

### ANEXO III

## FORMULÁRIO DA VERSÃO ELETRÔNICA DO PROJETO / DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO PBAEX – 2016

#### 01. Título do Projeto

A importância de reciclar o óleo de cozinha utilizado em restaurantes no município de Rorainópolis- RR

#### 02. Temporalidade/Duração e Carga Horária

Data Início	Data Término	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Total
18/04/2016	18/10/2016	6 meses	10h	240h

#### 03. Área(s) Temática(s) da Política de Extensão do IFRR envolvida(s) no Projeto

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Comunicação                | <input checked="" type="checkbox"/> Meio Ambiente         |
| <input type="checkbox"/> Cultura                    | <input type="checkbox"/> Saúde                            |
| <input type="checkbox"/> Direitos Humanos e Justiça | <input checked="" type="checkbox"/> Tecnologia e Produção |
| <input checked="" type="checkbox"/> Educação        | <input type="checkbox"/> Trabalho                         |

#### 04. Programa da Política de Extensão do IFRR ao qual o projeto está vinculado

- Extensão Rural e Orientação Técnica ao Homem do Campo e aos APLS Urbanos e Rurais.
- Educação Profissional, Esporte, Cultura e Lazer
- Educação Profissional, Tecnologia Social e Cidadania

#### 05. Público- Alvo e Local de Execução do Projeto

Proprietários de Restaurantes no município de Rorainópolis- RR

Local: Sede de Rorainópolis-RR

#### 06. Objetivo Geral (O que se pretende alcançar ao final do projeto?)

A importância da reciclagem do óleo de cozinha para o meio ambiente.

#### 07. Objetivos Específicos (Desdobramento do Objetivo Geral, orientam as metas a serem alcançadas por meio dos indicadores físicos)

- Verificar com os donos de restaurantes o destino do óleo que é utilizado para preparo de refeições;

- Buscar informações sobre o tema abordado para confecção de folder para que sejam entregues aos proprietários dos restaurantes;
- Mostra aos proprietários de restaurantes a importância da reciclagem do óleo utilizado nas frituras de alimentos em seus estabelecimentos;
- Demonstrar como reciclar o óleo de cozinha;
- Descrever o impacto ambiental causado pelo descarte de óleo de cozinha em lugares não apropriados;
- Demonstrar através de palestra como armazenar óleo de cozinha para posterior reutilização;
- Organizar minioficinas para mostrar como reciclar o óleo de cozinha na fabricação de saponificação;

#### **08. Justificativa** (Detalhar o porquê do Projeto e demonstrar a relação com o Ensino e a Pesquisa)

É de extrema importância reciclar o óleo de cozinha, pois a capacidade poluente da substância é muito alta: apenas um litro de óleo é capaz de poluir cerca de um milhão de litros de água, ou seja, o equivalente a quantidade média consumida por uma pessoa durante 14 anos. A poluição causada pelo óleo na água prejudica a oxigenação, matando plantas e peixes na região ou deixando-os doentes. Restaurantes, hotéis e residências ainda jogam o óleo utilizado na cozinha direto na rede de esgoto, desconhecendo os prejuízos dessa ação. Independente do destino, esse produto prejudica o solo, a água, o ar e a vida de muitos animais, inclusive do homem. Existem muitos estudos que mostram como reciclar esse tipo de óleo e sua importância para meio ambiente, mas muitos desconhecem esses estudos. Partindo desse conhecimento sobre o assunto surgiu à curiosidade de sabermos qual é o destino dado ao óleo utilizado no preparo das refeições realizadas em restaurantes no município de Rorainópolis.

#### **09. Impactos e Resultados esperados** (Que benefícios são esperados?)

Esperamos que com desenvolvimento do projeto os proprietários dos restaurantes obtenham o máximo de informações e práticas de como reciclar o óleo utilizado nas refeições e que possam estar contribuindo para o equilíbrio do meio ambiente.

#### **10. Descrição das atividades do Projeto** (Detalhar o que será executado com o Projeto)

Será realizado pesquisas bibliográficas e de campo com visitas em lócus, palestras e minioficinas demonstrando a importância de reciclar o óleo de cozinha e as contribuições advindas dessas ações para meio ambiente

### 11. Metodologia (Detalhar como o Projeto será executado)

O presente estudo trata-se de uma pesquisa bibliográfica e de Campo. A pesquisa bibliográfica segundo Severino (2007) é aquela que se realizam a partir do registro disponível, decorrente de pesquisa anterior, em documentos impressos, como livros, artigos e teses. Utiliza-se de dados ou de categorias teóricas já trabalhadas por outros pesquisadores e devidamente registrado. A pesquisa de campo procede à observação de fatos e fenômenos exatamente como ocorrem no real, à coleta de dados referentes aos mesmos e, finalmente, à análise e interpretação desses dados, com base numa fundamentação teórica consistente, objetivando compreender e explicar o problema pesquisado. Para Franco (1985) numa pesquisa em que a abordagem é basicamente quantitativa, o pesquisador se limita à descrição factual deste ou daquele evento, ignorando a complexidade da realidade social. No que concerne à abordagem metodológica desta investigação científica, esta será de ordem qualitativa e quantitativa. Referente aos procedimentos adotados será selecionado como amostra desse estudo 100% dos restaurantes situados na sede do município de Rorainópolis. Assim sendo, Será aplicado questionário para levantamento de informações sobre o descarte do óleo usado nas refeições e também como coleta de dados será feito entrevista com os proprietários e funcionários com intuito de saber se eles obtêm conhecimento acerca da reciclagem do óleo de cozinha e qual é o destino dado ao óleo. Serão desenvolvidas, ainda, atividades como palestras, oficinas e exposição de produtos que podem ser feito com esse tipo de óleo. Todas as atividades citadas serão desenvolvidas em conjunto com bolsista e orientador.

### 12 Avaliação e verificação de Resultados (De que maneira o Projeto será avaliado?)

Será avaliado através de observações e relatórios dos dados coletados durante a pesquisa em que a participação e contribuição do público alvo será de suma importância, pois os resultados esperados requer essa contra partida do público pesquisado durante o desenvolvimento do projeto.

### 13. Cronograma de Execução do Projeto/Programa/Atividade (distribuição das atividades ao longo do período de duração do projeto/programa/da atividade)

Atividade	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6
Visitas aos restaurantes	x					
Leituras de livros, artigos, jornais que falam sobre a reciclagem do óleo de cozinha.		x				
Confecção de folders			x			

Palestras sobre como reciclar o óleo de cozinha				x		
Organizar material para apresentação das minioficinas					x	
Ministrar as minioficinas						x