

**Equipe Gaia** 

IFSC - Câmpus Garopaba

Discentes: Rodolfo Felix Calazans, Gustavo Hirata, Tássio Brunetto e Eduarda Martins

Comunidade Externa: Glenda Fauth, Victória Jurquet e Amanda Barreiros.

Orientador: Juliano da Cunha Gomes

Demanda identificada no Desafio 2

Com o intuito de entender a gestão de resíduos gerados em restaurantes na Praia do Rosa, localizada em Imbituba/SC, foi aplicado um questionário direcionado a estabelecimentos localizados na região. As perguntas foram encaminhadas para vinte restaurantes e respondidas pelos responsáveis de cinco deles.

O grupo pesquisado demonstrou conhecimento a respeito da diferença entre resíduo e lixo e sobre o conceito de coleta seletiva. Ainda assim foram observadas algumas dúvidas com relação à temática: 100% desconhece o valor pago à prefeitura pela taxa do lixo municipal, o fato de 75% não saber informar qual o destino do resíduo separado no estabelecimento e 20% desconhece o que é compostagem.

Então, a principal demanda identificada no Desafio 2 é a necessidade e a importância de trabalhar a conscientização sobre a gestão de resíduos em restaurantes, trazendo informações úteis e propagando para o maior número possível de estabelecimentos locais.

Justificativa - Porque Fazer?

A Lei n.º 12.305/10, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) abrange mecanismos e ferramentas relevantes para enfrentar problemas ambientais, sociais e econômicos decorrentes do manejo inadequado dos resíduos sólidos. Para complementar, essa legislação esclarece que cada pessoa, instituição, empresa



(pública ou privada), bem como as comunidades, são responsáveis pelos resíduos que produzem.

A grande geração de resíduos sólidos é um problema contínuo e precisa ser controlado em todos os setores da sociedade. Os estabelecimentos comerciais, que produzem ou fornecem alimentos, como os restaurantes, são grandes geradores de resíduos, que em grande parte são orgânicos. Se faz necessário um gerenciamento de todo o resíduo produzido e algumas estratégias simples e práticas podem ser implementadas para minimizar o impacto ambiental que o mau gerenciamento destes pode causar.

Atualmente, os resíduos orgânicos coletados na Praia do Rosa são destinados até um aterro sanitário que fica a cerca de 50 km da região. Já os recicláveis são coletados pela Cooperzimba, que viabiliza a reciclagem desse tipo de resíduo. De acordo com o site da prefeitura, a taxa de lixo de Imbituba é cobrada de acordo com a análise de três critérios: a classificação do imóvel (comercial ou residencial), com base na área, quantos m² ele tem e com relação à frequência que a coleta do lixo passa. Segundo o Contrato nº 40/2019, entre o Município de Imbituba e a empresa Serrana Engenharia, foram investidos mais de R\$ 6 milhões de reais em 2019 para o gerenciamento dos resíduos sólidos produzidos pelo município.

Informações como essas, muitas vezes não são acessadas pela população. Tendo em vista os dados coletados no questionário aplicado aos restaurantes, entende-se a necessidade da produção e disseminação de um material informativo direcionado a gestão de resíduos nesse tipo de estabelecimento. Com o intuito de garantir que o responsável possa se apropriar de informações que lhe sejam úteis para realizar uma gestão de resíduos assertiva no seu restaurante.



## Objetivos - O que fazer?

## Objetivo geral

Conscientizar os responsáveis e equipe de funcionários de restaurantes na Praia do Rosa sobre como realizar o gerenciamento adequado de resíduos sólidos.

## Objetivos específicos

- Elaborar um material digital demonstrativo de como separar e onde realizar o descarte correto, bem como esclarecer as principais dúvidas e curiosidades que surgiram na aplicação do questionário.
- 2) Disponibilizar o material digital para os restaurantes através de mídias digitais como internet, e-mail, redes sociais, etc.
- Validar o material informativo com os restaurantes através de pesquisa likert de satisfação.

## Metodologia - (Como fazer? Quando fazer? Com quem fazer? Para quem fazer? Quanto vai custar fazer?)

Levando em consideração a dificuldade de acessar os proprietários dos estabelecimentos e o curto prazo para realização da atividade, foi decidido desenvolver um material teste para compreender a viabilidade de aplicação e se cumprirá os objetivos propostos.

Considerando as demandas identificadas, será elaborado um folder digital contendo as seguintes informações: como separar os resíduos gerados no restaurante, onde descartar adequadamente na Praia do Rosa, como é calculado o valor da taxa de lixo cobrado pela Prefeitura de Imbituba, para onde vão os resíduos coletados pela Prefeitura e o que é compostagem. A partir da criação deste material, o grupo pretende



divulgar as informações aos proprietários de restaurantes na Praia do Rosa, mas também, validar o efeito positivo da ação.

A produção do material será realizada pelos discentes utilizando aplicativos de edição de imagem e realizando pesquisa bibliográfica em portais on-line do município de Imbituba. Entre os dias 14 a 21 Julho de 2021 o material será produzido e compartilhado com os restaurantes alcançados.

A divulgação do material produzido será feita a partir de conversa no aplicativo whatsapp com os proprietários, assim como a realização de um questionário likert de satisfação com 4 estágios para entender a aceitação do material produzido, em que o 1 é ótimo e o 4 é péssimo.

As atividades a serem desenvolvidas não terão custo financeiro, porém serão necessários recursos humanos, como a disponibilização do tempo das pessoas envolvidas.