

RACCOLTA DEGLI OLI ALIMENTARI ESAUSTI

Buongiorno,

Le chiediamo cortesemente un po' del suo tempo per rispondere ad un questionario predisposto da un gruppo di ricerca composto da studiosi del Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco, del Dipartimento di Chimica e del Dipartimento di Culture, Politiche e Società (Università degli Studi di Torino).

L'argomento principale del questionario concerne le abitudini del cittadino sull'uso e la raccolta degli oli alimentari esausti.

La Sua collaborazione è molto importante per il buon esito della ricerca. Se desidera essere informato sui risultati dell'indagine, invii una mail agli indirizzi: **elena.ugazio@unito.it**, **claudia.barolo@unito.it**, **dario.padovan@unito.it**, specificando nome, cognome e motivo della richiesta.

DURATA: La durata media per la compilazione del questionario è di circa 5 minuti.

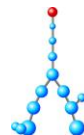
CONFIDENZIALITA' E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: Il questionario è anonimo e tutte le informazioni raccolte saranno trattate per le sole finalità di ricerca, nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela della privacy (D.Lgs. n. 196/93).

La pubblicazione dei dati sarà in forma aggregata e in nessun caso sarà possibile collegare le risposte o le informazioni agli intervistati.

GRUPPO DI LAVORO: Il gruppo di ricerca è composto da: Dott.^{ssa} Elena Ugazio, Prof.^{ssa} Claudia Barolo, Prof. Dario Padovan.

Ci sono 10 domande all'interno di questa indagine.

TORINO, 29 SETTEMBRE 2017



RACCOLTA DEGLI OLI ALIMENTARI ESAUSTI

1) Per quali tipologie di rifiuti effettui già la raccolta differenziata?

- Vetro
- Plastica
- Metallo (scatolette, lattine ecc.)
- Carta
- Indifferenziato (non riciclabile)
- Organico
- Pile
- Medicinali scaduti
- Batterie auto
- Altro (specifica)_____

2) Sei d'accordo che sarebbe preferibile una più intensa circolarità dei rifiuti? Chi secondo te dovrebbe beneficiarne maggiormente?

- Cittadini
- Imprese
- Comuni

3) Quanto olio di oliva o di semi adoperi in un mese per cucinare/friggere?

4) Cosa ne fai dell'olio che rimane nella padella dopo aver fritto?

- Lo butto nel lavandino, prima di lavare la padella
- Lo raccolgo con carta da cucina/giornale, che poi getto nella spazzatura
- Lo verso nello scarico del WC
- Lo raccolgo per lo riutilizzarlo successivamente (una o più volte)
- Lo raccolgo in una bottiglia/contenitore che, poi, provvedo a smaltire separatamente
- Altro (specificare)_____

5) Cosa ne fai dell'olio che si trova nella scatoletta o nel vasetto di tonno, oppure nel barattolo/vaschetta di verdure/cibi conservati sott'olio (es. carciofini, funghi ecc.)?

6) Nella zona dove abiti ci sono bidoni/cassonetti (o altri sistemi) per la raccolta degli oli alimentari usati?

- Sì e li utilizzo (vai alla domanda 7) Sì, ma non li utilizzo (vai alla domanda 7)
- No (vai alla domanda 8) Non so (vai alla domanda 8)

7) Conosci la modalità da seguire per effettuare la raccolta degli oli alimentari usati (es. quali contenitori puoi/devi usare, con quale frequenza avviene il ritiro ecc.)?

8) Se in futuro avessi la possibilità di conferire gli oli alimentari usati nella zona dove abiti o comunque in luogo per te comodo, provvederesti a smaltirlo separatamente da altri rifiuti? Come immagini dovrebbe svolgersi questo servizio?

9) Attualmente il (parziale) recupero degli oli alimentari usati consente di produrre biocombustibile. Secondo te, nell'UE, qual è la percentuale di biodiesel che si ottiene dagli oli alimentari esausti?

- 0% 15% 30% 50%

10) Eri a conoscenza del fatto che dagli oli alimentari usati si possano ottenere, in alternativa al biodiesel, saponi/prodotti detergenti?

- No Sì

I tuoi dati:

Sesso M F

Età fino a 20 21-35 36-50 51-70 71+

Titolo di studio Lic. elementare Lic. media Diploma Laurea

Professione _____

Numero componenti del nucleo familiare _____ persone

Comune di residenza (quartiere) _____