

## PROGRAMAÇÃO FINAL OFICINAS VITRINE SENAR

### DIA 15 de junho (quinta-feira)

HORA	LOCAL	OFICINA	INSTRUTOR (a)
14h às 16h	Vitrine Senar Feira (Térreo)	<b>Oficina: Queijos Finos</b>	<b>Instrutora: Sandra Paula Malaquias dos Santos</b> - Formada em engenharia agrônômica, superior técnico em gestão ambiental e especializada em tecnologia de alimentos, associada à Cocepat e atua no Senar nas áreas de instrutoria e assistência técnica e gerencial - ATeG.
16h às 19h		<b>Oficina: Cajucultura, Campo ao copo</b>	<b>Instrutor: Maurício Campos de Sousa</b> - Empresário do setor de A&B, diretor do Instituto Caju Brasil e coordenador Nacional do Prêmio Dólmã.

### DIA 16 de junho (sexta-feira)

14h às 16h	Vitrine Senar Feira (Térreo)	<b>Oficina: Tour Gastronômico do Caju</b>	<b>Instrutora: Lúcia Maria</b> - Instrutora do Senar/CE.
16h às 19h		<b>Oficina: 3º Edição do Caju Drinks (Campeonato de Mixologistas)</b>	<b>Instrutor: Maurício Campos de Sousa</b> - Empresário do setor de A&B, diretor do Instituto Caju Brasil e coordenador Nacional do Prêmio Dólmã.

### DIA 17 de junho (sábado)

14h às 16h	Vitrine Senar Feira (Térreo)	<b>Oficina: Delícias da castanha</b>	<b>Instrutora: Sandra Paula Malaquias dos Santos</b> - Formada em engenharia agrônômica, superior técnico em gestão ambiental e especializada em tecnologia de alimentos, associada à Cocepat e atua no Senar nas áreas de instrutoria e assistência técnica e gerencial - ATeG.
16h às 19h		<b>Oficina: Produção de Hidromel e melomeis artesanais</b>	<b>Instrutor: Marcelo Flávio de Carvalho Porto</b> - Formado em agronomia pela UFC, especiação em meio ambiente e instrutor do Senar desde 2002.