

Jogo Trilha Alimentar

Produto educacional
IEMCI – PPGDOC



autores:

Luis Carlos Santos Lopes

Andréia Garibaldi Loureiro Parente



Belém, Pará - 2023

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO MATEMÁTICA E CIENTÍFICA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DOCÊNCIA EM
EDUCAÇÃO EM CIÊNCIAS E MATEMÁTICAS
PRODUTO TÉCNICO E TECNOLÓGICO -PTT: JOGO TRILHA ALI-
MENTAR**

Jogo Trilha Alimentar



AUTORES

LUIS CARLOS SANTOS LOPES

ANDRELA GARIBALDI LOUREIRO PARENTE

BELÉM/PA - 2024

LOPES, Luis Carlos Santos

**Jogo Trilha Alimentar / Luis Carlos Santos Lopes, 1993. —
Belém, 2024.**

Produto gerado a partir da dissertação intitulada: A PRODUÇÃO DE UM RECURSO DIDÁTICO: EXPERIÊNCIAS FORMATIVAS DE UM PROFESSOR DE CIÊNCIAS, defendida por Luis Carlos Santos Lopes, sob a orientação da Profa. Dra. Andrela Garibaldi Parente Loureiro, defendida no Mestrado Profissional em Docência em Educação em Ciências e Matemática, do Instituto de Educação Matemática e Científica da Universidade Federal do Pará, em Belém-PA, em 2023.

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Título do produto: Jogo trilha alimentar

Tipo do produto: Formação de professores

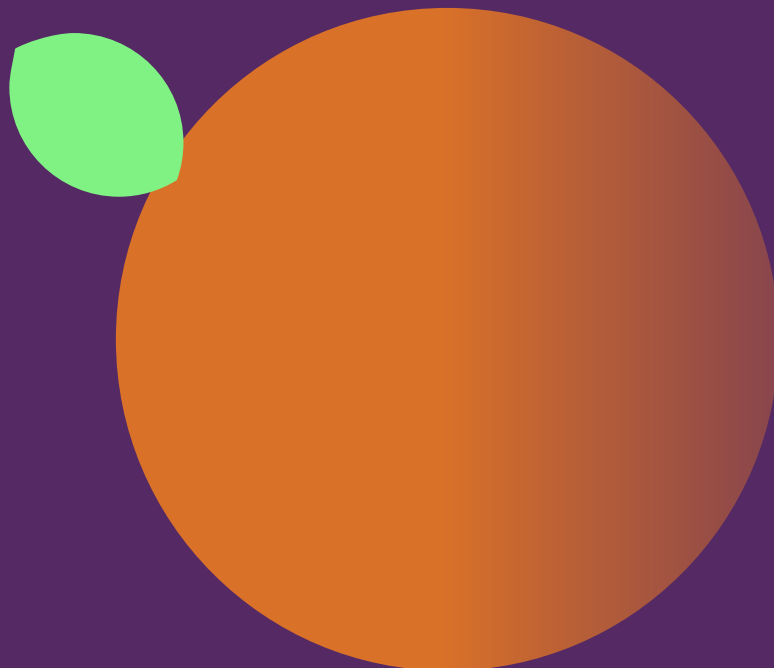
Título da dissertação: a produção de um recurso didático: experiências formativas de um professor de ciências

Público alvo: Professores

Finalidade: Classificar os alimentos e agrupá-los; ler e interpretar rótulos; diferenciar alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, diferenciar alimentos naturais e artificiais.

Disponível em:

<https://www.xxxxx.br>



AUTORES

Graduado em licenciatura plena em Ciências Naturais pela Universidade Federal do Pará- UEPA (2017); especialista em Práticas Pedagógicas em Educação no Campo pela Universidade Federal do Pará (2019). Professor da rede estadual de ensino do estado do Pará. Aluno do Programa de Mestrado Profissional em Educação em Ciências e Matemática – PPGDOC do Instituto de Educação Matemática e Científica – IEMCI da Universidade Federal do Pará – UFPA.



Luis Carlos Santos Lopes



Professora Associada II da Universidade Federal do Pará. Atua no ensino de graduação, na Faculdade de Educação Matemática e Científica, e no ensino de pós-graduação, nos programas PPGECEM e PPGDOC, do Instituto de Educação Matemática e Científica da UFPA. É graduada em Licenciatura Plena em Ciências: habilitação em Química (1999). Tem Mestrado em Educação em Ciências e Matemática pela Universidade Federal do Pará (2004) e Doutorado em Educação para a Ciência pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (2012).



Andersona Garibaldi Loureiro Parente



Sumário

APRESENTAÇÃO	7
LISTA DE ALIMENTOS	9
GUIA DE ORIENTAÇÃO	10
POR QUE FALAR DE ALIMENTAÇÃO?	10
CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS	11
ALIMENTAÇÃO NÃO É SÓ SOBRE COMER	14
AS MULTIÁREAS DA DISCUSSÃO ALIMENTAR	15
FICHAS DE ALIMENTOS	16
CARTAS COM INFORMAÇÕES DOS ALIMENTOS.....	22
TRILHA ALIMENTAR	29
CESTAS DE ALIMENTOS	30

PRODUTO TÉCNICO E TECNOLÓGICO - PTT: JOGO TRILHA ALIMENTAR

natureza: *Jogo*

nome: *trilha alimentar*

Objetivo: Classificar os alimentos e agrupá-los; ler e interpretar rótulos; diferenciar alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados, diferenciar alimentos naturais e artificiais.

Público-alvo: ensino fundamental (5 ao 9 ano)

Contexto:

Os alunos assumem que irão a um supermercado com o objetivo de montar um carrinho com alimentos saudáveis. O supermercado é apresentado para os estudantes na forma de trilha que contém alimentos diferentes que eles deverão selecionar e adicionar à cesta.

A entrada representará o início e o caixa o fim.

O tabuleiro representa um supermercado com seções diferentes onde agrupam-se os alimentos de acordo com sua classificação.

Os alunos deverão percorrer o supermercado pela trilha, que apresentam 27 casas, recolhendo os alimentos das casas em que pararem e um de fora da trilha. As casas da trilha serão alternadas, uma com alimentos e outra sem alimento, caso o aluno caia na casa sem alimentos ele recolherá apenas um de fora da trilha.

Os alimentos presentes dentro da trilha serão todos in natura e os de fora serão alimentos derivados desses in natura. O alimento recolhido de fora da trilha deverá ser um derivado do alimento que o aluno recolheu da casa em caiu, preferencialmente, para que possa fazer a comparação e classificá-los, caso não tenha ele poderá escolher qualquer um de fora da trilha

No fim da trilha os alunos deverão ter recolhido os alimentos, no mínimo seis, em suas cestas. Caso ocorra de o aluno terminar com menos alimentos que seis, ele deverá aguardar todos terminarem a trilha e completar seu número de alimentos mínimos.

Peças:

- Trilha
- Cesta
- Cartas
- Pinos



- Manual De Instrução Do Jogo
- Guia De Instrução Sobre Alimentos
- Dados
- Fichas Representando Os Alimento



Preparação do jogo



- 1 - O jogo poderá ser jogado individualmente (cada pino representará apenas um jogador) ou em grupo (cada pino representará a equipe).
- 2 - Poderá ser jogado por quatro jogadores ou equipes por vez.
- 3 - No caso das equipes, elas poderão ser compostas por até 3 jogadores.
- 4 - Fica a critério decidir a ordem que cada jogador/equipe iniciará o jogo.
- 5 - Deverão ser colocados os alimentos in natura nas casas da trilha, alternando uma casa com alimento e outra sem alimento.
- 6 - Os demais alimentos serão colocados fora da trilha, agrupados em minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados.

Regras:

- 1 - Cada jogador/equipe jogará o dado e o número que der será o número de casas que avançarão.
- 2 - Cada jogador/equipe irá recolher o alimento da casa em que parou e um alimento que esteja fora da trilha, sendo que este segundo poderá ser de qualquer seção da trilha.
- 3 - Os outros jogadores/equipe não poderão interferir na escolha de quem está escolhendo o alimento.
- 4 - Fora do tabuleiro haverá cartas com os ingredientes dos alimentos (semelhante a embalagens), os quais poderão ser consultados pelos jogadores.
- 5 - Após o fim da trilha cada jogador/equipe esperará que todos a concluem.
- 6 - Com a trilha concluída por todos os jogadores/equipes, os alunos selecionarão os alimentos que ainda irão permanecer na cesta, considerando-os saudáveis.
- 7 - Neste momento os outros jogadores/equipe poderão intervir com opiniões.

Lista de alimentos

In natura (14 alimentos, 4 fichas de cada alimento)

Banana, açaí, castanha do Pará, acerola, maracujá, mamão, caju, cacau, cupuaçu, coco, dendê, guaraná, bacuri e graviola.



Minimamente processado (3 alimentos, 2 fichas de cada alimento)

Castanha do pará, açaí em pó e acerola em pó.

Ingredientes culinários (2 alimentos, 2 fichas de cada alimento)

Processados (4 alimentos, 2 fichas de cada alimento)

Geleia de maracujá, doce de cupuaçu, doce de banana, bala de banana.



Ultraprocessados (16 alimentos, 2 fichas de cada alimento)

Refresco sabor guaraná, bebida láctea UHT sabor mamão, chocolate, avelã com cacau, bebida adoçada guaraná, guaraná com açaí, refrigerante de guaraná, refresco sabor guaraná, manteiga de cacau, manteiga de coco, picolé de bacuri, sorvete de graviola, manteiga de cupuaçu com cacau, biscoito sabor coco, sorvete de bacuri, alimento soja sabor maracujá.



Guia de orientação do uso do jogo (para o professor)

O jogo “Trilha alimentar” busca trabalhar de forma lúdica questões alimentares, para isso é importante que conheçamos alguns princípios nos quais o jogo se orienta, para que possamos aproveitar ao máximo os conteúdos presentes nele. Dessa forma, objetiva-se com este guia apresentar conceitos relativos à discussão sobre alimentação.



1. Por que falar de alimentação?

O **Ministério da Saúde (2014)** tem alertado pelo grande consumo de alimentos industrializados, esses alimentos são poucos nutritivos e muito calóricos, o que contribui para problemas como obesidade e deficiências nutricionais.

Outra questão é que o fácil acesso, o baixo custo e a pouca capacidade de satisfação faz com que eles sejam consumidos em grandes quantidades.

Eles também advertem que esses alimentos são ricos em ingredientes que tem grande potencial para desenvolver doenças crônicas como diabetes e hipertensão, além de câncer.

Porto (2013) afirma que essa discussão tem se tronado uma questão de saúde pública, uma vez que nesse processo de introdução de alimento industrializado, as comidas típicas da população brasileira como feijão, arroz, ovos... tem sido trocada por salgadinhos, comidas prontas, refrigerantes e outros. Isso é preocupante, pois pode pôr em risco a saúde de muitos que não entendem ao risco que a má alimentação pode trazer.

Segundo o referido autor, uma forma de conhecer bem os alimentos é através de seu rótulo, vendo os ingredientes que se encontram nele e assim compreendendo de que forma esse alimento pode impactar no nosso cotidiano.

Mediante a isso, o jogo “Trilha Alimentar”, busca incentivar o aluno ler os ingredientes dos alimentos em cartões, semelhantes as tabelas de ingredientes que se encontram nos produtos, para que possam conhecer o que consomem, assim, criando o hábito de selecionar melhor os alimentos que se leva para consumir.



2. Classificação dos Alimentos: o que devemos escolher para comer?

Os alimentos são classificados, segundo Guia alimentar para a população brasileira, produzido pelo ministério da saúde, em quatro grupos distintos sendo estes: 1. In natura ou minimamente processados; 2. Ingredientes culinários; 3. Processados; 4. Ultra-processados.

1. Os alimentos in natura são alimentos vegetais e animais que não sofrem nem uma modificação após a extração da natureza, sendo logo consumidos.
2. Os minimamente processados são alimentos que sofrem alterações mínimas após sua extração como secagem, embalagem, resfriamento, trituração... ou alimentos como óleos, gorduras, açúcar, sal.

Segundo o Guia alimentar, esses alimentos são os mais indicados para consumo porque eles apresentam uma grande variedade de calorias e nutrientes, sendo assim alimentos mais completos quanto ao quadro nutricional, principalmente quando há uma combinação de alimentos in natura e minimamente processados.

Uma questão apresentada pelo guia alimentar que torna esses alimentos uma melhor opção para consumo é que apresentam uma maior acessibilidade, principalmente quando são derivados da agricultura familiar, tornando-o socialmente mais justo além de serem menos agressivos ao meio ambiente e a biodiversidade.

A combinação de alimentos in natura e minimamente processados, que favoreçam a agricultura familiar, ajudam a consumir alimentos livres de substâncias tóxicas, além de não contribuir para as monoculturas que infertilizam a terra, geram desmatamento e poluem o meio ambiente. Outro fator é a produção de carne em grande escala que favorece ao desmatamento para produção de ração, além da poluição ambiental gerada pela produção de gases, como no caso do gado.

3. Os ingredientes culinários são óleos, gorduras, sal e açúcar formam um grupo que não deve ser consumido em excesso.
4. Os alimentos processados são alimentos que devem ser consumidos em pequena escala, apenas para realçar o sabor e auxiliar no preparo de alimentos in natura e minimamente processados. Segundo o Guia Alimentar, esses alimentos são derivados de alimentos in natura e minimamente processados, os quais foram adicionados sal, açúcar, óleos, vinagre, entre outros.

Esses produtos, quando consumidos em grande quantidade podem acometer doenças crônicas como hipertensão e obesidade, além de se tornarem alimentos de alto valor calóricos e pouco nutritivos.

Outro ponto desses alimentos é que podem ser cozidos, secados fermentados e embalados. Nesse processo de produção, esses alimentos perdem parte de seus valores nutricionais. São exemplos de alimentos processados legumes, frutas, carnes enlatados e outros enlatados.

5. Os alimentos ultraprocessados, esses são alimentos produzidos exclusivamente pelas indústrias. Segundo o Guia Alimentar, esses alimentos passam por diversas etapas de processamento, além de haver a inclusão de muitos ingredientes como açúcar, sal, óleos, gorduras, além de outros ingredientes que são de uso exclusivo da indústria, que são feitos em laboratórios.

Os alimentos ultraprocessados não devem ser consumidos, pois são ricos em sal, açúcar e gorduras, esses ingredientes favorecem ao surgimento de doenças crônicas no organismo humano.

Outro fator que desfavorece o consumo desses alimentos é que, devido ao processamento da produção deles, acabam se tornando pobres em fibras, que é importante na prevenção de doenças do coração, diabetes e muitos cânceres, além de apresentarem baixíssimo teor de vitaminas, minerais e outros, que são importantes para manter o bom funcionamento do corpo humano (Ministério da Saúde, 2014).

Tudo isso pode gerar no indivíduo que ingere com muita frequência alimentos industrializados, uma deficiência nutricional, fazendo com que a pessoa não consiga ter uma boa qualidade de vida. Outro fator que interfere negativamente na escolha de alimentos ultraprocessados é que eles apresentam um grande impacto no meio ambiente e na biodiversidade, tanto na sua produção, pois geralmente são provenientes de monoculturas, que precisam de grandes áreas para serem produzidos, favorecendo o desmatamento e o empobrecimento do solo, além de produzir resíduos que são poluentes durante a sua produção e geram muitos resíduos após o consumo, como as embalagens em que os produtos são colocados.

O Guia Alimentar ainda ressalta aos impactos sociais e culturais trazidos pelos ultras processados. Socialmente, esses alimentos de fácil acesso fazem com que as pessoas se comportem cada vez mais de forma individual, comendo e bebendo na frente de seu celular, na mesa do computador, fazendo com que a cada vez mais a interação social seja menos necessária. Culturalmente esses alimentos adotam campanhas globais, não se importando com os aspectos locais de cada consumidor, fazendo com que os produtos locais fiquem menos atraente e desvalorizados.

Com isso, percebemos que os alimentos mais indicados para consumo são os in natura, minimamente processados, por serem alimentos saudáveis, com um quadro nutricional rico em substâncias benéficas para o organismo humano, além de valorizar a cultura e comércio local.

Os processados devem ser consumidos com cautela, pois, em excesso, podem ser prejudiciais à saúde, enquanto os ultraprocessados devem ser evitados, pois são maléficos a saúde, ao meio ambiente, a cultura e sociedade local.



Uma forma de identificá-los é, ao olhar nos rótulos, identificar vários ingredientes no produto, sobre tudo, aqueles dos quais não são comuns em nosso dia a dia, na preparação de nossos alimentos. Podemos citar como exemplo desses alimentos biscoitos, sorvetes, bolos, sopas e macarrão instantâneos, refrigerantes, salsichas, entre muitos outros.



O Guia Alimentar para a População Brasileira dá cinco recomendações para levar em consideração na escolha de alimentos, sendo eles:

1. Faça com que sua alimentação tenha como base alimentos in natura e minimamente processados;
2. Na preparação de nossos alimentos utilizar em pequenas quantidades óleos, sal, açúcar e gorduras;
3. Mesmo que a base de sua alimentação seja alimentos in natura e minimamente processados, faça o uso restrito de alimentos processados na preparação dos mesmos;
4. Evite ao máximo alimentos ultraprocessados; e
5. Prefira, sempre, alimentos in natura e minimamente processados do que ultra processados.



3. Alimentação não é só sobre comer!

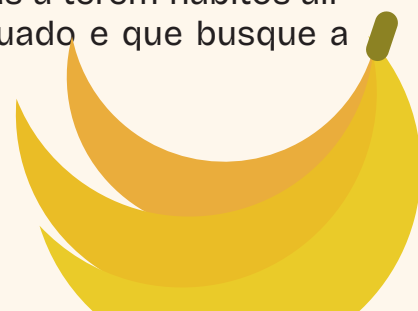
Quando falamos em alimentação logo pensamos em comer, mas alimentação vai muito além. Motta e Teixeira (2012) afirmam que falar de alimentação é, além de questões nutricionais uma questão social, cultural e ambiental, ou seja, de que forma esse alimento afeta tanto a pessoa em sua individualidade quanto de forma coletiva. As autoras falam que na adolescência busca-se se a autoafirmação e que a grande mídia feita para a divulgação de muitos alimentos tem influência na forma como as pessoas em seus grupos sociais, tendo influência da cultura norte americana, oriundas do processo de industrialização.

Isso tem alterado a forma de comer aqui no Brasil, pois segundo as autoras, o Brasil tem trocado seus pratos tradicionais por alimentos não naturais e estranhos, os industrializados.

As autoras nos alertam que a educação voltada para crianças e adolescente, sobre o nosso padrão alimentar, deve se preocupar principalmente com duas coisas, com o dano que ela causará a nossa saúde e o outro com o custo que ele levará ao meio ambiente. Elas alertam para grandes questões sanitárias como as causadas pelo descarte de restos alimentares e resíduos inorgânicos como as embalagens de produtos industrializados, além de resíduos produzidos no preparo desses alimentos e que são descartados de maneira inadequada no meio ambiente, causando acidentes e morte da biodiversidade, a exemplo dos restos de óleos.

Ainda levando em consideração a questão ambiental deve-se observar as formas de produção e distribuição, essas podem ser prejudiciais em aspectos como degradação do solo, uso de fertilizantes e agrotóxicos, criação de animais em grande escala, degradação de florestas e da biodiversidade, distância entre produção dos alimentos e seus consumidores, além do gasto de água e energia na produção dos alimentos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014)

Mediante a isso, devemos estimular em nossos jovens e crianças a terem hábitos alimentares em que visem um padrão alimentar nutricional adequado e que busque a sustentabilidade ambiental.





4. As multiáreas da discussão alimentar

A discussão da alimentação na escola se dá pela necessidade de promover cidadãos reflexivos e críticos sobre tais questões, por isso a escola se faz o ambiente perfeito para discutir e ensinar tal questão.

Um dos fatores que permeiam a discussão sobre alimentação é a interdisciplinaridade, uma vez que a alimentação percorre múltiplas áreas de ensino e de conhecimento (MOTTA E TEIXEIRA, 2012). Podemos observar o ensino de ciências quando falamos sobre nutrição, história e geográfica quando falamos de globalização e industrialização, língua portuguesa na leitura e interpretação dos textos, a arte nas embalagens, filosofia e sociologia em questões econômicas e sócias e assim por diante.

Mas a interdisciplinaridade não se dá de forma individualista, em separar essas disciplinas para estudá-las, mas em compreender elas como um todo e trabalhando-as com o aluno para que ele se insira naquela situação (FAZENDA, 2008). Assim os assuntos trabalham de forma interdisciplinar, aqui discutindo alimentação, acaba se tornando uma questão cultural, social, econômica, biologia, entre outras.

O Mistério da Saúde (2014) ainda adverte “É importante que ações de educação alimentar e nutricional sejam desenvolvidas por diversos setores, incluindo saúde, educação, desenvolvimento social, desenvolvimento agrário e habitação (MINISTÉRIO DA SAUDE, 2014, p. 22)”.

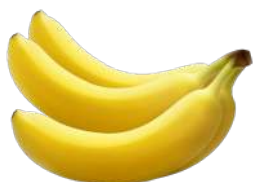
Outra questão importante na discussão sobre alimentação é a contextualização, no jogo “Trilha Alimentar” o sabor dos alimentos selecionados são de alimentos da região Norte e Nordeste. A contextualização é uma forma de trabalho em que se busca inserir a realidade do aluno no contexto educacional, estimula-se trabalhar com situações problemas e com a interdisciplinarização dos conhecimentos, levando em consideração as especificidades de cada sujeito, assim também como suas coletividades (ALBUQUERQUE, 2019).

No Guia Alimentar, do Ministério da Saúde, é enfatizado de se levar em consideração a cultura e questões sociais na hora de se trabalhar alimentação, pois eles são fundamentais para difundir as pautas apresentadas, levando o aluno a se ver como parte daquela situação.

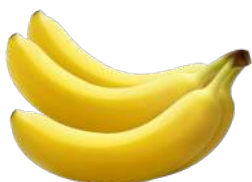
Querido professor, o jogo "Trilhar Alimentar" foi desenvolvido para que possamos trabalhar em sala de aula as questões envolvendo a alimentação, e neste guia apresentamos alguns aspectos que podem ser explorados em sala de aula, então delicie-se neste saboroso e educativo jogo preparado para lhe auxiliar.

Ficha de Alimentos

Banana



Banana



Banana



Banana



Açaí



Açaí



Açaí



Açaí



Cupuaçu



Cupuaçu



Cupuaçu



Cupuaçu



Guaraná



Guaraná



Guaraná



Guaraná



Coco



Coco



Coco



Coco



Bacuri



Bacuri



Bacuri



Bacuri



Cacau



Cacau



Cacau



Cacau



Mamão



Mamão



Mamão



Mamão



Acerola



Acerola



Acerola



Acerola



Cajú



Cajú



Cajú



Cajú



Maracujá



Maracujá



Maracujá



Maracujá



Dendê



Dendê



Dendê



Dendê



Castanha do Pará



Castanha do Pará



Castanha do Pará



Castanha do Pará



Graviola



Graviola



Graviola



Graviola



Doce de Banana



Doce de Banana



Doce de Cupuaçu



Doce de Cupuaçu



**Bebida Adoçada
Guaraná**



**Bebida Adoçada
Guaraná**



Sorvete de Graviola



Sorvete de Graviola



Geleia de Maracujá



Geleia de Maracujá



Castanha do Pará



Castanha do Pará



**Refrigerante de
Guaraná**



**Refrigerante de
Guaraná**



Chocolate



Chocolate



**Refresco Sabor
Guaraná**



**Refresco Sabor
Guaraná**



Manteiga de Coco



Manteiga de Coco



Biscoito de Coco



Biscoito de Coco



**Refresco Sabor
Gauraná**



**Refresco Sabor
Gauraná**



Avelã e Cacau



Avelã e Cacau



Sorvete de Bacuri



Sorvete de Bacuri



Acerola em pó



Acerola em pó



**Manteiga de Cupuaçu
com cacau**



**Manteiga de Cupuaçu
com cacau**



**Alimento com soja
sabor Maracujá**



**Alimento com soja
sabor Maracujá**



Óleo de Dendê



Óleo de Dendê



Guaraná com Açai



Guaraná com Açai



Bala de Banana



Bala de Banana



Açaí em Pó



Açaí em Pó



**Biscoito Sabor
Coco**



**Biscoito Sabor
Coco**



**Óleo de coco
Extravirgem**



**Óleo de coco
Extravirgem**



Picolé de Bacuri



Picolé de Bacuri



**Bebida Láctea UHT
Sabor Mamão**



**Bebida Láctea UHT
Sabor Mamão**



Cartas com Informações dos Alimentos

Bala de Banana

Ingredientes:

Banana-prata, Açúca cristal,
Mel, Água, Manteiga sem sal,
Suco de limão

Doce de Cupuaçu

Ingredientes:

Polpa de cupuaçu, Açúca
demerara

Açaí em pó

Ingredientes:

Açaí

Doce de Banana

Ingredientes:

Banana e Açúca

Bebida adoçada de Guarána

Ingredientes:

Água, Extrato natural de guaraná, Açúca, Corante INS150c, **Acidulantes:** Ácido citrico INS 330, **Conservante:** Benzoato de sódio INS211, **Antioxidante:** Ácido Ascórbico INS300

Graviola

In Natura

Sorvete de Graviola

Ingredientes:

Polpa de graviola, água filtrada e sacarose.
Estabilizantes: INS 471, INS 1520, INS 491 e 470.
Espessante: Goma Guar

Geléia de Maracujá

Ingredientes:

Maracujá, manga e Açúca demerama

Banana

In Natura

Açai

In Natura

Cupuaçu

In Natura

Guaraná

In Natura

Bebida adoçada de Guarána

Ingredientes:

Água, Extrato natural de guaraná, Açúca, Corante INS150c, **Acidulantes:** Ácido cítrico INS 330, **Conservante:** Benzoato de sódio INS211, **Antioxidante:** Ácido Ascórbico INS300

Avelã com cacau

Ingredientes:

Avelã, chocolate 70%, cacau sem açúca, eritritol, whey protein, cacau em pó, óleo de coco extra virgem.

Biscoito de coco

Ingredientes:

Farinha de arroz, amido modificado, óleo de palma refinado, maltodextrina, fécula de mandioca, coco ralado sem açúca, sal refinado. **Elementos químicos:** (Bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, **Regulador de acidez:** Ácido lático e educorante artificial sucralose.

Chocolate ao Leite

Ingredientes:

Açúca, leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, cacau em pó, gordura de anidra de leite, **emulsificantes:** lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e Aromatizante.

Manteiga de coco

Ingredientes:

Óleo de coco, água, sal, emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxos, aromatizantes idênticos ao natural de manteiga, corantes naturais urucum e cúrcuma e sequestrantes ácido cítrico. Não contém colesterol, como todo produto de origem vegetal. Não contém glúten.

Picolé de bacuri

Ingredientes:

Leite integral, açúcar, polpa de bacuri, leite em pó integral, gorfura de palma 370b, glucose, emusificantes: monoglicerídeos de ácidos graxos INS 471, **Estabilizantes:** Goma xantana INS 415 e Goma guar INS 412.

Bebida láctea UHT Sabor Mamão

Ingredientes:

soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral, preparado de frutas (Água, açúcar, polpas: Maçã, banana e mamão, amido modificado, aromas idênticos aos naturais de maçã, banana e mamão papaia, corantes naturais de urucum e carmim de cochonilha, espessante goma xantana, acidulante ácido cítrico e conservante de sorbato de potássio), açúcar, creme de leite, leite em pó integral, amido modificado, mix estabilizante/espessante (espessante goma guar, sacarose e estabilizante carragena), estabilizante, citrato de sódio, aroma idênticos aos natural de mamão papaia, cloreto de sódio, aromas idênticos aos naturais de maçã e banana e corante natural de urucum.

Avelã com cacau

Ingredientes:

Açúcar, ferro, vitamina C), Vitamina A, **Acidulante:** Ácido cítrico e fúmático, antiemectante fosfato tricálcico, aroma sintético idênticos ao natural, regulador sintético idêntico ao natural, regulador de acidez citrato de sódio, **edulcorantes artificiais:** Aspartame (25mg/100ml), Ciclamato de sódio (9,8mg/100ml), Acessulfame de potássio (4,5mg/100ml) e Sacarina sódica (2,0mg/100ml) e corante Caramelo.

Castanha do Pará

Ingredientes:

Castanha do Pará

Castanha do Pará

In natura

Refrigerante de guaraná

Ingredientes:

Água carbonada, açúcar, extrato de guaraná, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, **edulcorantes:** ciclamato de sódio (6,09mg/100ml), sucralose (1,09mg/100ml) e sacarina de sódio (2,61 mg/100ml), corante caramelo IV

Coco

In natura

Maracujá

In natura

Bacuri

In natura

Cacau

In natura

Mamão

In natura

Cajú

In natura

Sorvete de bacuri

Ingredientes: Polpa de bacuri,
Água filtrada e sacarose.

Estabilizantes: INS 471,
INS 1520, INS 491 e INS 470,

Espessante: goma guar.

Acerola

In natura

Óleo de coco

Ingredientes: Óleo de coco
extra virgem

Acerola em pó

Ingredientes:
Polpa de acerola desidratada

Manteiga de cupuaçu e cacau

Ingredientes:
Manteiga de cupuaçu,
manteiga de cacau, azeite
extra virgem, aromatizante
idêntico ao natural de
manteiga, corante natural de
cúrcuma e sal

Guaraná com Açaí (Capsulas)

Ingredientes: Óleo de soja, guaraná em pó, açaí desidratado em pó, emulsificante: lecitina de soja gelatina, umectante de glicerina, água purificada, corante vermelho azorrubina (INS 122), Vermelho 40 INS 129 e azul parente V INS 131.

Óleo de dendê

Ingredientes: Óleo de palma bruto (Elaeis Guineesis)

Biscoito Sabor Coco

Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal (palma) açúcar investido, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), aromatizante, acidulante (ácido láctico) e melhoradores de farinha de trigo (protease e metabissulfito de Sódio).

Óleo de coco

Ingredientes: Óleo de coco extra virgem

Acerola em pó

Ingredientes:
Polpa de acerola desidratada

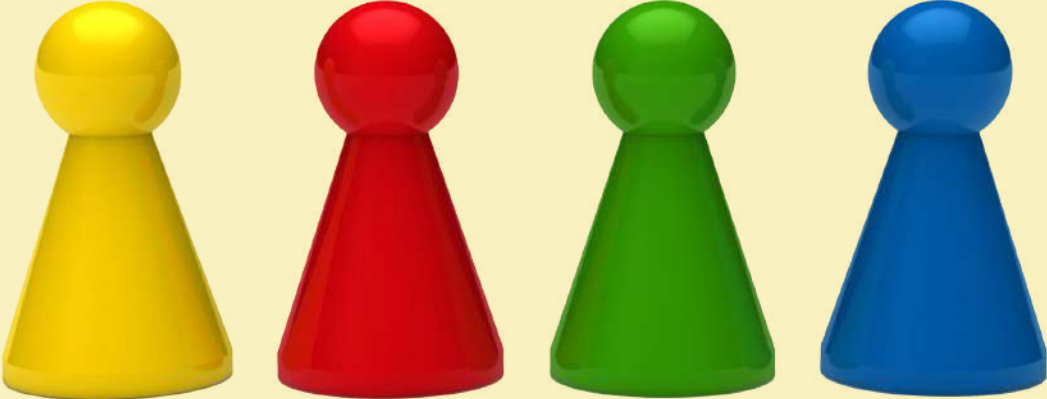
Manteiga de cupuaçu e cacau

Ingredientes:
Manteiga de cupuaçu, manteiga de cacau, azeite extra virgem, aromatizante idêntico ao natural de manteiga, corante natural de cúrcuma e sal

Teilha Alimentar



Modelos de pinos para representar jugadores/equipes



Cesta de Alimentos

