



IF Brasilidades

O IF Brasilidades é um subevento que integra o Conecta IF 2025, promovido pelo Instituto Federal de Brasília. O evento promoverá uma competição entre equipes de estudantes que deverão apresentar preparações gastronômicas ou produtos alimentícios que possam ser incorporados aos cardápios ofertados na alimentação estudantil ou receitas que possam ser consideradas boas opções para uma marmita saudável. As equipes são desafiadas à conciliar, com criatividade, os saberes acadêmicos e populares, as características alimentares regionais, o uso de ingredientes nativos e naturais, em especial oriundos da agricultura familiar, estabelecendo conexões entre tradição, inovação e sustentabilidade, elementos fundamentais no processo de formação na RFEPCT. Na sua programação, o IF Brasilidade terá além das competições, atividades como oficinas, apresentações culinárias, mini palestra, tira-dúvidas sobre alimentação, exposições e degustações. As ações propostas têm como objetivo revelar, valorizar e promover os talentos de servidores e estudantes do IFB e da Rede Federal de Educação Científica e Tecnológica.

Programação

Dia 07/10/2025 (Terça-feira)

Local: Espaço Cozinha Show

14h - 15h: Abertura do Evento.

15h - 15h20: Mini palestra Desafios e avanços da alimentação escolar, com a Karine Santos (Coordenadora Geral do Programa Nacional da Alimentação Escolar do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE).

15h20 - 16h: Oficina Prática 1: Sabores da Agricultura Familiar, com Fabiana de Oliveira Martins (IFB) e Jaqueline Natália Dias (Central Unium Brasília).

16h30 - 17h30: Oficina Prática 2: Sabores Saudáveis, com Elaine Carvalho, Adaiana Carvalho, Ana Clara Guimarães, Emanuella Ribeiro, Alessandra Lazzarini e Felipe Lima (FNDE).

18h - 19h: Oficina Prática 3: Brasilidade e Sustentabilidade na Cozinha, com Elaine Carvalho, Adaiana Carvalho, Ana Clara Guimarães, Emanuella Ribeiro, Alessandra Lazzarini e Felipe Lima (FNDE).



Conecta IF

ENCONTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA | 2025

19h30 - 21h: Oficina Prática 4: Produção e degustação de cookies e cupcakes funcionais, com Ivanete Alves de Santana Rocha, Joselia Camilo Paiva e Ana Paula do Carmo (IFB).

14h - 21h: Tira dúvidas: Decifrando os rótulos dos alimentos, com Mariana Schievano Danelon, Maria Arilda dos Santos, Nycollas Ramos, Jarlene Oliveira, Christine Milhome, Vanda da Silva e Maria Arilda dos Santos (IFB).

14h - 21h: Exposição e Degustação: Descobrimo a Tecnologia de Alimentos: Ações Exitosas do Colegiado de Alimentos do Instituto Federal do Amapá (IFAP), com Rafael Henrique Holanda Pinto (IFAP).

14h - 21h: Exposição e Degustação: Degustação de chás de ervas do sistema medicinal biodiverso, com estudantes do curso superior Tecnologia em Agroecologia (orientação: Viviane Evangelista dos Santos Abreu e Paula Petracco) (IFB).

Dia 08/10/2025 (Quarta-feira)

Local: Espaço Cozinha Show

10h - 13h30: Competição - Bloco 1: Categoria Processamento de Alimentos.

10h - 12h: Tira dúvidas: Decifrando os rótulos dos alimentos, com Mariana Schievano Danelon, Sara Nascimento e Sabryna Magalhães (IFB).

14h - 15h: Oficina Prática 5: Preparo de bolo Marabaixo, com Marília de Almeida Cavalcante, Adria Vasconcelos, e Glycia Gós (IFAP).

15h30 - 19h: Competição - Bloco 2: Categoria Culinária.

19h30 - 21h: Oficina Show 1: Reaproveitamento de alimentos em refeições saudáveis, com Gabriel Trindade Freitas (Chef de cozinha e Tecnólogo em Alimentos).

10h - 21h: Exposição e Degustação: Descobrimo a Tecnologia de Alimentos: Ações Exitosas do Colegiado de Alimentos do Instituto Federal do Amapá (IFAP), com Rafael Henrique Holanda Pinto (IFAP).

Realização



Parceria



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS





Conecta IF

ENCONTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA | 2025

14h - 21h: Exposição e Degustação: Degustação de chás de ervas do sistema medicinal biodiverso, com estudantes do curso superior Tecnologia em Agroecologia (orientação: Viviane Evangelista dos Santos Abreu e Paula Petracco) (IFB).

Dia 09/10/2025 (Quinta-feira)

Local: Espaço Cozinha Show

10h - 13h30: Competição - Bloco 3: Categoria Processamento de Alimentos.

14h30 - 18h30: Competição - Bloco 4: Categoria Gastronomia.

19h - 20h: Oficina Prática 6: Desenvolvimento de massas caseiras regionais da Amazônia, com Gilvanete Maria Ferreira, Carla da Silva Lemos e Ryan Fabio Almeida Campos (IFAP).

20h - 21h: Oficina Prática 7: Pão de queijo de batata doce, com Isabela Campelo de Queiroz, Mariana Ricardo Martins, Júlia Soares Borges e Eduarda Lima Pires da Cunha (IFSUDESTMG).

10h - 21h: Exposição e Degustação: Descobrimos a Tecnologia de Alimentos: Ações Exitosas do Colegiado de Alimentos do Instituto Federal do Amapá (IFAP), com Rafael Henrique Holanda Pinto (IFAP).

Dia 10/10/2025 (Sexta-feira)

Local: Espaço Cozinha Show

10h - 13h30: Competição - Bloco 5: Categoria Processamento de Alimentos.

14h - 15h: Oficina Prática 8: Tecnologia da Fabricação de Kombucha, com Ivanete Alves de Santana Rocha, Joselia Camilo Paiva e Ana Paula do Carmo (IFB).

15h30 - 19h: Competição - Bloco 6: Categoria Culinária.

Realização



Parceria



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS





Conecta IF

ENCONTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA | 2025

19h30 - 20h30: Oficina Prática 9: Pão de queijo de batata doce, com Isabela Campelo de Queiroz, Mariana Ricardo Martins, Júlia Soares Borges e Eduarda Lima Pires da Cunha (IFSUDESTEMG). (IFSUDESTEMG).

10h - 21h: Exposição e Degustação: Descobrimo a Tecnologia de Alimentos: Ações Exitosas do Colegiado de Alimentos do Instituto Federal do Amapá (IFAP), com Rafael Henrique Holanda Pinto (IFAP).

Dia 11/10/2025 (Sábado)

Local: Espaço Cozinha Show

10h - 11h: Oficina Prática 10: Tecnologia de Alimentos e a Bioeconomia na Amazônia, com Rafael Henrique Holanda Pinto (IFAP).

11h30 - 12h30: Oficina Prática 11: Gnocchi enriquecido com vegetais, com Mirtza Fúlvica Maggioli (IFB).

13h - 14h: Oficina Prática 12: Reestruturado tipo Nuggets, de CMS de peixes da Amazônia, com Élide Viana de Souza, Nara Hellem Brazão da Costa, Tayssa Carvalho dos Santos (IFAP).

14h30 - 15h30: Oficina Prática 13: Sufê de camarão/peixe defumados, com Élide Viana de Souza, Nara Hellem Brazão da Costa, Tayssa Carvalho dos Santos (IFAP).

16h - 17h: Oficina Show 2: Kupa: cozinha indígena, com Luana Oliveira (IFTO).

17h - 18h: Encerramento do evento.

Degustação: Entre pratos e amor, com Riva Andrade e Nega (Lucinete) (IFB).

10h - 17h: Exposição e Degustação: Descobrimo a Tecnologia de Alimentos: Ações Exitosas do Colegiado de Alimentos do Instituto Federal do Amapá (IFAP), com Rafael Henrique Holanda Pinto (IFAP).

Realização



Parceria



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

