

HORTA ORGÂNICA PARA TODOS: alface (*Lactuca sativa*)

Meio Ambiente

Bruna Teixeira Oliveira e Silva¹, Daniella Martins Silva¹, Indiamara Marasca² e Laura Bonifácio Guimarães⁴

RESUMO

A alface é um alimento considerado barato e de fácil produção e faz parte da alimentação da maioria das famílias brasileiras. De exigência nutricional simples, é uma cultura de fácil produção. Este trabalho teve como objetivo ensinar crianças a realizar o plantio de alface. O trabalho foi realizado no município de Rio Verde, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Brígida da Fonseca (EMEF Brígida da Fonseca) e expõe a importância da orientação das crianças com relação ao uso sustentável do solo na produção de alimentos. O trabalho também foi conduzido no sentido de demonstrar, de forma prática e lúdica, as atividades do engenheiro agrônomo. Os alunos da EMEF Brígida da Fonseca do 4º ano aprenderam que cada um pode produzir parte de seu alimento em pequenos espaços.

Palavras-chaves: folhosas, hortaliças, produtividade.

1 INTRODUÇÃO

A alface *Lactuca sativa* L. é uma hortaliça folhosa de clima ameno que pertence à tribo Cicorae, e família Compositae. Evidências localizadas em tumbas egípcias indicam que esta planta é cultivada desde 4500 anos antes de Cristo (RYDER 1999). Provavelmente, a alface evoluiu até o fenótipo atual, por meio de seleções e mutações, originárias da espécie silvestre *Lactuca serriola* L. que era utilizada como cultura forrageira e oleaginosa.

Isto é corroborado por Mou (2008), que atesta o cultivo de formas ancestrais de *L. sativa*, com os propósitos supracitados, no Egito. A partir de sua domesticação, a alface foi disseminada pela região do Mediterrâneo, nas eras Grega e Romana e a partir desta região, para o resto do continente europeu.

De acordo com Souza e Resende (2006), os alimentos orgânicos apresentam uma composição muito mais diversificada e rica em minerais, fito hormônios, aminoácidos e proteínas, que proporcionam uma nutrição mais adequada para o corpo humano. Além disso, possuem maiores teores de carboidratos e matéria seca, assim que no consumo de um produto orgânico, o

¹ Graduanda em agronomia pela Universidade de Rio Verde, Campus Rio Verde.

² Colaborador da ação. Professora Dra na Faculdade de Agronomia pela Universidade de Rio Verde, Campus Rio Verde.

³ Coordenadora da ação. Professora Mestre nas Faculdades de Agronomia na Universidade de Rio Verde, Campus Rio Verde. Email: guimareas@unirv.edu.br.

consumidor estará ingerindo um percentual a mais de “alimento real”, uma vez que 100 gramas de um produto orgânico fresco contêm menos água que um produto convencional produzido com adubo químico.

2 DESENVOLVIMENTO

O trabalho foi realizado no município de Rio Verde, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Brígida da Fonseca (EMEF Brígida da Fonseca). Foi escolhida, dentre as várias hortaliças do mercado, a alface, por ser de produção rápida e de maior aceitação por todos (Figura 1).

Dentre as hortaliças de grande consumo no Brasil, encontra-se a alface, *Lactuca sativa*, sexta hortaliça em importância econômica e oitava em termos de volume produzido (BIASI et al., 1991).





Figura 01 – Recepção das mudas e local do plantio.

O plantio foi realizado no período das aulas e o acompanhamento do desenvolvimento da alface será feito nos intervalos das aulas. Cada aluno teve a oportunidade de realizar o plantio de 5 a 6 mudas e ficou responsável pela condução das mesmas.

3 ANÁLISE E DISCUSSÃO

As mudas foram plantadas pelos alunos do 4º ano da EMEF Brígida da Fonseca. Neste trabalho foram usados paletes para sustentação dos canteiros para plantio das alfaces (Figura 2 e 3).





Figura 02 – Alunos do EMEF Brígida da Fonseca sendo orientados sobre o plantio das mudas.





Figura 3 - Alunos do EMEF Brígida da Fonseca plantando a alface.

A explanação se baseou em como a muda foi produzida e como deve ser o plantio da alface em pequenos espaços. A condução básica consistiu em abrir o orifício no solo, colocar o muda e comprimir sua base, a fim de preencher os espaços porosos para que a muda tenha sustentação no solo e fixe para se desenvolver.

Os alunos foram orientados a fazer o espaçamento de 10 cm entre as plantas para que ela se desenvolva, e também sobre a importância de realizar a irrigação em horários alternados até a colheita.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pôde-se observar a importância da orientação das crianças com relação ao uso sustentável do solo na produção de alimentos. O trabalho também foi conduzido no sentido de demonstrar, de forma prática e lúdica, as atividades do engenheiro agrônomo.

Os alunos da EMEF Brígida da Fonseca do 4º ano aprenderam que cada um pode produzir parte de seu alimento em pequenos espaços.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Universidade de Rio Verde pelo apoio através do subsídio ao Projeto de Pesquisa (162/2018) de Chamada Interna 03/2017 - PROEXT UniRV.

REFERÊNCIAS

MOU, B. Lettuce. In: PROENZ, J; NUEZ, F. (Ed.). Vegetables I: Asteraceae, Brassicaceae, Cheonopiaceae, and Cucurbitaceae. **New York: Springer Science + Business Media**, 2008. p. 75-118.

RYDER EJ. Lettuce, endive and chicocy. New York: **CABI Publishing**, 1999. 208p.

SOUZA, J.L.; RESENDE, P. **Manual de horticultura orgânica**. 2. ed. Viçosa: aprenda Fácil, 843 p., 2006.

BIASI, L.A., LIMA, M.R., GABARDO, N.P., SCHMID, M.L., MARTHAUS, P.S., ZAMBON, F.R.A. Competição de cultivares de alface na região metropolitana de Curitiba. **Horticultura Brasileira**, v.9, n.1, p.14- 15, 1991.