ALTERNATIVAS DE SEGREGAÇÃO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS GERADOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Autor(es): SOUZA, Mariana Farias; FAGUNDES; Adair Kobus; MILANI, Idel Cristiana Bigliardi;

NEBEL, Álvaro Luis Carvalho; TAVARES, Vitor Emanuel Quevedo; SUZUKI, Luis

Eduardo Akiyoshi Sanches; COLLARES, Gilberto Loguercio

Apresentador: MARIANA FARIAS DE SOUZA

Orientador: Gilberto Loguercio Collares

Revisor 1: Carlos Francisco Ferreira de Andrade

Revisor 2: Karina Kammer Attisano

Instituição: IF Sul

Resumo:

Os impactos ambientais causados pela grande quantidade de resíduos sólidos gerados na atualidade estão prejudicando cada vez mais a qualidade de vida das pessoas no nosso planeta. Algumas cidades já estão transferindo seus resíduos para municípios menores por não disporem de espaço suficiente para a criação de novos aterros sanitários. Esse problema poderia ser minimizado com a adoção de práticas de segregação e reciclagem. O presente trabalho objetivou a implantação de técnicas de segregação e reciclagem de resíduos sólidos gerados no Restaurante Universitário do Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça (CAVG), localizado no município de Pelotas/RS. Inicialmente foi realizado um levantamento dos tipos, quantidades e forma de manejo dos resíduos gerados, mediante entrevista com a nutricionista responsável pelo restaurante. No mês de julho de 2009 foram monitoradas as quantidades e tipos de resíduos gerados, verificando-se que, diariamente são gerados em média 32 Kg de resíduos orgânicos e 7 Kg de resíduos inorgânicos. Observou-se que a maior parte dos resíduos gerados não são segregados e não são disponibilizadas lixeiras diferenciadas de acordo com os resíduos descartados. Os resíduos das lixeiras são destinados ao aterro da cidade, exceto uma parcela dos resíduos orgânicos, que é destinada à alimentação suína local. Entre os resíduos inorgânicos gerados estão diversos materiais recicláveis, como por exemplo, copos, sacos plásticos, latas de alumínio e embalagens de papel. A prática de segregar os resíduos na fonte geradora possibilitaria a implantação de um programa de coleta seletiva, onde parte dos resíduos seria enviada a uma cooperativa de reciclagem, contribuindo com o aumento do tempo de vida do aterro da cidade e evitando extração de matéria-prima do meio ambiente. A segregação efetiva dos resíduos permitiria o total reaproveitamento dos resíduos orgânicos, na alimentação animal ou na adubação agrícola. Este trabalho evidencia a necessidade de segregar e reciclar os resíduos gerados, mediante adoção de ações simples, como a identificação das lixeiras de acordo com os diferentes tipos de resíduos e o desenvolvimento de ações de educação ambiental entre os funcionários e frequentadores do restaurante.