

PROGRAMAÇÃO: II DIA NACIONAL DO CAFÉ

TEMA GERAL
AROMA DA SERRA: BICENTENÁRIO DO CAFÉ NO MACIÇO DE BATURITÉ

24 E 25 DE MAIO DE 2022

24 DE MAIO

1º DIA - MANHÃ (09:00h às 11:00h)

09:00h

ABERTURA OFICIAL

Convidados:

Diretor Geral: Professor Lourival Soares

Coordenadora do Curso de Gastronomia: Professora Patrícia Holanda

09:15h

APRESENTAÇÃO CULTURAL

Banda Municipal de Baturité

09:30h às 11:00h

OFICINA CULINÁRIA

TEMA:

Bebidas com Café e Acompanhamentos Complementares

24 DE MAIO

1º DIA - TARDE (14:00h às 16:00h)

14:00h às 15:30h

RODA DE CONVERSA

TEMA:

Cultivo e Manejo: As peculiaridades do café especial.

Convidados: Coronel Uchoa (Sítio Águas Finas); Professora Renata Paiva

14:00h às 16:00h

MOSTRA FOTOGRÁFICA

TEMA:

Sob a luz do café sombreado

25 DE MAIO
2º DIA - MANHÃ (08:00h às 11:30h)

08:00h às 11:30h
MOSTRA FOTOGRÁFICA

TEMA:
Sob a luz do café sombreado

09:30h às 11:30h

OFICINA

TEMA:
Oficina de Produção de Geleias de Cafés Especiais
Convidada: Professora Josefranci Moraes

25 DE MAIO
2º DIA - TARDE (14:00h às 17:00h)

14:00h às 14:30h

SORTEIO

14:00h às 15:00h
OFICINA DE ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ
Convidada: Doutoranda Flávia Azevedo

15:00h às 16:40h

CONCURSO GASTRONÔMICO

TEMA:
Café & Arte

JURADOS:
PROF^a JOSEFRANCI MORAES
PROF^a LAÍS RODRIGUES
PROF^a RENATA PAIVA
PROF^o ZEH LIMA

16:50h

ENCERRAMENTO

CORDEL

TEMA:
Aroma, Sabor e Arte.
Convidado: Gilberto Silveira (Discente do Curso de Letras)