

Alunos de colégio estadual em Arapoti transformam lixo orgânico em adubo para horta

14/05/2025

Institucional

Para onde vai o lixo que produzimos no dia a dia? Em Arapoti, nos Campos Gerais, estudantes do Colégio Estadual Carmelina Ferreira Pedroso encontraram uma maneira criativa e sustentável de reaproveitar resíduos orgânicos e sobras de alimentos: produzindo adubo para a horta da própria escola. A ação, denominada “Adubo orgânico Cafepe”, faz parte de um projeto integrado de conscientização e educação ambiental que teve início em 2024.

Participam da iniciativa 11 estudantes do 3º ano do Ensino Médio, sob coordenação da professora de Geografia Tatiane Maciel, que também leciona aulas de Projeto de Vida, Estudo Orientado e disciplinas eletivas. Ao longo da última semana, os estudantes coletaram cerca de 40 kg de lixo orgânico presente nas lixeiras do colégio e nas sobras da merenda escolar, que seriam descartadas.

A transformação do lixo em adubo ocorre por meio da compostagem: restos de alimentos, cascas de frutas e demais materiais orgânicos são reunidos com terra em caixas de madeira forradas com sacos plásticos reciclados. A partir daí, bactérias e microrganismos fazem o trabalho de decomposição do lixo, e o resultado do processo é um composto sustentável e rico em nutrientes para as plantas.

“Com 40 kg de lixo orgânico, já montamos uma caixa que gera em torno de 50 kg de adubo. Elaborando uma caixa a cada dois ou três meses, vamos produzir cerca de 150 kg de adubo até final do ano letivo”, projeta a professora.

Conforme a docente, os participantes do projeto se beneficiam com o desenvolvimento de habilidades de resolução de problemas e pensamento crítico sobre a responsabilidade com o meio ambiente. “Esse projeto está sendo gratificante e a pretensão é que se estenda pelos próximos anos, para que outros alunos possam ter a consciência do alimento orgânico e quem sabe até

produzir uma horta em suas próprias casas”, afirma.

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL – Além de incentivar a separação e o descarte correto de lixo, a iniciativa no Colégio Estadual Carmelina Ferreira Pedroso também gera outro impacto positivo para os alunos, que é a promoção da alimentação saudável.

Mantida há anos, a horta da escola deve ganhar novos plantios a partir do adubo orgânico produzido pelos estudantes. Hoje, são cultivados temperos como salsinha e cebolinha, usados na preparação da merenda escolar ou destinados às famílias dos próprios estudantes.

“Os alunos fazem a gestão da horta, plantando, irrigando, adubando e colhendo. O reflexo é a melhora nas refeições no colégio, deixando-as mais saborosas e ressaltando a importância de uma alimentação saudável”, explica o diretor da escola, André Aparecido dos Santos.

Com a expansão do espaço e o aumento da fertilidade, a horta será um espaço coletivo de aprendizagem para diferentes turmas. Segundo a coordenadora do projeto, está programado o plantio de sementes de alface, beterraba e cenoura, entre outros. “A próxima etapa será incentivar os alunos sobre alimentação saudável e o consumo dos vegetais cultivados na horta, instigando o prazer de produzir e consumir seu próprio alimento”, observa Tatiane.

CONSCIENTIZAÇÃO – Antes de colocar a mão na terra, os alunos iniciaram o trabalho em sala de aula. O primeiro passo foi a conscientização dos colegas sobre a importância do descarte correto de lixo nas lixeiras da escola. Com apoio da direção e da equipe pedagógica, a orientação chegou aos mais de 320 alunos do colégio, que faz parte do programa Paraná Integral, que reúne escolas estaduais que ofertam ensino em período integral, e atende estudantes do 6º ano do Ensino Fundamental ao 3º ano do Ensino Médio.

“Há um total engajamento dos estudantes, que são responsáveis pelo descarte correto do lixo orgânico, para posteriormente serem utilizados na horta. A direção dá total apoio, pedagógico e financeiro, visto a importância da conscientização e da sustentabilidade em desenvolver a consciência ética sobre a natureza, assim como adotar um modo de vida saudável”, frisa o diretor.

Maysa dos Santos, de 17 anos, está entre as participantes da ação desde o início do ano. A aluna do 3º ano do Ensino Médio enxergou no projeto uma oportunidade de aprender mais sobre meio ambiente e hábitos de consumo. “Esse projeto me torna uma cidadã mais consciente das minhas ações com o meio ambiente, até mesmo em relação ao consumismo em excesso. O lixo em excesso que produzimos causa impactos significativos no meio ambiente e na saúde humana”, destaca.

“É uma satisfação estarmos aproveitando algo que seria simplesmente descartado, ver que podemos transformar e utilizar para ajudar a produzir alimentos. Isso é maravilhoso”, completa a jovem.

Na primeira edição do projeto, em 2024, a iniciativa teve foco na conscientização sobre a reciclagem. Os estudantes fizeram a limpeza das ruas no entorno do colégio e, após a separação correta do lixo, trocaram os recicláveis por legumes e verduras em uma Feira Verde, iniciativa da Prefeitura de Arapoti.

De acordo com Tatiane, o objetivo é diversificar as ações a cada edição. “Espero a cada ano realizar um projeto ou ação diferente para incentivarmos os alunos a adotarem práticas sustentáveis diferenciadas. É sempre importante promover ações sustentáveis no ambiente escolar, e cada ação realizada sempre irá despertar o interesse de mais alunos”, destaca a professora.