

Florianópolis recolhe 17 mil litros de óleo de cozinha e entra para o Guinness

Programa ReÓleo é o responsável pela campanha, que envolveu crianças de 6 a 12 anos

Texto: Ediane Mattos (edimattos@gmail.com) e Gabriele Duarte (duartes.gabriele@gmail.com)
Fotos: Gabriele Duarte e Michele Monteiro/ACIF

Recolher, em um mês, 10 mil litros de óleo de cozinha já utilizado. Esse é o objetivo da campanha “[Floripa no Guinness](#)”, promovida pelo Programa ReÓleo. A meta, estipulada para o mês de setembro, já foi ultrapassada pela capital catarinense. A iniciativa da campanha surgiu da necessidade de conscientização ambiental.

Um litro de óleo de cozinha pode contaminar 1 milhão de litros de água potável, de acordo com dados da [Companhia Catarinense de Águas e Saneamento](#) (Casan). Além de prejudicar a fauna e a flora, a destinação incorreta desse produto pode trazer prejuízos financeiros quando jogado no ralo da pia ou no vaso sanitário.

Professora do curso de Engenharia Química e de Alimentos da UFSC, Regina Fátima Moreira, salienta que se não houver um sistema de tratamento de esgoto, o óleo acaba se espalhando na superfície dos rios e represas. “Por ser menos denso que a água, o óleo fica retido na superfície, interferindo na passagem de luz, impedindo a troca de oxigênio, retardando o crescimento vegetal e impedindo a vida nos sistemas”. Moreira ainda alerta para o perigo da deposição do resíduo no solo. “Diminui a permeabilidade, aumentando os riscos de enchentes ou entra em decomposição, causando mau cheiro, além de agravar o efeito estufa”, explica.

Para reverter essa situação e criar uma maior conscientização, a [Associação Comercial e Industrial de Florianópolis](#) (ACIF), por meio do programa ReÓleo, instituiu a campanha “Floripa no Guinness”, que se encerra no domingo, 30. Até sexta-feira, 28, a capital catarinense já arrecadou 17.300 litros. Dessa forma, Florianópolis já pode se considerar a cidade que mais reciclou óleo de cozinha em um único mês.

O coordenador do Programa ReÓleo, Luiz Antônio Falcão, explica que a cidade arrecadava

mensalmente em torno de 4 mil litros por mês. “O Guinness Book pediu para a gente estabelecer um montante que a base seria do ponto de entrega do cidadão. É um desafio pra gente. E eu tinha certeza que a gente não só ia alcançar como ia ultrapassar”, destaca.

Depois de recolhido, o óleo de cozinha é levado pela [Comcap](#) para uma fábrica e é transformado em produto de limpeza - sabão detergente e água sanitária. “Uma escola, que seja um ponto de entrega voluntária, ao alcançar num mês 20 litros teria direito a um produto de limpeza. O mesmo vale para um condomínio, restaurante, cozinha industrial ou hotel”. Ao todo, foram instalados 200 pontos de coleta de óleo no município.

Toda a campanha foi pensada e executada a partir do viés educacional. Para atingir a marca dos 10 mil litros de óleo reciclados, o programa ReÓleo apostou no envolvimento de crianças de 6 a 12 anos, que participaram de palestras sobre o assunto e ajudaram na arrecadação. Falcão está como coordenador desde maio de 2011 e neste período já conseguiram atingir mais de 6 mil crianças.

“A construção desse conhecimento não é isolada. Não é uma palestra passiva, a criança participa. Ela é integrante da construção dessa história de refletir sobre o meio ambiente, sobre a importância de não jogar esse óleo de cozinha de qualquer jeito. A criança vai ser disseminadora dessas ideias”, defende Falcão.

Marinely Berger, orientadora Educacional da Escola Estadual Aníbal Nunes Machado, que organizou um grupo de 40 alunos para assistir à palestra do programa ReÓleo, fala sobre a importância da conscientização. “O resultado não é para a minha geração, talvez nem para a geração desses alunos que estão assistindo a palestra, mas para a que vier depois deles. A natureza agradece”.

O coordenador do ReÓleo lembra que o programa ainda não chegou ao ideal, que ainda tem muito pela frente. No entanto, o ReÓleo existe há 14 anos e já arrecadou mais de 1 milhão e 800 mil litros de óleo em Florianópolis.

Recolhimento na UFSC

Alcides José Mendes, responsável pela manutenção e controle dos materiais em estoque do [Restaurante Universitário](#) (RU) da UFSC, conta que desde a volta às aulas, em 3 de setembro, já foram recolhidos 320 litros de óleo de cozinha. O resíduo é levado à Associação Empresarial e Cultural de Biguaçu (ACIBIG).

{morfeo 138}