

Quarta-Feira, 27 de Maio de 2026

## **Técnica de nutrição escolar de Nova Canaã do Norte vence o SuperChef 2024 com receita à base de peixe**

**Natalia Poliana Camilo de Freitas, da Escola Estadual Nova Canaã do Norte, levou como prêmio R\$ 5 mil**

A técnica em nutrição escolar Natalia Poliana Camilo de Freitas, da Escola Estadual Nova Canaã do Norte, de Nova Canaã do Norte (a 680 km de Cuiabá), foi a vencedora do concurso SuperChef da Educação – Melhores Receitas da Rede Estadual de Ensino 2024, nesta quarta-feira (21.08), com uma receita à base de peixe.

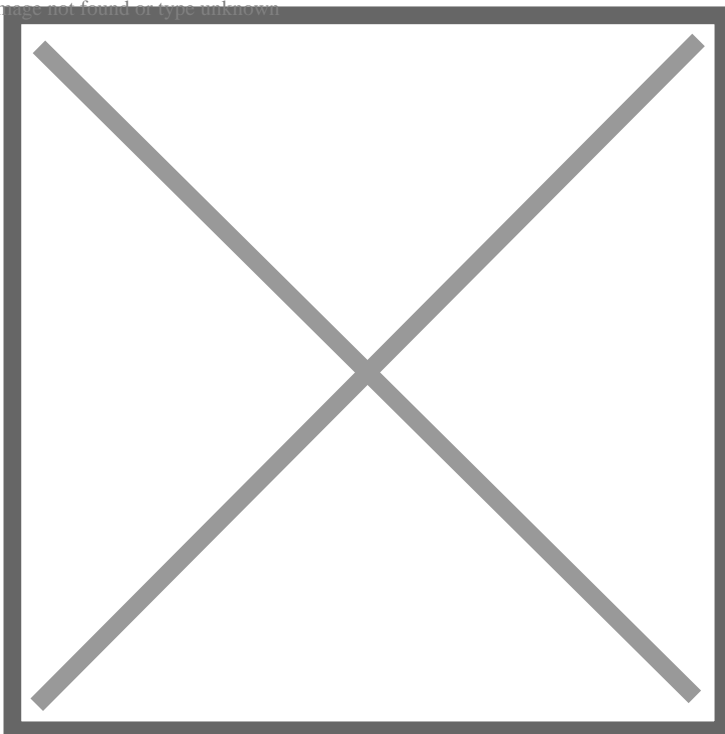
A competição foi promovida pela Secretaria de Estado de Educação (Seduc-MT), com participação de representantes de todas as 14 Diretorias Regionais de Educação (DREs). As premiações são de R\$ 5 mil, R\$ 3 mil e R\$ 2 mil para o 1º, 2º e 3º lugar, respectivamente.

O secretário de Educação, Alan Porto, destacou que o SuperChef é um evento que mostra a preocupação do Governo do Estado com a educação e a saúde das crianças.

“A Seduc se dedica à levar uma alimentação de qualidade nas escolas. Nossa política de alimentação escolar é um destaque e sempre ouvimos muitos elogios dos estudantes sobre a qualidade dos alimentos e dos pratos. Então, estamos muito felizes com todos os profissionais de nutrição escolar, que têm preparado com muito carinho cada prato para os nossos estudantes”, afirmou o secretário.

Professor de gastronomia há mais de 15 anos, João Carlos Caldeira disse estar muito feliz por participar do evento esse ano como jurado. “Um papel fundamental e de tamanha responsabilidade. Acho de extrema importância a Seduc proporcionar um evento desse, mostrando a importância do cardápio nutritivo na alimentação escolar. Isso mostra a sensibilidade do Governo do Estado com a saúde dos estudantes”, comentou o jurado.

Image not found or type unknown



A vencedora Natalia Poliana Camilo de Freitas, da Escola Estadual Nova Canaã, no município de Nova Canaã do Norte, preparou um dos pratos mais amados pelos estudantes: caldo de peixe com inhame e abóbora.

Segundo ela, a receita foi ensaiada e elogiada várias vezes pelas crianças na escola durante as refeições nos intervalos das aulas.

“Eu jamais imaginei que ganharia em primeiro lugar, mas estou muito feliz por essa conquista e me sentindo realizada por ter sido capaz”, disse Natalia.

A Josiane Ferreira Marinho da Escola Estadual Cleufa Hubner, da cidade de Sinop, ficou com o 2º lugar e ganhou R\$ 3 mil. Ela preparou o filé de pintado ao creme de cabotiã.

A escolha do prato surgiu por ser uma receita nutritiva para as crianças. “O peixe já é um peixe nutriente, rico em tudo, e o cabotiã também. Mesmo tendo ficado em segundo lugar, já estou muito feliz, muito agradecida em ter participado e ainda ganhado o prêmio”, comemorou.

A terceira colocada foi a técnica Geraldina Maria de Oliveira Vala, da Escola Estadual Professor João Batista, de Tangará da Serra. Ela preparou o casadinho de creme de abóbora com banana e peixe.

Os 14 competidores foram divididos em duas baterias e tiveram uma hora e 30 minutos para preparem os pratos. Em seguida, apresentaram os pratos aos jurados especificando o preparo.

Todos os pratos foram avaliados pelos renomados chefs jurados João Carlos Caldeira, Jeane Morais – embaixadora da gastronomia -, a nutricionista Sineide Neres, especialista em saúde pública que atua no Centro de Excelência do Programa Mundial de Alimentos da Organização das Nações Unidas, e a jurada de pista Chef Pricila Manzano.

Além do sabor, foram avaliados a criatividade, apresentação da preparação, como clareza, detalhamento dos ingredientes e da receita, apresentação visual do prato, harmonização dos ingredientes, sabor da preparação, aroma e a textura do alimento.

## **O SuperChef**

O concurso de receitas tem o objetivo de valorizar a alimentação escolar, que é uma das 30 políticas educacionais que compõem o Plano Educação 10 anos, que objetiva colocar a Rede Estadual de Ensino entre as mais bem avaliadas no país até 2032.

Foram realizadas cerca de 500 inscrições para participação no concurso. Na efetivação da inscrição, cada candidato precisou inserir a descrição da sua receita salgada inédita contendo, obrigatoriamente, uma proteína de origem animal.

Fonte: Secom.mt.gov.br