

**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	<b>Oficina: Cosméticos a base de produtos das abelhas</b>	<b>Instrutora: Osvaldina Pereira da Silva</b> - CEO da Flor da Aurora, apicultora com formação em marketing e conhecimento em cosmetologia natural, atualmente graduando em gestão do agronegócio.
14h às 16h		<b>Oficina: Hamburguer e linguiças artesanais</b>	<b>Instrutor: Fábio Machado Milan</b> - Professor universitário com doutorado, cirurgião dentista, charcuteiro artesanal e Coproprietário da Oxentche Charcutaria Artesanal.
16h30 às 19h30		<b>Oficina: Vitrine do pescado</b>	<b>Instrutor: Marcos Borges Leite</b> - 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	<b>Oficina: Polinização do maracujá</b>	<b>Instrutor: Felipe Jackson de Farias Silva</b> - 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		<b>Oficina: Produtos defumados</b>	<b>Instrutor: Fábio Machado Milan</b> - Professor universitário com doutorado, cirurgião dentista, charcuteiro artesanal e Coproprietário da Oxentche Charcutaria Artesanal.
16h30 às 19h30		<b>Oficina: Vitrine do pescado</b>	<b>Instrutor: Marcos Borges Leite</b> - Engenheiro de pesca especialista em gastronomia.

**DIA 08 DE JUNHO (sábado)**

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