



T1224

## **IMPLANTAÇÃO DE UM PROGRAMA DE MINIMIZAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS DOMÉSTICO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA FACULDADE DE TECNOLOGIA FT/UNICAMP**

Thalita Aparecida Rissi e Profa. Dra. Marta Siviero Guilherme Pires (Orientadora), Faculdade de Tecnologia - FT, UNICAMP

A enorme quantidade de resíduos sólidos gerados diariamente tornou-se um sério problema para os órgãos responsáveis pela administração pública e um dos grandes desafios atuais é o de dispor de forma adequada esses resíduos sólidos gerados. Conforme Tauchen & Brandli (2006) apesar do crescente interesse nas questões ambientais e no desenvolvimento da consciência ecológica em vários setores da sociedade, é possível notar que as Instituições de Ensino Superior incorporam pouco os princípios e práticas da sustentabilidade. Sendo as instituições escolares locais estratégicos tanto para o desenvolvimento de programas que busquem a minimização de resíduos, quanto para a formação da opinião pública, é necessário a implantação de projetos de sensibilização nas universidades, abordando a problemática dos resíduos no próprio campus. Assim foi iniciado na Faculdade de Tecnologia FT/UNICAMP um estudo a respeito dos resíduos gerados no Restaurante Universitário a partir do levantamento quantitativo e qualitativo dos resíduos. Este levantamento tornou-se um instrumento para a elaboração de um programa de conscientização a respeito do desperdício e do consumo de materiais descartáveis. O desperdício de alimentos, durante 20 dias de caracterização, referentes à distribuição média de 1082 refeições/dia, foi de aproximadamente 1884 Kg (94,2 Kg/dia). Neste período também foi gerado 241,8 Kg de cascas, totalizando 2.125,8 Kg de resíduo biodegradável.

Resíduos - Minimização - Restaurante