04/12/2015 - Alunos de Agroecologia da UFSCar produzem alimentos orgânicos para funcionários terceirizados do Campus Araras

Resultado do trabalho será apresentado nesta quinta-feira em evento no Anfiteatro do Centro de Ciências Agrárias da Universidade

Um dos maiores desafios da horticultura atual é a produção de alimentos mais saudáveis, livres de resíduos químicos de agrotóxicos, utilizando técnicas sustentáveis, e que, portanto, não agridam a saúde dos consumidores e o meio ambiente em que vivemos. Essa é uma das propostas do curso de Agroecologia do Centro de Ciências Agrárias (CCA), Campus Araras da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar).

Considerando essa dificuldade, os alunos do primeiro ano do curso foram desafiados a elaborar uma estratégia com o objetivo de fornecer hortaliças produzidas sem aplicação de agrotóxicos e fertilizantes de origem mineral aos funcionários terceirizados que trabalham nos setores de limpeza e seção agrícola do CCA. A atividade é uma iniciativa do professor Jean Carlos Cardoso, do Departamento de Desenvolvimento Rural (DDR) e pela agroecóloga Jessica Camargo Foschini, aluna do curso de pós-graduação em Produção Vegetal e Bioprocessos Associados (PPGPVBA), junto à disciplina Agroecologia, ministrada aos ingressantes do curso de graduação.

Os estudantes, por meio da divisão em frentes de trabalhos e grupos de atividades, elaboraram diversas estratégias, escolhendo diferentes espécies de hortaliças como pepino, maxixe, abóboras, tomate, quiabo, rúcula, alface, almeirão, beterraba, couve, berinjela e feijão-vagem, além de formas de plantio e de adubação utilizando fertilizantes orgânicos como esterco de gado curtido, cama de frango, compostos, palha de grama e bagaço de cana, como alternativa ao uso dos fertilizantes convencionais.

Dessa forma, os estudantes puderam aprender técnicas básicas de cultivo de hortas, bem como tiveram interação direta com a vivência prática de campo e de como identificar e resolver problemas da Horticultura. O resultado foi a produção de caixas de hortaliças que foram oferecidas aos funcionários terceirizados, mostrando a viabilidade da produção de hortaliças mais saudáveis, isentas de agrotóxicos e sem a utilização de técnicas potencialmente poluidoras.

O resultado dessa atividade será apresentado pelos estudantes no evento "A educação formal

em Agroecologia e a comunicação do conhecimento", que acontece na próxima quinta-feira, dia 3, no Anfiteatro do CCA, das 10 às 12 horas.
Foto: Alunos do primeiro ano de Agroecologia participaram da ação - crédito foto: Jean Carlos Cardoso.

Coordenadoria de Comunicação Social - Universidade Federal de São Carlos.