

# Horta Orgânica em uma Unidade Hospitalar como reforço alimentar<sup>1</sup>

Adriane Gomes de Sousa<sup>2</sup>  
Auriane Soares Gomes<sup>3</sup>  
Natalia Pereira de Moraes<sup>4</sup>  
Faculdade Laboro, MA<sup>5</sup>

## RESUMO:

Este trabalho consiste na criação de um projeto de inovação visando a segurança alimentar dos pacientes e profissionais de uma unidade hospitalar. Para isto, propõe-se a implantação de uma horta orgânica, para pôr em prática os princípios de uma alimentação saudável que seja livre de agrotóxicos e adubos químicos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Horta Orgânica; Alimentação Saudável; Sustentabilidade; Qualidade de Vida; Unidade Hospitalar.

Os hospitais vêm se modernizando com o passar do tempo, graças a evolução da medicina e das reformas sanitárias. A partir do século XX, a nutrição hospitalar foi se consolidando e avançando visando não só a prevenção, mas também a promoção da saúde por meio de uma alimentação saudável.

Com o surgimento de alimentos industrializados e alimentos produzidos com utilização de agrotóxicos, a alimentação mudou, passou-se a ingerir tais alimentos, perdendo o hábito de se alimentar de maneira saudável. Todos estes fatores fazem com que a população tenha cada vez menos saúde, o que contribui para o surgimento das mais diversas patologias, tais como doenças cardiovasculares, diabetes, câncer, entre outras.

Ter uma boa alimentação é algo crucial para a saúde de qualquer indivíduo, tendo ele alguma comorbidade ou não, pois uma alimentação de qualidade ajuda o corpo a funcionar de forma adequada, haja vista que o organismo precisa de todos os nutrientes necessários, para que a saúde esteja garantida, pois tais nutrientes possuem funções específicas para o sistema.

No que diz respeito a coletividade enferma, isso se torna ainda mais evidente, pois uma alimentação de qualidade ajudará na recuperação da saúde desse indivíduo. E

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado para Conclusão do Curso de Gestão Hospitalar. Ano 2021.1

<sup>2</sup> Aluna do Curso de Gestão Hospitalar da Faculdade Laboro, e-mail: dricka.gomes90@gmail.com

<sup>3</sup> Aluna do Curso de Gestão Hospitalar da Faculdade Laboro, e-mail: aninhagomess609@gmail.com

<sup>4</sup> Aluna do Curso de Gestão Hospitalar da Faculdade Laboro, e-mail: nataliamorais923@gmail.com

no que se refere aos profissionais, tal alimentação agregará mais saúde aos mesmos, contribuindo para que tenham uma jornada de trabalho mais efetiva.

Utilizando-se de tais informações, viu-se a necessidade de se implantar uma unidade produtiva sustentável, que agirá como reforço alimentar, visando não somente a qualidade de vida dos pacientes e profissionais de saúde, mas também a sustentabilidade da unidade.

Para isso a unidade produzirá alimentos que sejam livres de agrotóxicos e adubos químicos, utilizando resíduos como cascas de frutas, verduras, entre outros insumos que anteriormente seriam descartados pelo hospital. Agora serão depositados em recipientes, misturados a terra e outros compostos, pois servirão para a produção de adubos orgânicos, serão utilizados também materiais recicláveis que servirão como vasos, onde serão plantadas as sementes de cada hortaliça.

Além de todos os benefícios citados anteriormente, pretende-se também mudar o conceito de que a alimentação ofertada pelos hospitais é uma alimentação ruim, essa é uma questão que sempre vem sendo levantada, porque as pessoas não gostam da comida ofertada pelos hospitais, e a resposta sempre é a mesma, a questão do gosto, aparência etc.

Mas de uns anos para cá, essa situação vem mudando, a alimentação vem sendo mais aceita, pois tornou-se mais atrativa para os consumidores, tudo isso graças a sua composição, um prato rico em cores e sabores, não tem como não se tornar atrativo e despertar o interesse de quem vai o consumir. Poder ofertar uma refeição com todas essas características e adicionar mais qualidade ainda, tratando-se de produtos cultivados sem o uso de agrotóxicos e adubos químicos, torna-se ainda mais convidativo.

Tudo isso deve ser levado em consideração, pois a alimentação encerra, também o sentido de satisfazer aspectos emocionais, psicológicos e motivacionais dos indivíduos, fazendo com que essa experiência se torne positiva ou não, em função de como ela se desenvolve (JORGE, 2005). Outro ponto não menos importante que também seria conquistado com essa iniciativa, é a diminuição dos gastos feitos com a compra de hortifrutis, pois tais insumos costumam ter um valor bem elevado.

Para a implantação da Horta Orgânica serão utilizadas hortaliças como cheiro verde, cebolinha, manjericão, pimentão, alface, couve e acelga, que serão plantadas em recipientes recicláveis, devidamente higienizados, e serão colocados em uma área disponível na unidade, onde possam ser cultivadas com todos os cuidados necessários.

Para dar início a esse projeto, conta-se com um orçamento inicial de 250 reais, que servirão para a compra de sementes, tela de proteção contra chuva e sol, entre outros materiais, o plantio e manutenção, ficarão sob a responsabilidade dos colaboradores que trabalham na área de higienização e limpeza (jardineiros).

No que diz respeito a sustentabilidade, além dos insumos que serão utilizados para compostagem, utilizar-se-á também água das chuvas, coletadas e armazenadas em toneis, para serem usadas na irrigação da horta. Todos esses processos serão feitos de maneira sustentável, evitando assim gastos adicionais, sempre pensando na saúde da população e na preservação do meio ambiente.

Com isso conclui-se que tal projeto trará muitos benefícios não só para a unidade, mas também para a comunidade, e servirá de incentivo para que outros hospitais venham ter o interesse em adotar tais medidas, possibilitando assim que mais pessoas sejam beneficiadas com uma alimentação hospitalar de qualidade, que visa nada menos que sua segurança alimentar.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

JORGE. Dr. Andreia Luiza. História e Evolução da Gastronomia Hospitalar. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, jan./fev., 2005. Disponível em: <[https://nutricaoempauta.com.br/lista\\_artigo\\_.php?cod=1](https://nutricaoempauta.com.br/lista_artigo_.php?cod=1)>. Acesso em: 20 de mar. de 2021.

HORTA ORGÂNICA REFORÇA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO HOSPITAL METROPOLITANO. Pró-Saúde, 20 de mar. de 2018. Disponível em: <<https://www.prosaude.org.br/noticias/horta-organica-reforca-alimentacao-saudavel-no-hospital-metropolitano/>>. Acesso em: 03 de abr. de 2021.

ROJAS. Vera. Horta orgânica está entre as boas práticas ambientais no Hospital Regional do Marajó. Agência Para, 06 de jun. de 2019. Disponível em: <<https://agenciapara.com.br/noticia/13134/>>. Acesso em: 18 de abr. de 2021.

ALMEIDA, V. E. S. de. Agrotóxicos em hortaliças: segurança alimentar, riscos socioambientais e políticas públicas para promoção da saúde. Repositório Alice, 2009. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/757610>>. Acesso em: 01 de maio de 2021.

PIRES. Ivana Lago. Produção de compostagem para horta orgânica, visando um desenvolvimento socioeconômico e ambiental. 1º Congresso Sul-Americano de Resíduos Sólidos e Sustentabilidade – CONRESOL – Gramado -RS, 12 a 14 de jun. de 2018 – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia campus Vitória da Conquista. IBEAS, 2018. Disponível em: <[www.ibeas.org.br/conresol/conresol2018/III-016.pdf](http://www.ibeas.org.br/conresol/conresol2018/III-016.pdf)>. Acesso em: 22 de maio de 2021.