

RESUMO:

O Óleo vegetal residual, popularmente conhecido como óleo de cozinha usado, utilizado no processo de frituras de alimentos encontra-se entre os resíduos que, infelizmente, ainda não possuem um método bem definido para o seu gerenciamento, que contempla manuseio, coleta, tratamento e, por fim, descarte do mesmo. Ele, na caracterização dos resíduos sólidos urbanos, é enquadrado às vezes com matéria orgânica e outras vezes como óleos e graxas. Por apresentar um potencial de graves riscos à saúde das pessoas e ao meio ambiente, particularmente ao solo e a água, as atividades do seu gerenciamento devem estar organizadas e controladas. Nesse contexto, este projeto de pesquisa contempla a realização de um trabalho junto a estabelecimentos industriais de médio/pequeno portes instalados na cidade de Campina Grande – Paraíba, que utilizam esse tipo de óleo em seus processos para frituras de alimentos, tipo salgadinho. Metodologicamente a pesquisa, será desenvolvida em duas fases: na primeira, explorar-se-á a literatura relacionada com o tema objeto de estudo. Em seguida, contemplará a coleta de dados junto às empresas objeto de análise, via observações *in loco* e *in situ* dos procedimentos adotados para o descarte desses óleos. Ao final, espera-se ser possível a identificação e análise dos aspectos legais e ambientais relacionados com o tema e como essas práticas impactam negativamente junto às pessoas e ao meio ambiente, o que permitirá apontar sugestões de melhorias que, se implementadas, poderão contribuir para a minimização do problema.