

Título: ÓLEO DE COZINHA: PRESERVE SUA SAÚDE COM DESCARTE CONSCIENTE**Autores:** NOGUEIRA, M. E.; SANTOS, D. S. R.; RIBEIRO, M. C. P.; COSTA, A. C.**Resumo:**

O óleo vegetal é uma gordura obtida através das plantas e seu principal uso é como óleo de cozinha. Estima-se que o consumo de óleo no país é de quinze litros por brasileiro/ano. Seu descarte incorreto tem causado problemas de contaminação do meio ambiente e tomado proporções cada vez maiores ao ecossistema aquático. Além de provocar impermeabilização do solo, quando despejado no esgoto, boa parte dele adere às paredes das tubulações e absorve restos de alimentos, obstruindo as galerias fluviais, ocasionando enchentes nos grandes centros, contribuindo para a infestação de roedores e insetos, que por sua vez disseminam doenças, como hepatite, leptospirose, infecções urinárias, febre tifóide, peste bubônica, alergias, cólera, entre outras. Quando em contato com outras matérias orgânicas, sua decomposição gera formação de metano, sendo o principal gás do aquecimento global. São quatro destinos mais comuns para os óleos e gorduras usados: esgotos, solo, corpos hídricos e aterros sanitários, sendo todos indevidos para descarte, trazendo prejuízos para os seres humanos. Atualmente os principais produtos obtidos de sua reciclagem são: a saponificação, a produção de biodiesel, a constituição de ração animal, fabricação de tintas e massa de vidraceiro. Porém, a falta de postos de coleta desestimula a população que acaba por descartar esse óleo em locais impróprios. A elaboração deste trabalho teve o intuito de conscientizar a população entrevistada sobre os riscos causados pelo descarte incorreto do óleo de cozinha e as principais condutas tomadas pela população quanto ao descarte dos resíduos do óleo vegetal utilizado nas residências do Município. A metodologia foi aplicada com um questionário na Escola Estadual Bueno Brandão, aplicado nas casas dos alunos com a colaboração dos pais. De natureza qualitativa socioambiental e quantitativa, permitiu a troca de conhecimentos entre os acadêmicos e a população entrevistada. Foram distribuídos 35 questionários. Destes, 18 (51%) não retornaram, estando portanto dentro do plano de exclusão. Essas exclusões se deram por ausência dos pais ou responsáveis e falta de assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Neste estudo foram encontrados dados de 94% de pessoas que sabem da importância do meio ambiente para os seres vivos, 71% dos entrevistados não têm conhecimento de postos de coleta e 71% não sabem descartar corretamente o óleo utilizado, entre outros achados. Portanto, levou-se a compreensão deste tema "Reciclagem Consciente", trabalhando com crianças em parceria com a escola do Município. Espera-se que com a conscientização sobre a reutilização do óleo vegetal de cozinha, os alunos possam adquirir hábitos e noções básicas em casa, para que o descarte seja feito de forma adequada, que possam usar a reciclagem de forma atrativa e gerenciar esses resíduos, pois além de transformar em insumos que podem ser utilizados, traz muitas vantagens ao ambiente e a saúde. Entretanto, os moradores estão conscientes dos problemas causados pelos resíduos do óleo, mas não possuem meios de descartá-lo adequadamente. Através dos fatos mencionados, conclui-se que a reciclagem do óleo de cozinha é um dos possíveis meios de reciclagem.

Palavras-chave: Sustentabilidade, Saúde, Conscientização ambiental.