

Quantificação dos resíduos sólidos gerados na cantina do IFSC – Campus São Miguel do Oeste e possibilidade de uso para compostagem

Dolores Wolschick¹
Francieli Lima Cardoso¹
Gustavo Antônio Pansera Lago¹
Maria Luisa Cantú Rizzotto¹
Raíssa Maria Schmitz Junges¹
Raíssa Teleken Grando¹
Sofia de Camargo Klein¹

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000. E-mail: dolores.wolschicki@ifsc.edu.br

RESUMO

Os resíduos orgânicos correspondem a aproximadamente 50% dos resíduos urbanos gerados e os restaurantes contribuem significativamente para esse número. Nesse sentido, percebe-se a importância de adotar práticas adequadas de tratamento e destinação destes resíduos. O objetivo deste trabalho foi separar e quantificar os resíduos sólidos gerados na Cantina do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), Câmpus São Miguel do Oeste. O projeto foi executado na Cantina Benedetti, localizada no Câmpus do IFSC-SMO, a qual disponibiliza almoços e lanches de segunda a sexta-feira para os estudantes e servidores. Inicialmente foram realizadas conversas com o proprietário e seus colaboradores para coletar informações relacionadas a gestão dos resíduos e rotina de funcionamento do estabelecimento. A partir das informações obtidas, durante um mês, os resíduos do pré-preparo e pós-consumo foram separados em resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos. Essa separação ocorreu diariamente, após o período de expediente a noite. Após a separação cada classe de resíduo foi pesada e seu valor anotado em planilhas impressas e, posteriormente em planilhas do Excel. Além destas informações, foram tabulados o número de refeições servidas diariamente. Após o período de obtenção de dados, verificou-se que a cantina em função do número de alunos dos cursos integrados em contraturno possui uma variabilidade no número de refeições servidas diariamente, porém a média foi de 41 refeições. Para o resíduo orgânico gerado no pós-consumo obteve-se valor de 0,6 kg por dia e 0,014 kg de resíduo por pessoa. Esse valor ficou próximo ou abaixo em relação aos resultados obtidos em outros trabalhos semelhantes realizados em restaurantes universitários. Verificamos que são produzidas mensalmente, sem levar em consideração os finais de semana e feriados, cerca de 90 kg de resíduos no setor de pré-preparo, sendo 18 kg de resíduos recicláveis, 3 kg de rejeitos e 68 kg de resíduos orgânicos. Enquanto no pós-consumo a produção total caiu para 41 kg, sendo 23, 12 e 5 kg de resíduos recicláveis, rejeitos e orgânicos, respectivamente. Observa-se que o volume de resíduo orgânico no pré-preparo é 82 % superior em relação ao resíduo orgânico gerado no pós-consumo. Esse resultado demonstra a potencialidade desse resíduo ser utilizado para compostagem já que está praticamente isento de ingredientes como sal, vinagre, óleos e demais temperos se comparado ao resíduo orgânico do pós-consumo. A partir dos resultados obtidos concluímos que o setor de pré-preparo é o principal gerador de resíduos orgânicos, os quais poderiam ser reciclados pela compostagem e utilizados nos cultivos do Câmpus. Pode-se concluir também que os consumidores da cantina apresentam consumo consciente, havendo baixo desperdício de alimento. Por outro lado, muitos ainda não possuem conhecimento ou consciência acerca do tipo de resíduo (reciclável, rejeito e orgânico) que deve ser depositado em cada lixeira.

Palavras-chave: sobras de alimentos; tratamento; restaurantes.

Agradecimento: Ao proprietário e colaboradores da cantina Benedetti do Câmpus de São Miguel do Oeste do IFSC por terem aceitado participar da pesquisa e colaborado na obtenção dos resultados.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Experiências de Ensino e Extensão em Ciências Agrárias.