

PROGRAMAÇÃO SEMAGROTEC
SUSTENTABILIDADE, INOVAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

ABERTURA 09/06/2026 (Terça-feira):

Tarde(13h-17h)

- Falas da abertura: Lucas Dantas, Alison Borges, José Marcos, Ikaro/Leonildo.
- Mesa Redonda: Tema Sustentabilidade, inovação e segurança alimentar.
Amanda Borges (Kombucha), Etelino (*lab Maker*) e Alison (mediador).
- Apresentação cultural: Josué Possas (teclado)

OFICINAS 10/06/2026 (Quarta-feira):

Tarde (13h-17h)

- Desossa de frango: Profª Edisio Raimundo (15 vagas) – Lab de Carnes
- Geleia artesanal: Emilson (20 vagas) - Lab de Frutas
- Iogurte de vaca e de Cabra – Francinalva/ Gabriel Artur (15 vagas)- Lab de Leite
- Produção de salgados de mandioca – Marcio José e Danielle (15 vagas) – Lab de Farinha
- Sorvete vegano – Ilsa Cunha e Guilherme Batista – PIBICs (15 vagas) _ Lab de Micro
- Gincana – Ginásio de Esportes (Brincadeiras antigas) – 80 vagas

OFICINAS 11/06/2026 (Quinta-feira):

Tarde (13h-17h)

- Beneficiamento de pescado -*Fishburger*: Alexandre Duarte (15 vagas) – Lab de Carne
- Desenvolvimento de novos produtos agroindustriais: Prof Mestrando Krause (20 vagas) – sala 04
- Produção de salgados – Danielle (15 vagas) - Lab de Farinhas
- Café com ciências: Ulisses – 16 vagas – lab de Pedagogia
- Comida chinesa: Paulo- 15 vagas – Lab de leite
- Apresentação de trabalhos slides – salas da Agroindústria -