



GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM RESTAURANTE ESCOLA: DESTINO SUSTENTÁVEL DO ÓLEO DE COZINHA

*Mariana Luísa Chiezi de Oliveira¹, Jéssica Franco da Silva², Isabele Picada Emanuelli³,
Queila Turchetto⁴*

¹Acadêmica do Curso de Nutrição, UNICESUMAR, Maringá-PR. Bolsista do PROBIC/UniCesumar

²Colaboradora. Acadêmica do Curso de Nutrição, UNICESUMAR

³Orientadora, Doutora, Professora do Curso de Medicina Veterinária, UNICESUMAR

⁴Co-orientadora, Especialista, Professora dos Cursos de Gastronomia e Nutrição, UNICESUMAR

RESUMO

A industrialização do alimento envolve uma cadeia de consumo excessivo de matéria prima e recursos naturais e alta produção de resíduos, quando comparada as refeições domiciliares. Isso sinaliza para um grande desperdício, ou seja, processos produtivos não sustentáveis. O objetivo deste projeto será identificar e quantificar o óleo gerado em restaurante escola visando propor uma destinação ambientalmente sustentável baseado no sistema de produção circular (economia circular). Trata-se de um estudo de campo descritivo, quali-quantitativo da gestão de resíduos de óleos gerados em Restaurante Escola de uma Instituição Privada de Ensino na cidade de Maringá-PR. Os resíduos serão coletados e quantificados durante o período de 7 dias. Em seguida os dados serão tabulados e analisados aplicando métodos estatísticos apropriados. Por fim, serão propostas alternativas de destinação e/ou tratamento dos resíduos de óleos gerados baseando-se em um sistema de produção sustentável. Espera-se com os resultados obtidos propor alternativas viáveis de utilização para os resíduos de óleo, assim considerando que a reutilização desses resíduos diminua os impactos ambientais gerados pelo setor.

PALAVRAS-CHAVE: Gerenciamento ambiental, Descarte de óleo, Refeições coletivas.