



Título: Elaboração um manual de medição e descarte dos resíduos de uma agroindústria do estado do Rio de Janeiro

Aluna: Rhoana Vitória Vieira Pereira

Orientadora: Aldara da Silva César

RESUMO

Cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são perdidos e desperdiçados por ano no mundo. Os índices de perdas alimentícias são considerados elevados e ocorrem, em especial, nas etapas de colheitas, pós-colheita, processamento, instalações de refrigeração, processamento, produção e transporte inadequados, com destaque para os países subdesenvolvidos e pobres. Em virtude disso, o presente trabalho objetiva propor um plano de ação a fim de realizar uma mensuração e determinar uma destinação adequada para os resíduos sólidos orgânicos produzidos na agroindústria baseadas nas diretrizes estabelecidas pela Política Nacional dos Resíduos Sólidos. Para atingir esse objetivo, foram realizadas observações do processo e mapeamentos dos refugos de produção na fabricação de macarrões recheadas, sendo auxiliados da utilização de ferramentas da engenharia, como o fluxograma e o 5W2H. Diante disso, por meio da junção de todas as informações e o mapeamento, foi possível desenvolver um manual com os Procedimentos Operacionais Padrões para serem implementados no processo produtivo de macarrões recheados na agroindústria. Por conseguinte, espera-se que com este trabalho estabeleça medidas de mitigação de perdas e desperdícios, consequentemente, determinar uma efetiva quantificação e destinação adequada dos resíduos sólidos orgânicos.

Palavras-chave: agroindústria, ferramentas de engenharia, mapeamento, Política Nacional dos Resíduos Sólidos, procedimento operacional padrão, 5W2H