



**PNAE 2021/2022**

**INSTITUTO FEDERAL DE GOIÁS  
CÂMPUS APARECIDA DE  
GOIÂNIA**

**2022**

# **E-BOOK**

**DESAFIO PNAE NA COZINHA**

## **CATEGORIAS PREMIADAS**

- Sobremesa
- Quitanda
- Prato Salgado
- Prato Saudável



**#ALIMENTAÇÃO**

**SAU  
DÁ  
VEL**

**ORGANIZADORES**

**Glaucaia Rosalina Machado Vieira  
Kelio Junior Santana Borges  
Rodrigo de Souza Arantes**





MACHADO, Gláucia Rosalina; BORGES, Kelio Junior Santana; ARANTES Rodrigo de Souza (orgs.).

Desafio PNAE na Cozinha. Gláucia Rosalina Machado; Kelio Junior Santana Borges; Rodrigo de Souza Arantes (Orgs). Aparecida de Goiânia: GEPEX, IFG, 2013, 45p.

Produção independente Desenvolvida pela GEPEX - IFG-Campus Aparecida de Goiânia

1.Relato de Experiência. 2. Histórico do PNAE. 3.Receitas. 4. Fotos.

Desafio PNAE da Cozinha.



## SUMÁRIO

Apresentação .....	02
Alimentação saudável e direito à alimentação.....	03
Sobre o DESAFIO PNAE na Cozinha.....	10
Participantes premiadas e categoria dos pratos.....	11
Receitas.....	13
Caldo de verduras com frango desfiado.....	13
Biscoito de batata.....	14
Banoffe.....	15
Escondidinho de frango com mandioca.....	16
Pudim com calda de banana caramelizada.....	18
Caldo de abóbora cabotiá .....	19
Vitamina de batata doce para ganho de massa magra.....	20
Bolo de cenoura.....	21
Bolo de abacaxi.....	22
Gelado de Abacaxi.....	23
Doce de banana.....	25
Pão de abóbora .....	26
Bolo de cenoura com cobertura de chocolate.....	27
Pudim de abóbora.....	28
Batata doce assada na Airfryer.....	30
Batata gratinada.....	31
Bolo de abóbora cabotiá .....	32
Entrevista com as primeiras colocadas de cada categoria.....	33
Flávia Cristina Machado.....	33
Joana Darc de Assis Souza.....	34
Jakelline Leite Pinto.....	35
Renania Naiara de Sousa Barbosa.....	36
Agradecimentos.....	37
Comissão de execução do PNAE.....	38
Sessão de fotos.....	39



## APRESENTAÇÃO

Alimentação é uma questão chave para a vida humana. Envolve desde necessidades mais elementares, como a sobrevivência, até os objetivos de promoção e manutenção do bem-estar e da saúde. Num mundo onde o problema da fome contrasta com o consumo excessivo de alimentos que podem ser nocivos à saúde, pensar sobre o que se come e se bebe tornou-se assunto de grande relevância. Ainda que o debate científico envolva discordâncias e problemas de pesquisa cujas respostas dos dados poderão corrigir tudo o que se acredita saber atualmente, é inquestionável a relevância de se chamar a atenção à questão. É necessário, no entanto, pensar sobre a alimentação não apenas nos círculos acadêmicos e especializados. Todos precisam pensar sobre o que escolhem como alimento, como o preparam e quais os desdobramentos do que ingerem sobre a saúde.

Vale lembrar a máxima clássica de Hipócrates: "Que seu remédio seja seu alimento, e que seu alimento seja seu remédio". Isso significa chamar a atenção para o fato de que o que ingerimos pode nos adoecer ou promover nossa saúde.

O presente e-book partiu de tal preocupação e foi norteador por esse objetivo: chamar as pessoas para pensarem sobre a alimentação e se envolverem, na prática, com ações que fazem parte do cotidiano alimentar. Situar o problema e formas de lidar com o mesmo no cotidiano das pessoas da nossa comunidade foi a estratégia escolhida para integrar educação e a saúde pela via do conhecimento prático da alimentação saudável.

Todo o conteúdo deste e-book é composto por produções de participantes que são, ao mesmo tempo, pessoas comuns e profissionais em formação. Esta é a mensagem comunicada: as soluções para uma alimentação saudável não precisam ser caras, rebuscadas e inacessíveis. O conhecimento sobre os alimentos e como prepará-los nos leva a descobrir que tudo do que precisamos está mais próximo e pode ser mais bem utilizado do que imaginamos.



## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DIREITO À ALIMENTAÇÃO

GONÇALVES, Denise Cândido  
MORAES, Renata David de

A concepção de uma alimentação saudável e adequada é um assunto debatido por vários segmentos da sociedade, uma vez que a questão alimentar e nutricional relaciona-se com diferentes campos de interesses sociais, econômicos e políticos. Os conceitos em torno de tal questão avançam à medida que evolui a história e são modificadas a organização social e as relações de poder de uma sociedade.

No imaginário social manifesto no campo da Alimentação e Nutrição, por décadas, a alimentação saudável esteve racionalmente reduzida à ingestão de nutrientes para a manutenção das necessidades biológicas para a sobrevivência. Atualmente, no entanto, a alimentação saudável transcende seu conceito biologicista assumindo significação socioeconômico-cultural.

O Brasil conta com um documento de referência sobre a alimentação saudável, trata-se do Guia Alimentar para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde (MS) do Brasil, em parceria com a Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS), com participação da sociedade civil (BRÁSÍLIA, 2014).

O Guia Alimentar para a População Brasileira define que a alimentação saudável, além de ser adequada ao corpo humano, satisfazendo as suas necessidades biológicas, deve também ser referenciada pela cultura alimentar, pelos aspectos de gênero, raça, etnias e ser baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (BRÁSÍLIA, 2014).

A promoção de uma alimentação saudável compreende, ainda, um conjunto de estratégias que envolvem a autonomia e o acesso físico e econômico ao alimento, além de estar relacionada às formas de produção e distribuição. Esses fatores são determinantes na estruturação de um sistema alimentar justo especialmente quando envolvem práticas sustentáveis, técnicas tradicionais de cuidado com o solo, variedade de produção, entre outros aspectos fortemente associados à agricultura familiar (BRÁSÍLIA, 2014).

A depender de suas características, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode promover justiça social e proteger o ambiente ou, ao contrário, gerar desigualdades sociais e ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade (BRÁSÍLIA, 2014).

Apesar do reconhecimento da importância da agricultura familiar, o agronegócio tem se fortalecido, gerando consequências para a área rural, urbana e o meio ambiente com o desmatamento, a contaminação dos alimentos, da água e do solo pelos agrotóxicos, além dos impactos sociais pela má distribuição de renda e terras e o aumento das injustiças sociais. Tudo isso interfere diretamente nas formas de adquirir, preparar e consumir alimentos saudáveis.

A alimentação saudável perpassa esses aspectos amplos, mas também depende de escolhas individuais. O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) traz a regra de ouro para uma alimentação mais saudável: prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. A regra de ouro é: descasque mais e desembale menos (BRÁSÍLIA, 2014).



## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DIREITO À ALIMENTAÇÃO

Alimentos in natura são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e são adquiridos para o consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original (BRASÍLIA, 2014).

As preparações culinárias são obtidas pela combinação e preparo de alimentos in natura ou processados que resultam na refeição. As preparações culinárias, portanto, constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionadas com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com o seu bem-estar (BRASÍLIA, 2014).

Os alimentos ultraprocessados são aqueles que passaram por algum processamento industrial, envolvendo diversas etapas de produção e técnicas de processamento com a adição de muitos ingredientes, como sal, açúcar e gordura, e possivelmente substâncias sintetizadas em laboratórios (BRASÍLIA, 2014).

Alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a base de uma alimentação saudável, esses alimentos são os cereais, grãos, raízes, tubérculos, legumes, verduras, frutas, castanhas, nozes, amendoim, carne, leite, ovos e farinhas de mandioca, milho, portanto, uma alimentação saudável está relacionada com o acesso a esses alimentos (BRASÍLIA, 2014).

Compreender que o que se come está relacionado com a produção de alimentos e com o poder de compra. A possibilidade de uma alimentação saudável é um processo que exige políticas, programas e ações públicas com o objetivo de criar condições de acesso à alimentação e de empoderar os indivíduos para escolhas autônomas e saudáveis.

No Brasil, a alimentação é um direito previsto na Constituição Federal desde 2010 (BRASIL, 2010), tal direito tem sido construído a partir da ampla mobilização social e da estruturação na legislação, nas ações e em políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), implementadas no país principalmente desde 2003.

Dentre tais avanços na área da SAN, pode-se destacar a realização das Conferências sobre Alimentação, a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), o Programa de Alimentação Escolar (PNAE), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Bolsa Família (PBF) (BRASIL, 2010; 2009; 2006; 2004).



## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DIREITO À ALIMENTAÇÃO

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é: “o direito de cada pessoa ter o acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para obter estes alimentos, sem comprometer os recursos para obter outros direitos fundamentais, como saúde e educação” (BRASIL, 2010 b).

Como direito social, é função do Estado, em todas as esferas de governo, o desenvolvimento de políticas, ações e programas sociais que promovam a alimentação saudável e adequada. Nesse sentido, parte do Estado também tem a responsabilidade de fomentar ações estruturais que favoreçam as escolhas saudáveis no nível individual.

### Histórico do PNAE no IFG

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, como instituições públicas de ensino que ofertam a educação básica, são participantes do PNAE e recebem recursos financeiros automaticamente para complementar o atendimento da alimentação escolar. No ano de 2015, após a contratação de nutricionistas para compor a equipe da Coordenação-Geral de Assistência Estudantil da Pró-Reitoria de Extensão do IFG, iniciaram-se estudos da viabilidade de execução do PNAE.

A equipe de nutricionistas realizou visitas a outros institutos, com intuito de mapear e vivenciar as experiências da rede federal na execução do programa, uma vez que esta não conta com a mesma estrutura organizacional das prefeituras e municípios, apresentando várias particularidades. Foram feitas visitas à reitoria do Instituto Federal Goiano e ao câmpus Urutaí, bem como à reitoria do Instituto Federal do Sul de Minas e aos seus campi Inconfidentes e Pouso Alegre. Além das visitas, foram feitas reuniões e grupos de estudo com as nutricionistas docentes do IFG e a nutricionista do SIASS para troca de saberes, experiências e traçar possibilidades.

O FNDE, percebendo que a execução do PNAE era limitada em grande parcela da Rede Federal, promoveu em 2016 o I Encontro técnico sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar na Rede Federal, do qual as nutricionistas do IFG participaram. O encontro serviu como experiência da execução e das dificuldades enfrentadas por outros institutos federais.

Em 2017, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE) promoveu, uma atividade de formação em alimentação escolar.

A partir de todo o acúmulo das experiências, cursos, participações, eventos e visitas, a equipe de nutrição elaborou, em 2017, a primeira versão do Manual de Execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Instituto Federal de Goiás. Este material foi avaliado pela Procuradoria Federal no IFG.



## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DIREITO À ALIMENTAÇÃO

Em 2018, a pró-reitoria de extensão proporcionou a ida de servidores indicados dos câmpus que seriam as referências do Programa em cada unidade para o Seminário Nacional sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que aconteceu no Instituto Federal do Sul de Minas Gerais.

Em 2018 e 2019, a equipe de nutrição realizou visitas em todos os câmpus do IFG para a sensibilização quanto à execução do programa e apresentação do Manual de Execução do PNAE no IFG, esclarecendo dúvidas e auxiliando o pensar coletivo sobre a forma de aplicação do manual diante das especificidades de cada câmpus.

Em 2018 e 2019, os primeiros campi do IFG executaram o programa mediante aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, por meio de chamada pública. Os campi Luziânia e Valparaíso de Goiás experienciaram a execução do programa contando com a estrutura e funcionamento dos restaurantes estudantis que eram geridos por empresa terceirizada. Nessa execução, foram adquiridas frutas para enriquecimento do cardápio dos lanches e polpas de fruta para produção de suco e enriquecimento do cardápio do almoço e do lanche noturno, todos servidos nos restaurantes estudantis e contando com estrutura física e de pessoal da empresa terceirizada para armazenamento, higienização e produção dos sucos. Já o Câmpus Senador Canedo, que também executou o PNAE em 2019, o fez sem a estrutura física e de pessoal. A execução do programa foi possível com a distribuição de lanches prontos em formatos de kits distribuídos aos estudantes nos intervalos das aulas no pátio. Os kits de lanche eram compostos por quitandas, frutas, sucos de frutas e iogurtes produzidos por uma cooperativa de agricultores familiares da região.

Em 2020, devido à situação de emergência decorrente da pandemia do Coronavírus (Covid-19), foi publicada a Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020 que alterou a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica (BRASIL, 2020).

Diante da suspensão das atividades presenciais no IFG e da possibilidade da distribuição de alimentos para os pais ou responsáveis dos estudantes, em 2020 e 2021 o programa foi executado mediante a aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar. Os alimentos adquiridos e organizados em cestas, compostas principalmente por frutas e vegetais, foram distribuídos aos estudantes ou responsáveis para complementar a alimentação em casa. Neste período todos os estudantes da educação básica de todos os câmpus foram contemplados, uma vez que todo o processo de aquisição foi realizado e centralizado pela reitoria.



## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DIREITO À ALIMENTAÇÃO

Para além das atividades relacionadas à oferta de alimentos e utilização do recurso financeiro, seguindo as diretrizes do PNAE, foi estimulado o desenvolvimento de atividades de Educação Alimentar e Nutricional. Neste período, os campi desenvolveram ações de forma descentralizada e registraram em seus relatórios de execução do Programa.

Em 2020 a reitoria, em parceria com o câmpus Cidade de Goiás, desenvolveu a Ação de Extensão PNAE na cozinha: Educação Alimentar e valorização da cultura e da agricultura familiar de Goiás. Neste projeto, foram elaborados quatro vídeos de curta metragem, um livreto e folders a serem entregues junto às cestas de alimentos. O objetivo do projeto era a produção de materiais que estimulasse práticas de Educação Alimentar e Nutricional, promovendo a produção de conhecimento em torno de práticas alimentares saudáveis, na valorização de alimentos produzidos por agricultores locais, além de promover a aproximação com a agricultura familiar.

### Desafios e evoluções na execução do PNAE no IFG

Diante todo o histórico de execução do PNAE no IFG, permanecem ainda vários desafios:

#### 1. Parcialidade no atendimento aos estudantes:

O PNAE é voltado para o atendimento dos estudantes da educação básica (Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio e Técnico Subsequente), no entanto os institutos federais são instituições híbridas, de atendimento tanto a estudantes da educação básica quanto da educação superior.

#### 2. Insuficiência de recurso financeiro

O PNAE realiza repasses de recursos financeiros para a aquisição exclusiva de alimentos em caráter complementar, sendo então, obrigação da instituição prover recursos financeiros para a alimentação escolar. No entanto os institutos não possuem orçamento destinada à alimentação escolar, estando essa complementação dependente de vontade política, decisão de gestão, e de outros programas como o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

#### 3. Ausência de estrutura física e recursos humanos

O IFG não possui estrutura para a preparação e distribuição de refeições em 6 (seis) dos seus 14 (quatorze) campi. Nos campi com estrutura física de restaurante estudantil, tais restaurantes são geridos por empresas contratadas para o fornecimento de refeições. Além disso, a instituição não conta com cargos voltados à logística de compras, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, como cozinheiros, técnicos em alimentação e nutrição etc.

Ainda diante de todos esses desafios, o IFG evoluiu nos aspectos de aproximação com as organizações de agricultores familiares nas proximidades dos câmpus, este sendo o melhor domínio do processo de aquisição de alimentos via dispensa de licitação por chamada pública para aquisição direto da agricultura familiar, bem como o entendimento e o retorno positivo dos estudantes quanto ao Pnae e ao direito de se alimentar.



## ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DIREITO À ALIMENTAÇÃO

### Referências bibliográficas

BRASIL. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, 2020.

BRASIL. Lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica. Brasília, 2020.

BRASÍLIA. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. 2014.

BRASÍLIA. O Estado de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil – Um Retrato Multidimensional. Relatório, 2014.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 2010.

BRASIL. Emenda Constitucional nº64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Brasília, 2010 b.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; e dá outras providências. Presidência da República, Brasília, 2009.

BRASIL. Decreto nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sisan com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, e dá outras providências. Brasília, 2006.

BRASIL. Decreto nº 5.209, de 17 de setembro de 2004. Regulamenta a Lei nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004, que cria o Programa Bolsa Família e dá outras providências. Brasília, 2004.



# ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DIREITO À ALIMENTAÇÃO

## Referências bibliográficas

BRASIL. Lei nº 10.836, de 9 de janeiro de 2004. Cria o Programa Bolsa Família e dá outras providências. Brasília, 2004 b.

BRASIL. Medida Provisória nº 132, de 20 de outubro de 2003. Cria o Programa Bolsa Família e dá outras providências. Brasília, 2003.

BRASIL. Decreto nº 37.106, de 31 de março de 1955. Institui a companhia da merenda escolar. Rio de Janeiro, 1955.



## DESAFIO PNAE NA COZINHA

Em 2021, durante a ação de extensão PNAE na cozinha: educação alimentar e valorização da cultura e da agricultura familiar de Goiás, o campus Aparecida de Goiânia, por meio da comissão responsável pela distribuição das cestas, com o objetivo de promover ainda mais a reflexão sobre a questão da alimentação e tentando dinamizar o processo de recebimento das cestas, promoveu uma atividade culinária chamada Desafio PNAE na cozinha.

Todos os membros da comunidade do campus que receberam as cestas de alimentos foram convidados a participar de um desafio gastronômico no qual era preciso fazer um prato que utilizasse frutas, verduras e legumes pertencentes à cesta recebida.

Foram criadas regras e orientações para nortear a participação de quem quisesse fazer parte do Desafio PNAE na cozinha.

De imediato, foi definido que seriam premiados 3 pratos em cada uma das quatro categorias definidas pela equipe responsável pela distribuição das cestas. As categorias foram: sobremesa, quitanda, prato salgado, prato saudável.

Além de uma premiação para os pratos de maior destaque em cada categoria, as pessoas que participassem seriam premiadas com horas complementares, quantidade esta definida pela comissão.

De acordo com o regulamento, era necessário fazer o prato, enviar a receita e fazer fotos do processo. Com base nesse material, as nutricionistas da instituição puderam avaliar e definir quais as melhores receitas. Também foi informado que todo o material reunido no desafio faria parte de um e-book, trabalho este que agora realizamos por meio desta publicação.

Foram recebidas 15 receitas, das quais quatro foram escolhidas como as mais adequadas para cada categoria. Algumas das receitas não puderam participar do desafio por não terem enviado todo o material ou por não se adequarem exatamente a nenhuma das quatro categorias determinadas, mas elas estão aqui presentes, compondo o e-book que agora vem a público.

Gostaríamos de agradecer a todas as pessoas que participaram dessa atividade cujo objetivo maior era, num momento de tão grande distanciamento, promover uma sensação de envolvimento e de coletividade entre nossos alunos e alunas. Obrigado por atenderem ao nosso convite e por fazerem parte da Família IFG.



## DESAFIO PNAE NA COZINHA

### Participantes

#### Categoria – Pratos saudáveis

Aluna: Joana D'arc de Assis Souza  
Curso: Curso Técnico em Modelagem 5º período  
Receita: Caldo de verduras com frango desfiado

Aluna: Sângela Oliveira Machado  
Curso: EJA Modelagem 4º período  
Receita: Batata assada na Airfrer

Aluna: Daise Lima Santos Cavalcante  
Curso: Técnico Integrado em Alimentos – EJA 1º PERÍODO  
Receita: Vitamina de batata doce para ganho de massa magra

#### Categoria – Pratos salgados

Aluna: Renania Naiara de Sousa Barbosa  
Curso: Técnico em Modelagem do Vestuário  
Receita: Escondidinho de frango com mandioca

Aluna: Aline Gonçalves de Oliveira Santos  
Curso: Técnico em alimentos EJA 5º período  
Receita: Caldo de abóbora cabotiá

Aluna: Sílvia José de Jesus  
Curso: Técnico Integrado em Alimentos – EJA 1º Período  
Receita: Batata gratinada

#### Categoria – Sobremesa

Aluna: Izabela Ferreira de Sousa  
Curso: Técnico Integrado em Alimentos I  
Receita: Doce de banana

Nome: Geisla Martins Ribeiro  
Curso: Química II  
Receita: Gelado de Abacaxi

Aluna: Renania Naiara de Sousa Barbosa  
Curso: Técnico em Modelagem do Vestuário  
Receita: Pudim com calda de banana caramelizada

Aluna: Nildedenia Maria Batista Silva  
Curso: EJA Modelagem 2º período  
Receita: Pudim de abóbora



## DESAFIO PNAE NA COZINHA

Aluna: Renania Naiara de Sousa Barbosa  
Curso: Técnico em Modelagem do Vestuário  
Receita: Pudim com calda de banana caramelizada

Aluna: Flávia Cristina Machado  
Curso: Técnico em Alimentos  
Receita: Banoffe

### **Categoria – Quitandas e bolos**

Aluna: Lorrany Fernandes Rosa  
Curso: Técnico Integrado em Alimentos I  
Receita: Bolo de cenoura com cobertura de chocolate

Aluna: Elisangela Franco Leme  
Curso: Modelagem 2º período  
Receita: Bolo de abacaxi

Aluna: Jucileia dos Santos Luz  
Curso: EJA Técnico Integrado em Alimentos  
Receita: Pão de abóbora

Aluna: Valéria de Queiroz da Silva Leite  
Curso: EJA Modelagem do Vestuário 4º período  
Receita: Bolo de abóbora Cabotia

Aluna: Jakelline Leite Pinto  
Curso: Técnico Integrado em Alimentos II  
Receita: Biscoito de batata

Aluna: Delma Miranda Marinho  
Curso: Técnico em alimentos 5º período  
Receita: Bolo de Cenoura

## RECEITAS

### 1-Caldo de verduras com frango desfiado - Joana D'arc de Assis Souza

#### Ingredientes:

- 3 cenouras
- 2 abóboras
- 1 kg de inhame
- 1 peito de frango desfiado
- 3 tomates maduros
- 2 cebolas de cabeça
- alho amassado
- coentro
- pimenta e sal a gosto
- orégano



#### Modo de preparo:

Descasque e pique as verduras (cenoura, abóbora e inhame).

Coloque em uma panela, cubra com água e leve ao fogo. Deixe cozinhar até ficar bem mole (para agilizar pode colocar na pressão). Cozinhe o frango, desfie e reserve. Pique o tomate, a cebola, a pimenta etc.

Coloque, em uma panela, 1/2 xícara (chá) de óleo de sua preferência, adicione o alho, a cebola e deixe dourar. Adicione o frango, deixe fritar um pouco e junte o tomate, o coentro e a pimenta. Misture bem, deixe o tomate amolecer e, enquanto isso, bata no liquidificador as verduras, aos poucos para não pesar. Coloque a água do cozimento, bata bem para ficar um mingau, junte com o frango e os outros ingredientes, misture bem e deixe ferver por uns 5 minutos. Salpique com orégano. Sirva acompanhado de torradas. Rende de 5 a 6 porções.



## RECEITAS

### 2-Biscoito de batata – Jakelline Leite Pinto

#### Ingredientes:

- 1 ovo
- 2 batatas médias
- 2 xícaras de polvilho
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de queijo

#### Modo de preparo:

Descasque as batatas e corte em cubos. Coloque para cozinhar até o ponto de amassar. Amasse.

Misture todos os ingredientes e continue amassando.

Modele no formato que desejar.

Leve ao forno para assar em 180°C até dourar.



## RECEITAS

### 3-Banoffe – Flávia Cristina Machado

#### Ingredientes:

- 200g de bolacha maisena
- 3 colheres de manteiga
- doce de leite
- 4 bananas pata
- chantili
- chocolate em pó

#### Modo de preparo:

Triture a bolacha. Derreta a manteiga e misture com a bolacha. Em forma de fundo removível, coloque a massa, pressionando-a. Em seguida, ponha para assar em fogo médio por 10 minutos. Após o forno, deixe esfriar e coloque o doce de leite. Parta as bananas ao meio e coloque em cima do doce. Bata o chantilly até ficar em ponto firme e ponha por cima das bananas. Por fim, polvilhe o chocolate em pó.



## RECEITAS

### 4- Escondidinho de frango com mandioca - Renania Naiara de Sousa Barbosa

#### Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 peito de frango de cerca de 600g
- 1 copo de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 1 sachê de molho de tomate
- sal a gosto
- pimenta do reino a gosto
- páprica a gosto
- cheiro verde
- 600g de muçarela fatiada
- 300g de presunto ralado



#### Modo de preparo:

##### Recheio

Em uma panela, coloque o azeite para refogar a cebola picada até que ela fique macia e transparente, acrescente o alho e refogue por mais um minuto. Agora junte o tomate picado e refogue por mais um minuto até que fique macio. Neste momento, coloque o frango já temperado com sal, pimenta do reino, páprica e refogue tudo até dourar. Coloque um pouco de água para cozinhar durante 30 minutos na pressão. Depois de cozido, coloque o molho de tomate e coloque para cozinhar por 10 minutos. Depois sacuda a panela para desfiar o frango, acrescente no frango o milho verde, o creme de leite e o requeijão e reserve.

## RECEITAS

### Purê de Mandioca

- 1 copo de requeijão
- 800g de mandioca cozida e amassada
- $\frac{3}{4}$  de xícara de leite (180 ml)
- sal e pimenta do reino a gosto
- cheiro verde a gosto
- cebola pequena picada
- 1 caixa de creme de leite



### Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque a manteiga para refogar a cebola. Quando refogar, coloque a mandioca aos poucos e com o leite, até ter uma massa macia. Por último acrescente o sal e a pimenta do reino, deixe cozinhar para finalizar com o requeijão, o creme de leite, e o cheiro verde.

### Montagem do Escondidinho

Em um refratário que possa ir ao forno, espalhe uma camada de purê. Faça outra camada de frango, depois espalhe o presunto ralado por cima, faça uma camada de muçarela por cima do frango e o presunto. Repita esse processo por mais uma vez. Por último espalhe muçarela. Fica a critério colocar orégano. Leve ao forno para dourar.





## RECEITAS

### 5-Pudim com calda de banana caramelizada - Renania Naiara de Sousa Barbosa

#### Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar para caramelizar

#### Modo de preparo:

No liquidificador, coloque o leite condensado, os ovos e o leite. Bata até formar um creme. Reserve tudo em um recipiente. Em uma panela, coloque o açúcar para caramelizar, depois ponha o açúcar na forma e coloque o creme. Leve ao forno em banho maria.

#### Calda

- 10 bananas fatiadas em rodelas
- 2 xícaras de açúcar

Coloque o açúcar para dourar, em seguida, adicione as bananas e ponha um pouco de água para fazer a calda, depois disso reserve a calda. Desenforme o pudim e coloque a calda de banana.



## RECEITAS

### 6-Caldo de abóbora cabotiá – Aline Gonçalves de Oliveira Santos

#### Ingredientes:

- 1 abóbora AAC
- 1/2cebola
- 2 gomos de linguiça de frango
- Pimenta, sal, cheiro verde a gosto
- Pimenta de cheiro a gosto
- Chimichurri
- ½ caixinha de creme de leite.

#### Modo de Preparo:

Cozinhar a abóbora e depois bata no liquidificador junto com a cebola, a pimenta e um pouco da água do cozimento. Em seguida, vamos fritar os gomos de linguiça de frango. Depois de refogá-los com um pouco da cebola e o chimichurri,

Acrescente o caldo de abóbora ao refogado e deixe-o ferver.

Para finalizar, basta adicionar o creme de leite e o cheiro-verde picado.



## RECEITAS

**7-Vitamina de batata doce para ganho de massa magra - Daise Lima Santos Cavalcante**

### **Ingredientes:**

- 1 copo de leite ou água
- 1 banana prata
- 1 colher de aveia
- 3 pedaços (rodela) de batata doce (se quiser pode colocar mais)

### **Modo de Preparo:**

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata. Depois de bater, está pronto. É só beber.



## RECEITAS

### 8-Bolo de cenoura – Delma Miranda Marinho

#### Ingredientes:

- 4 cenouras médias
- 3 ovos
- ½ xícara de óleo
- 1 colher de fermento químico
- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de açúcar

#### Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque numa forma untada com manteiga e trigo. Depois leve no forno a 180° por 40 min.



## RECEITAS

### 9-Bolo de abacaxi – Elisangela Franco Leme

#### Massa

- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 2 colheres de (sopa) de margarina
- 1 xícara e meia de farinha de trigo
- 200 ml de leite ou 1 copo pequeno
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo

#### Calda

- 1 xícara e meia de açúcar
- 1 abacaxi picado ou em rodelas grossas ou picado, como preferir

#### Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e a margarina. Vá adicionando a farinha, aos poucos, e, por último, o fermento. Bata bem até ficar uma massa lisa sem bolinhas. Na forma de bolo, coloque o açúcar e derreta até virar um caramelo. Espere esfriar, coloque o abacaxi cortado, acrescente toda a massa e coloque para assar. No forno a 200°C, asse por 50 minutos.



## RECEITAS

### 10- Gelado de Abacaxi – Geisla Martins Ribeiro

#### Ingredientes:

- 1 abacaxi inteiro
- 1 caixa/lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- ½ xícara de açúcar
- 3 pacotes de gelatina sabor abacaxi
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 700ml de água



#### Modo de preparo (parte de cima):

Pique o abacaxi em pequenos pedaços, separe metade e cozinhe em uma panela com um pouco de água (cerca de 1 xícara) e o açúcar. Reserve a outra metade do abacaxi para a segunda parte da receita.

Cozinhe o abacaxi até a água secar ou até ficar bem mole, depois reserve.

Utilize um pacote de gelatina sabor abacaxi e faça os processos de acordo com a embalagem.

Após feita a gelatina, adicione o abacaxi cozido. Unte um refratário redondo com óleo e despeje a gelatina dentro. Leve à geladeira até endurecer.



## RECEITAS

### Modo de preparo (parte de baixo):

Adicione a outra metade picada do abacaxi em uma panela junto com a água e deixe cozinhar em fogo médio por cerca de 15 minutos. Quando o abacaxi cozinhar, adicione os dois pacotes de gelatina sabor abacaxi à mistura e mexa bem até dissolver por completo. Desligue o fogo e espere esfriar até que fique suportável ao toque. Após esfriar, adicione a caixa de leite de condensado e as duas caixas de creme de leite. Misture até incorporar bem. Despeje no mesmo refratário que a gelatina, com cuidado para não despedaçar a gelatina (se preferir, utilize uma concha). Encha o refratário o máximo possível para facilitar na hora de desenformar. Leve à geladeira até endurecer bem. Use uma faca para desprender as laterais do gelado do refratário e desenforme com cuidado.



## RECEITAS

### 11- Doce de banana -Izabela Ferreira de Sousa

#### Ingredientes:

- 7 bananas maduras
- 1 xícara de açúcar
- 1 gelatina qualquer sabor
- 1 forma untada com manteiga.

#### Modo de preparo:

Amasse as bananas. Junte, em uma panela, a banana, o açúcar e a gelatina.

Mexa por 25 minutos e leve à geladeira por 12 horas.

Desenforme, corte e passe no açúcar cristal.



## RECEITAS

### 12-Pão de abóbora - Jucileia dos Santos Luz

#### Ingredientes:

- 1 ovo
- 1 colher de sal
- 1 xícara de abóbora cozida e amassada
- ½ de água do cozimento da abóbora
- 15g de fermento
- 4 colheres de açúcar
- 50g de manteiga
- 500g de farinha de trigo

#### Modo de preparo:

Em uma vasilha grande, coloque o fermento e uma colher de açúcar. Adicione a água do cozimento da abóbora e uma xícara de farinha de trigo, misture e deixe descansar por 5 minutos. Passando esse tempo, acrescente os demais ingredientes e misture bem até o ponto de enrolar. Modele os pães, unte a forma e deixe descansar por 15 minutos. Leve ao forno pré-aquecido, até que esteja dourado. Aproveite a casca da abóbora e fiz Chips.



## RECEITAS

### 13-Bolo de cenoura com cobertura de chocolate - Lorrany Fernandes Rosa

#### Ingredientes:

- 5 cenouras médias
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara e meia de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de pó Royal

#### Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de cacau em pó

#### Modo de preparo

##### Bolo

Bata a cenoura, os ovos e o óleo no liquidificador. Em uma vasilha à parte, misture os outros ingredientes e coloque em tabuleiro untado. Asse em forno médio, pré-aquecido, por 30 a 40 minutos.

##### Calda

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, sempre mexendo, até ferver um pouco. Faça furos no bolo para o chocolate escorrer pelo meio do bolo.



## RECEITAS

### 14-Pudim de abóbora - Nildedenia Maria Batista Silva

#### Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água fervente

#### Pudim

- leite condensado 395g
- 2 medidas (da lata) de abóbora cozida e passada pelo espremedor
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de leite
- 3 ovos





## RECEITAS

### Modo de preparo:

#### Calda

Em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar. Leve ao fogo baixo deixando derreter suavemente. Quando estiver bem dourado, junte a água fervente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar. Forre com esta calda uma forma com furo central (19cm de diâmetro) e reserve.

#### Pudim

Em uma panela, misture bem o leite condensado com a abóbora e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 25 minutos). Retire do fogo, misture bem a manteiga, a farinha dissolvida no leite, as gemas e reserve. Em uma batedeira, bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa reservada. Despeje na forma caramelada, cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria em forno médio (180°C), por cerca de 1 hora. Desenforme depois de frio.



## RECEITAS

### 15-Batata doce assada na Airfryer – Sangela Oliveira Machado

#### Ingredientes:

- 2 batatas doces médias
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de orégano
- 1 colher (chá) de pimenta calabresa
- ½ colher (chá) de pimenta do reino
- 1 colher (chá) de sal

#### Modo de preparo:

Lave e depois corte as batatas em rodelas grossas. Coloque-as em uma panela com água e uma colher (chá) de sal. Em seguida, deixe as batatas cozinharem por 5min depois que água começar a ferver. Após esse tempo, escorra a água e acrescente o orégano, pimenta do reino, pimenta calabresa e o azeite dentro da panela com as batatas. Misture bem e coloque as batatas para assar na Airfryer a 200°C por 20 min, depois disso, está pronto.



## RECEITAS

### 16-Batata gratinada – Silvia José de Jesus

#### Ingredientes:

- 6 batatas descascadas e cortadas em rodelas grossas
- 2 ovos
- orégano
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de queijo parmesão
- 2 caixinhas de creme de leite
- Sal a gosto



#### Modo de preparo:

Coloque a batata para cozinhar por 5 minutos. Bata no liquidificador a farinha de trigo, o queijo, o creme de leite e os ovos. Derreta uma xícara de manteiga com orégano, unte uma forma e deixe um pouco para colocar sobre as batatas. Cubra com presunto e muçarela, tampe com papel alumínio e coloque no forno por 20 minutos para finalizar.



## RECEITAS

### 17-Bolo de abóbora Cabotiá - Valéria de Queiroz da Silva Leite

#### Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de fermento em pó Royal
- ½ abóbora cabotiá pequena, descascada, cozida e já fria
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) e meia de óleo
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- aprox. 750g de farinha de trigo

#### Calda de chocolate:

- 4 colheres de achocolatado
  - 4 colheres de açúcar
  - 4 colheres de leite
  - 4 colheres de margarina
- Leve ao fogo até dar o ponto desejado.

#### Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma mistura homogênea, exceto a farinha de trigo e o fermento. Coloque numa tigela, adicionando e misturando a farinha de trigo e, por último, o fermento. Coloque em forma untada com óleo e asse em forno médio. Depois de assado, adicione a calda de chocolate e o coco ralado. Está pronto para servir.



## ENTREVISTA COM AS PRIMEIRAS COLOCADAS DE CADA CATEGORIA

**1-Qual eu nome completo?**

R:Flávia Cristina Machado

**2-Qual seu curso?**

R:Alimentos 2

**3-Como você avalia o PROJETO PNAE? (Projeto que concedeu cestas de alimentos durante o Período de Pandemia).**

R:Achei uma ótima iniciativa porque nesse período várias famílias passaram necessidade e as cestas ajudaram muito, com certeza.

**4-Como foi participar do PNAE?**

R:Foi uma experiência muito boa.

Além disso, foi minha primeira monitoria (particpei da entrega das cestas) e ver as pessoas felizes pegando as cestas foi gratificante.

**5-O que significou o recebimento das cestas de alimentos?**

R: Cuidado da parte do Instituto com os seus membros, era um momento no qual essa iniciativa ajudou muitos lares.

**6-Em que as cestas ajudaram no período em que foram concedidas?**

R:As cestas ajudaram na melhoria da qualidade das refeições dos lares de muitas pessoas, por serem pensadas com ênfase em nutrição.

**7-O que te motivou a participar do Concurso Culinário?**

R:Amo cozinhar, e esse projeto foi uma baita oportunidade para exercer e mostrar ao público meu amor por isso.

**8-E como foi vencer a sua categoria?**

R: Gratificante! Confesso que não esperava, mas quando vi meu nome lá suspirei de alegria!



## ENTREVISTA COM AS PRIMEIRAS COLOCADAS DE CADA CATEGORIA

**1-Qual eu nome completo?**

R:Joana Darc de Assis Souza

**2-Qual seu curso?**

R:Modelagem do Vestuário EJA-VI período

**3-Como você avalia o PROJETO PNAE?  
(Projeto que concedeu cestas de alimentos durante o Período de Pandemia).**

R:Ótimo

**4-Como foi participar do PNAE?**

R:Foi um aprendizado

**5-O que significou o recebimento das cestas de alimentos?**

R:Ajuda na alimentação da família

**6-Em que as cestas ajudaram no período em que foram concedidas?**

R:No orçamento das compras

**7-O que te motivou a participar do Concurso Culinário?**

R:Desafio

**8-E como foi vencer a sua categoria?**

R:Aumentou minha autoestima



## ENTREVISTA COM AS PRIMEIRAS COLOCADAS DE CADA CATEGORIA

**1-Qual eu nome completo?**

R:Jakelline Leite Pinto

**2-Qual seu curso?**

R:Alimentos-EJA III

**3-Como você avalia o PROJETO PNAE? (Projeto que concedeu cestas de alimentos durante o Período de Pandemia).**

R:Muito bom.

**4-Como foi participar do PNAE?**

R: Gostei muito de receber a cesta e de participar na atividade culinária.

**5-O que significou o recebimento das cestas de alimentos?**

R:Foi muito significativo, pois me ajudou, e devido à quantidade, pude dividir com minha prima e uma pessoa necessitada do meu setor.

**6-Em que as cestas ajudaram no período em que foram concedidas?**

R:Ajudou na economia e na nutrição (diversos tipos de alimentos).

**7-O que te motivou a participar do Concurso Culinário?**

R:Eu sou aluna de Alimentos-EJA e gosto muito de tudo que envolva a área, principalmente se tiver desafios. E por incentivo de uma professora.

**8-E como foi vencer a sua categoria?**

R:Muito emocionante, pois é uma receita da minha mãe, e que nem temos costume de fazê-la.



(Jakelline a direita)

## ENTREVISTA COM AS PRIMEIRAS COLOCADAS DE CADA CATEGORIA

**1- Qual eu nome completo?**

R: Renania Naiara de Sousa Barbosa

**2- Qual seu curso?**

R: Modelagem do Vestuário EJA - VI período

**3- Como você avalia o PROJETO PNAE? (Projeto que concedeu cestas de alimentos durante o Período de Pandemia).**

R: Foi de uma importância maravilhosa, eu particularmente fiquei surpresa com a variedade das cestas.



**4- Como foi participar do PNAE?**

R: Extraordinário e fundamental.

**5- O que significou o recebimento das cestas de alimentos?**

R: Significou uma mesa farta pra minha família.

**6- Em que as cestas ajudaram no período em que foram concedidas?**

R: Em nossa alimentação, pois com a pandemia foi muito difícil pôr alimento na mesa.

**7- O que te motivou a participar do Concurso Culinário?**

R: Foi a gratidão de ter recebido a cesta e ter a oportunidade de fazer um prato especial pra concurso.

**8- E como foi vencer a sua categoria?**

R: Hum foi maravilhoso. Para mim foi uma surpresa meu prato ter sido um dos vencedores.



## AGRADECIMENTOS

A execução do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) 2021 contou com quatro atividades: mesa redonda; 2) entrega das cestas; 3) desafio PNAE na cozinha e 4) publicação do E-book.

Antes da entrega das cestas de alimentos realizamos, no dia 21 de janeiro, das 19h às 20h30min, a **mesa-redonda “Projeto PNAE na Cozinha”**. A ação, planejada pela Gerência de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão (Gepex) do Câmpus Aparecida de Goiânia, contou com a organização e condução do professor Kélio Júnior e da servidora Liliane Dias. O evento contou com a presença de três nutricionistas: Renata David de Moraes e Denise Cândido Gonçalves, da Pró-Reitoria de Extensão (Proex) do Instituto Federal de Goiás, e Tcherena Brasil, do Instituto Federal Goiano.

Agradeço imensamente a disponibilidade das palestrantes e o envolvimento do professor Kélio Júnior e Liliane que organizaram tudo com muito carinho e capricho. As palestrantes falaram sobre alimentação saudável e sobre formas de utilização dos produtos que compõem as cestas. A mesa redonda foi transmitida pelo Google Meet e contou com um público de 100 estudantes, que elogiaram bastante a atividade e fizeram muitas perguntas.

Durante os dias 27 a 29/01 e 03 a 05/02/2022, realizamos a **distribuição de 471 cestas de alimentos**. Agradeço a todos da comissão de execução pelo empenho, entusiasmo e principalmente o carinho em cada detalhe. Muito obrigada pelo trabalho em equipe! Cada um foi fundamental para o êxito da execução e alcance dos objetivos.

Após a entrega das cestas foi lançado o desafio PNAE na cozinha com a produção de um e-book, ação idealizada por dois membros da Comissão. Agradeço ao professor Kélio Júnior por sempre nos apoiar e propor ideias desafiadoras e ao servidor Rodrigo Arantes pela idealização e encorajamento da equipe para a sua elaboração.

Agradeço aos monitores e servidores que nos ajudaram em todo o processo!

Agradeço e parablenizo a todos os estudantes que participaram das atividades com disciplina e dedicação.

A todos aqueles que contribuíram, de alguma forma, para a realização deste projeto.



## COMISSÃO DE EXECUÇÃO DO PNAE

**Ana Paula de Limas Campus** (fiscal do contrato);  
**Andrea Rodrigues de Almeida Silva** (Enfermeira/CAE);  
**Denise Cândido Gonçalves** (Nutricionista REITORIA-PROEX);  
**Glaucia Rosalina Machado** (gestora do contrato),  
**Ieda Vilela Machado** (Psicóloga/CAE);  
**Kelio Junior Santana Borges** (Coordenador do Curso de Modelagem);  
**Kamilla Assis Tavares** (CAPD);  
**Liliane Dias Rocha Silva** (GEPEX);  
**Lucas Ribeiro de Oliveira** (discente);  
**Renata David de Moraes** (Nutricionista REITORIA-PROEX);  
**Rodrigo de Souza Arantes** (Contador);  
**Silvania Aparecida dos Santos Rodrigues** (Assistente Social/CAE).

## SESSÃO DE FOTOS





# SESSÃO DE FOTOS





## SESSÃO DE FOTOS



## SESSÃO DE FOTOS





## SESSÃO DE FOTOS





# SESSÃO DE FOTOS

