



ABRHidro

Associação Brasileira de Recursos Hídricos



PANORAMA ATUAL DO GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRB EM CRUZ DAS ALMAS

Jéssica Valéria Florêncio Barreto

Raiza Bandeira dos Santos e Henrique Santos Junqueira

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



OBJETIVO



Caracterizar os resíduos sólidos gerados pelo Restaurante Universitário da UFRB, analisar a situação atual do gerenciamento de resíduos no local, propondo soluções sustentáveis e medidas para melhorias no ambiente.



METODOLOGIA

- **Área de estudo**

Figura 1 – Delimitação da área do campus Cruz das Almas da UFRB



Fonte: Próprio autor

- Área de 600m²
- Oferece 3 refeições diárias para alunos
- Coleta com frequência alternada de resíduos sólidos
- Destinação final de rejeitos e resíduos: Aterro Sanitário do município



METODOLOGIA



- Reconhecimento da área
 - Entrevistas com responsável do local
 - Informações sobre a gestão
 - Registros fotográficos
 - Análise da composição gravimétrica de todos os setores do restaurante, levando em conta o resíduo gerado durante a produção das refeições, na cozinha, no salão do refeitório e banheiros.
 - Levantamento dos dados sobre os resíduos gerados no local através do estudo experimental da análise de composição gravimétrica
- Tabulação de dados
 - Elaboração de gráficos e quadros sobre o tipo de consumo e quantidade de resíduo gerado.

RESULTADOS

Figura 2 – Acondicionamento dos resíduos sólidos



Fonte: Próprio autor

- Ausência de lixeiras de coleta seletiva no local
- O resíduo é acondicionado no fundo do restaurante
- Armazenamento e disposição;
- Sacos dispostos em contato direto com o solo; Pode provocar contaminações por chorume, atrair vetores e animais como cães, gatos, moscas e ratos no local que podem vir a prejudicar a saúde dos frequentadores do restaurante.



RESULTADOS

Figura 3 – Pesagem dos resíduos

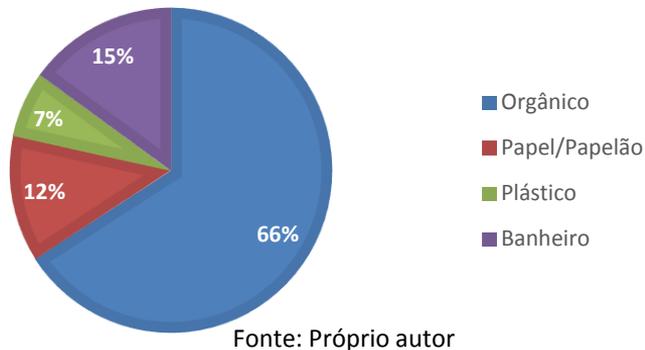


Fonte: Próprio autor

- Análise de composição gravimétrica- Método utilizado para identificação do tipo e mensuração da quantidade de resíduo gerado pelo Restaurante Universitário para que possa se sugerir a destinação adequada a cada parcela do que for produzido.
- A análise gravimétrica foi feita durante uma semana
- Nessa análise foi feito o manejo direto dos resíduos gerados, seguindo quatro etapas;
Etapa de Geração, Segregação na origem, Acondicionamento, Etapa de Análise

RESULTADOS

Gráfico 1: Análise da composição gravimétrica



Quadro 1: Análise da composição gravimétrica

| Tipo de resíduo | Média (kg) | Porcentagem (%) |
|-----------------|------------|-----------------|
| Orgânico | 18,33 | 65,87 |
| Papel/Papelão | 3,5 | 12,57 |
| Plástico | 1,83 | 6,59 |
| Banheiro | 4,17 | 14,97 |
| Total | 27,83 | 100 |

Fonte: Próprio autor

- Resíduo orgânico pode ser direcionada à produção de compostagem e ser utilizada numa futura horta para o Restaurante.
- Os resíduos do banheiro não poderão ser reaproveitados devido à grande probabilidade de haver patógenos.
- Os resíduos de plástico, papel e papelão que representam quase 20%, podem ser devidamente encaminhados para a reutilização.
- O resíduo de óleo coletado é de aproximadamente 4litros
- Resíduos perigosos como lâmpadas e vidros quebrados ocorrem esporadicamente.
- Média de 27,83kg de resíduo a cada coleta

CONCLUSÕES

- A Análise da situação atual descrita ao longo do trabalho e as propostas de melhorias detalhadas para o gerenciamento de resíduos sólidos do restaurante foi elaborada baseando-se na necessidade de que os resíduos gerados tenham uma destinação adequada e que tenha o máximo de reaproveitamento, fazendo com que apenas os rejeitos sejam enviados ao aterro sanitário que atende a cidade.
- Sabendo da necessidade de gerir os resíduos sólidos, esse panorama pode ser utilizado também como uma forma de incentivar a educação ambiental com a participação de toda a comunidade acadêmica.
- O restaurante apresenta medidas e iniciativas que objetivam promover a adequação, desta forma o trabalho contribui para que soluções baseadas nos dados gerados com a análise gravimétrica, melhor se adéquem a realidade do restaurante e tragam benefícios ao meio ambiente.

Obrigada!

jessicavaleria6@hotmail.com

