

PROGRAMAÇÃO OFICINAS			
DIA 29 DE JUNHO (Quarta-feira)			
HORA	LOCAL	Oficina	Instrutor
14h às 16h	Vitrine Senar (Feira)	Oficina: Produção de queijos finos	Instrutor: Robert Magarinões 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: Yruama Maria Guerra - Produtora de caju, instrutora do SENAR nos cursos de Promoção Social.
DIA 30 DE JUNHO (Quinta-feira)			
08h às 12h	Área externa (estacionamento)	Oficina: Fabricação de queijos artesanais com leite caprino	Instrutor: Amaro Ezequiel Santos - Técnico Agrícola no Capril Balde Cheio e Queijeiro.
14h às 16h	Vitrine Senar (Feira)	Oficina: Delícia gastronômica de caju	Instrutor: Yruama Maria Guerra - Produtora de caju, instrutora do SENAR nos cursos de Promoção Social.
			Instrutor: 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 Sobral - Chef Pâtissier; Professora da escola de gastronomia social Ivens Dias Branco; Proprietária da Anna Paula doceria.
DIA 01 DE JULHO (Sexta-feira)			
08h às 12h	Área externa (estacionamento)	Oficina: Fabricação de queijos artesanais com leite bovino	Instrutor: Amaro Ezequiel Santos - Técnico Agrícola no Capril Balde Cheio e Queijeiro.
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. agrônoma 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 Malaquias dos Santos - Engenheira Agrônoma com especialização em tecnologia de alimentos, atualmente prestando serviços para o Senar em Instrutoria e Técnica de campo da AteG.