

UM DIAGNÓSTICO SOBRE O DESCARTE DE RESÍDUOS SÓLIDOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: O CASO DE EMPREENDIMENTOS DO MUNICÍPIO DE CRUZ DAS ALMAS – BA

Elaine da Silva da Rocha¹; José Sérgio Santos da Silva²

¹Graduanda no Bacharelado em Administração (FAMAM), lane.srocha21@gmail.com;

²Mestre em Políticas Públicas e Segurança Social, (UFRB), FAMAM, br.com.cobaia@gmail.com.

A sociedade mundial vem passando por vigorosas transformações devido aos maus tratos ao meio ambiente, portanto, a existência de uma consciência sustentável é essencial para que haja possibilidade de engajamento de todos no processo de desenvolvimento visando a preservação do meio ambiente, a promoção dos direitos humanos e a construção de uma sociedade economicamente desenvolvida. Num contexto marcado pela degradação permanente do ecossistema, as empresas / organizações se apresentam como os principais responsáveis pelos problemas que vêm agravando o meio ambiente, necessitando incorporar práticas sustentáveis com o objetivo de minimizar os impactos ambientais. Além disso, a implantação da política sustentável representa um excelente investimento para as organizações, ou seja, agir de maneira sustentável reduz os riscos e fortalece a imagem da empresa. Assim, este estudo tem como objetivo geral analisar de que forma o óleo de cozinha é descartado em empresas do setor alimentício do município de Cruz das Almas - BA. Pretende-se, especificamente, classificar os restaurantes participantes da pesquisa pelo potencial de geração de resíduos sólidos; verificar a adequação dos restaurantes à legislação que trata do descarte adequado de resíduos sólidos; identificar as organizações que reaproveitam o óleo de cozinha; descrever as práticas desenvolvidas pelos proprietários de restaurantes para o descarte do óleo de cozinha utilizado; e apresentar um quadro propositivo para uma gestão adequada do descarte do óleo de cozinha utilizado pelos restaurantes do município. A metodologia utilizada nesse estudo classifica a pesquisa como descritiva, com abordagem qualitativa, constituindo-se em um estudo de caso que abrange uma amostra 8 restaurantes do município de Cruz das Almas. Dentre outros resultados parciais foi identificado que os restaurantes consomem mensalmente uma média de 141 litros de óleo de cozinha, com um volume médio de descarte de 117 litros, e que apenas 33,3% desse volume descartado possui uma destinação ecologicamente correta.

Palavras-chave: Meio Ambiente. Prática sustentável. Gestão. Óleo de Cozinha.