

PROGRAMAÇÃO FINAL
EVENTO PARALELO - OFICINAS SENAR

Coordenadora: Ana Kelly Claudio Gonçalves

DIA 06 DE JUNHO (quinta-feira)

HORA	LOCAL	OFICINA	INSTRUTOR
11h às 12h30	Vitrine Senar Piso Térreo (Feira) Pavilhão Leste	Oficina: Cosméticos a base de produtos das abelhas	Instrutora: Osvaldina Pereira da Silva - CEO da Flor da Aurora, apicultora com formação em marketing e conhecimento em cosmetologia natural, atualmente graduando em gestão do agronegócio.
14h às 16h		Oficina: Hamburguer e linguiças artesanais	Instrutor: Fábio Machado Milan - Professor universitário com doutorado, cirurgião dentista, charcuteiro artesanal e Coproprietário da Oxentche Charcutaria Artesanal.
16h30 às 19h30		Oficina: Vitrine do pescado	Instrutor: Marcos Borges Leite - Engenheiro de pesca especialista em gastronomia.

DIA 07 DE JUNHO (sexta-feira)

HORA	LOCAL	OFICINA	INSTRUTOR
11h às 12h30	Vitrine Senar Piso Térreo (Feira) Pavilhão Leste	Oficina: Polinização do maracujá	Instrutor: Felipe Jackson de Farias Silva - Graduado em zootecnia pela Universidade Federal de Alagoas - Campus Arapiraca, mestre e atualmente doutorando em zootecnia pela Universidade Federal do Ceará, tendo como linha de pesquisa abelhas e polinização agrícola.
14h às 16h		Oficina: Produtos defumados	Instrutor: Fábio Machado Milan - Professor universitário com doutorado, cirurgião dentista, charcuteiro artesanal e Coproprietário da Oxentche Charcutaria Artesanal.
16h30 às 19h30		Oficina: Vitrine do pescado	Instrutor: Marcos Borges Leite - Engenheiro de pesca especialista em gastronomia.

DIA 08 DE JUNHO (sábado)

HORA	LOCAL	OFICINA	INSTRUTOR
11h às 12h30	Vitrine Senar Piso Térreo (Feira) Pavilhão Leste	Oficina: Produção de hidromel e melomeis artesanais	Instrutor: Marcelo Flávio de Carvalho Porto - Instrutor do Senar Ceará.
14h às 15h		Oficina: Utilização dos derivados do caju na doçaria (Receitas)	Instrutor: Mauricio Campos de Sousa - Empresário, consultor e diretor do Instituto Caju Brasil.
15h às 16h		Oficina: O potencial do caju na indústria de A&B (Degustação)	
16h às 17h		Oficina: Aproveitamento integral do caju na alimentação saudável (Receitas)	
17h às 18h		Oficina: Mercado de cachaça no Norte e Nordeste (Degustação)	
18h30 às 21h		Oficina: 10º Edição do Caju Drinks, Campeonato de Bartenders do Nordeste, com derivados de Caju	
14h à 19h30		Oficina: Festival gastronômico do caju e delicias regionais	