



LISTA DE TRABALHOS E AUTORES

1. Integração de ingredientes da Mata Atlântica em modelos de operação gastronômica na zona oeste do Rio de Janeiro.

- **Renato Paiva**

2. Comida ancestral: a feijoada como símbolo de comensalidade.

- **Yasmin Brandão Lohmann Cardoso**

- **Renata Borchetta Fernandes Fonseca**

3. Ação Extensionista em Segurança dos Alimentos como Estratégia de Formação em Nutrição:

Experiência em Festival Gastronômico em Macaé/RJ.

- **Patricia Silva**

- **Gabriella Barcellos Almeida de Azevedo**

- **Giovanna Viana de Souza**

- **Christine Katharine Alves Zago Gonçalves Lima**

- **Lorena Doffiny Mothé**

4. Avaliação Higiênico Sanitária de uma Unidade Produtora de Refeições Corporativa.

- **Djilaina de Almeida Souza Silva**

- **Bianca Santos Lima**

- **Marcela da Silveira Maltez de Carvalho**

- **Julia Fontoura Penna**

5. Controle de qualidade em refeições transportadas no restaurante universitário do Rio de Janeiro.

- **Djilaina de Almeida Souza Silva**

- **Deivison Rocha da Silva**

- **Leandro Lopes Brito**

- **Raphaela Gomes Guimaraes**

- **Tatiane Marcia Silva de Carvalho**

- **Nathália Pimenta**

6. Verificação de adulteração de méis não rotulados comercializados por ambulantes na Região.

- **Metropolitana do Rio de Janeiro**

- **Sophia Cardoso Mendes**

- **Eliane de Souza Paiva**

- **Renata Santos Vila Verde de Souza**

- **Luciane de Paula Silva**

- **Loren Dias Delgado Antero**

- **Luana do Nascimento Farias**

7. Análise de sobras, resto ingesta e seu impacto financeiro em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

- **Verônica M. Oliveira**

8. Capacitação em ficha técnica de preparação como estratégia de inclusão produtiva: relato de experiência de uma oficina para mulheres empreendedoras da área de alimentação.

- **Izabela da Silva Pereira**

- **Mariana Tirre Andrade**

- **Tielly Camilly de Almeida Alves**

9. Uso de rede social como ferramenta de divulgação e fortalecimento do Projeto de Categorização Sanitária: experiência do Selo ABC em Macaé-RJ.

- **Erica Alves Ferreira**

- **Clara Lopes da Glória Correa**

- **Isabela Gomes Cardoso**

- **Christine Katharine Alves Zago Gonçalves**

- **Gabriella Barcellos Almeida de Azevedo**

10. Do papel ao aplicativo: a digitalização de vistorias técnicas como ferramenta de engajamento e melhoria contínua na alimentação coletiva.

- **Ana Beatriz Ferreira**

11. Para além da empregabilidade: contribuições de um curso de formação de auxiliar de cozinha para a promoção da alimentação adequada e saudável e inclusão produtiva.

- Viviane dos Reis Marques
 - Roberta dos Santos Silveira
 - Rosana Beatriz Silva
-

12. Comer bem para viver melhor: relato de experiência de educação alimentar e nutricional com escolares de uma escola pública.

- **Giovanna Carneiro dos Anjos**
-

13. Banco de alimentos: uma alternativa para o combate ao desperdício e à fome.

- **Caio Cesar de Assis Santos**
 - **Miriam Rodrigues de Oliveira**
 - **Guiomar Luana Figueiredo da Silva**
 - **Anderson Acioly Vasconcelos**
 - **Leandro Abreu de Oliveira**
 - **Gabriela Miranda Moreira**
-

14. Transdisciplinaridade no Projeto de Extensão Superação na Cozinha: uma abordagem sobre a formação de recursos humanos em gastronomia social.

- **Elga Batista da Silva**
 - **Rafael Moraes Areas de Oliveira**
 - **Lais Noronha Costa**
-

15. Capacitação em Confeitaria Básica como Ferramenta de Inclusão Produtiva: Um Relato de Experiência.

- Luiza Machado Fernandes
- Manuela de Sá Pereira Colaço Dias
- Camila das Neves Didini