



A PROBLEMÁTICA DO ÓLEO ABORDADA PELOS ALUNOS DO 9º ANO DA ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR HUGO MOURA, JOÃO PESSOA - PB

Cynthia Germoglio Farias de Melo
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
cynthia_fariasm@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas a população mundial cresceu de forma acelerada e em consequência desse crescimento, ocorreu um maior consumo dos recursos naturais e ao mesmo tempo, uma maior quantidade de detritos passou a ser lançada no meio ambiente.

Durante as últimas décadas os problemas de contaminação do meio ambiente têm tomado proporções cada vez maiores. Entre os diversos contaminantes encontrados está o óleo de cozinha, que descartado inadequadamente no meio ambiente provoca danos diversos aos ecossistemas aquáticos, além de provocar impermeabilização do solo e obstrução das galerias de esgoto ocasionando enchentes nos grandes centros, gerando transtornos que atingem toda a sociedade (NOGUEIRA; BEBER, 2009; LIMA, 2011).

A educação ambiental é amplamente discutida nos dias de hoje e definida de muitas maneiras por especialistas da área. Através da educação ambiental são criados valores referentes ao homem, o meio ambiente e a interação entre eles, buscando a preservação ambiental para a atual e para as futuras gerações.

Este trabalho teve como principal objetivo conscientizar os alunos do 9º ano da Escola Municipal Professor Hugo Moura em João Pessoa - PB, bem como outros alunos da instituição de ensino e comunidade local sobre a importância da reciclagem do óleo e dos principais problemas que este possa vir a causar na natureza.

METODOLOGIA

O público alvo da pesquisa foram os alunos do 9º ano da rede municipal de ensino de João Pessoa. O trabalho foi realizado durante as aulas de ciências e

apresentados na amostra cultural da escola para todos os alunos da instituição, pais e familiares. Para alcançar os objetivos previamente descritos foram feitas apresentações do tema para os alunos do 9º ano e em seguida foram distribuídas as funções para cada grupo.

Foi utilizado recurso de computação e internet disponíveis na escola para a pesquisa do tema. Para a produção do trabalho foi utilizado os seguintes materiais: folha ofício, cartazes, isopor, cola, tinta, bonecos de plásticos, arame, fios, etc. Para a produção do sabão ecológico foi utilizado 1,0 L de óleo comestível usado, ½ L de água, 250g de NaOH(soda cáustica), 5 ml de essência amaciante.

Grupo 1. Pesquisa com questionaria investigativo sobre o consumo e a problemática do óleo na comunidade

Grupo 2. Reciclagem do óleo na fabricação do sabão.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Grupo 1.

Foram entrevistadas 31 pessoas incluindo alunos, familiares e a comunidade local (n=31). Em seguida foram plotados os resultados em gráficos utilizando o programa Microsoft Excel 2010. A figura1 mostra os alunos apresentando os dados coletados durante a amostra cultural desenvolvida na escola.

Figura 1 - Apresentação dos resultados da entrevista pelos alunos do 9º da Escola Municipal Professor Hugo Moura.





Figura 2 – Resultado do grau de escolaridade dos entrevistados.

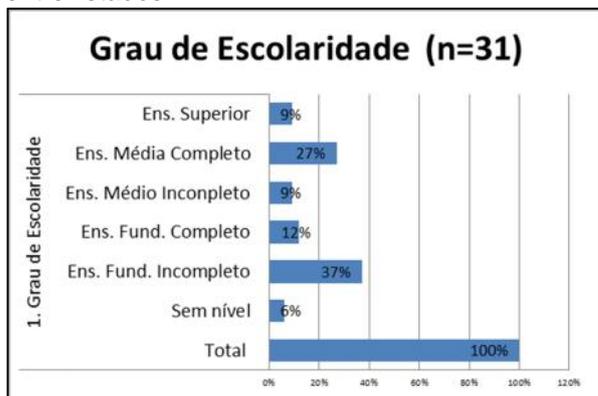
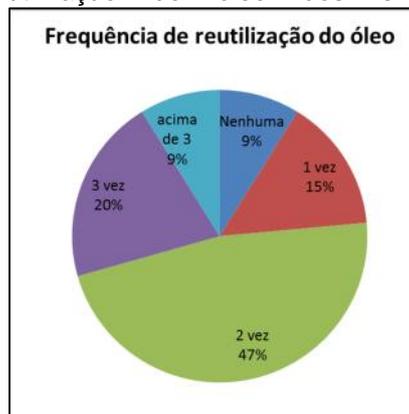


Figura 3 – Resultado da frequência de utilização do óleo dos entrevistados.



Os dados coletados mostraram que existe uma baixa escolaridade entre os entrevistados (figura 2) podendo justificar a falta de conhecimento sobre a problemática do óleo e o seu incorreto descarte, onde 77% dos entrevistados (figura 4) descarta o óleo de forma indevida no ralo, podendo desta forma causar danos ecológicos na natureza. Pelo fato do óleo de cozinha usado ser insolúvel e menos denso que a água, dificulta a troca de gases entre a água e a atmosfera, causando danos a vida aquática, e também, ao ser colocado nas redes coletoras de esgoto, provoca a retenção de sólidos, entupimentos e problemas de drenagem.

A figura 3 mostra a frequência de utilização do óleo pelas pessoas entrevistadas. O óleo é um dos itens mais consumidos na refeição do brasileiro, pois segundo Nogueira e Beber (2009) além da utilização em frituras estão presentes nos alimentos. A falta de informação sobre a reutilização do óleo de cozinha também ficou observado quando questionados sobre a reutilização na fabricação de sabão, onde 84% alegaram nunca ter fabricado sabão com o óleo de cozinha (figura 5).

Figura 4 – Forma de descarte do óleo dos entrevistados durante a pesquisa.

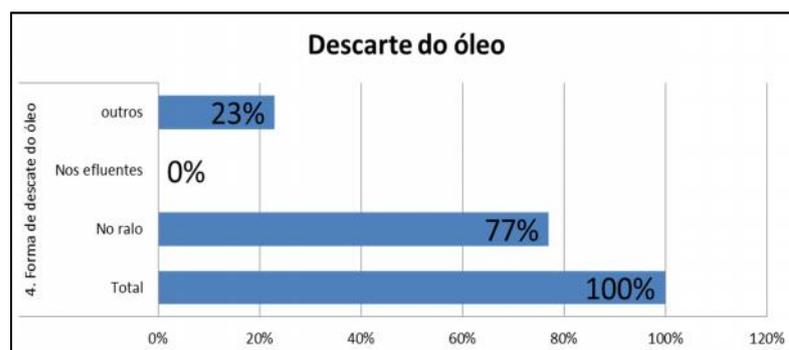


Figura 5 – Resultados do questionamento sobre a fabricação de sabão dos entrevistados.



Grupo 2

O grupo 2 ficou responsável pela fabricação do sabão utilizando óleo comestível recolhidos na comunidade e na escola. A fabricação do sabão foi feita previamente pelos alunos e distribuídos durante a apresentação do trabalho na feira de ciência. Também foi fabricado o sabão durante a feira (figura 6) mostrando cada passo e a sua importância para a comunidade local.

Figura 6 – Ilustração da fabricação do sabão pelos alunos do 9º da Escola Municipal Professor Hugo Moura, João Pessoa – PB.



A visualização das etapas da reciclagem do óleo durante a feira de ciência despertou o interesse dos alunos, pois consiste em uma prática rápida e fácil. A reciclagem do óleo usado de frituras possui aspectos importantes, principalmente, educacionais, culturais, sanitários, ambientais, econômicos, sociais, políticos e institucionais (MANO, 2005). Esse procedimento já vem sendo feito em diversas cidades do Brasil, onde vários estudos estão voltados para a conscientização da sociedade para a redução dos impactos causados pelo óleo.



CONCLUSÃO

A partir disso é possível concluir que atividades simples de esclarecimento e conscientização são suficientemente eficientes para conscientizar e mudar as atitudes das pessoas, que muitas vezes adotam métodos de descarte inadequado para os seus resíduos unicamente por falta de informações e conhecimento dos danos que esta atitude pode provocar.

REFERÊNCIAS

LIMA, José Roberto. **A degradação vai pelo ralo**. Disponível em: <http://comunidade.maiscomunidade.com/conteudo/2010-10-09/educacao/2813/A-DEGRADACAO-VAI-PELO-RALO.pnhtml> Acesso em: 23/07/2014.

MANO, E. B. **Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem**. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

NOGUEIRA, G. R.; BEBER, J. **Proposta de metodologia para o gerenciamento de óleo vegetal residual oriundo de frituras**. 2009. Tese de Mestrado em Bioenergia – Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná, Irati, 2009. Disponível em: http://www.unicentro.br/graduacao/deamb/semana_estudos/pdf_09/. Acesso em: 21 jun 2014.
