

## **Saber & Sabor - Escola cultiva horta em parceria com a comunidade: alunos aprendem conteúdos na prática e ampliam hábitos de alimentação saudável.**

### **NRE Área Metropolitana Sul**

Postado em: 01/10/2015

O Colégio Estadual do Campo Professor Aloísio, localizado na comunidade rural de São Silvestre, a cerca de 60 quilômetros do Centro do município de Campo Largo, na Região Metropolitana de Curitiba (RMC) desenvolve o projeto da horta educativa. Enquanto os professores aproveitam para elaborar aulas práticas que facilitam o entendimento dos conteúdos vistos em sala de aula, as verduras produzidas em cultivo 100% orgânico, incrementam a merenda escolar, proporcionando alimentação saudável e variada. Tem um espaço disponível no terreno de sua escola? Leia mais e se inspire para também ter seu projeto de horta educativa.

Promover a interação entre a escola e a comunidade, incentivar e oferecer uma alimentação saudável aos alunos. Foi com esses objetivos que surgiu o projeto da horta educativa no Colégio Estadual do Campo Professor Aloísio, localizado na comunidade rural de São Silvestre, a cerca de 60 quilômetros do Centro do município de Campo Largo, na Região Metropolitana de Curitiba (RMC). O trabalho na horta começou em 2012 com o objetivo de incentivar os alunos a consumirem alimentos mais saudáveis, como frutas e verduras, ao invés de produtos industrializados. Em 2013, o projeto passou a ser acompanhado por técnicos do Núcleo Regional de Educação e por nutricionistas da Superintendência de Desenvolvimento da Educação (Sude). Em seguida a direção da escola organizou um mutirão com a comunidade escolar, que abraçou o projeto. A horta é 100% orgânica e todo o alimento produzido é servido na merenda escolar. O material usado na construção dos canteiros foi doado pela comunidade. "Todo mundo ajudou um pouco, seja com um saco de terra, fertilizantes ou com as madeiras que usamos para construir os canteiros", contou a diretora Marli Fiatkoski. De acordo com a diretora, todos os funcionários da escola participam das atividades de cuidado da horta, além dos estudantes. "Uma vez por semana um aluno é escolhido para cuidar da horta no contraturno. Nosso objetivo é despertar nos estudantes a importância de hortas orgânicas e incentivar o cultivo e consumo de alimentos mais saudáveis", disse. Todo dia uma receita diferente Depois que a horta foi implantada, nunca mais houve merenda repetida na escola, como conta a merendeira Ivanira Aparecida dos Santos, que trabalha há cinco anos na unidade. "Antes os alimentos chegavam murchos e sem cor. Hoje são frescos e me ajudam a variar o cardápio todo dia", disse a funcionária. "A merenda ficou mais saborosa", comemorou a estudante Jéssica Costa da Silva, 14 anos, do 1º ano do ensino médio. "A horta na escola traz vários benefícios para todos, como a preservação do meio ambiente, reciclagem. Também facilita o aprendizado, além de consumirmos alimentos mais saudáveis", frisou a aluna. Na quarta-feira (23), a merenda na escola - que atende 212 alunos de quatro municípios da região - foi risoto de frango e salada de beterraba, colhida nos fundos da escola. Lucas da Silva Leal, 18 anos, aluno do 3º ano, fez cartazes junto com os colegas. O material está espalhado pela escola para lembrar os colegas sobre a importância do consumo de frutas e verduras. "Nós tentamos ensinar principalmente os mais novos", disse o aluno. Espaço multiuso - Sabor & Saber

No pequeno espaço, com aproximadamente 100 metros quadrados, são cultivados diversos temperos, alface, beterraba, repolho, cenoura entre outras verduras e legumes. No mesmo terreno, um grupo de pais está construindo voluntariamente um pomar para o plantio de frutas típicas da

região, como banana e poncã. "Esse trabalho é muito importante porque representa a continuidade do que ensinamos em casa sobre o hábito de ter uma alimentação saudável", destaca Zenilde José Pereira Cruz, mãe da aluna Érika Pereira Cruz, 13 anos, do 8º ano. Zenilde participou da primeira turma no início da construção da horta. "É muito significativo porque participei do início do projeto e hoje fico tranquila porque sei que minha filha está recebendo uma alimentação saudável na escola", concluiu. Na mesma horta de onde são retiradas as verduras que incrementam a merenda, os professores aproveitam para elaborar aulas práticas para facilitar o entendimento dos conteúdos vistos em sala de aula. "Nós aproveitamos o espaço para atividades interativas para que eles possam ver na prática o que ensinamos em sala e isso torna o aprendizado muito mais fácil", contou a professora de Biologia, Carina Colatusso. Ali os estudantes aprendem os nomes científicos (em latim) e em inglês dos alimentos, além de estudarem do solo e compostagem.