



EDUCAÇÃO AMBIENTAL E QUALIDADE NUTRICIONAL ATRAVÉS DE UMA HORTA ESCOLAR

Lucas Brasil Pereira (PEREIRA, L. B.) – brasillucas761@gmail.com¹
Adaelson Firmino da Silva Junior (SILVA JUNIOR, A. F.) – Adaelsonf@gmail.com²
Antônio Alonso Cecon Novo (NOVO, A. A. C.) - anovo@iff.edu.br³
Hilton Lopes Galvão (GALVÃO, H. L.) - hilton.galvao@iff.edu.br³

¹ Discente do curso Técnico em Agroindústria, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana

² Graduando do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana

³ Docentes do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

Resumo

Grande parte do desperdício das 40 mil toneladas de alimentos que são desperdiçados diariamente no Brasil poderia ser evitada com uma maior conscientização sobre a riqueza nutricional jogada no lixo ao se descartar sementes e cascas, entrecascas, folhas e talos dos alimentos. Neste sentido, o Projeto Desenvolver do Programa de Educação Ambiental – PEA executado pela AIQualis Júnior, empresa júnior do curso de ciência e tecnologia de alimentos do IFFluminense, envolveu a implantação de uma horta escolar na Escola Municipal João Catarino no Distrito de Pirapetinga de Bom Jesus com apoio do IF Fluminense. O mencionado PEA abarca a área de influência do reservatório da PCH Pirapetinga, e constitui um compromisso da empresa RIOPCH1 – Grupo Contour Global com a legislação ambiental. Numa horta escolar há possibilidade de se trabalhar diversas atividades, dentre os quais, os conceitos, princípios, o histórico da agricultura, a importância da educação ambiental, a importância das hortaliças para a saúde. Soma-se ainda, as aulas práticas onde se trabalham as formas de plantio, o cultivo e o cuidado com as hortaliças. Ao longo do primeiro semestre de 2019 foram realizadas várias oficinas com envolvimento de cerca de 45 alunos do ensino fundamental II desde o preparo de canteiros, transplantio de mudas de alface, cebolinha, cenoura, couve flor, couve, salsinha, entre outras, e orientações sobre o manejo até a colheita. Em julho de 2019 foi ofertada uma oficina aos pais e professores da escola sobre o aproveitamento integral dos alimentos utilizando-se folhas e talos das hortaliças colhidas na horta da escola para elaboração de torta de legumes e outra mista. Foi a oportunidade de apresentar a horta desenvolvida pelos filhos que abastece a escola e também de explanar sobre aspectos de qualidade nutricional e aproveitamento de alimentos na elaboração de um alimento saudável e de baixo custo.

Palavras-chave: Educação ambiental; RIOPCH1; Empresa Junior

Instituição de fomento: RIOPCH1 - CONTOUR GLOBAL; ALQUALIS JR.; SETE SOLUÇÕES e TECNOLOGIAS. IF Fluminense