

ANEXO III- R

**FORMULÁRIO DA VERSÃO ELETRÔNICA DO PROJETO / DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO
PBAEX – 2017**

01. Título do Projeto

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

02. Curso de Formação do Bolsista

Técnico em Agroindústria

03. Temporalidade/Duração e Carga Horária

Data Início	Data Término	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Total
18/05/2017	18/11/2017	6 meses	10h	240h

04. Área(s) Temática(s) da Política de Extensão do IFRR envolvida(s) no Projeto (no máximo 3, enumerando-as de 1 a 3 por ordem de importância)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Comunicação | <input 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 |

05. Programa da Política de Extensão do IFRR ao qual o projeto está vinculado (marque SOMENTE um)

- 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

06. Público- Alvo e Local de Execução do Projeto

Proprietários de Restaurantes no município de São Luiz- RR Local: Sede de São Luiz-RR

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

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

08. 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;

09. 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 a curiosidade de sabermos qual e o destino dado ao óleo utilizado no preparo das refeições realizadas em restaurantes no município de São Luiz - RR.

10. 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 São Luiz- RR. Assim sendo, Será aplicado questionário para levantamento de informações sobre o descarte do óleo usado nas refeições e também como coleta de dados será feita 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.

11. 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 publico alvo será de suma importância, pois os resultados esperados requer essa contra partida do publico pesquisado durante o desenvolvimento do projeto.

12. Impactos e Resultados Esperados (Que benefícios são esperados?)

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

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