



CARACTERIZAÇÃO DA FRAÇÃO ORGÂNICA DOS RESÍDUOS GERADOS NO RESTAURANTE DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO ARAGUAIA

Sheilyjaine da Silva Francisco Ribeiro¹, Ana Paula Sacco², Thiago Eiti Yamauchi³
Engenheira de Alimentos¹, Orientadora Docente na Universidade Federal de Mato Grosso²,
Coorientador Farmacêutico Bioquímico³

INTRODUÇÃO

A geração excessiva de resíduos sólidos orgânicos (RSO) em unidades de alimentação coletiva, como Restaurantes Universitários (RU), representa um desafio ambiental atual. No RU da Universidade Federal de Mato Grosso – Campus Araguaia, grande parte dos resíduos ainda é descartada sem tratamento específico, comprometendo o aproveitamento de materiais compostáveis. Essa pesquisa buscou caracterizar a fração orgânica gerada no RU como base para propor soluções sustentáveis fortalecendo a Educação Ambiental Crítica Transformadora (EACT).

OBJETIVOS

Analisar a fração orgânica dos resíduos gerados no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Mato Grosso – Campus Universitário do Araguaia.

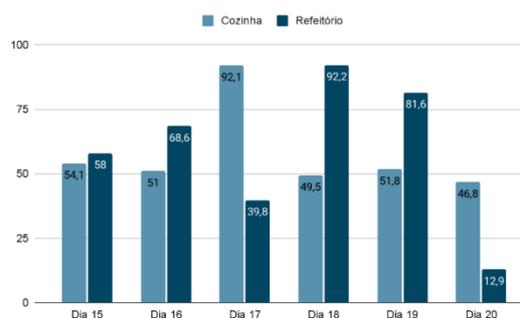
METODOLOGIA

A coleta de dados foi feita por meio da pesagem e classificação manual da fração orgânica dos resíduos gerados nos setores da cozinha e do refeitório. As amostras foram acondicionadas em bombonas e analisadas diariamente após as principais refeições (almoço e jantar). Foram aplicadas análises estatísticas descritivas (média, desvio padrão e estimativas mensais) e interpretação crítica baseada na Educação Ambiental Crítica Transformadora.



(A) uso da balança de plataforma, (B) análise de classificação manual do RSO.
Fonte: Acervo pessoal (2023)

RESULTADOS E DISCUSSÕES



Comparativo dos resíduos em Kg.
Fonte: Elaborado pelas autoras (2023).

MÉDIA SEMANAL (kg)	DESVIO PADRÃO SEMANAL (kg)	MÉDIA - 5 DIAS (kg)	DESVIO PADRÃO - 5 DIAS (kg)	ESTIMATIVA MENSAL DE DESPERDÍCIO NO SC (kg)	ESTIMATIVA MENSAL DE DESPERDÍCIO NO SR (kg)	ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS (kg)	ESTIMATIVA DE DESPERDÍCIO PER CAPITA (g)
116,4	± 33,21	127,7	± 11,78	1726,5	1765,5	14.420	122,4

Estimativas de desperdício (Kg)
Fonte: Elaborado pelas autoras (2023).

CONSIDERAÇÕES

Os resultados revelaram um volume expressivo de desperdício de alimentos no Restaurante Universitário, especialmente no setor do refeitório. A pesquisa reforça o papel da Educação Ambiental Crítica Transformadora como ferramenta para reduzir impactos ambientais e promover mudanças de comportamento. Como perspectiva futura, propõe-se a ampliação da análise para outros setores do RU e a implementação da compostagem como alternativa sustentável e educativa.

REFERÊNCIAS

ABRELPE – Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais. *Panorama dos Resíduos Sólidos no Brasil*. São Paulo, 2022.
BRASIL. *Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010*. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. Diário Oficial da União, Brasília, 2010.
LOUREIRO, C. F. B. *Educação ambiental transformadora*. São Paulo: Cortez, 2003.
VIEIRA, V. B. R. et al. Avaliação de sobras em uma unidade produtora de refeições. *VI C/ Saúde*, 2019.
YAMAUCHI, T. E.; SACCO, A. P.; BINDE, D. R. Compostar: uma proposta para a destinação da fração orgânica dos resíduos sólidos urbanos. *Revista Panorâmica*, ed. esp., 2021.

Organização



Apoio

