

Informações sobre o projeto ambiental

Título do projeto: *

Programa de Extensão ReCicLa

Cidade(s) em que o projeto é (foi) desenvolvido? *

Araquari- SC

Balneário Barra do Sul - SC

Belém - PA

Camboriú - SC

Joinville – SC

São Francisco do sul – SC

Rio do Sul – SC

Categoria de inscrição: *

Obs.: Escolha apenas uma categoria abaixo para enquadramento do projeto ambiental participante.

Educação Ambiental – setor ensino ▼

Escreva um breve resumo do projeto, contendo o local onde é desenvolvido, seus principais objetivos e resultados ambientais: (O texto deve ter, obrigatoriamente, no mínimo 800 e no máximo 1.000 caracteres com espaços.) *

Atua desde 2017, em diferentes ambientes, onde articula de ações ambiental e divulgação técnico científico através dos projetos extensionistas: Redes Sociais, Plantar Saberes e Culinária do Bem. Tem parceria com organizações civil, prefeituras e escolas. Trabalha com a problemática ambiental: descarte incorreto de óleos usados, falta de capacitação técnica ao implantar hortas, desperdício de alimentos e a dificuldade em promover a Educação Ambiental. Atua através da indicação dos parceiros de comunidades que necessitam de ações de sustentabilidade e EA. Promove a reciclagem de óleos na produção de sabão artesanal, presta assessoria técnica na implantação de hortas, desenvolve receitas nutritivas de baixo custo e divulga em ambientes virtuais. Durante as ações leva informações sobre de sustentabilidade e seus benefícios. Tem resultados expressivos, concretos e oportuniza aos alunos uma formação humanística e mudança na comunitária.

O projeto é decorrente de exigências de órgãos regulamentadores? *

Sim

Não

Descreva o problema ambiental identificado no projeto: (Máx. 3.000 caracteres.) *

1- Descarte inadequado de óleos usados:

O ReCicLa nasceu de uma necessidade de levar informações para a comunidade para reciclar os óleos residuais de frituras de alimentos. Alunos relataram que esse material tem sido descartado inadequadamente em suas casas, em ralos de cozinha, no próprio solo, em rios ou mesmo encaminhados para a reciclagem de resíduos. Entretanto, o descarte inadequado desses óleos pode promover um grave dano ambiental e econômico. Quando lançados em rios ele reduz a área de contato entre a água e o ar, prejudicando a transferência de oxigênio. Além disso, em sua decomposição, ocorre uma redução do oxigênio dissolvido, causando prejuízos ao ecossistema aquático. O contato dos organismos com frações tóxicas do óleo pode levar à morte por intoxicação.

2- Falta de capacitação técnica ao instalar hortas comunitárias:

Algumas comunidades atendidas pelo ReCicLa trouxeram a demanda da necessidade de implantação de hortas comunitárias. Os espaços existiam, mas faltavam critérios técnicos para sua instalação, ou mesmo quando instaladas estavam em locais inadequados. Questões de irrigação, sombreamento, insolação, nutrição dos plantios eram recorrentes e inviabilizam a manutenção da horta. Além disso, os problemas dos agro químicos foram latentes nesse período. Identificou-se que existia uma falta de conhecimento sobre o uso de produtos naturais para manutenção e melhoria do plantio nas hortas.

3- Desperdício de alimentos:

Também foi observado que havia um grande desperdício de alimentos na cadeia produtiva e que algumas partes não convencionais das hortaliças eram jogadas no lixo. O desperdício de alimentos impacta na cadeia produtiva, pressionam o orçamento doméstico, aumentam o lançamento de gases efeito estufa e impactam os aterros sanitários. Um fator a ser colocado aqui é que, hortas escolares são locais de aprendizado e podem mudar a relação da comunidade em saciar sua fome de forma saudável e quem sabe diminuir a aquisição de refeições prontas e misturas industrializadas.

4- Disseminação do conhecimento:

Com a pandemia e o distanciamento social, houve a necessidade de buscar formas diferentes de dar levar informações ao público em geral. Além disso, já existia uma demanda em ampliar os horizontes dos projetos, tentando alcançar outras comunidades, não apenas aquelas que estavam presencialmente nas oficinas, mas ir além.

5- Dificuldade em promover a Educação Ambiental:

O tema educação ambiental tem encontrado dificuldades em se estabelecer nas escolas, sendo menosprezada por diferentes motivos: carga excessiva do professor, falta de oportunidade para trabalhar questões transdisciplinares, segurança do docente, dentre outros. Assim, a EA muitas vezes não é contemplada nos projetos e a formação dos alunos torna-se parcial, o que pode comprometer a emancipação ética sobre as formas de vida do planeta, respeitar seus ciclos vitais e impor limites à exploração dessas formas de vida pelos seres humanos.

Qual foi a solução encontrada? (Máx. 3.000 caracteres.)

*

1-Produção de sabão com óleos usados:

A solução encontrada para reciclar os óleos de fritura de forma simples e pontual foi na produção de sabão artesanal. Essa é uma alternativa viável para auxiliar na equação desse problema, pois não cria subprodutos, e exige uma quantidade mínima de energia para a reação de saponificação, sendo menos prejudicial à natureza. Além disso, a coleta desse material torna-se mais simples quando existe uma cultura da reutilização desses materiais na produção de produtos que possam desempenhar um papel crucial na mitigação de impactos financeiros e ambientais, reduzindo potencialmente essas despesas.

2-Capacitação técnica em hortas comunitárias – Projeto “Plantar Saberes”

O projeto é coordenado por uma professora da área das agrárias com doutorado em solos e agricultura. Ele presta assessoria técnica na implantação de hortas, manejo adequado e uso de adubos orgânicos, controle natural de pragas e doenças utilizando alternativas naturais para a manutenção das hortas.

3-Desenvolver receitas de baixo custo e alto valor nutritivo – “Projeto Culinária do Bem”

O projeto Culinária do Bem tem como objetivo desenvolver receitas nutritivas e de baixo custo por meio da utilização de “sobras” de alimentos, que são de fácil obtenção. Esse processo contribui para um modelo no qual a comunidade pode se aproximar mais de seu alimento, oportunizando um consumo mais saudável, e conseqüentemente, auxiliando no processo de segurança alimentar para a comunidade mais vulnerável. Quando são levadas técnicas de preparo de alimentos com menos desperdício possibilita para a comunidade manter uma alimentação mais equilibrada e saudável, proporcionando o bem-estar das pessoas por meio de um processo que resulta em baixo custo de produção, otimizando, dessa forma, o orçamento doméstico.

4-Criar ambientes virtuais – “Projeto Redes Sociais ReCicLa”: Foi criado um canal de comunicação com as mídias sociais, com contas no Facebook e Instragram. No Instragram foram criadas páginas com endereços distintos: @recicla.extensao; @reaproveitandoalimentos_ifc (do projeto Culinária do Bem) e o @planteicolhi (do projeto Plantar Saberes). E no Facebook foram criados perfis da mesma forma: “Projeto Recicla Extensão”; “Projeto Reaproveitando Alimentos IFC” e “Projeto Horta em Casa”. Além disso, foram promovidas lives e postados no youtube. Nesses ambientes virtuais são postados conteúdos informativos, fotos e vídeos das ações já realizadas, como também a produção de novos vídeos e conteúdos que estão sendo pesquisados e formatados para publicação.

5- Promover a Educação Ambiental através de projetos de extensão: A articulação entre os projetos promove a EA na realização das oficinas, intervenção comunitária, produção científica e tecnológica. Porém, a maior expressão é a mudança na comunidade e a formação mais humanitária e social dos bolsistas e voluntários do Programa, complementando o ensino através de práticas extensionistas e de pesquisa.

Descreva detalhadamente o que constitui(u) o projeto e de que forma é (ou foi) desenvolvido: (Máx. * 5.000 caracteres.)

Atuante desde 2017, o Programa ReCicLa é um "guarda-chuva" que agrega os projetos de extensão: Redes Sociais, Plantar Saberes e Culinária do Bem. Promove educação ambiental através de ações integradas, busca produção e disseminação de conhecimento técnico científico e troca de saberes entre a academia e a comunidade. Atua na conscientização do descarte e reciclagem de óleo com a produção de sabão artesanal, produção de defensivos agrícolas naturais e promoção de receitas de alimentos com partes não convencionais de frutas e verduras visando seu reaproveitamento.

Atua com a indicação de comunidades, bairros e escolas que necessitam de ações de , são definidas ações (oficinas, rodas de conversa, lives), datas e locais para a ação.

Na intervenção ocorre uma fala sobre a importância do ambiente e como podemos contribuir com ações de redução, reuso e reciclagem. Os custos envolvidos na produção do objeto da oficina (sabão, produtos de limpeza, biofertilizante, alimentos, etc..) e que ele pode gerar renda e auxiliar o orçamento doméstico e os benefícios ambientais que a mudança do comportamento pode promover, são abordados. Toda ação é divulgada nas redes sociais.

Criada parcerias com a AMORABI e a ONG Movimento Jovem Araquari. A ONG necessitava de apoio técnico para implantação uma horta. O ReCicLa alinhou parcerias com professores e, num esforço conjunto implantou a horta com a comunidade e escoteiros. Assim, nasce o projeto "Plantar Saberes" que visa atender os anseios da comunidade auxiliando na implantação de hortas com manejo sustentável, incentivando a educação alimentar e ambiental. O projeto atende Centros de Educação Infantil e Escolas de Educação Básica. Também foi criado o projeto "Culinária do Bem", com a ideia de consumir alimentos orgânicos e minimizar seu desperdício. Desenvolve receitas a partir de produtos alimentícios de baixo custo e alto valor nutricional com partes não convencionais de hortaliças, frutas e "sobras". O projeto desenvolve ações de EA, proporcionando troca de saberes sobre o descarte de resíduos, redução do volume de lixo e prolongando a vida de aterros sanitários. Esse ciclo possibilita a manutenção da biodiversidade, prevenção ambiental e a sustentabilidade. Com a pandemia, foi criado um canal de comunicação através das mídias sociais. O projeto "Redes Sociais", ampliou a visibilidade do Programa nacionalmente. Foi assim, que a parceria com a Associazione Culturale Nhandeara, situada em Belém (PA), nasceu. Com ela foi feita lives e produção de cartilha para comunidades ribeirinhas em Belém (PA). O Projeto Redes Sociais movimenta a divulgação tecnológica do ReCicLa. Com páginas no Instagram: @recicla.extensao; @reaproveitandoalimentos_ifc (Culinária do Bem) e o @planteicolhi (Plantar Saberes). No Facebook com os perfis: "Projeto Recicla Extensão"; "Projeto Reaproveitando Alimentos IFC" e "Projeto Horta em Casa". Nesses ambientes virtuais são postados conteúdos informativos, fotos e vídeos das ações realizadas. As mídias sociais contribuem para uma educação mais inclusiva. Os bolsistas alimentam as contas, a correção e diagramação das publicações ocorre pelos coordenadores. Esse projeto é do campus Camboriú, isso promove um intercâmbio com alunos da rede do IFC.

A pandemia oportunizou uma ação coletiva viabilizando a produção mais de 1.500 barras de sabão, distribuídas em comunidades. Esse foi um processo inusitado do Programa, com a capacitação de multiplicados da AMORABI e ONG. A AMORABI montou um cronograma de produção de sabão e criou o programa troca de sabão por óleo usado. Adquiriu soda cáustica e produziu mais de 3500 barras de sabão, tornando a ação contínua. Nessas duas ações, estimamos a reciclagem de 1000 litros de óleo usado!

O programa passou a resgatar o fazer sabão com as "sabãozeira". Entrevistas foram realizadas e as ações gravadas em vídeos, para a "sabãozeira" dialogar sobre sua experiência. Essa etapa do Programa promoveu o processo educacional de forma mais ampla, não restrito ao mundo escolar.

Com o auxílio do Programa, a ONG Instituto Movimento implantou um ponto de coleta de óleo residual em sua sede. O óleo bom é usado na produção de sabão e o impróprio é encaminhado para a Prefeitura de Araquari que faz o descarte adequado. Entendeu-se que aqui consolidamos o processo educativo, pois mudar comportamentos na comunidade é um processo longo e constante, essa consolidação das ações indica que conseguimos inserir esses conceitos de forma prática.

Para nossos bolsistas, podemos destacar um momento singular na ida a aldeia indígena Tekoa Tatayty em Araquari onde ensinamos a produção de sabão artesanal. Essa ação ocorreu uma interação os bolsistas com a comunidade indígena, que aprenderam algumas palavras em tupy-guarani e conheceram um pouco mais sobre

a comunidade. Podemos fazer muito mais, mas conseguimos plantar uma semente na mudança de hábitos ambientais, oportunizando um mundo mais humano e equilibrado, fruto de longo trabalho com a educação.

Resultados numéricos do projeto. Quantifique em números os resultados obtidos: (Esta questão exige ao menos um resultado quantificado. Exemplo: 150 árvores foram plantadas; 10 mil litros de óleo reciclados; 22 escolas contempladas com o programa de educação ambiental; 5 mil copos plásticos poupados, etc.)

Resultado *

1:

Criação de um ponto de coleta de óleo residual na sede da ONG.

Resultado

2:

Produzimos mais de 5000 barras de sabão reciclado mais de 1000 litros de óleos usados reciclados.

Resultado

3:

Resgatamos o saber milenar das sabãozeiras

Resultado

4:

Abrimos um caminho para o IFC atender aos Objetivos do Milênio

Resultado

5:

Atendemos inumeras comunidades: indígenas, CRAS, escolas, comunidades ribeirinhas, escolas, comunidade em geral

Resultado

6:

Capacitamos inumeros reprodutores das ações socioambientais

Resultado

7:

.....

Resultado

8:

.....

Resultado

9:

.....

Resultado

10:

.....

Outros indicadores numéricos do projeto:

Data de início do projeto: *

2017

.....

Número de participantes (remunerados):

13 coordenadores/colaboradores 22 Bolsistas

Número de participantes (voluntários):

15 (de forma direta)

Investimento (R\$) total com o projeto:

Aprox. R\$ 40.000,00 em bolsas

Número de pessoas
beneficiadas:

Número de famílias beneficiadas:

Não foram contadas, mas foram distribuidos cerca de 3 toneladas de alimentos com sabão, durante a pandemia

Número de animais beneficiados:

não se aplica diretamente

Número de espécies
beneficiadas:

não se aplica diretamente