

IFSC fortalece Educação Alimentar e Nutricional com ações em diversos câmpus por meio do Edital de Ensino 04/2025/DAE/PROEN

O Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), por meio da Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE/PROEN), vem ampliando e fortalecendo as ações de **Educação Alimentar e Nutricional (EAN)** em seus câmpus, com iniciativas voltadas à promoção da saúde, alimentação adequada e melhoria da qualidade de vida da comunidade acadêmica.

As ações foram desenvolvidas com apoio do **Edital n. 04/2025/DAE/PROEN**, que possibilitou o financiamento e incentivo a projetos que abordam temas fundamentais como alimentação saudável, segurança alimentar, aproveitamento integral de alimentos, sustentabilidade e prevenção de doenças relacionadas à má alimentação.

Ações realizadas nos câmpus

Por meio do edital, diferentes câmpus do IFSC realizaram atividades educativas e integradoras, envolvendo estudantes, servidores e comunidade externa. Entre as principais ações desenvolvidas estão:

- **Oficinas culinárias educativas**, com foco em alimentação equilibrada e aproveitamento integral dos alimentos;
- **Palestras e rodas de conversa** sobre hábitos alimentares saudáveis, consumo consciente e prevenção de doenças crônicas;
- **Atividades interdisciplinares** envolvendo cursos técnicos e superiores, integrando conhecimento científico e práticas pedagógicas;
- **Produção e divulgação de materiais educativos**, como cartilhas, folders, vídeos e conteúdos digitais;
- **Ações práticas com estudantes**, incentivando escolhas alimentares saudáveis no cotidiano escolar e familiar;
- **Atividades sustentáveis**, com incentivo à redução do desperdício e valorização da alimentação regional.

As ações realizadas por meio do Edital EAN reforçam o compromisso do IFSC com o bem-estar dos estudantes, incentivando hábitos alimentares mais saudáveis e contribuindo para a qualidade de vida no ambiente acadêmico. A iniciativa integra as ações da DAE/PROEN voltadas à permanência e êxito estudantil, fortalecendo a formação integral e a promoção da saúde nos câmpus.

Câmpus São José

Projeto: Alimentação e Cultura: Integrando Sabores e Saberes



Câmpus São José promove oficinas sobre alimentação saudável e cultura alimentar para estudantes da EJA

O Câmpus São José realizou o projeto de extensão “Alimentação e Cultura: Integrando Sabores e Saberes”, desenvolvido pela Coordenadoria da Área de Cultura Geral (SJE), sob coordenação do docente Anderson da Silva Honorato.

A iniciativa foi voltada a estudantes do PROEJA, com o objetivo de fortalecer a educação alimentar e nutricional de forma inclusiva e participativa. Foram desenvolvidas quatro oficinas teórico-práticas sobre alimentação saudável, comportamento alimentar, leitura de rótulos e uma atividade lúdica (bingo das frutas), totalizando 10 horas de atividades e atendendo 100 estudantes.

A ação teve grande engajamento e contribuiu para ampliar a consciência sobre escolhas alimentares, valorizando diferentes culturas e fortalecendo o vínculo dos participantes com a instituição.

Câmpus São José

Projeto: Construindo cartilha de alimentação saudável do BRASIL-HAITI-VENEZUELA



Câmpus São José desenvolveu cartilha bilíngue sobre alimentação saudável no PROEJA

O projeto “Construindo cartilha de alimentação saudável do Brasil–Haiti–Venezuela” foi realizado no IFSC entre 18/06 e 19/12/2025, coordenado por Vitor Sales Dias da Rosa, com o objetivo de promover inclusão, protagonismo estudantil e valorização da diversidade cultural no PROEJA.

A iniciativa envolveu entrevistas, rodas de conversa e oficinas para coletar receitas e saberes alimentares dos estudantes brasileiros, haitianos e venezuelanos, resultando na elaboração colaborativa de uma cartilha educativa em três idiomas, com textos adaptados e traduzidos. Participaram cerca de 150 pessoas, superando o público estimado.

O projeto ampliou a conscientização sobre alimentação saudável, incentivou a redução do consumo de ultraprocessados e fortaleceu a integração cultural entre os participantes, com atividades práticas e mesas-redondas que promoveram a troca de saberes alimentares.

Câmpus São Lourenço do Oeste

Projeto: Sementes do Saber: Educação Ambiental, Alimentar e Valorização da Agricultura Familiar



Câmpus São Lourenço do Oeste realizou projeto “Sementes do Saber” com feira da agricultura familiar e ações educativas.

O projeto promoveu 8 edições da Feira Sementes do Saber, com participação de produtores locais da agricultura familiar, além de palestras de educação ambiental e alimentação saudável. Ao todo, foram registradas aproximadamente 670 participações, superando o público estimado.

A iniciativa coordenada pelo servidor Oseias Teles Silva fortaleceu a integração entre campus e comunidade, incentivou hábitos alimentares mais saudáveis e proporcionou protagonismo estudantil, com atuação direta de alunas dos cursos técnicos em Marketing e Administração.

Câmpus Urupema

Projeto: Comer é Saber: Alimentos da Serra, Educação Tecnológica e Justiça Nutricional no IFSC - Urupema através de Jogos no enfrentamento da Pobreza



Câmpus Urupema desenvolveu jogos educativos sobre alimentos da Serra Catarinense e ampliou ações de educação alimentar

O IFSC Câmpus Urupema concluiu, no segundo semestre de 2025, o projeto de extensão “Comer é Saber: Alimentos da Serra, Educação Tecnológica e Justiça Nutricional no IFSC - Urupema através de Jogos no enfrentamento da Pobreza” coordenado pela servidora Samya Campana. A iniciativa atingiu 759 pessoas, superando o público estimado de 500 participantes.

Vinculado ao Curso Técnico em Agricultura, o projeto promoveu ações interdisciplinares de educação alimentar e nutricional, valorizando a produção local e os alimentos típicos da Serra Catarinense, incluindo hortaliças, frutas e PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais). Entre os principais resultados, destaca-se a criação de um banco de dados com 99 alimentos regionais, reunindo informações nutricionais, produtivas e culturais.

Como produto educativo, foram desenvolvidos um jogo físico em formato de baralho com 56 cartas, um protótipo gigante interativo para oficinas e um jogo online (quiz) em versão MVP, utilizando recursos acessíveis e estratégias de gamificação. Também foi implantada uma horta pedagógica, com cultivo e colheita de diversos alimentos, como alface, rúcula, beterraba, repolho, brócolis, couve-flor, aspargo e temperos.

O projeto contou ainda com ações de divulgação e eventos formativos, incluindo oficinas, degustações pedagógicas e participação na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT), quando aproximadamente 380 pessoas participaram das atividades com

estudantes de escolas públicas da região. Além disso, vídeos divulgados no Instagram alcançaram mais de 2.500 visualizações, fortalecendo a comunicação com a comunidade.

Câmpus Criciúma

Projeto: O Laboratório Aberto Interdisciplinar Canto da Horta e o Processo de Alimentação Escolar Orgânica: uma proposta de educação ambiental crítica e ecoformadora



Câmpus Criciúma fortaleceu a alimentação escolar orgânica com projeto interdisciplinar no Canto da Horta

O IFSC Câmpus Criciúma concluiu, no segundo semestre de 2025, o projeto de extensão “O Laboratório Aberto Interdisciplinar Canto da Horta e o Processo de Alimentação Escolar Orgânica”, coordenado pela professora Cristine Saibert. O projeto atingiu 200 pessoas, conforme público estimado.

A iniciativa esteve vinculada ao Curso de Licenciatura em Química e promoveu ações de educação ambiental crítica, articulando conhecimentos científicos com práticas sustentáveis voltadas à alimentação escolar. Entre as atividades desenvolvidas, destaca-se o cultivo contínuo de alfaces, em intervalos de 15 dias, com e sem adubo líquido, garantindo abastecimento periódico ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e permitindo o registro e comparação dos resultados entre os diferentes cultivos.

Além da produção de hortaliças, o projeto avançou na caracterização de macronutrientes presentes no adubo líquido, com foco na análise de fósforo, fortalecendo a relação entre experimentação científica e realidade socioambiental. As ações também contribuíram para a revitalização do espaço do Laboratório Aberto Interdisciplinar Canto da Horta (LAICH), com a criação de uma nova identidade visual e a instalação de placas de identificação.

O projeto contou ainda com integração entre diferentes cursos do câmpus, como a participação do Curso de Engenharia Civil, que produziu bancos e mesas de madeira para qualificar o espaço e apoiar atividades extensionistas. As ações foram apresentadas durante o evento IFSC Portas Abertas, na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT) de 2025.

Com resultados relevantes para a alimentação escolar e para a formação acadêmica, o projeto reforçou o papel do LAICH como espaço de aprendizagem prática, interdisciplinar e transformadora, contribuindo para a sustentabilidade e para o fortalecimento de ações permanentes de educação ambiental no câmpus.

Câmpus Jaraguá do Sul RAU

Projeto: Da horta à sala de aula: trabalhando a educação alimentar e ampliando o domínio da língua portuguesa



Projeto do Câmpus Jaraguá do SUL integrou horta escolar e ensino de português para fortalecer o acolhimento de estudantes haitianos

O projeto de extensão Da horta à sala de aula: trabalhando a educação alimentar e ampliando o domínio da língua portuguesa, coordenado pela professora Jaqueline Matos Carvalho. A ação superou o público previsto e atendeu 28 participantes, frente à estimativa inicial de 20 pessoas.

Vinculado ao curso de Português como Língua de Acolhimento (PLAc), o projeto teve como foco estudantes haitianos em situação de vulnerabilidade, promovendo o aprendizado da língua portuguesa por meio de atividades práticas relacionadas à horta escolar, alimentação saudável e culinária tradicional. As ações incluíram aulas semanais, cultivo e manejo da horta, produção de materiais didáticos bilíngues e distribuição periódica de hortaliças aos participantes.

Durante o projeto, foram elaborados glossários ilustrados em português e crioulo haitiano, além de receitas escritas e atividades voltadas ao uso de verbos, instruções e vocabulário alimentar. A culminância ocorreu com uma oficina de feijoada e confraternização intercultural, com participação do NEABI, reforçando o diálogo cultural entre Brasil e Haiti.

Entre os principais resultados, destacam-se a melhora na comunicação em português, o fortalecimento do vínculo dos estudantes com o IFSC, o estímulo à permanência e êxito acadêmico e o impacto positivo na segurança alimentar, com distribuição de alimentos colhidos em diferentes datas ao longo do semestre.

Apesar de dificuldades iniciais com a qualidade do solo, ajustes no cultivo permitiram a recuperação da horta e garantiram melhores colheitas na fase final. O projeto deixou como legado uma horta revitalizada e materiais pedagógicos reutilizáveis, ampliando as possibilidades de novas edições e fortalecendo o compromisso institucional com inclusão, acolhimento e educação alimentar.

Câmpus São Carlos

Projeto: Refeições de verdade: oficinas para confecção de receitas saudáveis



Câmpus São Carlos promoveu oficinas culinárias e incentivou o consumo de “comida de verdade” entre estudantes de Agropecuária

O Câmpus São Carlos realizou o projeto de extensão “Refeições de verdade: oficinas para confecção de receitas saudáveis, coordenado pelo professor Mateus Potrich Belle. A ação contou com 65 participantes, superando o público estimado de 60 pessoas.

Voltado a estudantes dos cursos Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio e Técnico em Agropecuária Subsequente, o projeto promoveu oficinas práticas envolvendo produção, colheita, manipulação e transformação de alimentos, incentivando hábitos alimentares saudáveis e a valorização do preparo coletivo de refeições.

Entre as atividades realizadas, destacam-se oficinas sobre o cultivo do pepino, desde a produção de mudas até a colheita e transformação em conservas saudáveis. Também foram elaboradas saladas cruas com couve e agrião, preparo de suco natural de acerola, além da construção de cardápios completos com arroz, feijão, frango, legumes e saladas. Com estudantes do terceiro ano, foram trabalhadas receitas mais elaboradas, como carne suína assada com frutas, macarrão caseiro e a produção de embutidos artesanais, como salame e copa suína com baixo teor de sal e sem conservantes.

O projeto contribuiu para ampliar o engajamento dos estudantes e fortalecer conhecimentos ligados ao planejamento e à transformação de alimentos, alinhando-se aos conteúdos trabalhados ao longo do curso. Além disso, incentivou estudantes com pouca experiência culinária a desenvolverem autonomia e interesse pelo preparo de refeições saudáveis.

Como encaminhamento, algumas conservas produzidas durante as oficinas foram comercializadas na Feira de Economia Solidária, fortalecendo também a relação entre alimentação saudável e geração de renda.

Câmpus Canoinhas

Projeto: PANCs NO PRATO: Incentivando a educação alimentar e nutricional



Câmpus Canoinhas promoveu oficinas sobre PANCs e ampliou a educação alimentar com uso de flores comestíveis

O projeto de extensão PANCs no Prato: Incentivando a educação alimentar e nutricional, coordenado pelas professoras Eliziane Luiza Benedetti e FRANCIELE POZZEBON PIVETTA contou com a participação de 122 pessoas, superando o público estimado de 80 participantes.

O projeto desenvolveu oficinas voltadas aos estudantes dos cursos Técnico em Agroecologia e Técnico Integrado em Alimentos, com o objetivo de divulgar o cultivo, a manipulação correta e as formas de utilização das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) na alimentação. As atividades incluíram orientações sobre higienização e preparo de flores comestíveis, além da produção de materiais educativos como folders e cartazes com informações sobre espécies, formas de cultivo e receitas.

Durante as oficinas, os participantes produziram receitas de biscoitos utilizando flores PANCs como amor-perfeito, flor-de-mel e cravina, com participação ativa no preparo, decoração e degustação. A iniciativa também esteve presente na I Tarde de Campo: Vivências em Floricultura, onde foram apresentados produtos elaborados com PANCs e distribuídos panfletos com receitas e orientações de cultivo, ampliando a divulgação junto à comunidade.

Entre os resultados, destaca-se que 84,2% dos participantes não conheciam as PANCs antes das oficinas, e após a atividade, 63% relataram intenção de utilizar flores e outras PANCs na alimentação, além do fortalecimento da percepção sobre sustentabilidade, apontada por 94% dos participantes.

Câmpus Canoinhas

Projeto: Qual a dimensão da importância da alimentação escolar para a nutrição dos nossos estudantes?



Projeto do Câmpus Canoinhas investigou a importância da alimentação escolar e fortaleceu o debate sobre nutrição estudantil

O Câmpus Canoinhas desenvolveu o projeto de extensão: Qual a dimensão da importância da alimentação escolar para a nutrição dos nossos estudantes? Coordenado pelo professor Luiz Paulo de Lima. A ação alcançou 140 pessoas, envolvendo estudantes e famílias.

Vinculado ao curso superior de Tecnologia em Alimentos, o projeto se articulou às unidades curriculares de Legislação de Alimentos e Nutrição, contribuindo para a formação acadêmica das discentes envolvidas por meio da realização de pesquisa, planejamento de coleta de dados, tabulação e análise dos resultados.

As atividades incluíram submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH), aplicação de questionários com estudantes, interpretação dos dados e organização de uma palestra voltada aos pais e responsáveis, ampliando o diálogo sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a realidade alimentar dos estudantes.

Ao todo, 115 estudantes, de um universo de 267 matriculados, participaram da pesquisa. Os dados indicaram que 30% saem de casa sem tomar café da manhã e 11% não almoçam, mesmo que ocasionalmente. Também foi identificado que alunas apresentam maior tendência a sair sem café da manhã em comparação aos alunos. Outro resultado relevante apontou que estudantes do curso técnico em alimentos demonstraram menor probabilidade de consumir as refeições ofertadas pelo PNAE.

Como resultado, o projeto fortaleceu o debate institucional sobre alimentação escolar, aproximou as famílias da temática e gerou informações importantes que podem subsidiar ações locais voltadas à melhoria da nutrição e da permanência estudantil.

Câmpus Tubarão

Projeto: Vivências sobre alimentação saudável a partir da experiência da agricultura familiar na região AMUREL



Projeto promoveu vivências sobre alimentação saudável e agricultura familiar no IFSC Tubarão

O IFSC Câmpus Tubarão realizou, entre junho e dezembro de 2025, o projeto de extensão Vivências sobre alimentação saudável a partir da experiência da agricultura familiar na região da AMUREL, coordenado pelo professor Gustavo Camargo Berti. A ação envolveu 80 estudantes dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio, promovendo atividades educativas e práticas sobre alimentação saudável e consumo consciente.

Durante o projeto, os estudantes participaram de uma visita a um mercado especializado em hortifrutigranjeiros, onde puderam conhecer diferentes frutas, verduras, castanhas e produtos provenientes da agricultura familiar. Também foi realizada uma oficina de produção e degustação de lanches saudáveis, incentivando a autonomia alimentar e hábitos mais equilibrados.

Outras atividades incluíram uma ação de conscientização com exposição de temperos e distribuição de mudas, permitindo que os estudantes levassem para casa uma planta para cultivo. Além disso, foi organizada uma exposição comparativa entre alimentos orgânicos e alimentos com agrotóxicos, com o objetivo de ampliar a reflexão sobre os benefícios dos orgânicos para a saúde. A ação também contou com a oferta de lanche orgânico para a comunidade escolar.

O projeto alcançou resultados positivos ao proporcionar vivências que reforçaram a importância de uma alimentação baseada em alimentos naturais e minimamente processados, além de estimular a socialização e integração entre os participantes. As

famílias dos estudantes também foram impactadas, por meio do envio de informações em panfletos e das mudas distribuídas.

Câmpus Caçador

Projeto: Alimentação Saudável no IFSC - Caçador: Porque saúde também se aprende.



Câmpus promoveu ações de alimentação saudável e ampliou conscientização no IFSC Caçador

O IFSC Câmpus Caçador desenvolveu, entre junho e dezembro de 2025, o projeto de extensão “**Alimentação Saudável no IFSC – Caçador: Porque saúde também se aprende**”, coordenado pela professora **Viviane Aparecida Trindade**. A iniciativa teve como objetivo fortalecer o debate e as práticas relacionadas à alimentação saudável no ambiente escolar, tema previsto como transversal nos Projetos Pedagógicos de Curso (PPCs).

Embora o público inicialmente estimado fosse de 100 pessoas, o projeto superou as expectativas, alcançando aproximadamente 400 estudantes de cursos técnicos integrados, subsequentes e de graduação.

Ao longo do semestre, foram realizadas **dez atividades**, com destaque para rodas de conversa, oficinas e ações práticas, como: **roda de conversa com nutricionista**, debates sobre **alimentação e cultura**, investigação sobre **ultraprocessados e propagandas enganosas**, oficinas sobre **macromoléculas**, além de atividades voltadas à **produção orgânica**, cultivo doméstico e discussão sobre **alimentação e padrão de corpo**.

Entre as ações desenvolvidas, também estiveram presentes atividades relacionadas às **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs)**, integrando saberes tradicionais e sustentabilidade, além da articulação com projetos de **compostagem**, reforçando a importância do reaproveitamento e do descarte correto de resíduos orgânicos.

Os resultados qualitativos demonstraram maior aproximação dos estudantes com o tema da alimentação saudável, ampliando a compreensão sobre os aspectos culturais, sociais, econômicos e nutricionais relacionados à alimentação, além de promover conhecimento sobre diretrizes e limitações do Programa de Segurança Alimentar do Estudante do IFSC (PSAE).

O projeto reforçou o compromisso do IFSC Caçador com a promoção da saúde e da educação alimentar, mostrando que hábitos saudáveis podem ser aprendidos e vivenciados no cotidiano escolar.

Câmpus Joinville

Projeto: “Educar para Prevenir: Projeto de Ensino sobre Síndrome Metabólica em Adolescentes”



Projeto promoveu educação em saúde e conscientizou adolescentes sobre Síndrome Metabólica no IFSC Joinville

O IFSC Câmpus Joinville realizou, entre junho e dezembro de 2025, o projeto de extensão “Educar para Prevenir: Projeto de Ensino sobre Síndrome Metabólica em Adolescentes”, coordenado pelo professor José de Siqueira Amorim Junior. A iniciativa teve como foco a educação em saúde, promovendo informação e prevenção sobre a Síndrome Metabólica, condição associada a doenças crônicas como Diabetes Mellitus (DM) e Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS). O projeto alcançou aproximadamente 365 participantes, envolvendo estudantes e comunidade interna e externa.

Durante a execução, foram realizadas sessões de discussão com estudantes dos cursos técnicos integrados em Eletroeletrônica e Mecânica, abordando sintomas, riscos e formas de prevenção da Síndrome Metabólica desde a adolescência. Ao todo, foram promovidas seis sessões em diferentes turmas, com grande participação e interação dos estudantes, que demonstraram interesse e conhecimento limitado sobre o tema, reforçando a importância de ações educativas contínuas.

Além das rodas de conversa, o projeto também incluiu a coleta de dados como idade, peso e altura dos participantes, permitindo a análise do Índice de Massa Corporal (IMC). Com base em 124 registros, foi identificado que 66% dos adolescentes estavam dentro da faixa considerada normal (eutrofia), enquanto 16% apresentavam sobrepeso, 5% obesidade e 13% estavam abaixo do peso.

Como estratégia de ampliação do alcance, foi desenvolvido em setembro de 2025 um website do projeto, utilizado para divulgar conteúdos, análises e reflexões, ampliando o acesso às informações de saúde para além das atividades presenciais.

Com resultados expressivos, o projeto reforçou a importância da atuação educativa e preventiva na área da saúde, demonstrando como o IFSC contribui para a formação cidadã e para a promoção de hábitos saudáveis entre adolescentes.

Câmpus Lages

Projeto: Teu alimento, Teu remédio: conscientização e práticas de alimentação saudável no ambiente escolar



Câmpus Lages promoveu conscientização e práticas de alimentação saudável no ambiente escolar

O projeto “Teu alimento, Teu remédio: conscientização e práticas de alimentação saudável no ambiente escolar”, coordenado pela servidora Rita de Cassia Timmermann Branco, alcançou 1.200 pessoas, cumprindo integralmente o público estimado e fortalecendo práticas educativas voltadas à alimentação segura, saudável e sustentável no ambiente escolar.

Durante a execução, foram realizadas oficinas de capacitação com foco em manipulação, higienização, armazenamento de alimentos e manejo de resíduos, atendendo especialmente alunas do programa Bolsa Formação Mulheres Mil, do curso de Salgadeira. Também foi ofertado um minicurso de culinária com alimentos locais e sazonais,

incentivando substituições mais nutritivas e escolhas alimentares equilibradas, envolvendo estudantes do programa PartiuIF e do Mulheres Mil.

Outro destaque foi a realização de uma feira no campus, com participação de agricultores familiares e artesãos locais, promovendo a valorização da produção regional. Durante o evento, foram distribuídas 150 mudas de frutíferas nativas, ampliando o vínculo entre comunidade acadêmica e produtores locais.

Além das atividades práticas, os bolsistas elaboraram materiais informativos e banners educativos, reforçando orientações sobre alimentação segura e divulgando diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Uma das ações de conscientização incluiu a produção e distribuição de biscoitos saudáveis, oferecidos aos estudantes que completassem corretamente uma atividade sobre grupos alimentares. O resultado evidenciou a necessidade de ampliar a educação nutricional: apenas 35% dos participantes conseguiram finalizar corretamente a atividade.

Entre os resultados qualitativos, destacam-se o engajamento dos participantes, a ampliação do conhecimento sobre nutrição, a valorização da agricultura familiar e a inclusão de públicos em situação de vulnerabilidade social. O projeto também fortaleceu parcerias com outras iniciativas voltadas à alimentação escolar, ampliando ainda mais seu alcance.

Com resultados expressivos, o projeto reafirma o compromisso do IFSC com a promoção da saúde, da educação alimentar e da qualidade de vida da comunidade acadêmica e externa.

Câmpus Araranguá

Projeto: Verde é o Nosso Espaço: Entre árvores e sabores.



Projeto promoveu arborização, compostagem e educação ambiental no IFSC Araranguá

O IFSC Câmpus Araranguá está desenvolvendo um projeto interdisciplinar voltado à transformação do ambiente escolar em um espaço mais sustentável, saudável e acolhedor, integrando ações de arborização, compostagem, implantação de horta escolar e atividades de educação ambiental, nutricional e psicológica.

A iniciativa surge diante da necessidade de fortalecer práticas sustentáveis no campus, especialmente considerando a existência de uma ampla área externa subutilizada e a geração contínua de resíduos orgânicos pelo refeitório — o único em funcionamento em toda a rede IFSC. O projeto propõe a valorização desse potencial, articulando sustentabilidade, saúde e educação de forma prática e integrada ao cotidiano escolar.

Entre as ações previstas estão o plantio coletivo de árvores e mudas, a instalação de composteiras com resíduos orgânicos do refeitório, a criação de uma horta integrada ao refeitório, além de atividades pedagógicas desenvolvidas em aulas práticas de Biologia. O projeto também inclui rodas de conversa com nutricionista e psicóloga, promovendo reflexões sobre alimentação saudável, saúde mental e hábitos de vida.

O trabalho conta com parcerias importantes, como a Fundação Ambiental do Município de Araranguá (FAMA), a Prefeitura Municipal de Araranguá e o IFC Câmpus Santa Rosa do Sul, fortalecendo a articulação entre o campus e instituições locais. Como parte dessa

mobilização, o campus já realizou o plantio de mais de 150 mudas de árvores nos últimos seis meses, ampliando o impacto social e ambiental da ação.

O protagonismo estudantil é um dos eixos centrais do projeto. Os estudantes participarão diretamente do plantio, manutenção das mudas, acompanhamento da compostagem e cultivo da horta, desenvolvendo senso de pertencimento, responsabilidade coletiva e competências socioambientais.

Entre os resultados esperados estão a criação de áreas verdes de convivência, a ampliação da consciência ecológica, a redução do volume de resíduos orgânicos por meio da compostagem, além do fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis e da integração entre diferentes áreas do conhecimento.

Câmpus Xanxerê

Projeto: Saberes e Sabores: Educação Alimentar e Nutricional no IFSC Xanxerê



Projeto fortaleceu a educação alimentar e aproximou os estudantes da agricultura familiar no IFSC Xanxerê

O IFSC Câmpus Xanxerê realizou, entre junho e dezembro de 2025, o projeto de extensão “Saberes e Sabores: Educação Alimentar e Nutricional no IFSC Xanxerê”, coordenado pela professora Thays Mocellin Giacomini. A iniciativa buscou ampliar o conhecimento dos estudantes sobre alimentação saudável e sustentável, valorização da cultura local e

compreensão do papel da agricultura familiar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Com público estimado de 319 pessoas, o projeto alcançou aproximadamente 400 participantes, envolvendo estudantes do câmpus em ações educativas e visitas técnicas, promovendo integração entre ensino, sustentabilidade e realidade social.

Durante a execução, foram realizadas atividades como planejamento e organização das ações, seleção e formação de bolsistas e voluntários, elaboração de materiais educativos e aplicação de pesquisas de opinião sobre os lanches ofertados pelo PNAE. Também foram promovidas ações educativas e de sensibilização sobre alimentação saudável, cultura alimentar e segurança alimentar, além da divulgação científica e informativa por meio das redes sociais do projeto.

Entre os destaques, ocorreram visitas técnicas à cooperativa fornecedora do PNAE e a uma propriedade rural produtora de panificados que abastece a cooperativa local. A atividade contou com a participação de 31 estudantes do 1º ano do curso técnico integrado em Alimentos, além de bolsistas e membros da comissão do projeto, fortalecendo a aproximação dos estudantes com a cadeia produtiva dos alimentos.

Os resultados qualitativos demonstraram avanços importantes, como maior compreensão sobre escolhas alimentares conscientes, redução do desperdício, valorização da agricultura familiar e fortalecimento da Educação Alimentar e Nutricional no câmpus. O projeto também contribuiu para melhorar a percepção dos estudantes sobre os lanches ofertados e ampliar o conhecimento sobre o funcionamento do PNAE, tema inicialmente pouco conhecido pelo público.

Com resultados expressivos, o projeto reforça o compromisso do IFSC Xanxerê com a promoção da saúde, sustentabilidade e educação alimentar, aproximando estudantes da realidade local e fortalecendo a formação crítica e cidadã.