

DESCARTE DO ÓLEO DE COZINHA: UM ESTUDO DE CASO DAS PRÁTICAS DOS COMERCIANTES DO SEGMENTO ALIMENTÍCIO DE PORTO NACIONAL – TO

Karla Maria Pereira Araujo ¹, Lucivania Pereira Gloria ²,

¹Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Logística – IFTO. e-mail: <karla.araujo@estudante.ifto.edu.br>

²Docente do Curso Superior de Tecnologia em Logística – IFTO. Orientadora. e-mail: < lucivania.gloria@ifto.edu.br>

1 INTRODUÇÃO

No contexto da sociedade capitalista contemporânea, o consumo ocupa uma posição central, sendo fortemente influenciado por fatores econômicos, culturais e sociais. Essa dinâmica tem contribuído para o agravamento de problemas ambientais significativos, como a exploração excessiva dos recursos naturais e o aumento do descarte inadequado de resíduos sólidos (Bauman, 2007).

Entre os resíduos sólidos urbanos destaca-se o óleo vegetal residual (óleo de cozinha), produto amplamente utilizado na indústria alimentícia para o preparo de alimentos fritos e pré-fritos. Seu descarte inadequado pode provocar sérios impactos ambientais, enquanto a destinação correta possibilita seu aproveitamento como matéria-prima de alto potencial de reciclagem. Entre as aplicações sustentáveis destacam-se a produção de resinas, tintas, sabões e biodiesel, entre outros produtos. Assim, a gestão adequada desse resíduo contribui para a redução de danos ambientais e para o desenvolvimento de tecnologias limpas (Zucatto; Welle; Silva, 2013; Ribeiro et al., 2018).

Nesse cenário, o município de Porto Nacional, situado a aproximadamente 60 km de Palmas, capital do estado do Tocantins, possui uma população de 64.418 habitantes (IBGE, 2025) e apresenta uma economia em processo de crescimento e diversificação, com destaque para os setores de comércio e serviços (Porto Nacional, 2025). Destacando, o segmento alimentício como restaurantes e lanchonetes que são reconhecidos como grandes geradores de óleo de cozinha residual (Silva; Almeida, 2015).

Diante desse contexto, emerge a seguinte questão de pesquisa: Como são as práticas adotadas pelos comerciantes de segmentos alimentícios de Porto Nacional em relação ao consumo e ao descarte do óleo de cozinha, e como se dá a participação desses estabelecimentos em iniciativas de destinação sustentável? A relevância deste estudo reside na necessidade de compreender essas práticas e avaliar o engajamento do setor em ações voltadas à destinação ambientalmente adequada desse resíduo.

2 OBJETIVO

O objetivo geral deste trabalho é analisar o descarte do óleo de cozinha no comércio de Porto Nacional, TO e a participação dos estabelecimentos em iniciativas de destinação sustentável.

3 MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo adotou uma abordagem qualitativa, de natureza exploratória e descritiva, fundamentando-se em pesquisa bibliográfica com apoio documental.

Inicialmente, realizou-se um levantamento junto à Secretaria da Fazenda de Porto Nacional, que identificou 254 comércios do segmento alimentício cadastrados, sendo 206 localizados na sede

do município. Após uma triagem para verificar a adequação ao objeto de estudo, 191 estabelecimentos situados na zona urbana foram considerados aptos à pesquisa. A escolha por esse recorte espacial visou otimizar a logística de trabalho e aprofundar a análise das práticas locais.

A coleta de dados foi conduzida entre 2 e 15 de abril de 2025, por meio de entrevistas semiestruturadas baseadas em um questionário contendo sete perguntas. Apesar do número de estabelecimentos aptos, apenas 45 comerciantes responderam integralmente ao instrumento de pesquisa, constituindo a amostra efetiva do estudo.

Para o tratamento dos dados, aplicou-se a técnica de análise de conteúdo, conforme os procedimentos propostos por Bardin (2011), permitindo a categorização e interpretação sistemática das informações obtidas.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 45 comerciantes dos segmentos alimentícios de Porto Nacional-TO, 30 (66,7%) consumiu-se semanalmente até 25 litros de óleo por semana, 8 (17,8%) comerciantes, relataram utilizar entre 25 e 50 litros semanalmente e 7 (15,5%) informou consumir mais de 50 litros de óleo por semana. Tais dados demonstram a diversidade do setor e indicam que o volume de geração de resíduos oleosos pode variar significativamente de acordo com o porte do negócio. Ademais, o consumo semanal de óleo nos estabelecimentos varia conforme o comportamento dos consumidores, sendo maior no início do mês e nos finais de semana, quando, influenciados por fatores financeiros, há maior frequência de refeições fora de casa (Besen, 2020).

Quando questionados sobre a frequência de troca do óleo, 32 (71%) dos comerciantes afirmaram reutilizá-lo por dois ou mais ciclos, 10 (22%) adotam métodos alternativos de substituição e apenas 3 (7%) realizam a troca a cada uso. A reutilização recorrente, comum à maioria dos estabelecimentos, está ligada à redução de custos e a rotinas operacionais, embora a ANVISA (2004) alerte que o óleo se deteriora rapidamente quando exposto ao ar, à umidade e a altas temperaturas.

No que se refere ao conhecimento dos comerciantes acerca dos impactos ambientais do descarte inadequado do óleo de cozinha usado, verificou-se que 25 (56%) dos entrevistados afirmaram possuir algum nível de conhecimento sobre os riscos ambientais associados, enquanto 20 (44%) declararam desconhecê-los. Esses dados revelam a existência de uma lacuna significativa no processo de conscientização ambiental dos empreendedores locais, especialmente considerando o potencial poluidor do resíduo oleoso.

No que se refere às práticas de descarte do óleo de cozinha pelos comerciantes, identificou-se que a doação para terceiros é a forma mais recorrente de destinação, adotada por 21 (47%) estabelecimentos, já 9(20%) comerciantes relataram encaminhar o óleo ao *Projeto Porto Recicla Óleo* iniciativa do poder público local voltada à logística reversa e à sustentabilidade ambiental. Além disso, 4 (9%) entrevistados destinaram o resíduo a empresas privadas e 11(29%) comerciantes relatou

reutilizar o óleo na produção de sabão artesanal para consumo próprio. Nenhum declarou descartá-lo em ralos, pias ou vias públicas, prática poluente e passível de penalização. Conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Brasil, 2010), a gestão desses resíduos é responsabilidade prioritária do poder público municipal.

Destaca-se que o *Projeto Porto Recicla Óleo*, criado em 2021 em Porto Nacional-TO, é uma parceria entre a Agência de Regulação e Fiscalização de Serviços Públicos e Meio Ambiente de Porto Nacional e uma empresa privada de óleos vegetais e biocombustíveis. Seu objetivo é coletar e destinar corretamente o óleo residual, promovendo ações de mobilização e conscientização para comerciantes e consumidores. (Projeto Porto Recicla Óleo, 2021).

Dos comerciantes entrevistados, 25 afirmaram possuir atualmente algum sistema de coleta para o óleo de cozinha usado, enquanto 20 relataram não dispor de nenhum tipo de estrutura para esse fim. Entre os que afirmaram realizar a coleta, observa-se uma divisão entre aqueles que destinam o resíduo para reciclagem, como os 13 comerciantes que encaminham o óleo ao *Projeto Porto Recicla Óleo* ou a empresas privadas e os 12 que armazenam o material em tambores para posterior doação ou fabricação de sabão artesanal, prática comum entre pequenos comerciantes.

Quanto à percepção e ao grau de engajamento dos comerciantes de Porto Nacional em relação ao *Projeto Porto Recicla Óleo*, observou-se que a adesão à iniciativa ainda é incipiente. Apenas 9 (20%) dos 45 participantes declararam ter participado efetivamente do projeto. Esse percentual reduzido evidencia que a proposta ainda não alcançou uma massa crítica de estabelecimentos, o que fragiliza o impacto esperado em termos de sustentabilidade ambiental no município e enfatiza a necessidade de ampliar a conscientização ambiental. Silva e Almeida (2015) destacam que a sensibilidade ecológica é um fator determinante para o descarte adequado de resíduos como o óleo de cozinha usado, o que reforça a importância da educação ambiental na formação de uma consciência coletiva capaz de impulsionar práticas mais responsáveis.

A análise dos dados sobre incentivos para adesão ao *Projeto Porto Recicla Óleo* mostrou que a troca por óleo novo é o estímulo mais valorizado, citado por 30 (67%) dos comerciantes. Benefícios financeiros e descontos foram pouco mencionados, por apenas 4 (9%) dos participantes, enquanto apoio logístico e educativo, embora importante para a sustentabilidade do projeto, recebeu apenas 7 (16%) das menções. Esses resultados indicam que, neste estágio do projeto e da consciência ambiental local, os comerciantes priorizam recompensas imediatas e tangíveis em vez de benefícios mais estruturais ou formativos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que a gestão adequada do óleo de cozinha residual em Porto Nacional-TO depende da ampliação de ações educativas, melhorias na logística de coleta e fortalecimento institucional do *Projeto Porto Recicla Óleo*. O diagnóstico realizado evidenciou práticas positivas de descarte, mas

também lacunas de conhecimento e baixa adesão formal à iniciativa de projeto ambiental. Para alcançar maior efetividade, é fundamental estruturar um plano contínuo de comunicação e marketing, instituir o projeto como política pública permanente, garantir transparência na gestão e oferecer suporte técnico constante. Esses elementos são essenciais para consolidar uma cultura de sustentabilidade urbana, promovendo uma cidade mais limpa, consciente e ambientalmente responsável.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA-ANVISA. Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004. Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras. Disponível em: Acesso em: 06 abr. 2025.

BAUMAN, Z. **Tempos líquidos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BESEN, A. A destinação do óleo de cozinha usado e o papel da educação ambiental. 2020. 75 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Marechal Cândido Rondon, 2020.

BRASIL. **Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010**. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos [...]. Brasília, DF: Presidência da República, [2010]. Disponível em: www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/112305.htm. Acesso em: 6 ago. 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Porto Nacional (TO) – Panorama. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/porto-nacional/panorama>. Acesso em: 23 jul. 2025.

PORTO NACIONAL. **Projeto Recicla Porto**. Porto Nacional: Agência de Regulação, Controle e Fiscalização de Serviços Públicos e Meio Ambiente de Porto Nacional ; Prefeitura de Porto Nacional, 2022

PORTO NACIONAL. Com serviços e indústria em destaque, Porto Nacional gera mais de 350 novos empregos formais no primeiro trimestre. Porto Nacional, 17 maio 2025. Disponível em: <https://portonacional.to.gov.br/noticias/5200/com-servicos-e-industria-emdestaque-porto-nacional-gera-mais-de-350-novos-empregos-formais-no-primeiro-trimestre>. Acesso em: 24 jun. 2025.

SILVA; M. C. L.; ALMEIDA, M. L. **Logística reversa e destinação correta do óleo residual vegetal: uma análise do programa Mundo Limpo Vida Melhor**. In: XVIII SEMEAD Seminários em Administração. Anais [...] São Paulo, 2015.

ZUCATTO, L. C.; WELLE, I.; SILVA, T. N. Cadeia Reversa do Óleo de Cozinha: coordenação, estrutura e aspectos relacionais. **Revista de Administração de Empresas**, v. 53, n. 5, p. 442-453, 2013.

RIBEIRO, L. E.; DA SILVA, V. D.; SILVA, J. V.; DE CAMPOS SOARES, A. C.; LOBO, M. A. Desenvolvimento Sustentável: Descarte de Resíduos Oleosos em Restaurantes Comerciais de Maringá - PR. **Revista Livre de Sustentabilidade e Empreendedorismo**, v. 3, n. 5, p. 187-211, set-out, 2018.