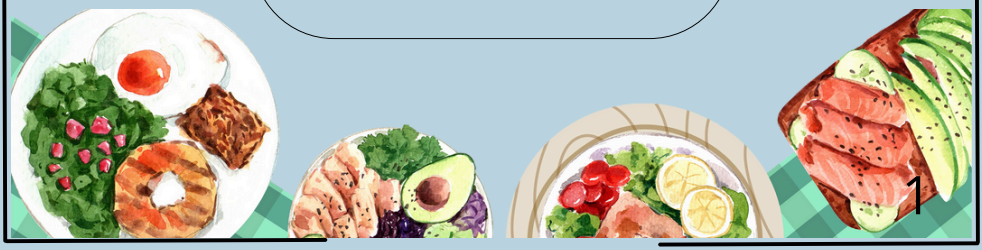


Relatos que Nutrem: Experiências que Transformam

CECANE - UFRGS



Universidade Federal do Rio Grande do Sul

CECANE UFRGS

1ª Edição
Porto Alegre
2025

U58r Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar.
Relatos que nutrem : experiências que transformam [recurso eletrônico] / organizadores Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar ... [et al.] ; Amanda Souza Silva Sperb ... [et al.] – Porto Alegre: CECANE/UFRGS, 2025.

160 p., il. color., digital

e-ISBN: 978-65-5973-501-3

1. Educação alimentar e nutricional 2. Alimentação escolar I. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Medicina. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar II. Sperb, Amanda Souza Silva III. Scarparo, Ana Luiza Sander IV. Freitas, Benata Barbosa Heinz de V. Pacheco, Cláudia Rodrigues VI. Crispiniana Teixeira de Oliveira VII. Silva, Laís Toaldo Bello da VIII. Souza, Lisete Griebeler IX. Oliveira, Luciana Dias de X. Hintz, Lucia Elisa Silveira XI. Bargmann, Melissa XII. Dotto, Naiane XIII. Rosa, Priscilla Rohmann da Silva XIV. Silva, Vanuska Lima da XV. Título.

NLM: QU145

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
(Bibliotecária Maiara Bettio – CRB10/2414)

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Organizadores

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - CECANE UFRGS

CÂMARA INTERSECRETARIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - CAISAN RS

FÓRUM ESTADUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL - FESANS RS

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO 2ª REGIÃO - CRN2 RS

SESC - SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO DO RIO GRANDE DO SUL

CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SUSTENTÁVEL DO RS - CONSEA RS

ASSOCIAÇÃO RIOGRANDENSE DE EMPREENDIMENTOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL - EMATER

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Autoras

Amanda Souza Silva Sperb
Nutricionista Agente do Programa Nacional de Alimentação Escolar do CECANE UFRGS

Ana Luiza Sander Scarparo
Nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Estadual de Educação do Rio Grande do Sul (DAE/SEDUC-RS)

Benata Barbosa Heinz de Freitas
Acadêmica do Curso de Nutrição da UFRGS; Bolsista CECANE UFRGS

Cláudia Rodrigues Pacheco
Coordenadora Técnica de Alimentação e Nutrição SESC-RS

Crispiniana Teixeira de Oliveira
Acadêmica do Curso de Nutrição da UFRGS; Bolsista CECANE UFRGS

Laís Toaldo Bello da Silva
Acadêmica do Curso de Nutrição da UFRGS; Bolsista CECANE UFRGS

Lisete Griebeler Souza
Nutricionista e Engenheira agrônoma - FESANS

Luciana Dias de Oliveira
Professora Curso de Nutrição da UFRGS; Coordenadora do CECANE UFRGS

Lucia Elisa Silveira Hintz
Acadêmica do Curso de Nutrição da UFRGS; Bolsista CECANE UFRGS

Melissa Bargmann
Coordenação Colegiada do FESANS RS

Naiane Dotto
Diretora do Departamento de Segurança Alimentar e Combate à Fome

Priscilla Rohmann da Silva Rosa
Nutricionista SESC-RS

Vanuska Lima da Silva
Professora Curso de Nutrição da UFRGS; Vice-Coordenadora do CECANE UFRGS

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Colaboradores

Alegrete- Maíse Rodrigues Coelho

Arroio do Tigre- Alex Paz da Silva de Oliveira, Amanda Muller, Cleusa Nadir Henker Limberger, Eduarda Savedra Bertollo, Eliane Pires, Jaine Gabrieli Kohler, João Victor da Silva Farzen, Kiara Kisst, Lara Marcella Hermes, Marcella Taíne Mohr, Renan Assuncao Muller, Sabine Epp Pereira, Thaila Amanda Ecke;

Barra Funda- Angela Barbara Rossetto;

Bento Gonçalves- Daiana Franceschini Rizzon Soares e Vanice Vanzella Trevisan;

Cachoeira do Sul- Priscila Dias de Lima, Stela da Rosa Couto;

Cachoeirinha- Rita Rocha da Silva;

Caiçara- José Luis Casarin, Nilo Antonio Bonatti;

Crissiumal- Elisandra Hubner Kroetz, Luciani Alves Pradella Hammes, Roselaine Schapanski, Silvana Marisa Diel This;

Dezesseis de Novembro- Alunos, familiares e equipe diretiva da E.E.E.M Pe. João Baptista Réus, S.J.

Dois Irmãos- Vitória Scapin do Nascimento, Rodrigo Dapper e Fabiane Möller Borges;

Eldorado do Sul- Fabiane Gazul e Adriana Rodrigues Plocharski;

Encruzilhada do Sul- Zena Fagundes Lavandoski Borges e Giovani Rodrigues Bordignon;

Erechim- Licini Camila karpinski, Luciana Angela Schneider, Luciana Elena Colpani, Lucimara Welke Sargnski, Camila Jevinski e Tatiane Daniele Pazzet Chies;

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Colaboradores

Farroupilha- Ana Paula Zang, Daiane Carvalho de Lucena, Jane Martins, Simone Friderichs da Silva, Tiago Pereira Silva, Vivian Figueiredo Ferreira;

Frederico Westphalen- André Bertin, Jogelci do Carmo;

Getúlio Vargas- Camila Paula Gallina, Idiani Fátima Czosnecki, Izelma Todero;

Gramado- Carolina Dier Bertolucci, Eveline Ávila Parera, Laura Zorzo Bastos;

Ibirubá- Professoras do fundamental 1 e supervisora escolar;

Ijuí- Nutricionista Daniela;

Ipê- Josana Terezinha Longhi;

Itapuca- Analice Sebben Casagrande, Marilde Nunes Benedito, Monalize Burille;

Lajeado- Ana Cristina Fell, Andriele Gabriel, Leisiane Johann, Liliane Maria Schumacher;

Lagoa Bonita do Sul- Isabel Letícia Dreher Corrêa;

Manoel Viana- Isabela Faraco de Freitas Libanio e Mara Goveia;

Monte Alegre dos Campos- Cristiane Maria da Silva, Dienifer Carra Andrade, Elizabeth de Fátima Soares Vieira, Janete Cardoso Nunes, Letícia Maria Carneiro Duarte;

Montenegro- Maria Janice Götz e alunos das turmas Trilhas da natureza 123 e 124;

Novo Hamburgo- Bethânia da Fonseca, Luana Rodrigues, Suzana Shüntz, Tacyane Pedroso;

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Colaboradores

Nova Pádua- Vivia Fabian Copelli;

Panambi- Alunos das turmas 11, 12, 21 e 22, Cleci Steinhorst Linn, Jacira dos Santos de Bairros, Leia Martins Maia, Luana Lurdes de Quadros, Mariane Neto, Rosana Horst Dornelles, Solange Rosa de Freitas Stasiaki, Stifani Charline Keidann;

Passo Fundo- Levi Marcon;

Pejuçara- Antonela Herchner, Ariele Coradini Gianluppi, Felipe Didonet, Martina Mantovani, Raquel Bergoli, Rosane Colvero, Vera Lucia da Silva;

Pelotas- Mariana Giaretta Mathias, Elisa dos Santos Pereira, Chirle de Oliveira Raphaelli, Khadija Bezerra Massaut, Tatiane Kuka Valente Gandra, Claudia Schank Oliveira e Marize Lenar Aguilar Levien;

Piratini- Alex Santos, Ane Madruga, Joziane Fernandez, Luana Ferreira Mesquita, Michele Neuenfeld, Sirlei Wendler Wille;

Porto Alegre- Alessandr Favero, Ana Paula Lauermann, Andrea Rosa, Júlia Reck, Laís Souza da Silva e professoras da turma da Educação Infantil da Escola de Educação Infantil Sesc Anchieta, Luciane Postiglione, Luiza de Castro Leandro e Maria Rita Cuervo, Michelle Thormann, Sandy Paz;

Redentora- Beatriz Emilio, Jussemara Matter, Maria Gorete Kowalski, Paulo Ferreira, Rosane Teresinha Fortes dos Santos, Sheila Dias Ferraz;

Rio Grande- Edilara Glaeser Firmo, Francisca Cláudia Souza da Cunha, Gilca Zilei Rocha da Silva, José Francisco Santos de Moura, Luciano Costa da Silva, Rhalf Amaral;

Rondinha- Comunidade escolar do CEEB Conde D' Eu;

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Colaboradores

Rosário do Sul- Vanessa Vendruscolo Peiche Cera

Saldanha Marinho- Elisandro Birkhan;

Santa Cruz- Ana Julia Kegler, Lohana Rodrigues, Luiza Eduarda Alves, Marlon, Morgana Tonet, Pedro Emanuel Figueira dos Santos, Rejane Maria Reis;

Santa Maria- Amanda Berger Zimmermann, Carine Ferreira Machado Virago e alunos do 5° ano, Daliana Löffler, Michelle Vargas Reginatto;

Santa Maria do Herval- Catiele Olbermann, Daiana Schneider, Danieli Wingert, Daniel Weber, Juliano Gabriel Lechner, Maria Tereza Menna Barreto, Michele A. Clement;

Santana do Livramento- Ana Janice Famoso, Gabriella Ibargoyen, Gina Rodrigues, Marcele Rodrigues, Lorena Harden;

Santiago- Carine Divaneia Gazola, Caroline da Silveira Aquino, Fernanda Fim, Juliane Gubert Pereira Duarte, Sandra Valéria da Silveira Aquino;

Santo Ângelo- Tarsis Jacques de Oliveira,Sulane Roselei Lenz, Kelly Fátima Da Rosa Mello, Vanessa da Silva Baptista e Jessica Wastowski Aires;

Santo Antônio da Patrulha- Luci Delurdes Cardoso da Rocha, Marizete Geni Davila, Rita Kellen Fulber Vasseur de Fraga;

Santo Augusto- Marlice Spohr Freire, Sandra Della Flora;

São Borja- Fabiane Paim Pimentel Nunes e comunidade escolar da Escola Municipal de ensino Fundamental República argentina, Leonardo Ribeiro Caetano;

São João das Missões- Cláudia Ebling Santos, Daniela de Fátima P.Somavila, Silvia Mazanti Maciel, Susana Golle;

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Colaboradores

São José do Hortêncio- Candida Cristina Klein, Franciele Juchem;

São Leopoldo- Ana Caroline Lopes da Cruz;

São Luiz Gonzaga- Josiane Marques Gomes, Josiane da Rosa Ortiz, Jacinta Heck, Jaqueline Santos de Matos, Liliane Mariano Dutra Wolff, Reasilva Melo Diedrich, Rosemari Schmidt;

São Pedro do Butiá- Ilse Maria Dahmer Schardong, Inês Dahmer Stallbaum, Luana Hilgert Tonin, Ivânia Holderried Lasch;

Sapucaia do Sul- Júlia Amaral, Karina Gomes, Magda Bozzetto;

SEDUC-RS- Elaine Bif de Lagos Rodrigues, Ana Luiza Scarparo, Carmem Oliveira, Cibele Kuhl, Karen Bittencourt, Kayode Assis da Silva, Lisandra Monteiro e Mayara Mello;

Sério- Josiane Márcia Bianchi e Ivan Iuri Bonjorno;

Soledade- Laíse Maria Metzelthin Bohrer e alunos do EMTI;

Teutônia- Cristiane Cardoso Vargas e e alunos do 4o ano do ensino fundamental I da EEEM Reynaldo Affonso Augustin;

Torres- Luciane Lunardi, Orquídea Cruz Brasil;

Travesseiro- Franciele Taís de Castro Vanzetto Kern, Ivana Schneider Kremer e Jaqueline Brandenburg Quinot;

Vacaria- Jéssica, Mário, Patrícia Lourdes da Luz Braga Pinto;

Venâncio Aires- Carina Garcia Tatsch, Flávia Raquel Moraes Kieling, Josiane Pereira Pacheco;

Xangri-Lá- Juliana Favero Guilherme, Adriana Ribeiro Leal, Fabiane Hinnah e Louise Barbosa;

Sumário

1. Contextualização.....9
2. Apresentação.....1
3. Experiências e justificativa.....11

Contextualização

A Semana da Alimentação do Rio Grande do Sul é um evento tradicional em nosso Estado e, em 2025, chegamos à 23ª edição com um tema que mexe com todos nós: “Desafios e caminhos sustentáveis por comida de verdade para todos”. Mais do que um evento, queremos que esta semana seja composta de diálogos sobre como podemos garantir comida boa, saudável e que respeita o meio ambiente para todo mundo.

E nós acreditamos que um dos lugares mais especiais para essa mudança começar é na escola. É no ambiente escolar, no dia a dia, que podemos plantar a semente de um futuro com mais saúde e consciência, mostrando para as crianças e jovens o poder que um prato de comida tem.

Apresentação

O CECANE UFRGS, juntamente com a comissão organizadora envolvida nesta obra, apresentam grande satisfação com elaboração deste e-book. Quando as escolas foram chamadas para o compartilhamento de suas histórias, a comissão anteriormente mencionada ficou maravilhada com as experiências.

Sabe aquele projeto da horta que virou a paixão da turma? Aquela receita da agricultura local que entrou para o cardápio e fez o maior sucesso? Ou aquela iniciativa que uniu alunos, merendeiras, professores e famílias em torno da alimentação? Tudo isso, e muito mais, está reunido nestas páginas.

Este material é a prova viva de que a mudança já acontece e serve como uma grande fonte de inspiração para que outras escolas de todo o Rio Grande do Sul também possam criar as suas próprias histórias de sucesso.

Aproveite a leitura!

Experiências Exitosas



Mãos na Terra

Instituto Estadual de Educação Oswaldo Aranha
Alegrete

O projeto “Mãos na Terra” é uma iniciativa dos alunos da Turma 202 do Ensino Médio Integral Trilha Qualificação Profissional do Curso Assistente de Projetos Sociais, em parceria com a professora da Trilha (componentes Legislação e Projetos Sociais, Políticas Sociais, Inclusão e Ativismo e Planejamento e Gestão de Projetos Sociais). Considerando que a trilha de qualificação profissional tem como objetivo promover a integral socialização e humanização dos estudantes, incentivando-os a pensar práticas sociais que impactem suas comunidades, nasceu o projeto escolar “Mãos na Terra”.

A proposta consiste na implantação de uma horta escolar sustentável, já em andamento dentro da escola, com o apoio da gestão. No espaço destinado ao projeto, estão sendo cultivadas hortaliças, legumes e ervas medicinais, além da implementação de uma composteira e de um minhocário, promovendo práticas ecológicas e sustentáveis. Em breve, os alunos irão colher os primeiros alimentos produzidos com muita alegria, reforçando o compromisso de integrá-los à alimentação escolar, garantindo refeições mais saudáveis e nutritivas para toda a comunidade.

Justificativa:

A horta escolar é uma estratégia educativa multidisciplinar que contribui para a construção de valores como responsabilidade, sustentabilidade, cuidado com o meio ambiente e protagonismo juvenil. O contato direto com a terra fortalece a socialização, a cidadania e a equidade, ao mesmo tempo em que permite vivências concretas de educação ambiental e nutricional.

Agora, com o projeto em andamento e a proximidade da primeira colheita, os alunos se sentem ainda mais motivados, pois reconhecem que o alimento cultivado com suas próprias mãos será incorporado à alimentação escolar. Essa experiência não apenas estimula hábitos alimentares mais saudáveis, como também fortalece os vínculos entre alunos, professores, funcionários e comunidade escolar, criando um ciclo de partilha, sustentabilidade e bem-estar coletivo.

Mãos na Terra

Instituto Estadual de Educação Oswaldo Aranha

Alegrete







O pomar e a horta escolar como fonte de comida de verdade

E.E.E.F. São João Batista de La Salle
Arroio do Tigre

A EEEF São João Batista de La Salle é uma escola rural localizada em Vila Progresso, no interior do município de Arroio do Tigre, na região central do Rio Grande do Sul. Há muitos anos, a escola possui uma horta escolar com uma estufa irrigada com água da chuva e um pomar com mais de 50 árvores frutíferas. O pomar tem predominância de frutas cítricas de diversas épocas, como bergamota, laranja e limão, além de ameixa, amora e butiá. O cuidado com esses espaços sempre foi realizado por funcionários, professores e pais, com a participação esporádica dos alunos. Em 2025, com a implantação da disciplina de Práticas Integradas Sustentáveis e Agroecológicas nas escolas do campo, o projeto passou a ser coordenado pela professora Eliane Pires com o trabalho pedagógico dos alunos do nono ano e apoio das turmas do sexto ao oitavo ano, também nesta disciplina. O objetivo é desenvolver um trabalho pedagógico que construa aprendizagens significativas, para que os alunos levem para suas famílias e para a vida o conceito de alimentação saudável e consumo consciente e sustentável. Justifica-se o presente projeto por ser uma escola de campo onde destacamos a aprendizagem dos alunos, priorizada no cultivo da horta escolar, no cuidado com o pomar e na importância da alimentação natural e saudável. A proposta busca semear uma motivação pela saúde desde a infância, com reflexos potenciais na vida adulta. O projeto pretende despertar no aluno o interesse por escolhas autônomas, fundamentadas em suas necessidades e consciência, longe da influência da mídia e da pressão externa para o consumo de alimentos industrializados.

Além disso, a horta escolar e o pomar se tornam ambientes propícios para a interdisciplinaridade, integrando saberes e conhecimentos de diferentes áreas, tanto dos alunos quanto dos pais, que ao auxiliar na execução das atividades, contribuem para a educação escolar de seus filhos.

Outro ponto fundamental do projeto é o uso dos alimentos produzidos na escola, que podem complementar a alimentação escolar, incentivando o consumo de hortaliças e estimulando hábitos alimentares mais saudáveis, ao mesmo tempo que favorecem a preservação do meio ambiente.

O pomar e a horta escolar como fonte de comida de verdade

E.E.E.F. São João Batista de La Salle
Arroio do Tigre

As atividades práticas na horta e no pomar ocorrem no ano letivo de 2025 onde teve início no mês de fevereiro e será realizada até o mês de dezembro nas as aulas de Práticas Integradas Sustentáveis e Agroecológicas que ocorrem duas vezes na semana. O projeto inclui a preparação dos canteiros, com a capina, colocação adubação orgânica (com esterco trazido pelos pais), coleta de folhas de árvores do pátio, semeadura, plantio, limpeza e colheita. A merendeira da escola também colabora, auxiliando na colheita, higienização das verduras e preparação das saladas, bem como no descascando e cortando as frutas que são servidas na alimentação escolar.

Dentre os objetivos do projeto podemos citar:

• Pesquisar e refletir sobre a alimentação saudável;
• Refletir sobre o trabalho dos familiares na produção agrícola de alimentos;
• Pensar sobre o consumo, especialmente no que tange à alimentação saudável e a construção de hábitos saudáveis;
• Valorizar a produção de alimentos saudáveis sem uso de agroquímicos;
• Oferecer oportunidades de aprendizagem significativa para os alunos;
• Incentivar a participação das famílias nas atividades escolares ao longo do ano letivo;
• Trabalhar conceitos de educação ambiental;
• Desenvolver no aluno o pensamento crítico, destacando sua responsabilidade com o meio ambiente;
• Utilizar a horta para aulas multidisciplinares, como Ciências, Biologia e Geografia;
• Promover bons hábitos alimentares e valorizar o trabalho em equipe;
• Conscientizar sobre a importância dos alimentos orgânicos, não apenas pela saúde, mas também pela sua relevância econômica, principalmente para os pequenos produtores;
• Trabalhar com os processos de cultivo de alimentos e suas variáveis;
• Estimular a observação como forma de levantamento de hipóteses e solução de problemas;
• Desenvolver parcerias que aprimorem habilidades, criatividade e conhecimentos;
• Cultivar uma cultura de respeito e amor mútuo, incentivando a responsabilidade pelas escolhas feitas e o repúdio à exclusão e desrespeito.

O pomar e a horta escolar como fonte de comida de verdade

E.E.E.F. São João Batista de La Salle
Arroio do Tigre

O desafio de cultivar a horta escolar busca promover a sustentabilidade, proporcionando aos alunos a oportunidade de trabalhar em grupo, socializar, aprender a lidar com opiniões diversas e conviver com as diferenças, ao mesmo tempo que desenvolvem habilidades dinâmicas no processo de ensino e aprendizagem. A construção de uma horta sustentável com uso de adubação orgânica e água da chuva e de um pomar dentro da escola amplia as possibilidades pedagógicas, criando um espaço favorável ao desenvolvimento de saberes e habilidades. A produção de alimentos por meio da horta escolar e do pomar permite o resgate de valores éticos, sociais, culturais e ambientais. O desenvolvimento da atividade prática do cultivo da horta escolar pode ser o início de um processo de mudança de valores e comportamentos individuais e coletivos para os estudantes, promovendo a dignidade humana e a sustentabilidade. Assim, a horta e o pomar tornam-se espaços de incentivo à educação ambiental, promovendo práticas sustentáveis, como a reutilização, reciclagem e manejo sustentável. Essas atividades, quando somadas, podem conduzir a uma qualidade de vida mais saudável. A escola passa a ser um local de grande importância social, contribuindo para a formação de cidadãos comprometidos com a melhoria da qualidade de vida, a alimentação saudável e a preservação do meio ambiente. Ao avaliar o projeto, percebe-se que foram estabelecidos vínculos afetivos duradouros entre os membros da comunidade escolar, promovendo uma mudança de atitude no cotidiano da escola e da comunidade.







Os segredos da mandioca: Histórias que a terra conta

E.E.E.B Antônio João Zandona

Barra Funda

O Projeto de Iniciação à pesquisa foi realizado pela professora Angela, no 2º ano do Ensino Fundamental. O presente projeto teve como objetivo promover uma abordagem interdisciplinar voltada ao estudo da cultura indígena e à valorização dos saberes tradicionais, com ênfase na relação entre os povos originários e a natureza. A partir do tema central “Os segredos da mandioca: histórias que a terra conta!”, as crianças do 2º ano foram convidadas a explorar conhecimentos sobre a biodiversidade brasileira, a importância dos povos indígenas, práticas sustentáveis e a valorização da mandioca como patrimônio cultural e alimentar. Ao longo do percurso, foram realizadas diversas atividades que integraram leitura, escrita, observação, experimentação, pesquisa e produção artística. O estudo incluiu o contato com lendas indígenas, como a lenda da mandioca, o conhecimento sobre o cultivo da planta e suas diferentes formas de aproveitamento, além da realização de experimentos para a extração de amido e produção de polvilho doce. As crianças participaram também de vivências práticas, como visitas a mandiocais, preparação de receitas e construção de brinquedos tradicionais.

O projeto foi enriquecido por obras literárias de autoria indígena, como Kabá Darebú, de Daniel Munduruku, e recursos audiovisuais, como o filme Tainá — Uma Aventura na Amazônia, que contribuíram para ampliar a compreensão sobre a vivência das infâncias indígenas e os desafios relativos a promoção da ecologia integral. Como aprofundamento do estudo, foram elaborados gráficos, adivinhas e construções artísticas que evidenciaram a aprendizagem dos estudantes e reforçaram valores como o respeito à diversidade, à natureza e aos saberes ancestrais. O projeto evidenciou a importância dos conhecimentos indígenas na preservação ambiental e no respeito à natureza. Suas lendas e modos de vida transmitem valores que reforçam práticas sustentáveis que caminham na direção da ecologia integral.

Os segredos da mandioca:
Histórias que a terra conta

E.E.E.B Antônio João Zandona
Barra Funda







Cozinhando por amor

E.E.E.F. Minérios de Paraí
Bento Gonçalves

Meu nome é Daiana Soares e atuo como Assessora de Alimentação Escolar na 16ª Coordenadoria Regional de Educação.

Quando ingressei na Coordenadoria, minha principal função era corrigir o Formulário 9 da alimentação escolar, também conhecido como “mapa da merenda”. Nesse documento, as escolas devem registrar o cardápio servido no mês e os itens adquiridos para cumpri-lo.

Com o tempo, ao revisar os formulários, uma escola em especial chamou minha atenção: a Escola Minérios. Nele, percebi que a maior parte dos alimentos utilizados vinha da própria horta e do pomar da escola. Questionei a diretora sobre o fato de não estar utilizando a verba destinada à agricultura familiar, e ela explicou que a instituição produzia grande parte dos alimentos que consumia. Além disso, me convidou para conhecer de perto o trabalho realizado.

Em 2023, tive a oportunidade de realizar a visita. Para minha satisfação, confirmei a veracidade do relato da diretora. Encontrei a merendeira Vanice preparando a massa que os alunos iriam consumir naquele dia. Durante a vistoria na cozinha, notei que no freezer havia aipim congelado, massas, pêssegos e figos — todos frutos da produção própria da escola.

Fiquei encantada com o carinho e a dedicação da Vanice, tanto no preparo da alimentação quanto no cuidado com os alunos. Ela me contou que, por morar próximo e ter o marido atuando no CPM da escola, havia um envolvimento ainda maior com a manutenção da horta, do pomar e da instituição como um todo.

Para complementar, pedi para a Própria Vanice escrever o seu relato:

“Meu nome é Vanice, sou merendeira na Escola Estadual Minérios desde maio de 2018, e posso dizer com o coração cheio que essa escola é muito mais do que meu local de trabalho — é meu segundo lar.

Minha história com a escola é entrelaçada com a da minha família. Minha sogra, que também foi servente e merendeira aqui, deixou suas marcas com dedicação e carinho. Meu esposo estudou nesta mesma escola, e hoje, minha filha segue seus passos como aluna. É como se cada canto da escola guardasse um pedacinho da nossa história.

Cozinhando por amor

E.E.E.F. Minérios de Paraí
Bento Gonçalves

Desde que cheguei, junto com minha colega Marlene, que é servente, assumimos com muito amor o cuidado da horta da escola. Ali, cultivamos uma variedade de verduras, legumes e temperos fresquinhos. Cada folha, cada raiz, é plantada com carinho e colhida com orgulho. Sempre digo aos alunos: preparo os alimentos como se estivesse cozinhando para minha própria filha. E é verdade. O amor que coloco em cada prato é o mesmo que coloco na minha casa.

Na nossa horta, usamos apenas adubo orgânico, retirado da composteira que a própria escola desenvolveu e mantém. Isso garante que os alimentos servidos às nossas crianças sejam os mais saudáveis e nutritivos possíveis. E não para por aí — temos um pomar enorme, repleto de frutas orgânicas, que colhemos todos os dias. Ver os alunos se deliciando com essas frutas é uma alegria que não cabe no peito.

Aqui, também produzimos massas, pães, capeletti, esfirras e muito mais. Cada receita feita com as mãos é também feita com o coração. A sensação de dever cumprido vem quando olhamos nos olhos das crianças e vemos a gratidão estampada neles. Eles amam os lanches! Mal chegam na escola e já perguntam qual será o cardápio do dia. E sempre, sempre agradecem.

Às vezes encontro ex-alunos que me dizem que ainda lembram dos meus lanches. Essas palavras são como abraços na alma. Saber que deixei uma memória afetiva tão gostosa é algo que não tem preço. Tudo o que faço aqui é movido por amor — à escola, à profissão, às crianças. O prazer de plantar, colher, preparar e servir é indescritível. Cada momento vivido na cozinha, na horta, no pomar, é marcado por uma palavra que resume tudo: gratidão.“







Plantando e Aprendendo

EMEI Favo de Mel

Cachoeira do Sul

O projeto Plantando e Aprendendo é desenvolvido desde o ano de 2022 na EMEI Favo de Mel e envolve as crianças em um processo contínuo de contato com a natureza e de valorização da alimentação saudável. Inicialmente, elas realizam o plantio de hortaliças e temperos na horta escolar, localizada ao lado do prédio da escola, cuidando diariamente do crescimento das mudas. Ao longo do tempo, vivenciam o ciclo completo das plantas, desde a germinação até a colheita, ampliando a compreensão sobre os ciclos da vida e a importância do cuidado com o meio ambiente.

Os alimentos colhidos são levados para casa, onde as famílias podem preparar receitas junto às crianças, fortalecendo vínculos familiares e incentivando hábitos alimentares mais saudáveis. Em outros momentos, parte da produção é utilizada na própria escola para experiências culinárias coletivas, possibilitando às crianças provar, conhecer novos sabores e compartilhar descobertas.

O projeto também contempla a organização de uma feirinha, em que as crianças apresentam e comercializam parte da colheita para a comunidade escolar. Para essa ocasião, confeccionaram sacolinhas ecológicas para embalar as hortaliças, trazendo como slogan: “Eu plantei, eu reguei, eu colhi”. As contribuições recebidas são revertidas em novas mudas e sementes, adquiridas pelas próprias crianças em visitas à agropecuária, proporcionando vivências concretas sobre o uso consciente do dinheiro, o planejamento coletivo e a responsabilidade social e ambiental.







Visita à Feira Livre com as Famílias e Crianças – Convite da Nutricionista Rita

Sesquinho

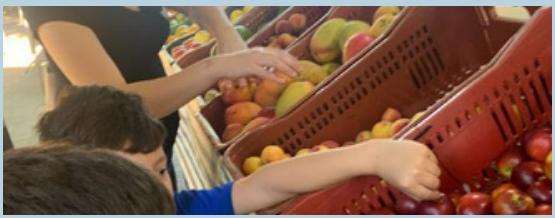
Cachoeirinha

Como parte do projeto pedagógico voltado à alimentação saudável e à valorização da cultura alimentar local. Tivemos a alegria de realizar uma visita à feira livre que acontece todas as terças-feiras em uma praça próxima a escola, envolvendo não apenas as crianças, mas também suas famílias. A iniciativa partiu de um convite feito pela nutricionista Rita, que propôs a atividade como forma de aproximar as crianças do universo dos alimentos frescos e naturais, além de promover momentos significativos de convivência entre escola, família e comunidade. O convite foi acolhido com entusiasmo, e no dia marcado, crianças e familiares se encontraram para juntos vivenciarem essa experiência. A ida à feira proporcionou um contato direto com a diversidade de alimentos: frutas, legumes, verduras, temperos, grãos e produtos artesanais. Com olhar curioso e atentos aos detalhes, os pequenos puderam explorar cores, cheiros, texturas e sabores, tudo acompanhado de explicações dos feirantes e orientações da nutricionista Rita. As crianças participaram ativamente: escolheram alimentos, fizeram perguntas, interagiram com os vendedores e até ajudaram os adultos a "fazer compras", tornando o momento educativo e divertido ao mesmo tempo.

A visita à feira, organizada a partir do convite da nutricionista Rita, foi um momento marcante de aprendizagem, envolvimento e afeto – uma verdadeira aula ao ar livre sobre saúde, cultura e convivência.







Horta Escolar na Escola de Campo

E.E.E.F Silvino Guerreiro do Amaral Caiçara

A Horta Escolar na nossa Escola de Campo é um espaço consolidado ao longo dos anos, que transcendeu o simples cultivo de alimentos. Mais do que uma atividade pedagógica, a horta se tornou parte viva do ambiente Escolar, conectando os estudantes com a natureza, a alimentação saudável e a valorização do saber do Campo. O local é um espaço de fácil acesso, com boa incidência de sol. Juntos, os estudantes fizeram o preparo do canteiro, a medição do espaço e a divisão das tarefas. A responsabilidade foi coletiva, e o entusiasmo, contagiante.

Além de técnicas de plantio e preparo do solo, contamos com o conhecimento ancestral de agricultores da região, pais e avós de nossos alunos. Sendo que, assim, Escola e Famílias mantêm a união e incentivo para realizar a atividade em suas casas, temos relatos de pais que os alunos demonstraram muito mais interesse e disposição para na sua horta familiar.

Plantamos alface, chicória, radiche pão de açúcar, couve flor, brócolis, repolho roxo, repolho híbrido, cebola, cebolinha, salsinha, alho, chuchu, mandioca, dentre outras, algumas com mudas trazidas pelos próprios alunos e doações do Comércio local.

A responsabilidade de cuidar dos canteiros foi coletiva e supervisionada pelo Professor José Luis Casarin, que ministra a disciplina de Práticas Integradas Sustentáveis e Agroecológicas. Os alunos aprendem sobre o ciclo de vida das plantas, a importância da adubação natural, feita com o adubo orgânico do espaço escolar, como lidar com pragas de forma sustentável, usando receitas caseiras.

Horta Escolar na Escola de Campo

E.E.E.F Silvino Guerreiro do Amaral
Caiçara

A Horta Escolar proporciona um aprendizado interdisciplinar, envolvendo, na prática, os conhecimentos de sala de aula.
O resultado do empenho e dedicação são alimentos saudáveis utilizados na alimentação escolar e o excedente é distribuído entre os educandos.
A realização do Projeto da Horta Escolar justifica-se pelo fato de ser hábito do ambiente Escolar e ser uma experiência consolidada e de muito empenho e felicidade para todos os envolvidos.







Química na Cozinha: Experiências gastronômicas

E.E.E.M. Ponche Verde

Crissiumal

Na disciplina de Química, para introduzir o conteúdo de Estequiometria – que trata do cálculo das quantidades de reagentes e produtos envolvidos em uma reação química – foi proposto um projeto interdisciplinar que integra conhecimentos de Química, Educação Financeira, Artes e Língua Portuguesa.

A proposta partiu do princípio de que o ato de cozinhar está diretamente relacionado à Química, já que, ao preparar um alimento, utilizamos ingredientes que funcionam como reagentes, em proporções bem definidas, para obter um produto final de qualidade. Assim como em uma reação química, a precisão nas medidas e o equilíbrio entre os componentes são essenciais para o sucesso da receita.

Pensando nessa conexão prática entre ciência e cotidiano, os estudantes foram desafiados a trabalharem em grupos e seguirem as seguintes etapas do projeto:

Fase 1 – Pesquisa e Planejamento: Escolher um produto alimentício de sua escolha, pesquisar sua receita e compreender a relação entre os ingredientes, aplicando os conceitos de estequiometria para ajustar as quantidades conforme diferentes demandas de produção.

Fase 2 – Produção e Testes: Testar a receita em diferentes escalas (ex: 1, 10 e 50 unidades), identificar o reagente limitante – ou seja, o ingrediente que determina a quantidade máxima de produto final – e realizar ajustes para minimizar desperdícios e otimizar o processo.

Fase 3 – Gestão Financeira e Precificação: Levantar os custos de cada ingrediente, calcular o custo total de produção e definir um preço de venda competitivo, considerando o mercado, os lucros e a viabilidade do negócio, promovendo o desenvolvimento do pensamento empreendedor.

Fase 4 – Marketing e Venda: Criar uma identidade visual para o produto, com nome, logotipo e apresentação atrativa (trabalhada na disciplina de Artes); elaborar estratégias de divulgação (redes sociais, panfletos, boca a boca); e definir os canais de venda, como encomendas, eventos ou plataformas online.

A venda foi realizada na escola, durante o intervalo. Após as vendas os estudantes realizaram a análise da viabilidade do negócio, descrevendo como foi a experiência de trabalhar em grupos, calcularam a porcentagem de lucro ou prejuízo e como foi realizada a divisão dos mesmos.

Química na Cozinha: Experiências gastronômicas

E.E.E.M. Ponche Verde

Crissiumal

Produzir a própria alimentação, utilizando ingredientes naturais e minimamente processados, é um passo fundamental para uma vida mais saudável, consciente e sustentável. Quando colocamos a mão na massa e preparamos o que consumimos, temos total controle sobre a qualidade dos ingredientes, evitamos conservantes e aditivos químicos, e valorizamos o sabor e o valor nutricional dos alimentos de verdade. Além disso, essa prática fortalece a autonomia, estimula o empreendedorismo e desperta uma nova relação com a comida – mais respeitosa, criativa e conectada com a nossa cultura. Cozinhar e comercializar alimentos que nós mesmos produzimos também incentiva o consumo local e pode se transformar em uma fonte de renda, promovendo bem-estar e impacto positivo na comunidade. Em um mundo onde o ritmo acelerado muitas vezes nos afasta da alimentação saudável, voltar às origens e valorizar o que é feito de forma caseira é um ato de cuidado com o corpo, com as pessoas e com o planeta.







Alimentação Equilibrada e Saudável

E.E.E.F. Tuiuti

Crissiumal

A horta escolar é um espaço educacional que funciona como um laboratório vivo, onde os alunos aprendem sobre botânica, ecologia e biologia de forma prática. Contribuindo para o desenvolvimento cognitivo, social, emocional e físico dos alunos, promovendo uma educação envolvente e preparando-os para serem cidadãos conscientes.

Portanto, através da horta escolar conseguimos incentivar a importância da alimentação saudável, a segurança alimentar e o cuidado com o meio ambiente, proporcionando experiências práticas relacionadas à agricultura e com isso, conseguimos oferecer uma variedade de frutas colhidas diretamente do nosso pomar, saladas e temperos da horta escolar.

Também realizamos a compostagem para transformar restos de alimentos e materiais orgânicos em adubo para plantas, pomar e horta. Adaptamos o cardápio, sempre que necessário, para atender alunos com necessidades nutricionais específicas, como alergias e intolerâncias alimentares.

No componente curricular de Práticas Integradas Sustentáveis e Agroecológicas, são abordados a construção de conhecimentos sobre práticas sustentáveis e agroecológicas com foco no contexto do meio rural nos territórios onde a escola está inserida, considerando a realidade socioambiental da comunidade escolar promovendo uma abordagem teórico-prática que integra conhecimentos científicos e tradicionais para o desenvolvimento de estratégias sustentáveis de produção e manejo agroecológico. Os alunos da Escola Estadual de Ensino Fundamental Tuiuti estão participando de atividades práticas relacionadas à alimentação escolar saudável, integrando o Projeto da Horta Escolar e do pomar, em todos os Componentes Curriculares, de maneira interdisciplinar, tanto nos Anos Iniciais e Anos Finais do Ensino Fundamental, destacando a importância da forma de plantio e colheita para garantir a qualidade dos alimentos orgânicos consumidos.

No espaço da escola, eles podem observar e participar do cultivo de cenoura, alface, pepino, feijão, mandioca, tomate e beterraba, diversas ervas para chás, além do cuidado com o pomar, de onde são colhidas laranjas utilizadas para preparar um suco natural.

Alimentação Equilibrada e Saudável

E.E.E.F. Tuiuti

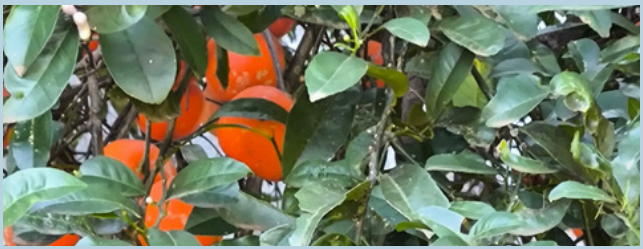
Crissiumal

Durante as atividades, estão sendo trabalhados os conhecimentos sobre as vitaminas e nutrientes presentes nesses alimentos. A cenoura, por exemplo, é rica em vitamina A, essencial para a visão e a pele. A alface contribui com fibras e minerais importantes para a digestão e o bom funcionamento do organismo. O tomate é fonte de vitamina C e antioxidantes, que fortalecem o sistema imunológico. Já os chás trazem benefícios diversos, como efeito calmante e digestivo. A laranja, além do sabor, é uma das principais fontes de vitamina C, fundamental para a defesa do corpo.

A experiência possibilita que os alunos percebam como o cultivo natural, o cuidado na colheita e a escolha de alimentos frescos influenciam diretamente em uma alimentação equilibrada e saudável, promovendo não apenas bem-estar físico, mas também conscientização sobre hábitos de vida mais sustentáveis.







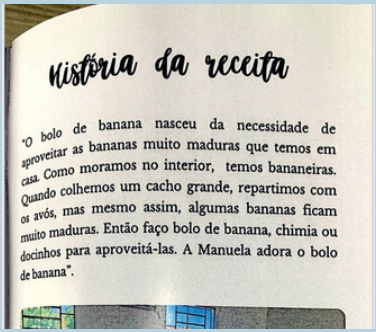
Nada se perde, tudo se transforma em arte saborosa

E.E.E.M Pe. João Baptista Réus, S.J.

Dezesseis de Novembro

Livro de Receitas - produto de projeto que trabalha com objetivo de incentivar o reaproveitamento integral de alimentos, histórias, culturas e afetividade, no intuito de prevenir o desperdício, valorizando a importância de uma alimentação saudável e de laços familiares, trazendo os costumes e cultura em pratos gastronômicos com arte saborosa. O presente livro de receitas está sendo desenvolvido com estudantes do EFTI, juntamente com suas famílias, sob a supervisão geral da Equipe Diretiva, com a colaboração das merendeiras e de todo o coletivo escolar. Nas páginas deste livro, encontra-se sabor, alegria, aprendizagem, utilização integral dos alimentos e afetividade, além de economia, cuidados com o desperdício, laços familiares fortalecidos, amor, solidariedade, criatividade, arte saborosa, partilha de saberes, belas e inspiradoras, histórias, diversidade de culturas, lindas memórias, momentos de masterchef - e muito mais.







Comida que cuida

Secretaria de Alimentação Escolar Dois Irmãos

O projeto “Comida que Cuida”, desenvolvido pela estagiária de nutrição Vitória Scapin do Nascimento, teve como objetivo promover a atenção adequada às necessidades alimentares especiais no contexto das escolas municipais de Dois Irmãos. A primeira etapa do projeto consistiu em visitas às serventes das escolas, momento em que foi identificado baixo conhecimento e manutenção referente à demandas específicas de alimentação, como alergias, intolerâncias, seletividade alimentar e outras condições especiais.

Com base nesse diagnóstico, foram realizadas palestras direcionadas exclusivamente ao time de serventes/merendeiras, com foco na conscientização sobre a importância do seu papel na garantia de uma alimentação segura e inclusiva. As palestras destacaram não apenas os aspectos técnicos do manejo alimentar, mas também o impacto social e emocional que a alimentação adequada tem sobre estudantes com necessidades especiais, reforçando que atender a essas demandas é uma obrigação legal da alimentação escolar.

Após a conclusão das palestras, compreendeu-se que o sucesso do projeto depende do engajamento de toda a comunidade escolar, incluindo pedagogos, famílias e gestores. Para fortalecer essa integração, foi desenvolvido um ebook educativo, abordando informações sobre o público com necessidades alimentares especiais, seus direitos e responsabilidades, bem como orientações práticas para famílias e escolas. Cada escola recebeu uma cópia física do ebook e cartazes informativos foram produzidos para garantir acesso ao material online, ampliando o alcance da ação para toda a comunidade escolar.

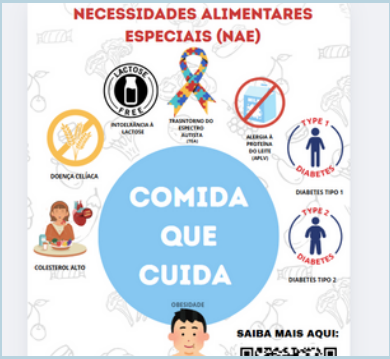
O projeto evidencia a importância de ações educativas contínuas, com enfoque na inclusão, prevenção de riscos e valorização dos profissionais responsáveis pela alimentação escolar. Espera-se que essa iniciativa contribua para a promoção de um ambiente escolar mais seguro, inclusivo e consciente, fortalecendo a colaboração entre escola, família e equipe de alimentação e estimulando a manutenção de boas práticas no dia a dia das unidades escolares.

Comida que cuida

Secretaria de Alimentação Escolar

Dois Irmãos







Projeto Sustentabilidade: Horta na Escola

EMEB Dom João VI
Encruzilhada do Sul

O projeto: Horta na escola, tem como proposta envolver os discentes do 4o ano no cultivo de hortaliças para que a partir da atividade de plantar, cuidar e colher passe a valorizar as práticas da agricultura. A agricultura é uma das principais fontes de renda da nossa comunidade escolar, por este motivo é importante a valorização de tais práticas. Outro motivo que nos levou a realização do projeto na escola foi a qualidade da alimentação dos estudantes, os mesmos costumam não comer saladas, com a realização deste projeto será possível incentivar os alunos a se alimentarem de forma mais saudável.

Utilizar a horta nas escolas é de fundamental importância, pois ela se torna um instrumento de exímio valor no processo de ensino/aprendizagem, tanto dos alunos quanto dos professores, e nos oferece um amplo campo de trabalho. Nela podemos abranger conteúdos de todas as áreas do saber, desta maneira, conseguimos relacioná-los melhor com o cotidiano dos alunos e desta forma, se faz com que eles o compreendem facilmente, o tornando mais produtivo. O projeto horta na escola além de ser uma sala de aula aberta com uma infinidade de conteúdo a serem trabalhados nos concede também hortaliças que servem para complementar a merenda oferecida pela escola.







Olhares e marcas da infância

EMEI Dr. Ruther Alberto Von Muhlen
Erechim

A Educação Infantil é tempo de vivenciar, experienciar, conhecer e reconhecer. Este reconhecimento é muito importante e diz respeito à si próprio, à sua família e sua comunidade. Conhecer e reconhecer suas origens é um caminho significativo para crescer de forma feliz e sadia, sabendo valorizar suas raízes e entendendo a história de seu povo e sua própria história. Nesta fase da vida, paisagens, objetos, roupas... São importantes elementos de aprendizagem e desenvolvimento. Porém, existe um elemento que desperta memórias incríveis e torna inesquecíveis as experiências vivenciadas na infância. Esse elemento é a culinária. O cheiro e o sabor de uma receita de família são capazes de transportar para outros tempos, aguçando os sentidos e criando memórias afetivas.

Neste sentido, a EMEI Dr. Ruther Alberto Von Muhlen vem desenvolvendo, neste ano de 2025, o Projeto "Olhares e marcas da infância" que tem, entre seus principais objetivos, valorizar e destacar a cultura dos povos que colonizaram nosso Município (Erechim) e, assim, deixaram marcas em nossa comunidade. A escola está proporcionando às crianças momentos de imersão na cultura dos povos alemão, polonês, israelita, italiano, afro-brasileiro, indígena e gaúcho.

As vivências e experiências desenvolvidas neste projeto resgatam a cultura alimentar local e levam as crianças para uma verdadeira viagem no tempo onde têm a oportunidade de conhecer sua origem, por meio de deliciosas receitas, em um ambiente especialmente preparado para tal.

De julho a novembro, as diferentes etnias estão sendo apresentadas para todas as turmas da escola, desde o Berçário I até o Pré B. Abrangendo as faixas etárias de 4 meses até 5 anos e 11 meses. As vivências envolvem apresentações artísticas, roupas típicas, objetos culturais e, principalmente, a culinária, onde as crianças participam da preparação e degustação de uma receita da etnia estudada. O projeto justifica-se no encontro, no viver e conviver, na experiência e no reconhecimento de si próprio e de suas raízes. A grande relevância está em saber de onde viemos, criar amor pela tradição, conhecer para respeitar e amar... a si, a sua família, à sua comunidade. Tudo isso, unido aos sabores e cheiros deliciosos de nossa culinária, compõem a receita perfeita do sucesso.

Olhares e marcas da infância

EMEI Dr. Ruther Alberto Von Muhlen

Erechim







Da horta ao prato

EMEI Maria Clara

Erechim

O projeto “Da Horta ao Prato” envolveu todas as turmas da EMEI Maria Clara, proporcionando às crianças a vivência do ciclo alimentar de forma prática e significativa.

- Inicialmente as turmas participaram da construção de hortas em diferentes formatos (no bosque, em caixas de isopor, em bacias) com o passar dos dias puderam observar o crescimento das plantas e acompanharam cada etapa do processo;
- Em um segundo momento o projeto contou com a integração das cozinheiras, que organizaram um buffet de frutas e legumes para valorizar o cultivo realizado pelas crianças;
- Para aproximar a comunidade escolar da produção local, foi organizada uma feira com produtores da agricultura familiar, onde as crianças puderam ver produtos semelhantes ao que realizaram o plantio;
- Foi realizada ainda uma visita à propriedade rural, onde as crianças puderam interagir com os agricultores, conhecer estufas, plantar novas espécies e colher alimentos diretamente da terra.
- Está programada ainda uma exposição no final do mês de setembro onde faremos um vídeo com todo o trajeto realizado durante a execução do projeto da "Horta ao prato”.

A experiência buscou estimular hábitos alimentares saudáveis, promover a educação alimentar e nutricional de forma lúdica e concreta, além de aproximar as crianças do processo de produção de alimentos, fortalecendo vínculos com a natureza, a comunidade escolar e os agricultores locais. Dessa forma, contribuiu para o desenvolvimento integral das crianças, unindo prática, conhecimento e valorização cultural e social da alimentação. O projeto “Da Horta ao Prato” envolveu todas as turmas da EMEI Maria Clara, proporcionando às crianças a vivência do ciclo alimentar de forma prática e significativa.

Da horta ao prato

EMEI Maria Clara
Erechim







Abrir o Bocão e Fechar o Lixão

EMEI Copas Vedes

Erechim

A alimentação saudável na infância é fundamental para garantir o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional das crianças. Entretanto, além de ensinar a importância de comer bem, é necessário formar cidadãos conscientes quanto à origem dos alimentos e ao impacto do desperdício.

Na Escola Municipal de Educação Infantil Copas Verdes, localizada no município de Erechim – RS, iniciou-se, no ano letivo de 2025, uma importante reflexão sobre a merenda escolar, motivada pela constatação de um problema recorrente: o desperdício significativo de alimentos durante as refeições.

Essa preocupação deu origem ao projeto “Abrir o Bocão e Fechar o Lixão”, que despertou a curiosidade e o interesse das crianças em investigar sobre a alimentação escolar, buscando compreender a origem dos alimentos que compõem a merenda, para que, assim, pudessem valorizá-los de forma consciente.

A partir dessa investigação, as crianças passaram a entender não apenas de onde vêm os alimentos, mas também a importância de valorizá-los, reconhecendo o trabalho envolvido em toda a cadeia produtiva, até quem paga pela merenda. Isso levou à reflexão sobre atitudes mais responsáveis no momento da alimentação, com foco na redução do desperdício e no consumo consciente.

Por meio de investigações e conversas, foi identificado que muitos dos alimentos oferecidos são provenientes da agricultura familiar, fortalecendo a economia local e promovendo uma alimentação mais saudável. As crianças também passaram a entender quem compra esses alimentos e como eles chegam até o prato da escola.

Diante dessa realidade e reflexão, o projeto “Abrir o Bocão e Fechar o Lixão” teve como objetivo estimular um consumo mais consciente, saudável e responsável da merenda escolar, contando com a participação das professoras, auxiliares, cozinheiras, equipe diretiva e crianças. A turma do Pré B criou um calendário interativo, onde é registrado diariamente o cardápio escolar, incentivando o reconhecimento e a aceitação dos alimentos oferecidos a todas as crianças. Além disso, é feita a pesagem do lixo alimentar (o “lixão”), e os dados são registrados no calendário como forma de sensibilizar as crianças sobre a quantidade de comida que está sendo desperdiçada.

Abrir o Bocão e Fechar o Lixão

EMEI Copas Vedes

Erechim

Essas ações vêm sendo fundamentais para promover reflexões diárias sobre os hábitos alimentares, o respeito à comida e o papel de cada um na redução do desperdício, contribuindo para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis e conscientes desde a Educação Infantil.







150 anos da Imigração Italiana no RS

EMEI Clóvis Zanf

Farroupilha

A atividade teve com objetivo celebrar a herança cultural italiana, especialmente no que diz respeito à culinária, disponibilizando materiais diversos para exploração e experimentação, assegurando o desenvolvimento integral da criança. E teve como objetivo específico apreciar e explorar diversos ingredientes culinários.

Conhecendo os seus cheiros, gostos, sons, texturas e temperaturas. Além de explorar e descrever semelhanças e diferenças entre as características e propriedades dos alimentos (textura, massa, tamanho). Representar diferentes papéis e imitar ações e comportamentos de outras pessoas nas brincadeiras de faz de conta.

Atividade: O maternal II (3-4 anos), preparou um delicioso espaguete feito por eles com farinha de trigo e ovos. Primeiramente os alunos exploraram os ingredientes, texturas, cores e sabores, em seguida iniciaram a receita. Ao finalizar a massa espaguete, a turma preparou os ingredientes para o molho, higienizando os tomates, temperinhos verdes e manjericão. Na sequência os ingredientes foram cortados e colocamos em uma panela para serem cozidos. Para finalizar essa experiência, todos degustaram o prato.







Do pé ao prato

E.M.E.F. Ilza Molina Martins Farroupilha

A alimentação saudável é fundamental para o crescimento e o desenvolvimento das crianças. No entanto, observa-se um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados e a falta de conhecimento sobre práticas alimentares adequadas. A horta escolar e a produção do livro de receitas surge como uma estratégia prática e pedagógica para promover a educação alimentar e nutricional, além de incentivar o consumo de alimentos frescos e orgânicos, cultivados pelos próprios alunos.

Objetivo geral: Promover a educação alimentar e nutricional por meio da implantação de uma horta escolar, incentivando hábitos saudáveis e a valorização dos alimentos naturais.

Objetivos específicos:

*Ensinar os alunos sobre a origem dos alimentos e a importância de uma alimentação equilibrada;

*Estimular o trabalho em equipe, a responsabilidade e o cuidado com o meio ambiente;

*Integrar a horta às disciplinas curriculares como ciências, matemática, português e geografia;

*Incentivar o consumo de frutas, legumes e verduras na alimentação escolar e em casa.

Metodologia

1- Espaço da Horta:

A escola Ilza Molina Martins tem:

*uma horta horizontal (estufa);

*uma horta vertical externa;

*uma horta horizontal externa;

*8 árvores frutíferas.

2 - Culturas:

*Frutas: morangos, abacates, limão-siciliano, pitangueira.

*Legumes e verduras: couve, brócolis, beterraba, cenoura, alface.

*Temperos: salsinha, cebolinha, alecrim, canela, sálvia.

*Chá: cidreira.

Do pé ao prato

EMEF Ilza Molina Martins Farroupilha

3-Práticas com os alunos:
*Plantio, rega, adubação e colheita;
*Registros das atividades (diários de bordo, desenhos, gráficos, relatórios);
*Livro de receitas saudáveis a partir de alimentos colhidos da horta;
*Oficinas sobre alimentação saudável.
4-Currículo interdisciplinar:
*Ciências (partes das plantas, ciclo de vida, fotossíntese);
*Matemática (medição de crescimento, contagem de sementes);
*Português (relatos, produção de textos);
*Geografia (solo, clima, agricultura sustentável).
5-Uso na alimentação e divulgação:
*Aproveitamento dos alimentos colhidos na alimentação escolar;
*Exposição dos resultados para os pais e comunidade em feiras, eventos e redes sociais.





Horta Ativa: Alimentação Saudável

E.E.E.F. Castelo Branco
Frederico Westphalen

A Escola Estadual de Ensino Fundamental Marechal Castelo Branco de Linha São João do Porto, em Frederico Westphalen/RS, no mês de maio de 2025, sob a orientação da diretora Jogelci do Carmo Machado de Oliveira e do professor dos Componentes Curriculares de Ciências e de Práticas Integradas Sustentáveis e Agroecológicas, André Bertin, após uma longa estiagem, reativaram a Horta Escolar com o objetivo de ter uma merenda mais saudável, proporcionar hábitos benéficos aos alunos a partir da implementação, plantio e cuidado da horta escolar e promover a educação ambiental e o bem-estar dos alunos.

Contexto: A Escola Estadual de Campo Castelo Branco atende alunos do ensino fundamental de 1o ao 9o ano e crianças do pré-escolar-turmas A e B. Estas em regime de colaboração com o município. Com a colaboração da comunidade, o educandário buscou a cooperação na realização das atividades programadas com êxito.

Implementação:

1. Planejamento: A escola realizou um planejamento cuidadoso, envolvendo professores, alunos e funcionários.
2. Reativação da horta: A horta foi reativada com a construção de canteiros, sendo estes organizados por turma.
3. Manutenção: A manutenção da horta é realizada regularmente. Cada turma cuida do seu canteiro e os estudantes nas aulas de práticas olham o todo com o professor responsável.

Horta Ativa: Alimentação Saudável

E.E.E.F. Castelo Branco
Frederico Westphalen







Descobrindo o sabor da natureza: temperos naturais

E.E.E.F. Mathias Lorenzon
Getúlio Vargas

O projeto “Descobrindo o sabor da natureza: temperos naturais” foi realizado na Escola Estadual de Ensino Fundamental Mathias Lorenzon, em Getúlio Vargas/RS, no período de junho a agosto de 2025, com a turma do 2º ano do Ensino Fundamental, sob coordenação da professora Camila Paula Gallina.

A proposta surgiu da necessidade de ampliar o conhecimento dos estudantes sobre o uso de temperos naturais, promover experiências sensoriais que estimulassem hábitos alimentares mais saudáveis e incentivar práticas sustentáveis a partir do plantio e do cuidado com a horta escolar. Muitos alunos não tinham o hábito de consumir ou identificar temperos além dos mais comuns, como salsinha e cebolinha. O projeto buscou, portanto, investigar seus conhecimentos prévios, apresentar novas possibilidades e favorecer a aproximação das crianças com os alimentos de forma prática e significativa.

Caracterizado como uma pesquisa de campo com abordagem exploratória e qualitativa, o projeto integrou também referências bibliográficas e documentais, a partir de consultas a livros, sites confiáveis e materiais didáticos sobre alimentação e meio ambiente. As atividades foram organizadas em etapas. Inicialmente, foi realizada uma roda de conversa para diagnóstico, na qual os estudantes compartilharam os temperos que conheciam e utilizavam em casa. Na sequência, desenvolveram uma pesquisa com familiares e em fontes confiáveis da internet, registrando informações sobre os benefícios e usos de diferentes ervas.

Durante as aulas expositivas, os alunos apresentaram suas descobertas, trouxeram mudas de temperos e conheceram características de espécies como manjericão, alecrim, orégano, hortelã e sálvia.

Descobrindo o sabor da natureza: temperos naturais

E.E.E.F. Mathias Lorenzon
Getúlio Vargas

A exploração se deu de forma sensorial, por meio de observação, toque, cheiros e degustação. Essa etapa foi acompanhada de atividades práticas, como o preparo coletivo de um sal temperado natural — alternativa saudável aos condimentos industrializados — e o plantio de mudas na horta escolar.

Com o avanço do projeto, a horta da escola passou a contar com uma diversidade de temperos cultivados pelos próprios estudantes, que hoje são utilizados pelas funcionárias da merenda no preparo das refeições escolares. Esse resultado fortaleceu o vínculo dos estudantes com a alimentação oferecida diariamente, tornando-a mais saborosa e significativa.

A produção pedagógica foi consolidada na elaboração de um “Livro da Turma”, ilustrado e construído coletivamente, reunindo as informações obtidas ao longo das pesquisas, as observações feitas durante as aulas práticas e os registros das experiências vivenciadas. Como culminância, o projeto foi apresentado à comunidade escolar durante a Mostra Científica, por meio de uma exposição que incluiu as mudas plantadas, os livros produzidos e a degustação do sal temperado natural. Posteriormente, foi inscrito na etapa regional da Mostra Científica, conquistando o primeiro lugar na modalidade Projeto Científico, resultado que encheu de orgulho toda a comunidade escolar.

Os resultados evidenciaram avanços significativos. Os estudantes passaram a identificar e diferenciar temperos por meio do cheiro, cor e sabor, demonstrando curiosidade e interesse em experimentar novos alimentos. Muitos relataram a intenção de repetir em casa a receita do sal temperado natural e compartilhar o aprendizado com suas famílias. A experiência favoreceu não apenas a aceitação dos temperos naturais, mas também o desenvolvimento de valores relacionados à sustentabilidade, ao cuidado coletivo e à valorização de práticas alimentares mais saudáveis.

Descobrindo o sabor da natureza: temperos naturais

E.E.E.F. Mathias Lorenzon

Getúlio Vargas







Horta Escolar: Cultivando Saúde e Saberes na Alimentação Escolar

E.E.E.F. Mathias Lorenzon
Getúlio Vargas

A experiência aconteceu na Escola Estadual de Ensino Fundamental Mathias Lorenzon, no município de Getúlio Vargas/RS, entre os meses de julho e setembro de 2025. A iniciativa surgiu da necessidade de fortalecer a relação dos estudantes com os alimentos oferecidos na merenda escolar e de incentivar hábitos alimentares mais saudáveis. Muitos estudantes não tinham o hábito de consumir verduras e legumes servidos na merenda, mas, ao longo do projeto, desenvolveram maior aceitação e passaram a incorporá-los em sua alimentação diária.

Com o apoio da direção, professores, merendeiras e comunidade escolar, foi implantada uma horta no espaço interno da escola. A ação começou com o preparo do solo, montagem dos canteiros e escolha das mudas, priorizando espécies utilizadas no cardápio da merenda, como alface, temperos naturais, rabanete, cenoura e rúcula. Os estudantes participaram de todas as etapas: plantio, rega, cuidados diários e colheita. Paralelamente, foram realizadas rodas de conversa e atividades pedagógicas, relacionando a diversos componentes curriculares com as práticas da horta.

O impacto foi significativo: houve maior aceitação dos pratos preparados com hortaliças frescas, redução no desperdício de alimentos e fortalecimento do vínculo dos estudantes com a alimentação escolar. A horta se tornou ainda um espaço de convivência e aprendizado coletivo, valorizando o trabalho em equipe e a responsabilidade compartilhada. Essa experiência se justifica pela importância de aproximar o estudante do processo de produção dos alimentos, contribuindo para a formação de cidadãos mais conscientes sobre nutrição, sustentabilidade e valorização do alimento.

Horta Escolar: Cultivando Saúde e Saberes na Alimentação Escolar

E.E.E. F. Mathias Lorenzon
Getúlio Vargas

A ação contou com a participação dos seguintes envolvidos: Idiani Fátima Czosnecki, diretora da escola; Camila Paula Gallina, supervisora escolar e professora da turma do 2o ano; Izelma Todero, orientadora educacional; Lucinéia Fátima Rigo Trindade, professora das turmas do 1o e 5o anos; Ilse Dlugokenski, professora da turma do 3o ao; Martina Carla Rogalski, professora da turma do 4o ano; além dos estudantes do 1o ao 5o ano, protagonistas da experiência.
Mais do que aprender sobre o cultivo de alimentos, os estudantes refletiram sobre a importância de cuidar da natureza, valorizar a alimentação saudável e compreender que, assim como as plantas, nossas atitudes também podem florescer e gerar bons frutos. O trabalho coletivo foi destaque: cada estudante contribuiu com dedicação e entusiasmo, fortalecendo valores como cooperação, responsabilidade e respeito.







Central de Distribuição da Alimentação Escolar como ferramenta de fortalecimento da Agricultura Familiar

Gramado

Com o objetivo de oferecer uma alimentação saudável, adequada e sustentável aos alunos da rede municipal de ensino, o município de Gramado conta com a agricultura familiar para o fornecimento de parte de sua alimentação escolar. Essa parceria, iniciada em 2010 com apenas 6 agricultores, cresceu significativamente e hoje já conta com 60 agricultores. Devido a esse aumento da demanda, foi criada em 2021 a Central de Distribuição da Alimentação Escolar, uma ferramenta essencial para a logística, que também atraiu mais produtores para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Localizada no Horto Municipal, a Central tem sua operacionalização conduzida pelo escritório municipal da EMATER/RS-ASCAR. Semanalmente, os agricultores informam a disponibilidade de seus produtos ao setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação (SME), que elabora a solicitação de acordo com o cardápio. Com a solicitação em mãos, a EMATER organiza toda a logística. Os agricultores levam seus produtos até a Central, onde bancadas sinalizadas com o nome de cada escola facilitam o descarregamento e a organização. Em seguida, cada produtor recebe uma rota de entrega, que geralmente aproveita seu trajeto de retorno, agilizando o processo e reduzindo custos. A Central também se tornou um importante espaço de integração entre a comunidade, os agricultores e demais envolvidos. Além de gerenciar a logística, a EMATER/RS-ASCAR oferece apoio técnico contínuo, o que contribui para uma produção mais sustentável e lucrativa, promovendo a inclusão social e produtiva no meio rural e garantindo a segurança alimentar dos alunos.

Central de Distribuição da Alimentação Escolar como ferramenta de fortalecimento da AgriculturaFamiliar

Gramado

Os produtos da agricultura familiar apresentam qualidade superior, com características físicas e organolépticas que se destacam e são confirmadas pelas cozinheiras das escolas e pelos próprios alunos nos testes de aceitabilidade. Essa qualidade é constantemente avaliada, principalmente em relação à higiene e à embalagem, tanto nas escolas quanto na Central, com visitas técnicas periódicas de nutricionistas da SME e um contato diário e próximo entre o setor de Nutrição e todos os agricultores.

Para garantir "comida de verdade" e fortalecer a cultura alimentar local, a alimentação escolar prioriza tudo o que é fornecido pela agricultura familiar. Atualmente, cerca de 50 alimentos diferentes são ofertados, entre estes: FRUTAS banana, bergamota, caqui, laranja, morango, pêssego; LEGUMES aipim, alho, batata, batata doce, beterraba, cebola, cenoura, moranga, pimentão, tomate; VERDURAS agrião, alface, alho poró, brócolis, couve, couve flor, repolho, repolho roxo, rúcula, tempero verde, vagem;

AGROINDÚSTRIA açúcar mascavo, biscoito, feijão, iogurte, mel, schimier, suco de uva integral; MASSAS agnolini, capeletti, lasanha, macarrão, nhoque, tortéi, vegetais. É importante ressaltar que a cada nova chamada pública se busca aumentar a variedade, e a intenção para a próxima é incluir chá, granola, pepino e ervilha.

Diante do exposto, consideramos a experiência de Gramado um sucesso. Em primeiro lugar, pela aquisição significativa de alimentos locais e de qualidade. Em segundo, pela recorrente ampliação do número de agricultores e da variedade de produtos, que fomenta o desenvolvimento rural sustentável.

Mas, principalmente, pelo diferencial da Central de Distribuição da Alimentação Escolar. Ao fortalecer essa parceria, a cidade não apenas garante uma alimentação nutritiva e segura para seus alunos, mas também gera um impacto positivo na saúde e no desenvolvimento socioeconômico do município.

Central de Distribuição da Alimentação Escolar como ferramenta de fortalecimento da AgriculturaFamiliar

Gramado







Consciência ambiental e alimentação saudável

Instituto Estadual de Educação Edmundo Roewer
Ibirubá

O projeto foi realizado com os alunos do Ensino Fundamental (1o ao 5o ano) sobre alimentação saudável e meio ambiente. Primeiramente os professores trabalharam em sala sobre, meio ambiente, material reciclável e alimentação saudável. Após foi feita uma campanha com os alunos para arrecadar garrafas pet. Os mesmos foram usados para confeccionar uma horta suspensa nas dependências da escola. Os alunos puderam plantar e cuidar dos vegetais e ervas, aprendendo sobre o ciclo de vida dos alimentos, a importância de métodos de cultivo sustentáveis e o valor da alimentação fresca e saudável.
O projeto teve como objetivo, otimizar o uso de espaços, promovendo alimentação saudável e fresca e consequentemente valorizar a educação ambiental e a sustentabilidade.







Cultivando chás com as crianças

E.E. E.I. Sesquinho Ijuí

Ijuí

As crianças da Sala 2 (4 a 5 anos) participaram da construção de uma horta de chás. Foram cultivadas mudas de hortelã, pesseguinho, orégano, manjericão, melissa e pulmonária. Durante a atividade, os pequenos exploraram cheiros, cores, texturas e formatos das folhas, desenvolvendo a curiosidade e o encantamento pelo cultivo das plantas. O trabalho em grupo possibilitou momentos de cooperação, troca de experiências e contato direto com a natureza.

Justificativa:

A criação da horta de chás surgiu como uma oportunidade de aproximar as crianças da origem dos alimentos, promovendo aprendizagens significativas sobre sustentabilidade, saúde e cuidado com o ambiente. Além de estimular a responsabilidade e o vínculo coletivo com a horta, a experiência favorece a educação alimentar, mostrando que as plantas naturais podem ser utilizadas na preparação de chás e infusões que fazem parte da cultura alimentar das famílias. O uso de canos de PVC suspensos contribuiu para otimizar o espaço e tornar o plantio mais acessível e visual para as crianças.







Do canteiro ao prato

E.E.E.F.São Paulo

Ipê

Na Escola Estadual São Paulo no município de Ipê/RS "Capital da Agroecologia", oferecemos alimentação saudável e equilibrada aos alunos, como frutas, verduras, grãos com limitação no uso de sal, açúcar e gorduras evitando alimentos ultraprocessados. Além de que nossa escola produz uma variedade de verduras cultivadas em nossa horta orgânica onde os alunos participam desde a preparação dos canteiros, na plantação das verduras que são parte da merenda escolar, oferecendo sempre um prato saudável, colorido, apetitoso e mais gostoso por que os alunos participam da produção das verduras consumidas nas refeições.







Educando com a Horta: Cores, Aromas e Sabores - 3ª Edição.

Itapuca

O projeto da Horta Escolar foi desenvolvido pela Escola Municipal de Ensino Fundamental João Claudir Caproski em parceria com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e com a participação ativa dos alunos. A ação consistiu na organização de um espaço destinado ao cultivo de hortaliças e temperos, envolvendo desde a preparação do solo, plantio, irrigação, até a colheita. Os estudantes participaram de todas as etapas do processo, aprendendo de forma prática sobre o ciclo de produção dos alimentos, os cuidados com o meio ambiente e a importância da alimentação saudável.

A criação da horta escolar justifica-se pela necessidade de promover uma educação alimentar e nutricional mais próxima da realidade dos alunos, incentivando hábitos saudáveis e a valorização dos alimentos frescos e naturais. O projeto contribui para o fortalecimento da aprendizagem significativa, ao associar teoria e prática em atividades concretas, despertando a curiosidade, a responsabilidade e o trabalho em equipe. Além disso, a horta escolar reforça o compromisso da escola e do CAE com a qualidade da alimentação oferecida na merenda escolar, a qual abastece parcialmente o cardápio com produtos cultivados pelos próprios estudantes. O projeto também estimula a consciência ambiental, ao abordar questões de sustentabilidade, cuidado com os recursos naturais e importância da agricultura familiar e comunitária.







Clube da sustentabilidade

E.E.E.M. José Luchese

Lagoa Bonita do Sul

O Projeto Clube da Sustentabilidade, da Escola Estadual de Ensino Médio José Luchese, está sendo desenvolvido pela turma da 1ª série do ensino médio. O projeto buscou reativar a horta escolar, onde buscamos cultivar hortaliças, verduras, temperos e chás para o consumo escolar, além de no futuro, haver o desejo de desenvolver com o projeto o plantio de algumas árvores frutíferas e de sombra próximas a quadra externa, para que nos dias de sol, possam ser colocados bancos para usufruir das sombras. O projeto tem como objetivo estimular o consumo de alimentos orgânicos e as atitudes sustentáveis entre os estudantes, além de sensibilizar sobre hábitos de consumo e descarte.

As ações desenvolvidas no decorrer do trimestre foram a coleta seletiva, o plantio e manutenção da horta, compostagem, bem como a visita à empresa Lago Mudas, que produz mudas de hortaliças, frutas, verduras, para compreender o processo de germinação ao plantio das mudas.

As hortaliças já produzidas puderam agregar na alimentação escolar, e os alunos puderam perceber a importância de cuidar e plantar o que se come.







Ressignificando a alimentação

E.E.I Sesc
Lajeado

Partindo da importância das crianças se alimentarem com tranquilidade, realizamos uma investigação com os responsáveis das crianças da turma 03 sobre como vivenciavam os momentos das refeições em casa. Através das falas, constatou-se que os momentos aconteciam em frente a televisão e celulares, na maioria das vezes. Então, iniciamos um trabalho de ressignificação de algo essencial em nossa vida: a alimentação. Através dos interesses das crianças, planejamos momentos enriquecedores de aprendizado. As crianças se envolveram com autonomia e participação ativa, descascando algumas frutas, servindo-se no buffet, decorando a mesa com objetos afetivos e preparando seus lanches. Além de rodas de conversas e diálogos constantes, reflexões e escuta de repertórios, desafiamos e instigamos ainda mais as curiosidades relacionadas à alimentação. O estímulo à autonomia possibilitou a exploração de texturas, cores e sabores, conhecendo os detalhes dos alimentos e compreendendo a importância de hábitos saudáveis em ambientes acolhedores. Realizamos diferentes explorações sensoriais de manipulação e observações específicas de frutas, investigando os diferentes tipos de sementes, verduras, legumes, bem como, a preparação de um biscoito "Biscoito da Amizade", que as crianças puderam degustar em um piquenique com a turma e também levaram para as suas famílias. Estimulamos a curiosidade e as percepções com respeito às individualidades, valorizando o protagonismo diante de suas escolhas e envolvimento das propostas como a leitura do cardápio de maneira lúdica e participativa. Nos momentos de culinária, utilizamos recipientes transparentes, utensílios de cozinha como raladores, diferentes talheres, toucas e aventais. Exploramos fichas ilustrativas com representação das diversas frutas da Música “Pomar” do Grupo Palavra Cantada. Com o passar dos dias percebemos que os momentos das refeições tornaram-se especiais e mais tranquilos e as crianças já conseguem experimentar diferentes alimentos. Os pais também perceberam a importância de replanejar o momento das refeições, excluindo as mídias e fazendo este, um tempo de qualidade. As investigações e curiosidades continuam fazendo parte do nosso cotidiano, pois cada detalhe dos alimentos os encantam.

Ressignificando a alimentação

E.E.I Sesc
Lajeado

Dando continuidade a proposta e pensando na importância do envolvimento das famílias, solicitamos uma receita afetiva, que possa ser preparada com sua criança e compartilhada com a turma, para que possamos montar o livro de receitas afetivas da Turma 03 e ser apreciado por toda a comunidade escolar. A cada novidade, uma nova descoberta e assim fica a reflexão de que: enquanto existirem crianças curiosas, haverão memórias nas diferentes infâncias.







Sabores que Contam Histórias: a 1ª Oficina de Frutas na Educação Infantil

EMEI Maria Veni Lottermann Manoel Viana

Ao dia 12 de maio de 2025, em alusão ao Dia das Mães, foi realizada a 1° Oficina de Frutas na Escola Municipal de Educação Infantil, desenvolvida pela Nutricionista Escolar do município, em conjunto com a professora Mara Goveia, responsável pela turma (Maternal I). A atividade faz parte do projeto de ações educativas em nutrição, também conduzido pela nutricionista, em atendimento à Lei nº 13.666/2018, que prevê a inclusão da educação alimentar e nutricional como tema transversal na Base Nacional Comum Curricular (BNCC). Nesse contexto, buscou-se não apenas trabalhar o consumo de frutas com as crianças, mas também envolver a comunidade escolar, fortalecendo o papel das famílias na formação de hábitos saudáveis desde a primeira infância.

Na abertura do encontro, a nutricionista proferiu uma fala destacando a relevância do consumo de frutas no cotidiano e ressaltando a dimensão afetiva da alimentação, em especial quando associada à figura materna ou a outros cuidadores. O público reagiu de forma bastante receptiva: mães e familiares demonstraram interesse, fizeram questionamentos pertinentes sobre a alimentação escolar e compartilharam reflexões sobre a relação entre comida, memória e afeto. Alguns até sugeriram ajustes no cardápio ou relataram dificuldades em estimular os filhos a aceitarem certos alimentos em casa. Ao mesmo tempo, foi possível observar como as crianças, inicialmente agitadas pelo ambiente festivo, acalmaram-se gradualmente e passaram a prestar atenção, sinalizando que o tema despertava curiosidade e proximidade com sua própria realidade.

Um dos momentos mais ricos da oficina aconteceu no preparo dos palitinhos de frutas. Antes de iniciar a montagem, cada mãe foi convidada a compartilhar qual seria a fruta preferida do filho. As respostas foram diversas: maçã, banana e morango apareceram com frequência, mas houve também menções a mamão, laranja e até abacaxi, o que surpreendeu pela variedade de preferências. Esse levantamento inicial já trouxe à tona a importância da escuta ativa como ferramenta educativa, permitindo valorizar os gostos individuais das crianças e, ao mesmo tempo, incentivar a experimentação de novas opções.

Sabores que Contam Histórias: a 1ª Oficina de Frutas na Educação Infantil

EMEI Maria Veni Lottermann

Manoel Viana

Durante a prática, o ambiente se transformou em uma verdadeira experiência sensorial. Algumas crianças se mostraram decididas em suas escolhas, enquanto outras, mais resistentes, foram encorajadas a provar frutas diferentes pelas próprias mães e colegas. As mães, por sua vez, interagiam ativamente, comentando combinações, rindo das reações espontâneas dos filhos e, em muitos casos, reconhecendo que nunca haviam parado para experimentar uma atividade tão simples e prazerosa em família.
Na sequência, foi realizada a “Hora da Leitura”, cuidadosamente pensada para manter a atenção das crianças após a degustação. Reunidas em roda, elas acompanharam a história com entusiasmo, conectando a narrativa ao que haviam acabado de vivenciar. Houve comentários espontâneos, perguntas e até tentativas de relacionar personagens com frutas que tinham em mãos, o que reforçou o caráter lúdico e educativo da oficina. Esse momento trouxe um clima de calma e concentração, equilibrando o dinamismo da prática culinária com a reflexão proporcionada pela leitura.
Além do contato direto com diferentes frutas, sabores e texturas, as crianças vivenciaram uma experiência que uniu aprendizado, afeto e diversão. Para as famílias, a oficina possibilitou um espaço de diálogo franco sobre desafios e estratégias relacionados à alimentação infantil, fortalecendo o vínculo entre escola e comunidade. Percebeu-se que, quando os cuidadores são envolvidos e reconhecidos como protagonistas nesse processo, a adesão das crianças ao consumo de frutas tende a ser mais fácil e natural.
Assim, conclui-se que a Oficina de Frutas em Homenagem ao Dia das Mães ultrapassou o caráter comemorativo, constituindo-se como ação educativa alinhada à BNCC e às diretrizes de promoção da saúde no ambiente escolar.

Sabores que Contam Histórias: a 1ª Oficina de Frutas na Educação Infantil

EMEI Maria Veni Lottermann

Manoel Viana







Da Horta à Mesa: Desvendando os Caminhos para a Alimentação Sustentável

E.E.E.M.Profo Firmino Pereira Boeno - 23ª CRE Monte Alegre dos Campos

O projeto “Da Horta à Mesa: Desvendando os Caminhos para a Alimentação Sustentável” foi desenvolvido na Escola Estadual de Ensino Médio Professor Firmino Pereira Boeno, localizada em Monte Alegre dos Campos, Rio Grande do Sul, pertencente a 23a CRE, com início no segundo semestre de 2025, concomitante à semana do Simulado SAEB, realizado no dia 10 de setembro. A iniciativa teve sua primeira apresentação oficial durante a Amostra Científica realizada na cidade de Vacaria, no dia 15 de agosto do mesmo ano.

Com o objetivo de integrar sustentabilidade, tecnologia e educação alimentar, os alunos confeccionaram uma horta de irrigação sustentável automatizada, que pode ser utilizada tanto em hortas escolares quanto em pequenos espaços urbanos. O sistema desenvolvido mostrou-se eficiente por proporcionar significativa economia de água, facilitar o trabalho de pequenos produtores e ser de fácil implementação, visto que os materiais utilizados possuem baixo custo e ampla disponibilidade. As hortaliças cultivadas na horta, elaborada pelos próprios estudantes, tiveram como principal finalidade conscientizar a comunidade escolar sobre a importância da qualidade da merenda e do aproveitamento dos alimentos produzidos no ambiente escolar. Em um determinado momento, os alunos foram convidados a se dirigir ao refeitório da escola, para entenderem o processo de preparo

dos alimentos que são oferecidos diariamente no seguindo o cardápio da nutricionista onde foram recepcionados pelas merendeiras, que tiveram o prazer de explicar funciona a merenda escolar, compreender os processos de preparo dos alimentos, a relevância dos cuidados com a qualidade das refeições e a justificativa da coleta diária de amostras dos alimentos servidos. Foram convidadas quatro alunas voluntárias para ajudar no preparo da merenda daquele dia e fornecer aos colegas.

A experiência mostrou que a construção de uma horta sustentável vai muito além da simples produção de alimentos. Ela representa uma oportunidade de aprendizado sobre educação ambiental, saúde alimentar e consumo responsável. O contato direto com a terra e o cuidado com o cultivo despertaram nos jovens a compreensão da importância da horta escolar como alternativa viável para complementar a alimentação e reduzir desperdícios.

Da Horta à Mesa: Desvendando os Caminhos para a Alimentação Sustentável

E.E.E.M.Profo Firmino Pereira Boeno - 23ª CRE
Monte Alegre dos Campos

A integração da horta com a merenda escolar permitiu que os alunos percebessem, na prática, a relação entre o que se planta e o que se consome. Dessa forma, a alimentação servida na escola passou a ser entendida não apenas como uma refeição, mas como parte de um ciclo sustentável que começa no plantio, segue pela colheita e se concretiza na mesa, garantindo qualidade e frescor.

Assim, o projeto evidenciou que a escola pode ser um espaço de aprendizado que extrapola os limites da sala de aula, unindo ciência, tecnologia e práticas sustentáveis em benefício da comunidade escolar. A horta de irrigação automatizada, associada ao processo de conscientização sobre a merenda, reforçou valores de responsabilidade ambiental, valorização da alimentação saudável e combate ao desperdício, além de incentivar os estudantes a se tornarem agentes transformadores em suas famílias e comunidades.

Os autores envolvidos na realização do projeto foram a diretora Janete Cardoso Nunes, a supervisora Cristiane Maria da Silva, a orientadora Leticia Maria Carneiro Duarte, as professoras Dienifer Carra Andrade e Elizabeth de Fátima Soares Vieira, as merendeiras Micaele Molinari Pereira e Maria Elena Correa Pessoa, além dos alunos das turmas do 1o ao 3o ano do Ensino Médio da Escola Estadual de Ensino Médio Professor Firmino Pereira Boeno.







Horta Escolar

Escola Estadual Técnica São João Batista Montenegro

A horta escolar é uma atividade prática e interdisciplinar que envolve os alunos no cultivo de hortaliças, ervas e plantas medicinais dentro do ambiente escolar. Os estudantes participam desde o planejamento do espaço até o plantio, cuidado diário e colheita dos alimentos. Atividades desenvolvidas:

Preparação do solo e compostagem orgânica

Plantio de sementes e mudas

Irrigação

Registro do crescimento das plantas

Uso dos alimentos na merenda ou em oficinas culinárias

Fotos e vídeos sobre o processo

Essa vivência transforma a escola em um laboratório vivo, onde os alunos aprendem com a natureza e desenvolvem habilidades cognitivas, sociais e emocionais.

Justificativa para sua realização:

A implantação de uma horta escolar é justificada por diversos fatores pedagógicos, ambientais e sociais:

1- Aprendizagem Significativa e Interdisciplinar

A horta permite integrar conteúdos e os alunos aprendem de forma concreta e contextualizada, o que favorece a retenção do conhecimento.

2- Desenvolvimento de Habilidades e Competências

Trabalhar na horta desenvolve:

Autonomia e responsabilidade

Trabalho em equipe e cooperação

Observação científica e registro

Consciência ambiental e alimentar

3- Promoção de Hábitos Saudáveis

Ao cultivar e consumir alimentos naturais, os alunos são incentivados a refletir sobre sua alimentação e saúde. Isso pode impactar positivamente também suas famílias.

4- Valorização de Espaços Ociosos

A horta transforma áreas pouco utilizadas da escola em espaços produtivos e educativos.

5- Educação para a Sustentabilidade

A atividade estimula o respeito ao meio ambiente, o uso consciente dos recursos naturais e a prática da compostagem, contribuindo para a formação de cidadãos mais conscientes.

Horta Escolar

Escola Estadual Técnica São João Batista Montenegro







Horta Hidropônica Escolar

E.E.E.M. Luiz Gelain

Nova Pádua

No ano de 2024, por iniciativa de um grupo de alunos do Ensino Médio e incentivados pelos professores, a E.E.E.M. Luiz Gelain de Nova Pádua-RS recebeu uma estufa hidropônica. Esta estufa foi planejada e construída pelos próprios alunos e com parcerias do CPM, Sicredi, Secretaria Municipal de Educação e Emater.

A estufa, que tem 4,5 metros de largura e oito metros de comprimento, foi construída com recursos financeiros recebidos do Programa "Juntos Fazemos o Bem" do Sicredi, num total de R$ 10.200,00. A horta funciona pelo processo de hidroponia, no qual as plantas recebem apenas o que necessitam para se desenvolver: água, nutrientes e sol, o que torna os alimentos mais nutritivos e saborosos. O sistema é composto por uma caixa de água e uma bomba que alimentam os canos que mantêm irrigadas todas as plantas, sem o contato com o solo.

O objetivo principal desta estufa hidropônica é a produção de salada e temperos para a alimentação escolar, bem como oferecer aos estudantes um espaço para atividades pedagógicas diferenciadas e alinhadas com a educação ambiental. A hidroponia ensina aos estudantes a importância da sustentabilidade e do cuidado com o meio ambiente e também os prepara para o futuro, favorece um melhor desenvolvimento pessoal e uma conexão com a comunidade. Quem cultiva e organiza esta horta são alunos do Ensino Médio e tudo que é produzido é consumido na alimentação escolar.







Estratégias alimentares inclusivas: relato de caso em criança com Transtorno do Espectro Autista nível 2

E.E.F. Sesc
Novo Hamburgo

A alimentação escolar representa não apenas a garantia de segurança alimentar e nutricional, mas também um espaço de desenvolvimento de hábitos saudáveis e socialização. No contexto da educação inclusiva, torna-se imprescindível reconhecer e respeitar as diferenças individuais, de modo a oferecer recursos e estratégias que garantam equidade. Crianças com Transtorno do Espectro Autista (TEA) frequentemente apresentam desafios relacionados à seletividade alimentar e à hipersensibilidade sensorial, fatores que podem comprometer sua adesão às refeições escolares e, consequentemente, seu estado nutricional e processo de aprendizagem.

Relato de Caso:

Trata-se de um estudante do Ensino Fundamental, sexo masculino, diagnosticado com TEA nível de suporte 2, que apresentou no início do ano letivo (2024) comportamento de intensa agitação durante o momento do almoço coletivo, caracterizado por correr pelo refeitório, subir em bancadas, colocar as mãos nos ouvidos e recusar totalmente a ingestão alimentar. Em diálogo com a equipe diretiva e a família, identificou-se que tais manifestações estavam associadas à hipersensibilidade auditiva, comum em indivíduos com TEA.

Diante desse contexto, foi implementada a estratégia de permitir que o estudante realizasse a refeição alguns minutos antes do horário regular, em ambiente menos ruidoso. Além disso, constatou-se seletividade alimentar acentuada, frequentemente observada em crianças com TEA, a qual foi abordada por meio de um processo gradual de exposição aos alimentos, respeitando etapas do comer: aproximação visual, manipulação, exploração olfativa, contato intraoral com posterior cuspir até a efetiva aceitação e incorporação ao hábito alimentar.

Paralelamente, o estudante participou ativamente de oficinas culinárias realizadas com sua turma, em que o preparo coletivo dos alimentos favoreceu maior engajamento, estímulo à curiosidade alimentar e integração social. A adesão ocorreu de forma voluntária, demonstrando interesse crescente pelo contato com novos alimentos.

Estratégias alimentares inclusivas: relato de caso em criança com Transtorno do Espectro Autista nível 2

E.E.F. Sesc
Novo Hamburgo

Discussão: As intervenções realizadas se alinham ao princípio da equidade na educação inclusiva, o qual reconhece as diferenças individuais e busca oferecer recursos diferenciados para que todos os estudantes alcancem objetivos comuns de desenvolvimento. No caso relatado, a adaptação do ambiente (redução de estímulos sonoros) associada ao processo gradativo de exposição alimentar e ao envolvimento em práticas pedagógicas (oficinas culinárias) mostrou-se eficaz para favorecer a adesão alimentar e reduzir a ansiedade durante as refeições. Do ponto de vista nutricional e pedagógico, tais estratégias corroboram a literatura que aponta a importância de abordagens individualizadas para o manejo da seletividade alimentar no TEA, bem como a relevância de práticas inclusivas que promovam não apenas a ingestão alimentar adequada, mas também o desenvolvimento social, cognitivo e emocional.

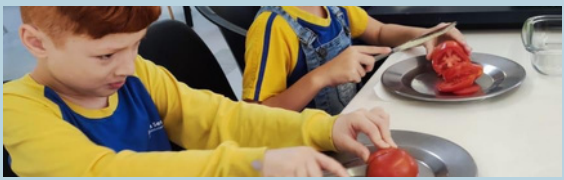
A alimentação escolar, nesse sentido, assume papel fundamental na promoção da saúde e no favorecimento da aprendizagem.

Conclusão:

O caso evidencia que estratégias alimentares inclusivas, pautadas na equidade, podem promover avanços significativos na aceitação alimentar de crianças com TEA e favorecer sua participação plena no ambiente escolar. Ressalta-se a importância do trabalho multiprofissional, do diálogo com as famílias e da implementação de práticas pedagógicas interativas para assegurar o crescimento, o desenvolvimento e a aprendizagem, reconhecendo e valorizando a singularidade de cada estudante.







O pinhão na Escola: relato de uma experiência interdisciplinar em Educação Alimentar e Nutricional promovendo o protagonismo infantil

Escola SESC
Novo Hamburgo

O Projeto Crescendo com Saúde busca envolvimento ativo das crianças, através das atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente escolar, contribuindo para ampliar o repertório alimentar, promover saúde e prática autônoma de hábitos alimentares saudáveis. A turma do Criar 1 (contra turno) estava estudando sobre, árvores nativas despertando nas crianças o interesse pelo pinhão, fruto típico da Araucária, associado às tradições alimentares do nosso estado, especialmente no inverno. Instrutora e Nutricionista conversaram sobre o valor cultural e nutricional do pinhão e juntas construímos uma proposta, onde as crianças pesquisaram receitas com pinhão, após os estudantes realizaram uma votação da receita que seria preparada na oficina. Tivemos como ganhadora a preparação do croquete de pinhão assado, então realizamos na prática a oficina culinária, registramos e observamos a participação, engajamento e protagonismo das crianças. Os estudantes demonstraram interesse e envolvimento, destacando o pinhão como um alimento importante no contexto nutricional, cultural e sazonal. Houve uma valorização da cultura local e conhecimentos agregados, sobre a versatilidade nas preparações do alimento. A escolha coletiva da receita aliada à oficina, estimularam o protagonismo, autonomia e cooperação, o preparo da receita foi vivenciado com alegria, curiosidade e participação ativa. Ressaltamos a importância da atividade interdisciplinar, porque favorecem o aprendizado sólido e significativo.

O pinhão na Escola: relato de uma experiência interdisciplinar em Educação Alimentar e Nutricional promovendo o protagonismo infantil

Escola SESC
Novo Hamburgo

O protagonismo infantil e a boa relação com alimentação foram fortalecidas, assim como a valorização da cultura regional.
As oficinas culinárias com a participação ativa dos estudantes, são instrumentos potentes para EAN contribuindo para a construção do comportamento alimentar consciente.







O Saber que Alimenta

EEEM José de Anchieta
Panambi

A Escola Estadual de Ensino Médio José de Anchieta, de Panambi, desenvolveu o projeto “O Saber que Alimenta”, unindo alimentação e aprendizagem para fortalecer o processo de alfabetização dos alunos do 1º e 2º anos do Ensino Fundamental. O projeto foi desenvolvido ao final do segundo trimestre letivo de 2025.

As professoras Rosana e Stífani, das turmas 11 e 12, trabalharam com o texto “Ana Bela Comilona”, de José de Nicola. A leitura foi seguida da análise de uma receita muito especial: a sopa de letrinhas, preparada com carinho pelas merendeiras Mariane, Jacira e Solange. Após a leitura, os alunos saborearam a sopa enquanto se divertiam procurando e identificando letras, reforçando o reconhecimento do alfabeto de forma lúdica e saborosa.

Já as professoras Léia e Luana, das turmas 21 e 22, exploraram a poesia “Sopa de Letrinhas”, do autor Lalau, que brinca com pseudopalavras — combinações criativas de letras que, embora não tenham significado real, estimulam a imaginação e o jogo com a linguagem. Após a leitura, também participaram do lanche especial com a sopa de letrinhas e se divertiram formando palavras e reconhecendo letras.

Durante o projeto, os alunos realizaram diversas atividades complementares, como caça-palavras com nomes de alimentos, sequência alfabética e o uso do alfabeto móvel para a formação de palavras, consolidando o processo de alfabetização por meio da interação, do movimento e do prazer em aprender.

A iniciativa mostrou que aprender pode — e deve — ser também uma experiência prazerosa, que envolve todos os sentidos. E que a escola, quando valoriza o cotidiano dos alunos, cria momentos marcantes e significativos para o desenvolvimento da leitura e da escrita. E, a sopa de letrinhas com frango e legumes foi nutritiva, completa e muito reconfortante.

O Saber que Alimenta
EEEM José de Anchieta
Panambi







Semeando Saberes
Passo Fundo

O projeto da Horta Escolar - Semeando Saberes surgiu a partir da iniciativa da professora de Ciências e Biologia, dentro das aulas dos componentes curriculares da parte diversificada. A proposta teve início no espaço localizado nos fundos da escola, que antes estava tomado por mato. Esse ambiente foi limpo e transformado em um espaço produtivo e educativo, com a construção de canteiros utilizando recursos alternativos e reaproveitamento de materiais disponíveis na própria escola.
Com o apoio da comunidade escolar, a horta passou a ganhar vida por meio da doação de mudas e sementes. Atualmente, já é possível colher hortaliças e temperos, que estão sendo incorporados à merenda escolar, garantindo alimentos mais saudáveis, frescos e naturais para os estudantes. Além de promover a alimentação de qualidade, o projeto fortalece a consciência ambiental, o trabalho coletivo e o cuidado com a natureza, transformando um espaço ocioso em um ambiente de aprendizagem, cooperação e sustentabilidade.







Projeto Sabor na Escola

Universidade Federal de Pelotas

Pelotas

O Projeto Sabor na Escola é uma parceria entre os cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas e o Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação. O projeto tem como objetivos: Promover oficinas culinárias de capacitação para merendeiras da rede municipal de ensino, seguindo regras do Programa Nacional de Alimentação Escolar; Avaliar a aceitação de receitas sem açúcar por crianças da rede municipal de ensino; Aumentar o conhecimento de merendeiras sobre diretrizes nutricionais do PNAE; Melhorar a aceitação dos cardápios oferecidos na Alimentação Escolar; Realizar educação alimentar e nutricional entre as crianças matriculadas no município. O projeto iniciou em 2023 e já foram realizadas 8 Oficinas na UFPel, sendo que todas as merendeiras da rede municipal de Educação Infantil foram convidadas a participar, em esquema de rodízio. Nestas oficinas foram ensinadas 26 receitas, para um total de 92 participantes. Para que as receitas possam ser implantadas é necessário que passem por teste de aceitabilidade, o que é realizado nas escolas de Educação Infantil de Pelotas. Durante os testes as crianças têm a oportunidade de conhecer receitas saudáveis, um momento utilizado para ensiná-las sobre a importância de experimentarem novos alimentos e conhecerem novas possibilidades de alimentação. Até meados de 2025, 25 escolas receberam a equipe do projeto para executar as ações.

Projeto Sabor na Escola

Universidade Federal de Pelotas
Pelotas

As preparações que já foram testadas são: brigadeiro de banana, pão colorido, bolo de laranja, bolo de maçã, muffin de couve, bolo de laranja, smoothie de manga e geléia de banana. Ao todo, 1.104 crianças da Educação Infantil já participaram dos testes de aceitabilidade, sendo 555 do maternal e 549 da pré-escola.







Conscientização sobre o Desperdício de Alimentos na Merenda Escolar

E.E.E.B. Angelo Furian
Pejuçara

A experiência desenvolvida pelo Conselho Estudantil da Escola Angelo Furian teve como objetivo promover a conscientização dos estudantes em relação ao desperdício de alimentos durante a merenda escolar. A justificativa para a realização dessa ação surgiu da constatação do excesso de alimentos prontos sendo jogados fora diariamente, grande quantidade de sobras nos pratos dos alunos, ou seja, alimentos que não eram consumidos e acabavam indo para o lixo. Essa situação despertou preocupação quanto ao desperdício, ao valor atribuído à merenda e à responsabilidade de cada aluno.

Diante desse cenário, durante quinze dias, os estudantes, em parceria com as merendeiras, realizaram a pesagem dos resíduos de comida deixados nos pratos ao final das refeições. Esse monitoramento diário possibilitou levantar dados concretos sobre o volume de desperdício gerado na escola, sensibilizando tanto a equipe quanto os alunos envolvidos no processo.

Conscientização sobre o Desperdício de Alimentos na Merenda Escolar

E.E.E.B. Angelo Furian

Pejuçara

Após o período de coleta, o Conselho Estudantil organizou uma atividade expositiva aberta a todas as turmas. Nessa ação, os resultados foram apresentados de forma clara e objetiva, evidenciando a quantidade de alimentos desperdiçados. A apresentação buscou despertar reflexões sobre responsabilidade individual e coletiva, estimulando práticas de consumo consciente e o respeito ao trabalho das merendeiras, ao mesmo tempo em que reforçou valores de cidadania e sustentabilidade.

Essa experiência revelou-se significativa porque aproximou diferentes segmentos da comunidade escolar em torno de um propósito comum. Professores, estudantes e equipe de apoio puderam perceber, de maneira prática, a importância de pequenas atitudes para evitar o desperdício, fortalecendo a cultura de responsabilidade socioambiental dentro da escola.





Irrigação Sustentável da Horta Escolar

E.M.E.I.E.F. Armando Fajardo Piratini

O projeto “Irrigação Sustentável da Horta Escolar” foi desenvolvido na Escola Municipal Armando Fajardo, localizada no 4o distrito de Piratini/RS, com o objetivo de promover a sustentabilidade, o cuidado ambiental e a valorização da alimentação saudável no ambiente escolar. A iniciativa consistiu na construção de um sistema de irrigação por capilaridade, utilizando garrafas PET recicladas e cordões de algodão, garantindo que a horta permanecesse sempre úmida, mesmo sem rega manual constante.

A proposta integrou diferentes áreas do conhecimento e estimulou o protagonismo dos alunos, que participaram ativamente da montagem, manutenção e monitoramento do sistema. A reutilização de materiais recicláveis reforçou a importância do reaproveitamento de recursos e da redução de resíduos, despertando nos estudantes uma consciência ecológica prática e acessível.

Além de contribuir para o cuidado com o meio ambiente, o projeto teve como foco central a alimentação saudável e sustentável. A horta escolar passou a produzir hortaliças frescas, livres de agrotóxicos, que foram incorporadas à alimentação escolar, enriquecendo a merenda com ingredientes naturais, cultivados localmente e com o envolvimento direto dos alunos. Essa vivência aproximou os estudantes do processo de produção dos alimentos, fortalecendo o vínculo com o que consomem e incentivando escolhas alimentares mais conscientes.

Além dos benefícios nutricionais e ambientais, a horta escolar tornou-se um espaço de convivência, cidadania e aprendizado interdisciplinar. Os alunos desenvolveram habilidades como responsabilidade, cooperação, respeito e cuidado com o outro e com a natureza. O trabalho em equipe foi essencial para o sucesso da iniciativa, promovendo o engajamento dos estudantes e fortalecendo os vínculos entre eles.

Irrigação Sustentável da Horta Escolar

E.M.E.I.E.F. Armando Fajardo Piratini

Resultados alcançados:
- Redução da necessidade de rega manual, graças ao sistema de irrigação por capilaridade.
- Produção contínua de hortaliças frescas e saudáveis.
- Integração dos alimentos cultivados à merenda escolar.
- Reaproveitamento de materiais recicláveis, como garrafas PET.
- Aprendizado prático sobre alimentação saudável, sustentabilidade e cidadania.
- Fortalecimento da educação ambiental e nutricional no currículo escolar.

O projeto demonstrou que é possível unir inovação, consciência ecológica e promoção da saúde em uma única ação educativa. Mais do que cultivar alimentos, a escola passou a cultivar valores, saberes e atitudes que contribuem para a formação integral dos alunos e para um futuro mais saudável e sustentável.







TecnoVerde Sabores

E.M.E.I.E.F. Dr. José Maria da Silveira Piratini

O projeto TecnoVerde Sabores, realizado na Escola Municipal de Educação Infantil e Ensino Fundamental Dr. José Maria da Silveira, localizada no 2o Distrito de Piraitni/RS, surge como uma resposta à necessidade de integrar tecnologia, sustentabilidade e práticas alimentares saudáveis em nossa comunidade escolar. A era digital oferece oportunidades de aprendizado e inovação que podem ser aliadas à preservação ambiental e ao desenvolvimento de habilidades práticas, como o cultivo de alimentos e sua utilização em receitas nutritivas.

Através da combinação de hortas comunitárias, práticas culinárias e tecnologia aplicada a consertos e reparos, o projeto visa proporcionar uma educação holística que vai além da sala de aula tradicional. Estudantes, pais e membros da comunidade tem a oportunidade de aprender a cuidar do meio ambiente, desenvolver habilidades em manutenção de equipamentos e utilizar a tecnologia de forma criativa para melhorar sua qualidade de vida.

Além disso, a criação de uma horta permite o contato direto com os processos naturais, promovendo a educação ambiental e a produção de alimentos orgânicos para consumo nas oficinas culinárias. As práticas culinárias, por sua vez, são uma forma de promover hábitos alimentares saudáveis e incentivar o consumo consciente, respeitando a sazonalidade e a sustentabilidade.

Com a união dessas áreas, TecnoVerde Sabores apresentou através de um concurso interno na Escola, receitas saudáveis e criativas, preparadas pelos alunos e seus familiares, utilizando alimentos oriundos das hortas escolares e familiares enriquecendo o aprendizado sobre uma alimentação saudável e sustentável.

Assim, este projeto representa uma iniciativa inovadora que conecta conhecimento técnico e cuidado com a natureza, oferecendo uma oportunidade de aprendizado transversal para toda a comunidade envolvida.

TecnoVerde Sabores

E.M.E.I.E.F. Dr. José Maria da Silveira Piratini







Aprender à Mesa: Autonomia e Descobertas no Grupo C2

Escola Criança Vida
Porto Alegre

O presente relato apresenta uma experiência realizada na Escola Criança Vida, uma escola de educação infantil particular, localizada em Porto Alegre/RS, com crianças de 2 a 3 anos de idade. No cotidiano do Grupo C2, os momentos de alimentação foram transformados em oportunidades de aprendizagem, autonomia e convivência, constituindo práticas significativas que vão além do ato de comer, fortalecendo vínculos e o cuidado coletivo.

O projeto surgiu para que as crianças fossem protagonistas também nas refeições. Preparar o espaço, organizar a mesa, escolher onde sentar, servir-se de forma autônoma e cuidar do ambiente após comer foram ações que gradualmente se tornaram gestos de pertencimento e responsabilidade. Observou-se como algumas crianças ajudavam colegas a posicionar os pratos ou distribuir os guardanapos, enquanto outras escolhiam cuidadosamente onde sentar e como organizar os utensílios, demonstrando cooperação, empatia e cuidado com o grupo. Cada movimento, como posicionar o prato, colocar o guardanapo ou servir uma porção, ganhou significado pedagógico e afetivo, refletindo a importância de pequenas rotinas na construção da autonomia.

Essas conquistas foram apoiadas por propostas de investigação, como o brincar heurístico e as bandejas de experimentação. Ao explorar objetos do cotidiano, como conchas, colheres e recipientes de diferentes tamanhos, as crianças desenvolveram coordenação motora, atenção, noção de quantidade e percepção espacial. Segundo Maria Montessori, “os sentidos, sendo exploradores do mundo, abrem
caminho para o conhecimento”. Essa exploração prévia dos sentidos e materiais preparou as crianças para manusear talheres com segurança, tomar decisões sobre o que e quanto comer e experimentar diferentes sabores de forma consciente e curiosa.

Aprender à Mesa: Autonomia e Descobertas no Grupo C2

Escola Criança Vida

Porto Alegre

Durante as refeições, surgiram descobertas importantes: aprender a esperar a vez do amigo, observar os gestos do outro, respeitar o tempo coletivo e experimentar novos alimentos. Alguns momentos revelaram surpresas, como crianças que inicialmente recusavam determinados alimentos, mas que, ao se servirem sozinhas, passaram a experimentar frutas, verduras e outros alimentos da natureza, ampliando seu repertório alimentar. O envolvimento das crianças também contribuiu para reduzir o desperdício, já que passaram a se servir de acordo com sua fome e curiosidade, valorizando a quantidade que realmente consumiam.

Além do refeitório, piqueniques e pequenos momentos de servir porções no pátio favoreceram o movimento, a socialização e o prazer de comer juntos, permitindo que gestos de cuidado e atenção se manifestassem de forma concreta. A experiência mostrou que cada refeição é também um espaço de escuta, de decisões, de trocas afetivas e de aprendizagem contínua, em que a autonomia e o cuidado com o outro se consolidam de maneira natural.

O que se aprende brincando transforma-se em atitude, e o cotidiano se converte em campo fértil de aprendizagens significativas. Entre refeições, gestos, sabores e afetos, o Grupo C2 demonstrou que alimentar-se na escola é um ato de escuta, cuidado e responsabilidade compartilhada, nutrindo não apenas o corpo, mas também os vínculos que sustentam a vida coletiva.





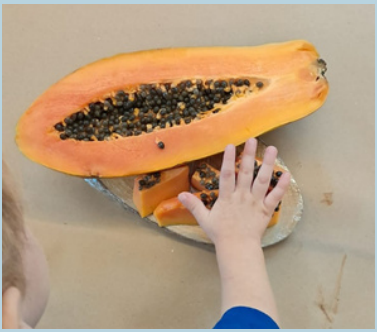


A Casinha das Frutas: descobrindo segredos em cascas e sementes

E.E.I. SESC Anchieta
Porto Alegre

A experiência "A Casinha das Frutas" surgiu a partir da observação, durante as refeições escolares, de que algumas crianças apresentavam recusa alimentar, especialmente em relação ao consumo das cascas das frutas. Essa recusa limitando o contato com diferentes texturas e nutrientes e contribuindo para o desperdício alimentar. A partir dessa constatação, elaboramos uma proposta para transformar a recusa em oportunidade de investigação e aprendizado, vinculando alimentação escolar e educação sustentável. A experiência foi organizada como uma roda de conversa investigativa, onde ao longo da atividade, foram apresentadas frutas presentes no cardápio da escola e na cultura alimentar local, como mamão, melão, manga, pera, maçã e laranja, identificando com as crianças como eram as suas “casinhas”. As crianças puderam observar, tocar, cheirar e experimentar as frutas em diferentes aspectos: polpa, cascas, sementes, cores, cheiros e texturas. A proposta seguiu um caminho lúdico, em que cada fruta foi apresentada individualmente, estimulando a curiosidade e a exploração sensorial. Durante as conversas, surgiram reflexões coletivas: “Para onde vão as cascas e sementes?”, “Por que algumas partes comemos e outras não?”. Esse processo investigativo favoreceu a compreensão sobre o aproveitamento integral dos alimentos, o respeito à comida de verdade e a redução do desperdício. Ao final, algumas crianças se desafiaram a provar também as cascas, reconhecendo que diferentes partes das frutas podem ser consumidas. Ainda, em nossa roda de conversa, refletimos sobre as possibilidades de destinar cascas e sementes a outros usos, como a compostagem, contribuindo para a consciência ambiental. Também foi possível reforçar a valorização da cultura alimentar local, já que as frutas trabalhadas fazem parte da rotina alimentar das famílias e do cardápio da escola. De forma geral, a proposta contribuiu para a sensibilização das crianças quanto ao cuidado com o alimento e com o meio ambiente, fortalecendo práticas alimentares mais saudáveis e sustentáveis desde a infância. Trabalhar com as cascas e sementes permitiu estimular a experimentação, ampliar a aceitação alimentar e despertar uma consciência sobre sustentabilidade, combate ao desperdício e valorização da cultura alimentar local, de forma acessível e significativa para as crianças bem pequenas.







Horta Escolar

E.E.E.F. Ana Neri
Porto Alegre

Nossos alunos e familiares enfrentam e convivem, no seu dia a dia com alimentos pobres em nutrientes, resultando de um dia a dia corrido, alguns possuem emprego informal com uma carga-horária sacrificante fato que contribui com uma nutrição rápida e carente de vitaminas.

Nos conteúdos abordados em sala de aula, há uma preocupação de vinculação à vida e realidade do aluno, buscando-se conscientizar da importância de uma alimentação saudável e nutritiva.

O corpo docente busca incentivar, utilizando diferentes suportes e procedimentos (filmes, debates, teatro, atividades extraclasse, palestras) e os projetos são uma nova concepção de aprendizado. É neste contexto que se insere a horta comunitária, que além de oferecer uma atividade extraclasse de conhecimento integral, tem a capacidade de fortalecer a comunidade escolar, aproximando os pais e ensinando os benefícios da agricultura escolar e da nutrição.

Tanto a direção, quanto os pais e professores, assim como os parceiros, se esforçam para melhorar a qualidade de ensino, a nutrição e o ambiente escolar.

A escola conta com a parceria e apoio desde 2017, do Rotary Jardim Planalto, associação comunitária, produtores de frutas.

Esta aproximação permitiu a este grupo conhecer a realidade da escola e, ao mesmo tempo, perceber o potencial que uma horta comunitária poderia ter para toda comunidade escolar e seu entorno.

A EEEF conta em suas dependências de uma área de aproximadamente 1.000 m2 que estava abandonada e tomada pelo mato, mas que poderia se tornar uma fonte de alimentos, de projetos de conteúdos curriculares, de aprendizado sobre os recursos naturais, além de uma oportunidade para que as famílias estivessem mais presentes no dia a dia de suas crianças e adolescentes.

A criação da horta mobilizou professores e alunos, assim como pais e outros parceiros em prol de uma ação de desenvolvimento econômico e comunitário de grande alcance.

Horta Escolar
E.E.E.F. Ana Neri
Porto Alegre

Entre eles:
Capacitar o aluno a discutir nutrição e ecologia que, aliados ao trato com a terra e plantas, geram situações de aprendizagem, reais e diversificadas, dar o máximo de responsabilidades às crianças, inserindo-os nas discussões sobre o rumo do projeto e cuidados com as plantas;
Produzir alimentos naturais pelos alunos para a melhoria da merenda escolar;
Fomentar a agricultura de subsistência, pelo aprendizado gerado dentro da horta;
Desenvolver atividades ligadas à culinária na escola para inserção de assuntos como a economia doméstica, a influência nas escolhas alimentares das crianças para aumentar a consciência sobre saúde e bem-estar.
Apresentar na prática as consequências que ações do homem têm em relação ao meio ambiente, promovendo a sustentabilidade;
Aproximar pais e familiares da escola por meio de um projeto coletivo;
A EEEF Ana Neri possuía nos seu quadro de matrículas 196 alunos e cerca de 30 profissionais nas atividades de Direção, docência e serviços gerais. Considerando que cada família tem, em média de 3 - 4 filhos, estima-se que o mínimo de pessoas impactadas positivamente, considerando apenas a comunidade escolar, seja de 990 pessoas que juntos, todos garantiram a viabilidade na implementação e, mais do que isso, na manutenção do projeto, observamos aumento no desempenho escolar e redução da evasão.





Comer, Incluir e Preservar: A Receita Sustentável da Escola Tarsila

E.E.I. Tarsila
Porto Alegre

Relato de Atividade – Projeto de Culinária Sustentável com Bebida Vegetal de Semente de melão

Como parte das ações comemorativas do Dia da Amazônia, celebrado em 5 de setembro, a Escola Tarsila promoveu uma atividade interdisciplinar com foco em sustentabilidade, alimentação saudável e inclusão alimentar. A proposta teve como objetivo sensibilizar os alunos sobre o cuidado com o meio ambiente, o reaproveitamento de alimentos e a importância de práticas alimentares que contemplem a diversidade de necessidades nutricionais das crianças.

A atividade principal consistiu na elaboração de uma bebida vegetal utilizando as sementes do melão, ingrediente frequentemente descartado no preparo da fruta, mas que possui grande potencial nutricional. A essa bebida, foram adicionadas bananas e frutas vermelhas congeladas, criando uma vitamina rica em fibras, nutrientes e com sabor agradável, além de ser totalmente livre de ingredientes de origem animal, podendo ser consumida por alunos com alergia ao leite de vaca ou com dietas restritivas.

A escolha do tema e da proposta surgiu a partir da necessidade de desenvolver práticas pedagógicas que estejam em consonância com os princípios da Educação Ambiental conforme previsto na Lei no 9.795/1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Compreendemos que formar cidadãos conscientes sobre a preservação dos recursos naturais e a redução do desperdício é essencial para garantir um futuro sustentável.

A relação com o Dia da Amazônia permitiu contextualizar a importância da maior floresta tropical do mundo como um dos biomas mais ricos em biodiversidade e, ao mesmo tempo, um dos mais ameaçados pelas ações humanas. A discussão em sala de aula foi conduzida de forma a conectar a realidade do dia a dia das crianças com práticas que podem ser adotadas em casa, como o reaproveitamento de partes dos alimentos que normalmente são descartadas a exemplo das sementes do melão.

Comer, Incluir e Preservar: A Receita Sustentável da Escola Tarsila

E.E.I. Tarsila

Porto Alegre

Além do viés ecológico, a atividade também teve um importante enfoque inclusivo e social. Muitas crianças da escola possuem restrições alimentares, especialmente à proteína do leite de vaca, o que limita sua participação em diversas atividades culinárias comuns. Ao propor uma alternativa vegetal e nutritiva, conseguimos incluir todos os alunos no preparo e na degustação da receita, promovendo uma experiência coletiva, prazerosa e segura.
Outro ponto importante abordado foi o custo-benefício do uso integral dos alimentos. As sementes do melão são normalmente descartadas, mas possuem um valor nutricional relevante, sendo fonte de proteínas, fibras, minerais e gorduras boas. Transformá-las em uma bebida vegetal representa não apenas uma redução do desperdício, mas também uma alternativa econômica para famílias que buscam opções de bebidas saudáveis fora do leite tradicional, que muitas vezes possui custo elevado ou é inacessível em determinadas situações.

Desenvolvimento da Atividade:
A atividade foi realizada de forma prática e participativa, envolvendo alunos, professores e a equipe de apoio da escola. O processo teve as seguintes etapas:

1. Conversa inicial em sala de aula: Os alunos foram convidados a refletir sobre o desperdício de alimentos e o impacto ambiental desse hábito. Discutimos o papel da Amazônia na manutenção do clima global, na produção de oxigênio e na preservação da biodiversidade. Foi destacado como as pequenas atitudes no cotidiano, como o reaproveitamento de alimentos, também contribuem para a proteção do meio ambiente.
2. Apresentação dos ingredientes: As crianças conheceram a semente do melão e foram incentivadas a tocá-la, cheirá-la e observar sua textura. Conversamos sobre os benefícios nutricionais das sementes e como poderiam ser utilizadas de forma criativa na culinária.

Comer, Incluir e Preservar: A Receita Sustentável da Escola Tarsila

E.E.I. Tarsila

Porto Alegre

3. Preparo da bebida vegetal: A semente do melão foi lavada e deixada de molho por algumas horas. Em seguida, foi batida no liquidificador com água filtrada até formar um “leite vegetal”. Após coar, o líquido foi novamente batido com bananas maduras e frutas vermelhas congeladas, resultando em uma vitamina cremosa, saborosa e naturalmente adocicada.
4. Degustação e partilha: Todos os alunos puderam experimentar a vitamina. A experiência foi bastante positiva, com a maioria demonstrando surpresa e satisfação com o sabor da bebida. A turma conversou sobre como poderiam replicar a receita em casa e compartilhar com suas famílias.
5. Registro e avaliação: Os alunos foram incentivados a registrar a atividade por meio de desenhos, produções textuais ou relatos orais. Também realizamos uma roda para mostrarmos o melão e falarmos sobre ele.

Resultados:
Do ponto de vista social e emocional, observamos um aumento do engajamento, da cooperação e do senso de pertencimento entre as crianças. O fato de todos poderem participar da degustação – independentemente de suas restrições alimentares – promoveu um ambiente de respeito, inclusão e valorização das diferenças.
Em relação à sustentabilidade, os alunos compreenderam, de maneira concreta, que práticas simples podem gerar grandes impactos positivos. O reaproveitamento das sementes do melão foi apenas um exemplo, mas a mensagem central foi internalizada: cuidar do planeta começa com as pequenas atitudes do nosso dia a dia.

Considerações Finais:
A realização dessa atividade mostrou-se altamente eficaz para trabalhar temas atuais e urgentes como a preservação ambiental, o combate ao desperdício, a alimentação consciente e a inclusão alimentar.
Acreditamos que iniciativas como essa fortalecem a missão da escola de formar indivíduos críticos, criativos e comprometidos com um mundo mais justo e sustentável.

Comer, Incluir e Preservar: A Receita Sustentável da Escola Tarsila

E.E.I. Tarsila

Porto Alegre







Oficinas de Aproveitamento Integral de Alimentos

SESC Comunidade
Porto Alegre

São realizados encontros mensais, destinados ao público adulto, com foco nos manipuladores de alimentos que atuam nas instituições sociais cadastradas no Programa Mesa Brasil do SESC. Todos os encontros trazem como abordagem principal o aproveitamento de sementes, cascas, talos e aparas dos alimentos, porém cada oficina propõe tipos diferentes de receitas.

Na atividade os participantes têm a oportunidade de conhecer mais sobre o aproveitamento integral e o impacto do uso destes alimentos através de explicação teórica, e após é realizada a atividade prática, propondo a elaboração de três receitas dentro do tema.

Este projeto tem como objetivo incentivar a redução do desperdício de alimentos, através do aproveitamento integral. Além de engajar para um concurso de receitas promovido pelo SESC.







A Aventura da Árvore Mágica

SESC Comunidade
Porto Alegre

A oficina acontece de forma pontual, dura aproximadamente duas horas e tem como público-alvo as crianças. A metodologia utilizada começa com a contação de uma história, chamada “A Aventura da Árvore Mágica”, que apresenta um conto em que são apresentadas receitas com aproveitamento integral de alimentos. Após, são preparadas, com o auxílio das crianças, as mesmas receitas da história: Um refrigerante saudável de laranja e cookies de laranja. Enquanto os cookies estão no forno, as crianças são convidadas a realizar uma atividade em papel, que propõe ligar, através de uma linha, imagens de ingredientes com imagens de preparações que podem ser feitas a partir deles.

A atividade tem como objetivo incentivar a alimentação saudável e o consumo de alimentos que muitas vezes são recusados pelas crianças e/ou descartados.







Salada de Frutas: Integrando Alimentação Escolar ao Processo de Ensino e Aprendizagem

E. E. E. B. Feliciano Jorge Alberto Redentora

A turma do 1° ano, sob orientação da professora Sheila Dias Ferraz, realizou a atividade de preparo de uma salada de frutas com o objetivo de integrar a temática da alimentação escolar ao processo de ensino e aprendizagem. Para a realização, os alunos trouxeram frutas de casa e também utilizaram frutas disponibilizadas pela merenda escolar.

A atividade envolveu diferentes disciplinas:

- Matemática: contagem e classificação das frutas, noções de quantidade e medidas;
- Língua Portuguesa: leitura e escrita dos nomes das frutas, produção oral explicando o passo a passo do preparo;
- Ciências: estudo sobre a importância da alimentação saudável, nutrientes e benefícios das frutas;
- Artes: elaboração de cartazes e desenhos representando a salada de frutas;
- Educação Física: desenvolvimento de hábitos saudáveis aliados ao bem estar.

Após o preparo, os alunos do 1° ano compartilharam a salada de frutas com a turma do 2° ano, explicando a importância de uma alimentação saudável e como ela contribui para a saúde e o aprendizado.

Objetivos da prática:

- Promover hábitos alimentares saudáveis desde os primeiros anos escolares;
- Integrar a alimentação escolar ao currículo, explorando conteúdos de diferentes disciplinas;
- Estimular o trabalho coletivo, a partilha e a socialização entre turmas;
- Desenvolver a oralidade, a escrita e a expressão artística;
- Ampliar a consciência sobre a importância da merenda escolar.

Salada de Frutas: Integrando Alimentação Escolar ao Processo de Ensino e Aprendizagem

E. E. E. B. Feliciano Jorge Alberto Redentora

Habilidades desenvolvidas (de acordo com a BNCC):
- EF01CI01: Reconhecer a importância de hábitos de higiene, alimentação saudável e atividade física para a saúde.
- EF01MA06: Utilizar noções de contagem, quantificação e comparação de objetos (no caso, as frutas).
- EF01LP09: Produzir e compartilhar textos orais em situações significativas, respeitando turnos de fala.
- EF15AR01: Experimentar diferentes formas de expressão artística.
- EF12EF01: Reconhecer práticas corporais e hábitos que promovam saúde e bem-estar.

Justificativa: A prática foi planejada com o intuito de tornar a aprendizagem significativa e prazerosa, aproximando os alunos da realidade em que vivem. O preparo da salada de frutas favoreceu o desenvolvimento de diferentes habilidades, unindo conhecimento teórico e prática vivencial. Além disso, fortaleceu o vínculo entre escola e família, já que as crianças trouxeram frutas de casa, e também valorizou a alimentação escolar como parte essencial no processo de ensino-aprendizagem.

A integração com a turma do 2° ano, por meio da partilha e da explicação sobre a importância da alimentação saudável, potencializou o protagonismo dos alunos do 1° ano, promovendo autoestima, interação social e aprendizado coletivo.







Horto Medicinal

Escola Estadual Indígena de Ensino Fundamental Rosalino Claudino Redentora

A construção do horto medicinal na escola indígena surge como uma iniciativa coletiva, envolvendo professores, alunos, famílias e membros da comunidade. O espaço foi planejado para ser um ambiente vivo de aprendizagem, preservação cultural e cuidado com a saúde. A proposta valoriza os saberes tradicionais dos povos indígenas, que historicamente utilizam plantas medicinais para a cura, prevenção de doenças e fortalecimento do corpo e do espírito.

No horto, os alunos participam ativamente do preparo da terra, do plantio, da rega e do cuidado diário com as espécies cultivadas, como boldo, arruda, alfazema, alecrim, malva, entre outras. Além do cultivo, os estudantes aprendem sobre os usos terapêuticos, formas de preparo, respeito à natureza e à transmissão oral dos conhecimentos tradicionais, unindo ciência e saberes ancestrais.







Feira de Alimentos Tradicionais

Escola Indígena Geraldino Mineiro
Redentora

No dia 11 de novembro de 2024, na Escola Estadual Indígena de Ensino Fundamental Coronel Geraldino Mineiro de Mato Queimado, na Terra Indígena da Guarita, aconteceu a Feira de Alimentos Tradicionais e Feira de Artesanato. A escola pertence a jurisdição da 21ª Coordenadoria Regional de Educação e, atualmente, possui 60 alunos matriculados.

Na atividade, foram feitos pratos típicos onde toda a comunidade escolar pode degustar alimentos tradicionais, interagir com a cultura indígena e resgatar a preservação de alimentos tradicionais e outros produtos que são colhidos uma vez ao ano, como a mandioca brava, o caraguatá e o coco.

Durante a realização da feira, foram realizadas demonstração ao vivo do preparo de diversas preparações, entre elas: Fotografia 01) Fyj (Fain): Feito com o palmito de taraguatá; Fotografia 02) Pisé (piché) Milho torado e socado; Fotografia 03) Fuva e farofa; Fotografia 04) Peixe assado; Fotografia 05) Socando broto da mandioca brava (do mato): faz 5 fervuras, tempera e consome.

Foi um dia voltado para o resgate de práticas alimentares tradicionais da comunidade kaingang, identificando preparações a serem incluídas na alimentação escolar.

A culinária indígena é ancestral, feita com o que a natureza oferece: peixe, frutas, mandioca, ervas e raízes. Sem produtos industrializados, cada preparo carrega saberes antigos e o respeito pela terra. É alimento, cultura e conexão com a natureza.

A conexão direta com a natureza e a obtenção de alimentos da terra promovem a conscientização sobre a importância da preservação ambiental e do uso sustentável dos recursos naturais, com esse trabalho toda a comunidade da EIND C. Geraldino Mineiro busca trazer para o dia a dia da escola essas vivências.

Ao longo do ano, os estudantes da escola indígena recebem duas refeições durante o turno em que estão frequentando a escola, tendo um cardápio específico elaborado pelos nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Estadual de Educação.

Feira de Alimentos Tradicionais
Escola Indígena Geraldino Mineiro
Redentora







Horta Escolar Lilia Neves

E.E.E.M. Lilia Neves

Rio Grande

No ano de 2025, os estudantes da Escola Lilia Neves deram continuidade à horta escolar criada no ano passado com as turmas da Escola e a parceria dos estudantes do IFRS com o projeto de extensão Sementes do Amanhã, coordenado pela professora Denise de Souza Martins e pelas bolsistas do curso que ministram oficinas. Os docentes de Geografia Luciano Costa da Silva e Gilca Zilei Rocha da Silva estão desenvolvendo as atividades desde o ano passado. Outros professores também visitam a horta e dão a sua contribuição, seja plantando ou colhendo. Tais docentes estão envolvidos com o 6° e 7° Anos do Ensino Fundamental e o 1° Ano do Ensino Médio, em especial a turma 112.

O projeto tem como objetivo principal promover a educação ambiental, a alimentação saudável e a integração dos estudantes por meio da manutenção de uma horta na escola criada no ano passado. Por meio de uma aula semanal, os alunos têm a oportunidade de aprender sobre os princípios da agricultura familiar, do plantar, do cuidar e colher alimentos frescos, além de desenvolver habilidades sociais e valores como a responsabilidade, o trabalho em equipe e o respeito ao meio ambiente. Com a aprendizagem sobre a composteira, descobriram que os resíduos orgânicos por meio da compostagem nos ajudam a cultivar alimentos frescos e saborosos, promovendo uma alimentação mais saudável e reduzindo o lixo da cozinha com melhor aproveitamento de cascas, frutas e legumes. Com o objetivo de buscar uma aprendizagem significativa em todos os âmbitos, é desenvolvido em consonância com o projeto o descarte do lixo, onde a escola separa o lixo para que um pessoal da recicladora o recolha, gerando renda para a comunidade e diminuindo o volume do lixo produzido pela escola.

A justificativa para tal projeto relaciona-se com uma educação integral, envolvendo os estudantes que aprendem sobre comida de verdade, veem os produtos por eles produzidos na merenda da escola e tornam-se multiplicadores na família, pois podem criar uma pequena horta em casa. A criação de uma horta escolar apresenta diversos benefícios: Educação ambiental: os estudantes aprendem sobre a importância da agricultura sustentável, a preservação do meio ambiente e os ciclos da natureza.

Horta Escolar Lilia Neves

E.E.E.M. Lilia Neves

Rio Grande

Alimentação saudável: O cultivo de hortaliças e frutas frescas na escola incentiva o consumo de alimentos saudáveis e nutritivos entre os estudantes e a incorporação de bons hábitos.

Integração da comunidade: Alguns pais e a comunidade no entorno da escola, como, por exemplo, a agropecuária, doam mudas. Estudantes e professores também trabalham juntos em um projeto comum. A horta passa a ser um laboratório a céu aberto no qual podem desenvolver habilidades como cuidado, responsabilidade, trabalho em equipe, comunicação, socialização, criatividade e, enfim, vínculos afetivos.

Valorização da cultura local: A horta pode ser utilizada para cultivar produtos típicos da região, promovendo o consumo consciente.

A horta escolar é uma oportunidade para trabalhar a sustentabilidade de forma interdisciplinar, conectando diferentes áreas do conhecimento e promovendo uma aprendizagem mais significativa, gerando boas práticas e experiências levadas para a vida e que impactam a vida da comunidade escolar.







Alimentação saudável a partir da horta agroecológica

E.E. Barão do Cerro Largo

Rio Grande

O objetivo do projeto é promover a alimentação saudável através do plantio de hortaliças e frutas para o consumo na escola. Busca-se trabalhar diferentes aspectos pedagógicos, tais como: promover a educação ambiental e a educação alimentar ao ensinar a preparar o solo, fazer a adubação orgânica, o plantio em sementeiras, o transplantio e os tratos culturais.
Também almeja-se realizar a compostagem dos resíduos orgânicos, os quais estão sendo separados na escola. Por fim, é também ensinado o preparo de alimentos a partir de hortaliças, chás e outros.







O Sabor da Nossa Aventura

Rio Grande

As turmas de 3º ano trabalharam com o livro "Dedé Buscapé e os Morangos", de Jorge Braga. O livro foi escolhido pelos professores porque faz parte do Projeto Autor Presente.

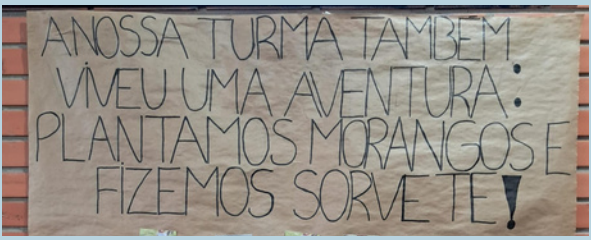
A turma realizou diversos trabalhos de interpretação e escrita baseados na leitura do livro. A turma ficou muito motivada com os trabalhos e, durante as tentativas de escrita nessa etapa da alfabetização, surgiram dúvidas quanto à germinação e ao crescimento dessa frutinha tão apreciada. Os professores resolveram pesquisar esses dados com as turmas, e então surgiu a ideia de cultivar morangos na escola. Desde a germinação, a experiência foi observada com entusiasmo e curiosidade. Um dos dias mais significativos para as turmas foi o dia de transplantar as mudas para a horta no pátio da escola.

Após um longo período de espera, as turmas conseguiram obter alguns frutos. Como houve muitos períodos de chuva e frio, nem todos os frutos cresceram. Esse fato não desanimou os professores e a turma!

Como tinham a ideia de preparar uma receita, os professores compraram mais alguns morangos nos mercados locais para que todos pudessem provar a deliciosa receita. No refeitório da escola, mãos à obra! As turmas prepararam uma receita de sorvete! Utilizando leite, leite em pó e morango, as turmas liquidificaram e congelaram o líquido em copinhos. No dia seguinte, liquidificaram a mistura congelada para que ficasse cremosa. O resultado? Diversão, memórias para guardar e um alimento nutritivo e saudável!







Horta Escolar

Centro Estadual de Educação Básica Conde D' Eu

Rondinha

A Horta Escolar Orgânica do CEEB Conde D' Eu é um projeto desenvolvido anualmente desde a sua criação. Todo o processo de cultivo é orgânico.

Os pais dos estudantes trazem adubo orgânico de suas propriedades rurais, o qual é colocado nos canteiros. O CEEB também produz adubo orgânico por meio de composteira, a qual é alimentada com restos de frutas, vegetais e folhas de árvores, descartados na cozinha e recolhidos no pátio da escola.

Após alguns dias, as mudas são transplantadas. Durante o período de desenvolvimento das mudas, é feita a limpeza, com a retirada de ervas daninhas.

Quando os cultivares estão prontos, são utilizados no preparo da merenda escolar (temperos, cenoura, couve, brócolis, beterraba) e no consumo in natura (alface, repolho, radicci, rúcula, etc.).

A justificativa deste projeto é ensinar e conscientizar os estudantes a produzirem e consumirem alimentos saudáveis, bem como melhorar a qualidade da merenda escolar, oferecendo produtos frescos e cultivados por eles mesmos.







Horta Plácido de Castro - PLANTANDO SEMENTES NA EDUCAÇÃO

E.E.E.M. Plácido de Castro
Rosário do Sul

A implantação de uma horta na nossa Escola justifica-se pela necessidade de promover práticas educativas que vão além do ambiente tradicional de sala de aula, proporcionando aos alunos experiências práticas e significativas. A horta possibilita a integração de conteúdos de diferentes áreas do conhecimento, como Ciências, Matemática, Geografia e Educação Ambiental, além de estimular hábitos saudáveis por meio da valorização de uma alimentação saudável e equilibrada.

Além disso, produzimos um minhocário em grande escala, onde foram quantificados os resíduos orgânicos produzidos pela escola, os quais estavam sendo descartados no lixo comum e que, agora, estão sendo reciclados e transformados em adubo orgânico, sendo, assim, usado na fertilização da horta.

O contato direto com o cultivo das plantas favorece o desenvolvimento da responsabilidade, do trabalho em equipe e do respeito ao meio ambiente, contribuindo para a formação de cidadãos conscientes e críticos em relação às questões socioambientais. O projeto também busca aproximar a comunidade escolar, tornando o espaço da horta um local de convivência, aprendizagem coletiva e produção sustentável.

Dessa forma, a horta escolar se apresenta como um recurso pedagógico interdisciplinar e transformador, que alia teoria e prática, estimula a curiosidade dos estudantes e fortalece a relação da escola com a comunidade e com a natureza. As hortaliças, além de serem disponibilizadas aos alunos que cuidam dos seus canteiros e da horta em geral, também estão disponíveis na merenda da escola.







Comidas Sustentáveis

Escola Estadual de Educação Básica Alfredo Ferrari

Saldanha Marinho

No município de Saldanha Marinho, na Escola Estadual de Educação Básica Alfredo Ferrari, durante o mês de agosto, o Professor Elisandro Birkhan, juntamente com os alunos da 2ª série do Ensino Médio, na disciplina de Empreendedorismo, desenvolveu uma atividade prática que teve como objetivo estimular a criatividade, a consciência ambiental e o espírito inovador.

A proposta consistiu na produção de um alimento sustentável, elaborado com ingredientes de baixo custo, acessíveis e que não gerassem grande impacto ambiental, aliada à prática de comercialização do produto dentro da comunidade escolar.

Os estudantes foram organizados em grupos e cada equipe ficou responsável por pesquisar receitas, selecionar os ingredientes e planejar a forma de produção, considerando critérios como sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos, valor nutricional e viabilidade econômica. Após essa etapa, os grupos confeccionaram seus produtos, que incluíram pães integrais, bolos com casca de frutas, sucos naturais, biscoitos caseiros e outros alimentos que buscavam aliar sabor, saúde e responsabilidade ambiental.

No momento da comercialização, os alunos organizaram pequenas bancas no espaço escolar, elaboraram estratégias de divulgação e praticaram habilidades de negociação, precificação e atendimento ao público. Houve grande envolvimento tanto dos estudantes quanto da comunidade escolar, que se mostrou receptiva e curiosa em conhecer os produtos.

A atividade possibilitou aos alunos vivenciar, de maneira prática, conceitos trabalhados em sala de aula como inovação, sustentabilidade, planejamento financeiro e trabalho em equipe. Além disso, foi uma oportunidade de desenvolverem competências empreendedoras, como liderança, criatividade, comunicação e senso crítico.

O resultado foi bastante positivo: os estudantes conseguiram não apenas compreender a importância de unir empreendedorismo e responsabilidade socioambiental, mas também perceberam que é possível transformar ideias em práticas que geram valor para a sociedade e para o meio ambiente.

Comidas Sustentáveis

Escola Estadual de Educação Básica
Alfredo Ferrari
Saldanha Marinho







Horta Escolar em suas diferentes formas

Escola SESC

Santa Cruz do Sul

O presente projeto tem como objetivo a implantação de uma horta escolar diversificada, contemplando o cultivo de hortaliças, flores ornamentais e ervas medicinais/temperos. Mais do que um espaço de produção, a horta será um ambiente pedagógico, de convivência e de embelezamento, estimulando hábitos alimentares saudáveis, a consciência ambiental e o resgate de saberes tradicionais sobre o uso de chás e temperos.

Ao envolver estudantes da Educação Infantil e do Ensino Fundamental, professores, nutricionistas e a comunidade escolar, a proposta busca integrar teoria e prática, favorecendo aprendizagens interdisciplinares, o cuidado coletivo e a valorização do espaço escolar como ambiente vivo, saudável e acolhedor. O ambiente escolar pode e deve ser um espaço de aprendizagem integral, unindo saúde, sustentabilidade, estética e bem-estar.

O cultivo de hortaliças promove hábitos alimentares mais saudáveis e fortalece a educação nutricional. O plantio de flores ornamentais contribui para o embelezamento do espaço, tornando-o mais acolhedor e estimulante. Já as ervas medicinais, chás e temperos oferecem não apenas aromas e sabores diferenciados, mas também a valorização da cultura popular e do conhecimento tradicional sobre saúde e bem-estar.

Este projeto dialoga com a Educação Ambiental (Lei 9.795/1999), com as Diretrizes Curriculares Nacionais e com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), integrando saúde, meio ambiente e aprendizagem de forma interdisciplinar. O objetivo do projeto é implementar essa horta de forma diversificada, mostrando suas diferentes possibilidades de plantio em diferentes espaços.







Vermicompostagem na Horta Escolar: Modelo de sustentabilidade socioeconômica e ambiental

E.E.E.M. Alfredo José Kliemann
Santa Cruz do Sul

A implementação da nossa horta escolar visa promover a alimentação saudável, a educação ambiental e o aprendizado prático sobre sustentabilidade. A horta envolve nossos estudantes de forma ativa e consciente, proporcionando uma experiência enriquecedora e alinhada com os princípios da educação ambiental e cidadania.

O projeto objetiva contribuir para a formação de hábitos mais saudáveis e sustentáveis, considerando o potencial do ensino-aprendizagem desse tipo de atividade extraclasse numa escola estadual de periferia, com inúmeras vulnerabilidades sociais, no sentido do desenvolvimento integral do aluno, desde o conhecimento teórico até o desenvolvimento de habilidades práticas e sociais.

Alinhamento com os ODS e Políticas Nacionais

É importante salientar que esta proposta se enquadra no contexto geral dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, que constituem a essência da Agenda 2030, cuja implementação está ocorrendo no período 2016-2030.

Desta forma, nos embasamos no ODS 2: "Fome Zero e Agricultura Sustentável", que busca erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar e uma melhor nutrição para todas as pessoas até 2030, ao mesmo tempo que promove práticas agrícolas sustentáveis. Nosso foco na escola é nas metas que visam garantir o acesso a alimentos seguros e nutritivos.

Soma-se, ainda, o ODS 4: "Educação de Qualidade", que pretende garantir, até 2030, que todas as meninas e meninos completem o ensino primário e secundário livre, equitativo e de qualidade, e que conduza a resultados de aprendizagem relevantes e eficazes a partir de ações educacionais concretas no território. Além disso, busca-se garantir, até 2030, que todos os alunos envolvidos adquiram conhecimentos e habilidades necessárias para promover o desenvolvimento sustentável por meio de uma educação que contemple estilos de vida sustentáveis (objetivo principal desta proposta), direitos humanos, igualdade de gênero, promoção de uma cultura de paz e não violência, cidadania global e valorização da diversidade cultural e da contribuição da cultura para o desenvolvimento sustentável.

Vermicompostagem na Horta Escolar: Modelo de sustentabilidade socioeconômica e ambiental

E.E.E.M. Alfredo José Kliemann
Santa Cruz do Sul

A iniciativa também se alinha às diretrizes da Educação Ambiental previstas na Política Nacional de Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999) e ao estímulo de práticas pedagógicas inovadoras recomendadas pela Base Nacional Comum Curricular (BNCC), que incentiva projetos interdisciplinares voltados à formação integral dos estudantes.

A ideia nasceu da necessidade de estimular nossos estudantes à prática da alimentação saudável, à conscientização ambiental, além de levá-los a conhecer o processo de produção de hortaliças sustentáveis sem o uso de agrotóxicos. Precisamos estimular o consumo de alimentos saudáveis, hortaliças e frutas em um momento em que nossos estudantes consomem um alto nível de alimentos industrializados, com altos níveis de conservantes, gorduras trans e poucos nutrientes, o que acaba acarretando problemas de saúde como obesidade e outras deficiências nutricionais.

Nossa proposta teve como ponto de partida a implementação de um processo biológico na escola, chamado de vermicompostagem, com o objetivo de promover práticas sustentáveis que contribuam para a redução de resíduos orgânicos produzidos na escola, no intuito de fomentar uma consciência ambiental crítica nos estudantes. A técnica, que utiliza minhocas da espécie Eisenia andrei para transformar restos de alimentos em adubo orgânico de alta qualidade, constitui um recurso pedagógico inovador, de baixo custo e com resultados ambientais significativos.

Com a obtenção do adubo orgânico oriundo da vermicompostagem, iniciamos o plantio das hortaliças e temperos na nossa horta, onde hoje produzimos verduras, legumes e temperos para nossa merenda da escola, destacando que todas as cascas e restos de folhas gerados voltam à composteira para virar adubo orgânico. Também distribuímos hortaliças para os pais dos estudantes durante reuniões e eventos culturais.

Além disso, levamos cestas de hortaliças à ASAN – Asilo Santa Cruz, que abriga idosos em situação de vulnerabilidade e abandono. É importante salientar que a proposta de levar hortaliças produzidas na horta escolar para o asilo de idosos vai além da dimensão pedagógica. Ela integra o conhecimento adquirido em sala de aula com a prática da solidariedade, estimulando nos estudantes valores como empatia, respeito e responsabilidade social.

Vermicompostagem na Horta Escolar: Modelo de sustentabilidade socioeconômica e ambiental

E.E.E.M. Alfredo José Kliemann
Santa Cruz do Sul

Essa ação possibilita que os alunos compreendam a importância do cuidado coletivo e do papel transformador da escola na comunidade.

A implantação da horta escolar é uma estratégia inovadora que transcende a simples produção de alimentos, tornando-se um recurso educativo essencial para o desenvolvimento de competências socioemocionais, científicas e ambientais, ao mesmo tempo em que fortalece hábitos de vida mais saudáveis.

Além disso, levamos cestas de hortaliças à ASAN – Asilo Santa Cruz, que abriga idosos em situação de vulnerabilidade e abandono. É importante salientar que a proposta de levar hortaliças produzidas na horta escolar para o asilo de idosos vai além da dimensão pedagógica. Ela integra o conhecimento adquirido em sala de aula com a prática da solidariedade, estimulando nos estudantes valores como empatia, respeito e responsabilidade social. Essa ação possibilita que os alunos compreendam a importância do cuidado coletivo e do papel transformador da escola na comunidade.

A implantação da horta escolar é uma estratégia inovadora que transcende a simples produção de alimentos, tornando-se um recurso educativo essencial para o desenvolvimento de competências socioemocionais, científicas e ambientais, ao mesmo tempo em que fortalece hábitos de vida mais saudáveis.







Projeto Resto Zero

EMEF Bernardino Fernandes
Santa Maria

O desperdício de alimentos é um dos problemas sociais e ambientais que mais preocupam atualmente. Apesar de inúmeras campanhas publicitárias de conscientização sobre desperdício alimentar, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçados no planeta anualmente, contabilizando 30% do total produzido, de acordo com dados divulgados pela Organização das Nações Unidas para alimentação e agricultura (FAO).

Além da questão da fome, o desperdício de alimentos piora a situação da poluição e do aquecimento global. Os processos para a produção desses alimentos desperdiçado correspondem a 8% das emissões de gases causadores do efeito estufa no mundo, dados levantados pela FAO. Para amenizar esse problema, diversos conteúdos sobre o aproveitamento dos alimentos têm ganhado espaço nas grandes mídias, mas é importante ressaltar que grandes mudanças começam em pequenas ações.

Diante dessa problemática e entendendo que é na escola que devemos trabalhar ações educativas voltadas a diminuição do desperdício, bem como o cuidado com o meio ambiente, implantamos em 2022, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Bernardino Fernandes, Distrito de Pains, o Projeto RESTO ZERO, juntamente com os estudantes do 4º e 5º anos, turma multisseriada na ocasião.

Este projeto tem por objetivo principal oportunizar experiências práticas de envolvimento e engajamento na busca da redução do desperdício de comidas servidas na refeição do almoço em nossa escola. Para além disso, o projeto visa estimular e motivar os estudantes para o despertar de uma consciência engajada em ações voltadas à alimentação saudável, problematizar as mazelas sociais que circundam a temática da alimentação, sensibilizar os estudantes para que desenvolvam uma postura de cuidado consigo (por meio de alimentação saudável), com os outros (por meio da discussão sobre o desperdício) e com o planeta (a partir do debate sobre os impactos em relação aos desperdícios). A BNCC (2018) ressalta a importância de desenvolver ações voltadas para a alimentação saudável, o cuidado consigo, com o outro e com o meio ambiente. Temáticas que estão presentes no Projeto Mudança de Hábitos (M.H), desenvolvido pela escola desde 2017.

Projeto Resto Zero

EMEF Bernardino Fernandes
Santa Maria

Após um estudo, nas aulas de Ciências, sobre Pirâmide Alimentar, alimentação saudável e desperdício de alimentos, foi realizado um trabalho de sensibilização com a turma alertando para o desperdício de alimentos no Brasil e no mundo, analisando as causas e consequências dessa atitude.

Diante do exposto, observou-se muitos restos de alimentos ao final do almoço dos estudantes da Educação Infantil e Anos Iniciais, nas terças e quintas-feiras na escola, turmas que se caracterizaram como objeto de estudo, visto que são os turnos em que as turmas de 4º e 5º ano estavam inseridas.

Diante do exposto, percebeu-se a necessidade de realizar um trabalho de intervenção para reduzir o desperdício de alimentos. Importante ressaltar, que foram os estudantes que levantaram essa necessidade de realização de um trabalho de conscientização, atitude que foi prontamente acolhida pela professora, que colaborou na organização desse projeto, entendendo que atitudes assim precisam ser valorizadas, pois para Freire (1996, p. 59) “O respeito à autonomia e à dignidade de cada um é um imperativo ético e não um favor que podemos ou não conceder aos outros.”. Outros autores também ressaltam a necessidade de incentivar o protagonismo juvenil, visto que a construção da autonomia do estudante passa necessariamente pelo respeito ao que eles pensam, dizem e fazem.

Nessa perspectiva, Costa e Vieira (2000 p. 139) refletem que “os adolescentes, além de portadores de entusiasmo e de vitalidade para a ação, são dotados também de pensamento e de palavra”. Os autores também afirmam que o propósito do protagonismo juvenil é “[...] criar condições para que o educando possa exercitar, de forma criativa e crítica, essas faculdades na construção gradativa de sua autonomia [...]”.

Após essa etapa inicial, de observação e levantamento da problemática, realizamos estudos e discussões sobre o tema, elaboramos cartazes para alertar e conscientizar sobre o desperdício de alimentos na própria escola, os quais foram fixados nas salas de aula e no refeitório da escola para favorecer a necessidade de conscientização e organizamos o projeto, que consiste na pesagem dos restos de alimentos provenientes do almoço na escola, nas terças e quintas-feiras e posterior registro em uma planilha, para análise e acompanhamento. Os estudantes envolvidos, visitaram as demais turmas, explicaram o funcionamento do projeto e afixaram cartazes divulgando o trabalho.

Projeto Resto Zero

EMEF Bernardino Fernandes
Santa Maria

Desde que foi implantado em 2022, o Projeto Resto Zero vem se aprimorando e segue em desenvolvimento na escola, na busca de reduzir cada vez mais o desperdício de alimentos. No ano de 2025, quando o projeto foi retomado e discutido pela turma atual de 5º ano, decidimos fazer a pesagem dos restos de alimentos de maneira individualizada nas turmas, fazendo o registro na planilha e analisando ao final de cada mês. Os resultados obtidos até o momento demonstraram que a pesagem individualizada foi uma importante estratégia para o sucesso do projeto, que já está em sua 4ª edição.

Essa abordagem ampliou e fortaleceu o engajamento dos estudantes, tornando-os mais conscientes de suas escolhas alimentares e responsáveis por suas atitudes. Além disso, os registros apontaram que os restos de alimento diminuíram consideravelmente em relação ao primeiro mês de 2025, quando a pesagem era realizada de forma global.

O sucesso do projeto também se dá pela ampla divulgação e pelo envolvimento das turmas. Na escola, contamos com um programa de podcast, o PodDeTudo: o podcast da Bernardino Fernandes, no qual o Projeto Resto Zero já foi abordado, divulgado e analisado pelos estudantes participantes. Artigos sobre a iniciativa também já foram produzidos, e em 2023 a escola conquistou o 2º lugar no 4º Espaço Educar e Empreender, na categoria 4º e 5º anos, com a apresentação do projeto. Assim, o Resto Zero reafirma seu papel educativo e sustentável, mostrando que pequenas mudanças de prática podem gerar grandes transformações, tanto na escola quanto na formação cidadã dos estudantes.



Feira na Escola: valorizando a comida de verdade e a cultura alimentar local
SESC
Santa Maria

Com o objetivo de aproximar as crianças do universo da alimentação saudável e promover a valorização dos alimentos naturais, organizamos uma feira dentro da escola. A proposta buscou simular a experiência real de fazer compras em uma feira livre, reforçando a importância da escolha consciente dos alimentos e do reconhecimento do trabalho dos produtores locais.

A atividade foi antecedida por rodas de conversa, em que discutimos sobre a origem dos alimentos, sustentabilidade e os benefícios de uma alimentação baseada em produtos naturais. Para tornar a experiência ainda mais significativa, as crianças receberam e personalizaram suas próprias sacochilas, que foram utilizadas no dia da feira para armazenar os alimentos escolhidos, incentivando também o consumo responsável e a redução do uso de sacolas descartáveis.

No dia da feira, os alimentos foram disponibilizados pela escola por meio do projeto Crescendo com Saúde. Cada criança teve a oportunidade de escolher os itens que mais despertaram seu interesse e levá-los para casa em sua sacochila personalizada. Junto com os alimentos, enviamos uma carta às famílias, convidando-as a preparar uma refeição especial utilizando os produtos selecionados pelas crianças.

O impacto da ação ultrapassou os muros da escola: recebemos diversos relatos e registros fotográficos de famílias reunidas em torno da cozinha, valorizando a comida de verdade e fortalecendo vínculos afetivos por meio do ato de cozinhar junto. A feira escolar, portanto, consolidou-se como uma prática de educação alimentar, de estímulo à sustentabilidade e de integração entre escola, família e comunidade, alinhando-se ao tema da Semana da Alimentação RS 2025.

Feira na Escola: valorizando a comida de verdade e a cultura alimentar local

SESC

Santa Maria







Análise sensorial: a história dos vegetais

Colégio Estadual Cônego Afonso Scherer
Santa Maria do Herval

Realizamos essa atividade em EAN (Educação Alimentar e Nutricional), começando com o conto da história dos vegetais através de uma apresentação lúdica com fantoches em forma de teatro, onde os personagens enfatizaram a importância e benefícios dos vegetais na saúde das crianças, destacando seus nutrientes a partir dos alimentos ofertados na merenda escolar. Após, realizamos a análise sensorial com os olhos das crianças vendados, explorando tato, paladar e olfato. O objetivo desta atividade foi reforçar com as crianças ao conhecimento dos vegetais desde a sua forma íntegra até o alimento pronto para o consumo. Fizemos a análise dos resultados e identificamos a dificuldade das crianças na concentração em perceber os sinais para identificação dos alimentos e a falta de conhecimento deles. Um relatório foi encaminhado aos pais, reforçando a importância do incentivo ao consumo dos alimentos in natura e de atentar a estar presente, sem distrações, nos momentos das refeições da família, praticando o comer consciente e estimulando cada vez mais uma alimentação saudável.







Alimentação escolar que garante saúde, dignidade e aprendizado aos alunos

A ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS VAI ALÉM DE SACIAR A FOME

SANTA MARIA DO HERVAL

CLEITON ZIMER

Em muitos casos, ela é a principal – e às vezes a única – refeição completa e nutritiva de diversas crianças. Embora no Teewald não haja famílias passando por necessidades extremas, muitas, ainda, não conseguem elaborar uma alimentação saudável – seja por

dições, ou até mesmo de consciência.

Com base em políticas públicas bem estruturadas e ações que envolvem toda a comunidade, o município tem feito da alimentação escolar uma ferramenta de transformação social, pedagógica e de saúde – onde no fim o círculo se fecha: uma criança bem alimentada, é uma criança menos doente, um adulto mais consciente, gerando menos filas na saúde pública.

O Potencial das Cascas de Frutas

Colégio Estadual Cônego Afonso Scherer
Santa Maria do Herval

A experiência vivida pelas alunas do 3º ano do Ensino Médio com o projeto "O Potencial das Cascas de Frutas" foi muito rica e significativa, pois possibilitou unir pesquisa, prática culinária e conscientização social. O projeto foi realizado no Colégio Estadual Cônego Afonso Scherer, de Santa Maria do Herval, e teve como foco o potencial nutritivo e culinário das cascas de melão, com o objetivo de reduzir o desperdício alimentar e promover hábitos mais sustentáveis.

As estudantes desenvolveram a iniciativa a partir de três frentes principais: pesquisa bibliográfica sobre a composição nutricional e segurança alimentar; sondagem junto à comunidade escolar para avaliar o conhecimento e a aceitação do reaproveitamento de cascas; e o desenvolvimento prático de uma receita com casca de melão, orientadas tecnicamente por um ex-aluno da escola formado em gastronomia. A receita foi testada, ajustada e apresentada no lanche noturno da escola e na mostra interna de projetos, recebendo boa aceitação e comentários positivos sobre sabor e apresentação.

Os objetivos contemplaram demonstrar a viabilidade técnica e sensorial do uso da casca de melão, sensibilizar a comunidade escolar, divulgar possibilidades culinárias e valorizar os nutrientes presentes.

A metodologia combinou levantamento teórico, aplicação de formulário, experimentos culinários com provas e ajustes e coleta de impressões qualitativas durante a degustação. Como resultados, destacam-se a boa aceitação da receita, o despertar do interesse pelo reaproveitamento das cascas e a comprovação prática de que elas podem ser transformadas em ingredientes gastronômicos viáveis, contribuindo para a redução do desperdício dentro da escola.

A justificativa do projeto baseia-se na necessidade de enfrentar o desperdício de alimentos por meio de ações educativas e práticas sustentáveis. Aproveitar partes comumente descartadas, como a casca do melão, reduz impactos ambientais, amplia o valor nutricional das refeições e contribui para a formação de cidadãos mais conscientes.

O Potencial das Cascas de Frutas

Colégio Estadual Cônego Afonso Scherer

Santa Maria do Herval







Sabores, texturas e descobertas: vivências culinárias na Educação Infantil

Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo – Colégio de Aplicação UFSM
Santa Maria

Este relato apresenta uma experiência pedagógica desenvolvida na Turma Laranja da Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo, em parceria com o Setor de Nutrição da instituição. A proposta resulta de um encontro dos processos de escuta e acolhimento das famílias no início do ano letivo, quando muitas relataram o envolvimento das crianças, durante as férias, em preparações e das observações das brincadeiras das crianças no contexto escolar. Com frequência, as brincadeiras entre as crianças apresentavam narrativas relacionadas à cozinha, produzindo pizzas, lanches, quitutes para festas e até poções mágicas. Esses momentos, tanto em espaços internos quanto externos, eram potencializados à medida que a organização do planejamento contemplava a oferta de utensílios domésticos e ingredientes reais, como panelas, bacias, colheres, farinhas, sementes e folhas. A partir desse movimento inicial, de forma coletiva e colaborativa, justificamos a continuidade da proposta, no sentido de potencializar as aprendizagens das crianças a partir de experiências culinárias significativas, envolvendo a brincadeira, a exploração sensorial, o contato com conceitos científicos, gêneros textuais e a participação ativa das famílias. Para aproximar os contextos escolar e familiar, convidamos os responsáveis pelas crianças a compartilhar uma “Receita Especial” que pudesse ser preparada junto às crianças. A partir desse convite, iniciou-se um percurso coletivo entre sabores, aromas, texturas e técnicas culinárias, no qual o grupo experimentou diferentes modos de preparo, como cortar, amassar, misturar, triturar, cozinhar e assar. Em cada momento, as produções das receitas foram intercaladas com a exploração de ingredientes, ampliando os repertórios das crianças, que por sua vez, ampliaram também as relações nas brincadeiras, qualificando as suas narrativas. Entre os exemplos vivenciados, destacam-se: conhecer e descascar a mandioca in natura, compreendendo sua transformação em polvilho para o pão de queijo; simular a retirada do leite da vaca para discutir a origem do alimento; e experimentar a chia hidratada, que além de ingrediente de um cupcake, com diversos benefícios para a saúde, possibilitou a confecção de uma slime.

Sabores, texturas e descobertas: vivências culinárias na Educação Infantil

Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo – Colégio de Aplicação UFSM
Santa Maria

As experiências culinárias também ampliaram aprendizagens em diferentes áreas do conhecimento, uma vez que foram explorados conceitos matemáticos, como medidas, quantidades, peso e cálculos simples; o uso da língua escrita, por meio de receitas, listas de compras e textos instrucionais; noções científicas, como misturas homogêneas e heterogêneas; além do desenvolvimento de habilidades motoras finas e amplas. Outro aspecto relevante foi a discussão sobre a origem e natureza dos alimentos, tanto naturais quanto industrializados, mobilizada a partir da análise de rótulos de embalagens enviadas pelas famílias, as crianças localizaram nos mapas os locais de produção e identificaram diferentes formas de transporte dos alimentos até os supermercados e residências. Esse processo reforçou a importância do vínculo escola-família e promoveu reflexões sobre hábitos alimentares, consumo e sustentabilidade. Para a continuidade do trabalho, está prevista a realização de visitas às unidades de ensino da UFSM que possam enriquecer o percurso pedagógico, fortalecendo ainda mais a integração entre prática, reflexão e aprendizagem.







Da semente ao prato: aprendizados com a horta do Maternal

E.E.I Mamãe Canguru
Santana do Livramento

No final de abril de 2025, o Maternal 1 iniciou uma atividade especial com a criação de uma horta escolar. A proposta surgiu como forma de aproximar as crianças do contato com a natureza, valorizar o cultivo de alimentos e fortalecer hábitos alimentares mais saudáveis desde a infância.

Com o auxílio da equipe escolar as crianças participaram do plantio de couve e outras verduras em pequenos canteiros. Desde o primeiro momento mostraram-se curiosas e envolvidas, explorando o solo, as sementes e a expectativa de acompanhar o crescimento das plantas. O cuidado diário passou a fazer parte da rotina, as crianças regavam a horta e observavam atentamente cada nova transformação, aprendendo sobre o ciclo de desenvolvimento das hortaliças.

À medida que as couves cresciam as crianças puderam vivenciar novas descobertas. A colheita foi um momento de grande entusiasmo em que aprenderam a reconhecer quando a couve estava pronta para ser retirada do canteiro. Após colher, participaram do processo de lavagem e exploração das folhas, observando texturas, cores, cheiros e tamanhos. Esse contato sensorial ampliou a compreensão sobre os alimentos que chegam à mesa e despertou maior valorização pelo trabalho do cultivo.

Para além do plantio, a experiência também proporcionou aprendizagens ligadas à alimentação saudável. Em sala de aula, exploramos diferentes formas de consumo da couve, desde um suco verde nutritivo até o preparo de um delicioso almoço. As crianças experimentaram e compartilharam suas percepções, fortalecendo vínculos com os colegas e desenvolvendo hábitos alimentares mais conscientes.

Essa prática demonstrou que, mesmo em turmas de crianças pequenas, é possível introduzir temas como sustentabilidade, cuidado com o meio ambiente e direito à alimentação de qualidade. O trabalho com a horta escolar reforçou a importância da alimentação como parte da cultura local e contribuiu para a formação de cidadãos mais responsáveis e atentos às escolhas alimentares.

Da semente ao prato: aprendizados com a horta do Maternal

E.E.I Mamãe Canguru
Santana do Livramento

A experiência da horta do Maternal 1 foi além das atividades obrigatórias da rotina escolar, pois mobilizou toda a comunidade educativa em torno da construção de uma relação positiva com a comida de verdade. Ao cultivar, cuidar e consumir o que foi produzido, as crianças vivenciaram de forma prática e significativa os caminhos sustentáveis para garantir alimentação adequada e saudável para todos.







Projeto de Aproximação da Agricultura Familiar com a Comunidade Escolar

E.E.I. Sesquinho
Santana do Livramento

A escola de educação infantil Sesquinho de Santana do Livramento, em parceria com a Emater, realizou um projeto especial voltado para fortalecer a relação entre a agricultura familiar, crianças e famílias da comunidade escolar. A iniciativa nasceu da compreensão de que a alimentação saudável e a valorização do trabalho do agricultor são fundamentais para o desenvolvimento integral das crianças e para a construção de hábitos alimentares mais conscientes.

O projeto teve início em uma reunião realizada na Emater, com a nutricionista e a supervisora pedagógica da escola, onde foi feito o convite para que agricultores familiares pudessem se aproximar ainda mais da escola. A proposta era de trazer os produtores até a unidade do Sesc, criando um espaço de convivência e de comercialização de seus produtos diretamente com as famílias. Dessa forma, além de valorizar o trabalho local, o projeto também buscou promover a integração entre quem produz e quem consome, fortalecendo laços de confiança e colaboração.

Os agricultores aceitaram o convite e, durante uma semana, estiveram presentes na escola. Esse período de aproximação foi marcado por trocas ricas e acolhedoras, as famílias da escola e todos usuários dos serviços da unidade Sesc Santana do Livramento puderam conhecer de perto a origem dos alimentos que consomem, conversar com os produtores e compreender melhor a importância da agricultura familiar para a economia local e para a promoção de uma alimentação mais nutritiva e diversificada.

Para as crianças, a experiência foi ainda mais significativa. A presença dos agricultores na escola despertou curiosidade, encantamento e aprendizado. Ao ver de perto as frutas, verduras e outros alimentos trazidos diretamente do campo, os pequenos puderam perceber o caminho que os alimentos percorrem até chegar às suas mesas. Essa vivência ampliou o repertório alimentar e contribuiu para a valorização da comida de verdade, cultivada com cuidado e dedicação.

Em continuidade ao projeto, também fizemos com as crianças e as professoras da turma 5, uma visita à feira da agricultura familiar realizada na praça da cidade. Esse passeio permitiu que elas vivenciassem a feira como um espaço cultural e comunitário, onde o alimento, o trabalho e as relações humanas se encontram.

Projeto de Aproximação da Agricultura Familiar com a Comunidade Escolar

E.E.I. Sesquinho
Santana do Livramento

Caminhar pelas barracas, fazer suas listas de compras, conversar com os agricultores, observar a diversidade de produtos e sentir os cheiros e cores do ambiente foi uma oportunidade de aprendizagem integral, unindo aspectos cognitivos, sociais e afetivos.

O projeto demonstrou, de maneira concreta, como a educação infantil pode ir além dos muros da escola e dialogar com a comunidade. Ao promover a aproximação entre agricultura familiar, crianças e famílias, a iniciativa não apenas incentivou a alimentação saudável, mas também valorizou a cultura local, fortaleceu a economia da região e mostrou às crianças a importância do respeito e do cuidado com quem produz o alimento que chega à mesa. A presença dos produtores dentro da unidade escolar funcionou como um convite prático e acessível para que essas escolhas se tornem mais presentes no dia a dia das famílias.

Com ações simples, mas significativas, as crianças puderam vivenciar experiências que certamente ficarão marcadas em suas memórias, enquanto as famílias tiveram a oportunidade de se aproximar de escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.







Salada de Frutas

E.E.E Médio Cyrino
Santana do Livramento

Objetivo: Transformar hábitos e a realidade em que vivemos, soltar a imaginação e conceber um futuro mais saudável, beber mais água, curtir refeições juntos, alimentar-se de forma mais nutritiva e variada, aprender fazendo, comparar preços, utilizar estratégias de cálculos e produzir textos.

Desenvolvimento: Os alunos trouxeram as frutas, realizou-se a higienização das mesmas e utensílios, após selecionamos as de fácil manuseio para descascar. Todos participaram, para cortar optou-se que a professora o fizesse e todos degustaram e repetiram. O rendimento foi satisfatório, pois todos comeram e após registraram no caderno suas experiências.

Resultados: A educação alimentar e nutricional foi realizada com a intenção de auxiliar as crianças do 4º ano a compreender melhor as necessidades em relação à promoção de hábitos saudáveis. Segundo uma dinâmica prática, criou-se um mapa da empatia dos hábitos saudáveis onde os alunos registraram o que pensam, o que veem, escutam e o que fazem em relação às mudanças nos hábitos alimentares. Por exemplo: a proposta de trocar um lanche industrializado por salada de frutas.







Projeto Horta Escolar: Cultivando Conexões e Aprendizado

Instituto Estadual de Educação Professor Isaías Santiago

O projeto "Horta Escolar" é uma experiência colaborativa que transforma a horta escolar em um laboratório a céu aberto, unindo estudantes do 6º ao 9º ano. A iniciativa vai além do cultivo de plantas, focando em fortalecer as relações interpessoais, o trabalho em equipe e a conexão dos alunos com a natureza e o conhecimento.

A experiência funciona da seguinte forma:

• Grupos de Cultivo: Os alunos são organizados em grupos mistos, com integrantes de diferentes anos escolares, cada grupo é responsável por um canteiro, desde o preparo da terra até a colheita. Essa diversidade etária e de turmas incentiva o diálogo e a troca de experiências entre eles.

• Aulas em Campo: As atividades da horta são integradas aos currículos de Ciências da Natureza e Ciências Humanas. Os alunos aprendem sobre biologia vegetal (fotossíntese, ciclos de vida), ecologia (compostagem, controle de pragas) e até mesmo história e geografia (origem de diferentes culturas e agricultura familiar).

• Parceria com os Professores: Professores e alunos trabalham lado a lado, em uma relação de parceria e aprendizado mútuo. Os docentes orientam as atividades e compartilham conhecimentos, mas também aprendem com a curiosidade e as descobertas dos estudantes.

Eventos de Colheita e Compartilhamento: A cada colheita, os alunos organizam um evento para compartilhar os vegetais e os aprendizados com toda a comunidade escolar. Isso pode incluir a preparação de um lanche com os produtos da horta.

O projeto de horta escolar e jardinagem, integrado às disciplinas de Ciências da Natureza e Humanas, foi fundamental para promover o engajamento de alunos do 7º e 9º ano, turmas que apresentavam dificuldades de concentração e relacionamento. Ao participar ativamente dessas atividades colaborativas, observamos uma transformação significativa:

Projeto Horta Escolar: Cultivando Conexões e Aprendizado

Instituto Estadual de Educação
Professor Isaías
Santiago

• Melhora no relacionamento: A interação direta e informal na horta dissolveu barreiras, resultando em um aumento notável na cooperação entre os próprios estudantes e no relacionamento com os professores e toda a equipe escolar. A horta se tornou um espaço de confiança e parceria.
• Mais engajamento e foco: As atividades práticas, desafiadoras e tangíveis da jardinagem, capturaram o interesse dos alunos, que demonstraram um aumento significativo na concentração e no envolvimento com o aprendizado. A horta, portanto, não é apenas um local de cultivo, mas uma ferramenta pedagógica que inspira a curiosidade e o respeito mútuo.







Horta Escolar Sustentável: Semeando Conhecimento e Sabor

Escola Ensino Médio Dr. Augusto do Nascimento e Silva
Santo Ângelo

A horta escolar Semeando Conhecimento e Sabor nasceu da necessidade de conscientizar os alunos e a comunidade escolar sobre a importância da produção local e orgânica para a saúde e para o meio ambiente. Mais do que um espaço de cultivo, ela representa um compromisso com atitudes sustentáveis e com a formação de cidadãos responsáveis e conscientes. O projeto surgiu a partir da ideia de que pequenas ações podem gerar grandes transformações. Em um mundo cada vez mais marcado pelo consumo excessivo e pelo desperdício, a horta se apresenta como um exemplo prático de que é possível produzir alimentos de forma saudável, respeitando a natureza e reduzindo impactos ambientais.

A construção da horta foi um processo criativo e colaborativo. Diante da falta de espaço físico na escola, optou-se por utilizar caixotes de madeira descartados por fruteiras da cidade, que foram reaproveitados e adaptados. Essa etapa inicial não apenas estruturou fisicamente a horta, mas também envolveu os alunos em atividades práticas de jardinagem e sustentabilidade, reforçando a importância do reaproveitamento de materiais e do cuidado com cada detalhe do processo produtivo. Para garantir a durabilidade, aplicou-se um impermeabilizante caseiro feito com óleo de cozinha usado e cola branca, uma solução sustentável que evitou o descarte inadequado desses materiais. Ao todo, foram preparadas oito caixas que hoje abrigam diferentes cultivos como, alface, rúcula, salsinha verde, cebolinha, couve, alecrim, hortelã, cenoura e beterraba. A manutenção da horta é realizada de duas a três vezes por semana pelos próprios alunos, que se revezam nas tarefas de irrigação, poda e controle de pragas. Essas atividades não apenas garantem a saúde das plantas, mas também desenvolvem nos estudantes valores como responsabilidade, compromisso, trabalho em equipe e protagonismo. De forma a incentivar a cultura gastronômica local, na semana que antecede uma das festividades mais importantes da nossa cultura do Estado do Rio Grande do Sul" a "Semana Farroupilha", os alunos juntamente com professores e funcionários da cozinha, irão promover para a comunidade escolar a preparação de um Carreteiro utilizando-se das hortaliças e temperos cultivados na horta da escola. Além de fornecer alimentos frescos e nutritivos, a horta promove benefícios que vão além da alimentação saudável.

Horta Escolar Sustentável: Semeando Conhecimento e Sabor

Escola Ensino Médio Dr. Augusto do Nascimento e Silva
Santo Ângelo

Ela é um espaço de educação ambiental, onde os alunos aprendem na prática sobre o ciclo de vida das plantas, a importância da preservação dos recursos naturais e o impacto positivo da agricultura orgânica. Também se tornou um local de lazer e interação social, fortalecendo os laços entre estudantes, professores e comunidade. A horta Semeando Conhecimento e Sabor é, portanto, mais do que um projeto escolar: é uma semente de transformação que germina diariamente, cultivando não apenas hortaliças, mas também consciência, saúde e cidadania.







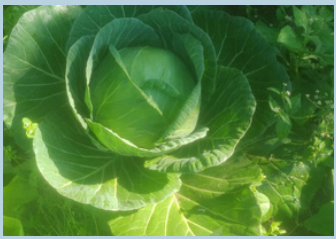
Resgatando a horta na escola: da onde vem nossa comida?

EMEI Bem Me Quer

Santo Antônio da Patrulha

O projeto sobre a horta escolar surgiu a partir da alteração da gestão diretiva da escola, que traz como uma das diretrizes, o resgate da participação da comunidade com a escola. A realização de uma atividade do nutricionista sobre alimentação saudável também trouxe a curiosidade dos alunos sobre as plantas e o que se pode plantar para comer. Desta maneira, as professoras desenvolveram propostas baseadas nestas curiosidades. Realizaram passeios na comunidade para observar as plantas e hortas do entorno da escola e tudo o que era plantado, com as turmas da pré-escola. Neste passeio os alunos puderam realizar entrevistas com moradores e dialogaram sobre plantio de verduras. Realizaram desenhos sobre tudo que viram nesta caminhada. A partir deste momento as professoras, em parceria com os pais, deram início ao plantio na horta da escola que estava desativada. Os pais mandaram mudas de verduras, chás e sementes e as crianças com o apoio das professoras deram início ao plantio das hortaliças, com a ajuda das cozinheiras e do zelador da escola. Está proposta é contínua na escola, estamos neste segundo momento realizando novos plantios. O mais importante da proposta é ver a alegria das crianças em colher aquilo que irão comer, uma sensação incrível por saber de onde vem o alimento. Muito gratificante desenvolver este trabalho na escola.







Compostagem Escolar Como Prática Sustentável

E.E.E.M. Senador Alberto Pasqualini
Santo Augusto

Este projeto de construção de uma composteira com paletes na escola foi proposto como um trabalho de extensão por acadêmicos do curso de agronomia do IFFAR Campus Santo Augusto-RS juntamente com a direção, professora de ciência da escola e acadêmicos bolsistas do PIBID. Inicialmente, os acadêmicos de agronomia realizaram orientações técnicas para as profissionais da alimentação escolar e alunos para que a compostagem seja feita de forma apropriada destacando a importância do processo na reciclagem de resíduos orgânicos provenientes da alimentação escolar.

O projeto de compostagem tem por objetivo a produção de fertilizantes orgânicos para a nutrição de árvores frutíferas que estão sendo plantadas no pátio da escola, garantindo a prática que vem ao encontro do direito à alimentação adequada e contribuindo para a formação de cidadãos mais conscientes e responsáveis.

A compostagem escolar se configura como uma estratégia eficiente para despertar nos estudantes a consciência ecológica e o senso de pertencimento às causas ambientais. Ao compreenderem o ciclo dos resíduos e participarem ativamente de sua transformação, os alunos tornam-se multiplicadores de práticas sustentáveis, contribuindo para uma cultura ambiental mais sólida e integrada entre escola, comunidade e natureza.







Horta Escola República Argentina

E.M.E.F. República Argentina
São Borja

Este projeto foi pensado com a intenção de criarmos na escola um espaço onde os alunos tenham aulas práticas de como funciona todo o processo, desde o plantio até a colheita de vários gêneros alimentícios. Nossa escola faz parte de uma comunidade carente, onde muitas crianças estão em situação de vulnerabilidade social. Ao aderirmos iniciativas como esta conseguimos que eles se tornem protagonistas em todas as etapas, se sintam importantes e capazes. A escola conta com um amigo da escola, seu Ivo, que prepara os canteiros com a adubação necessária. A direção empenha-se para conseguir os materiais: regadores, enxadas, pás, mangueira, tijolos, semestres e as mudas, quase sempre tendo que comprar, pois não recebemos do governo para esse fim. Na sala de aula as professores trabalham a conscientização da alimentação saudável e orientam sobre o plantio. Fizemos durante a semana um rodízio das turmas que irão para a hora. Primeiramente eles plantam e nas semanas seguintes se estendem os cuidados como a rega, limpeza e canteiros. Desta forma, conseguimos alcançar um número maior de crianças participando.

Por fim, na etapa da colheira, as crianças também participam selecionando os melhores plantios e encaminhando-os para a cozinheira da escola, que realiza um excelente trabalho chegando até a contar histórias e decorar os pratos para que se tornem mais atrativos e encantem os pequenos.







Horta solidária

E.M.E.F. Ubaldo Sorrilha da Costa
São Borja

Durante a Semana do Meio Ambiente, realizamos diversas atividades com o objetivo de conscientizar e envolver as crianças na preservação da natureza e na valorização da alimentação saudável. Uma das principais ações foi o plantio de temperos e alfaces, realizado com a participação ativa dos alunos. As crianças colocaram a mão na terra, plantaram as mudinhas, regaram diariamente e ajudaram a manter o canteiro limpo, aprendendo na prática sobre o cuidado com as plantas e a importância da agricultura sustentável. Após o período de cultivo, as hortaliças foram colhidas pelas próprias crianças e, em um gesto de colaboração e responsabilidade social, doaram a colheita para a cozinha da escola. Os alimentos serão utilizados na preparação da alimentação escolar, contribuindo para uma alimentação mais saudável e com ingredientes frescos. Essa experiência proporcionou, não apenas aprendizado sobre o meio ambiente, mas também promoveu valores como o cuidado, o trabalho em equipe e a solidariedade.







PROJETO HORTA ESCOLAR SUSTENTAVEL
Cultivando Saberes e Alimentos Saudáveis

E.E.E. Fund. São João Batista
São João das Missões

Este projeto visa implantar e fortalecer hortas escolares nas unidades de ensino do município, começando pela Escola Estadual São João Batista, uma escola do campo. A iniciativa tem como objetivo promover a educação ambiental, a alimentação saudável e o envolvimento da comunidade escolar em práticas sustentáveis. A horta escolar proporciona aos alunos uma experiência prática sobre a produção de alimentos, incentivando hábitos alimentares saudáveis, o cuidado com o meio ambiente e o trabalho coletivo. Além disso, a parceria com a prefeitura garantirá suporte técnico e recursos, fortalecendo a integração entre escola e gestão municipal.

Objetivo Geral: Implementar hortas escolares como ferramenta pedagógica e de incentivo à alimentação saudável.

Objetivos Específicos:

- Envolver alunos, professores e funcionários no cultivo de hortaliças e plantas medicinais;
- Integrar os produtos da horta na alimentação escolar;
- Promover ações de conscientização sobre sustentabilidade e preservação ambiental;
- Estabelecer parceria com a prefeitura para fornecimento de insumos e apoio técnico.
- Fomentar a troca de conhecimentos entre as escolas do município.







Bichinhos Invisíveis Nas Mãos
Horta Solidária

Escola São José

São José do Hortêncio

A atividade começou com a merendeira questionando como realizavam a higiene das mãos. Para sensibilizar as crianças, contou uma breve história sobre “bichinhos invisíveis” que vivem nas mãos e podem causar dor de barriga quando chegam ao estômago. A narrativa destacou que, ao lavar corretamente com sabão, esses bichinhos escorregam e vão embora pelo ralo.

As crianças relataram suas práticas de higiene, revelando que muitas vezes apenas molham os dedos, especialmente no inverno. Esse foi o momento de reforçar a importância de lavar as mãos adequadamente antes das refeições, após usar o banheiro, brincar ou ter contato com animais. Na sequência, a merendeira demonstrou, passo a passo, a técnica correta de lavagem. Cada aluno pôde praticar, colocando em ação o que foi aprendido. Para tornar a experiência ainda mais significativa, a professora de Ciências coletou a água utilizada antes da higienização, e os alunos visualizaram, com auxílio de um laser, os “bichinhos invisíveis”. Essa estratégia transformou o aprendizado em algo concreto, lúdico e marcante.

A narrativa dos “bichinhos invisíveis” facilitou a compreensão da importância da higiene, transformando um conceito abstrato em algo concreto e divertido. A prática orientada consolidou o hábito da lavagem correta das mãos, e o experimento com o laser ampliou a consciência sobre o tema.

De forma geral, as atividades reforçaram o papel das merendeiras como agentes de educação alimentar e nutricional, mostrando que sua atuação vai além do preparo da merenda. Além disso, projeta-se que os alunos levem esses aprendizados para casa, multiplicando entre familiares a importância da higiene correta. Assim, o impacto ultrapassa os muros da escola e contribui para práticas mais saudáveis na comunidade.

Bichinhos Invisíveis Nas Mãos
Horta Solidária
Escola São José
São José do Hortêncio







Do Mato pro Prato

E.E.E.M. Polisinos

São Leopoldo

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são espécies vegetais que possuem partes comestíveis, mas que, por diversos fatores culturais e comerciais, não são amplamente utilizadas na alimentação da maioria das pessoas. Muitas vezes, essas plantas são nativas de determinadas regiões e apresentam alto valor nutricional, além de se adaptarem bem aos ecossistemas locais exigindo menos recursos para o cultivo. Entre as PANCs mais conhecidas estão o ora-pro-nóbis, a taioba, a beldroega e a serralha. Redescobrir e valorizar essas plantas contribui para a diversificação da alimentação, pode auxliar na promoção da segurança alimentar e da sustentabilidade, além do resgate de saberes tradicionais, uma vez que as PANCs são utilizadas há anos na alimentação e na produção de medicamentos pelos povos tradicionais. Desenvolver um projeto sobre PANCs na escola é tem sido uma oportunidade enriquecedora, pois tem promovido a educação alimentar, a valorização da biodiversidade e a conexão dos estudantes com os saberes tradicionais. Por meio das atividades práticas, como a horta, as oficinas culinárias e pesquisas sobre as espécies locais, os alunos aprenderam novas possibilidades de alimentação saudável e sustentável. Além disso, o projeto buscou estimular um olhar crítico sobre os sistemas alimentares industriais, incentivando o consumo consciente, ao mesmo tempo em que despertou o interesse pela botânica, pela cultura alimentar regional e pelo cuidado com o meio ambiente. O projeto teve início no mês de março, em que os alunos fizeram pesquisas em livros, artigos científicos e materiais disponíveis em sites confiáveis, permitindo a construção de um referencial para o desenvolvimento do projeto. A partir dessa fundamentação, foram planejadas as atividades práticas, as oficinas com os estudantes e a implantação dos espaços educativos, como a horta escolar, articulando teoria e prática de forma integrada. A principal bibliografia utilizada foi a tese do prof. Valdely Kinupp, botânico criador do termo PANC, disponível no site lume da UFRGS. Em seguida, teve início a definição das PANCs que seriam utilizadas no projeto. Algumas são vistas na escola como a popularmente conhecida como Lambari roxo (Tradescantia zebrina) e a Dente de Leão (Taraxacum officinale). No mês de maio foi feita uma saída de estudos para o Parque Imperatriz Leopoldina em São Leopoldo, onde a turma envolvida no projeto pôde observar e aprender um pouco mais sobre algumas PANCs que estão presentes na unidade de conservação.

Do Mato pro Prato

E.E.E.M. Polisinos

São Leopoldo

Na escola, o grupo definiu o local em que seria desenvolvido o projeto, foram feitos canteiros e em seguida iniciou-se a plantação. Algumas PANCs foram compradas, outras foram transplantadas de outros lugares da escola. Está sendo verificado o desenvolvimento destas PANCs transplantadas em relação ao sombreamento. Além disso, a escola está passando por uma reforma, e algumas telhas quebradas, que seriam descartadas, foram recolhidas pelo grupo para testar o desenvolvimento de algumas PANCs na hidroponia. Outros materiais que seriam descartados na obra e foram reaproveitados no projeto, foram as madeiras retiradas de algumas salas de aula. Essas madeiras foram utilizadas para a delimitação dos canteiros e na construção da base do sistema de hidroponia. Os alunos aprenderam também algumas práticas da marcenaria, a construção da estrutura foi uma atividade colaborativa. Atualmente, as PANCs estão em crescimento na escola.

Foi organizada uma atividade de degustação com estudantes de outras turmas do ensino médio para apresentar as PANCs, suas informações nutricionais, a facilidade de cultivo e uma degustação. Foram utilizadas folhas de Tradescantia zebrina para a preparação da Pink Lemonade. Essa PANC possui antocianina, que é um indicador de acidez e basicidade, inicialmente é extraído um chá de cor roxa, porém em meio ácido como é o caso da limonada, ela muda de cor e fica em tom cor de rosa. Em relação ao sabor, prevalece o sabor da limonada.

Ainda na degustação, outra PANC escolhida é a de nome popular Peixinho (Stachys byzantina). A parte da folha quando empanada e frita possui uma textura semelhante ao peixe frito, ela é rica em nutrientes, incluindo minerais como potássio, cálcio e ferro, e possui propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e antimicrobianas. Na degustação também foi servida a Tropaeolum majus, cujas flores possuem cores vibrantes e um sabor levemente picante. A proposta é incentivar que sejam adicionadas as PANCs na rotina alimentar dos estudantes, pois como são plantas de fácil cultivo, pouco manejo e resistentes, podem ser excelentes opções para promover uma alimentação mais saudável e sustentável.

Do Mato pro Prato

E.E.E.M. Polisinos

São Leopoldo

Ao desenvolver o projeto, foi observado que alguns alunos implementaram pequenos cultivos de PANCs em suas casas. Como planejamento para o futuro do projeto, os alunos envolvidos pretendem ampliar o espaço de cultivo para adicionar algumas PANCs no cardápio do refeitório, atingindo assim mais estudantes. Espera-se que os aprendizados vivenciados durante o projeto se estendam para além dos muros da escola e que esse conhecimento contribua para a construção de uma relação mais consciente com a alimentação, e desperte o interesse em incorporar as PANCs no dia a dia, promovendo uma dieta mais diversificada, saudável e sustentável.







Alimentação Saudável na Juventude

Escola Técnica Estadual Cruzeiro do Sul
São Luiz Gonzaga

Os alunos do Curso Técnico em Agropecuária, Integrado ao Ensino Médio da Escola Técnica Estadual Cruzeiro do Sul, realizaram, durante o 1º semestre de 2025, o projeto Alimentação Saudável na Juventude. Esse projeto é desenvolvido durante as atividades práticas das turmas e tem como principal objetivo sensibilizar os estudantes quanto à importância da alimentação saudável para o desenvolvimento e o bem-estar dos jovens.

Nessas atividades, eles aprendem a realizar o manejo adequado dos alimentos para a preparação das refeições, evitando desperdícios e assegurando a nutrição. As Ações de EAN são desenvolvidas pelas auxiliares educacionais, especialistas em alimentação (merendeiras), que acompanham os alunos nas atividades de preparo dos alimentos como descascar, higienizar, picar, temperar, entre outras.

Os alunos utilizam os EPIs e todos os materiais de higiene, conforme o Manual de Boas Práticas, garantindo a segurança e a higiene no preparo dos alimentos. Eles também aprendem receitas que privilegiam os alimentos saudáveis, produzidos na própria escola, onde realizam a separação dos ingredientes e aprendem a realizar as medições corretas das quantidades evitando desperdícios. Os alunos também contribuem no oferecimento dos alimentos às turmas, observando a aceitação dos alimentos saudáveis e a quantidade consumida diariamente.







Horta escolar pedagógica

Colégio Estadual Professor Pedro José Scher
São Pedro do Butiá

A horta escolar pedagógica é um projeto desenvolvido anualmente com participação de alguns professores, alunos e funcionários do Colégio Estadual Professor Pedro José Scher, município de São Pedro do Butiá, Rio Grande do Sul. O projeto tem como objetivos:

- Desenvolver e proporcionar aos alunos espaço para que possam conciliar conhecimentos científicos com experiências cotidianas e alimentação saudável, utilizando a prática de cultivo de horta escolar;
- Proporcionar experiências de observação desde o plantio a colheita das verduras e hortaliças; instigar a cooperação entre alunos, professores e agentes de alimentação, a fim de proporcionar e valorizar a alimentação saudável.

Utiliza-se a horta escolar pedagógica como projeto interdisciplinar da escola pela quantidade de possibilidades, vivências e aprendizagens, as quais, podem ser consolidadas e enriquecidas por meio desta experiência prática. Inicialmente ocorre o planejamento conjunto (equipe diretiva, pedagógica, professores e funcionários) na qual são distribuídas entre os professores, a divisão das tarefas das turmas. Posteriormente ocorre o planejamento dos conhecimentos científicos que serão abordados pelos professores com alunos das turmas envolvidas. A horta escolar pedagógica é desenvolvida com alunos de diferentes etapas e níveis de ensino e utiliza-se para relacionar a vida cotidiana com o conhecimento científico que é estudado na sala de aula. Os conhecimentos trabalhados a partir do projeto envolvem as diferentes áreas do conhecimento como as habilidades cognitivas e sócio emocionais. Na área das Ciências da Natureza, os professores desenvolvem habilidades relacionadas à compreensão de germinação, fotossíntese, decomposição, tipos de solo, nutrientes, clima, temperatura, água, importância da luz natural, ciclagem da matéria, alimentação saudável e meio ambiente. Na área da Matemática tem-se a compreensão de medidas e áreas, divisão de espaço de plantio, cálculos de espaçamento e quantidade de mudas necessárias, organização de fileiras, gráficos no acompanhamento do crescimento das plantas, estimativas de tempo de crescimento e porcentagens.

Horta escolar pedagógica

Colégio Estadual Professor Pedro José Scher
São Pedro do Butiá

A área das Linguagens trabalha a produção de textos por meio de relatórios, diários de bordo, pesquisa de receitas, ampliação do vocabulário com os termos técnicos, agrícolas, científicos, além da criação de sinalizações para visualização dos diferentes tipos de verduras e legumes. Nas Ciências Humanas o estudo de plantas nocivas, origem dos alimentos e práticas e instrumentos agrícolas utilizados ao longo do tempo, os impactos ambientais e para saúde humana da agricultura convencional e orgânica.

Além disso, o trabalho prático dos alunos no plantio, irrigação, acompanhamento no período de crescimento das hortaliças, limpeza e manutenção do solo, desenvolve habilidades sócio emocionais como: trabalho em equipe e cooperação, responsabilidade, planejamento, divisão de tarefas, desenvolvimento da paciência e perseverança ao lidar com frustrações como pragas, bem como desenvolvimento de vínculo afetivo com os profissionais da alimentação passando a valorizar a alimentação saudável.

O desenvolvimento do projeto inicia em meados de março com a preparação do espaço e solo, posteriormente com plantio, replantio, manutenção, reposição e colheita até início de dezembro quando o clima esquenta e estamos próximo do final do período escolar.

No ano de 2025, os principais responsáveis pela organização do projeto e práticas na horta foram a diretora Ilse Maria Dahmer Schardong, a coordenadora pedagógica Inês Dahmer Stallbaum, a professora de Matemática e ciências da Natureza Luana Hilgert Tonin e professora Ivânia Holderried Lasch juntamente com seus alunos, as funcionárias Elaine Wille e Marceli Werle Steffens Reichert.

Primeiramente, a professora trabalhou na sala de aula os conceitos de educação saudável, seus benefícios para a saúde, e sua definição, possibilidades de contribuição com a alimentação saudável dos alunos no ambiente escolar. Na sequência, ocorreu a organização das turmas e períodos nos quais trabalhariam na horta, bem como a função de cada turma.

Após preparo do solo e canteiros, as mudas de hortaliças e sementes foram adquiridas pela escola, a semeadura e o plantio das hortaliças foram realizados pela professora, alunos, acompanhados das agentes de alimentação.

Horta escolar pedagógica

Colégio Estadual Professor Pedro José Scher
São Pedro do Butiá

Concomitante com o manejo prático dos alunos na horta, os professores trabalham os conhecimentos científicos envolvidos em cada etapa prática do projeto. Até o período da colheita, os alunos se ocupam da rega, presença de ervas daninhas e todos os cuidados que envolvem o desenvolvimento das mesmas, além disso, auxiliam na colheita, por outro lado, as funcionárias da cozinha, no momento de servir, enfatizam que parte da refeição é advinda da produção dos alunos da escola.

Durante o desenvolvimento do projeto da horta escolar, observa-se que os alunos demonstram mais interesse por sua aprendizagem, quanto aos conhecimentos relacionados a alimentação saudável, plantio e colheita de hortaliças. Observou-se ainda que os alunos passam a aceitar com mais naturalidade as verduras na alimentação escolar.







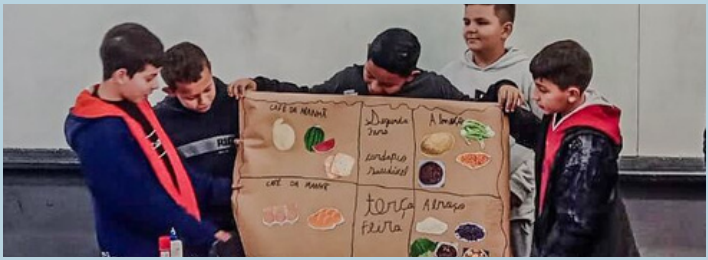
Nutri Por Um Dia

Serviço de Nutrição Escolar
Sapucaia do Sul

Essa atividade foi desenvolvida para a turma do 5°A da EMEB João de Barro, motivada pela curiosidade dos alunos em entender como é planejado e organizado o cardápio escolar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi apresentado aos alunos, começando por uma breve contextualização histórica, desde a merenda escolar até os dias de hoje com as últimas normativas. Posteriormente, a turma foi dividida em quatro grupos, com a proposta de montar o cardápio da escola para café da manhã e almoço de dois dias. Foi entregue para cada grupo um resumo das principais orientações do PNAE sobre o segmento do cardápio escolar, bem como os alimentos que devem, obrigatoriamente, ser ofertados com frequência e os alimentos que não devem ser ofertados. Esse material foi lido junto com os alunos, a fim de esclarecer possíveis dúvidas sobre o grau de processamento dos alimentos, produtos cárneos, gorduras trans, entre outras. Então foi entregue a cada grupo uma cartolina, um canetão, uma cola bastão e uma série de figuras de alimentos de todos os tipos (arroz, massa, feijão, lentilha, carnes, ovos, biscoitos, pães, hortis variados, leite com cacau, bolos, balas, refrigerantes, entre outros). Com base nas orientações do PNAE, os grupos deveriam selecionar e colar os alimentos que considerassem adequados para compor seus cardápios. Após a finalização dos cardápios, cada grupo apresentou sua proposta para a turma. Durante as apresentações, as nutricionistas fizeram comentários e observações construtivas, destacando os pontos positivos e propondo ajustes quando necessário, sempre à luz das diretrizes do PNAE.







Nutrindo a Educação: concurso de merendeiras

Secretaria Estadual de Educação SEDUC/RS

A 1ª edição do concurso Nutrindo a Educação, promovido pela Divisão de Alimentação Escolar da Subsecretaria de Infraestrutura e Planejamento da SEDUC/RS, é uma ação inédita voltada à valorização das merendeiras da rede estadual de ensino do Rio Grande do Sul. Realizada entre maio e dezembro de 2025, a iniciativa tem como objetivo selecionar, divulgar e premiar receitas culinárias inovadoras e saborosas, além de reconhecer o talento, a criatividade e a dedicação dessas profissionais, que diariamente contribuem para a nutrição dos estudantes e para a formação de hábitos alimentares saudáveis nas escolas gaúchas.

Mais do que uma competição culinária, o concurso foi concebido como estratégia de fortalecimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo a alimentação saudável, o uso integral dos alimentos, reduzindo desperdícios, a valorização da cultura alimentar gaúcha e o incentivo à agricultura familiar, utilizando alimentos produzidos localmente. A ação também buscou estimular boas práticas de manipulação e segurança alimentar, além de mostrar que é possível oferecer refeições escolares saborosas, nutritivas e sustentáveis.

Os participantes do concurso são profissionais que atuam como Auxiliares Educacionais – Especialidade: Alimentação, incluindo servidoras efetivas, contratadas e terceirizadas. Representando suas escolas com dedicação e orgulho, elas inscreveram receitas salgadas criativas e nutritivas, como risotos, tortas, suflês, massas e outras preparações compatíveis com os cardápios escolares. Cada escola pôde inscrever apenas uma receita, elaborada individualmente ou em dupla, respeitando os critérios do edital, como uso exclusivo de ingredientes permitidos, ausência de frituras e alimentos crus. Junto à inscrição, foi apresentada a ficha técnica da preparação (receita), com modo de preparo e medidas caseiras dos ingredientes.

A ação foi estruturada em três etapas: Inscrição e Validação; Etapa Regional; e Etapa Final Estadual. Na primeira etapa, foram analisadas as receitas quanto ao cumprimento dos critérios do edital. Das 197 receitas recebidas, 110 foram validadas, considerando o uso de ingredientes permitidos, ausência de frituras e alimentos crus, e a entrega da ficha técnica da preparação.

Nutrindo a Educação: concurso de merendeiras

Secretaria Estadual de Educação
SEDUC/RS

As participantes receberão certificados de participação e terão suas receitas publicadas em um e-book oficial do concurso, ampliando a visibilidade de seu trabalho e inspirando práticas alimentares saudáveis em toda a rede estadual, reconhecendo o papel das merendeiras que, com dedicação e criatividade, nutrem a educação no Rio Grande do Sul.

Como resultado dessa experiência, espera-se alcançar a qualificação dos cardápios escolares por meio da incorporação de receitas inovadoras, saudáveis e culturalmente adequadas, fortalecendo o vínculo entre alimentação e identidade regional. Constata-se a valorização das merendeiras como agentes fundamentais de saúde e educação, reconhecendo seu protagonismo na promoção de hábitos alimentares saudáveis. A ação contribui para aproximar escola, família e sociedade, ampliando a visibilidade das práticas alimentares adotadas nas instituições de ensino e estimulando a criatividade, o engajamento e o reconhecimento profissional das auxiliares educacionais que atuam na alimentação escolar. O concurso Nutrindo a Educação revelou que, com incentivo e espaço para expressão, essas profissionais transformam o cotidiano escolar com sabor, afeto e compromisso.







Cultivo de Hortaliças em Sistema Orgânico e Agroflorestal: A Experiência com Alunos do Ensino Fundamental

Sério

Quando falamos em qualidade de vida, é preciso considerar, primeiro, o suprimento das necessidades básicas de todo ser humano, dentre as quais está evidentemente a alimentação. Entretanto, sabe-se que o conceito de boa alimentação considera, necessariamente, aspectos como qualidade nutricional, diversificação e ausência de resíduos nocivos.

O modelo produtivista, que preconizou nas últimas décadas, o aumento da produtividade de alguns cultivos específicos, em detrimento da diversidade alimentar e da qualidade biológica e sanitária dos alimentos, acarretou o empobrecimento dos cardápios e dietas, com consequências negativas à saúde da população urbana e rural.

Assim, faz-se necessário investir em ações que promovam a segurança alimentar a partir da construção de referências bem sucedidas que possam servir de exemplo para mais iniciativas, iluminando os caminhos possíveis na busca da superação dos inúmeros desafios que nossa sociedade enfrenta atualmente.

O cultivo de hortaliças apresenta grande relevância, principalmente em cidades do interior, que geralmente dispõem de terrenos maiores e com espaço para o plantio, o que pode contribuir significativamente para a segurança alimentar de diversas famílias.

A presença de hortas, também em espaços públicos, pode proporcionar uma melhoria na qualidade de vida das pessoas que frequentam esses espaços, sendo um ambiente agradável e que promove a saúde de diversas maneiras.

O cultivo orgânico e agroflorestal incorpora conceitos coerentes com a busca por alimentos ainda mais nutritivos e saudáveis. A implantação de uma horta orgânica e agroflorestal em um espaço público apresentou-se como uma experiência ainda mais interessante para o trabalho realizado com escolares de diferentes idades, em parceria com a Escola do Campo de Sério/RS – EMEF Adélia Corbellini.

O objetivo principal foi trabalhar os conceitos de agroecologia e sistemas agroflorestais com escolares, por meio de atividades práticas, demonstrando formas possíveis de cultivar o próprio alimento de forma limpa e segura, incentivando a diversificação produtiva sustentável.

Cultivo de Hortaliças em Sistema Orgânico e Agroflorestal: A Experiência com Alunos do Ensino Fundamental

Sério

A horta foi implantada em 2024, dentro da estufa municipal, estrutura construída pelo município para produção de alimentos e para servir como unidade didática. Foram cultivados três canteiros: dois de 0,9 x 30 metros cada e um de 0,4 x 30 metros. Na ocasião, a prefeitura tinha uma funcionária contratada para cuidar do viveiro, com as orientações dos extensionistas rurais da Emater de Sério.

As mudas utilizadas nas atividades práticas foram adquiridas de uma floricultura local. Algumas espécies foram semeadas diretamente nos canteiros. Também foram utilizadas flores como tagetes, para aumentar a diversidade do sistema e atrair insetos benéficos para o sistema. A diversidade de cultivos contou com alface crespa, alface lisa, alface roxa, beterraba, brócolis, couve-flor, repolho, salsinha, cebolinha, rúcula, rabanete, tomate e couve folha. A adubação orgânica foi realizada por ocasião da preparação dos canteiros, utilizando-se esterco de aves e de gado bem curtidos, além de pó de rocha. Essa ação foi desenvolvida com os 29 alunos matriculados no turno integral, da EMEF Adélia Corbellini, onde a metodologia deu-se da seguinte forma: Primeiramente, foi realizada uma conversação com os educandos sobre quais tipos de hortaliças eles conhecem, de quais se alimentam, de que forma são consumidos esses alimentos, a função nutricional, o consumo consciente e saudável e se já tiveram experiência no plantio e no manejo. Após, os alunos receberam mudas de hortaliças e foram orientados de que forma realizar o plantio e os devidos cuidados, bem como sobre a importância do cultivo orgânico e em sistema agroflorestal de hortaliças com o uso de práticas sustentáveis.

Foi possível observar as reações de encantamento das crianças ao estarem em contato com a terra, manuseando com todo cuidado e atenção as mudas de hortaliças, ao mesmo tempo que compreendiam um pouco da dinâmica agroflorestal aplicada ao cultivo em pequenos espaços.

Cultivo de Hortaliças em Sistema Orgânico e Agroflorestal: A Experiência com Alunos do Ensino Fundamental

Sério

Os alimentos produzidos foram doadas para o Hospital de Caridade São José e Geriatria do município, que recebia os alimentos duas vezes por semana, entre os meses de setembro à dezembro de 2024.

Esse trabalho só foi possível graças ao envolvimento das seguintes entidades: Governo Municipal, Secretaria Municipal da Agricultura, Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Desporto, Secretaria Municipal de Obras e EMATER/RS-ASCAR.







Projeto de Corresponsabilidade Social: Horta Escolar

E.E.E.M. Júlia Lopes de Almeida Soledade

Um projeto de corresponsabilidade social na escola busca envolver toda a comunidade escolar (alunos, professores, funcionários, pais e a vizinhança), a criação de um ambiente mais justo, inclusivo e sustentável. A ideia é que todos se sintam parte da solução para problemas comuns, promovendo a cidadania ativa e a empatia.

Um projeto de corresponsabilidade tem como objetivo criar ações contínuas que integrem o currículo escolar e a vida diária. A principal característica é a participação ativa de todos. Os alunos não são apenas beneficiários, mas também protagonistas que ajudam a planejar, executar e avaliar as ações. Os professores atuam como mediadores e guias, os pais e a comunidade podem colaborar com recursos, tempo e conhecimento. Nesse sentido, o Projeto de Corresponsabilidade Social da Escola foi pensado em virtude da alimentação saudável na alimentação escolar, tendo em vista que existe espaço disponível, foi pensado na horta.

Na horta escolar, os alunos aprendem sobre biologia, sustentabilidade e nutrição enquanto cultivam alimentos que podem ser usados na alimentação escolar ou distribuídos para famílias carentes da comunidade.

A implantação de uma horta na escola vai muito além do cultivo de alimentos. Ela se justifica como um projeto pedagógico e social multifuncional, que transforma o ambiente escolar em um laboratório vivo de aprendizado e cidadania. É uma maneira de conectar a sala de aula com a vida real, mostrando que o que se aprende na escola pode e deve ser usado para construir um futuro melhor para todos.

A horta é uma ferramenta interdisciplinar poderosa que conecta a teoria à prática, integrando diversas áreas do conhecimento:

• Ciências da Natureza: Ensina sobre o ciclo de vida das plantas, ecossistemas, fotossíntese, tipos de solo, compostagem e controle biológico de pragas.

• Matemática: Permite a aplicação de conceitos como medição de áreas, volume, contagem e estimativa de sementes e mudas.

• Geografia: Ajuda a entender sobre clima, estações do ano e a influência do ambiente no cultivo de alimentos.

Projeto de Corresponsabilidade Social: Horta Escolar

E.E.E.M. Júlia Lopes de Almeida Soledade

• Português e Artes: Incentiva a criação de diários de plantio, relatórios de crescimento e a elaboração de desenhos e textos sobre a experiência.

Ao participar do projeto, os alunos desenvolvem uma relação mais consciente com a alimentação e o meio ambiente:

• Educação Alimentar: Promove a consciência sobre a origem dos alimentos e o valor nutricional de frutas e verduras frescas, incentivando hábitos alimentares mais saudáveis.

• Sustentabilidade: Demonstra na prática os princípios de reciclagem e compostagem, mostrando como resíduos orgânicos da própria escola podem ser reutilizados para nutrir o solo.

• Respeito ao Meio Ambiente: Ensina sobre a importância da preservação ambiental e a necessidade de cuidar da natureza para garantir a qualidade de vida.

A horta escolar é um espaço de construção de valores e habilidades essenciais para a vida em sociedade:

• Corresponsabilidade e Trabalho em Equipe: O cuidado diário com a horta exige a colaboração de todos. Os alunos aprendem a compartilhar tarefas, solucionar problemas em grupo e valorizar o trabalho coletivo.

• Responsabilidade e Paciência: O projeto ensina sobre o tempo da natureza e a importância de ser paciente e persistente para ver os resultados do próprio esforço.

• Integração com a Comunidade: A horta pode se tornar um ponto de encontro e aprendizado que envolve não só alunos e professores, mas também pais, funcionários e moradores do entorno, fortalecendo os laços comunitários.

Projeto de Corresponsabilidade Social: Horta Escolar

E.E.E.M. Júlia Lopes de Almeida Soledade

O Projeto de Corresponsabilidade Social: Horta Escolar, desenvolvido na Escola, mostrou-se muito positivo. Houve engajamento dos alunos, que demonstraram reponsabilidade e satisfação ao ver os resultados de suas atividades. A produção da horta neste período foi de alface, rúcula, cebola verde, couve, salsa, beterraba, repolho, rabanete e ervas de chás. Os produtos foram utilizados na alimentação escolar e também vendidos para os professores. O Projeto visa permanência, tendo em vista a boa produtividade e o envolvimento dos alunos.







Uma essência frutífera, cheiro, cores e sabores

E.E.E.M. Reynaldo Affonso Augustin Teutônia

O propósito deste projeto é oferecer aos alunos oportunidades para descobrir a importância das frutas em nosso organismo/corpo e que devemos ter uma boa alimentação enriquecida de muitas frutas, verduras e cereais para crescer forte e saudável.

O projeto tem os seguintes objetivos gerais:

- Estimular e valorizar a importância da ingestão de frutas para o bom funcionamento do corpo humano;
- Desenvolver a capacidade de relacionar as informações sobre as vitaminas encontradas em cada fruta trabalhada;
- Introduzir algumas receitas, através do estudo das frutas;
- Desenvolver o espírito de cooperação no trabalho em grupo. Um dos objetivos principais do projeto é despertar o interesse dos alunos pelas frutas de maneira mais lúdica e eficaz.







Horta na escola: Comida de verdade

Escola José Quartiero

Torres

Conscientizar os alunos sobre a importância de ter uma alimentação mais saudável se faz necessário. Junto a esse tema temos os desafios de uma escola de Turno Integral com a oferta das principais refeições diárias aos alunos. As professoras Luciane e Orquídea na disciplina de Práticas da Natureza, dão vida ao projeto Horta na escola: Comida de verdade.

Os alunos preparam o solo para o plantio, observam o processo de germinação durante a manutenção dos canteiros até o dia da colheita dos seguintes alimentos: alfaces, couves, temperos verde, pimentão e cenoura, ambos farão parte do almoço dos alunos com saladas nutritivas. Cada turma tem um canteiro onde os alunos devem promover a limpeza, manutenção e regas. Temos também o cultivo de mudas em água que é a Hidroponia. Nas atividades práticas, os alunos desenvolvem várias habilidades como concentração, resolução de problemas, alívio do estresse, bem estar psicológico e um maior respeito pelo meio ambiente.







Horta Escolar – Do Solo à Mesa

Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Travesseiro

A formação de hábitos alimentares saudáveis e a conscientização ambiental devem começar ainda na primeira infância, fase em que valores e práticas tendem a ser incorporados de forma mais duradoura. No entanto, observa-se que muitas crianças chegam à escola com baixo consumo de frutas, verduras e legumes, além de pouco conhecimento sobre a origem dos alimentos e os processos envolvidos em sua produção.

Diante desse cenário, o projeto “Horta Escolar – Do Solo à Mesa” surge como uma iniciativa transformadora, unindo práticas pedagógicas, cultivo de hortas escolares e participação ativa da comunidade. O objetivo é aproximar os estudantes da natureza, promover a experimentação de novos sabores, despertar a curiosidade pelo universo da alimentação e valorizar o trabalho coletivo.

A horta escolar funciona como um laboratório vivo, capaz de enriquecer o aprendizado inter e transdisciplinar, favorecendo o desenvolvimento de competências em áreas como Ciências, Matemática, Geografia e Educação Ambiental. Além disso, fortalece o respeito ao meio ambiente e possibilita a inclusão de alimentos frescos e nutritivos na alimentação escolar, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada e para a promoção da saúde dos estudantes.

Ao integrar conhecimento, prática e engajamento comunitário, o projeto não apenas estimula hábitos saudáveis, mas também semeia valores de sustentabilidade, cooperação e cidadania que se estendem para além dos muros da escola.







Horta Ativa: Alimentação Saudável

Escola Estadual de Ensino Fundamental Castelo Branco Frederico Westphalen

Ações: Houve a participação da comunidade escolar e a colaboração de todos na realização das atividades programadas. Dentre todas citamos algumas:

- Aulas dadas pelos professores sobre a importância de ter uma alimentação saudável, receitas utilizando os alimentos da horta, evitar desperdícios, medidas dos canteiros, educação ambiental e nutricional, desenvolvimento de habilidades socioemocionais, engajamento e bem-estar além dos benefícios ao meio ambiente;
- Mutirão dos pais, professores e amigos da escola para fazer a limpeza e os canteiros no sábado de manhã que não tinha aulas;
- Distribuição de um canteiro por turma para que os alunos plantassem e cuidassem com a devida identificação;
- Nas aulas de práticas o professor e os alunos realizaram a limpeza e reposição de mudas no momento que foram sendo colhidas;
- Produção de adubos na composteira e utilização do mesmo nos canteiros escolares;
- Plantio de mudas, a enxertia e o experimento da criação das abelhas sem ferrão vêm contribuir com o projeto.

Resultados:

- Melhoria da saúde: A merenda saudável proporcionou uma alimentação mais equilibrada e nutritiva para os alunos.
- Aumento do conhecimento: Os alunos aprenderam sobre a importância da sustentabilidade e do cuidado com o meio ambiente. Ainda, auxilia nas atividades de estudos, pesquisas e experimentos.
- Envolvimento da comunidade: A comunidade escolar se envolveu no processo de criação e manutenção da horta.
- Educação ambiental: Horta como ferramenta pedagógica para conscientização ambiental.

Conclusão: A implementação da horta escolar e alimentação saudável na Escola Estadual de Ensino Fundamental Castelo Branco foi um sucesso. O projeto promoveu educação ambiental, saúde e bem-estar dos alunos e comunidade escolar.







Caminhos para uma alimentação saudável

E.E.E.F. Vitória Quintella da Silva Ly Vacaria

É necessário pensarmos em alimentação que seja saudável e acessível a todos, prática e que levem o aluno a pensar, repensar e participar ativamente das atividades lúdicas da escola, sendo assim, na semana em que trabalhamos sobre o meio ambiente, as turmas deram ideia de termos uma horta em nossa escola, pensando na proposta, conversamos e estamos em obra, colocando em prática, levando a todos a participar de forma ativa e colaborativa, iniciando nossa "alimentação saudável". Trabalhamos em Língua Portuguesa uma dinâmica sobre coesão, já falando sobre alimentação saudável, mostrando que podemos nos alimentar bem e saudavelmente, alunos do 8° ano estão confeccionando livros de receitas, com receitas saudáveis, tendo auxílio de seus familiares e demais turmas de nossa escola, ainda levaram receitas para que os colegas pudessem degustar.







AmamentaVAires

Venâncio Aires

Para um bom desenvolvimento de um bebê, é essencial que a família e a escola trabalhem juntas e em sintonia. Pensando nisso, em 2022, o município de Venâncio Aires iniciou um projeto para apoiar famílias de crianças na lista de espera por vagas em escolas municipais de educação infantil. O objetivo era incentivar o aleitamento materno e a introdução de uma alimentação saudável. Essa iniciativa surgiu da observação de nutricionistas escolares, que notaram que muitas crianças pequenas chegavam às escolas com hábitos alimentares inadequados. A ideia era reforçar a importância da alimentação saudável antes mesmo do início das aulas. Com o fim da licença-maternidade e a entrada na escola, é fundamental que as famílias saibam que é possível continuar amamentando na escola ou enviar o leite materno, garantindo a continuidade dessa prática. Incentivar o aleitamento materno e a alimentação saudável são ações importantes para melhorar a saúde de crianças e adolescentes. A Organização Mundial de Saúde e o Ministério da Saúde recomendam o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida, seguido pela introdução de alimentos complementares saudáveis até os dois anos ou mais. No entanto, dados de 2019 do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI) mostram que, no Brasil, apenas 45,8% das crianças estão em aleitamento materno exclusivo aos seis meses, e as práticas alimentares nessa faixa etária muitas vezes não são as ideais. Em Venâncio Aires, especificamente, quatro em cada dez alunos do ensino fundamental, atendidos pelo programa de alimentação escolar em 2022, estavam com excesso de peso. Investir nos primeiros mil dias de vida de uma criança pode ser uma medida de proteção contra a obesidade infantil. A partir do final de 2022, as famílias de bebês que aguardavam matrícula nas escolas infantis foram convidadas a participar de reuniões com nutricionistas e a equipe pedagógica da educação infantil do município.

O projeto teve os seguintes objetivos:

- Conscientizar as famílias sobre a importância do aleitamento materno e da alimentação complementar nos primeiros dois anos;
- Incentivar a continuidade do aleitamento materno nas escolas;
- Informar sobre a possibilidade de enviar leite materno ou amamentar na sala de amamentação da escola;
- Capacitar profissionais da educação para incentivar a amamentação;
- Treinar os manipuladores de alimentos para receber, armazenar e manusear o leite materno de forma correta;
- Promover a introdução adequada de alimentos complementares.

AmamentaVAires
Venâncio Aires

Ao longo de três anos, o projeto atendeu mais de 600 crianças menores de um ano e suas famílias, além de profissionais das escolas. Foram realizados mais de 30 encontros com os pais antes da matrícula. Nessas reuniões, foram abordados temas como a importância da amamentação exclusiva, o armazenamento do leite materno, a introdução alimentar e a importância de práticas saudáveis nos primeiros mil dias, além de um momento para tirar dúvidas. As famílias também receberam materiais impressos com todas as orientações. Encontros de capacitação também foram realizados com as equipes das escolas, incluindo diretores, professores, monitores e agentes responsáveis pela cozinha e lactário.
Os resultados do projeto foram bastante positivos. Houve um aumento no número de mães que passaram a amamentar nas escolas ou a enviar o leite materno para seus filhos. As famílias tiveram maior acesso a informações sobre amamentação e introdução alimentar, o que ajudou a evitar hábitos alimentares inadequados. Além disso, 100% dos profissionais que atendem a essa faixa etária, como educadores, manipuladores de alimentos e equipes diretivas, receberam oferta de formação continuada. Esse alinhamento entre família e escola se tornou fundamental para garantir o desenvolvimento saudável de cada criança.







Ora-pro-nóbis: conhecendo e mudando hábitos alimentares no contexto escolar

Xangri-Lá

Na manhã do dia 27 de abril, a escola se encheu de curiosidade e expectativa. O dia prometia ser especial: os estudantes do 2° ano do ensino fundamental teriam a oportunidade de descobrir de perto, de onde vem o alimento que chega todos os dias ao seu prato. A atividade contou com a participação da equipe de nutrição (nutricionista e estagiária), da médica veterinária da Secretaria de Agricultura, de dois extensionistas da Emater, da merendeira escolar e de dois produtores rurais orgânicos, formando um time comprometido em transformar o aprendizado em experiência prática e divertida.

O público-alvo foi a turma de dezoito estudantes, acompanhada pela professora, um auxiliar e a vice-diretora, todos prontos para explorar a horta, sentir aromas, tocar a terra e entender o caminho do alimento do campo à mesa.

A atividade teve como objetivo mostrar aos alunos a origem dos alimentos que vão parar no prato da alimentação escolar que eles consomem, todos os dias. Mostrar também que próximo ao ambiente escolar há alimento gostoso e nutritivo, bem como agricultores responsáveis pela sua produção. Além de propiciar espaço de aprendizagem, visou promover o contato com a natureza neste mundo tão digital e revelar que há um caminho percorrido pelo alimento, que pode ser pequeno ou grande, e que isso faz toda a diferença para eles e para o meio ambiente. Toda elaboração da proposta foi participativa, tendo os estudantes e também os adultos participando ativamente dos processos de construção, desde a colheita até a produção final do alimento.

O desenvolvimento da atividade ocorreu em uma propriedade rural de agricultores locais. Para realizá-la, os estudantes foram levados até a propriedade dos agricultores Kiko e Flávia, primeiros produtores de orgânicos do nosso município que já fornecem alimentos para a alimentação escolar. Não somos uma população de agricultores, nossa pequena cidade fica na região litorânea e não temos por cultura a agricultura. Nossos estudantes saíram da escola de ônibus escolar e foram recebidos na propriedade com um bolo verde surpresa, do qual foram instigados a saber do que teria sido feito. Assim, foram convidados a se dirigirem à horta para percorrer o caminho desse alimento. Nossa escolhida foi a Ora-pro-nóbis, uma planta alimentícia não convencional (PANC) poderosa.

Ora-pro-nóbis: conhecendo e mudando hábitos alimentares no contexto escolar

Xangri-Lá

Durante o percurso da horta, fomos aprendendo sobre vários alimentos plantados ali, um mundo de cheiros, texturas e sabores à nossa frente. A agricultora Flávia e a nutricionista Juliana contaram as crianças por que a Ora-pro-nóbis é tão poderosa e foi escolhida para nos mostrar o caminho do alimento. Ali, foram degustadas folhas da planta e aguçada a percepção das cores. Por fim, o grupo continuou o percurso até a mata, onde juntaram-se em roda e debateu-se sobre a importância das folhas como cobertura de solo, da compostagem e do meio ambiente.

Após conhecer e estar diante do caminho percorrido pelo nosso alimento, pudemos consumir um bolo especial, pois nosso ciclo se fechou com uma oficina de bolos com a merendeira Beth. Foram utilizadas as folhas de Ora-pro-nóbis colhidas pelos alunos e todos puderam colocar a 'mão na massa". Que sabor teve aquele bolo, e que energia esses alimentos nos forneceram!

Os estudantes ainda puderam brincar pela propriedade, cheios de energia. Como lembrança e para estimulá-las, cada estudante levou sua muda de ora-pro-nóbis para casa e, no peito a sensação de que meio ambiente, alimento orgânico e estudantes tem tudo a ver e são tudo de bom.

Como resultado, percebemos que é importante aproximar os estudantes de lugares como esses, desmitificando e até ensinando que a mãe natureza tem um papel importante na nossa vida, inclusive no que comemos. Experiências práticas como esta abrem horizontes e possibilidades nas crianças, principalmente em relação à aceitação para experimentar diferentes alimentos. A atividade será estendida aos demais estudantes da escola, com apoio de professores de ciências e das séries iniciais, de modo que todos reconheçam que existem produtores locais que se dedicam, debaixo de sol e chuva, a cultivar alimentos que enchem de cor e saúde os pratos da alimentação escolar.

Ora-pro-nóbis: conhecendo e mudando hábitos alimentares no contexto escolar

Xangri-Lá

Justificativa: A experiência teve como propósito mostrar o caminho que o alimento fornecido na escola percorre, desde a sua produção até o consumo. A ideia foi abraçar a discussão e a aprendizagem sobre as cadeias de produção e distribuição dos alimentos, levando as crianças a refletirem sobre as formas de cultivo e os circuitos de comercialização: de onde vem o alimento? Ele é adquirido diretamente do produtor ou de um fornecedor intermediário? Trata-se de um circuito curto, que aproxima campo e mesa, ou de um trajeto longo, que envolve maior distância e impactos?

Esse exercício buscou revelar que o caminho percorrido pelo alimento, até chegar à escola não é neutro: gera efeitos ambientais, sociais e econômicos. Quando o alimento percorre trajetos mais curtos, há menos emissão de poluentes, maior valorização da produção local e mais renda para os agricultores.

Além disso, esse vínculo fortalece a identidade cultural da alimentação, estimula a economia da comunidade e aproxima os estudantes da realidade do campo.









CECANE UFRGS

CECANE UFRGS Sesc Fecomércio Senac CONSEA CAISAN RS CRN2 EMATER/RS RIO GRANDE DO SUL FESANS/RS

pnae FNDE MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

GOVERNO FEDERAL BRASIL UNIÃO E RECONSTRUÇÃO