



COINTER PDVAgro 2020

V CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição 100% virtual | 02 a 05 de dezembro

ISSN:2526-7701 | PREFIXO DOI:10.31692/2526-7701

PROGRAMA DE EXTENSÃO PRÓ-ÓLEO: CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE O DESCARTE CORRETO DE ÓLEO DE COZINHA USADO EM ESCOLAS PÚBLICAS E PARTICULARES

PROGRAMA DE EXTENSIÓN PRO-OIL: CONCIENCIA SOBRE LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL ACEITE DE COCINA UTILIZADO EN ESCUELAS PÚBLICAS Y PRIVADAS

PRO-OIL EXTENSION PROGRAM: AWARENESS ON THE CORRECT DISPOSAL OF KITCHEN OIL USED IN PUBLIC AND PRIVATE SCHOOLS

Apresentação: Relato de Experiência

Isabella Maciel Costa¹; Sabrina Sandy Vasconcelos da Silva²; Andreia Aparecida dos Anjos Chagas³; Juliana Cristina Sampaio Rigueira Ubaldo⁴; Cíntia Nanci Kobori⁵

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos fritos vem aumentando nos últimos anos, gerando um consumo maior de óleos e gorduras que são submetidos a processo de fritura em altas temperaturas. O aumento da ingestão desse tipo de alimento está relacionado com a tendência do consumo fora de casa além de suas características sensoriais, facilidade de consumo e preparo rápido (FREIRE; MANCINI-FILHO; FERREIRA, 2013; SOUZA et al., 2013). Durante a fritura, ocorrem complexas reações químicas que alteram as qualidades sensoriais, nutricionais e de toxicidade do alimento. O ponto correto de descarte do óleo de fritura é um fator que deve ser considerado, já que há um maior custo quando o óleo é descartado antecipadamente e perda da qualidade do alimento quando descartado muito tarde, podendo ainda causar prejuízo para a saúde do consumidor (FREIRE; MANCINI-FILHO; FERREIRA, 2013).

Além disso, o descarte do óleo usado no processo de fritura pode produzir graves danos ao meio ambiente. Os sistemas de saneamento básico ainda são o destino de grandes quantidades de óleos e gorduras utilizados no preparo de alimentos em residências, restaurantes

¹ Engenheira de Alimentos, UFSJ, bellamaciel@hotmail.com

² Engenheira de Alimentos, UFSJ, sandyvasconcelos52@yahoo.com.br

³ Engenheira de Alimentos, UFSJ, andreiachagas.ufsj@gmail.com

⁴ Doutora em Ciência de Alimentos (UFMG), Docente UFSJ, julianacristina@ufsj.edu.br

⁵ Doutora em Ciência de Alimentos (UNICAMP), Docente UFSJ, cintia@ufsj.edu.br

PROGRAMA DE EXTENSÃO PRÓ-ÓLEO

e lanchonetes devido, muitas vezes, ao desconhecimento sobre seus prejuízos ao meio ambiente (MURTA; DO Ó, 2009; ZUCATTO; WELLE; DA SILVA, 2013).

Dessa forma, o objetivo do programa de extensão Pró-Óleo foi realizar campanhas de coleta de óleo usado em escolas públicas e particulares para conscientizar crianças, adolescentes e seus responsáveis sobre o impacto do descarte do óleo ao meio ambiente e, também, divulgar boas práticas para os processos de fritura de alimentos.

RELATO DE EXPERIÊNCIA

O Programa de Extensão “Óleos e gorduras utilizados em processos de fritura: avaliação da qualidade, orientação de boas práticas e aproveitamento do óleo residual” aplicou nos anos de 2015 e 2016, questionários em estabelecimentos comerciais localizados na região central da cidade de Sete Lagoas-MG. Assim, foi possível avaliar se as práticas de fritura realizadas estavam de acordo com as orientações do Informe Técnico nº 11 de 05 de outubro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004) que recomenda práticas que visam garantir a qualidade do óleo e dos alimentos fritos. Verificou-se a necessidade de disseminar a informação das melhores práticas relacionadas ao processo de fritura para os estabelecimentos comerciais, pois muitos ainda praticavam procedimentos inadequados. Cuidados simples não estavam sendo realizados pela maioria dos estabelecimentos entrevistados, como o controle da temperatura do óleo, evitar o contato do óleo com o oxigênio atmosférico, filtrar e determinar o momento correto do descarte do óleo. Assim, foram elaborados e distribuídos mais de mil panfletos informativos contendo as principais recomendações.

Para dar continuidade às ações realizadas, o Programa Pró-Óleo foi renovado nos anos de 2017 e 2018 com o título “Programa Pró-óleo: Conscientização sobre descarte e aproveitamento de óleos e gorduras de cozinha usados”. O Programa Pró-óleo realizou campanhas em escolas públicas e particulares de Sete Lagoas/MG para conscientizar crianças, adolescentes e seus responsáveis. Além disso, criou novos pontos de coleta de óleo usado; reutilizou o óleo coletado para fabricar sabões ou destinar para produção de biodiesel e continuou a fornecer orientações sobre boas práticas de fritura pela distribuição de panfletos.

Assim, foram realizadas campanhas de orientação de descarte correto de óleo usado em seis escolas públicas e particulares de ensino fundamental e médio da cidade de Sete Lagoas/MG. As direções das escolas foram contatadas e convidadas a participar das atividades, sendo agrupadas em grupos com três escolas por campanha. A divulgação foi realizada nas salas de aula a fim de mobilizar e apresentar a proposta de arrecadação de óleo usado para os estudantes, por meio de materiais ilustrativos como pôster e panfletos (Figura 1a, b e c). Os

coletores (Figura 1d) foram alocados em três escolas por vez durante 30 dias.

Figura 01: Poster ilustrativo utilizado na campanha nas salas de aula (a); Panfleto distribuído aos alunos frente (b) e verso (c); Coletor de óleo usado utilizado na campanha de coleta (d).



Fonte: Própria (2020).

A escola que coletou o maior volume de óleo de cozinha usado por aluno matriculado de cada campanha ganhou uma visita à Universidade Federal São João del-Rei (UFSJ) – Campus Sete Lagoas (CSL). Nesta visita, os cursos oferecidos na UFSJ-CSL foram apresentados e foram demonstradas algumas propriedades dos óleos que explicavam o impacto ambiental do descarte incorreto e da reação de saponificação (transformação do óleo em sabão) e um mini curso de balas de gelatina com polpa de frutas naturais como forma de divulgação do curso de Engenharia de Alimentos. Ao final das visitas, foi aplicado um questionário para verificar se o conteúdo abordado havia sido compreendido.

O volume de óleo de cozinha usado coletado nas campanhas pelas escolas do Grupo 1 e 2 está apresentado na Tabela 01 e imagens da campanha e visita a UFSJ estão na Figura 02.

Tabela 01: Volume de óleo de cozinha usado coletado na campanha de divulgação das escolas dos Grupos 1 e 2.

Grupo	Escola participante	Volume de óleo coletado (L)	Volume de óleo por aluno (L/aluno)
1	Escola Municipal Professor Marcos Valentino	40	0,21
	Escola Estadual Eponina Soares dos Santos	92	0,23
	Colégio Laís Farnetti	92	0,19
2	Colégio Anglo	52	0,33
	Escola SESI	38	0,20
	Colégio Diocesano Dom Silvério	27	0,18

Fonte: Dados deste trabalho (2020).

Figura 02: Campanha nas Escolas e visita dos estudantes da escola campeã do Grupo 1 à UFSJ-CSL.



Fonte: Própria (2020).

PROGRAMA DE EXTENSÃO PRÓ-ÓLEO

Todos os estudantes responderam corretamente ao questionário aplicado durante a visita, como: que o óleo e a água não se misturam; que o óleo pode ser transformado em sabão e que este não pode ser descartado no ralo das pias e no ambiente e sim em coletores ou lixos específicos. Logo, constatou-se que os conceitos explanados foram compreendidos. Além do estreitamento da relação Universidade e Escola, o programa coletou 341 litros de óleo usado com as campanhas que foram destinados para fabricação de biodiesel e de sabão.

Portanto, o Programa Pró-Óleo contempla assuntos importantes sobre segurança alimentar, em se tratando do uso adequado do óleo para a fritura; questões ambientais, envolvendo a conscientização de crianças, adolescentes e seus responsáveis sobre o descarte adequado do óleo residual de fritura e; habilidade didática para transformar a linguagem científica e técnica em conhecimento transmitido para a comunidade local.

CONCLUSÕES

O Programa de Extensão Pró-Óleo contribui para preservação do meio ambiente pela conscientização dos efeitos negativos do descarte incorreto do óleo em ralos de pias, lixo ou terrenos e, ainda, sobre as boas práticas no processo de fritura de alimentos pela distribuição dos panfletos informativos. O Programa já atingiu mais de 4.000 estudantes e coletou cerca de 341 litros de óleo usado nas campanhas em escolas de Sete Lagoas-MG.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Informe Técnico Nº 11, de 5 de outubro de 2004. **Óleos e gorduras utilizados em frituras**. Disponível em: <http://anvisa.gov.br/alimentos/informes/11_051004.htm>. Acesso em: 28 out. 2020.

FREIRE, P. C. M.; MANCINI-FILHO, J.; FERREIRA, T. A. P. C. Principais alterações físico-químicas em óleos e gorduras submetidos ao processo de fritura por imersão: regulamentação e efeitos na saúde. **Revista de Nutrição**, v. 26, n. 3, p. 353-358, 2013.

MURTA, A. L. S.; DO Ó, A. G. Reaproveitamento de óleo residual de fritura para produção de biodiesel na marinha. **Anais do SPOLM - Simpósio de Pesquisa Operacional da Marinha**, Rio de Janeiro, 2009. Disponível em <https://www.marinha.mil.br/spolm/sites/www.marinha.mil.br/spolm/files/028_3.pdf>. Acesso em: 28 out. 2020.

SOUZA, A. M. et al. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, v. 47, supl. 1, p. 190S-199S, 2013.

ZUCATTO, L. C.; WELLE, I.; DA SILVA, T. N. Cadeia reversa do óleo de cozinha: coordenação, estrutura e aspectos relacionais. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 53, n. 5, p. 442-453, 2013.