

PROGRAMAÇÃO FINAL OFICINAS VITRINE SENAR

DIA 15 DE JUNHO (quinta-feira)

HORA	LOCAL	OFICINAS	INSTRUTOR (a)
14h às 16h	Vitrine Senar Feira (Térreo)	Oficina: Queijos Finos	Instrutora: Sandra Paula Malaquias dos Santos - 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		Oficina: Cajucultura, Campo ao copo	Instrutor: Maurício Campos de Sousa - 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)	Oficina: Tour Gastronômico do Caju	Instrutora: Lúcia Maria - Instrutora do Senar/CE.
16h às 19h		Oficina: 3º Edição do Caju Drinks (Campeonato de Mixologistas)	Instrutor: Maurício Campos de Sousa - 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)	Oficina: Delícias da castanha	Instrutora: Sandra Paula Malaquias dos Santos - 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		Oficina: Produção de Hidromel e melomeis artesanais	Instrutor: Marcelo Flávio de Carvalho Porto - Formado em agronomia pela UFC, especialização em meio ambiente e instrutor do Senar desde 2002.