

DA TEORIA À PRÁTICA: IMPLANTAÇÃO DO PROJETO SEMEAR GASTRONOMIA NA FACULDADE METROPOLITANA DA GRANDE FORTALEZA

João Batista Silva de Carvalho¹

Bianca Sousa de Jesus¹

Francisco Robério da Silva Marques²

¹ Graduando(a) do curso Tecnológico em Gastronomia – FAMETRO

² Docente do curso Tecnológico em Gastronomia – Fametro

FAMETRO – Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza

joabatistagc@gmail.com

Sessão temática: Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável
Evento: V Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

RESUMO

O cultivo da terra em espaços não muito extensos é uma forma de estimular a prática de uma vida saudável e a produção do próprio alimento. Este artigo teve como objetivo implantar o projeto Semear Gastronomia na Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza, a fim de sensibilizar os discentes do curso de gastronomia sobre a temática horticultura, estudando o processo de montagem de hortas em pequenos espaços, preparo e manuseio da terra, formas de plantio e de colheita, bem como a realização da produção dos insumos. O projeto foi desenvolvido na faculdade pelos discentes do curso de gastronomia com o auxílio dos docentes da instituição e teve suas atividades iniciadas no período letivo de 2017.1, seguindo duas etapas: Etapa 1- coleta dos materiais utilizados para a montagem da horta; Etapa 2 - o preparo de pratos utilizando os insumos cultivados. Obteve-se como resultados parciais da horta produtos como mine torta de capim limão, azeite aromatizado com hortelã; vinagre aromatizado com manjeriço e um pão condimentado com ervas (poejo, cebolinha e manjeriço). O projeto executado é de grande importância para a vivência prática dos alunos do curso de gastronomia. Entretanto, necessita-se ajustar do plantio e produção, pois os insumos produzidos ainda não são suficientes para suprir a demanda de todo o curso, sendo apenas cultivados com a finalidade de complementarem as aulas.

Palavras-chaves: Horticultura. Horta Comunitária. Cultivo sustentável. Desenvolvimento de novos produtos.

INTRODUÇÃO

O cultivo da terra é uma prática antiga que se iniciou quando o homem primitivo parou para observar que as sementes caídas dos frutos maduros haviam brotado

(BONNHAUSEN, 2009) e assim há aproximadamente 10 mil anos houve a domesticação de alguns grãos, leguminosas, sementes e tubérculos (ARAÚJO *et al.*, 2013).

Atualmente o aproveitamento de espaços não muito extensos para o cultivo de gêneros alimentícios oriundos da terra vem tornando-se cada vez mais frequente. Segundo Araújo *et al.* (2013) as hortas passaram a ser opção para as pessoas que optam por diminuir os gastos com a alimentação e buscam adotarem hábitos saudáveis e o seu cultivo em pequenas propriedades levou o ser humano a estabelecer comunidades e a cultura de subsistência.

Santos (2014) afirma que as hortas escolares são espaços capazes de incentivar formas alternativas e sustentáveis que beneficiam diretamente a conservação do ambiente escolar. O surgimento de iniciativas voltadas à produção e utilização de insumos oriundos de hortas vem tornando a gastronomia atual mais atrativa para a comunidade acadêmica, uma vez que os alunos têm contato em suas aulas práticas com ervas, hortaliças, tubérculos e outros produtos que os próprios cultivaram e produziram (FIOROTTI *et al.*, 2009).

Esta situação reforça a adoção de medidas educativas que estimulem os estudantes a buscarem conhecimento acerca da horticultura voltada para aplicação prática (DAMO, 2016).

Portanto, este trabalho teve como objetivo implantar o projeto Semear Gastronomia na Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza, a fim de sensibilizar os discentes do curso de gastronomia sobre a temática horticultura, estudando o processo de montagem de hortas em pequenos espaços, preparo e manuseio da terra, formas de plantio e de colheita, bem como a realização da produção dos insumos.

METODOLOGIA

O desenvolvimento desta pesquisa teve como embasamento metodológico a pesquisa-ação com uma abordagem qualitativa sobre o assunto estudado. A pesquisa-ação propõe que a atividade a ser desenvolvida possua um caráter tanto da prática rotineira quanto da pesquisa científica (ENO *et al.*, 2015).

O projeto Semear Gastronomia foi desenvolvido na Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza pelos discentes do curso de gastronomia com o auxílio dos docentes da instituição e teve suas atividades iniciadas no período letivo de 2017.1 seguindo as etapas abaixo:

1. Apresentação inicial do projeto ao Programa de monitoria e iniciação científica da Fametro;

2. Aprovação do projeto e reunião para propor atividades a serem desenvolvidas ao decorrer do ano letivo;
3. Levantamento bibliográfico e estudo sobre o assunto com os bolsistas do projeto;
4. Arrecadamento de materiais para compor o espaço físico da horta;
5. Implantação da Horta; desenvolvimento e manutenção da mesma;
6. Aplicação dos insumos produzidos na Horta nas aulas práticas do curso de Gastronomia da instituição.

O projeto dividiu-se em duas partes. Na primeira, houve a coleta dos materiais utilizados para a montagem e estruturação da horta, como tijolos para demarcar o canteiro, vasos plásticos, copos descartáveis reaproveitados, potes de sorvete, pequenos baldes e calhas para o plantio de sementes e cultivo de mudas, pás e garfo de jardinagem para o preparo da terra, tesoura de poda para manutenção, regador e borrifador para regar, húmus de minhoca, terra vegetal e palha de carnaúba para o preparo da terra.

A construção da horta iniciou-se com a demarcação do canteiro com os tijolos e a distribuição dos demais objetos utilizados para receber as sementes e mudas, em seguida, houve o preparo da terra, aquisição das mudas e sementes, plantio e irrigação, de acordo com as figuras de 1 a 4.



Figura 1. Conclusão da demarcação do canteiro com os tijolos e conclusão do preparo da terra



Figura 2. Distribuição dos espaços para o plantio



Figura 3. Aquisição e plantio de sementes e mudas



Figura 4. Muda de baunilha (*Vanilla planifolia*)

A segunda fase do projeto foi o preparo de pratos utilizando os insumos produzidos na horta. Neste segundo momento, os alunos realizaram um trabalho de pesquisa, onde procuraram receitas e fizeram as devidas modificações para que fosse feita a utilização dos insumos colhidos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As atividades desenvolvidas na horta são para benefício da comunidade acadêmica no entorno do Bairro Jacarecanga, além de oferecer hortaliças frescas para as aulas práticas dos alunos do curso de Gastronomia. O projeto possibilitou o contato direto dos alunos com a terra, podendo preparar o solo, conhecer e associar os ciclos alimentares de semeadura, plantio, cultivo, ter cuidado com as plantas, colhê-las e criar pratos alimentícios.

Entre as espécies de hortaliças cultivadas destaca-se o alface (*Lactuca sativa* L.); rúcula (*Eruca vesicaria* (L) Cav.); cebolinha (*Allium schoenosprasum.*); coentro (*Coriandrum sativum* L.); manjericão (*Ocimum basilicum* L.); hortelã (*Mentha* spp.); Poejo (*Mentha pulegium*); capim limão (*Cymbopogon citratus*);

O primeiro prato produzido foi a mini torta de capim-limão (*Cymbopogon citratus*), o qual possui um sabor característico de refrescância. Vistosa erva tropical de folhas fibrosas e cortantes, o capim-limão forma rapidamente touceiras grandes e densas. Cresce em climas temperados, desde que passe o inverno em ambientes fechados. A base bulbar confere um aroma indefinível e fragrância de limão (NORMAN, JILL 2015).

O segundo produto escolhido para estudo foi a obtenção de um azeite aromatizado de ervas (hortelã e manjericão) e vinagre aromatizado com manjericão (Figura 5 e 6).



Figura 5. Azeite aromatizado com



Figura 6. Vinagre aromatizado com hortelã

Segundo NORMAN, JILL (2015), algumas plantas medicinais como a hortelã e o manjericão têm indicações terapêuticas, agindo no tratamento de doenças como diarreia, verminoses, resfriado, dor de cabeça, inflamação e ação diurética.

O terceiro produto fabricado a partir de insumos da horta foi o Pão condimentado com ervas (Figura 8 e 9) utilizando como ingrediente principal o Poejo (*Mentha pulegium*) que é

uma espécie de hortelã e seguindo receita conforme descrito por Pinto (2017). Há variedades eretas e rasteiras dessa planta. Ela tem um forte cheiro de menta e um sabor intenso e amargo (BONNHAUSEN, 2009). O manjeriço (*Ocimum basilicum*) tem um aroma complexo, perfumado e picante, com notas de cravo-da-índia e anis. O sabor é forte, apimentado e semelhante ao do cravo, com tons subjacentes de hortelã e anis. E o uso da cebolinha (*Allium schoenoprasum*), que possui um leve aroma de cebola até serem cortadas. Esse sabor é nítido, mas suave (NORMAN, JILL 2015).



Figura 7. Produção do pão condimentado com ervas



Figura 8. Pão condimentado com ervas

Os benefícios das hortaliças cultivadas são incontáveis e tem feito um diferencial na produção gastronômica dos discentes, fazendo com os mesmos se preocupem em produzir pratos que agreguem sabor e que possuem um valor nutritivo e saudável para todos os envolvidos nas atividades da instituição.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este projeto alcançou a finalidade de mostrar que é possível realizar um trabalho de sensibilização voltado para a criação de hortas em pequenos espaços e a produção de insumos para a utilização na produção de produtos saudáveis.

Tais benefícios estimulam pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, a inserção no meio científico, o despertar do senso criativo dos discentes, voltado à criação e modificação de pratos, além do conhecimento transmitido aos demais membros da comunidade acadêmica. Através dos resultados, nota-se que aos poucos o número de interessados é crescente, contribuindo assim para um melhor desenvolvimento do espaço de cultivo.

O projeto está em desenvolvimento e já mostrou bons resultados, evidenciando a sua importância para os alunos do curso de Gastronomia da Fametro. Entretanto, necessita-se fazer alguns ajustes, desde o plantio até a colheita e produção de novos produtos, pois os

insumos produzidos ainda não são suficientes para suprir a demanda de todo o curso, sendo apenas cultivados com a finalidade de complementarem as aulas.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, W. H. M. C. Transformação dos alimentos: hortaliças, cogumelos e frutas. In: Araújo, Wilma M. C. et al. (Org.). **Alquimia dos alimentos** . 2. ed. Distrito Federal: Senac, cap. 10, p. 339-364. v. 2., 2013.

BONNHAUSEN, R. L. **As ervas do sítio**. Ed. BEi: 12º ed., 245pg., 2009.

DAMO, A. **Para além da comida-mercadoria** : contradições da realidade e da consciencia à luz da educação ambiental crítico-transformadora. 2016. 393 p. Tese (Doutorado em Educação Ambiental)- Instituto de Educação, Universidade Federal do Rio Grande, Rio Grnade - RS, 2016. Disponível em: <<https://argo.furg.br/?BDTD10854>>. Acesso em: 28 ago. 2017.

ENO, E. G. J.; LUNA, R. R.; LIMA, R. A. Horta na escola: incentivo ao cultivo e a interação com o meio ambiente. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental**, Santa Maria, v. 19, n. 1, jan.-abr. p. 248-253, 2015.

FIOROTTI, J. L.; CARVALHO, E. S. S. C.; PIMENTEL, A. F.; SILVA, K. R. S. **Horta: a importância no desenvolvimento escolar**. In: XIV Anais Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, Aracruz - ES, v. XVI, p. 1-7, 2009.

NORMAN, Jill. **Ervas e especiarias** : origens, sabores, cultivos e receitas. 2. ed. [S.l.]: Publifolha, 2015. 336 p.

PINTO, C. V. **A grande cozinha: pães e cia** . São Paulo: Abril, cap. 2, p. 58-59. v. 18., 2017.

SANTOS, O. S. **A sustentabilidade através da horta escolar** : um estudo de caso. 2014. 64 p. Monografia (Licenciatura em Ciências Biológicas)- Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa/PB, 2014. Disponível em: <<http://www.ccen.ufpb.br/cccb/contents/monografias/2014.2/a-sustentabilidade-atraves-da-horta-escolar-um-estudo-de-caso.pdf>>. Acesso em: 26 ago. 2017.