

A SUSTENTABILIDADE NA ESCOLA: DESCASQUE MAIS E DESEMBALE MENOS – FASE III**Alessandra F. Gomes^{1*}, Carlos V. M. Filho², Luzia A. M. Cordeiro¹**¹ Departamento de Nutrição/UFVJM, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, 39100-000.² Departamento de Ciências Biológicas/UFVJM, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, 39100-000**e-mail:* alessandra.farnezi@ufvjm.edu.br

Os resíduos orgânicos representam mais da metade de uma lixeira doméstica e se mal manejados, poluem o solo, o ar e a água, gerando gás metano, responsável pelo aquecimento global e chorume, líquido que contamina o lençol freático. Uma solução sustentável para o destino do lixo orgânico é a compostagem e a sua utilização para a produção de alimentos. O objetivo deste trabalho foi ampliar a conscientização do atores (discentes, docentes e demais servidores) da Escola Estadual Gabriela Neves em Diamantina-MG, sobre hábitos de consumo sustentável e da responsabilidade com relação a geração de resíduos. Abrange experiências prático-metodológicas no ensino de Ciências e Biologia com a implantação da coleta seletiva na escola, minhocário e horta orgânica, seguindo as etapas: 1- sensibilização do público alvo; 2 - construção dos minhocários; e 3 - construção de uma horta suspensa. Os produtos desta horta serão utilizados na merenda escolar, fechando um ciclo sustentável. Para a construção do minhocário utilizou-se 2 litros descartáveis, que foram cortados, sendo um para ser a base e o outro para colocar as minhocas, adicionando-se a terra ou húmus, material orgânico e depois inseridas as minhocas matrizes (50 unidades). Os discentes da escola participaram de forma ativa em todas as etapas. Em conjunto com discentes da escola foram desenvolvidas outras ações como a prática do minhocário e aulas teóricas e práticas relacionadas à sustentabilidade, plantio, vermicompostagem, e criação e cuidados com as minhocas, na disciplina de práticas de ensino, com a criação e acompanhamento do desenvolvimento das minhocas, começando os minhocários com 50 minhocas (matrizes) e contabilizando no final do semestre minhocários com 350 minhocas. Foram realizadas palestras sobre a importância da mudança dos hábitos de consumo com a implantação do conceito dos 5Rs (repensar, recusar, reduzir, reutilizar e reciclar). Resíduos orgânicos específicos (cascas de ovos, cascas de raízes e caules, e restos de frutas e hortaliças) foram separados na cozinha da escola e servem de alimento para as minhocas. Estes alimentos, que antes seriam descartados, foram transformados em húmus e biofertilizante. Conclui-se, que estas ações proporcionaram uma melhor conscientização da comunidade acadêmica da Escola Estadual Gabriela Neves quanto ao melhor aproveitamento dos resíduos produzidos na escola no presente e também para o futuro, além do aumento da preocupação com uma alimentação saudável, da reciclagem e sustentabilidade, mostrando que é possível mudar os hábitos e se ter pessoas mais conscientes para termos um planeta mais saudável.

Agradecimentos: agradecimento à UFVJM pela bolsa de extensão para a execução deste trabalho.