



## RELATO DE EXPERIÊNCIAS: participação no projeto Agro Horta

**Jacqueline C. FARINA<sup>1</sup>; Victor H. G. da COSTA<sup>2</sup>; Ingrid F. M. LANZI<sup>1</sup>; Silvério V. BRAGA<sup>3</sup>; José Roberto de CARVALHO<sup>3</sup>**

### RESUMO

A olericultura é uma das atividades agrícolas mais importantes no cenário mundial, tendo em vista, a grande oferta de diversas hortícolas por toda a extensão do ano. Este trabalho apresenta um relato de experiência dos bolsistas no projeto Agro Horta do IFSULDEMINAS *Campus* Inconfidentes. O projeto teve como objetivo gerar conhecimentos práticos, com a finalidade de proporcionar experiências reais, voltadas aos sistemas produtivos, bem como prepará-los para o mercado de trabalho. Foi possível conhecer na prática os diferentes tipos de manejo empregados na UEP Olericultura. O conhecimento adquirido veio a contribuir com o nosso processo de ensino-aprendizagem. Fica evidenciado a importância dos diversos tratos culturais voltados para a produção de hortaliças além da importância de os estudantes participarem de projetos na Instituição, o que permite desenvolver e aperfeiçoar competências de investigação, trabalho em equipe, organização de tempo e a realização de uma comunicação eficiente.

**Palavras-chave:** Ensino; Pesquisa; Extensão.

### 1. INTRODUÇÃO

As hortaliças apresentam baixo teor calórico, auxilia na precaução e controle de algumas doenças e possuem amplo grupo de plantas cultivadas abrangidas pela olericultura (ZARO, 2018).

Do ponto de vista do cultivo, quase todas as hortaliças distinguem-se pelo período curto de cultivo, ciclo de produção anual (a maioria), bienal (algumas) e perene (poucas) e a necessidade de tratos culturais intensivos. Do ponto de vista de consumo, a maior parte das hortaliças apresentam consistência tenra, sendo utilizadas ao natural ou processadas. Como hortaliças frescas, conservam-se em condições apropriadas de consumo por curto tempo depois de colhidas, destacando-se as folhosas (MELO; ARAÚJO, 2016).

Neste sentido, a olericultura no Brasil é evidenciada por seu dinamismo e vem sendo valorizada cada vez mais pelos consumidores. Especialistas em nutrição são unânimes ao afirmar que as hortaliças são vitais para a saúde humana, pois são fontes naturais de vitaminas, sais minerais e fibras (MELO; ARAÚJO, 2016).

Assim o projeto Agro Horta teve como objetivo, gerar conhecimentos práticos aos bolsistas, com a finalidade de proporcionar experiências reais, voltadas aos sistemas produtivos de hortaliças.

---

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia Agrônômica, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: [jacqueline.cerqueira@alunos.ifsuldeminas.edu.br](mailto:jacqueline.cerqueira@alunos.ifsuldeminas.edu.br); [Ingrid.lanzi@alunos.ifsuldeminas.edu.br](mailto:Ingrid.lanzi@alunos.ifsuldeminas.edu.br).

<sup>2</sup>Discente do curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: [victorl.costa@alunos.ifsuldeminas.edu.br](mailto:victorl.costa@alunos.ifsuldeminas.edu.br).

<sup>3</sup>Servidores Técnico-Administrativos, IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes. E-mail: [silverio.braga@ifsuldeminas.edu.br](mailto:silverio.braga@ifsuldeminas.edu.br); [jose.carvalho@ifsuldeminas.edu.br](mailto:jose.carvalho@ifsuldeminas.edu.br).

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

O presente estudo, trata-se de um relato de experiência, desenvolvido a partir das vivências dos bolsistas do projeto Agro Horta, que estava sob a coordenação de Silvério Vasconcelos Braga, desenvolvido no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) *Campus* Inconfidentes, na Unidade Educativa de Produção (UEP) Olericultura, no período de 07/2022 a 06/2023.

As atividades realizadas contaram com a presença dos servidores responsáveis pela UEP Olericultura, em que passavam orientação sobre as práticas a serem realizadas e como deveriam ser trabalhadas, a fim de entendermos como era empregado os tratamentos culturais, de diversas hortaliças, até a colheita.

As atividades foram realizadas em 12 horas semanais durante 12 meses. Foram desenvolvidas: manejo de solo, tratamentos culturais diversos e específicos das diferentes espécies de hortaliças, adubações químicas, orgânicas e de cobertura, construção de canteiros, manutenção do viveiro de mudas de hortaliças, produção de mudas, manejo de plantas invasoras, monitoramento e manejo fito e entomopatogênico, irrigação e colheita.

## **3. RELATO DA EXPERIÊNCIA**

Durante um ano, tivemos a oportunidade de participar do projeto Agro Horta, como parte do programa de extensão do Núcleo Institucional de Pesquisa e Extensão (NIPE) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) *Campus* Inconfidentes, com o objetivo de promover a aprendizagem prática dos estudantes, de diferentes cursos, sobre os diversos métodos de manejo utilizados na produção de hortaliças.

O projeto Agro Horta nos proporcionou experiências reais relacionadas aos sistemas produtivos de hortaliças. Durante esse período, trocamos informações e conhecimentos sobre técnicas de cultivo, estabelecendo uma comunicação eficiente entre os participantes e servidores.

Através deste projeto, conseguimos vivenciar na prática os diferentes tipos de manejo empregados na olericultura para diversas espécies olerícolas da UEP. Tivemos a oportunidade de participar ativamente de todas as etapas do processo, desde o preparo do solo até a colheita, vivenciando uma experiência enriquecedora. A troca de informações e experiências entre os estudantes, servidores e produtores foi fundamental para o sucesso do projeto. Essa interação fortaleceu os laços dos participantes e estimulou o aprendizado colaborativo.

## **4. CONCLUSÃO**

Foi possível conhecer na prática os diferentes tipos de manejo empregados na UEP Olericultura. O conhecimento adquirido veio a contribuir com o nosso processo de ensino-

aprendizagem. Fica evidenciado a importância dos diversos tratamentos culturais voltados para a produção de hortaliças além da importância de os estudantes participarem de projetos na Instituição, o que permite desenvolver e aperfeiçoar competências de investigação, trabalho em equipe, organização de tempo e a realização de uma comunicação eficiente.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos ao IFSULDEMINAS - *Campus* Inconfidentes pelas bolsas cedidas bem como a disponibilização da Unidade Educacional de Produção (UEP) Olericultura para o desenvolvimento do trabalho.

## **REFERÊNCIAS**

MELO, P. C. T. de; ARAÚJO, T. H. de. Olericultura: planejamento da produção, do plantio à comercialização. Curitiba: SENAR-PR, 2016. 94p. Disponível em: [https://sistemafaep.org.br/wp-content/uploads/2021/05/PR.0315-Olericultura-Planejamento-da-Producao\\_web.pdf](https://sistemafaep.org.br/wp-content/uploads/2021/05/PR.0315-Olericultura-Planejamento-da-Producao_web.pdf). Acesso em: 28 jun. 2023.

ZARO, M. Desperdício de alimentos: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul, RS: EducS, 2018. Disponível em: <https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/e-book-desperdicio-de-alimentos-velhos-habitos.pdf>. Acesso em: 3 jul. 2023.