

PROJETO CULTIVAR SEGUNDA EDIÇÃO: DESAFIOS E POSSIBILIDADES EM TEMPOS DE PANDEMIA

Lidiane Cristina Ribeiro de OLIVEIRA ¹ (SENAC BH); Roberto Marcio França HADDAD ² (SENAC BH); Adriano Vilhena
Lis da SILVA ³ (SENAC BH).

¹ Estudante de Gastronomia - Faculdade Senac Minas, Unidade Belo Horizonte, ² Professor do Curso de Gastronomia, Faculdade Senac Minas, Unidade Belo Horizonte, ³ Coordenado e Professor do Curso de Gastronomia, Faculdade Senac Minas, Unidade Belo Horizonte

INTRODUÇÃO

Desde sua criação, em março de 2019, o Projeto Cultivar, que integra pelo segundo ano a sua atuação dentro do Núcleo de Extensão - NEX do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia das Faculdades Senac em Belo Horizonte, teve como propósito inicial a transformação de um espaço ocioso da instituição em uma horta com diversas espécies de ervas e hortaliças para atender as aulas práticas do curso de gastronomia.

A busca pelo alimento fresco, com características nutricionais e organolépticas preservadas e acima de tudo, com processos de produção que garantam sua qualidade, é uma tendência que cada vez mais se mostra em via de consolidação para uma realidade social (OLIVEIRA, 2013; MOVIMENTO SLOW FOOD, 2013).

Nesse sentido, hortas escolares podem ser uma importante estratégia pedagógica, contando com um aprendizado baseado no contato direto com o alimento e a natureza. A escola que tem horta permite estabelecer uma relação diferente com os alimentos, por meio do despertar da curiosidade para sua produção, por meio do conhecimento da cadeia alimentar e a "origem" dos alimentos (COELHO; BÔGUS, 2016).

A segunda edição do Projeto Cultivar, com início em março de 2020, teve seu desenvolvimento *in loco* afetado pelos fatores que desencadearam a política de isolamento social, oportunidade em que os integrantes do projeto aproveitaram para a produção de material teórico. Portanto, o objetivo deste trabalho foi criar informativos para envolver os docentes e discentes do curso, municiando-os de informações para a realização de hortas em casa, possibilitando o conhecimento necessário para a atuação na instituição quando possível.

METODOLOGIA

Foi realizado estudo de revisão de literatura para a confecção do primeiro material informativo intitulado "Horta em Casa em Tempos de Pandemia - Soluções Passo a Passo", com instruções de fácil manejo para a produção caseira de vasos com materiais de fácil acesso, considerando a necessidade de ampliar o isolamento social em tempos de pandemia mundial.

Posteriormente, visualizando a necessidade de identificar o grau de interesse dos discentes de gastronomia sobre o cultivo de hortas em ambiente residencial, bem como o nível de conhecimento sobre o trato com as plantas, a pesquisa foi direcionada para a coleta de dados que descrevessem o perfil desses alunos.

Vergara (2004) descreve o tratamento de dados como a seção na qual se expressa para a pessoa que está lendo como se pretende tratar os dados que serão coletados, justificando por que tal tratamento é apropriado aos propósitos do projeto, sendo qualitativos ou quantitativos.

Para tanto, foi elaborado questionário de pesquisa através da ferramenta "Survey Monkey", como forma de atender às expectativas e necessidades de conteúdo para o desenvolvimento de novos informativos, caracterizando-se, dessa forma, como uma pesquisa intervencionista, com tratamento de dados quantitativos, sendo 40 o número de respondentes, correspondendo a 37,7% do total dos discentes matriculados na Gastronomia.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com a compilação automática dos dados realizada pela plataforma escolhida para a construção do questionário, constatou-se que 77,50% dos discentes já haviam efetuado o plantio de hortaliças em casa, 40% tiveram dificuldade de fazer a própria horta, e apenas 22,5% informaram saber produzir um adubo caseiro.

Ainda foram colhidos dados a respeito do espaço residencial desses discentes para o cultivo de hortaliças, o grau de conhecimento sobre os benefícios de se ter uma horta em casa e por fim foi questionado sobre o grau de interesse dos discentes em criar sua própria horta. Os resultados do questionário sinalizaram a necessidade de produção de diferentes materiais em formato de informativos para distribuição à comunidade acadêmica nos meses em que o projeto permanecer se desenvolvendo remotamente.

Até o presente momento, foram realizados três informativos sendo eles: "Horta em Casa em Tempos de Pandemia - Soluções Passo a Passo", "Adubação Caseira: Soluções Passo a Passo para Manter sua Horta Sempre Viva" e "Projeto Cultivar: Chegou a Hora dos Microverdes!".

Tais materiais estão sendo aproveitados pelo setor de marketing do Senac Minas para produção de arte/layout institucional para divulgação interna e externa.

A divulgação dos informativos à comunidade acadêmica, além de estimular o cultivo e consumo de insumos alimentícios, municia os discentes de informações básicas nas etapas de plantio e manutenção de hortas, visando as futuras ações práticas na horta já instalada no pátio externo do CEP-BH, que serão utilizadas, num primeiro momento, pelos alunos do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da instituição.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A confecção de informativos com linguagem simples e direta estimula o discente a refletir sobre o uso das diferentes espécies de ervas e hortaliças na gastronomia, com foco na formação de um profissional mais preparado e crítico para atender às demandas latentes do mercado gastronômico.

As pesquisas envolvendo o plantio de microverdes estimularam ainda o estudo sobre a viabilidade de sua produção também na horta do pátio externo do CEP-BH, para utilização nas aulas práticas de cozinha do Senac. Com o retorno do projeto em seu formato presencial, espera-se oferecer aos discentes experiências não proporcionadas pelo ambiente urbano.

REFERÊNCIAS

COELHO, D. E. P.; BÔGUS C. M. *Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores*. Saúde Soc. São Paulo, v.25, n.3, 2016. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/sausoc/v25n3/1984-0470-sausoc-25-03-00760.pdf>> Acesso em 03/10/2020.

OLIVEIRA, Daniel Coelho de. *O slow food e uma nova cultura alimentar*. Soc. e Cult., Goiânia, v. 16, n. 1, p. 205-207, jan. /jun. 2013.

VERGARA, Sylvia Constant. *Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração*. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.