LIXO ZERO

Cerca de 60 litros de óleo usados foram recolhidos durante ação em Tangará

Ação foi programada para marcar a Semana de Lixo Zero

Descarte correto ainda pode ser feito, por meio da reciclagem

FABÍOLA TORMES / Redação DS

O óleo de cozinha usado, quando jogado diretamente no ralo da pia, vai poluir córregos, rios ou qualquer solo que o óleo tiver contato. Devido às substâncias insolúveis em água presentes em sua composição, quando descartados de maneira irregular, os óleos podem obstruir tubos e encanamentos, provocar o refluxo de esgoto, ou ainda poluir os corpos hídricos e afetar significativamente a vida aquática.

Assim, recorrer à reciclagem do óleo de cozinha é a melhor forma de preservar o meio ambiente.

Para incentivar essa prática, a Cooperativa de Produção de Materiais Recicláveis de Tangará da Serra (Coopertan), juntamente com a Câmara Municipal de Tangará da Serra, através da vereadora Elaine Antunes, Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto (Samae) e o Rotary, realizaram no último dia 29 de outubro, um Pit Stop na Praça da Bíblia, para recolher óleo de cozinha usado. A ação foi programada para marcar a Semana de Lixo Zero.

> Ações como essa são importantes. A gente planta a semente

Na oportunidade foram recolhidos cerca de 60 litros de óleo usados. "Foi uma quantidade satisfatória e fizemos a conscientização e orientação para todos", contou a vereadora Elaine Antunes.

Para a cooperada Silvana Regina dos Santos uma ação importante, que se multiplicará nos próximos meses. "Ações como essa são importantes. A gente planta a semente e a expectativa é que se multiplique".

Para fazer o descarte correto do óleo de cozinha basta armazenar o produto usado em uma garrafa pet comum, de preferência de refrigerantes, água mineral ou similares, pois a tampa dessas garrafas é muito mais resistente, e colocar em frente a casa para coleta junto ao recicla no seu bairro.

Já naqueles estabelecimentos em que o produto é consumido em grande quantidade, como supermercados, pastelaria, shopping, restaurantes, lanchonetes, basta que os responsáveis liguem na Coopertan, que a coleta é feita de forma direta.

Vale ressaltar que a coleta de óleo usado vem sendo realizada desde 2019, contudo, o volume mensal aind é muito pequeno.

Para este ano estão programadas três edições

PRIMEIRA EDIÇÃO

Feira Natural do Campo será realizada nesta quinta

Participarão 25 pequenos produtores rurais

Ascom Senar

A partir desta quinta-feira, 3 de novembro, consumidores de Cuiabá e região poderão adquirir produtos direto do campo para a mesa. Acontece a primeira edição da Feira Natural do Campo 2022, das 17h às 21h, no estacionamento do Pantanal Shopping. A entrada é gratuita.

Serão comercializados abóbora, abobrinha verde, folhas, mandioca, microgreens, maxixe, salsa, sálvia, frutas como acerola, abacaxi, caju e limão. Também estarão disponíveis açúcar mascavo, mel, doces, geleias, conservas, queijos, salames, licores, picles, farinhas, salames e rapaduras.

Participarão 25 pequenos produtores rurais de Cuiabá, Várzea Grande, Nossa Senhora do Livramento, Poconé, Jangada e Tangará da Serra. Todos são atendidos pela Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Mato Grosso (Senar-MT).

> O próprio produtor precifica a mercadoria e tem um retorno maior

Com a feira, eles também terão a oportunidade de aprender na prática a comercializar diretamente com o consumidor. Segundo o gerente da ATeG do Senar-MT, Armando Urenha, essa é uma forma de aumentar a renda do produtor. "Vendendo diretamente ao consumidor, o próprio produtor precifica a mercadoria e tem um retorno maior, já que nesse caso, não lidará com atravessadores", explica.

Em 2021, o Senar-MT realizou oito edições da Feira Natural do Campo em Cuiabá que juntas reuniram um público de 11.600 pessoas, que adquiriram produtos dos 25 produtores rurais participantes do evento.

Para este ano estão programadas três edições da Feira Natural do Campo, nos dias 3 e 17 de novembro e 1º de dezembro.