**Descarte do óleo de cozinha em restaurantes do município de São Gabriel (RS)**

O óleo de cozinha é um dos principais produtos utilizados na culinária na preparação de diversos pratos. Infelizmente, o grande uso deste alimento gera também um grande volume de resíduos pós-fritura. O resíduo do óleo de cozinha, gerado diariamente nos lares, indústrias e estabelecimentos do país, muitas vezes acaba sendo despejado diretamente nas águas, como em rios e riachos ou simplesmente em pias e vasos sanitários, indo para os sistemas de esgoto causando danos, como entupimento dos canos e o encarecimento dos processos das estações de tratamento, além de contribuir para a poluição do meio aquático, ou, ainda, no lixo doméstico contribuindo para o aumento das áreas dos aterros sanitários. Além disso, quando lançado em água salgada, o óleo sofre reações químicas que resultam na liberação do gás metano na atmosfera, aumentando ainda mais a poluição gerada por esse resíduo. De acordo com ambientalistas, trata-se de uma prática altamente poluidora, pois quando descartada de maneira incorreta, a gordura equivalente a 1 litro de óleo pode afetar a oxigenação de até 1 milhão de litros de água. Dessa forma, a coleta seletiva contribui para a retirada do óleo usado e facilita o processo de reciclagem, realizando assim a destinação adequada para o óleo descartado, contribuindo para a manutenção do equilíbrio ambiental. O óleo de cozinha usado pode servir como matéria-prima na fabricação de diversos produtos, tais como biodiesel, tintas, óleos para engrenagens, sabão, detergentes, entre outros. No município de São Gabriel, há vários estabelecimentos comerciais, industriais, domiciliares, dentre outros, que utilizam o óleo de fritura para a preparação dos alimentos. O presente trabalho teve como objetivo investigar o destino dado ao óleo de cozinha usado em restaurantes do município de São Gabriel – RS. Primeiramente foi realizado um levantamento bibliográfico sobre gestão ambiental e o descarte de óleo de cozinha. Posteriormente, foi elaborado um instrumento de coleta de dados, contendo dez perguntas abertas, sobre o uso e o descarte do óleo de cozinha nos restaurantes. A coleta de dados ocorreu pessoalmente, no mês de junho de 2016, sendo que os respondentes foram proprietários ou funcionários dos restaurantes. Ao todo foram realizadas dez entrevistas em restaurantes do município de São Gabriel, Rio Grande do Sul. Na sequência, os dados foram transcritos e analisados. Os entrevistados foram codificados para garantir o sigilo das informações e foram denominados R1 (Restaurante 1); R2 (Restaurante 2); R3 (Restaurante 3); R4 (Restaurante 4); R5 (Restaurante 5), até R10. Após a coleta constatou-se que todos os estabelecimentos afirmaram que utilizam o óleo de fritura diariamente e utilizam de 25 litros a 600 litros por mês de óleo. Seis estabelecimentos acondicionam e armazenam o óleo em galões; R5 acondiciona em garrafas pet e descarta no lixo; R7 não sabe; R9 fabrica sabão e R8 utiliza o óleo para fazer fogo. Quando indagados sobre os impactos do óleo no meio ambiente, oito respondentes afirmaram que sabem dos impactos ambientais decorrentes do descarte incorreto, porém, R3 e R6 afirmaram que não sabem os impactos que podem ocasionar. O aproveitamento do óleo para confecção de sabão foi apontado por oito estabelecimentos como a principal forma de reciclar o óleo, porém, R5 e R7 não opinaram. Verificou-se a necessidade de intensificação da divulgação e incentivo por agentes governamentais do recolhimento do óleo de fritura usado. Isso seria necessário, pois há pouco conhecimento dos restaurantes sobre a logística reversa. Por outro lado, há um interesse dos restaurantes em proceder de forma correta.

**Palavras-chave:**óleo de fritura; resíduo; estabelecimentos alimentícios.