

HORTA ORGÂNICA: SABERES E SABORES

Armando David Pablino, Sérgio Augusto Morais Cardozo, Wanderson Lucero Benites, Drielly Paniz Ferreira, Márcia Dutra da Silva Alfonso.

Escola Estadual Castelo Branco – Bela Vista-MS

david.b.torres007@gmail.com, sergioaugusto.mcardozo@gmail.com, wandersonlucero@hotmail.com,
driellypanizf@hotmail.com, marciaalfonso@hotmail.com

Área/Subárea: Geografia e Química/ Áreas Humanas e Ciências Biológicas Tipo de Pesquisa: (Científica ou Tecnológica)

Palavras-chave: Organic garden, sustainable vegetables.

Introdução

O projeto horta orgânica: saberes e sabores foram elaborados no ano de 2019 na Escola Estadual Castelo Branco, com a finalidade de evitar o desperdício usando a criatividade no reaproveitamento dos alimentos que por sua vez, serão utilizados como adubo orgânico na horta, perfazendo um ciclo sustentável no plantio das hortaliças e em seu consumo como incremento na merenda escolar. Essa atividade envolveu os alunos do 1º ano do ensino médio, que tiveram a ideia da elaboração do projeto e com a pretensão de por em prática no segundo semestre do ano letivo. Como destaca Morgado (2008) diz que as hortaliças quando presente na alimentação escolar faz sucesso, pois são frutos do trabalho dos próprios alunos. Vale ressaltar também, o envolvimento dos alunos de forma interdisciplinar, estabelecendo uma dinâmica do saber e do aprender com a essência de uma abordagem científica conectando diferentes disciplinas e conhecimentos. Contudo, o projeto tem por fim sensibilizar os alunos em relação aos hábitos alimentares saudáveis, promovendo a sustentabilidades do meio ambiente.

Metodologia

Para a realização do projeto, será escolhida uma área com boa luminosidade solar, sendo este um local preparado e analisado, e logo em seguida, feita as devidas correções do solo. Em seguida, farão a construção dos canteiros (figura 1). Depois de alguns dias de preparação do solo com adubo orgânico produzido com sobras dos alimentos da merenda escolar, será realizado o plantio das hortaliças sendo: alface, cenoura, couve, beterraba, cebolinha, salsinha e entre outras.

Durante a elaboração do projeto, na disciplina de geografia, os alunos serão orientados e questionados sobre a localização, o espaço que será ocupado na construção da horta, o tipo de solo e a adubação do terreno. Já na disciplina de química, os alunos produzirão uma tabela com as principais fontes e as funções das vitaminas e sais minerais, bem como, as composições químicas encontradas nas hortaliças (figura 2 e 3). Esses questionamentos fazem os alunos contextualizar e correlacionar o ensino da geografia e da química abordando a teoria com a prática, desse modo, é possível despertar o interesse a cooperação e a autonomia dos mesmos.



Figura 1. (Imagem retirada da internet).

FONTES	NUTRIENTES	FUNÇÕES NO ORGANISMO
Salsa	Vitamina A, Cálcio, Fósforo, Ferro, Cloro e Manganês.	Protege a área respiratória; combate a anemia; resistência e de fesa contra infecções.
Abóbora	Vitamina A, C, B1, B2, B5, Cálcio, Fósforo e Ferro.	Necessário ao tônus muscular e nervoso normais.
Beterraba	Vitamina A, C, B1, B2, Cálcio, Fósforo, Ferro e Manganês.	Regula o ritmo cardíaco e a água no organismo.
Cebola	Vitamina A, B, Cloro e Ferro.	Reduz a pressão sanguínea e ajuda a eliminar resíduos.
Abobrinha	Vitamina A e C, Cálcio, Ferro, Potássio, Sódio e Fósforo.	Ótimo para o tratamento de pele.
Espinafre	Ferro Vitamina A, B, C e D	Ajuda na Digestão e fortalece o sistema imunológico.
Tomate	Vitamina A, C e E	
Alface, alho	Vitamina E, B, C, Flúor, Iodo, Cálcio e Ferro.	

Figura 2. (Imagem retirada da internet).



Figura 3. (Imagem retirada da internet).

Resultados e Análise

O projeto da horta orgânica, como alternativa no ensino de química e de geografia será uma metodologia que demonstrará grande sucesso, despertando o interesse dos alunos pelas aulas e contribuindo para um bom aprendizado. A horta poderá ser aproveitada como um verdadeiro laboratório de ensino, pois diversas serão as lições aprendidas. As hortaliças da horta serão colhidas e utilizadas no preparo da merenda escolar, para aumentar o valor nutricional das refeições oferecidas pela escola. Conforme BRASIL (1999) essa interação dos alunos nas aulas práticas, faz com que eles entendem situações que não entendiam antes, pelo simples fato de utilizar coisas do cotidiano.

Cronograma das etapas do Projeto Horta Orgânica

Etapas	Agosto	Setembr o	Outubro	Novembr o
Elaboraça o do Projeto	X			
Preparo e manejo do solo		X		
Preparaçã o dos canteiros		X		
Plantio das hortaliças		X		
Elaboraça o da tabela das fórmulas estruturais das			X	

hortaliças				
Colher as hortaliças				X

Considerações Finais

É notória e fundamental a realização de novas formas de atuar em sala de aula, objetivando um significado à realidade do estudante, uma vez que, percebemos o distanciamento dos conteúdos ministrados com a prática vivenciada.

Portanto, pode-se afirmar que o ensino em sala de aula, pode ser realizado em amplas dimensões e utilizar de várias técnicas, onde estas por sua vez, despertam no educando novas perspectivas de aprendizagem, favorecendo um processo aglutinador de reflexão e crítica diante do contexto escola e sociedade.

Referências

BRASIL, Ministérios da Educação, Secretaria de Educação Média e Tecnologia. Parâmetros Curriculares Nacionais. Ensino Médio; Ciências da Natureza, Matemática e Suas Tecnologias; Brasília; MEC, 1999.

MORGADO, F. S.; SANTOS M. A. A. A horta escolar na educação ambiental e alimentar: experiência do Projeto Horta Viva nas escolas municipais de Florianópolis.

Brasil Escola, Google. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/quimica/alcadienos-ou-dienos.htm>. Acesso em 20 de agosto de 2019.

<http://armandogomesdafonseca.blogspot.com/2011/07/projeto-horta-na-escola.html>. Acesso em 19 de agosto de 2019.