

# Escola reforça aprendizagem com lições que vão da horta à mesa

COMPARTILHAR

Facebook

Twitter

*Jardim de Infância 116 de Santa Maria aprimora as noções de manuseio de alimentos saudáveis*

*Ary Filgueira, da Agência Brasília*



*Espaço Verde: no local, que será ampliado, os estudantes recebem lições práticas de produção e manuseio de alimentos saudáveis | Foto: Joel Rodrigues / Agência Brasília*

Os alunos do Jardim de Infância 116 de Santa Maria têm na grade curricular uma disciplina edificante. Compostas por estudantes de quatro a cinco anos de idade, as turmas aprendem a produzir o próprio alimento, do plantio à preparação. As lições fazem parte do Projeto Horta, que tem como subdisciplina a Cozinha Experimental.

Quando o expediente escolar for reaberto, os pequenos agricultores vão perceber uma mudança. Os ensinamentos adquiridos durante as aulas serão postos em prática em uma cozinha de verdade, diferentemente do espaço improvisado que havia até então.

A nova cozinha, que estará concluída em breve, demandou investimentos de R\$ 70 mil, só na aquisição de geladeira, fogão, forno elétrico, forno de micro-ondas e vários outros utensílios domésticos. Os recursos vêm do Programa de Descentralização Administrativa e Financeira (PDAF).

## Cozinha renovada

O espaço gastronômico e de aprendizagem terá 60 metros quadrados e será moderno, com bancadas de mármore e vidro temperado, estilo blindex. Ali serão preparadas as refeições feitas à base de verduras, legumes e frutas plantadas pelos alunos na horta do Jardim de Infância 116.



*Cozinha Experimental: obras do novo espaço que os alunos vão ganhar avançam e estarão concluídas em breve | Foto: Joel Rodrigues / Agência Brasília*

Mesmo na fase de acabamento, o novo espaço enche os olhos da diretora, Wilca Taguatinga de Almeida. A Cozinha Experimental, conta, é um sonho cultivado desde quando ela começou a trabalhar na escola, em 2011. “Já realizávamos esse projeto, mas não tínhamos um espaço para ensinar os alunos a prepararem o alimento que plantaram”, lembra.

De acordo com a vice-diretora, Leila Brasileiro Zeidan, o Projeto Horta desperta nos alunos senso de responsabilidade social e conceito de sustentabilidade. “Trabalhamos a autotomia da criança ao fazê-la plantar e colher o próprio alimento”, descreve.

## Etapas da aprendizagem

Para o alimento chegar à Cozinha Experimental, é preciso que antes os alunos passem por um processo de aprendizagem. As etapas vão desde as aulas teóricas sobre a função de cada elemento da horta – terra, adubo e as semente ou mudas -, ao plantio propriamente dito.

Esse estágio é feito na Sala Verde, um espaço diferenciado ao ar livre, sem paredes, quadro ou carteiras. Em meio às árvores e perto da horta, sentados em pneus, os alunos aprendem toda a parte didática de que precisarão para ver seu alimento brotar.

Divididos em dez turmas, 420 estudantes participam desse aprendizado. Depois da aula prática, eles vão para os espaços ao lado, onde ficam a horta e o pomar. Muitos escolhem o cheiro-verde e a alface, cuja colheita é mais rápida: em 30 dias, já estão prontos para acompanhar uma refeição, até mesmo um sanduíche.

Na escola de Santa Maria, os alunos ainda cultivam tomate, beterraba, cebola, agrião, banana, jaboticaba e manga – todos itens ricos em proteínas. “Eles também aprendem a preservar o meio ambiente e a fomentar a sustentabilidade”, ressalta a vice-diretora do jardim de infância.

---

## Galeria de fotos