

**Período:** 16 a 19 de Outubro de 2018

**Local:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - CE, - Campus Baturité.

## **OBJETIVO**

Oferecer aos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e a comunidade em geral a oportunidade de interagir entre eles, conhecer melhor o curso, novas opções de trabalho e as inovações tecnológicas no processamento de alimentos, com isso, disseminar o conhecimento alimentar contemporâneo e tradicional.

## **METODOLOGIA**

As mesas redondas, palestras, oficinas, e exposições serão organizadas e ministradas pelos discentes e docentes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia desta instituição, assim como, por professores e profissionais convidados.

## **PROGRAMAÇÃO**

### **Dia 16/10 – Terça-feira**

#### **Manhã**

**08:00 às 13:30** – Credenciamento: Inscrições\* e entrega dos crachás.

**Local:** em frente ao auditório.

#### **Tarde**

**13:30 às 15:00** – Palestra: Empreendedorismo na Gastronomia: uma oportunidade de negócios. (Marcello Reis - Executivo da Empresa Meteora, aceleradora de investimento em Start ups).

\*As inscrições poderão ser realizadas pela página do Evento no Facebook. \*\*No ato da inscrição, levar 1 kg de alimento não perecível (exceto sal), para uma ação solidária a ser desenvolvida posteriormente por alunos do Curso de Gastronomia.

**13:30 às 16:30** – Oficina 1: Entomofagia ou insetivoria: uma ressignificação dos insetos na alimentação humana. **Palestrante:** Prof. Paulo Henrique Machado (UFC), Rafael Gurgel Amaral (UFC).

### **Dia 17/10 – Quarta-feira**

#### **Manhã**

**07:30 às 08:00** - Abertura Oficial: (Lourival Aquino - Diretor Geral, Lene Maia - Direção de Ensino e Lúcia Aguiar – Coordenação de Gastronomia). **Local:** Auditório

**08:00 às 09:00** – Mesa Redonda: A importância da pesquisa no campo científico. (Anna Érika – IFCE Fortaleza, Socorro Braun – IFCE Baturité e Igor Pedrosa - IPHAN).

**Local:** Auditório.

**09:30 às 11:00** – Mesa Redonda: A formação do profissional de Gastronomia. (Vanessa Santos – Associação dos Chefs de Cozinha do Ceará (ACC) e Beatriz Brandão (IFCE Ubajara).

**Local:** Auditório.

#### **Tarde - Oficinas**

**13:30 às 17:00** – Oficina 2: Gastronomia regional. **Palestrante:** Vandila Militão (Proprietária do Restaurante Culinária da Van).

**13:30 às 16:30** - Oficina 3 - Produção de cerveja artesanal – **Palestrante:** Hélio Carlos Duarte (Proprietário da Cervejaria Fabeer).

### **Dia 18/10 – Quinta-feira**

#### **Manhã**

**08:00 às 09:00** – Mesa Redonda: Apresentação do Observatório Cearense da Cultura Alimentar – OCCA (Kadma Marques) e Projeto comida Ceará (Valeria Laena).

**09:30 às 11:00** – Debate sobre Cultura Alimentar: Kadma Marques (OCCA), Valéria Laena (Comida Ceará), Roberto Araújo (IFCE Baturité).

#### **Tarde**

**13:30 às 16:00** - Oficina 4 - Risotos: da tradição à inovação. **Palestrante:** Chef Paulo Deroci Casadevall Mazui Quezado - Beach Park).

### **Dia 19/10 – Sexta-feira**

#### **Manhã**

**08:00 às 09:00** - Palestra: Da tradição a inovação a mesa. (Prof.<sup>a</sup> Nilza Mendonça – Membro da ACC, do OCCA e referência na gastronomia cearense.

**09:30 às 11:00** – I Concurso de Confeitaria: Gastronomia de tradição. (Inscrições para o Concurso 08/10 a 09/10). Obs: só poderão se inscrever alunos do IFCE Campus Baturité.

#### **Tarde**

**13:30 às 16:00** - Oficina 5: Em busca dos sabores perdidos. **Palestrante:** Nilza Mendonça.

**16:00** – Coquetel de Encerramento:

- Drinks: Ouro Líquido do Maciço – (Rômulo Gurgel; Gabriel Índio – Alunos do Curso de Gastronomia – IFCE de Baturité).
- Premiação ao ex-aluno, Anselmo Junio Ferreira Andrade da Cunha – Vencedor do Concurso da Logomarca na II Semana da Gastronomia.
- Divulgação do vencedor do I Concurso de Confeitaria do IFCE – Campus de Baturité.

**Obs:** Participação das Miniempresas de Empreendedorismo dos Cursos de Tecnologia em Gastronomia e Tecnologia em Hotelaria, durante todos os dias do evento.

## COMISSÃO ORGANIZADORA:

### COORDENAÇÃO

Francisca Lúcia Sousa de Aguiar

### PROFESSORES

Anne Kamilly, Carlos Xaves,  
Deuzenir Marques, Isac de Freitas,  
Joseilton Ferreira, Leandro Xavier,  
Marcela Coelho, Maria do Socorro Braun,  
Mirele Vasconcelos, Patrícia Holanda,  
Rafaela Temoteo, Roberto Araújo,  
Temilson Costa.

### TÉCNICA DE LABORATÓRIO

Priscila Ximenes Moreira

### TURMA DO S3 DE GASTRONOMIA

**Planejamento, Controle e Organização:**  
Geane, Ana Lourdes, Abraão, Sebastian, Samuel.

**Secretariado:** Jânio, Mateus, Karolaine,  
Evelyne, Emilly, Erlândio, Alessandro.

**Equipamentos e Instalações:** Poliana / Sam /  
Larissa / Joyce.

**Marketing e Divulgação:** Otaviano / Rômulo  
/ Maciel / Amanda / Gabriel Indio / Gil.

**Cerimonial e Concurso:** Rosane e Simone.

**Coffe Breack:** Liziane / Erivelton / Sandra.

### APOIO:

Direção Geral, Direção de Ensino,  
Departamento de Ensino.

### APOIO DISCENTE:

Alunos das Turmas de Gastronomia.

### VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE

Reitor

### LOURIVAL SOARES DE AQUINO FILHO

Diretor do Campus Baturité

### GLAUCILENE MAIA

Chefe do Departamento de Ensino

### FRANCISCA LÚCIA SOUSA DE AGUIAR

Coordenadora do Curso de  
Tecnologia em Gastronomia

### Campus Baturité

Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares  
Barbosa, s/nº, Bairro Sanharão,

Baturité - CE

(85) 3347-0266 / 3347-0264



## III SEMANA DA GASTRONOMIA

Gastronomia local e regional à mesa:  
da tradição a inovação.

De 16 a 19 de outubro de 2018

Baturité, CE / 2018