



AUTORA: MARIA LUIZA SANTOS

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

18 de outubro de 2024

## Da economia solidaria até sua mesa

Autor: Amanda Iasmim Alves Feliciano; orientador(a). Marilene Alves da Silva: marilene.alves@edu.mt.gov.br

Escola Estadual Padre Johannes Berthold Henning

### INTRODUÇÃO

Fomentar o modelo como produzimos, consumimos os alimentos, nortear a busca por métodos e melhoria na qualidade de vida, promovida pela alimentação saudável e modelos sustentáveis. Promovendo a economia solidária com foco na cooperação, sustentabilidade e empreendedorismo dos produtores de alimentos orgânicos.

### METODOLOGIA

Produção e elaboração do tempero se deu através de pesquisas e experimentos que resultou na produção de um sal completo orgânico, envolvendo interesses e propósitos do grupo no uso e aproveitamento das produções cultivadas em ações conjuntas direto da nossa horta para sua mesa, gerando trabalho e fontes de renda.



### RESULTADOS E DISCUSSÃO

A produção de tempero completo orgânico elevou os valores do produto, facilitando o uso na cozinha e garantindo a qualidade alimentar e beneficiando a economia dos cooperados.



### CONCLUSÃO

Visamos produzir um tempero pronto desenvolvido da junção de varias produções de cultivares que resultou em um excelente produto final, bem aceito pela comunidade local.



Apoio

