

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SANTA CATARIA.
CAMPUS JARAGUÁ DO SUL
CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA (MODALIDADE: INTEGRADO)**

Aline Bianchini

Jean Carlos Bassani

José Eduardo da Silva Olegário

Milena Bohn Bido

Destino de Resíduos Alimentícios de Restaurantes

Jaraguá do Sul (SC), fevereiro de 2013

Aline Bianchini

Jean Carlos Bassani

José Eduardo da Silva Olegario

Milena Bohn Bido

Destino de Resíduos Alimentícios de Restaurantes

Projeto de pesquisa desenvolvido no eixo formativo diversificado “Conectando os Saberes” do Curso Técnico em Química (Modalidade: Integrado) do Instituto Federal Santa Catarina - Campus Jaraguá do Sul.

Orientador: Bruno Dias

Jaraguá do Sul (SC), fevereiro de 2013

Sumário

1 Tema	4
2 Delimitação do Tema.....	4
3 Problema.....	4
4 Hipóteses	4
5 Objetivos.....	5
5.1 Objetivo Geral:	5
5.2 Objetivos Específicos:	5
6 Justificativa.....	5
7 Fundamentação Teórica	6
7.1 Destinação	7
8 Metodologia.....	8
9 Cronograma	8
10 Referências	9
11 Anexos	10

PROJETO DE PESQUISA

1 Tema

Destinação de resíduos alimentícios de restaurantes.

2 Delimitação do Tema

Estudo do aproveitamento e da destinação dos resíduos orgânicos alimentícios de restaurantes comerciais de porte médio a grande da cidade de Jaraguá do Sul

3 Problema

O desperdício de alimentos, principalmente no Brasil, vem ocorrendo como prática, tanto em restaurantes como nas casas. Há, em torno do mundo, milhares de pessoas que passam fome. A questão é: como equalizar isto? É uma questão de consciência? Ainda que se tenha de descartar alimentos, estes por sua vez, estão sendo feitos de forma apropriada? Portanto, cabe estudar qual a quantidade de resíduos gerados nos restaurantes de Jaraguá do Sul e para onde eles são destinados.

4 Hipóteses

- Existem normas e regras de legislação que predizem a destinação dos resíduos alimentícios;
- Os restaurantes estão cumprindo a legislação de destino dos resíduos alimentícios;
- Existe aproveitamento de parte dos resíduos alimentícios;
- A maior parte dos resíduos alimentícios é destinada aos aterros sanitários

5 Objetivos

5.1 Objetivo Geral:

Verificar se nos restaurantes de Jaraguá do Sul ocorre aproveitamento e destinação adequada dos resíduos alimentícios neles gerados.

5.2 Objetivos Específicos:

- Fazer levantamento dos restaurantes de Jaraguá do Sul;
- Verificar a legislação pertinente ao tema;
- Analisar o cumprimento da legislação inerente ao destino dos resíduos;
- Identificar se existe aproveitamento dos resíduos alimentícios dos restaurantes, sua porcentagem e tipo, se for o caso.

6 Justificativa

A importância deste estudo seria analisar se existe uma conscientização nas pessoas por desperdiçarem tanto alimento sendo alimentação é uma necessidade humana, e muitas pessoas que tem facilidade em se alimentar não tem consciência e desperdiçam muita comida, sendo que no mundo há milhares de pessoas passando fome todos os dias. Queremos com isso conscientizarmos primeiramente os alunos de nossa instituição juntamente com os proprietários de restaurantes do foco desta pesquisa da cidade de Jaraguá do Sul.

Este trabalho mostra-se relevante devido à alimentação ser uma necessidade humana, interessando assim as pessoas e mesmo aos proprietários de restaurantes, tendo como um objetivo conscientizar todos de que reduzir este desperdício torna-se viável economicamente e importante porque o número de desperdícios é grande, tanto no Brasil como em outros lugares e por existir tantas pessoas passando fome. Juntamente com a conscientização queremos descobrir como se encontram estes resíduos na cidade de Jaraguá do Sul, se os restaurantes descartam os mesmos diretamente em lixões ou aterros sanitários ou se, de alguma forma reutilizam estes resíduos.

7 Fundamentação Teórica

Sabemos que a maior parte dos alimentos são jogados fora todos os dias, mas não sabemos se acontece o reaproveitamento. “O Brasil é campeão mundial em desperdício de comidas, cerca de 12 bilhões de reais são jogados todos os dias no lixo, sendo que este número poderia sustentar 30 milhões de pessoas” (VILHENA E SILVA, 2007 p. 2), esses resíduos nos regam preocupações sobre seus destinos, se é ou não adequado.

Hoje em dia, devido à correria do dia-a-dia, a população acaba escolhendo comer fora de casa, perdendo os costumes antigos de se fazer refeições em domicílio e com a família, esse hábito, de optar pelos restaurantes agrava o meio ambiente, fazendo os resíduos serem como qualquer outro lixo, pois geralmente as famílias reutilizavam os restos de alimentos como adubo para as plantações caseiras como hortas, ou mesmo para alimentar animais domésticos, como suínos.

“Somos uma sociedade do lixo, cercados totalmente por ele, mas só recentemente acordamos para este triste aspecto de nossa realidade. Nos últimos 20 anos, a população mundial cresceu menos que o volume de lixo por ela produzido. Enquanto de 1970 a 1990 a população do mundo cresceu 18%, a quantidade de lixo sobre a terra passou a ser 25%” (LERIPIO, 2004, p.1).

Alguns órgãos governamentais estão tomando atitudes perante o assunto, ou seja, criando mais eventos e publicidades de que todo resíduo orgânico ou inorgânico, tem-se destino correto. Um exemplo são as escolas e universidades, que tem mais facilidade para atingir a sociedade, através de eventos entre a comunidade, onde pais e alunos trabalham em oficinas de culinária que reutilizam esses restos de alimentos. Sempre com a intenção de reduzir o desperdício e dando um destino correto para eles.

“Os resíduos alimentares despertam iniciativas para projetos educativos e sociais que ensinam várias maneiras de se aproveitar os alimentos de forma integral, na elaboração de diversos pratos, na elaboração de rações, e na elaboração de adubos orgânicos. São trabalhos que ajudam na mudança comportamental das pessoas, quebrando preconceitos e paradigmas em relação aos alimentos. Também propiciam o resgate de antigos hábitos culturais cultivados por nossos antepassados e que se perderam ao longo do tempo.” (VILHENA E SILVA, 2007 p.2).

7.1 Destinação

O desperdício se mostra bastante significativo na produção de alimentos, pode ser observado dentro dos lixos, na devolução das bandejas de refeição, na ausência de indicadores de qualidade, entre outros. (BRADACZ, 2003).

Destinação se resume em locais onde os resíduos podem ser reaproveitados ou jogados fora, uma forma de dar um fim aos resíduos, no nosso caso, orgânicos alimentícios.

Destinação correta depende conforme a urbanização do local, pois dependendo da quantia, a destinação muda. O meio mais viável seria doar algumas partes para necessitados, mas “conforme a lei 2848, de 1940, os restaurantes não podem doar sobras de alimentos processados, pois será responsabilizado caso o indivíduo que ingerir essa sobra venha ter sintomas de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Para evitar esse risco os restaurantes optam por jogar uma grande quantidade de alimento no lixo diariamente.” (CORRÊA; SOARES; ALMEIDA. 2006).

8 Metodologia

O presente trabalho visa pesquisar uma realidade, uma prática dentro da cadeia alimentícia, em que, os pesquisadores optaram por uma pesquisa de abordagem quantitativa.

Como instrumento de coleta de dados utilizar-se-á um questionário, o qual será aplicado nos restaurantes que irão compor a amostra da pesquisa. O questionário, conforme Gil (1999, p. 129), consiste basicamente em traduzir os objetivos da pesquisa em questões específicas e; as respostas a essas questões é que irão proporcionar os dados requeridos para testar as hipóteses ou esclarecer o problema da pesquisa.

O critério de seleção da amostra ocorrerá por meio de um levantamento de restaurantes de médio e grande porte registrados e em funcionamento na cidade de Jaraguá do Sul e destes, 10 serão pesquisados. Serão considerados restaurantes de médio e grande porte aqueles que servem mais de 100 refeições diárias.

9 Cronograma

Período Atividades	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Aprofundamento da revisão bibliográfica	X	X	X	X	X
Coleta de dados		X	X		
Análise de dados		X	X	X	
Redação da 1ª versão do trabalho			X	X	
Redação da versão final				X	X
Apresentação do trabalho de conclusão do conectando saberes					X

10 Referências

BRACADZ, Dulce-cléa. **Modelo de gestão da qualidade para o controle de desperdício de alimentos em Universidades de Alimentação e Nutrição**. 172f. Dissertação (Mestrado). UFSC – Florianópolis. 2003.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

<http://www.eps.ufsc.br/~lgqa/Coferecidos.html> Acesso em: 12 dez. 2012.

Leis do Município de Jaraguá do Sul. Disponível em: <<http://www.leismunicipais.com.br/lei-organica/jaraguadosul-sc/4617>> acessado em: 28 de março de 2013

MULLER, Patrícia. **Avaliação de desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para os funcionários de um hospital público de Porto Alegre – RS**. Trabalho de conclusão de curso de graduação. UFRS - Porto Alegre. 2008.

SHELLER, Fernando. **Lei brasileira inibe doação de alimentos**. Pagina eletrônica, G1, São Paulo. Disponível em: <http://g1.globo.com/Noticias/Economia_Negocios/0,,MUL3131-9356,00-LEI+BRASILEIRA+INIBE+DOACAO+DE+ALIMENTOS.html> Acesso em: 23 março de 2013.

VENZKE, Cláudio Senna. **Análise da atividade produtiva de um restaurante sob o aspecto de produção mais limpa**. Porto Alegre: UFRGS/EA/PPGA. Trabalho de conclusão do curso de especialização em produção limpa e ecobusiness. 2000.

VILHENA, Marilene de Oliveira; SILVA, M. de Oliveira - **Aproveitamento integral de alimentos orgânicos: arte culinária verde**. Universidade Tecnológica Federal do Paraná; II Jornada Nacional da Produção Científica em Educação Profissional e Tecnológica.

WAISMANN, Moisés. **Estudo da viabilidade econômica do reaproveitamento de resíduos orgânicos via suinocultura**. Dissertação de Mestrado, UFSC Porto Alegre. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/6908/000449017.pdf?sequence=1>> acessado em: 28 de Março de 2013.

11 Anexos

Abaixo segue a Lei Municipal que rege os resíduos sólidos orgânicos alimentícios da cidade Jaraguá do Sul-SC. Criadas no dia 19/04/2010.

SEÇÃO. II

POLUIÇÃO E/OU CONTAMINAÇÃO DO SOLO E/OU DA ÁGUA

SUBSEÇÃO. I

DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS E DEJETOS

Art. 48. Toda pessoa deve dispor higienicamente de dejetos, resíduos e detritos provenientes de sua atividade doméstica, comercial, industrial ou pública, de acordo com o prescrito em regulamentos, normas, avisos ou instruções da autoridade de saúde em especial do órgão responsável pelo meio ambiente.

Parágrafo Único - A pessoa é proibida de lançar despejos e resíduos industriais nos mananciais de água e sistemas de esgotos sanitários, sem a autorização e sem o cumprimento de regulamentos, normas e instruções baixadas pela autoridade de saúde, e demais órgãos competentes.

Art. 49. A pessoa é obrigada a utilizar o serviço de coleta, remoção e destino de resíduos sólido urbano mantido pela municipalidade, conforme as exigências estabelecidas nos regulamentos, normas e instruções legais.

§ 1º Enquanto não for implantado o serviço público, a pessoa deve dispor os resíduos sólidos conforme regulamentos, normas ou instruções da autoridade de saúde.

§ 2º O serviço público urbano de coleta e remoção do lixo, onde não houver incineração ou tratamento adequado, depositá-lo-á em aterros sanitários, ou utilizará outros processos, a critério da autoridade de saúde.