

PROGRAMAÇÃO CIÊNCIA NA MESA

..... Do dia 16 a 19 de Outubro de 2019

Dia 16/10/2019

➤ 14:30 – **Brigadeiros Gourmet:**

O que é um brigadeiro gourmet, como escolher os utensílios ideais, selecionar os ingredientes, técnicas de conservação, saborização e acabamento. Não perca a oportunidade de aprender mais sobre esse delicioso doce, tipicamente brasileiro, que é tão pedido nas festas.

Palestrante: Deuzenir Marques - Engenheira de Alimentos – **CVT Maranguape e IFCE Maranguape**

➤ 16:00 – **Cones Trufados**

Neste curso, você aprenderá a fazer casquinhas de cones e de sorvetes, diversos recheios e ainda receberá dicas fantásticas de embalagem. Descubra novas possibilidades para seu negócio

Palestrante: Deuzenir Marques - Engenheira de Alimentos – **CVT Maranguape e IFCE Maranguape**

➤ 17:30 – **Pizzas**

Palestrante: Maurício Nascimento dos Santos/ **Técnico de Panificação e Confeitaria M Dias Branco**

➤ 19:00 – **Panetones doces (trufados)**

Palestrante: Maurício Nascimento dos Santos/ **Técnico de Panificação e Confeitaria M Dias Branco**

Dia 17/10/2019

➤ **14:30 – Tapiocas Coloridas**

Uma iguaria tipicamente brasileira que conquistou diferentes paladares e públicos. Neste curso você aprenderá desde os sabores mais tradicionais até os inusitados, massas e dicas para conseguir a tapioca perfeita e crocante, além de poder transformar tudo isso em negócio, com técnicas e dicas de armazenamento para otimizar o tempo e muito mais.

Palestrante: Deuzenir Marques - Engenheira de Alimentos – **CVT Maranguape e IFCE Maranguape**

➤ **16:00 – Croissant Bicolor**

Com uma massa semifolhada, muito leve e com formato meia lua, os croissants têm presença forte em padarias e cafeterias. Veremos o passo a passo de uma perfeita montagem da massa, além de dicas sobre como congelar e armazenar para a venda final.

Palestrante: Deuzenir Marques - Engenheira de Alimentos – **CVT Maranguape e IFCE Maranguape**

➤ **17:30 – A ciência em um copo de cerveja**

Palestrante: Prof. Dr. Júlio César Barbosa Rocha – Doutor em Tecnologia de Alimentos, Engenheiro de Alimentos com formação como sommelier de cervejas – **Universidade Federal do Ceará**

➤ **19:00 – Bolos de Vitrine (Decoração)**

Palestrante: Maurício Nascimento dos Santos/ **Técnico de Panificação e Confeitaria M Dias Branco**



Dia 18/10/2019

- **14:30 – Produtividade e Inovação na Panificação e Confeitaria**
Palestrante: Chefs Naara de Barros Moreira- **Associação dos Chefs de Cozinha Ceará**

- **16:00 – Choux de Chocolate e praliné**
Palestrante: Chefs Gaston Diego Fleitas - **Associação dos Chefs de Cozinha Ceará**

- **17:30 – Pizzas**
Palestrante: Maurício Nascimento dos Santos/ Técnico de Panificação e Confeitaria M Dias Branco

- **19:00 – Focacias**
Palestrante: Maurício Nascimento dos Santos/ Técnico de Panificação e Confeitaria M Dias Branco



Dia 19/10/2019

➤ **10:30 – O doce que o cajú dá!**

Preparação de sobremesas tendo como ingrediente base o cajú - Bolo e Pudim.
Alunos da Confeitaria e Anna Paula Rezende –

Palestrante: Anna Paula Rezende e Alunos da Confeitaria – **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**

➤ **13:30 – - Sanduíches Sertanejos**

Na hora da merenda, vamos preparar sanduíches inspirado nos nossos ingredientes regionais: Macaxeira, Batata Doce, Jerimum, Capote e Carneiro.

Palestrante: Erasmo Junior e Bruno Modolo e Alunos da Cozinha Básica e Panificação – **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**

➤ **15:00 - Bocadinhos para o Natal**

Neste natal vamos distribuir os sentimentos de fraternidade natalino em pequenos bocados de carinho, com preparações doces e salgadas servidas em pequenas mini porções.

Palestrante: Anna Paula e Franzé Melo e Alunos da Cozinha Básica e Panificação – **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**

➤ **16:30 – Pão Brioche**

Palestrante: Maurício Nascimento dos Santos/ **Técnico de Panificação e Confeitaria M Dias Branco**

➤ **18:00 – Panetones Salgados**

Palestrante: Maurício Nascimento dos Santos/ **Técnico de Panificação e Confeitaria M Dias Branco**



Nome dos Palestrantes:

1. *Deuzenir Marques – Engenheira de Alimentos – CVT Maranguape e IFCE Campus Maranguape.*
2. *Maurício Nascimento dos Santos/ Técnico de Panificação e Confeitaria M Dias Branco.*
3. Prof. Dr. Júlio César Barbosa Rocha – Doutor em Tecnologia de Alimentos, Engenheiro de Alimentos com formação como sommelier de cervejas – **Universidade Federal do Ceará**
4. Chefs Naara de Barros Moreira- **Associação dos Chefs de Cozinha Ceará**
5. Chefs Gaston Diego Fleitas - **Associação dos Chefs de Cozinha Ceará**
6. Anna Paula Rezende– **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**
7. Erasmo Junior– **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**
8. Bruno Modolo – **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**
9. Anna Paula – **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**
10. Franzé Melo– **Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco**