

GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS NO AMBIENTE UNIVERSITÁRIO, INSTITUTO DE CULTURA E ARTE

V Encontro de Iniciação Acadêmica

Maria Deiliane Lira Mota, Lidia Correia Fonseca, Paulo Henrique Machado de Sousa

O projeto Gestão de resíduos sólidos no ambiente universitário visava atuar principalmente no Instituto de Cultura e Arte (ICA) de diversas formas que serão descritas posteriormente. Com a pandemia, muitas atividades foram limitadas ou adaptadas para que houvesse o melhor aproveitamento possível do projeto. Os principais objetivos eram identificar os projetos de redução de resíduos sólidos, compostagem e coleta seletiva dentro da universidade, verificar a produção de lixo no ICA, realizar e executar o plano de ação. Além disso, também foi necessário a participação do projeto dentro da escola estadual Antônio Bezerra com alunos do ensino médio, onde o foco era apresentar o projeto Lixo Zero. É visto que, por causa da pandemia, muitos dos objetivos citados acima foram limitados ou, até mesmo, não realizados pois precisavam ser feitos de forma prática e presencial. De início, analisamos como era feita a distribuição de alimentos no ICA e o que poderia ser melhorado para reduzir a produção de resíduos. Na escola estadual focamos, principalmente, em explicar o projeto de forma didática, com encontros no Google Meet e pedindo a participação de todos por meio de fotos, vídeos e textos mostrando como eles aplicavam o projeto em casa. Ademais, foi ensinado sobre compostagem e o uso e importância dela no cotidiano. Portanto, com o foco principal no Lixo Zero e no processo de compostagem, os alunos da escola puderam aprender e se conscientizar sobre a produção de resíduos sólidos no Brasil e como isso afeta a vida da população. Outrossim, tanto os bolsistas, quanto alunos e professores puderam compartilhar experiências e resultados (positivos e negativos) que perceberam ao elaborar as atividades passadas durante o projeto e, certamente, aprender a lidar com o desperdício e como diminuir os resíduos.

Palavras-chave: Lixo. Redução. Gastronomia.