



# 4º Feira de Ciências do Clube de Ciências Decolar e NAIPCE

18 de outubro de 2024

## Sabor a qualidade de vida alternativa

Autor ; Francisco Jeferson da Silva Barbosa; Orientador(a). Marilene Alves da Silva; marilene.alves@edu.mt.gov.br

Escola Estadual Padre Johannes Berthold Henning

### INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como objetivo pesquisas de iniciação científica, construindo conhecimento na busca por sabores originais direto do campo no uso de temperos, também voltado para as praticas da fitoterapia alternativa.

### METODOLOGIA

A utilização de salsinha cultivada em nossa horta escolar tornou-se fonte alternativa da comunidade em usos de chás fitoterápicos através dos conhecimentos milenar em funções diuréticas, renais e eliminação de peso corporal.



### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante nossas práticas experimentais e pesquisas de iniciação científica, obtivemos um aumento significativo nas vendas de nosso produto alavancado pelos conhecimentos milenar da fitoterapia tradicional em uso de chás diários com foco em funções diuréticas.



### CONCLUSÃO

Além da garantia de saúde na escolha e consumo dos alimentos orgânicos, a salsinha se destaca como um delicioso tempero na cozinha, indo além com a contribuição e benefícios que existem. A salsa é rica em vitamina C e vitamina A, e o seu chá pode ajudar a fortalecer a imunidade do organismo, pois a salsinha possui uma ampla gama de minerais, nutrientes e antioxidantes.



Apoio

