

RISSI, T. A.<sup>1</sup> ; PIRES, M.S.G.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>thalita.rissi@gmail.com (aluna da graduação), <sup>2</sup>orientadora

Palavras-chave : Resíduo - Minimização - Restaurante

## INTRODUÇÃO

A enorme quantidade de resíduos sólidos gerados diariamente tornou-se um sério problema para os órgãos responsáveis pela administração pública. Um dos grandes desafios atuais é o de dispor de forma adequada a grande quantidade de resíduos sólidos gerados através de limitados recursos técnicos e financeiros. Apesar do crescente interesse nas questões ambientais e no desenvolvimento da consciência ecológica em vários setores da sociedade, nem sempre as Instituições incorporam os princípios e práticas da sustentabilidade. Sendo as instituições escolares locais estratégicas tanto para o desenvolvimento de programas que busquem a minimização de resíduos, quanto para a formação da opinião pública, é necessário a implantação de projetos de sensibilização nas universidades, abordando a problemática dos resíduos no próprio campus.

## OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho foi classificar e quantificar os resíduos sólidos gerados no restaurante universitário do Campus I da Unicamp de Limeira, e implementar um programa de minimização de resíduos sólidos.

## METODOLOGIA

Foi feita a caracterização do resíduo gerado no restaurante universitário. A partir desta foi elaborado um programa de conscientização a respeito do desperdício que ocorre no restaurante. Após o programa foi feita novamente a caracterização dos resíduos. O restaurante foi dividido em dois setores: refeitório e cozinha. A quantificação foi feita por meio de pesagem ou contagem.

- classificação dos resíduos sólidos gerados no refeitório: resíduo biodegradável de alimentação (desperdício), resíduo potencialmente reciclável e resíduo não reciclável.
- classificação dos resíduos sólidos gerados na cozinha: material orgânico, resíduo potencialmente reciclável e resíduo não reciclável.

## RESULTADOS

### RESÍDUOS GERADOS NO REFEITÓRIO

Os resultados obtidos na caracterização dos resíduos gerados no refeitório estão apresentados na Figura 1 e Tabela 1.

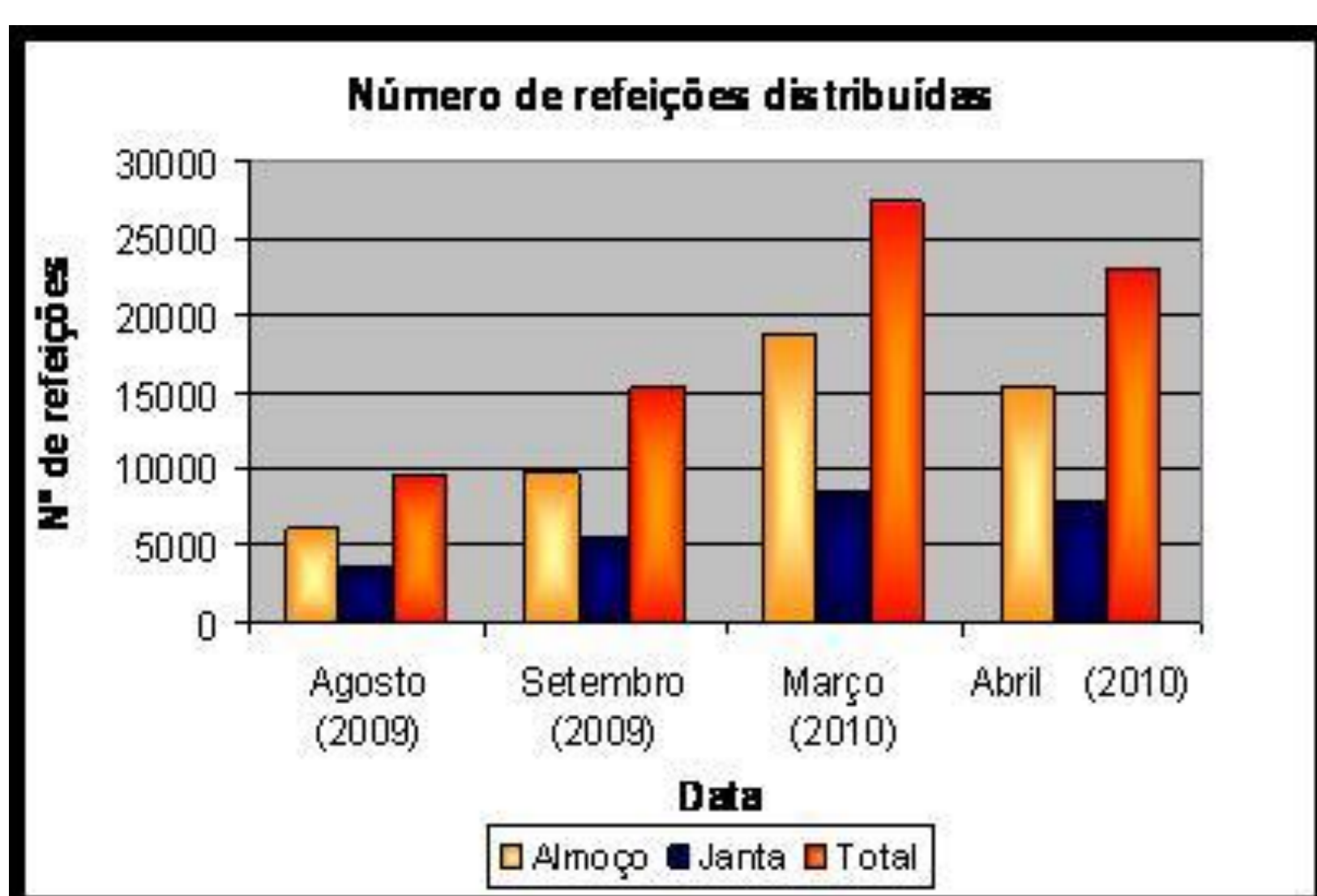


Figura 1 – Número de refeições distribuídas

Material	Resíduos (média)	Peso Total (Kg)
<b>Antes da semana de sensibilização</b>		
Resíduos potencialmente recicláveis	Copos descartáveis	899
	Plástico (potes de sobremesa, embalagens, colheres de plástico)	20,00
Resíduos não recicláveis	Guardanapos	2.087
	Outros	1,90
<b>Após a semana de sensibilização</b>		
Resíduos potencialmente recicláveis	Copos descartáveis	1.263
	Plástico (potes de sobremesa, embalagens, colheres de plástico)	22,2
Resíduos não recicláveis	Guardanapos	2.468
	Outros	-

O desperdício de alimento gerado pelo Restaurante Universitário, durante 20 dias de caracterização, referentes à distribuição média de 1082 refeições/dia, foi de 94,2 Kg/dia.

### RESÍDUOS GERADOS NA COZINHA (Figura 2 e Tabela 2)

TABELA 2. Diagnóstico da geração de resíduos na cozinha durante as 60 caracterizações.

Material	Peso (Kg)
Material Orgânico	61
Resíduos potencialmente recicláveis	Plástico 67 Papel 86 Vidro 0,5 Metal 3,5 Outros 2,5
Resíduos não recicláveis	(guardanapos, panos, luvas) 6,5
<b>Total</b>	<b>227</b>

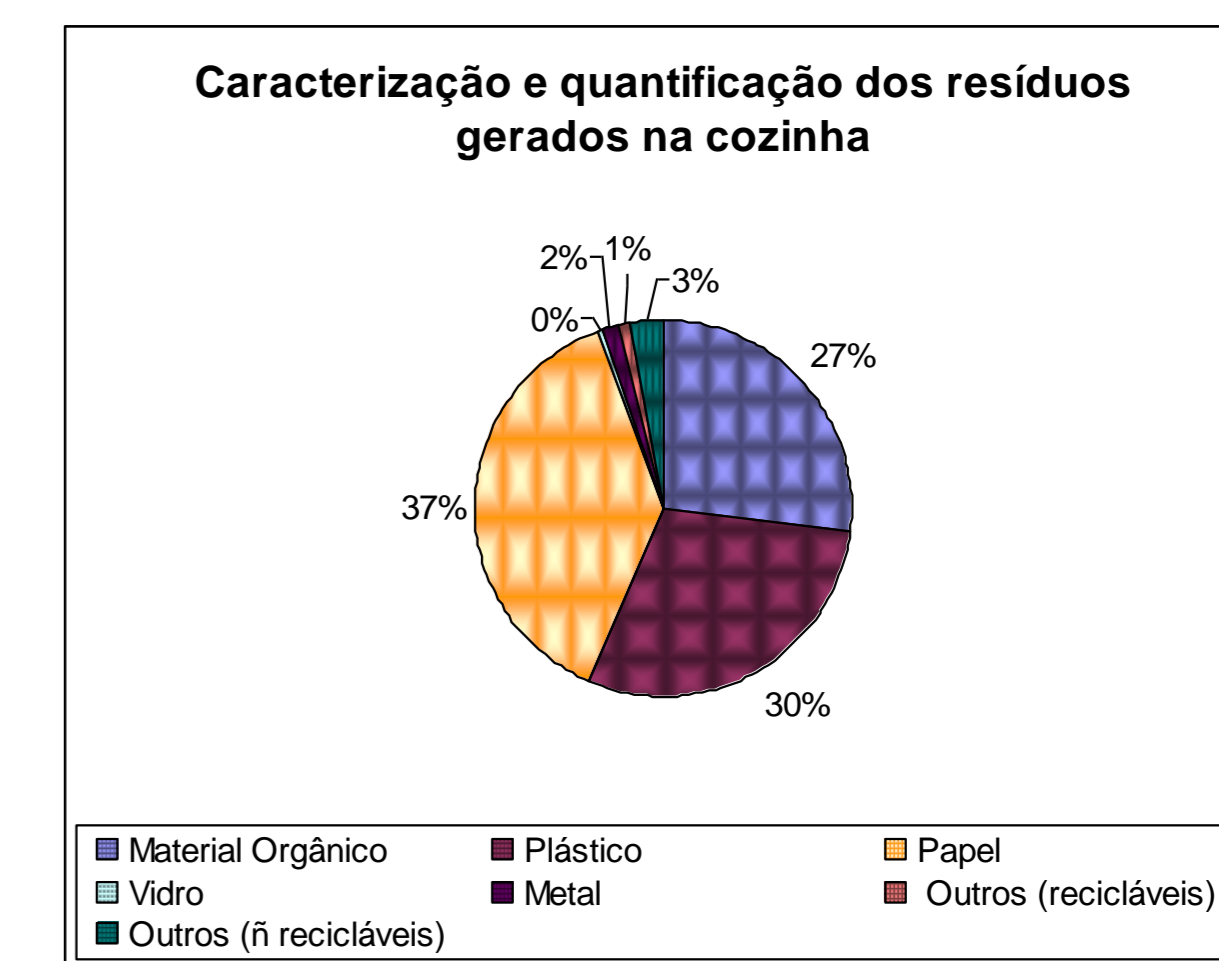


Figura 2- Distribuição percentual dos tipos de resíduos gerados na cozinha.

### SEMANA DA SENSIBILIZAÇÃO

Após a semana de sensibilização (Figura 3) o desperdício de alimento passou para 104,4 Kg/dia, considerando a distribuição média de 1200 refeições/ dia.



Figura 3 – Material produzido para a campanha contra o desperdício e o uso de copos descartáveis.

## CONCLUSÃO

O presente projeto conseguiu iniciar no Campus I da Unicamp de Limeira, um debate sobre o desperdício e uso de materiais descartáveis no restaurante universitário. Mesmo com a aplicação do programa de sensibilização, não foi possível reduzir significativamente a geração de resíduos. Considerando que a conscientização é um processo lento e difícil, pois requer mudanças de hábitos, é de fundamental importância que novos projetos como este sejam desenvolvidos com objetivo de reduzir a geração de resíduos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARBOSA, Martina. **Minimização de resíduo sólido doméstico na Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo da UNICAMP.** 2007. Dissertação (mestrado) - Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo da UNICAMP. Campinas, 2007.
- TACHEN, Joel e BRANDLI, Luciana L. **A gestão Ambiental em Instituições de Ensino Superior: modelo para a implantação em campus universitário.** Faculdade de Engenharia e Arquitetura, Universidade de Passo Fundo. 2006.

•Agradecimentos aos funcionários do Restaurante Universitário do Campus de Limeira