

DESCARTE DO OLEO DE GORDURAS VEGETAIS E A RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

SILVA, Dircinéia Ferreira da.¹
COSTA, Lucinéia Rolim da.²
FILIPPI, Luiz Eduardo.³
SILVA, Milena Maria Lopes da.⁴
MANDRICK, Tatiane.⁵

RESUMO

Apesar de todas as discussões a respeito das questões ambientais na atualidade, e de cada vez mais as empresas estar a procura de ser notada como organizações de responsabilidade socioambiental, ainda falta muita informação para a população em geral. Apesar do meio ambiente ser um assunto bastante discutido em vários segmentos da nossa sociedade, quando se trata do tema descarte do óleo usado, ainda há uma necessidade de maior exposição para a população, pois muitas cidades possuem pontos de coleta em que as pessoas não utilizam, justamente pela desinformação. De acordo com o Ministério do Meio Ambiente (2005), na grande maioria das vezes o óleo é descartado diretamente na rede de esgoto, causando sérios danos como o entupimento e mau funcionamento das estações de tratamento dos efluentes e posteriormente, aumentando os custos no processo de tratamento. Portanto o objetivo principal deste trabalho foi levantar dados a respeito da forma de disposição desse produto que pode causar sérios danos ambientais e comprometimento das empresas que estão cada vez mais empenhadas em cumprir as leis. Após o questionário aplicado afim de entender a percepção das pessoas entrevistadas sobre o descarte correto, ficou evidente a conscientização das por parte dessas pessoas em reciclar o óleo usado para a produção de sabão, porém ainda existe uma grande parcela que não sabe as formas corretas da destinação correta de tal resíduos.

PALAVRAS-CHAVE: Meio Ambiente, Óleo, Descarte, Sabão .

1.INTRODUÇÃO

A cada litro de óleo descartado no ralo das pias, milhares de litros de água podem ser contaminados, por isso devemos incentivar a reutilização do óleo de cozinha, evitando assim mais danos ao meio ambiente. Segundo o governo do Estado do Paraná, através da agencia de notícias do Paraná, informa que “ um litro de óleo de cozinha usado pode contaminar até 20 mil litros de água potável, e o produto leva até 14 anos para ser absorvido pela natureza” (PARANÁ, 2017).

Após a criação da lei 19.260/2017, estabelecimentos que utilizam ou comercializam óleo de cozinha são responsáveis pela destinação correta desse resíduo, sob pena de multas que variam de 2 a 10 UPF/PR, que é Unidade Padrão Fiscal do Estado do Paraná, o valor depende do tamanho do

¹Centro Universitário Assis Gurgacz- FAG. E-mail:dircineia.silva@fag.edu.br

²Centro Universitário Assis Gurgacz-FAG. E-mail:lucineiacosta152@gmail.com

³Centro Universitário Assis Gurgacz-FAG. E-mail:lefilippi@minha.fag.edu.br

⁴Centro Universitário Assis Gurgacz-FAG. E-mail:mmlsilva@minha.fag.edu.br

⁵Centro Universitário Assis Gurgacz-FAG. E-mail:tatimandick@gmail.com

estabelecimento, e em caso de reincidência o local poderá ser fechado até que a situação seja regularizada, sendo os valores arrecadados com as multas podem ser revertidos para o Instituto Água e Terra do Paraná - IAT. (PARANÁ, 2017). O Brasil é um país de população bastante carente de recursos básicos como esgoto, energia elétrica e água potável, tornando difícil a implantação de uma política ambiental, levando em consideração que essa mesma população com tantos problemas de ordem básica, consomem óleo vegetal diariamente, sendo este o item que faz parte da cesta básica brasileira.

2.FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Pensando no desenvolvimento sustentável, muitas organizações mantêm seu foco e seus esforços na logística reversa pós consumidores, onde incentivos são criados para que o óleo de cozinha utilizado não seja descartado na natureza. Para que esse processo funcione é necessário a conscientização da população e a divulgação de pontos de coleta. A exemplo disso, a empresa Bunge Alimentos, proprietária da marca de óleo de soja SOYA, lançou um projeto que visa a captação do óleo de cozinha já utilizado. O programa foi criado em 2006 com o objetivo de conscientizar sobre a destinação correta do óleo, e sobre isso o site da empresa diz que, esse programa, “baseia-se na coleta de óleo de cozinha utilizado, convertendo os resíduos em sabão 95% biodegradável ou biodiesel” (SOYA, 2020). Segundo o site da empresa, “além dos pontos de entrega voluntária de óleo, o programa Soya Recicla possui pontos que fazem parte da Campanha Junte Óleo” (BUNGE, 2020). Através dessa campanha todo o óleo é recolhido nos pontos de troca, e o consumidor recebe duas barras de sabão ecológico feito do óleo recolhido. A ação traz responsabilidade ambiental atrelada a responsabilidade social.

A empresa Katu Oil, de Campo Grande (MS), especializada na coleta e destinação correta do óleo de cozinha saturado possui fornecedores que são estabelecimentos comerciais, escolas e cidadãos comuns que queiram vender o produto. A empresa possui um programa de caráter social desenvolvido em parceria com escola pública, chamado de “Olho no Óleo”, na qual gincanas de arrecadação premia os alunos que mais arrecadarem e todo o volume arrecadado é comprado pela empresa. Ainda segundo o site da empresa “a parceria começou em fevereiro de 2014 e já se arrecadou aproximadamente 7.000 litros, com a conscientização dos alunos e o aumento de escolas participando do projeto, temos certeza de que esse número só irá aumentar” (KATU OIL, 2020).

Outra empresa que mantém um programa de responsabilidade socioambiental é a Companhia de Saneamento do Paraná - SANEPAR, que realiza um trabalho junto as Associações de Pais e Amigos dos Deficientes - APAES do Paraná destinando todo o lucro da venda do óleo coletado para a aquisição de lousas digitais. O programa funciona em parceria público/privado, onde as empresas parceiras disponibilizam para a população participante um funil para auxiliar na captação do óleo. De acordo com o site da Sanepar, a empresa “prevê que 500 mil litros de óleo por mês sejam destinados corretamente por meio do programa Trate Bem a Rede”.

A responsabilidade social e ambiental está cada vez mais presente nas empresas, crescer de forma sustentável, traz uma boa imagem a empresa, principalmente nos dias de hoje que tanto se discute sobre essas questões. Ainda sobre isso Rita Ivone Camana, gerente regional da Sanepar, diz que, “a Sanepar tem responsabilidade social e identificamos nesse projeto uma forma de cumprir a missão e a visão da empresa, trabalhando de forma sustentável ”(CAMANA, 2019).

Quando falamos sobre reaproveitamento de óleo, lembramos logo do uso para fazer o sabão. Mas o óleo pode ir muito além, como também para a produção de biodiesel o qual tem importante função na diminuição do impacto ambiental.

3. METODOLOGIA

Ao iniciar este trabalho foi realizada uma pesquisa exploratória, através de um levantamento bibliográfico, afim de obter informações sobre o tema estudado.

Ao final da pesquisa bibliográfica por meio de sites da internet, foi disponibilizado uma pesquisa nas redes sociais como WhatsApp, onde alguns voluntários responderam um questionário. Nesse questionário procurou-se dar relevância as formas de descarte adotadas e utilizadas do óleo de cozinha usado estritamente em suas residências, não sendo obtidas informações do descarte em utilização em comércios ou indústrias e similares.

4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

As pesquisas realizadas sobre o tema abordado demonstram que o óleo usado diariamente e descartado pode ser reutilizado para além da produção de sabão e, que cabe à sociedade como um todo conscientizar-se da relevância implicada pelo seu descarte incorreto. O aspecto principal foi observado que a grande maioria das pessoas em suas residências reutilizam tal óleo, uma vez que

como relatado na pesquisa outras formas eram consideradas desconhecidas pelos entrevistados, sendo dessa forma a comprovação de falta de informações no que diz respeito a outros tipos de reuso, segregação, acondicionamento e armazenamento desse resíduo.

4.1 Perfil dos Entrevistados

Na pesquisa realizada via rede social através da ferramenta WhatsApp contou com 128 entrevistados, os quais responderam em qual local realizavam o descarte do óleo de cozinha utilizado em suas residências, obtendo-se os resultados em que 77 utilizavam para fazer sabão com receitas básicas, 38 descartavam diretamente no ralo da pia da cozinha, 6 relataram que o descarte era realizado em garrafas pet no lixo comum onde os demais resíduos eram orgânicos e somente 3 encaminhavam o óleo usado para pontos de coleta. Foi observado através da pesquisa que 4 entrevistados davam outros tipos de destinação, conforme demonstra o gráfico abaixo:

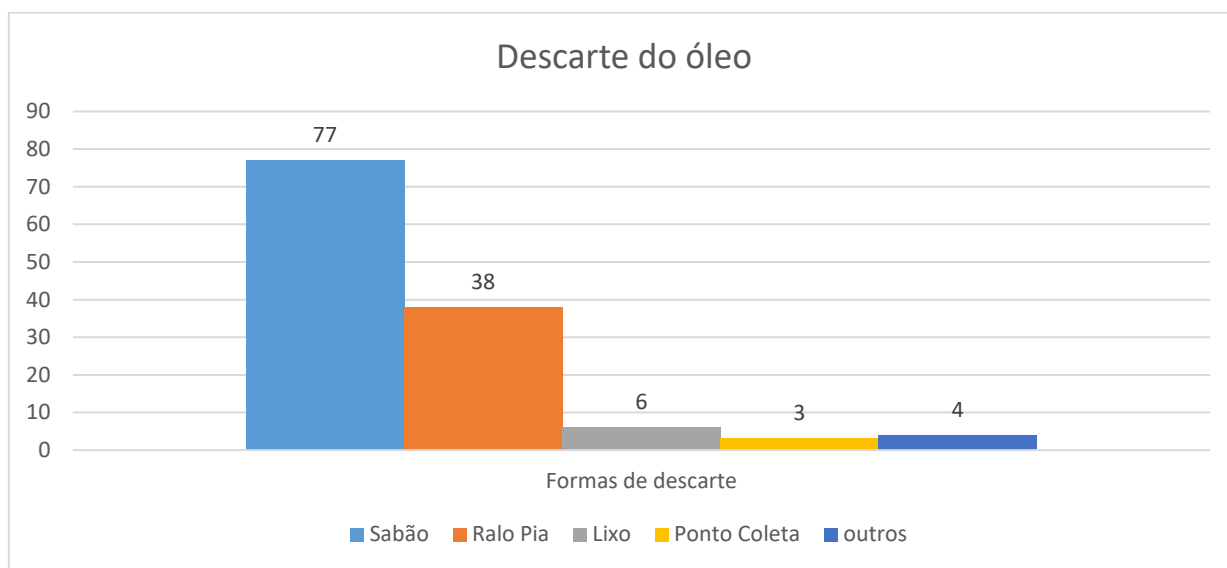


Figura 1: Quantidade de entrevistados por opção Descarte

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das informações levantadas sobre o tema descarte do óleo de cozinha, podemos verificar que cada vez mais empresas vem se preocupando com questões socioambientais, pois além de minimizar e reduzir os danos ao meio ambiente, fazendo com que o óleo de cozinha usado

retorne a cadeia produtiva e torna as contribuintes para a conscientização de um grande parcela da sociedade. O trabalho deve ser realizado juntamente com o consumidor final, onde o mesmo precisa ser melhor orientado sobre o referido assunto, cabendo ao poder público implementar serviços e pontos de coleta mais eficientes, divulgação de tais pontos de coleta, demonstrando a importância e formas de reuso eficientes que possam beneficiar a todos. Pode se perceber através da pesquisa que alguns dos entrevistados realizaram o descarte de forma inapropriada, muitas vezes por não ter fácil acesso esse serviço de coleta ou sequer saber que a coleta existe, além da falta de preocupação com o destino desse resíduo em locais inadequados, levando em consideração que o tratamento de esgoto compreende um processo difícil, honeroso e que demanda inúmeras manutenções de máquinas e equipamentos devido à grande quantidade de resíduos que são liberados através da rede coletora e que poderia ser reutilizado, evitando assim desgaste do sistema e acima de tudo a preservação do meio ambiente.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Manual de educação para o consumo sustentável. Ministério do MeioAmbiente, 2005. Disponível em: <portal.mec.gov.br/dmdocuments/publicacao8.pdf> Acesso em: 29 mar. 2020.

BUNGE Alimentos. Sustentabilidade: Iniciativa, Projetos e Parcerias. Disponível em: <http://www.bunge.com.br/Sustentabilidade/Iniciativas_Projetos_Parceiros.aspx> Acesso em: 26 mar. 2020.

CAMANA, R. I. Apae de Matelândia recebe lousa digital da Sanepar. Entrevista concedida ao site da Sanepar. Curitiba. Disponível em: <<http://site.sanepar.com.br/noticias/apae-de-matelandia-recebe-lousa-digital-da-sanepar>> Acesso em: 28 mar. 2020.

PARANÁ. Descarte correto do óleo de cozinha é regulamentado no Paraná. Disponível em: <<http://www.aen.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=96566>> acesso em: 29 mar. 2020.

PARANÁ. **Lei 19260/2017**: Dispõe sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleos de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos em todo o Estado do Paraná. Disponível em: <http://portal.assembleia.pr.leg.br/modules/mod_legislativo_arquivo/mod_legislativo_arquivo.php?leiCod=51141&tplei=0&tipo=L> Acesso em: 29 mar. 2020.

SANEPAR. Programa para que o óleo de cozinha não vá à rede de esgoto é ampliado. 2017. Disponível em: <<http://site.sanepar.com.br/noticias/programa-para-que-o-oleo-de-cozinha-nao-va-rede-de-esgoto-e-ampliado>> Acesso em: 26 mar. 2020.

SOYA Alimentos. Programa SOYA recicla. Disponível em: <<http://www.soya.com.br/soyarecicla>> Acesso em: 26 mar. 2020.