



Horta saudável no hospital da Fundação Assistencial da Paraíba (FAP)
Healthy vegetable garden at the Hospital of the Fundação Assistencial da Paraíba (FAP)

CORRÊA, Élide Barbosa¹; LEAL, Márcia Paloma da Silva²; LIMA, Edson Batista³; DUARTE, Sayonara Medeiros⁴; CAVALCANTI, Fernando Bezerra de Leão Ataíde⁵; CRISTO, Franchesca Bonifácio de⁶

¹ Universidade Estadual da Paraíba, elida.uepb@gmail.com; ² Universidade Federal da Paraíba, palomalealagro@gmail.com; ³ Universidade Estadual da Paraíba, edsonbatistalima@yahoo.com.br;

⁴Universidade Estadual da Paraíba, sduarteagro@gmail.com; ⁵Universidade Estadual da Paraíba, fernando.cavalcanti@aluno.uepb.edu.br; ⁶Universidade Estadual da Paraíba, franchesca.cristo@aluno.uepb.edu.br

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Manejo de Agroecossistemas

Resumo: A instalação de hortas urbanas agroecológicas em hospitais é uma prática de promoção de saúde e segurança alimentar, sendo o consumo de alimentos livres de agrotóxicos uma das medidas de prevenção do câncer. O projeto foi desenvolvido no hospital da Fundação Assistencial da Paraíba. O objetivo foi auxiliar a produção de alimentos agroecológicos e seguros para os usuários da instituição e proporcionar aos estudantes do curso a formação quanto ao sistema de produção de hortaliças em bases agroecológicas para suprir parte da demanda da cozinha do hospital. Para tanto, áreas improdutivas do hospital foram transformadas em hortas, sendo os alimentos fornecidos para cozinha do hospital; e o excedente comercializado em feira agroecológica no local. As técnicas utilizadas pelo grupo de pesquisa-ação do projeto possibilitaram a produção de hortaliças agroecológicas para o consumo da comunidade do hospital da FAP e a construção de conhecimento do grupo quanto ao manejo de agroecossistemas.

Palavras-Chave: agricultura urbana; pragas; doenças; sistemas agroecológicos.

Contexto

A Fundação Assistencial da Paraíba (FAP) é uma associação filantrópica criada em 1965 para proporcionar assistência médico-hospitalar a crianças carentes e colaborar com atividades de medicina preventiva, ensino médico e de enfermagem. O hospital da FAP está localizado na cidade de Campina Grande/PB e tornou-se um centro de referência oncológica e de tratamento intensivo, tendo aproximadamente 90% dos atendimentos pelo sistema único de saúde (SUS), abrangendo mais de 148 municípios da Paraíba (FAP, 2020).

Diversas doenças humanas podem ser provocadas em razão da má alimentação e da carência de determinados nutrientes presentes nos alimentos (FRANÇA et al, 2017; INCA, 2020). No entanto, além da baixa quantidade de nutrientes presentes



nos alimentos, a quantidade de resíduos químicos presentes nestes, como os resíduos de agrotóxicos utilizados nos sistemas de produção, também prejudicam a saúde das pessoas que ingerem tais alimentos. Dutra et al (2020) realizaram um estudo quanto a distribuição espacial das áreas plantadas com monocultivos (algodão, cana-de-açúcar, milho e soja) nos estados de Mato Grosso, Paraná, Rio Grande do Sul e São Paulo e as taxas de mortalidade de câncer de mama, colo de útero e próstata utilizando os dados do Sistema de Informação sobre Mortalidade do Ministério da Saúde durante os anos de 1996 e 2016. Os estudos realizados pelos autores evidenciaram aumento da exposição ambiental aos agrotóxicos e a influência desse aumento na taxa de mortalidade das pessoas com os cânceres estudados.

O Hospital da FAP, que tem em seus pilares fundadores o respeito à vida, ao meio ambiente e a promoção humana, optou por investir na produção de alimentos agroecológicos como meio de suprir as necessidades da cozinha do hospital quanto ao consumo de hortaliças utilizadas na alimentação dos pacientes, acompanhantes e colaboradores, bem como oferecer uma alimentação com maior qualidade e valor nutricional e, promover hábitos saudáveis e com menor custo.

Neste contexto, a Universidade Estadual da Paraíba tornou-se parceira do Hospital da FAP, por meio do projeto de extensão “HORTA SAUDÁVEL NO HOSPITAL DA FUNDAÇÃO ASSISTENCIAL DA PARAÍBA (FAP)” iniciado em 2019 após convite da instituição para a contribuição no projeto quanto à assistência técnica na implantação e condução de horta em bases agroecológicas para o fornecimento de alimento para a cozinha do hospital e também para a realização de uma feira quinzenal para angariar recursos para a condução da horta.

Os objetivos do projeto são fomentar a produção de alimentos agroecológicos e seguros para os usuários da Fundação Assistencial da Paraíba- FAP, relacionados a uma alimentação saudável e proporcionar aos estudantes do curso de Bacharelado em Agroecologia a formação quanto ao sistema de produção de hortaliças em bases agroecológicas para suprir parte da demanda da cozinha do hospital da FAP para a alimentação dos pacientes e acompanhantes.

Descrição da Experiência

As atividades práticas do projeto foram determinadas após levantamento da demanda do hospital por hortaliças e a partir dos problemas que surgiram no sistema de condução das plantas. Após o levantamento dos problemas, reuniões foram organizadas para a seleção das práticas de manejo disponíveis e as atividades foram realizadas. As práticas produtivas utilizadas no projeto estão de acordo com a legislação de Orgânicos do Brasil.

O projeto iniciou as atividades no ano de 2019. No ano de 2022 a produção foi realizada na área de 681 m² de área produtiva, sendo dividida em horta I com 297 m² e horta II com 384 m². Nestas áreas são produzidas alface crespa, roxa e americana, coentro, cebolinha, rúcula, berinjela, couve, abobrinha, abóbora,



chuchu, tomate cereja, cenoura, pepino, plantas medicinais e condimentares. O excedente dos alimentos produzidos é comercializado em feira agroecológica na instituição.

O manejo das hortas é realizado de forma agroecológica pelos estudantes, buscando promover o equilíbrio do agroecossistema. As práticas utilizadas são rotação de culturas (crotalaria para o controle de nematoides), utilização de composto orgânico, esterco bovino e biofertilizante como fonte de adubação orgânica.

Para o manejo de doenças e pragas foi utilizado o controle biológico com produtos registrados para utilização em sistemas orgânicos. O bioproduto Quartzo® foi utilizado para o controle de nematoides e o Dipel® para o controle das brocas.

Durante a realização do componente de Olericultura do curso de bacharelado em Agroecologia da UEPB foi realizada aula prática na horta do hospital, para o dimensionamento da área da horta III para expansão do sistema produtivo do hospital.

Com o aumento da demanda por alimentos, o projeto conseguiu fazer o plantio de frutíferas (laranja, acerola, mamão e maracujá) na área II da horta. A escolha por esses tipos de frutíferas foi por causa da demanda do hospital e principalmente pela adaptação ao nosso agroecossistema (clima, solo, água, etc..).

Resultados e Discussão

Problemas com a infestação de pragas e doenças, como lesmas, lagartas, nematoides, oídio e podridão de raiz ocorreram nas culturas cultivadas nas áreas. Para o controle do nematoide que estava diminuindo a produção da cenoura e da alface foram realizadas aplicações com o produto biológico Quartzo® (formulado com *Bacillus subtilis* e *Bacillus licheniformis*). A junção destes dois *Bacillus* spp. promove o revestimento na raiz, fazendo com que ocorra a diminuição do ataque de nematoides nas plantas. O produto foi testado por meio de pesquisa-ação (trabalho de conclusão de curso de graduação em Agroecologia) realizada na horta I da FAP, com o objetivo de diminuir a população de *Meloidogyne* spp. no solo. A utilização de Quartzo® diminuiu o número de nematoides no solo e resultou na melhoria da qualidade da cenoura e alface.

Para o controle da broca, lagarta, curuquerê, traça do tomateiro e mariposa foi utilizado o inseticida biológico Dipel, composto por *Bacillus thuringiensis*. Sua aplicação foi feita com pulverizador costal duas vezes em intervalos de sete dias, no final da tarde.

Na condução das hortas foi utilizado o manejo ecológico de solo, com a estruturação das hortas em curvas de nível, utilização de cobertura morta com bagaço de cana e folhas de árvores nos canteiros de cultivo de couve e rotação de



culturas. As práticas de manejo ecológico do solo possibilitaram o melhor desenvolvimento das culturas. Por exemplo, os benefícios da cobertura morta são a diminuição da incidência direta da radiação solar sobre o solo, reduzindo a temperatura superficial do solo, melhorando o desenvolvimento radicular e microbiológico, mantendo um nível de matéria orgânica disponível para uma boa qualidade de solo e para o melhor desenvolvimento das culturas e a diminuição de plantas espontâneas quando auxiliado com o manejo das mesmas.

As técnicas utilizadas pelo grupo de pesquisa-ação do projeto possibilitaram a produção de hortaliças agroecológicas para o consumo da comunidade do hospital da FAP. Garantindo assim o consumo de alimentos saudáveis e a diminuição do custo na aquisição de alimentos pelo hospital. O projeto contribuiu para a produção de 15 espécies vegetais, sendo essas espécies utilizadas na cozinha do hospital e na Feirinha Agroecológica e também com a produção das frutíferas, entre elas o maracujá e o mamão. Assim, devido à atuação do projeto houve suprimento em mais de 70% das hortaliças consumidas semanalmente pelo hospital e aumento na oferta e diversidade de hortaliças na feira quinzenal.

Agradecimentos

À Universidade Estadual da Paraíba, à Pró-reitoria de Extensão pela concessão da bolsa, ao Hospital da FAP e ao Grupo de Pesquisa Agrobiodiversidade do Semiárido.

Referências bibliográficas

DUTRA, Lidiane Silva; FERREIRA, Aldo Pacheco; HORTA, Marco Aurélio Pereira; PALHARES, Paulo Roberto. Uso de agrotóxicos e mortalidade por câncer em regiões de monoculturas. **Saúde Debate**, v. 44, n. 127, p. 1018-1035, 2020.

FAP. Hospital da FAP: História. Disponível em: <http://www.hospitaldafap.org.br/>. Acesso em 21 de novembro de 2020.

FRANÇA, Ana Karina Teixeira da Cunha; CHAGAS, Deysianne Costa das; PESSOA, Fabrício Silva; PINHO, Judith Rafaelle Oliveira; CABRAL, Nayra Anielly Lima. **Alimentação e Nutrição na Atenção Básica em Saúde**. São Luís: EDUFMA, 2017.162 p.

INCA. Instituto Nacional de Câncer. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/alimentacao#:~:text=Causas%20e%20Preven%C3%A7%C3%A3o,-Portugu%C3%AAs&text=Uma%20ingest%C3%A3o%20rica%20em%20alimentos,prevenir%20novos%20casos%20de%20c%C3%A2ncer>. Acesso em 20 de novembro de 2020.