

Booking.com

Cabo Frio - Apartamento em frente à praia.

Reservar

Cabo Frio - Ao lado do Shopping, prox. a praia do forte.

Reservar

Santiago - Alto Lyon Departamentos

Reservar

Cabo Frio - CASA A DUAS QUADRAS DA PRAIA DO FORTE

Reservar

Cabo Frio - Casa na Praia do Forte

Reservar

# Fazer de espaços ociosos hortas urbanas sustentáveis promove a saúde e cuida da natureza

Alternativa dá a tônica a projetos desenvolvidos dentro de universidades e levados à comunidade

por **Lilian Monteiro**  
17/06/2018 07:00

FACEBOOK GOOGLE+ TWITTER



Em formato de mutirão, no terraço do prédio do Centro Universitário Una, comunidades e universidades cultivam frutas, legumes e verduras de forma sustentável (foto: Rosilene Campolina/Divulgação)

Há mudanças lentas e aceleradas. E, como qualquer transformação, há adeptos e críticos. Estilo de vida saudável com foco na agricultura familiar, alimentação orgânica, produtos livres de agrotóxicos, comprados em feiras e de pequenos produtores, tudo isso já é realidade, ainda que não atinja todos (por enquanto!). Mas para ter acesso é preciso agir. Resultado dessa visão é o Leia - Laboratório Ecosistêmico Interdisciplinar de Aprendizagem, que nasceu a partir de pesquisa de mestrado sobre sustentabilidade gastronômica, via projeto de extensão, capitaneada pela professora de gastronomia do Centro Universitário Una Rosilene de Lima Campolina, também administradora do portal gastronômico Chef a Chef.

O Leia foi idealizado e criado com o objetivo de transformar espaços ociosos em hortas urbanas sustentáveis (de frutas, verduras e legumes) como alternativa para as famílias que buscam ingerir alimentos mais saudáveis e economizar. Atualmente, Rosilene é uma das coordenadoras, em parceria com as professoras de arquitetura Ivana Costa de Amorim e Luíza Franco, e do mestrado Edimeia Maria Ribeiro de Mello. A implementação ocorreu em agosto de 2016 e visa corroborar com as ações de sustentabilidade da Organização das Nações Unidas (ONU) – Objetivos do Desenvolvimento Sustentável do Milênio –, e inovação social nos três pilares da universidade: ensino, pesquisa e extensão. “A proposta dele é promover a saúde alimentar por meio da agricultura familiar, beneficiando a comunidade com uma

Publicidade

**NIKE.COM**

FRETE GRÁTIS\*

10x R\$ 24,99

COMPRAR

**Ativa do CBD ressurte remédio para emagrecer rápido e vira febre em Brasília**  
PhytoPower Caps

**Erva que desperta o DNA do emagrecimento é liberada no Brasil**  
Lipocel

**Método inovador para eliminar rugas vira febre em Brasília**  
Dermacaps

**Loira e com biquíni de crochê, Anitta grava clipe em Salvador**

**Morre a mãe do ator Cauã Reymond**

**Marília Mendonça assume luta contra o vício e aconselha fãs**

## Blogs

REVISTA SAÚDE **Tônico da Juventude**

torna alternativa de acesso aos alimentos, com foco no "slow food", na produção comunitária coletiva e na soberania alimentar, bem como na gestão de resíduos orgânicos e inorgânicos."

Publicidade

Rosilene Campolina explica que o Leia vincula a didática educacional com uma demanda social, mais especificamente a construção de cidades mais "sustentáveis", na busca de qualidade social, econômica e ambiental, com vista na melhoria da saúde e do bem-estar das pessoas. A missão é implementar hortas urbanas e qualificar a comunidade para sua manutenção e autogestão, incentivando a criação de feiras de orgânicos e espaços verdes de convivência. O projeto se propõe a engajar em aspectos da gestão social e se constituir em inovações sociais por meio da adoção de técnicas da agroecologia, que obedecem aos cuidados de preservação do meio ambiente. Organizam-se no formato coletivo e de mutirão, e têm como prerrogativa o consumo sem custos entre os produtores e a rede de comercialização solidária que incentiva o capital humano e a transformação social. "Para tanto, serão envolvidos os alunos, que aprenderão na prática sobre a gastronomia e a soberania alimentar, aliado a um trabalho de grande impacto social."

#### OFICINAS E A COMUNIDADE

A professora lembra que o projeto não fica restrito ao ambiente acadêmico. "As coordenadoras trabalham as experiências extensionistas praticadas no contexto das sociedades locais, de forma a levantar as contribuições para ações na comunidade. O projeto é aberto ao público e, para participar, basta ter vontade e engajamento. Na página <https://www.facebook.com/Unaleia/> disponibilizamos as datas das oficinas, atividades e ações do projeto, com chamada para a comunidade participar de forma efetiva e colaborativa."

Rosilene Campolina enfatiza que, além da horta urbana plantada no terraço do prédio da Una, o Leia já chegou a outros espaços da capital. "Em comunidades como Vila Estrela e Santa Lúcia, Bairro Ipiranga, Centro Cultural Usina de Cultura e intervenções com aulas e práticas de ecogastronomia e de técnicas de cultivo de hortas e gestão de resíduos e compostagens, no Centro Mineiro de Referência em Resíduos (CMRR), Mercado da Lagoinha, restaurantes populares de BH, Associação das Caminhantes da Estrada Real (Acer), Escola Mineiraria no Mercado Central, além das ações nas praças da Assembleia e da Savassi com plantio de hortas nos parklets da cidade, como o Parklet Rogério Fernandes, que agora se deslocou da Savassi para o Santa Tereza. O próximo parklet a virar horta urbana será o da Liberdade, em frente ao câmpus Una, quase esquina com Rua Gonçalves Dias."

Conforme Rosilene, o Leia, por meio das hortas do terraço no câmpus Una João Pinheiro, funciona como showroom, vitrine chamada de laboratório social e ecossistêmico porque reúne vários saberes, desde a gastronomia, arquitetura, mestrado/pesquisa e intervenção com as contribuições interdisciplinares de outros cursos, como a biologia, nutrição, moda, comunicação e cinema, pedagogia e psicologia, entre outros. "Ao Leia interessa propriamente a finalidade da agricultura





urbana relacionada ao cultivo de plantas, para incentivar a produção de alimentos de origem vegetal, por exemplo, raízes, hortaliças, frutas, plantas medicinais, com vistas na segurança alimentar das famílias, principalmente em meio à escassez e crises de abastecimento, assim como para fins de contribuir com a soberania alimentar. Dessa forma, pretende contribuir com as famílias que vivem em centros urbanos, diminuindo sua dependência da oferta concentrada nos grandes supermercados.”



## ACESSÍVEL

Além da força de vontade, de colocar a mão na massa, do querer fazer, Rosilene Campolina indica outras formas de o Leia ser acessível a todos, de chegar ao maior número de pessoas possível. “Espera-se levar o Leia por meio de aulas, palestras, simpósios, congressos, festivais de gastronomia e feiras livres ao maior alcance possível de pessoas e, dessa forma, poder, de algum modo, ajudar a melhorar a vida das pessoas no que tange à implementação de hortas urbanas sustentáveis e à gestão adequada de resíduos orgânicos e inorgânicos, além da promoção da segurança e da soberania alimentar.”

Vale destacar que tudo que envolve o Leia é sustentável, sem abrir mão das tecnologias construtivas e inovadoras. “Dessa forma, o projeto se justifica ao contribuir para a redução do lançamento de resíduos no meio ambiente e da geração de CO2 durante a fabricação de produtos e materiais. O Leia é equipamento útil ao aprendizado, por meio da realização de oficinas, planejadas com base no conhecimento de professores de diferentes disciplinas e cursos, coordenadores de extensão, bem como parceiros externos plenos em saberes relevantes para sua implementação, e interessados em geral, que comparecem às reuniões abertas ao público. O Leia reflete e inova conhecimentos originários da gastronomia, da arquitetura, da engenharia, das ciências econômicas e sociais, da agroecologia, da agricultura urbana, sobre modos de transformação do espaço urbano ocioso em espaço urbano sustentável, destinado a favorecer a soberania alimentar e gerido por meio de relações comunitárias colaborativas com base em otimização dos recursos disponíveis.”

### Oficinas de conhecimento

*As atividades desenvolvidas no contexto do Leia, em uma primeira fase, para o alcance de seu objetivo, contemplaram oficinas com conteúdos teóricos e práticos que abordaram ensinamentos relativos às seguintes temáticas:*

- 1 - Uso de materiais recicláveis inorgânicos para a edificação das hortas
- 2 - Uso de materiais orgânicos para a adubação natural, por meio da compostagem, preparada por professores e alunos da biologia
- 3 - Planejamento dos canteiros para contemplar espécies afins e evitar pragas, oferecido pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado Minas Gerais (Emater)
- 4 - Exposição explicada dos projetos arquitetônicos pilotos das hortas, elaborados pelos alunos do curso de arquitetura e urbanismo, com a orientação dos professores do curso
- 5 - Implementação dos projetos-piloto no terraço (mãos na massa) pelos alunos da arquitetura, da biologia e da gastronomia
- 6 - Plantio dos canteiros (mãos na terra) pelos alunos da arquitetura, da biologia e da gastronomia
- 7 - Exposição das cartilhas com os aprendizados desenvolvidos nas experiências

### Os pilares do projeto:

- 1 - Marketing verde (parcerias com a comunidade e empresas)
- 2 - Sustentabilidade (desenvolvimento sustentável)
- 3 - Acessibilidade (projeto acessível à comunidade, escolas e outros projetos)
- 4 - Interdisciplinar (interação entre vários cursos)

*"Espera-se levar o Leia por meio de aulas, palestras, simpósios, congressos, festivais de gastronomia e feiras livres, ao maior alcance possível de pessoas" Rosilene Campolina, professora de gastronomia do Centro Universitário Una*

Saiba mais

#### Parcerias e participações do projeto

O projeto já envolveu cerca de 138 alunos dos cursos de gastronomia, arquitetura, mestrado GSEDL, moda, biologia e nutrição etc., e algumas parcerias como Emater, be green, Susan/Smasan/PBH, Frente da Gastronomia Mineira (FGM), Slow Food, Abrasel, Fazenda Engenho D'água, Portal Chef a Chef, Portal BH Eventos, Skank/fornecimento do Bioneem com Henrique Portugal, Casa Gastronômica Expresso 500, Feirinha Aproxima/Chef Eduardo Maya, Jungje Bier Macacos, Instituto Mani, UEMG, Eja/Colégio Imaculada, quitadeiras de Congonhas e de Macacos, por meio das respectivas prefeituras/secretarias de Cultura, Fundação Municipal de Cultura (FMC), MM Gerdau – Museu Gerdau, Associação das Caminhantes da Estrada Real (Acer), Gabriela Marcondes Resíduos Têxteis, Espaço Arte Essência e Óleo Verde etc.

#### Resíduos na moda

*Garrafas PET, caixas de ovos, argila e bambu, entre outros itens, são reutilizados no projeto Leia, que envolve várias áreas e atores e cria oportunidades de aprendizagem para a comunidade*



Materiais reciclados se transformam em vasos e outros objetos, além de gerar renda e melhoria na qualidade de vida (foto:

Gabriela Marcondes/Divulgação)

Cordas, fios, fitas, caixas de ovos, embalagens plásticas, garrafas PET e tetra pak, caixa cartonada, mudas, sementes, terra, esterco, cabos de vassoura, bambu e argila... Tudo isso pode ser doado e disponibilizado para a construção de hortas urbanas, por meio do projeto Laboratório Ecosistêmico Interdisciplinar de Aprendizagem (Leia). Gabriela Marcondes Schott, professora do curso de pós-graduação MBA direção criativa de moda, da Una, também participa do projeto, já que várias áreas se convergem e conversam. Ela conta que sua responsabilidade foi cuidar da parte em que é usado o resíduo têxtil. "Fizemos o reaproveitamento em várias oficinas, como a da técnica macramê."

Para Gabriela, o objetivo do Leia é mostrar uma ação positiva e com resultado de como aproveitar espaços e atores para desenvolver e criar oportunidades de aprendizagem que não fica restrita a um universo, mas que pode ir para a sociedade: "É a interdisciplinaridade que sempre enfatizamos. É o objetivo de levar o Leia do terraço para a praça, para o contêiner, enfim, extrapolar a ideia inicial. O que é muito possível."

#### OVOS

Gabriela é uma entusiasta do projeto. "Enxergar o reaproveitamento em todas as áreas é sensacional. Pensar que o resto de comida da aula de gastronomia vai para a de biologia, que o transformará em biofertilizante; que a casca de ovo será forrada com tecido e será a decoração da Páscoa..."

A professora destaca que, durante o projeto, o ensino aprendizagem envolve todos, pelo compartilhamento de conhecimento. "Fizemos aventais reciclados de banners da própria instituição; com



resíduos têxteis criamos macramês para vasos aéreos; cestos de crochê e cachepôs para caixas de leite... O espectro do Leia é grande. Além de reaproveitamento, do reúso, tem a via empreendedora, de gerar ideias e oportunidades.”

Gabriela destaca que o Leia é aberto ao público, para a comunidade e qualquer pessoa pode participar, aguar a horta, “enfim, é um projeto social, é participativo, é para replicar. Aliás, essa é a perspectiva do Leia. Ele pode ser implantado em qualquer lugar. Queremos que cada vez mais as pessoas possam compartilhá-lo em seu espaço de convivência. É aplicável, não requer dinheiro, mas vontade e aprendizado. É um projeto que nos faz abrir os olhos, tem interlocução, ensinamos e aprendemos o tempo todo.”

### Oficinas de plantar

“Hortas Urbanas – cultivando uma cidade mais saudável” é o nome do projeto de extensão do Centro Universitário Uni-BH, em ação há mais de um ano sob a coordenação da bióloga e professora Juliana Batista de Souza. Com a participação de bolsistas, estagiários e extensionistas da comunidade acadêmica, a ideia é levar para a comunidade todos os benefícios e vantagens do projeto, que pode ser adotado por todos que querem, gostam e sabem da importância do cuidar, não só da alimentação, mas do meio ambiente e da saúde.



Juliana Batista de Souza conta que o projeto está instalado no Uni-BH do Estoril e, de lá, anda por toda a capital, já que a proposta é participar de vários eventos. “Produzimos as mudas e a levamos, já crescidas, para ofertar em oficinas de plantar. São hortaliças, plantas aromáticas e medicinais. Ensinamos o cultivo, o cuidado e o ganho voltado para a área ambiental e da saúde. A proposta é resgatar os pomares de antigamente, que existiam nas cidades, destacar as vantagens, o valor do cultivo no chão para a infiltração da água da chuva, o aproveitamento do resíduo sólido como composto orgânico para adubar a horta e a reciclagem de garrafas PET, potes de iogurte e caixas de leite e suco, que se transformam

em berçários das mudas para doação”.

Sem falar, frisa Juliana de Souza, do papel que a horta urbana tem na saúde, na prevenção de doenças, ao pensar em uma alimentação melhor, saudável e sem agrotóxicos. “Outro ganho para a saúde é que, ao plantar, estamos desenvolvendo uma atividade terapêutica.”

### REDES SOCIAIS

Além do engajamento dos alunos nas oficinas, a bióloga enfatiza o desejo da comunidade em participar e ter acesso ao projeto. “Tanto que, ao fim das oficinas, sempre somos procurados para levar o projeto para um condomínio, bairro, igreja, escola ou centro de saúde.” Aliás, para fazer contato, basta encaminhar mensagens, via Facebook ou Instagram, procurando por “horta urbana Uni-BH”. Juliana de Souza conta que há intervenções o ano todo e ocorrem por agendamento, dentro de uma programação. “Na semana do meio ambiente, por exemplo, atuamos tanto na Santa Casa quanto em uma das unidades da Vale.”

Mas o sonho de Juliana de Souza é que o projeto faça parceria com o poder público. “Há um lote vago, aberto, seguro, da PBH, num centro de saúde perto da minha casa, que seria ideal para começarmos um projeto-piloto. Precisamos de incentivo, porque cultivar demanda mão de obra e custo. Não podemos caminhar sozinhos.” A professora lembra que o conceito de horta urbana nasce “de dentro das hortas domésticas e é preciso gostar, querer, entender a importância e os benefícios para que vire algo maior, que alcance a rua, o bairro e a comunidade como um todo. É superviável”, conclui.

### Parceria do bem

*Durante as comemorações da Semana Mundial do Meio Ambiente (ocorridas no dia 5), o setor de Gestão Ambiental do Grupo Santa Casa BH (GSCBH) lançou, em parceria com o Centro Universitário de Belo*

Horizonte (Uni-BH), o projeto "Hortas urbanas". Os idosos moradores do Instituto Geriátrico Afonso Pena, fundado em 1912, junto com os responsáveis pelo projeto, plantaram mudas de várias ervas, temperos e hortaliças. Além de contribuir com a alimentação dos moradores, os vegetais servirão como mais uma ferramenta terapêutica, já que os idosos serão responsáveis pela manutenção da horta. O instituto mantém seu caráter filantrópico ao oferecer moradia e assistência humanizada aos idosos. Atualmente, oferece moradia e assistência humanizada a mulheres e homens, que são atendidos por equipe multidisciplinar composta por geriatra, enfermeiro, assistente social, fisioterapeuta, nutricionista e técnicos em enfermagem.



R\$ 122,00



R\$ 164,97



R\$ 148,41

Taboola Feed



Globo demite o apresentador Fernando Rocha

uai



Khloé Kardashian e Tristan Thompson terminam relacionamento após nova...

uai



Marina Ruy Barbosa e Bruno Gagliasso brigam e cortam relações

uai



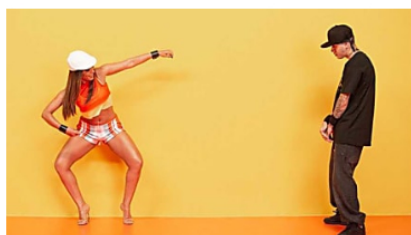
Descoberta! Composto natural que reduz açúcar do sangue agora no Brasil

Life Moringa | Patrocinado



Planta "milagrosa" é destaque nos principais jornais do país

Max Moringa | Patrocinado



Veja o clipe de 'Terremoto', novo single de Anitta e Kevinho

uai



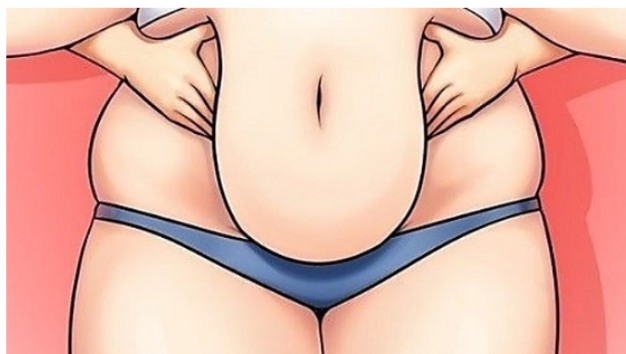
Advogada diz que Michael Jackson era um 'predador sexual de crianças'

uai



José Loreto se pronuncia sobre separação: 'Errei sim. Manchei teu nome'

uai



Professora elimina toda a gordura da barriga e quase vai presa



Mulheres chocam médicos removendo rugas com esse truque





**Brasília : Dica simples e barata para acabar com ronco e apneia**

Stop Ronco | Patrocinado



**Açúcar no sangue: médico renomado vai contra farmacêuticas**

Max Moringa | Patrocinado



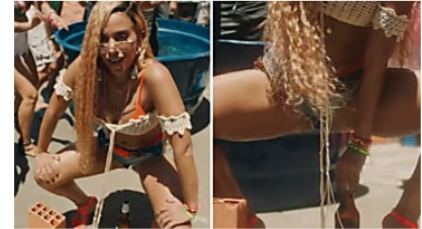
**Internautas não perdoam desfile da escola de samba Império Serrano**

uai



**Segundo colunista, José Loreto teria traído esposa com duas colegas de elenc...**

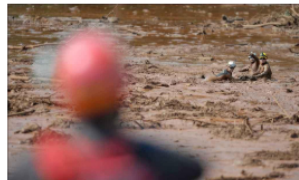
uai



**Anitta dança na boquinha da garrafa em clipe**

uai

**NAS REDES SOCIAIS**



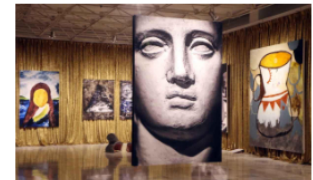
**Exames de bombeiros de Brumadinho já apresentam alterações em níveis de cobre e alumínio**



**Mulher é espancada pelo ex-companheiro, mas agressor é solto depois de ser levado à delegacia**



**Laudo aponta que João de Deus tem depressão e já pensou em se matar**



**Belo Horizonte é a primeira cidade a receber a itinerância da 33ª Bienal de São Paulo**

Cuide de sua beleza com PayPal em mais de 1 milhão de lojas

SAIBA MAIS

Social Monitor

**lugarcerto.com.br** Encontre seu imóvel

<p>Belo Horizonte <b>Apartamentos para alugar no Centro</b> A partir de R\$ 550,00</p>	<p>Nova Lima <b>Loja</b> R\$ 490.000,00</p>	<p>Belo Horizonte <b>Apartamentos para alugar no Funcionários</b> A partir de R\$ 1000,00</p>	<p>Belo Horizonte <b>Apartamentos para comprar no Lourdes</b> A partir de R\$ 225.000,00</p>
--	---	---	--

Imagens meramente ilustrativas

<p><b>EM.com.br</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerais</li> <li>Política</li> <li>Economia</li> <li>Internacional</li> <li>Nacional</li> <li>Educação</li> <li>Enem</li> <li>Tecnologia</li> <li>Bigideia</li> <li>Agropecuário</li> <li>Turismo</li> <li>Trânsito</li> <li>Direito e Justiça</li> <li>Galeria de fotos</li> <li>EM Impresso</li> </ul>	<p><b>Classificados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Quero anunciar</li> </ul> <p><b>Entretenimento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Séries e TV</li> <li>Mexerico</li> <li>Cinema</li> <li>Música</li> <li>Moda e Estilo</li> <li>Promoções</li> <li>Gastronomia</li> <li>Turismo</li> <li>Artes e Livros</li> <li>Eventos</li> <li>Teatro</li> <li>Games</li> </ul>	<p><b>Superesportes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>América</li> <li>Atlético</li> <li>Cruzeiro</li> <li>Futebol Mineiro</li> <li>Copa 2018</li> <li>MMA</li> <li>Vôlei</li> <li>Tênis</li> <li>Velocidade</li> <li>Basquete</li> <li>Futebol Mineiro</li> <li>Futebol Nacional</li> <li>Futebol Internacional</li> <li>Tabela do Brasileirão</li> </ul>	<p><b>Imóvel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ache seu imóvel</li> <li>Anuncie seu imóvel</li> <li>Busca no mapa</li> <li> Lançamentos</li> <li>Últimas notícias</li> <li>Guia de serviços</li> <li>Show Room</li> <li>Decoração</li> <li>Galeria de Fotos</li> <li>Lugar Certo no Facebook</li> <li>Todas as Imobiliárias</li> <li>Cadastre sua Imobiliária</li> </ul>	<p><b>Veículos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ache seu veículo</li> <li>Anuncie seu veículo</li> <li>Últimas notícias</li> <li>Teste de veículos</li> <li>Avaliação de preço</li> <li>Guia de serviços</li> <li>Vídeos</li> <li>Motos</li> <li>Seguros de veículos</li> <li>Vrum no Facebook</li> <li>Todas as Revendas</li> <li>Cadastre sua Revenda</li> </ul>	<p><b>TV Alterosa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alterosa Alerta</li> <li>Jornal da Alterosa</li> <li>TV Verdade</li> <li>Alterosa Esporte</li> <li>Bola na Área</li> <li>MMA Alterosa</li> <li>Flash Minas</li> <li>Interessa!</li> <li>Programa Gui Moreira</li> <li>Programa It</li> <li>Viação Cipó</li> <li>Gata do Mineiro</li> </ul> <p><b>Revista Encontro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Atualidade</li> </ul>
--	---	---	---	--	---

EM Digital  
Clube do Assinante  
Edições antigas  
Fale com o EM

Sabores de Minas  
**Serviços**  
Jogos on-line  
Horóscopo

**Concursos**  
Últimas Notícias  
Previsto  
Em andamento

Cultura  
Gastrô  
Sociedade | Hit  
Assine a revista