



Oficina de lanche natural
<p>Período e locais de realização:</p> <ul style="list-style-type: none">- 22/10, das 10h30 às 12h - Goiabeiras (Cozinha do DDP);- 23/10, das 08h30 às 10h - Goiabeiras (Cozinha do DDP).- 24/10, das 10h30 às 12h - Goiabeiras (Cozinha do DDP). <p>Carga Horária: 1h30min</p> <p>Número de vagas: 15 vagas</p>
<p>Facilitador</p> <p>Nome: Rafaela Brito Fardin</p> <p>Titulação: Nutricionista</p>
<p>Descrição da oficina:</p> <p>Na oficina, falaremos sobre hábitos alimentares saudáveis e estratégias para comer melhor fora de casa, ou seja, como melhorar a alimentação nos dias atuais. Falaremos de maneira bem interativa, um diálogo.</p> <p>Após a conversa, vamos aprender a fazer algumas receitas deliciosas e mais saudáveis, como:</p> <ul style="list-style-type: none">- Sorvete de Morango (feito com inhame)- Tapioca e pasta de amendoim- Brusqueta de berinjela e Cuscuz