



## DESAFIOS À IMPLANTAÇÃO DA POLÍTICA DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM INSTITUIÇÕES PÚBLICAS: a experiência do Restaurante Universitário da UFPE

Danielle Karina Santos Oliveira Pedrosa Soares<sup>1</sup>  
Camilla Oliveira Gomes<sup>2</sup>  
Monica Andrea dos Santos Velez<sup>3</sup>

**Resumo:** O presente trabalho é fruto de análise dos resultados de uma pesquisa realizada na disciplina de Gestão Ambiental e Políticas Públicas da graduação em Serviço Social da Universidade Federal de Pernambuco, sobre a destinação dos resíduos sólidos produzidos pelo Restaurante Universitário da UFPE. Foi observado o descaso público com a destinação dos resíduos sólidos que poderiam ter soluções simples de acordo com a política Nacional de Resíduos Sólidos.

**Palavras-chave:** Política Nacional de Resíduos Sólidos; Resíduos Sólidos; Restaurante Universitário.

**Abstract:** This paper is the result of analysis of the results of a survey conducted in the discipline of Environmental Management and Public Policy Degree in Social Work from the Federal University of Pernambuco, on the disposal of solid waste produced by the University Restaurant UFPE. We observed the neglect public with disposal of solid waste that could have simple solutions according to the National Solid Waste policy.

**Keywords:** National Politic on Solid Waste; Solid Waste; University Restaurant.

<sup>1</sup> Estudante. Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). danielle\_karina\_1992@hotmail.com

<sup>2</sup> Estudante. Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

<sup>3</sup> Estudante. Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).



## INTRODUÇÃO

Meio ambiente e desenvolvimento são temáticas importantíssimas nos contextos atuais para a nossa sociedade e começaram a receber uma atenção especial do Estado e da própria sociedade nas discussões dessa temática. E muitas ações dessas principais ações voltado a estas temáticas ocorrem a partir de políticas públicas. Estudos sobre política pública ainda são muito recentes, especialmente no Brasil, existindo ainda muitas divergências conceituais. Segundo Secchi (2010) qualquer definição de política pública é arbitrária, pois não há consenso na literatura especializada sobre questionamentos básicos.

Sabatier (1995) afirma que a política pública surgiu como um subcampo significativo dentro da disciplina de Ciência Política entre os anos 1960 e 1970. Inicialmente deve-se ter que política pública é um conjunto de decisões e não uma decisão isolada. Rua (2009, p. 20) afirma que “embora uma política pública implique decisão política, nem toda decisão política chega a constituir uma política pública”. Sendo que as políticas públicas compreendem dois grandes conjuntos de ações: as políticas econômicas e as políticas sociais, como afirmam Phillippi Jr e Maglio (2005). Portanto, ao se instituir uma política ambiental faz-se necessário que o governo estabeleça os objetivos que busca esta política, as estratégias de ações que serão utilizadas na execução desta política, crie as instituições para fiscalização da mesma e estructure a legislação que a contém e oriente a sua aplicabilidade na sociedade.

Desta forma buscamos compreender qual é o processo adotado no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Pernambuco, campus Recife, com relação ao lixo orgânico e não orgânico produzido. O impacto que isto provoca, não só no campus mas no entorno dele tendo como base as políticas públicas e ambiental que tratam especificamente deste assunto.

## 1. OBJETIVOS

### 1.1 Objetivo Geral:

- Compreender como se dá a efetivação das políticas públicas de gestão ambiental dentro do espaço da UFPE através do estudo específico da destinação dos resíduos sólidos do Restaurante Universitário.



## 1.2 Objetivos Específicos:

- Constatar qual o procedimento utilizado pelo Restaurante Universitário (RU) da UFPE com relação ao lixo, orgânico e não-orgânico, produzido pelo mesmo e compreender o seu posicionamento frente a esta questão.
- Entender o posicionamento da Universidade Federal de Pernambuco frente à questão ambiental, tomando por base os procedimentos utilizados no Restaurante Universitário.
- Fazer uma reflexão desta temática com relação a importância da inserção do Serviço Social na mesma.

## 2. METODOLOGIA DO TRABALHO

Visando os objetivos da pesquisa e as análises sobre o planejamento de pesquisa segundo Tiviños (1987), Haguette (1987) e Luna (2000), verificamos que o estudo apresenta as características de uma pesquisa qualitativa, em virtude de buscar a compreensão de fenômenos amplos e complexos de natureza subjetiva.

Dessa forma, considerando a natureza das informações pretendidas optamos por uma entrevista do tipo semi-estruturada para que pudéssemos captar mais elementos no discurso da pessoa entrevistada. Por considerar que este tipo de metodologia permite certa organização dos questionamentos, ao mesmo tempo em que pode ser ampliada à medida em que as informações vão sendo fornecidas pois, a aprendizagem é potencializada quando parte de fatos ou contextos já conhecidos (PIOVESAN e TEMPORINI, 1995).

A princípio o interesse foi entrevistar a diretora do RU, a Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Edleide Maria Freitas Piresfazer, entretanto, ela estaria ausente por duas semanas. Diante disto, foi realizada a entrevista com a substituta responsável, a nutricionista supervisora Ana Karla Ferrer Soares.

A entrevista possibilitou uma análise crítica sobre os principais gargalos que impedem a efetividade dos instrumentos de gestão ambiental elencados na Política Nacional



de Resíduos Sólidos no que se refere ao lixo produzido no Restaurante Universitário (RU) da UFPE.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Estudos e trabalhos recentes que utilizam a temática de Gestão Ambiental refletem a preocupação da humanidade, no que se refere à utilização dos recursos naturais, incluindo a necessidade da busca pela forma adequada de exploração, transformação e consumo, para que estas etapas sejam otimizadas e a exaustão evitada ou protelada por um longo prazo. Até a década de 60 o conceito de desenvolvimento significava apenas crescimento econômico. Entretanto, no final da década de 60 e início de 70, começaram a surgir propostas inovadoras, no que diz respeito à proteção ambiental.

Varela (2007) enfatiza que os instrumentos de políticas ambientais podem ser diretos ou indiretos. Os diretos são aqueles elaborados exclusivamente para resolver questões ambientais (comando e controle) e os indiretos são desenvolvidos para resolver outros problemas, mas acabam colaborando para as soluções relativas ao meio ambiente. Quando entram em pauta, os instrumentos de políticas ambientais, geralmente, referem-se aos elementos de comando e controle, os quais se caracterizam pela utilização de formas de regulação direta via legislação e normas. Já os instrumentos indiretos são mecanismos de mercado e podem ser caracterizados pela imposição de taxas, tarifas ou certificados de propriedade.

No caso estudado do Restaurante Universitário,

Segundo dados da campanha Separe o Lixo, do Ministério do Meio Ambiente, cada brasileiro produz cerca de 1,1kg de lixo por dia (BRASIL, 2013). No País, são coletadas diariamente 188,8 toneladas de resíduos sólidos. Observando a quantidade de lixo produzido no país houve a necessidade de se instituir uma política própria para que pudesse destinar melhor o lixo produzido, assim em agosto de 2010 foi aprovada a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), essa política disciplina a coleta, o destino final e o tratamento de resíduos urbanos, perigosos e industriais, entre outros.

Essa lei estabelece metas importantes para o setor, como o fechamento dos lixões até 2014 e para garantir o cumprimento do que está estabelecido na PNRS, está em fase final de estruturação o Plano Nacional de Resíduos Sólidos. Este plano esteve em consulta pública até dezembro de 2011, devendo ser finalizado ainda no primeiro semestre de 2012



segundo Silvano Silvério, diretor da Secretaria de Recursos Hídricos e Ambiente Urbano do Ministério de Meio Ambiente. Vale ainda salientar que, a PNRS também define metas para a redução da geração de resíduos no país.

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Pernambuco entrou em funcionamento no primeiro semestre de 2011, o espaço ocupa uma área de 1.292 m<sup>2</sup> e localiza-se na Av. dos Reitores, dentro do campus universitário. Para a implementação do RU, foram utilizados recursos extraorçamentários vindos do Ministério da Educação, cerca de R\$ 4,5 milhões. O restaurante tem capacidade de atender, simultaneamente, 550 pessoas sentadas, sendo 135 mesas, havendo disponíveis 540 cadeiras nas mesas e 10 cadeiras sobressalentes. São oferecidos cerca de 3.000 almoços diários e 800 jantares, tendo o seu funcionamento de segunda a sexta-feira. A manutenção e os serviços prestados são realizados por uma empresa terceirizada, a Du Chef.

Com tantas refeições sendo servidas diariamente em dois períodos oferecidas pelo RU o nosso questionamento era tanto em relação ao lixo, orgânico e não orgânico, produzido e as sobras das comidas que não eram utilizadas. Com base nesses questionamentos fomos procurar a diretoria do RU para buscar mais informações. A nutricionista supervisora, Ana Karla Ferrer Soares foi quem nos recebeu na ausência da diretora do RU a Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Edleide Maria Freitas Pires, professora aposentada do departamento de nutrição da UFPE, a mesma encontrava-se em viagem ao interior do estado de Pernambuco.

Não existe, no momento, um projeto do RU com relação ao lixo orgânico e não orgânico. Não se faz nenhum tipo de compostagem, nem com o resto da comida que vai pro lixo nem com as cascas e sementes dos alimentos que são utilizados na preparação das refeições, houve sim, um interesse de um professor em trabalhar essas questões mas, até o momento nada está confirmado. Vale salientar que, não existe uma coleta exclusiva do lixo produzido no RU, quem faz isso é a Prefeitura da Cidade Universitária. Buscando mais informações sobre como a prefeitura trata a questão do lixo e do meio ambiente pudemos ver que o único processo que é realizado pela prefeitura, com relação ao lixo, é a de coleta seletiva que é feito nos prédios com a disponibilização de cestos de lixo para reciclagem. Isso não é o suficiente para acabarmos com o problema do lixo, nem na Universidade como um todo nem no RU, afinal, colocar cestos de coleta seletiva nos corredores dos centros sem que haja um trabalho de conscientização com os alunos, professores e funcionários não traz o impacto necessário para a problemática. Pois, assim como há cestos específicos



para cada material há também cestos "normais" aonde se misturam o lixo orgânico do reciclável.

No Brasil, o lixo orgânico representa mais da metade do total coletado, sendo que apenas 1,5% do lixo sólido orgânico urbano gerado é reciclado. A compostagem é uma ótima alternativa para o tratamento dos resíduos orgânicos, principalmente em países tropicais, pois é a forma mais eficaz de se conseguir uma biodegradação controlada dos resíduos orgânicos, e pode ser definida como um processo aeróbico e controlado de tratamento e estabilização (redução da atividade biológica pelo esgotamento dos estoques de alimentos e competição entre espécies de agentes detritívoros, ocorrendo transformação dos componentes químicos com a diminuição da carga carbonácea e a oxi-redução dos elementos químicos para formas orgânicas mineralizadas) de resíduos orgânicos para a produção de húmus, diminuindo assim problemas ambientais e sanitários associados as grandes quantidades desses resíduos.

Outro questionamento feito foi do que era feito com a comida "limpa" que sobrava das refeições. A resposta que recebemos foi que, esta comida que sobrava era de responsabilidade da empresa contratada que presta serviço à Universidade, a Du Chefe, que é quem fornece as refeições. Quando questionada sobre a possibilidade de doar estes alimentos a outras instituições ou até mesmo a própria comunidade que vive no entorno do campus da Universidade, a nutricionista Ana Karla Ferrer nos respondeu que isso não poderia ser feito pois, como é necessário um armazenamento e manuseamento correto desses alimentos para que não haja nenhum tipo de problemas com relação a saúde, disponibilizá-los a outras pessoas seria um risco pois, não se sabe como esses iriam manusear e armazenar os alimentos podendo desta forma, ter problemas de saúde ou intoxicação alimentar e se isso ocorrer a responsabilidade seria da Universidade.

## CONCLUSÃO

Nos últimos anos tem-se verificado um aumento acentuado da produção de resíduos sólidos, devido a uma vida exageradamente consumista, fruto do avanço tecnológico. Isso, infelizmente, se afasta de um modelo de desenvolvimento sustentável. Como consequência desse fenômeno, o tratamento e destino final dos resíduos sólidos



tornou-se um processo de grande importância nas políticas sociais e ambientais dos países mais desenvolvidos. Regra geral, a maior fração destes resíduos é ocupada pela matéria orgânica e um dos processos mais utilizados para lidar com esse material é a compostagem.

No caso estudado do Restaurante Universitário esse processo de compostagem seria interessante ser feito, tanto com os restos de alimentos que os usuários desperdiçam, quanto com a comida que sobra da cozinha e que não pode ser reaproveitada, ou as cascas e sementes das frutas e verduras, podendo esse material ser utilizado nos jardins da própria universidade e também como material de estudo para diversos cursos.

A destinação dos resíduos sólidos do Restaurante Universitário da UFPE é uma problemática sócio-ambiental que deve ter a intervenção das políticas públicas específicas e ainda poderiam ser tomadas medidas pela própria universidade para o destino do alimento que está em boas condições para uso, mas, tem a destinação de lixo orgânico. A universidade poderia, por exemplo, destinar essa comida à comunidade que reside dentro do campus, abrindo as portas do RU para ela.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**BRASIL**, Ministério do Meio Ambiente. In <http://www.separeolixo.com/>. Acesso em 01 de abril de 2013.

**BRASIL**, Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Brasília, 2010.

**HAGUETTE**, T. M. F. Metodologias qualitativas na Sociologia. 6ª. ed. Petrópolis: Vozes, 1999. p. 224.

**JR.**, Arlindo Phillipi. **MAGLIO**, Ivan Carlos. Política e Gestão Ambiental: conceitos e instrumentos. In: Educação Ambiental e Sustentabilidade. São Paulo: Manole, 2005.

**LUNA**, S. V. Planejamento de pesquisa: uma introdução. São Paulo: EDUC, 2000. 108p. (Série Trilhas).

**TRIVIÑOS**, A. N. S. Introdução à pesquisa em Ciências Sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987. p. 175.



**VARELA, C. A.** Instrumentos de políticas ambientais, casos de aplicação e seus impactos para as empresas e a sociedade. In: IX Encontro nacional sobre gestão empresarial e meio ambiente, Curitiba, 2007. p. 15.

**PIOVESAN, A.; TEMPORINI, E. R.** Pesquisa exploratória: procedimento metodológico para o estudo de fatores humanos no campo da saúde pública. Revista Saúde Pública, São Paulo, v. 29, nº. 4, p. 318-325.

**RUA, Maria das Graças.** Políticas Públicas. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração / UFSC, 2009. p. 130.\_\_\_\_\_. Análise de Políticas Públicas: Conceitos Básicos. In: RUA, Maria das Graças; VALADÃO, Maria Izabel. O Estudo da Política: Temas Selecionados. Brasília: Paralelo 15, 1998.

**SABATIER, Paul A.** Political Science and Public Policy. In: THEODOULOU, Stella Z; CAHN, Matthew A. (Org.). Public Policy: The Essential Readings. New Jersey:Prentice Hall, 1995. cap. 2, p. 10-15.

**SECCHI, Leonardo.** Políticas Públicas: Conceitos, Esquemas de Análise, Casos Prático. São Paulo: Cengage Learning, 2010. p. 133.

\_\_\_\_\_. Restaurante universitário entra em funcionamento em fevereiro. In [http://www.ufpe.br/agencia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=39079: restaurante-universitario-entra-em-funcionamento-em-fevereiro-&catid=5:incampus](http://www.ufpe.br/agencia/index.php?option=com_content&view=article&id=39079:restaurante-universitario-entra-em-funcionamento-em-fevereiro-&catid=5:incampus). Acesso em 01 de abril de 2013.