

REPORTAGEM 1

Projeto de escola de Porto Nacional incentiva consumo de alimentos orgânicos na comunidade

Entre as ações do projeto Comer bem para Viver Melhor estão atividades de conscientização e cultivo da horta escolar pelos estudantes.

por Guilherme Gandara/Governo do Tocantins, 22/04/2019, atualizado em 15/05/2021

FONTE: https://www.to.gov.br/noticias/projeto-de-escola-de-porto-nacional-incentiva-consumo-de-alimentos-organicos-na-comunidade/5bjk8nk3bm00?utm_source=chatgpt.com



AGENDA DE CONTATO DOS ÓRGÃOS SISTEMAS SERVIÇOS TRANSPARÊNCIA ACESSO À INFORMAÇÃO GOVERNO ÓRGÃOS DO GOVERNO



Projeto de escola de Porto Nacional incentiva consumo de alimentos orgânicos na comunidade

Entre as ações do projeto Comer bem para Viver Melhor estão atividades de conscientização e cultivo da horta escolar pelos estudantes

por Guilherme Gandara/Governo do Tocantins

publicado: 22/04/2019 18:08:00 - atualizado: 15/05/2021 11:13:52



Os frutos da horta são expostos e vendidos durante a Feira da Agricultura Familiar - Foto: Priscila Xavier de Sousa/Governo do Tocantins

Comer bem para Viver Melhor é o nome do projeto desenvolvido pela equipe da Escola Estadual Alfredo Nasser, escola do campo do bairro de Nova Pinheirópolis, em Porto Nacional. Com ações de conscientização sobre desperdício e reaproveitamento de alimentos e valorização da agricultura familiar, o projeto une estudantes, famílias e escola durante todo o ano.

O projeto tem como objetivo unir a teoria, ensinada em sala de aula, à prática no comércio dos alimentos. A iniciativa visa incentivar, para os alunos, o cultivo e a comercialização dos produtos orgânicos produzidos pela agricultura familiar, além de desenvolver, com esses estudantes, o gênero textual propaganda e a revisão do sistema monetário, em um trabalho interdisciplinar.

As ações são realizadas desde 2017 e a equipe já colhe bons resultados, como explica a coordenadora financeira, Katiane César Lemos Resende. "São diversas ações realizadas e depois que o projeto teve início, houve diminuição do desperdício da merenda escolar", destacou.

Além disso, a ação é um trabalho que atinge não apenas os estudantes, como afirma Luzia Lopes de Souza, diretora da unidade escolar. "O objetivo é provocar reflexão nos estudantes e envolvermos toda a comunidade escolar nesse processo, esperando que os bons hábitos alimentares aprendidos na escola também cheguem às casas deles", apontou.

Horta e feira escolar

Uma das ações que integram o projeto é o cultivo da horta escolar. Os estudantes participam de todo o processo, desde a parte de compostagem, passando pelo plantio e concluindo com a colheita. A ação é bem avaliada pela estudante do 5º ano, Ana Vitória. "É divertido, porque trazemos sementes de casa e produzimos alimentos que são saudáveis para nós", ressaltou.

Os frutos da horta são expostos e vendidos durante a Feira da Agricultura Familiar. No dia 18 de abril, foi realizada mais uma edição na praça da comunidade, com participação dos pais.

Dona Maria das Mercedes é avó de estudante e não perde uma ação desenvolvida pela escola. "Sou parceira da escola e valorizo essa atividade, pois as crianças aprendem a se alimentar melhor, e minha neta, por exemplo, fica toda empolgada para a feirinha. Sem falar que ela aprende sobre alimentos agrotóxicos e cresce sabendo da importância do nosso trabalho", destacou.

Os alimentos colhidos na horta ainda são utilizados como reforço da merenda escolar, o que, para a aluna Maria Eduarda, contribui para que o lanche seja ainda mais saudável. "Depois que a horta começou a dar verduras, nós conseguimos perceber que a escola serve lanches mais nutritivos e isso é bom para crescermos saudáveis", completou.

No próximo mês, será realizada outra edição da feira e o dinheiro arrecadado com a venda dos alimentos será utilizado para uma viagem a Palmas, para que estudantes do 5º ano do ensino fundamental possam conhecer a Capital.

O projeto

O projeto *Comer bem para Viver Melhor* integra o Projeto Político Pedagógico (PPP) da escola. Durante o ano, as turmas realizam diversas ações sobre alimentação saudável. As temáticas abordadas são sobre desperdício de alimentos, aproveitamentos as cascas, talos, sementes, processo de compostagem, horta escolar e feira com produtos orgânicos.

São trabalhados o gênero textual propaganda e sistema monetário, além de incentivar a agricultura familiar na comunidade.



A iniciativa visa incentivar junto aos alunos o cultivo e a comercialização dos produtos orgânicos produzidos pela agricultura familiar -
Priscila Xavier de Sousa/Governo do Tocantins



ACESSO À INFORMAÇÃO

SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AO
CIDADÃO

OUVIDORIA



PORTAL DA TRANSPARÊNCIA



DISQUE DIREITOS HUMANOS

REPORTAGEM 2

Alunos de colégio em Ipatinga aprendem a fazer biofertilizante para horta da escola

Projeto promove a conscientização ambiental e ainda estimula hábitos saudáveis com o cultivo de produtos plantados pelos próprios alunos.

02/06/2021

FONTE: https://bhpostnoticias.com/2021/06/02/alunos-de-colegio-em-ipatinga-aprender-a-fazer-biofertilizante-para-horta-da-escola/?utm_source=chatgpt.com



[f](#) [t](#) [i](#)

[INÍCIO](#) [ATUALIDADES](#) [MOBILIDADE](#) [VARIEDADES](#) [ENTRETENIMENTO](#) [ESPORTES](#)

BH POST NOTÍCIAS

[HOME](#) [EDUCAÇÃO](#) [MEIO AMBIENTE](#)

Alunos de colégio em Ipatinga aprendem a fazer biofertilizante para horta da escola



BELO HORIZONTE

 27°C
nuvens dispersas

Segunda-Feira		28°C	20°C
Terça-Feira		25°C	20°C
Quarta-Feira		22°C	19°C
Quinta-Feira		27°C	19°C
Sexta-Feira		29°C	20°C
Sábado		26°C	20°C
Domingo		29°C	20°C

REDES SOCIAIS

[f](#) [t](#) [i](#)

BH POST NOTÍCIAS



Data: 02/06/21 – Autor: belohorizontepost

0

Alunos do Colégio São Francisco Xavier aprendem a fazer biofertilizante para horta da escola

Projeto promove a conscientização ambiental e ainda estimula hábitos saudáveis com o cultivo de produtos plantados pelos próprios alunos

O Dia Mundial do Meio Ambiente (5 de junho) será celebrado neste ano com uma importante conquista de aprendizagem para estudantes do Colégio São Francisco Xavier, em Ipatinga. Com a orientação da equipe pedagógica do CSFX Integral e da equipe de Manutenção da escola, os alunos aprenderam a fazer um biofertilizante via sistema de compostagem do Colégio. Participam do projeto alunos da Educação Infantil ao Ensino Fundamental (4 a 14 anos), que fazem parte do CSFX Integral.

O biofertilizante é um adubo orgânico líquido que contém organismos e nutrientes que melhoram a saúde das plantas, deixando-as mais resistentes ao ataque de pragas e doenças. O material líquido é resultado da fermentação de resíduos orgânicos e nutrientes em água.

A responsável pelo CSFX Integral, Maíra Andrade, explica que a produção do biofertilizante é realizada de forma simples. "Iniciamos o processo com a separação do lixo úmido do lanche dos alunos, ou seja, o que não pode ser reciclado. Ele é colocado em uma primeira caixa do sistema de compostagem, juntamente com outros resíduos orgânicos como folhas, casca de banana, caules e cascas de ovos. Na composteira é realizado o processo controlado de decomposição que vai gerar o biofertilizante líquido e também o adubo", explica.

O produto já começou a ser utilizado na horta do CSFX. Em um borrifador é adicionada uma quantidade do biofertilizante para 10 quantidades de água e a solução é borrifada na horta. De acordo com Walassy de Souza Silverio, supervisor de manutenção da FESFX, o biofertilizante é um produto que traz benefícios e não agride a natureza. "Ele é decorrente de uma prática sustentável. É um produto orgânico, onde são usados restos de alimentação dos alunos. Além disso, é mais saudável, fortalece as plantas, garante maior resistência ao ataque de pragas e melhora a produtividade. Isso sem falar na economia, já que é mais barato que os fertilizantes artificiais", comenta.

Horta

A educação ambiental faz parte das atividades escolares dos alunos do Colégio São Francisco Xavier Integral. Um exemplo prático é a horta escolar. Com orientação dos professores e monitores, os alunos plantam e cultivam diversos alimentos como alface, hortelã, banana, mexerica, ora-pro-nóbis, couve e muito mais. Os alunos também alimentam pequenos animais como patos e galinhas polonesas com as hortaliças colhidas.

Para Maíra Andrade, a atividade tem gerado importantes resultados. "Ela é essencial para o desenvolvimento da coordenação motora dos alunos e trabalha, desde cedo, hábitos de uma alimentação saudável, permitindo que os alunos conheçam na prática sobre seres vivos e tenham contato com a natureza", disse.

Além do cultivo convencional de alfaces, a equipe do Integral e da Manutenção do CSFX construiu uma estrutura para cultivo hidropônico de alfaces, reutilizando a água do ar-condicionado.

Receitas

Tudo que é colhido na horta é consumido pelos alunos e seus familiares. As hortaliças e frutas são enviadas para casa dos alunos juntamente com uma receita saudável.

Os alunos também já estão preparando receitas com ingredientes colhidos na horta. Como parte de uma atividade de socialização e de incentivo à alimentação saudável, os alunos do Integral fizeram um bolo funcional de banana na cozinha experimental do CSFX.

MAIS LIDAS



MODA

Casa do Sol inaugura loja física da Oli & Lino no Botânico Shopping

05/12/25 – 0



RECURSOS HUMANOS

Hapvida cria jornada gamificada e transforma colaboradores em embaixadores da marca

01/12/25 – 0



MOTO & CIA

Adrenalina com Taxa Zero: Triumph BHR libera condições inéditas para as linhas 2026 na Black November

28/11/25 – 0



MOBILIDADE MOTO & CIA

Última semana da Black November na Bajaj BHR

26/11/25 – 0

