

VIII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG – *Campus Bambuí*

VIII Jornada Científica e II Mostra de Extensão

Eco Sabão: Educação Ambiental e Cidadania

Fabiana BERNARDES¹ Helainne Vianey Gomes de OLIVEIRA ², Cássia Maria Silva NORONHA,³

¹Estudante de Tecnologia em Alimentos. Instituto Federal Minas Gerais (IFMG) Câmpus Bambuí.

² Professora Orientador – IFMG. Instituto Federal Minas Gerais (IFMG) Câmpus Bambuí

³ Professora Co-orientadora - IFMG. Instituto Federal Minas Gerais (IFMG) Câmpus Bambuí

RESUMO

O descarte inadequado do óleo de cozinha pode causar sérios danos ao meio ambiente e às estações de tratamento de esgoto. A reciclagem é uma forma de minimizar os danos causados por esse tipo de descarte, sendo a produção de sabões uma das formas mais utilizadas para o reaproveitamento do óleo de cozinha. Visando a reciclagem, o intuito deste projeto é a produção de sabões a partir do resíduo do óleo de cozinha utilizado no restaurante do IFMG – *Campus Bambuí* e das lanchonetes presentes no mesmo. Os sabões produzidos a partir desta matéria prima serão distribuídos no restaurante aspirando a redução de custos com materiais de limpeza e nos banheiros do Campus, visando aumentar a utilização dos mesmos como forma de assepsia das mãos, diminuindo assim a disseminação de doenças viróticas comumente encontradas em associação com a má higienização das mãos.

Palavras-chave: Sabão, descarte, reciclagem.

INTRODUÇÃO

O lixo, segundo Salera Júnior (2011) pode ser considerado um dos maiores problemas enfrentados pela população mundial. Assim, medidas para sanar os males do lixo, como por exemplo, a reciclagem tem surgido por meio de diversos projetos e programas.

A reciclagem é uma forma atrativa de gerenciamento de resíduos, pois transforma o lixo em insumos, com diversas vantagens econômicas, sociais e ambientais. Inúmeras experiências têm mostrado que a reciclagem pode contribuir para a economia dos recursos naturais, além de possibilitar melhoria no bem-estar da comunidade.

O óleo de cozinha usado, quando reciclado, além de evitar a degradação do meio ambiente e os consequentes custos sócio-econômicos, também cumpre o papel de evitar o gasto de recursos escassos, tais como os ambientais, humanos, financeiros e

econômicos-terra, água, fertilizantes, defensivos agrícolas, maquinário, combustível, mão-de-obra, financiamento bancário, fator tempo, entre outros (REIS *et al.*, 2007).

Este resíduo é altamente prejudicial ao meio ambiente e quando jogado na pia, em geral, vai direto para a rede de esgoto causando entupimentos, o que aumenta o custo de tratamento do esgoto, pois para limpar esse óleo excedente é necessário o aumento de produtos químicos tóxicos (SALERA JÚNIOR, 2011).

D'Avignon (2007) defende que, quanto mais se evitar o descarte do óleo no lixo comum, mais estará contribuindo para preservar o meio ambiente. Segundo ele, uma das soluções é entregar o óleo usado a um catador de material reciclável ou diretamente a associações que façam a reciclagem do produto.

Nessa perspectiva, este projeto tem por finalidade a produção de sabões a partir da coleta de óleo de cozinha usado no restaurante e nas lanchonetes presentes no IFMG *Campus* Bambuí.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Apresentar alternativa capaz de minimizar o impacto ambiental do resíduo do óleo de cozinha utilizado pelo restaurante do IFMG – *Campus* Bambuí e lanchonetes situadas dentro do *Campus* e desenvolver o senso de pertença e cidadania.

Objetivos Específicos

- Implantar um trabalho de reciclagem de óleo de cozinha para produção de sabão e sabonete;
- Evitar transtornos às redes de esgotamento sanitário por meio da redução de lançamentos de óleo de cozinha utilizado pelo restaurante do IFMG – *Campus* Bambuí, lanchonetes situadas dentro do *Campus* e pela comunidade acadêmica e servidora;
- Incluir os sabões e sabonetes nos banheiros e locais onde precisar do produto no *Campus*;
- Incentivar o desenvolvimento de ações de preservação educativa do meio ambiente e de reciclagem do óleo de cozinha junto com valores de cidadania e solidariedade a toda comunidade acadêmica.

MATERIAL E MÉTODOS

O projeto está sendo realizado nas dependências do *Campus* Bambuí, Faz. Varginha - Rodovia Bambuí/Medeiros - km 05, que atende cerca de 2000 alunos. Primeiramente, foi realizada uma pesquisa sobre o nível de conscientização dos alunos e da população do IFMG – *Campus* Bambuí sobre o descarte do óleo de cozinha com o intuito de quantificar a conscientização de todos. Investigou-se qual é o destino dado ao óleo de cozinha produzido pelo restaurante, lanchonete e até mesmo o destino deste material nas residências de alguns integrantes da comunidade acadêmica e qual o problema que se observa para o descarte corretamente. O instrumento de pesquisa foi um questionário elaborado pela bolsista em conformidade com a orientadora do projeto, com perguntas simples e de fácil entendimento para um melhor resultado entregues na fila do restaurante. Os dados foram tabulados e foi realizada uma comparação em gráficos. A realização dessa atividade serviu como base para saber qual o grau de conhecimento sobre todos que desfrutariam dos futuros bens que serão disponibilizados. Fez-se uma busca por novas fontes de óleo uma vez que a mudança no sistema do refeitório reduziu de maneira representativa o uso de óleo na alimentação. Tornaram-se parceiros algumas lanchonetes e restaurantes da comunidade externa. As palestras estão sendo agendadas para informar a comunidade sobre o descarte de óleo e as causas do descarte incorreto do mesmo e, ao mesmo tempo, conscientizar sobre o meio ambiente, da importância do uso correto do sabão, os cuidados que todos devem ter com os mesmos por se tratar de um bem elaborado para todos. A implantação do projeto de reciclagem do óleo no IFMG – *Campus* Bambuí foi feito para que o descarte do óleo incorretamente não prejudique os redores do *Campus* e para dar exemplo à população que frequenta o mesmo. Realizou-se a coleta do material a ser trabalhado nos pontos determinados e processados no laboratório. Confeccionou-se o sabão com base em receitas testadas uma vez que buscou se acrescentar propriedades aos sabões e sabonetes melhorando sua qualidade e eficiência de assepsia. Foi realizado, um minicurso com o intuito de difundir os conhecimentos e assim fazendo com o descarte incorreto seja transformado em reaproveitamento e outros estão agendados para acontecerem no *Campus* e em Instituições da comunidade externa. Uma aluna bolsista e professores orientadores foram os responsáveis por cada etapa do projeto. A distribuição dos sabonetes e sabão dentro do *Campus* foi realizada para colocar em uso os produtos e mostrar o real poder de reutilização do óleo de cozinha. Realizou-se uma análise de quais os banheiros e lugares que se tem mais movimento de pessoas para que tenha um cuidado maior com a reposição dos mesmos, e a distribuição está sendo feita sempre no início da semana. No término do projeto será realizado uma pesquisa de satisfação dos produtos fornecidos a fim de verificar a aceitação e qualidade dos mesmos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com toda ação realizada, já foi possível observar uma diferença nos hábitos de higiene dos alunos, usuários dos banheiros do IFMG - *Campus* Bambuí, e um novo caminho destinado para grande quantidade de óleos que seria descartado no ambiente produzido pelo refeitório, reduzindo o dano causado pelo mesmo e pelos pontos de doação parceiros. Outro ponto positivo foi o grande interesse e participação da população de Bambuí na apresentação dos minicursos, que estão sendo ministrados com intuito de ensinar e conscientizar com a produção de sabões caseiros.

CONCLUSÕES

O sabão ecológico apresenta várias vantagens ambientais, uma vez que a produção reduz a disposição inadequada de óleo de fritura no meio ambiente, reduzindo a poluição de corpos de água e solo. A distribuição dos sabões nos banheiros do *Campus* está contribuindo para a higiene pessoal dos alunos e servidores e espera-se que contribua positivamente com o conceito de preservação do meio ambiente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- D'AVIGNON, A. L. de A. **Uso do óleo de cozinha para produção de biodiesel**. 2007. (Programa de rádio ou TV/Mesa redonda).
- REIS, M. F. P.; ELLWANGER, R. M.; FLECK, E. **Destinação de óleos de fritura**. 2007.
- SALERA JÚNIOR, G. 2007. **Reciclagem de Óleo de Cozinha**. *Recanto das Letras*, 2010.