

## VIII SEMANA DO





## TRABALHADOS APROVADOS PARA APRESENTAÇÃO NO DIA 25/01 ÀS 19H30 EM MEIO VIRTUAL

Os autores dos trabalhos aprovados receberão um link com a sala virtual onde o trabalho será apresentado. Cada trabalho deve ser apresentado em 5 minutos.

Trabalh	os aprovados para apresentação
1.	Relato de construção da atividade recreativa: a abelha zizi
2.	A importância da ludicidade na recreação
	A ludicidade e a segurança
	Aprender e brincar
	Aprendizagem e competitividade em atividades lúdicas
	Atividades de lazer e recreação para adolescentes: líder e o planejamento de
	segurança.
7	Acessibilidade em eventos
-	
	Natureza e ludicidade: relato sobre a criação da atividade colagem de animais
	Lazer e recreação: a dialética entre segurança e diversão
	Relato da criação do peixe otto
	Relato de experiência: jogando com a química
12.	A ludicidade como experiência dos sujeitos em vivência – curso técnico lazer –
	IFRN/Natal centro histórico
13.	Um relato sobre a organização do baile da vassoura
14.	Acessibilidade em praça pública
15.	Saúde mental nas escolas
16.	Violência contra mulheres: a nova lei de SP
	Análise do impacto da ausência de um técnico de eventos na execução da
	formatura do IFSP 2023
18	CUSCUZ – PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO DO NORDESTE
	O acarajé como símbolo do turismo gastronômico em Salvador
	PARDINHO – O OESTE PAULISTA EM EVIDÊNCIA
	BOLO DE ROLO PERNAMBUCANO E O TURISMO GASTRONÔMICO
22.	Festa do Milho de Itapetininga
	A AUTÊNTICA PAELLA VALENCIANA E O TURISMO GASTRONÔMICO
24.	CARACTERÍSTICAS E IMPORTÂNCIA DO QUEIJO CANASTRA DE MINAS ENQUANTO
	TURISMO GASTRONÔMICO AO MUNDO
	CARNE-DE-SOL: UMA COMIDA TÍPICA DA CULINÁRIA NORDESTINA.
	O ACARAJÉ, UM ATRATIVO DO TURISMO GASTRONÔMICO BAHIANO MOQUECA CAPIXABA E AS PANELEIRAS DE GOIABEIRAS: PARCERIA PARA
27.	DESENVOLVIMENTO DO TURISMO GASTRONÔMICO
28.	A CIDADE DE NÁPOLES E A PIZZA NAPOLITANA: UMA JORNADA NO TURISMO
	GASTRONÔMICO
29.	O SUCESSO DO BOLINHO DE CARNE DE TAUBATÉ COMO PRODUTO TURÍSTICO
	GASTRONÔMICO
	GELATO: DELÍCIA GELADA DA ITÁLIA E SUA INFLUÊNCIA NO TURISMO
	MORRETES E O BARREADO
	SÃO ROQUE E SEU TURISMO GASTRONÔMICO COM FOCO EM VINHOS PASTÉIS DE BELÉM, TRADIÇÃO E ATUALIDADE
33.	Relação entre Cuca e Gramado
	TURISMO GASTRONÔMICO EM TIRADENTES: UM ESTUDO DE CASO
36.	O SANDUÍCHE DE MORTADELA COMO PRATO TURÍSTICO EM SÃO PAULO
	O Festejo dos Santos: Festas Juninas Nordestinas
	•



## VIII SEMANA DO





## TRABALHOS RETIDOS - PENDENTES DE ALTERAÇÕES ATÉ 22/05

Os autores dos trabalhos retidos devem rever as regras para envio dos trabalhos no site <a href="https://avr.ifsp.edu.br/ultimas-noticias/1132-viii-semana-do-brincar">https://avr.ifsp.edu.br/ultimas-noticias/1132-viii-semana-do-brincar</a> . Importante ressaltar que o template do evento está disponível neste mesmo site.

Os resumos deverão ser enviados em dois arquivos: o primeiro, no template, em formato Word sem nenhuma autoria e o segundo, no template, em formato .pdf com os nomes e informações de todos(as) os(as) autores(as). Ambos deverão ser enviados para o e-mail do evento (semanadobrincar.avr@ifsp.edu.br) até o dia 22/05 às 12h00. Todos os resumos deverão ter como último(a) co-autor(a) o(a) professor(a) orientador(a) do resumo (mesmo que exceda o limite de até 5 autores(as) por trabalho).

1. A	varé e o cavalo
2. D	esafios para pensar programações que se adequem a diferentes espaços
3. Bi	rinquedoteca: vivenciando o lúdico no IFRN -campus centro histórico
4. Sa	alve o peixinho: experiências na construção de uma atividade recreativa
5. G	estão da qualidade de vida para crianças na formação escolar
6. Re	elato de um mc na batalha de educação
7. A	varé e o cavalo
8. A	CARAJÉ E O TURISMO GASTRONÔMICO
9. 0	QUEIJO CANASTRA COMO PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO
10. Ba	nuru Lanche, O Lanche Tradicional
11. A	importância de um ambiente hospitaleiro em estabelecimentos.
	ATRIMÔNIO FERROVIÁRIO E PLANEJAMENTO DO TURISMO: E USOS TURÍSTICOS DAS ESTAÇÕES DO RAMAL MAIRINQUE - BAURU
13. Ot	ferta de Turismo Rural no Polo Cuesta - Informações em Sites Oficiais
14. O	GOSTINHO DE MINAS GERAIS
15. A	busca pelo Crème Brulée verdadeiro