração dos componentes orgânicos**. São Paulo, Ed. Nobel. 1986.

GHESTI, G. F. et al. A educação ambiental na Engenharia: projeto de extensão de reciclagem de óleo residual coletado pelo projeto de extensão BioGama. Participação, Brasília, n. 19, set. 2012. Disponível em: <http://seer.bce.unb.br/index.php/participacao/article/view/6368/5856> Acesso em: 04 maio 2016.

MONTE, E.F.; et al. Impacto ambiental causado pelo descarte de óleo; Estudo de caso da percepção dos moradores de Maranguape I, Paulista – PE. Recife, 2015. Disponível em: <https://academic.microsoft.com/#/detail/2127461084> . Acesso em: 04 maio 2016.

SABESP - Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo. Efeitos de óleos e graxas para a tratabilidade de esgotos e poluição difusa. Disponível em: <http://www.sabesp.com.br>. Acesso em: 04 maio 2016.

SANEPAR- Companhia de Saneamento do Paraná. Disponível em: <http://site.sanepar.com.br/noticias/sanepar-retira-10-toneladas-de-lixo-por-ano-da-rede-de-esgoto-de-foz> Acesso em: 04 maio 2016

TIEGHI, A. L. Reciclagem do óleo de cozinha evita graves problemas ambientais. São Paulo, 2012. Disponível em: <http://jpress.jornalismojunior.com.br/2012/11/reciclagem-oleo-cozinha-evita-graves-problemas-ambientais/> Acesso em 6 maio 2016.