



METODOLOGIAS ATIVAS E SUSTENTABILIDADE: A EXPERIÊNCIA DA HORTA PEDAGÓGICA NO ENSINO DA GASTRONOMIA

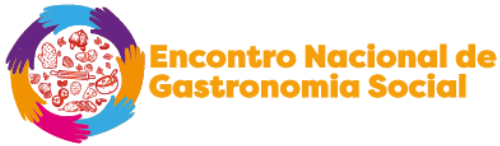
Autores/as: Edith Karolina da Silva Medeiros (Universidade Federal da Paraíba; edithkarolinad@gmail.com); Yasmim Assunção Ribeiro (Universidade Federal da Paraíba; yasminassun08@gmail.com); Cristiane Bezerra Libório Correia (Universidade Federal da Paraíba; cristiane.liborio@academico.ufpb.br)

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiência - Gastronomia Social e Sustentabilidade

Apresentação

No contexto da formação acadêmica no ensino superior, a interação entre teoria e prática tem se mostrado cada vez mais necessária, especialmente em cursos que envolvem saberes aplicados e compromisso com a sustentabilidade, como é o caso da Gastronomia. Nesse cenário, metodologias ativas de ensino vêm sendo amplamente reconhecidas como estratégias eficazes para engajar os estudantes em processos de aprendizagem mais significativos, participativos e conectados com a realidade socioambiental. De acordo com Jacob (2020), tais metodologias estimulam a autonomia do discente, promovendo o aprendizado a partir da experimentação, e da vivência prática, fazendo com que o pesquisador esteja de forma ativa dentro da ação, contribuindo para a construção de saberes contextualizados e duradouros.

A Aprendizagem Baseada em Horta (ABH) é um método de ensino ativo que leva à reflexões críticas a respeito da natureza multidisciplinar, contribuindo para a formação de indivíduos ativos, de maior compreensão a respeito do meio ambiente e com habilidades que colaborem para a participação social e comunitária (Jacob, 2020). É nesse contexto que se insere o projeto de extensão *Horta, Gastronomia e Lixo Zero*, desenvolvido no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), que desde 2020 articula práticas pedagógicas sustentáveis com o cultivo de uma horta física, utilizada como ferramenta de ensino, pesquisa e extensão. Renovado e aprimorado a cada edital da Pró-Reitoria de Extensão (PROEX), o projeto vem se consolidando como uma estratégia formativa essencial para os estudantes, ao promover a educação ambiental e a vivência prática no manejo agroecológico dos alimentos. A proposta parte da compreensão de que o ensino da gastronomia deve transcender o domínio técnico da cozinha, abrangendo, também, os ciclos produtivos, a valorização da cultura alimentar local e o compromisso com boas práticas ambientais.



Cada horta carrega em si características únicas, como o tipo de solo, as condições climáticas, o terroir e a presença de plantas regionais e não regionais, convencionais e não convencionais. Assim, o Projeto possui uma grande variedade de espécies cultivadas, abrangendo vegetais diversos, raízes, tubérculos, folhas, flores, frutos, árvores frutíferas e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Todos os exemplares estão distribuídos em canteiros organizados ao longo das extremidades do terreno, sendo cultivados a partir de plantios planejados, ou mesmo, por meio de brotação espontânea. As atividades no projeto incluem práticas regulares de compostagem, aragem e fertilização natural do solo, regas e manutenções constantes dos cultivares. Todo o cuidado com os plantios é realizado de forma agroecológica, sem o uso de agrotóxicos ou quaisquer produtos químicos, garantindo a organicidade, o frescor e a qualidade dos alimentos ali produzidos. Esses insumos são aproveitados em aulas práticas, testes culinários, pesquisas acadêmicas e outras produções pedagógicas, fortalecendo a formação pautada na ética ambiental e na valorização da biodiversidade.

Objetivos

A horta pedagógica tem como objetivo geral promover a conscientização ambiental do alunato, reforçando a importância da gastronomia sustentável, da agricultura local, e cultivo de alimentos orgânicos. De forma específica, o projeto visa auxiliar na formação do profissional em gastronomia, através do contato com um espaço vivo de aprendizagem, onde o estudante participa ativamente de todas as etapas do ciclo do alimento, desde o cuidado com o solo e o plantio, passando pelo cultivo e preparo dos vegetais, até a compostagem dos resíduos orgânicos e o retorno desses nutrientes à terra. Essa abordagem prática permite que o aluno desenvolva uma relação direta com os alimentos, especialmente com espécies que muitas vezes não estão disponíveis no comércio convencional, promovendo um olhar ampliado sobre a biodiversidade, o funcionamento dos ecossistemas e o papel da gastronomia na preservação ambiental. Ao integrar teoria e prática, o projeto possibilita, ainda, a valorização da agricultura local, o uso de produtos orgânicos e o resgate de saberes alimentares ancestrais. Dessa forma, a horta deixa de ser apenas um espaço de cultivo para se tornar um laboratório pedagógico, que favorece a formação de profissionais críticos, éticos e socialmente comprometidos.

Descrição da experiência



A horta pedagógica do curso de Bacharelado em Gastronomia, localizada no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR), Campus I, Unidade Mangabeira, Av. dos Escoteiros, s/n - Mangabeira, João Pessoa - PB, 58058-600 possui, atualmente, uma área de aproximadamente 800m² e encontra-se em funcionamento há cinco anos, sendo trabalhada por alunos, professores, técnicos e servidores do curso de Gastronomia através do uso de metodologias ativas. De acordo com Oliveira (2020), a definição do instrumento metodológico está intimamente ligada às características da pesquisa, incluindo seu propósito, os participantes envolvidos e os recursos disponíveis. O autor ainda destaca as metodologias ativas como estratégias eficazes para engajar os alunos nas atividades, transformando o processo de aprendizagem em uma vivência singular. No contexto da sustentabilidade, esse tipo de abordagem se torna relevante, pois estimula a proatividade dos participantes e valoriza as ações desenvolvidas coletivamente pela equipe.

O projeto valoriza a importância da horta pedagógica como ferramenta para consolidar a educação ambiental, como abordado por Jacob (2020) e Freire (2008) essa estratégia educacional proporciona aos estudantes uma vivência prática e significativa sobre o cultivo de alimentos de forma sustentável. O método de Aprendizagem Baseado em Horta (ABH) possibilita a intervenção direta na realidade, promovendo a construção coletiva do conhecimento de forma crítica e reflexiva. Com uma abordagem transdisciplinar em um verdadeiro laboratório vivo, fundamenta-se na educação experiencial, por meio da qual se desenvolvem saberes, habilidades e atitudes voltadas para a vida em comunidade (Jacob, 2020). Essa metodologia proporciona uma vivência concreta com questões ambientais, demonstrando a viabilidade de um consumo consciente e responsável. Além disso, favorece o contato com alimentos e práticas tradicionais de consumo, estimulando nos alunos uma postura de respeito socioambiental e maior consciência sobre seus atos e sua relação com o meio ambiente.

Discussão

O desenvolvimento do projeto demandou, inicialmente, o preparo adequado do solo, realizado por meio de mutirões que reuniram discentes e professores. Esse processo incluiu peneiragem para remoção de pedregulhos e resíduos de aterro, aragem, fertilização e confecção de canteiros delimitados, a fim de otimizar o cultivo. A adubação utilizou compostos oriundos de composteiras termofílicas, nas quais a matéria orgânica é degradada, resultando na formação de matéria húmica ou bio-compostos, ricos em nutrientes essenciais ao desenvolvimento dos



cultivares (Ferri, 2022). A partir disso, o projeto expandiu, e foi-se modificando durante o tempo para atender as necessidades do solo, como, por exemplo, novas formas de compostagem, além da conscientização da comunidade discente a respeito dos cuidados com o espaço. Vale ressaltar que o produto das composteiras provém das aulas práticas do curso, onde os resíduos orgânicos que, em um primeiro momento, seriam descartados, são separados pelos próprios alunos e depositados no local adequado.

Como resultado, a horta ampliou significativamente sua diversidade de espécies, abrangendo raízes, tubérculos, legumes, ervas e árvores frutíferas, nativas e exóticas. Entre os exemplos, destaca-se o jambu, planta herbácea típica da região amazônica, mas considerada PANC fora da região norte, cuja introdução na horta enriquece o repertório culinário dos discentes e contribui para a valorização cultural e histórica do ingrediente. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) também assumem papel central no Projeto, representando ampla diversidade de espécies vegetais com potencial alimentício, embora pouco exploradas nas práticas alimentares contemporâneas. Conforme Jacob (2020), as PANC podem englobar espécies nativas ou exóticas, silvestres ou cultivadas, com aproveitamento direto, utilizando folhas, raízes, frutos, flores, ou indireto, como farinhas, féculas e óleos. Desde a criação do termo por Valdely Kinupp, em 2008, essas plantas vêm sendo reconhecidas como alternativas alimentares, culturais e ecológicas, com relevância especial para a agricultura familiar e a soberania alimentar. O projeto ainda valoriza saberes e práticas ancestrais, desde o cuidado com o solo até a escolha das sementes. Destacam-se as Sementes da Paixão, que são variedades crioulas cultivadas e preservadas por agricultores familiares no semiárido paraibano, caracterizadas por sua diversidade genética e adaptação às condições locais. Elas garantem autonomia, segurança alimentar e sustentabilidade, além de expressarem a identidade cultural das comunidades rurais. Como destaca Cunha (2013, p. 13), “as sementes crioulas (como são mais comumente chamadas as sementes de variedades locais), ou sementes da paixão (como são carinhosamente chamadas na Paraíba), estão em constante processo de evolução e adaptação ao meio e às práticas de manejo”. O estudo analisa ainda as políticas públicas de distribuição de sementes na Paraíba, ressaltando a necessidade de valorizar e fortalecer iniciativas comunitárias, como os Bancos de Sementes Comunitários, que desempenham papel estratégico na conservação da agrobiodiversidade. Entre as variedades regionais cultivadas na horta, as de maior destaque são as sementes de “milho pontinha”, “milho vermelho” e “milho pipoca”. As sementes são cultivadas a partir de espigas produzidas e armazenadas a cada safra, tradicionalmente plantadas no dia 19 de março, Dia de São José, data consagrada ao plantio do

milho na Paraíba. Os milhos orgânicos colhidos são utilizados nas aulas práticas para a produção do cuscuz tradicional, prática que se tornou obsoleta devido a industrialização do floção de milho transgênico e a praticidade proporcionada pela indústria alimentícia, mesmo não possuindo as características fidedignas de aroma e sabor do cuscuz feito a partir do método tradicional. Buscando seguir sempre a premissa de valorização cultural, salienta-se o cultivo das macaxeiras, um ingrediente básico e de grande valor não só na Paraíba mas em todo o Brasil. Após a colheita, o alimento foi utilizado em aulas práticas na elaboração de pratos tradicionais, como vaca atolada, bolo de macaxeira, tapioca, beiju, assim como na extração do tucupi e da goma para o preparo do tacacá. A inovação e o aproveitamento integral do alimento se fazem presentes no uso da entrecasca para recheios e refogados, bem como na utilização de suas folhas para o preparo de maniva. O caule também é utilizado para a confecção de novas sementes para plantio. Dessa forma, é possível obter a percepção do uso integral e tradicional do alimento.

Os cultivares são utilizados na recepção dos novos alunos do curso de bacharelado em gastronomia, numa atividade intitulada de “trote verde”, sendo parte do evento “semana acadêmica”. O evento é realizado no início de todos os semestres para recepção e boas-vindas dos calouros do curso. Os trotes verdes possuem seis edições consolidadas, seguindo o fluxo ecológico de um ciclo sustentável distribuído entre as edições. Os discentes visualizam de forma prática e lúdica o caminho do insumo, de modo a poderem participar de forma ativa na colheita do ingrediente orgânico, no processamento e preparo culinário, recebendo orientações importantes sobre aproveitamento integral e a importância do descarte adequado dos resíduos orgânicos, obtendo um contato com as práticas de compostagem, assim como com a coleta do adubo e biofertilizante líquido que provém das composteiras. Para a demonstração do fechamento do ciclo, o adubo e biofertilizante são usados durante o plantio de novas mudas e sementes nos canteiros, para que haja novas colheitas posteriores. Desse modo, o alunato presencia de forma participativa o ciclo sustentável do alimento e a importância das práticas sustentáveis desde os primeiros momentos do curso.

Considerações Finais

O projeto de extensão da horta pedagógica funciona como um organismo vivo, onde os produtos resultantes são utilizados para fins de pesquisa, extensão e como insumos das aulas práticas durante a graduação. A formação gastronômica, alinhada a princípios de

sustentabilidade, demanda compreensão do ciclo completo dos insumos, desde sua origem, modos de produção e agentes envolvidos, custos, propriedades nutricionais, genéticas e culturais. Assim, a vivência na horta proporciona à comunidade acadêmica a possibilidade de produzir pesquisas e trabalhos de conclusão de curso que reforçam a conexão entre teoria, prática e responsabilidade socioambiental, e a oportunidade de internalizar e replicar essas boas práticas, levando o conhecimento adquirido para seus respectivos estágios e ambientes de trabalho. Diante disso, alguns locais já aderiram à prática de manter sua própria horta, como é o caso do Hotel Verde Green e da Casa Roccia, localizados em João Pessoa; dentro desse contexto, os alunos já saem aptos a lidar e contribuir com este formato de trabalho, podendo aplicar e difundir os princípios aprendidos, incentivando ações de compostagem, criando pratos com o uso de PANC e integrando a sustentabilidade em diferentes contextos profissionais.

Referências:

CUNHA, Flavia Londres da. *Sementes da Paixão e as políticas públicas de distribuição de sementes na Paraíba*. 2013. 184 f. Dissertação (Mestrado em Práticas em Desenvolvimento Sustentável) – Instituto de Florestas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2013.

FERRI, Jéssica Medalha. *Monitoramento de compostagem termofílica de leiras com aeração passiva*. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia Mecatrônica) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico de Joinville, Joinville, 2022.

FREIRE, J. L. O. Horta escolar: uma estratégia de aprendizagem e construção do cidadão. *Cadernos Temáticos*, v. 20, p. 93-95, 2008.

JACOB, Michelle Medeiros. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 15, p. e44037, 2020.

OLIVEIRA, Ozzano Galvão de; et al. Metodologias ativas e gastronomia sustentável: o lúdico como método de ensino no aproveitamento integral dos alimentos. *Conedu*, [s. l.], v. 2, n. 8, p. 1-12, 2020.

Palavras-chave: Gastronomia Sustentável, Horta Pedagógica, Metodologias Ativas



Fonte(s) de financiamento/apoio: Não houve financiamento para este trabalho

Conflito de interesses: Não existem conflitos de interesse relevantes para este trabalho