

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E CULTURA

PROGRAMA DE APOIO INSTITUCIONAL À EXTENSÃO

AÇÃO: PROJETO DE EXTENSÃO

Edital nº 11/2025 | CBT - Programa de Apoio a Atividades de Extensão 2026

UNIDADE PROPONENTE

Campus:  
CBT

Foco Tecnológico:  
TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

IDENTIFICAÇÃO

Título:  
Horta Educativa de Saberes e Sabores

Grande Área de Conhecimento:  
CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS

Área de Conhecimento:  
TURISMO

Área Temática:  
Educação

Tema:  
Sustentabilidade

Período de Execução:  
Início: 01/03/2026 | Término: 30/11/2026

Possui Cunho Social:  
Sim

Nome do Responsável  
(Coordenador):  
Daiane Evangelista da Silva

Titulação:  
ESPECIALIZACAO NIVEL  
SUPERIOR

Matrícula:  
2674863

Vínculo:  
Voluntário

Departamento de Lotação:  
CBAT-CBT

Telefone:

E-mail:  
daiane@ifsp.edu.br

CARACTERIZAÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

Público Alvo	Quantidade Prevista de Pessoas a Atender	Quantidade de Pessoas Atendidas	Descrição do Público-Alvo
Público Interno do Instituto	60	-	-
Grupos Comunitários	30	-	-
Organizações Não-governamentais	10	-	-

EQUIPE PARTICIPANTE

Professores e/ou Técnicos Administrativos do IFSP

Membro	Contatos	Bolsista	Titulação
		Não	ESPECIALIZACAO NIVEL SUPERIOR

Membro	Contatos	Bolsista	Titulação
Nome: Daiane Evangelista da Silva Matrícula: 2674863	Tel.: E-mail: daiane@ifsp.edu.br		

## DISCRIMINAÇÃO DO PROJETO

### Resumo

O presente projeto de extensão tem como objetivo implantar e manter uma horta agroecológica no Instituto Federal de São Paulo (IFSP) – Campus Cubatão, articulando ensino, pesquisa e extensão. A iniciativa visa fornecer insumos para as aulas práticas no laboratório de gastronomia dos cursos de Bacharelado em Turismo e Técnico Integrado ao Ensino Médio em Eventos, ao mesmo tempo em que promove educação ambiental e valorização de saberes tradicionais. A horta será utilizada como espaço pedagógico para estudos sobre PANCs, agroecologia, agricultura urbana, biodiversidade da Mata Atlântica, culinária afetiva e Turismo de Base Comunitária. A metodologia inclui diagnóstico do espaço, planejamento participativo, capacitações, plantio coletivo, manejo contínuo e realização de oficinas abertas à comunidade externa. Duas bolsas de extensão darão suporte às atividades de manutenção e registro. O projeto prevê acompanhamento constante, elaboração de relatórios e divulgação dos resultados em eventos, site institucional e produção científica, incluindo artigos e resumos. Alinhada aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), a proposta busca promover práticas sustentáveis, incentivar o consumo responsável e valorizar a biodiversidade regional, contribuindo para o desenvolvimento local por meio da integração entre comunidade acadêmica e sociedade.

### Justificativa

A relação entre gastronomia, meio ambiente e cultura é profunda e interdependente. A gastronomia reflete a cultura de um povo por meio de seus ingredientes, técnicas de preparo e tradições alimentares, sendo um importante patrimônio imaterial. Ao mesmo tempo, está diretamente ligada ao meio ambiente, pois depende dos recursos naturais para a produção de alimentos. Práticas culinárias sustentáveis, como o uso de ingredientes locais e sazonais, a valorização de saberes tradicionais de cultivo e preparo dos alimentos, e o combate ao desperdício, contribuem para a preservação ambiental e fortalecem a identidade cultural das comunidades. Assim, o turismo pode desempenhar um importante papel na valorização e proteção dos saberes e fazeres tradicionais culinários, que por sua vez contribuem com a conservação ambiental visto que, em geral, estão aliados a boas práticas relacionadas ao uso de alimentos locais provenientes da agricultura familiar. Tendo em vista tal contexto, a ideia de cultivar uma horta no espaço do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, campus Cubatão, além do seu objetivo de produção de insumos para o uso em práticas no laboratório de gastronomia, também serve ao propósito de suscitar reflexões de temáticas relacionadas às PANC's, agroecologia, agricultura urbana, espécies da Mata Atlântica, culinária afetiva, saberes tradicionais, aproveitamento integral do alimentos, Turismo de Base Comunitária, entre outros. Sendo que o estudo de tais temas poderá se tornar objeto de pesquisa para os discentes do Bacharelado em Turismo e do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Eventos, materializando-se em artigos científicos, cartilhas e outros produtos que possam ser divulgados para a comunidade externa e que contribuam com o trabalho das organizações parceiras pertencentes ao arranjo produtivo local. A proposta da horta busca integrar ensino, pesquisa e extensão, promovendo a educação ambiental, a segurança alimentar e o respeito à diversidade. A inclusão das PANC's favorece o resgate cultural e nutricional, promovendo práticas alimentares sustentáveis e economicamente viáveis.

### Fundamentação Teórica

As hortas escolares podem atender a diversos propósitos como a promoção da saúde e da educação ambiental. Segundo Brugger et al. (2022), as hortas escolares oferecem "um espaço para que os alunos aprendam sobre nutrição e agricultura, fazendo a conexão com a alimentação saudável". Essas práticas permitem que os estudantes entendam o processo de cultivo dos alimentos, desenvolvendo hábitos alimentares mais saudáveis, além da valorização do trabalho do campo. Além disso, as hortas urbanas atuam como um meio para garantir a segurança alimentar em zonas onde o acesso a alimentos frescos é limitado. López et al. (2021) afirmam que "a agricultura urbana é fundamental para aumentar a oferta de alimentos em comunidades urbanas, reduzindo a dependência de alimentos industrializados". Isso demonstra como a agricultura urbana não apenas melhora o acesso a produtos frescos, mas também impacta positivamente a sustentabilidade ambiental ao minimizar a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos. A relação entre educação e cultura alimentar é um aspecto central a ser considerado. As hortas escolares não apenas ensinam sobre alimentação, mas também resgatam práticas culturais tradicionais relacionadas ao cultivo de alimentos. Conforme observado por Teixeira e Dórea (2023), "as hortas escolares promovem a valorização de saberes ancestrais e a inserção de práticas culturais que foram se perdendo com a modernização". Isso sugere que as hortas podem atuar como um meio de preservação cultural e identidade, uma vez que os discentes têm a oportunidade de aprender sobre as plantas e alimentos típicos da sua região. A cultura alimentar é um aspecto que permeia a forma como os alimentos são produzidos e consumidos. Pérez e Miranda (2021) discutem que "as práticas agrícolas urbanas não apenas fornecem alimentos, mas também criam um espaço para interações sociais e aprendizagens sobre a diversidade cultural". Eles apontam que a agricultura urbana tem o potencial de construir

comunidades mais coesas, onde a troca de saberes e práticas alimentares se torna um elemento fundamental da vida social.

## **Objetivo Geral**

Criar uma horta agroecológica no campus Cubatão, cujos produtos cultivados sejam utilizados no laboratório de gastronomia do Curso de Bacharelado em Turismo, Curso Técnico Integrado ao Médio de Eventos, dando continuidade e ampliando o projeto "Horta Colaborativa 2025".

## **Metodologia da Execução do Projeto**

Para sua implantação e manutenção, o projeto contará com dois alunos bolsistas que auxiliarão nas funções de manutenção periódica do espaço da horta; envolvimento dos discentes dos cursos do Eixo de Turismo, sendo estes o curso Superior de Bacharelado em Turismo e o Técnico Integrado ao Médio de Eventos em funções de plantio, colheita e uso dos alimentos no âmbito das aulas. Para a concretização da horta serão utilizadas mudas doadas por organizações parceiras, preferencialmente de espécies de PANC's da Mata Atlântica e de ciclo curto, que serão cultivadas seguindo técnicas utilizadas em sistemas agroflorestais. Tais escolhas irão favorecer a criação de um mini ecossistema mais resistente e adaptado às condições climáticas locais, tornando o cultivo e a manutenção mais simples e menos dispendiosa. Uma vez que as espécies plantadas possam ser colhidas, estas serão utilizadas na criação de pratos no laboratório de gastronomia, no âmbito das disciplinas de Alimentos e Bebidas (dos dois cursos) e de Turismo Gastronômico. Sendo assim, serão executadas as seguintes ações: Levantamento e diagnóstico do espaço físico. Planejamento participativo com docentes e discentes. Capacitações em agroecologia e cultivo de PANC's. Plantio coletivo (hortaliças, ervas medicinais, PANC's). Aulas práticas interdisciplinares na horta. Ações de extensão com oficinas abertas à comunidade.

## **Acompanhamento e Avaliação do Projeto Durante a Execução**

Avaliação periódica do impacto e manutenção. A cada etapa realizada, a equipe fará reuniões e análise da relevância da atividade e sugestões para as adequações que se fizerem necessárias. As etapas terão registro fotográfico e elaboração de relatórios periódicos.

## **Resultados Esperados e Disseminação dos Resultados**

Acredita-se que este projeto beneficiará todas as partes envolvidas: os alunos são estimulados a exercer a cidadania, desenvolver conhecimentos técnicos e estimular as comunidades que atendem a consumir e até produzir alimentos saudáveis. O projeto cria vínculos entre a instituição e a comunidade por meio de suas atividades que proporcionarão a troca de saberes e experiências, contribuindo para o desenvolvimento local. Portanto, esta atividade promove experiências interdisciplinares relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão com criação e produção científica.

O projeto pretende ainda integrar os seguintes Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS): ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável Incentivo à produção de alimentos saudáveis e acessíveis. ODS 3 – Saúde e Bem-Estar Promoção de hábitos alimentares saudáveis e qualidade de vida. ODS 4 – Educação de Qualidade Aprendizagem prática e interdisciplinar. ODS 10 – Redução das Desigualdades Inclusão de pessoas com deficiência e grupos vulneráveis. ODS 11 – Cidades e Comunidades Sustentáveis Fortalecimento de práticas sustentáveis em espaços urbanos. ODS 12 – Consumo e Produção Responsáveis Incentivo ao aproveitamento integral dos alimentos, com destaque às PANCS. ODS 15 – Vida Terrestre Valorização da biodiversidade local e manejo ecológico do solo. Os resultados serão divulgados através de relatórios elaborados no decorrer do projeto, site institucional, eventos internos do IFSP, publicação de artigos, resumos e outras formas de divulgação científica.

## **Referências Bibliográficas**

BRASIL. Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Brasília, DF: [s.n.], 2015. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consultas/legis/mostraTexto/212163775>. BRUGGER, M. et al. O papel das hortas escolares na promoção da alimentação saudável: uma perspectiva educacional. Revista de Educação Nutricional e Comportamento, v. 54, n. 3, p. 252-259, 2022. LÓPEZ, A. et al. Agricultura urbana: Uma abordagem estratégica para a segurança alimentar e a saúde. Sustentabilidade, v. 13, n. 12, 2021. PÉREZ, J.; MIRANDA, T. Agricultura urbana e diversidade cultural: uma nova era para interações alimentares. Revisão de Estudos Culturais, v. 27, n. 2, p. 203-218, 2021. TEIXEIRA, P.; DÓREA, A. Conhecimentos tradicionais em hortas escolares: Desafios e oportunidades. Educação para o Desenvolvimento Sustentável, v. 15, n. 1, p. 45-63, 2023.

Processo de Elaboração do Projeto

O projeto foi concebido a partir da percepção, no próprio espaço escolar, de dois fatores: a) A constatação de espaço disponível para formação de compostagem e cultivo da horta escolar; b) A possibilidade de utilizar os insumos nas aulas práticas no laboratório de gastronomia, fazendo da horta um espaço educativo.

Necessidade de equipamentos do Campus

Serão necessários equipamentos básicos de jardinagem para o cultivo da horta, sendo que grande parte desse material já foi adquirida para a execução do projeto “Horta Colaborativa 2025”.

Necessidade de espaço físico do Campus

Será necessário o uso de área externa ociosa com boa iluminação e terra, e o laboratório de gastronomia. Dar-se-á continuidade à utilização dos espaços do campus onde foram criados os canteiros de compostagem para formação de substrato e para o cultivo da horta. Também tem sido útil o empréstimo de local para armazenamento das ferramentas utilizadas no projeto.

Recurso financeiro do Campus

O investimento do campus resume-se ao pagamento de bolsas de Projeto de Extensão aos alunos selecionados.

Metas

- 1 - Pesquisa Bibliográfica dos temas acerca do projeto.
- 2 - Levantamento das organizações próximas ao entorno do campus com trabalhos relacionados à produção sustentável de alimentos;
- 3 - Preparo e organização da área de plantio e cultivo da horta.
- 4 - Práticas no laboratório de gastronomia.
- 5 - Apresentação dos resultados

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Meta Atividade Especificação		Indicador(es) Qualitativo(s)	Indicador Físico Indicador Quantitativo	Qtd.	Período de Execução InícioTérmino	
1	1	Levantamento de bibliografia que embase e dê subsídios à prática na horta, como textos de livros e artigos que versem sobre produção agroecológica, hortas urbanas, hortas orgânicas, plantas alimentícias não convencionais, compostagem e adubação orgânica.	Resumos produzidos	Número de textos acessados	10	01/03/202630/05/2026
2	2	Realizar levantamento e posterior contato com organizações do arranjo produtivo local relacionadas à produção de alimentos e/ou turismo de base comunitária.	Visitas aos locais.	Número de organizações	3	15/03/202615/07/2026
3	3	Preparo da área e início do plantio de espécies na horta.	Diversidade espécies cultivadas.	Número de mudas plantadas.	20	01/05/202630/05/2026
4	4		Alimentos produzidos	a	10	01/07/202615/07/2026

Meta Atividade Especificação		Indicador(es) Qualitativo(s)	Indicador Físico Indicador Quantitativo	Qtd.	Período de Execução Início	Término
5	Colheita e uso da produção da horta nas aulas práticas no laboratório de gastronomia.	partir da colheita da horta.	Quantidade de insumos colhidos			
	Desenvolvimento de pesquisas e publicação dos resultados através de artigos que serão submetidos a revistas científicas e eventos acadêmicos.	Participação em eventos acadêmicos.	Número de artigos produzidos.	2	01/08/2026	30/11/2026

Classificação da Despesa	Especificação	PROEX (R\$)	DIGAE (R\$)	Campus Proponente (R\$)	Total (R\$)
339018	Auxílio Financeiro a Estudantes	0	0	94500,00	94500,00
TOTAIS		0	0	94500,00	94500,00

Despesa	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12
339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes	1050,00	1050,00	1050,00	1050,00	1050,00	1050,00	1050,00	1050,00	1050,00	0	0	0

## MEMÓRIA DE CÁLCULO

CLASSIFICAÇÃO DE DESPESA	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes	Auxílio Financeiro a Estudantes - 2 alunos bolsistas	real	2	525,00	1050,00
TOTAL GERAL					1.050,00