

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 3454/17

Res. 1877/17

ACTA N° 110, de fecha 1° de agosto de 2017.

VISTO: La nota presentada por la Inspección Técnica de Gastronomía, solicitando se declare de Interés Institucional el “IV Festival Binacional de Enogastronomía y Productos del Bioma Pampa”, a realizarse del día 26/07/17 al 06/08/17, en las ciudades de Rivera y Sant´Ana do Livramento;

RESULTANDO: I) que dicho evento tiene como objetivo valorizar dentro del calendario de Integración Turística y Cultural de la Frontera Uruguay – Brasil, la gastronomía, la producción vinícola y productos de la frontera, a través de las acciones de convivencia, cooperación e intercambio que auxilien a potencializar el desarrollo regional a través del turismo, de la vitivinicultura y de la gastronomía local;

II) que el curso Técnico Terciario Binacional de Gastronomía, será protagonista presentando sus estudiantes proyectos de investigación sobre productos locales, sobre elaboraciones culinarias;

CONSIDERANDO: I) que la Resolución N° 8, Acta N° 73, de fecha 15/09/15 del Consejo Directivo Central, dispone destinar las actividades extracurriculares los días sábados, con el fin de minimizar la afectación del “tiempo aula” para los estudiantes;

II) que de acuerdo a la citada Resolución, este Consejo estima oportuno brindar difusión a la mencionada actividad, estableciendo que la asistencia de los docentes a la misma, no podrá interferir con el normal desarrollo de los cursos;

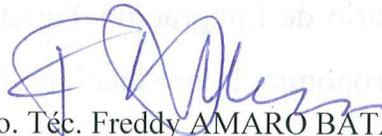
ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (DOS EN DOS), RESUELVE:

- 1) Dar amplia difusión a “IV Festival Binacional de Enogastronomía y Productos del Bioma Pampa” a desarrollarse del día 26/07/17 al 06/08/17, en las ciudades de Rivera y Sant’Ana do Livramento.
- 2) Pase al Departamento de Administración Documental para comunicar a la Inspección Técnica de Gastronomía y al Programa de Educación Terciaria. Hecho, siga a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en la página web. Cumplido, archívese.



Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO
Consejero



Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA
Consejero



Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA
Secretaria General



NC/as



**PROGRAMACIÓN DEL IV FESTIVAL BINACIONAL DE ENOGASTRONOMIA
E PRODUCTOS DEL PAMPA**

26/07 (Miércoles)

Circuito de Platos y Vinos de la Frontera

(Desde 26/07 hasta 06/08 en los restaurantes de Rivera y Sant'Ana do Livramento)

Restaurantes de Sant'Ana do Livramento

Costa Café, Dom Caggiani, Green Palace, Pampa Grill e Solar Dom Pedro

Restaurantes de Rivera:

El Borrego, El Galpón, Los Novillos, La Perdiz, La Picaña e Vieja Estación

Informaciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

17:00 - Apertura de la Exposición Fotográfica: Bellezas e Iguarias del Pampa (SENAC Sant'Ana do Livramento) y Show Musical: Anos Dorados da Frontera

Exposición permanente desde 26/07 hasta 03/08 desde las 13:00 hasta las 20:00

Lugar: Shopping Melancia

Dirección: Av. Sarandí 1700, Rivera, Uruguay

Informaciones: Centro de Visitantes (+598) 4625 3287 y SENAC (55) 32444253

Entrada Libre

20:00 - Apertura Oficial del IV Festival de Enogastronomía y Productos do Pampa

Cena Temático: Ovinos de la Pré-entrada al Postre

Lugar: Solar Dom Pedro

Dirección: Calle José Fernandes Mendes 161, Barrio Armour, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y Reservas: (55) 3243-3677, (55) 32423200, (+598) 099820842 y (+598) 4625 3287

Chefs Invitados: Artur Dornelles – Parador Casa da Montanha (Cambará do Sul, RS, Brasil); Rodrigo Caggiani – Dom Caggiani (Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil) e Anna Severo – Parador Casa da Montanha (Cambará do Sul, RS Brasil)

27/07 (Jueves)

8:00 – Visita Técnica a una Propiedad Rural - Rivera

Propiedad: Roney Gomez

Localidad: Curticeira, Rivera, Uruguay

14:00 - 17:00 - V Seminario de Ovinos da Campaña

Lugar: Parque Rural de Sant'Ana do Livramento

Dirección: Av. Saldanha da Gama 1310, Barrio Prado, Sant'Ana do Livramento, Brasil

Informaciones: (55) 3242-1204 e (55) 32421058

18:00 - Apertura de la Exposición: "Receitauros"

Exposición permanente de lunes a viernes desde las 10:00 hasta las 15:00

Lugar: Museu Departamental de Artes Plásticas

Dirección: Calle Agraciada, Rivera, Uruguay

28/07 (Viernes)

9:00 - 17:00 - V Seminario de Ovinos de la Campaña

Lugar: Parque Rural de Sant'Ana do Livramento

Dirección: Av. Saldanha da Gama 1310, Barrio Prado, Sant'Ana do Livramento, Brasil

Informaciones y Reservas: (55) 3242-1204 y (55) 32421058

9:00 - 15:00 - Paseo Turístico Villa Pampeiro

Lugar: Villa Pampeiro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y Reservas: (55) 99919-3209 y (55) 99685-6346

15:30 - 19:00 - Degustación Orientada de Vinos de la Frontera

Local: Hotel Casino

Dirección: Uruguay 974, Rivera, Uruguay

Informaciones y Reservas: (+598) 4625 3287 y (55) 32423200

18:00 - Apertura de Exposición Fotográfica: Bioma Pampa y Frontera

Exposición permanente desde el 28/07 hasta el 06/08 de las 10:00 a las 12:00 y de las 15:00 a las 18:00

Lugar: Casa Cultural Jandaia

Dirección: Calle Uruguay 1431, Sant'Ana do Livramento, Brasil

Informaciones: (55) 3242-2288

20:30 - 23:30 – Cena del Chef Invitado

Lugar: Restaurante A Bruxa

Dirección: Calle Brigadeiro Canabarro 800, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y Reservas: (55) 3241-1059 y (55) 99603-4614

20:00 – Show Instrumental “Desde el alma” – Temas latinos: Tango, Milongas y Folclore.

Gastronomía y vinos regionales

Lugar: Villa Serralta

Dirección: Achiles Costa 205, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y Reservas: (55) 999889134

29/07 (Sábado)

8:30 – Paseo Turístico: Ruta Herradura de los Viñedos

Vinícolas: Saltón e Nova Aliança

Olivo Pampa

Café Campero Familia Perez

Informaciones: (55) 99919-3202 e (55) 99685-6346

10:00 - Paseo Turístico: La Ciudad Vista desde los Cerros

(City Tour Binacional Histórico-Cultural, Comercial e Paisajístico).

Informaciones y Reservas: (+598) 098571368 y (55)984460088

14:00 - Paseo Turístico: Aromas y Sabores

(City Tour: Degustación, Visita Guiada a la Queseria Le Carroussel y Atardecer en el Terrazo de la Bodega Cerro Chapeu)

Informaciones y Reservas: (+598) 098571368 (55) 984460088

11:00 - Día de Vivencia en el Pampa

Lidas Camperas, Almuerzo Típico y Atracciones Musicales

Local: Estancia Palomas, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y Reservas: (55) 98407-6944

18:00 - Muestra de Cine, Cultura e Alimentación

Película: Chef

Lugar: Estacionamiento da Panadería Ripan

Dirección: Calle Ituzaingó (entre las calles Paysandú y Ceballos) Rivera, Uruguay

Entrada gratuita - lleve su cilla

20:00 – Show Instrumental “Desde el alma” – Temas latinos: Tango, Milongas e Folclore.

Gastronomía e vinos regionales

Lugar: Villa Serralta

Dirección: Achiles Costa 205, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y Reservas: (55) 999889134

30/07 (Domingo)

8:30 - Paseo Turístico: Ruta Herradura de los Viñedos

Vinícolas: Almadén e Cordilheira de Sant'Ana

Café Campero CT Rincão Crioulo

Informaciones y Reservas: (55) 99919-3202 e (55) 99685-6346

9:00 - Paseo Turístico: Aromas y Sabores

(City Tour: Degustación y Visita Guiada a la Quesería Le Carroussel y atardecer en la Bodega Viñas 636)

Informaciones y Reservas: (+598) 098571368 y (55) 984460088

12:00 - 17:00 - I Feria de Comida de Calle de la Frontera

Gastronomía: Platos Tradicionales de la Frontera Elaborados por Restaurantes locales

Vinos: Vinícolas Locales

Lugar: Parque Internacional, Entrada por el Centro de Visitantes, Avenida João

Pessoa esquina Paul Harris

Informaciones: (+598) 4625 3287 e (55) 3242 3200

31/07 (Lunes)

9:00 - Muestra de Cine, Cultura y Alimentación – Escuelas de Rivera

Película: Vecinos Invasores

Lugar: Teatro del Salesiano

Informaciones: Calle Tranqueras (entre las calles Lavalleja y Carlos Reyles), Rivera Uruguay

14:30 - Oficina: Curso Binacional de Actualización en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos

Lugar: Salón de Actos de la Intendencia de Rivera

Dirección: Agraciada 570, Rivera, Uruguay

Informaciones: (55) 999379705 y (+598) 098714535

15:00 – Oficina: Drinks e Coctel a base de Vinos y Espumantes

Lugar: SENAC

Dirección: Calle Duque de Caxias 2049, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y inscripciones: (55) 3244-4253 y (55) 98438-6053

Site: www.senacrs.com.br/livramento

01/08 (Martes)

8:00 - Cocinando con el Chef en la Escuela

Chef Invitado: Ana Claudia Heidel

Lugar: EEEM Silvio Ribeiro -CAIC

Dirección: Avenida Dom Pedro II 2185, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

10:30 - Oficina: Saber con Sabor

Educación del gusto, alumnos de 8 a 10 años

Lugar: Espacio de Feria da Agricultura Familiar

Dirección: Calle Prefeito Hugolino Andrade 349, al lado de Tumelero, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

12:00 - Almuerzo: Menú de Feria

Lugar: Espacio de la Feria de la Agricultura Familiar

Chef: Rodrigo Caggiani

Dirección: Calle Prefeito Hugolino Andrade 349, al lado de Tumelero, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y Reservas: Slow Food Binacional Sant'Ana do Livramento Rivera (55) 999236402, (55) 999525902 (55) 991294066

14:30 - Diálogo entre Restaurantes, Bares y Hoteles con productores de Sant'Ana do Livramento

Lugar: Espacio de la Feria de la Agricultura Familiar

Dirección: Calle Prefeito Hugolino Andrade 349, al lado de Tumelero, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

17:00 - Dialogo entre Restaurantes, Bares y Hoteles con productores de Rivera

Lugar: ACIR

Dirección: Monseñor Jacinto Vera 1119, Rivera, Uruguay

Informaciones: (+598) 099457187 y (+598) 091239489

15:00 - Encuentro de la Cocina Afectiva

Presentación y Degustación de Antiguos platos de la Frontera

Lugar: Restaurante Solar Dom Pedro

Dirección: Av. João Goulart 55, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

16:30 – Cocinando con el Chef en la Escuela - Rivera

Chef Invitado: Paulo Castro

Lugar: Escuela N° 44

Dirección: Calle Luis Alberto Herrera 1250, Rivera, Uruguay

17:00 - Los Vascos, el Vino y la Gastronomía

Vídeo Conferencia y Degustación Orientada de vinos producidos por familias de origen Vasca en el Uruguay y Brasil

Lugar: Sala Cultural de ANTEL

Dirección: Agraciada 606, Rivera, Uruguay

Informaciones y Reservas: (+ 598) 95 298 272

20:00 - Oficina y Degustación de Pizzas Artesanales con Productos Locales

Chefs Invitados: Raphael Ficher (Rivera, Uruguay) e Ana Claudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil)

Lugar: Restaurante La Playa

Dirección: Calle Uruguay 450, Rivera, Uruguay

Informaciones y Reservas: (+598) 4623 2203

02/08 (Miércoles)

8:00 - Cocinando con el Chef en la Escola – Sant’Ana do Livramento

Chef Convidado: Ana Claudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil)

Lugar: EEEM Cirino Luis de Azevedo

Dirección: Calle Francisco Reverbel de Araújo Goé 4193, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil

9:00 - Muestra de Cine, Cultura e Alimentación – Escuelas de Sant’Ana do Livramento

Película: Vecinos Invasores

Lugar: Sala de Cultura

Dirección: Calle Dos Andradas 682, Sant’ Ana do Livramento, RS, Brasil

16:30 – Cocinando con el Chef en la Escuela – Rivera

Chef Invitado: Liara Kerber (Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil)

Lugar: Escuela N°64

Dirección: Av. Italia 2112, Rivera, Uruguay

03/08 (Jueves)

8:00 - Cocinando con el Chef en la Escuela – Sant’Ana do Livramento

Chef Invitado: Rodrigo Caggiani (Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil)

Lugar: EMEF Celia Irulegui

Dirección: Calle David Martins 1101, Vila Carajas, Km 5, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil

8:30 - 17:00 - Muestra de Artesanía de la Frontera

Local: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil

8:30 - 17:30 - Workshop Binacional – “Arroz - Alimento Básico: Calidad, Diversidad e uso Gastronómico”

Lugar: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones y Inscripciones: (55) 99695-2034, (55) 99999-0712 e (+ 598) 95 298 272

13:00 - 17:00 - Seminario “Los Caminos del Turismo del Vino en el Pampa Gaucho”

Lugar: UNIPAMPA

Dirección: Calle Barão do Triunfo 1048, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil

FORUM ENOGASTRONOMICO

Local: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones e Inscripciones en el site: www.festivalenogastronomia.com

13:30 – Oficina: Técnicas de Preparo de Charque de Oveja

14:20 - Oficina: Técnicas de preparo de Orejones

15:10 - Aula de Cocina y Degustación de Platos Tradicionales a base de Arroz en la Frontera Brasil e Uruguay

16:30 - Cocinando con Chef en la Escuela – Rivera

Chef Invitado: Liara Kerber (Sant’Ana do Livramento)

Local: Jardín N°152

Dirección: Calle Manuel Lavalleja 187, Barrio Rivera Chico, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil

17:30 - 20:30 - II Seminario Binacional del Aceite de Oliva

Local: Hotel Jandaia

Dirección: Calle Uruguai 1452, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Información: (55) 3968-1123

Inscripciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

19:00 – Charla: Ecogastronomía - Ética y Placer e la Alimentación

Expositor: Chef Laura Rosano, Movimento Slow Food, Canelones, Uruguay

Lugar: UERGS

Dirección: Calle Rivadavia Corrêa 825, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Inscripciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

20:30 - Cena con el Chef Invitado

Chef Invitado: Ana Cláudia Heidel (Porto Alegre, RS, Brasil)

Lugar: Restaurante El Borrego

Dirección: Av. Sarandi 398, Rivera, Uruguay

Informaciones y Reservas: (+598) 46239338

04/08 (Viernes)

8:30 - 17:30 - Muestra de Artesanía de la Frontera

Lugar: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

8:30 - 17:30 - Feria Binacional de la Agricultura Familiar

Lugar: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

8:30 - 12:30 - II Seminario Binacional del Aceite de Oliva

Lugar: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

8:30 - 16:30 - I Seminario Binacional del Bioma Pampa

Lugar: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Inscripciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

13:30 - 17:30 - II Seminario Binacional de la Salud y Alimentación

Lugar: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Inscripciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

14: 00 - Muestra de Cine, Cultura y Alimentación

Película: A 100 pasos de un sueño

Lugar: Teatro Municipal de Rivera

Dirección: 33 Orientales, Rivera, Uruguay

FORUM ENOGASTRONOMICO

Local: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil

Informaciones e Inscripción en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

8:30 - Mesa de Debates: Turismo Enogastronomico en la Frontera

9:20 - Clase de Cocina: Chef do Uruguay

10:10 - Clase de Cocina: Chef Alcides Gomes – UFPel (Pelotas, RS, Brasil)

11:00 - Oficina de Embutidos de Ovinos - EMBRAPA (Bagé, RS, Brasil)

13:30 - Oficina: Movimento Slow Food y el Concepto de Co-productor

14:30 – Clase de Cocina do Uruguay

15:20 – Clase de Cocina: Chef Juliana Noal - PUCRS (Porto Alegre, RS, Sant’Ana do Livramento)

16:10 – Clase de Cocina: Chef do Uruguay

17:00 – Clase de Cocina: Chef Danniell Bonho – Feevale (Novo Hamburgo, RS, Sant’Ana do Livramento)

18:00 - Presentación de Libros

Temática: Frontera y Alimentación

Lugar: Biblioteca Carlos Urbim - Sant’Ana do Livramento

Dirección: Largo Hugolino Andrade 100, subsolo, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento

Informaciones: (55) 3242-3200

18:50 - 22:00 - II Seminario Académico Herradura de lo Viñedos: Turismo e Desarrollo en la Frontera de Brasil con o Uruguay

Local: UNIPAMPA

Dirección: Calle Barão do Triunfo 1048, Barrio Centro, Sant’Ana do Livramento, RS, Brasil

Inscripciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

19:00 – Música, Queso y Vinos Regionales

Local: Hotel Frontier / Rivera

Dirección: Calle Itzaingó 337, Rivera, Uruguay

05/08 (Sábado)

8:30 – Paseo Turístico: Ruta Herradura de los Viñedos

Vinícolas: Saltón e Nova Aliança

Olivo Pampa

Café Campero Família Perez

Informaciones: (55) 99919-3202 y (55) 99685-6346

8:30 - II Seminario Binacional de la Alimentación Escolar

Lugar: IFSul

Dirección: Av. Paul Harris 410, Barrio Centro, Sant'Ana do Livramento, Brasil

Inscripciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

9:00 – Jornada de Fronteras Culturales

Lugar: Biblioteca Municipal de Rivera

Dirección: Calle José Gervasio Artigas, Rivera, Uruguay

Información: (51) 985932022 y (+598) 91318503

Inscripciones en el site: www.festivaldeenogastronomia.com

10:00 - Paseo Turístico: La Ciudad desde los Cerros

(City Tour Binacional Histórico-Cultural, Comercial e Paisajístico)

Informaciones y Reservas: (+598) 098571368 y (55) 984460088

12:00 - Almuerzo de Integración Cultural Brasil – Uruguay

Lugar: Parque Internacional

Informaciones y Reservas: (55) 3242-3200 y en el Centro de Visitantes (+598) 4625 3287

Site: www.festivaldeenogastronomia.com

15:30 - Paseo Turístico: 1904 - La Ruta de la Carne

(City Tour Binacional Histórico-Cultural e Paisagístico)

Lugar: Frigorífico Armour - Sant'Ana do Livramento

Informaciones y Reservas: (+598) 098571368 y (55) 984460088

06/08 (Domingo)

9:00- Paseos Turísticos: La Ruta del Oro

(Excurción guiada a Minas de Corrales con almuerzo incluido).

Lugar: Minas de Corrales, Rivera, Uruguay

Informaciones y Reservas: (+598) 098571368 y (55) 984460088

11:00 – Paseo Turístico: Experiencia en el Cerro do Chapéu

Visita a la Bodega Cerro do Chapéu, Almuerzo Regional y Degustación de vinos

Lugar: Bodega Cerro do Chapéu, Rivera, Uruguay

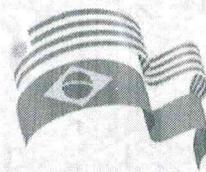
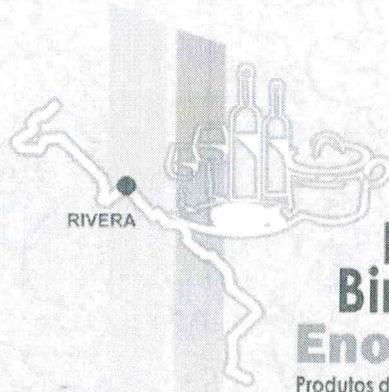
Informaciones y Reservas: (+598) 098571368 y (55) 984460088

Site: www.festivaldeenogastronomia.com

15:00 – Picnic en la Vinícola Almadén

Lugar: Vinícola Almadén - Sant'Ana Livramento,RS, Brasil

Informaciones y Reservas: (55) 98407-6944



IV Festival Binacional de EnoGastronomia

Produtos do Pampa · Productos del Bioma Pampa

De 26 de julho a 6 de agosto de 2017

WORKSHOP BINACIONAL: "ARROZ ALIMENTO BÁSICO: QUALIDADE, DIVERSIDADE E GASTRONOMIA"

Data: 03 de Agosto de 2017.

Local: IFSUL.

Endereço: Av. Paul Harris 410, Bairro Centro, Sant'Ana do Livramento, RS, Brasil.

Organização: IRGA, INIA, LATU, ACA, DAMBO.

08:00h - Palestra "Qualidade, Diversidade, Nutracêutica e Tendências no Consumo de Arroz".
Prof. Dr. Moacir Elias Cardoso, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, UFPel.

09:00h - Palestra "A pesquisa varietal e a qualidade do arroz no Uruguai"
Eng. Agr. PhD. Fernando Pérez de Vida, INIA.

09:30h - Palestra "Qualidade Culinária do Arroz no Uruguai e Experiência de um Painel de Análise Sensorial"
Eng. Alimentos, PhD. Alejandra Billiris e Eng Quím. PhD. Patrícia Arcia, do LATU, Laboratorio Tecnológico del Uruguay.

10:00h - Palestra "O papel de entidades da sociedade civil na promoção da produção e consumo de arroz de qualidade"
Econ. Maria Sanguinetti, gerente da Associação de Cultivadores de Arroz do Uruguai.

10:45h - Palestra "Benefícios dos Consumo do Arroz para Saúde"
Nutricionista Carolina Ferreira Pitta - Especialista em Gestão da Segurança de Alimentos e Docência para Educação Profissional. IRGA-RS.

11:30h - Palestra "Diversidade Genética, Tipos e Hábitos de Consumo de Arroz".
Eng. Agr. MSc. Tiago Barata, IRGA-RS.

12:30h - Almoço – Será servido um carreteiro a cargo da Equipe de Gastronomia do IRGA, aos participantes inscritos no workshop.

13:30h - Sesión Práctica de Evaluación Sensorial.
Patrícia Arcia – Engenheira Química.

14:00h - Palestra "Desenvolvimento de Produtos Alimentícios a base de Arroz".
Profa. Liziane Dantas Lacerda - Mestre em Química, Especialista em Ciência e Tecnologia de Alimentos. UNISINOS.

14:45h - Apresentação dos resultados do "Concurso: El Arroz, identidad, tradición e innovación en la frontera".
Mag. Prof. Nancy Rosado- Inspección de Gastronomía, Universidad del Trabajo del Uruguay.

15:30h – Oficina e Degustação de Pratos Fronteiriço à base de Arroz"
Chefs Ana Cláudia Heidel e Jussara Dutra.

16:45h – Aula de Cozinha e Degustação de Pratos Tradicionais à base de Farinha de Arroz
Nutricionista Carolina Ferreira Pitta, IRGA.

17:15h – Degustação das receitas representativas selecionadas no "Concurso: El Arroz, Identidad, Tradición e Innovación en la Frontera"
Estudantes do curso de Gastronomía da UTU de Rivera.

18:00h - Encerramento.

REALIZA

