

Unindo turismo e gastronomia, Prefeitura de Santarém realiza mais uma edição do Festival do Charutinho

(Foto:Reprodução) – A Prefeitura de Santarém realiza o XIX Festival Gastronômico do Charutinho, de 10 a 12 de novembro na Comunidade de Ponta de Pedras, localizada a cerca de 36 quilômetros de distância do centro do município de Santarém.

O evento é uma realização da Associação de Moradores Nossa Senhora das Graças, comunidade de Ponta de Pedras Eixo Forte (AMNSG), em parceria com a Prefeitura, através das Secretarias de Turismo (Semtur), Juventude, Esporte e Lazer (Semjel), Cultura (Cultura), Agricultura e Pesca (Semap), Urbanização e Serviços Públicos (Semurb), Meio Ambiente (Semma) e Saúde (Semsa).

A abertura oficial é no sábado, dia 11 de novembro, às 10h30.

O festival une turismo e gastronomia, com a potencialidade para o turismo de praia e sol. Por ter um potencial turístico de base comunitária de grande relevância, Ponta de Pedras desponta com um dos mais belos cenários amazônicos e é detentora de riquezas culturais e naturais.

O festival tem como objetivo valorizar o potencial gastronômico e turístico da comunidade Ponta de Pedras, fortalecendo e resgatando a cultura local, além de promover a socialização e integração dos comunitários e visitantes.

Fonte:Agência Santarém e / Publicado Por: Jornal Folha do Progresso em 31/10/2023/09:15:13

Notícias gratuitas no celular

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique no link abaixo e entre na comunidade:

*** [Clique aqui e acesse a comunidade do JORNAL FOLHA DO PROGRESSO](#)**

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)

- Site: www.folhadoprogresso.com.br e -
mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e -
mail: adeciopiran.blog@gmail.com

<https://www.folhadoprogresso.com.br/nomad-games-melhor-site-de-apostas-para-iniciantes/>

Projeto do Pará leva a gastronomia e a cultura da Amazônia para evento internacional na França

Evento traz exposição com fotografia de etnias indígenas da Amazônia – Foto: Eduardo Souza

Evento ocorre até sábado, 9, no Grand Hôtel de Ville, prédio da Prefeitura de Paris. A paraense Luana de Sousa Oliveira mostra a gastronomia da região. Exposição reúne fotografias de povos da Amazônia.

A gastronomia e a cultura da Amazônia são destaques na França. Nesta quinta-feira (7), o Projeto Arubé estreia na sétima edição do “Encontro Internacional de Jovens Pesquisadores em Turismo”, realizado dentro de um evento com a chancela da UNESCO e promovido pela Universidade Sorbonne.



Sabor Selvagem: chef Ofir Oliveira e Luana de Sousa Oliveira – Foto: Divulgação

O evento, que ocorre até sábado (9) no Grand Hôtel de Ville, prédio da Prefeitura de Paris. A paraense Luana de Sousa Oliveira, docente e pesquisadora do IFTO e membro da Associação Sabor Selvagem, apresentará sua tese de etno-turismo para a Amazônia, seguida de uma degustação de culinária regional. A programação conta ainda com a exposição fotográfica sobre povos originários de dois premiados fotógrafos paraenses, Eduardo Souza e Raimundo Pacco, com imagens de diferentes aldeias indígenas da maior floresta tropical do planeta.

“Esse é um projeto que envolve educação, ciência, economia,

comunidades. Consideramos a perspectiva do turismo, que é muito importante, a partir de uma valorização histórica que é a população local conhecer a história do seu lugar, conhecer a história do seu povo pra poder falar de si, da sua cultura com orgulho, com autoestima. Então, a gente quer trabalhar no projeto a conscientização das pessoas sobre a sua identidade, suas memórias, saber sua importância no mundo. Isso é o que dá aquele brilho nos olhos das pessoas de poder falar de si com orgulho. As pessoas sentirem orgulho de ser parente de verdade, sabe?”, diz Eduardo Souza.



Fotografia de artistas do Pará estão em cartaz na programação – Foto: Raimundo Pacco

O Projeto Arubé é uma iniciativa de qualificação, produção e difusão da culinária amazônica para o mundo com ações centradas em quatro eixos principais: cultura, sociedade, economia e meio ambiente, e por isso necessita de grandes parcerias, tanto governamentais e comerciais como acadêmicas e científicas.

“Seu lançamento neste evento é de fundamental e estratégica importância para atrair a atenção internacional e fazê-lo atingir seus objetivos até a COP 30 em Belém”, destaca Luana de Sousa Oliveira.

Fonte: g1 Pará – Belém e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso em 08/09/2023/11:48:15

Notícias gratuitas no celular

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante

para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique no link abaixo e entre na comunidade:

*** [Clique aqui e acesse a comunidade do JORNAL FOLHA DO PROGRESSO](#)**

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro) -Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com

<https://www.folhadoprogresso.com.br/revisao-da-sapphirebet/>

Gastrônomas investiram na profissionalização para viver

da gastronomia

Nesta segunda-feira, 10, é comemorado o Dia do Gastrônomo

A baiana Helena Costa, 58 anos, sempre foi elogiada pelas comidas que faz, mas o seu sonho mesmo era se tornar uma turismóloga. Não sabia ela que o próprio [curso de Turismo](#) – cujo trabalho de conclusão foi um festival gastronômico – que a faria fazer carreira na gastronomia, fazendo outras pessoas viajarem por meio de diferentes sabores.



“Eu me encantei pela gastronomia e então fui me profissionalizar na área também. Fiz cursos, como o de Cozinheiro Profissional do Senac, e como é necessário nesse campo estar sempre se profissionalizando eu abri meus horizontes e fui fazer a [faculdade de Gastronomia](#). Hoje eu não me vejo fazendo outra coisa a não ser cozinhar. É o que eu amo fazer e é de coração”, explica.

Por ter dito essa vivência relacionada com a profissionalização, ela defende que não basta ter apenas o dom para a cozinha. Quem quiser ir além e montar um negócio, por exemplo, é preciso encarar as salas de aula até para ampliar a visão do que se pode fazer na área. Ela reforça que a receita do sucesso tem como principais ingredientes o dom e a profissionalização.

“Cozinhar não é simplesmente você juntar os ingredientes. Tem ciência, tem técnica, tem matemática, química, física. Tudo isso junto. O gastrônomo não é só um profissional que está ali com a barriga no fogão. É uma pessoa que mexe até com os sonhos das pessoas através da afetividade na comida. Aquilo que você come e lembra da sua vó, da mãe, de um grande amigo ou de um amor”, complementa.

Também “apaixonada por realizar sonhos e surpreender os sentidos através de sabores”, Socorro Faleh, de Guajará-Mirim (RO), foi pelo mesmo caminho e investiu em cursos para “fazer um nome” em sua cidade. Ela é uma das tantas empresárias Brasil a fora que deu a volta por cima na pandemia, mesmo diante das notícias negativas que o vírus tem trazido.

“Mesmo que eu tivesse tentado sozinha mudar o meu negócio, sem essa visão que eu tive através do curso, eu não conseguiria. Hoje eu tenho uma visão bem diferente. Antes eu via que fazer o básico que a maioria aprova era o suficiente. Hoje não, eu quero me aperfeiçoar ainda mais. Acho que essa preparação por meio da profissionalização é fundamental”, explica Socorro. O curso que mudou a sua perspectiva foi o de Cozinheiro Profissional, do [Instituto Gourmet](#), escola de gastronomia que contabiliza mais de 70 franquias espalhadas pelo Brasil.

Para Robson Fejoli, cofundador do Instituto Gourmet, o mercado gastronômico até aqueceu para os pequenos empreendedores durante a pandemia. No entanto, esse cenário foi mais positivo, como destaca Fejoli, para aqueles que buscaram orientações e profissionalização.



“É fazer uma receita profissionalmente para além dos segredos da Gastronomia. No Instituto, nós ensinamos os alunos a deixarem de ser amadores para se profissionalizarem”, explica Fejoli, apontando um caminho para quem está empreendendo na área gastronômica. “Um dos principais canais de divulgação do trabalho são as mídias sociais. Então, estimulamos que nossos alunos aproveitem mais esse momento em que as pessoas estão mais presentes no digital por conta da pandemia e para que consigam divulgar melhor seus serviços”, conclui.

Fonte: Agência Educa Mais Brasil

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP

(JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) -Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com

<https://www.folhadoprogresso.com.br/maes-precisam-ter-o-autocuidado-na-pandemia-mesmo-com-mais-tarefas-em-casa-diz-psicologa/>

Livro de receitas para crianças é lançado por universidade federal

0 material é gratuito e está disponível para download

Por conta da pandemia do novo coronavírus, as aulas em todo país foram suspensas. Por isso, pais e responsáveis precisam ter criatividade para manter as crianças entretidas em casa todos os dias. Para isso, existem várias sugestões disponíveis na internet sobre como alinhar diversão com aprendizado, dentre elas, está o livro *Gastronomia Divertida*, produzida pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB).

Estudantes e professores dos cursos de [Gastronomia](#) e [Nutrição](#) da UFPB criaram um e-book em

parceria com nutricionistas especialistas na área materno-infantil. O material apresenta jogos e brincadeiras sobre educação alimentar e nutricional e traz instruções para uma alimentação saudável. O livro digital intitulado Gastronomia Divertida está disponível para download de forma totalmente gratuita. Para ter acesso ao material, basta [clicar aqui](#).

“As receitas e brincadeiras foram testadas e aplicadas em escolas e creches dos municípios de Cabedelo-PB e João Pessoa-PB durante o desenvolvimento de projetos de extensão que tiveram o objetivo promover educação nutricional para escolares”, explica na introdução do livro a professora Noádia Priscila Araújo Rodrigues, do Departamento de Gastronomia da UFPB e responsável pela equipe editorial do livro.

O ebook conta com receitas de sucos, de doces e salgados nutritivos. Além disso, também será possível encontrar receitas de hambúrguer de banana, brusqueta nordestina, bolinhos, cremes, tortas, sorvetes, as curiosas *pizzqueca*, bomba doce de tapioca, dentre outras receitas gostosas e, acima de tudo, nutritivas.

Alimentação saudável para as crianças

Outro fator importante do e-book é que ele chama a atenção para os perigos de uma alimentação ruim na infância. De acordo com o livro, uma alimentação desequilibrada pode determinar um estado de saúde precário na infância e refletir em doenças crônicas não transmissíveis na vida adulta, além de redundar em excesso de peso e obesidade.

Nas instituições da educação infantil tem sido cada vez mais comum a atuação de [nutricionistas](#) que elaboram cardápios pensados para atender às necessidades nutricionais dos alunos. Contudo, é importante que o cardápio proposto seja elaborado por nutricionista registrado no Conselho Federal de Nutrição ([CFN](#)).

Já as famílias também desempenham um papel importante, tendo a

responsabilidade de dar o exemplo prático sobre a importância da alimentação saudável. Nos períodos em que estão com as famílias, as crianças precisam ter contato com alimentos ricos em nutrientes e serem incentivadas a adquirir hábitos mais saudáveis.

Fonte: Agência Educa Mais Brasil

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) -Site: www.folhadoprogresso.com.br E-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com e/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com

<http://www.folhadoprogresso.com.br/esta-aberta-consulta-publica-para-novo-catalogo-nacional-de-cursos-tecnicos-ate-sexta-feira/>

Dias das mães: conheça histórias inspiradoras de

quem prioriza a educação dos filhos

Dedicação acompanha a figura materna

“Ser mãe é sentir dor de parto todas as vezes que vejo meus filhos precisando de algo e eu não consigo suprir as necessidades deles. Ser mãe é transbordar de amor, todas as vezes que olho para meus filhos”. A frase é da secretária Iraildes Menezes, de 59, mãe do João Daniel. Ela não abriu mão de priorizar a educação do filho. Para que o jovem ingressasse na faculdade de [Jornalismo](#) foi preciso explorar diversos caminhos, sempre com apoio da sua mãe.

Para D. Iraildes, o estudo é um dos bens mais importantes que se pode proporcionar. E ela não é a única a pensar assim. Assim como ela, outras mães também se orgulham de ver os filhos estudando, como é o caso da microempreendedora Patrícia Oliveira.



Elaine, Lídia e Edmilson(Foto:Educa Brasil)

Mãe de duas meninas, Patrícia, 40, vê a educação das filhas como um legado. Atualmente, sua filha Gabriela Batista está cursando o primeiro período de [Gastronomia](#). Mas para que ela pudesse chegar onde está, foi preciso percorrer um longo caminho que passou pela educação básica de qualidade. Gabriela cursou o 8º e 9º ano em uma instituição de ensino mais qualificada contando com o apoio de uma bolsa de estudo.

Sua outra filha, Larissa Batista, também está na universidade, cursando [Farmácia](#). Com as duas ingressando no curso superior, Patrícia relembra dos sonhos antigos. A empresária que já tinha iniciado na faculdade de Fisioterapia, acabou interrompendo o curso. “Eu gosto muito da área da saúde. Ainda

tenho o sonho de ser médica”, afirmou. Para ela, esse objetivo está um pouco distante, mas ainda há tempo.

“Além da educação dada em casa, a fornecida na escola é única garantia que podemos dar para que os nossos filhos tenham uma vida melhor. Médicos, advogados ou chefs de cozinha. São os estudos que os levam a esses lugares”, opina a microempreendedora.

Fonte: Agência Educa Mais Brasil com fotos

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) -Site: www.folhadoprogresso.com.br E-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com e/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com

<http://www.folhadoprogresso.com.br/covid-verificado-plataforma-separa-fatos-de-fake-news-sobre-o-novo-coronavirus/>

Cresce número de estudantes

interessados em curso de Gastronomia EAD em 2020

Modalidade pode ser oferecida como graduação, tecnólogo e pós-graduação

A cada dia, mais pessoas se interessam pelo ensino a distância (EAD) no Brasil. O país tem cerca de dois milhões de matrículas nessa modalidade de ensino, o que representa 21% do total do ensino superior brasileiro, segundo os dados mais recentes do Censo de Educação Superior. Nesse cenário, o curso de Gastronomia EAD é um dos mais procurados por estudantes.

Essa modalidade de formação pode ser feita como graduação, tecnólogo ou pós-graduação. No curso de Gastronomia EAD, o aluno aprende a dominar a arte da culinária através de aulas específicas para trabalhar o conhecimento teórico e prático do aprendiz.

O curso de Gastronomia ganhou destaque com a audiência dos *talent show* de culinária como *MasterChef*, *Bake off Brasil*, *Que seja Doce*, *Jogo de Panelas*, dentre outros exibidos na TV.

Contudo, muitas pessoas ainda têm dúvidas sobre o curso de Gastronomia EAD. Por isso, fizemos um guia para responder às principais dúvidas de quem pensa em seguir nessa [carreira](#). Continue lendo!

Como funciona Gastronomia EAD?

O [curso de Gastronomia EAD](#) vai apresentar características diferentes conforme a modalidade de ensino.

A **graduação em Gastronomia EAD** tem duração de quatro anos e, ao término do curso, o aluno está habilitado com bacharelado em Gastronomia. Neste curso, estudante aprende matérias voltadas à bioquímica, história da gastronomia, microbiologia

e segurança alimentar.

O **curso tecnólogo em Gastronomia EAD**, como boa parte dos cursos nessa modalidade, tem duração de dois anos e oferece disciplinas na área de administração, para o gastrólogo ter autonomia para abrir o próprio negócio, bem como aulas sobre ingredientes e bebidas; elaboração de cardápios; controle de qualidade dos alimentos; gerenciamento de equipe; técnicas de montagem e decoração de pratos; dentre outros.

A **pós-graduação em Gastronomia EAD** é uma especialização importante para os profissionais aprofundarem os conhecimentos na área, além de atualizarem o currículo para serem mais competitivos no mercado de trabalho.

Em ambas as modalidades de curso, o formato das aulas pode ser em vídeo, textos, links para materiais complementares, exercícios e fóruns de discussão. Nesse contexto, o estudante tem uma equipe de tutores à disposição para tirar dúvidas sobre o conteúdo e funcionamento do curso.

Gastronomia EAD tem aulas práticas?

A parte prática do curso de Gastronomia EAD é realizada em formatos diferenciados, de acordo com a instituição de ensino. Por isso, é importante estar ciente de como a prática será realizada antes de fazer a matrícula.

Em algumas faculdades, a aula prática do curso de gastronomia a distância é realizada em encontros presenciais, podendo ser durante algumas vezes por semana ou por semestre.

No entanto, em alguns cursos a aula prática é feita na casa do aluno e o acompanhamento é feito por meio de anotações, em que o estudante deve explicar passo a passo da execução do prato.

Como conseguir bolsas de estudo para Gastronomia EAD?

Diversas instituições brasileiras já oferecem cursos de gastronomia a distância com bolsas de estudo de até 70%, a

exemplo da [Cruzeiro do Sul](#), [Unicesumar](#) e [Uniasselvi](#). Para conseguir basta acessar o [site](#) do Educa Mais Brasil, escolher a modalidade do curso, selecionar a região e consultar as bolsas disponíveis para a sua região. Não precisa comprovar renda nem apresentar nota do Enem.

Fonte: Agência Educa Mais Brasil

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) -Site: WWW.folhadoprogresso.com.br E-mail:folhadoprogresso@folhadoprogresso.com.br e/ou e-mail: adeciopiran_12345@hotmail.com

<http://www.folhadoprogresso.com.br/atencao-estudante-confira-o-cronograma-do-prouni-2020/>

Com prato de origem indígena, santareno é finalista de concurso estadual de

gastronomia

Zena concorre com o Pirápakúwa Irúmu, um prato indígena feito com peixe – Foto: Agência Santarém/Divulgação

Zena concorre com o Chef Diego Sousa, de Santa Izabel. Na capital paraense, os dois disputam o título do Enchefs-PA 2019 neste fim de semana.

O santareno Zena do Carmo representa a gastronomia da Pérola do Tapajós na quarta edição do Encontro de Chefs do Pará (Enchefs-PA). O evento é anual e acontece em praticamente todos os estados brasileiros. Só no Pará, 10 candidatos se inscreveram no concurso e apenas dois passaram para a fase final que ocorre neste fim de semana na capital paraense, Belém.

Zena do Carmo se dedica à culinária indígena há 20 anos. Ele foi o vencedor do “Cozinha Tapajós” em 2018 e já participou do Festival Fartura, em São Paulo.

O santareno com o Chef Diego Sousa de Santa Izabel. Na capital paraense, os dois disputam pelo título de vencedor do Enchefs-PA 2019.

“A participação de um profissional santareno que valoriza a cozinha da nossa região em um evento de repercussão nacional é muito importante para Santarém.

A Gastronomia Tapajônica se tornou um dos nossos principais atrativos turísticos. Nós acompanhamos e apoiamos o Zena em todo o processo do concurso e comemoramos quando ele foi selecionado como finalista. O Governo Municipal apoia iniciativas que valorizam as riquezas locais”, disse o secretário municipal de Turismo, Diego Pinho.

A coordenadora do evento no Estado é a Chef Gi Borges, que venceu o concurso no ano passado. “Eu já estive no lugar

desses maravilhosos candidatos, pois no ano passado quem estava na competição era eu e fui a vencedora do Enchefs Pará 2018. E quando se ganha o concurso Estadual, é automaticamente indicado ao Prêmio Dólmã, o qual já está em sua sexta edição. É o Oscar da Gastronomia! Mas não levei o Prêmio do ano passado. Mas fui convidada a ser a Coordenadora Estadual que é tão gratificante, quanto!", disse.

O Enchefs Estadual tem o objetivo de identificar, resgatar, valorizar e divulgar das riquezas históricas, culturais, turísticas e econômicas das regiões brasileiras. Ele também incentiva e valoriza os profissionais e a utilização de ingredientes típicos na gastronomia.

Nesse sábado (07), os finalistas apresentam aos jurados os pratos que garantiram a vaga deles no concurso. Zena concorre com o Pirápakúwa Irúmu, um prato indígena feito com peixe, doce de banana, arroz paraense e farofa de piracuí.

"A receita que eu vou apresentar é de um prato raiz de origem indígena e o nome significa peixe com banana. Eu estou muito orgulhoso de ter sido selecionado para representar a região do Tapajós. Só de ter chegado até aqui já é uma vitória", disse Zena do Carmo.

Se o candidato santareno vencer, será automaticamente indicado ao Prêmio Dólmã Nacional, e concorrerá com mais dois Chefs. Um indicado pelos Embaixadores Estaduais e o outro indicado pela internet. O Dólmã é o prêmio máximo da gastronomia brasileira. A sua próxima edição vai acontecer em março de 2020.

Por G1 Santarém – PA

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp (93) 98404 6835- (93) 98117 7649.

"Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético.

Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp:-93- 984046835 (Claro) -Site: WWW.folhadoprogresso.com.br E-mail:folhadoprogresso@folhadoprogresso.com.br e/ou e-mail: adeciopiran_12345@hotmail.com

<http://www.folhadoprogresso.com.br/como-responder-qualidades-e-defeitos-em-uma-entrevista-sem-se-prejudicar-confira/>