

PROGRAMAÇÃO OFICINAS VITRINE SENAR

Coordenadora do segmento: Ana Kelly Cláudia Gonçalves

DIA 29 DE JUNHO (Quarta-feira)

HORA	LOCAL	Palestra	Palestrante/Mediador
14h às 16h	Vitrine Senar (Feira)	Oficina: Produção de queijos finos	Instrutor: Robert Magarinõs Hawins - Formado em 1973 no Instituto Superior de Lecheria, Universidad del Trabajo do Uruguay, CEO de Hawkins & Vasconcelos Ltda. Consultoria e treinamento em Laticínios.
16h às 18h		Oficina: Delícia gastronômica da palma forrageira na alimentação humana	Instrutor: Lúcia Maria Lima Costa

DIA 30 DE JUNHO (Quinta-feira)

14h às 16h	Vitrine Senar (Feira)	Oficina: Delícia gastronômica de caju	Instrutor: Yruama Maria Guerra
			Mauricio Campos de Sousa - Diretor administrativo do ICB (Instituto Caju Brasil), líder do Slow Food Cultura Alimentar Ceará, empresário e consultor de A&B.
16h às 18h		Oficina: Culinária de leite de cabra	Instrutor: Ana Paula Rezende

DIA 01 DE JULHO (Sexta-feira)

14h às 16h	Vitrine Senar (Feira)	Oficina: Processos de produção artesanal de hidromel - Aprenda mais sobre essa bebida fermentada a base de mel	Instrutor: Marcelo Flávio de Carvalho Porto - Formado em eng. agrônômica pela UFC, atua como instrutor pelo Senar desde 2002 na área de apicultura com especialização em meio ambiente. Extencionista na área de apicultura desde 2000 na Prefeitura de Sobral.
16h às 18h		Oficina: Produção de queijos artesanais	Instrutora: Sandra Paula