III SIMPÓSIO DE INTEGRAÇÃO INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

PERCEPÇÃO SOBRE A GERAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS E OS HÁBITOS ALIMENTARES NO DISTRITO FEDERAL

Juliana Fernandes Silva de Oliveira [1]
Giselle Duarte de Oliveira [2]
Stella Siquieroli Pereira Mallen Souza [3]
Luana Viana de Souza Costa [4]

RESUMO: Este trabalho tem como objetivo analisar a percepção de estudantes das Oficinas Técnicas (OFTECs) Cultura alimentar e Sustentabilidade, do curso técnico em Eventos do Instituto Federal de Brasília sobre a relação entre a geração de resíduos sólidos e os hábitos alimentares, a partir de visita técnica a uma cooperativa de reciclagem na Ceilândia, Distrito Federal (DF). A pesquisa, de natureza quantitativa, exploratória e descritiva, utilizou questionário aplicado aos estudantes a partir de observação do processo de triagem de resíduos recicláveis no local. Os resultados indicam que os estudantes identificaram, entre os resíduos relacionados à alimentação, presença expressiva de materiais associados ao uso excessivo de descartáveis, ao consumo de ultraprocessados e *fast food*, ao consumo rápido e às bebidas industrializadas. A visita também trouxe reflexões sobre a valorização do trabalho das pessoas cooperadas, destacando a importância da separação correta dos resíduos, com foco na melhoria das condições de trabalho. A atividade contribuiu para ampliar a compreensão dos estudantes sobre os impactos das escolhas alimentares e do modo de descarte.

Palavras-chave: Cultura alimentar; resíduos sólidos; Educação alimentar e nutricional.

ABSTRACT: This study aims to analyze the perception of students from the Technical Workshops (OFTECs) Food Culture and Sustainability, offered in the Technical Course in Events at the Federal Institute of Brasília, regarding the relationship between solid waste generation and eating habits, based on a technical visit to a recycling cooperative in Ceilândia, Federal District. The research, quantitative, exploratory and descriptive in nature, used a questionnaire applied to students based on the observation of the recyclable waste sorting process at the site. The results indicate that students identified, among food-related waste, a significant presence of materials associated with the excessive use of disposables, the

[1] Bacharel em Turismo, Doutora em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social, Docente da Área de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal de Brasília, campus Brasília, juliana.fernandes@ifb.edu.br.
[2] Bacharel em Nutrição, Doutora em Ciências Nutricionais , Docente da Área de Turismo, Hospitalidade e Lazer do Instituto Federal de Brasília, campus Brasília, giselle.oliveira@ifb.edu.br.
[3] Estudante no Curso técnico em Eventos integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Brasília, campus Brasília, foimallens@gmail.com.
[4] Estudante no Curso técnico em Eventos integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal de Brasília, campus Brasília, luana72488@estudante.ifb.edu.br.

consumption of ultra-processed foods and fast food, quick consumption practices and industrialized beverages. The visit also prompted reflections on the value of the work carried out by cooperative members, highlighting the importance of proper waste separation, with a focus on improving working conditions. The activity contributed to broadening students' understanding of the impacts of food choices and disposal practices.

Keywords: Food culture; solid waste; Food and nutrition education.

Introdução

A alimentação humana é, além de um ato biológico, um fenômeno cultural. Atualmente, no Brasil, o modelo alimentar é marcado pela crescente presença de alimentos industrializados e ultraprocessados, acompanhado pelo uso intensivo de embalagens descartáveis, que vêm transformando os padrões de saúde da população e o meio ambiente, tendo em vista o volume de resíduos sólidos gerados cotidianamente.

Em 2024, foram produzidas no país, 81,6 milhões de toneladas de resíduos sólidos urbanos, o que equivale a uma média de 384 quilos por habitante no ano. Desse total, os resíduos secos encaminhados à reciclagem alcançaram os 7,1 milhões de toneladas, o que equivale a somente 8,7% do total desses resíduos, indicando que a grande maioria dos materiais descartados não é reinserida, o que inclui os resíduos da alimentação (Sinimbú, 2025). No DF, com aproximadamente 3 milhões de habitantes, eminentemente urbana e com renda *per capita* elevada, esse debate ganha relevância diante do consumo de ultraprocessados acima da média nacional e do aumento da coleta seletiva, que passou de 42 mil toneladas (2022) para 61 mil toneladas (2025) (Freitas, 2026; Mendonça, 2026). Nesse contexto, as cooperativas de reciclagem assumem papel importante na triagem e destinação dos resíduos recicláveis.

Para compreender a relação entre comida, hábitos de consumo e geração de resíduos sólidos, foi realizada uma visita técnica com estudantes das OFTECs Cultura Alimentar e Sustentabilidade, no curso técnico em Eventos do Instituto Federal de Brasília, a uma cooperativa de reciclagem localizada na Ceilândia (DF). Neste escopo, este trabalho objetiva analisar a percepção dos estudantes sobre a relação entre geração de resíduos sólidos e hábitos alimentares, a partir de visita à cooperativa. Trata-se de uma pesquisa quantitativa, de natureza exploratória e descritiva, cuja coleta de dados ocorreu por meio de questionário aplicado a partir da observação do processo de triagem de resíduos no local.

Referencial teórico

A cultura alimentar deve ser compreendida, para além das técnicas de preparo e da combinação de ingredientes, como um sistema simbólico que envolve identidade, memória, relações sociais, disponibilidade de insumos e comensalidade (Da Matta, 2004). Ela comunica modos de vida e expressa os vínculos com o território, diferenciando os grupos sociais a partir do que se come, de como se come, com quem se come e em quais contextos essas práticas se realizam (Bordieu, 1983 *apud* Woortmann, 2013).

No DF, ela é transpassada por processos históricos e fluxos migratórios que contribuíram para a formação de saberes e preparos. A urbanização, a reorganização do tempo dedicado ao trabalho doméstico e o aumento do apelo de alimentos industrializados e ultraprocessados têm transformado o ato de comer, favorecendo o consumo de produtos embalados, padronizados e preparo rápido, o que impacta a saúde da população.

As transformações nos padrões de consumo e descarte estão ligadas às mudanças na cultura alimentar e à geração de resíduos sólidos. No Brasil, a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei 12.305/2010, define resíduos sólidos como todo material, substância, objeto ou bem descartado resultante de atividades humanas, distinguindo-os dos rejeitos, cuja recuperação não é viável. Assim, a composição e o volume dos resíduos são indicadores dos padrões de consumo e dos desafios de sua gestão.

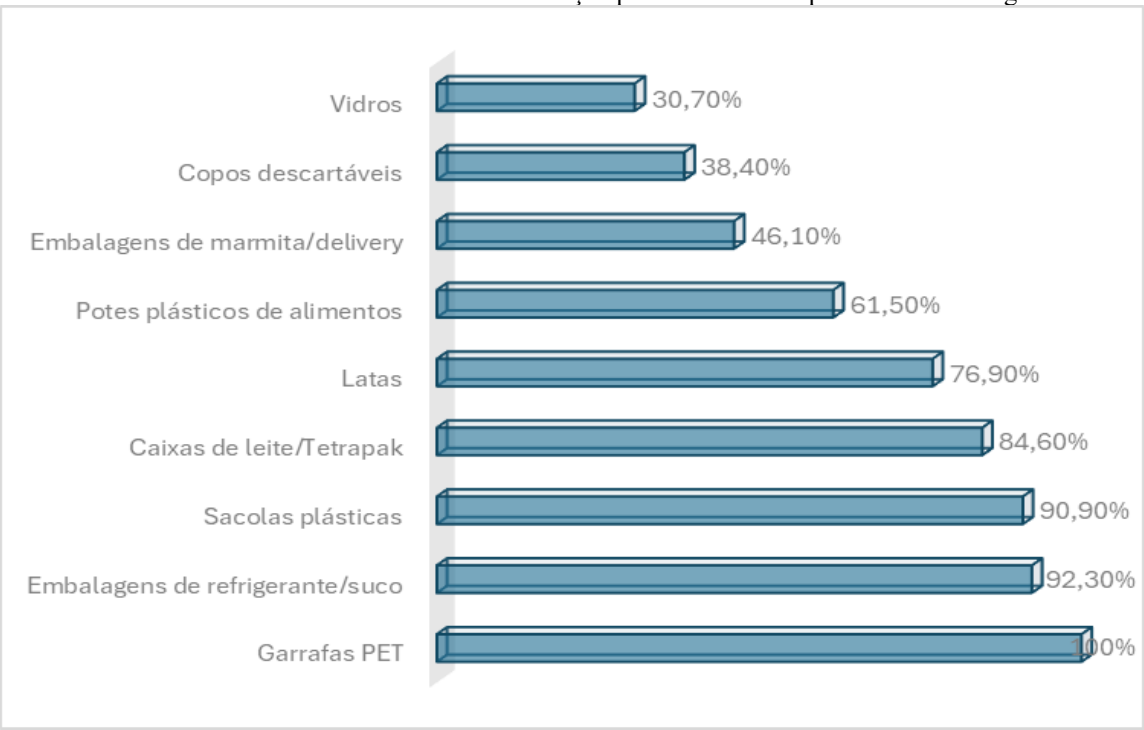
A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) contribui para compreensão do alimento em sua cadeia, do cultivo ao descarte, com princípios que incluem a sustentabilidade social, ambiental e econômica, a abordagem do sistema alimentar em sua integralidade e a valorização da cultura alimentar local e do respeito à diversidade (Brasil, 2012), para formar sujeitos capazes de refletir criticamente sobre os impactos de seus hábitos cotidianos.

Resultados

A visita técnica à cooperativa possibilitou aos estudantes estabelecer relações entre cultura alimentar, padrões de consumo e produção de resíduos no DF. Nos resíduos observados, predominaram materiais secos, principalmente plástico, papel/ papelão e metal, evidenciando a presença de embalagens. Entre os resíduos relacionados à alimentação, destacaram-se garrafas

de politereftalato de etileno (PET), percebidas com frequência moderada a alta por 100% dos respondentes, sendo embalagens de refrigerante e suco especificamente notadas por 92,3%; sacolas plásticas, por 90,9% das respostas; caixas de leite / Tetrapak, com 76,9%, e potes plásticos de alimentos com 61,5% (Gráfico 1).

Gráfico 1 - Resíduos relacionados à alimentação percebidos na cooperativa de reciclagem

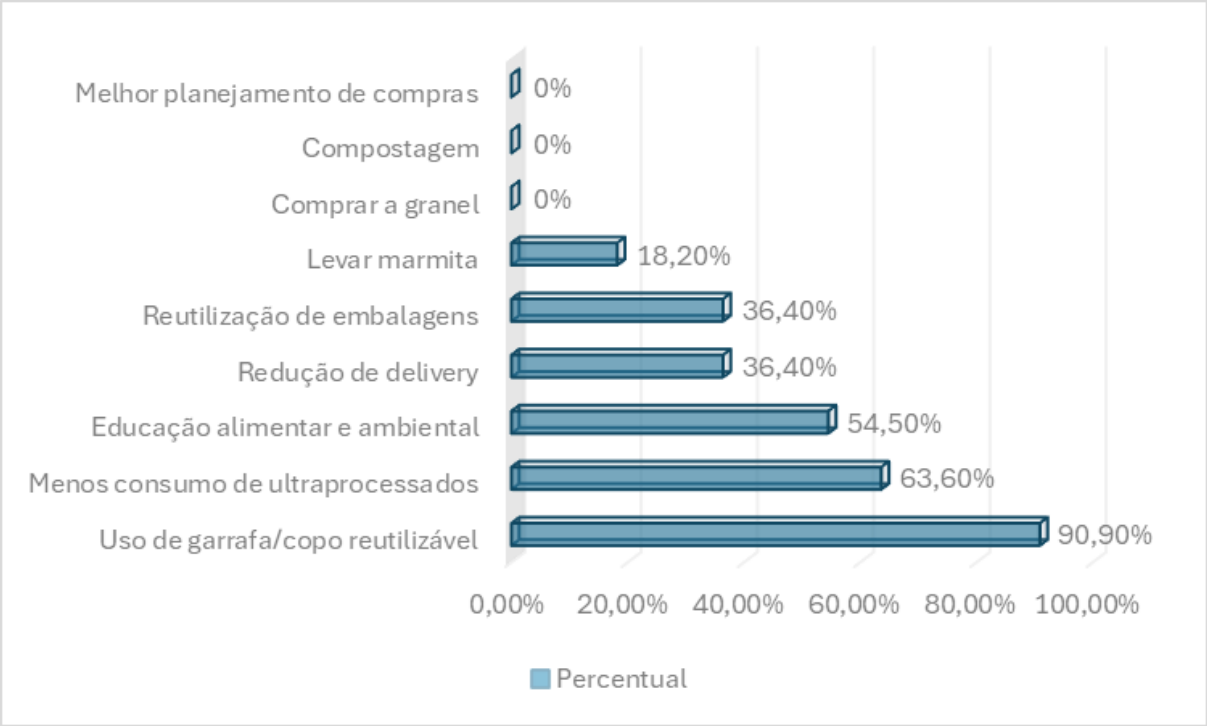


Fonte: Acervo pessoal

Pelas observações dos resíduos, os estudantes associaram-nos principalmente ao uso excessivo de descartáveis (81,8%), ao consumo de ultraprocessados ou *fast food* (72,7%), ao consumo rápido/prático (54,5%) e de bebidas industrializadas ou alcoólicas (45,4%).

Quando questionados sobre as práticas que poderiam reduzir esses resíduos, eles indicaram principalmente o uso de garrafa/copo reutilizável (90,9%), seguido de menos consumo de ultraprocessados (63,6%) e educação alimentar e ambiental (54,5%) (Gráfico 2).

Gráfico 2 - Práticas para reduzir resíduos relacionados à alimentação



Fonte: Acervo pessoal

Outro resultado relevante refere-se à valorização do trabalho de catadores e da cooperativa estudada. O trabalho foi classificado como essencial, embora percebido como pouco valorizado e socialmente invisibilizado. Os estudantes reconheceram a importância da separação correta dos resíduos para facilitar os processos de reciclagem e melhorar as condições de trabalho na triagem.

Alguns estudantes passaram a questionar a quantidade de resíduos produzidos no cotidiano: “Nós produzimos muito mais resíduos do que pensamos”. Outros relacionaram a experiência à própria prática em casa, porque “me fez refletir sobre a gestão do lixo da minha casa” e também “se estou fazendo o descarte da maneira certa e se pode ser reduzida a quantidade do consumo”.

A fala de que a “alimentação saudável não é sobre a saúde em si mesmo, é também do planeta” desloca a compreensão da alimentação saudável do cuidado individual com o corpo para uma dimensão coletiva, ambiental e ética, deixando claro que como se come também produz efeitos sociais e ambientais.

Referências

BRASIL. **Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010**. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm. Acesso em: 9 maio 2026.

_____. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília, DF: MDS, 2012. Disponível em: https://cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 9 maio 2026.

DA MATTA, Roberto. La cultura de la mesa en Brasil. In: E**l Correo**. Paris: UNESCO, 1987.

DISTRITO FEDERAl. Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios Ampliada: PDAD-A 2024: resultados gerais: moradores e domicílios**. Brasília, DF: IPEDF Codeplan, 2025. Disponível em: https://pdad.ipe.df.gov.br/files/reports/Relatorio_DF.pdf. Acesso em: 9 maio 2026.

FREITAS, Yuri. **DF está acima da média nacional quanto ao consumo de ultraprocessados.** Secretaria de Saúde do Distrito Federal, Brasília, DF, 23 jan. 2026. Disponível em: https://www.saude.df.gov.br/w/df-est%C3%A1-acima-da-m%C3%A9dia-nacional-quanto-ao-consumo-de-ultraprocessados. Acesso em: 9 maio 2026.

MENDONÇA, Vinícius. **Coleta seletiva e uso de papa-entulhos crescem no DF em 2025**. Serviço de Limpeza Urbana do Distrito Federal, Brasília, DF, 27 mar. 2026. Disponível em: https://www.slu.df.gov.br/w/coleta-seletiva-e-uso-de-papa-entulhos-crescem-no-df-em-2025. Acesso em: 9 maio 2026.

SINIMBÚ, Fabíola. **Produção de resíduos cresce em 2024; destinação adequada melhora**. Agência Brasil, Brasília, 8 dez. 2025. Disponível em: https://agenciabrasil.ebc.com.br/meio-ambiente/noticia/2025-12/producao-de-residuos-cresce-em-2024-destinacao-adequada-melhora. Acesso em: 9 maio 2026.

WOORTMANN, Ellen. Comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013.