



CEARÁ ORGANIC FOOD FESTIVAL – FESTIVAL INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA ORGÂNICA PROGRAMAÇÃO

25 de setembro

Local	Horário	Atividade	Tema	Palestrante	Currículo
Fábrica de Negócios	7h30 – 8h30	Credenciamento	----	---	---
Mesa de Abertura	8h30 – 9h	Mesa de Abertura	---	---	---
Auditório Fábrica de Negócios	9h – 9h30	Apresentação	“Da Semente ao Prato: Ceará Organic Food 2019”	Adalberto Alencar	Pedagogo, consultor, fundador da Fundação Cepema, consultor associado à U&We Suécia, membro da Rede Internacional Terra do Futuro.
Auditório Fábrica de Negócios	9h30 – 10h10	Palestra Magna	Gastronomia como um Ato Político	Bel Coelho	Chef do Clandestino restaurante e apresentadora do Receita de Viagem (canal TLC Discovery).
Auditório Fábrica de Negócios	10h15 - 11h	Palestra Magna	Mudanças Climáticas e Alimentos na Era do Antropoceno	Peter Wrenfelt	Economista, geógrafo e consultor de negócios sustentáveis na empresa U&We Suécia.
Auditório Fábrica de Negócios	11h10 – 12h	Palestra Magna	Pachamama, Descolonização e Cultura Alimentar	Leonel Cerruto	Índio Quechua (nativo dos Andes) da Bolívia e fundador do Centro de Cultura Originárias Kawsay-Bolívia, Rede Internacional Terra do Futuro.
TARDE					
Auditório Fábrica de Negócios	13h30 – 14h10	Palestra	Recursos Genéticos, Frutos Nativos e a Cultura Alimentar	Rosa Lia Barbieri	Doutora em Genética e Biologia Molecular pela UFRGS, pesquisadora na EMBRAPA.
Auditório Fábrica de Negócios	14h20-15h	Palestra		Ricardo Elesbao	Doutor em Ciência dos Alimentos - Fisiologia Pós-Colheita (1999) pela UFLA. Publicou mais de 220 artigos científicos em revistas nacionais e internacionais, trabalha na EMBRAPA, na área de pesquisa e desenvolvimento.
Auditório Fábrica de Negócios	15h10-16h10	Palestra	Agroecologia, Soberania Alimentar e Certificação Participativa: o Exemplo da Rede EcoVida (Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina)	Laércio Meirelles	Consultor em Agricultura Ecológica, engenheiro agrônomo, Especialista em Agroecologia e DRS pela Universidade Internacional de Andalucia, integrante do Centro Ecológico, e membro da Rede Internacional Terra do Futuro.
Auditório Fábrica de Negócios	16h20 – 17h20	Palestra	SlowFood, Agroecologia e Gastronomia Social	Laura Rosano	Cozinheira especializada em cozinha regional e mediterrânea. Produtora de frutas nativas Agroecológica Certificada, Coordenadora Nacional do Movimento Internacional Slow Food no Uruguai.

26 de setembro

Local	Horário	Atividade	Tema	Palestrante	Currículo
Auditório Fábrica de Negócios	8h30 – 9h10	Palestra	Biodiversidade para Alimentação e Nutrição: Biodiversity for Food and Nutrition	Adriana Camurça	Doutora em Alimentos e Nutrição pela FEA-UNICAMP, docente no Curso de Gastronomia da UFC. Integra o projeto Biodiversity for Food and Nutrition.
Auditório Fábrica de Negócios	9h15 – 10h15	Palestra	Os Impactos da Carne no Meio- Ambiente	Sonia Felipe	Possui pós-doutorado em Bioética Ética Animal pela Universidade de Lisboa, docente da UFSC. Pesquisadora e palestrante em Ética animal, Direitos animais, Ética ambiental e Veganismo.
Auditório Fábrica de Negócios	10h20 – 11h	Palestra	Projeto Escola Sustentável: alimentação escolar	Leticia Baird	Promotora de Justiça, Ministério Público Bahia. Coordenadora do projeto Escola Sustentável, programa suplementar de alimentação escolar, com vistas à progressiva adoção de alimentação preventiva de doenças à base de vegetais.
Auditório Fábrica de Negócios	11h10 - 11h50	Palestra	O consumo de Alimentos da Agricultura Orgânica na França: Abordagem Sociológica e Cultural	Maxime Michaud	Pós-doutorado no programa IMAGITOUR (UMR 7324 CITERES, Universidade François Rabelais de Tours), Coordenador do Observatório Internacional de Refeições e Práticas Culinárias, pesquisador do Institut Paul Bocuse.
TARDE					
Auditório Fábrica de Negócios	13h30 – 14h50	MESA	Gastronomia, Negócios e Sustentabilidade: A Experiência Da Rede De Restaurantes Sustentáveis Na Suécia (U&We)	Malin Söderström, Julia Senninger	Malin Söderström - Premiada chef sueca, proprietária de restaurante, escritora, primeira mulher a se tornar membro da Svenska Kocklandslaget. Julia Senninger - Consultora de Sustentabilidade e sócia da U&We -Suécia, presta consultoria para a Hållbara Restauranger, rede de Restaurantes Sustentáveis.
Auditório Fábrica de Negócios	15h – 15h45	Palestra	Experiência do Projeto São José: Fortalecimento da Cadeia Produtiva da Agricultura Familiar no Ceará	Lafaete Almeida de Oliveira Mesquita	Coordenador do Projeto São José da Secretaria de Desenvolvimento Agrário - Ceará. Mestre em Planejamento e Políticas Públicas pela Universidade Estadual do Ceará UECE (2015).
Auditório Fábrica de Negócios	16h – 17h30	MESA	Experiência do Observatório Cearense Da Cultura Alimentar - OCCA e a Cozinha DOC - Denominação de Origem Cearense	Leo Gonçalves, Kadma Marques, Roberto Araújo	Léo Gonçalves – Chef no O Mar Menino, publicitário, cozinha DOC (Denominação de Origem Cearense). Kadma Marques - Docente do curso de Ciências Sociais (UECE) e coordenadora do Observatório da Cultura Alimentar do Ceará (OCCA). Roberto Araujo – docente no IFCE de Baturité, membro do OCCA.

OFICINAS, MESAS, WORKSHOPS

25 de setembro

Local	Horário	Atividade	Tema	Palestrante	Currículo
Sala Safira - Fábrica de negócios	14h00 - 17h	MESA	Povos Indígenas e Comunidades Tradicionais: Memória, Ancestralidade e Cultura Alimentar	<i>Palestrante:</i> Leonel Cerruto <i>Mesa:</i> Povos Indígenas, Povos de Terreiro, Ciganos, Quilombolas, Pescadores Artesanais	Leonel Cerruto: Índio Quechua (nativo dos Andes) da Bolívia e fundador do Centro de Cultura Originárias Kawsay-Bolívia.
Sala Bronze - Fábrica de Negócios	13h30 – 17h30	MESA	Cultura Alimentar e Saúde: Alimentação Vegana e Vegetariana	<i>Palestrantes:</i> Rita Taraborelli, Vanessa Moreira <i>Mesa:</i> cozinheiras veganas	Rita Taraborelli – Autora, cozinheira e ilustradora. Pratica a cozinha vegetariana criativa e valoriza os processos artesanais e ingredientes de origem agroecológica. Vanessa Moreira – Professora universitária, Coordenadora do Laboratório de Criação em Cultura Alimentar e Gastronomia da Escola de Gastronomia Social do Ceará. Doutoranda em Antropologia pela UFBA, membra do Observatório Cearense de Cultura Alimentar.
Sala Prata - Fábrica de Negócios	14h00 'as 17h30	MESA	PANCs: Segurança e Soberania alimentar - Biodiversidade	Anna Erika; Nilza Mendonça; Adriana Camurça;	Adriana Camurça - Doutora em Alimentos e Nutrição pela FEA-UNICAMP, docente no Curso de Gastronomia da UFC. Integra o projeto Biodiversity for Food and Nutrition. Anna Erika – Doutora em Geografia pela UFC, pesquisadora, professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IFCE), chef e membro do OCCA. Nilza Mendonça – autora do livro “Em busca dos sabores perdidos”, pesquisadora com foco resgate e a valorização de insumos nativos nordestinos
Sala Platina – Fábrica de Negócios	13h30 - 17h30	Mini-curso	O Impacto Animal, Ambiental e Sobre a Saúde Humana da Produção, Extração e Consumo do Leite da Vaca	Sonia Felipe	Possui pós-doutorado em Bioética Ética Animal pela Universidade de Lisboa, docente da UFSC. Pesquisadora e palestrante em Ética animal, Direitos animais, Ética ambiental e Veganismo.
Mercado dos Pinhões	A partir das 19h00	Programação Cultural	Feira Agroecológica e Pratos Orgânicos com Ingredientes da Agricultura Familiar	Organização: Associação dos Chefs de Cozinha - ACC - Ceará	Apresentações Culturais; Feira Agroecológica; Feira de Artesanato; Pratos com insumos orgânicos por chefs do Mercado dos Pinhões.

26 de setembro

Sala Safira - Fábrica de negliócios	8h30 - 11h30	MESA	Agroecologia, Gênero e Gastronomia social	<p><i>Palestra:</i> Bel Coelho/ Antonia Alves (Dita) / Sandra Alves</p> <p><i>Mesa:</i> (Fundação Cepema, Rede EcoCeará, Unicafe, Cooperbio, Fetraece, MST, Banco Palmas, Caritas, Escola Social de Gastronomia Ives Dias Branco</p>	<p>Antonia Alves: Presidente da Cooperativa de Produção da Agricultura Familiar e Bio Combustível do Estado do Ceará – COOPERBIO. Agricultora familiar, agroecologista, presidente da Associação Comunitária do Distrito de Miranda, Parambu/CE.</p> <p>Bel Coelho: Chef do Clandestino restaurante e apresentadora do Receita de Viagem (canal TLC Discovery).</p> <p>Sandra Alves: Representante via portal do orgânico e ACO - associação carcará orgânico, Coordenadora da Comissão de Produção Orgânica Do Ceará CPORG-CE.</p>
Sala Safira - Fábrica de negócios	13h30 - 17h30	MESA	Circuito de Agroecologia e Comercialização	<p><i>Palestra:</i> Laércio Meirelles</p> <p><i>Mesa:</i> Cáritas, Cepema, Rede EcoCeará, Experiência de Caucaia, Cetra, MST, MAB, FETRAF</p>	<p>Laercio Meirelles: Consultor em Agricultura Ecológica, engenheiro agrônomo, Especialista em Agroecologia e DRS pela Universidade Internacional de Andalucia, integrante do Centro Ecológico, e membro da Rede Internacional Terra do Futuro</p>
Sala Bronze - Fábrica de Negócios	8h – 11h30	Workshop	Negócios Sustentáveis: Da Semente ao Prato	<p><i>Palestra:</i> Peter Wrenfelt/ Adalberto Alencar</p> <p><i>Convidados:</i> Julia Senninger/ Malin Söderström/ Sindialimentos/ SEBRAE/ ADECE/ ACC</p>	<p>Adalberto Alencar - Pedagogo, fundador da Fundação Cepema, consultor associado à U&We</p> <p>Peter Wrenfelt: Economista, geógrafo e consultor de negócios sustentáveis na empresa U&We Suécia</p>
Sala Bronze - Fábrica de Negócios	13h30 – 17h30	Semana de Inovação Suécia Brasil Seminário Smart City – Inovações Para Uma Cidade Resiliente	Cidades, Resiliência Urbana, Infraestrutura Verde, Segurança Alimentar e Saúde	Organizadora: Maria Emília	<p>Antônio Jeovah Meireles, Departamento de Geografia da Universidade Federal do Ceará. <i>Tema:</i> Cartografia social e serviços ecossistêmicos urbanos;</p> <p>Jorge Amorim, SMHI Suécia. <i>Tema:</i> Ilhas de calor e infraestrutura verde;</p> <p>Maria Elisa Zanella e Antônio Ferreira Lima Junior, Departamento de Geografia da Universidade Federal do Ceará. <i>Tema:</i> Clima e doenças;</p> <p>Peter Wrenfelt e Julia Senninger, U&We Suécia. <i>Tema:</i> Inovação para uma cidade viva – serviços ecossistêmicos urbanos;</p> <p>Maria Emilia Leite, Novo Conceito. <i>Tema:</i> Os benefícios do rio Cocó;</p> <p>Tarcísio Pequeno, presidente da Funcap (Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico). <i>Tema:</i> Programa de pesquisa de cidades sustentáveis</p> <p>José Maria Monteiro, Departamento de Computação da Universidade Federal do Ceará. <i>Tema:</i> Plataforma Integrativa</p>

					das Redes Colaborativas do Ceará (projeto em desenvolvimento) João Lima , Casa Civil - Estado do Ceará. Tema: Programa Mais Nutrição: a experiência do Governo do Estado do Ceará.
Sala Prata - Fábrica de Negócios	8h-12h	Trabalhos Científicos	Apresentação de Trabalhos Científicos	(org.) Professora Kadma Marques – OCCA/UECE	O Observatório Cearense da Cultura Alimentar – OCCA tem a missão de ser um espaço de elaboração de conhecimento, sistematização, análise e divulgação de dados concernentes às diversas cadeias de produção, consumo e difusão da cultura alimentar no Ceará.
Sala Prata - Fábrica de Negócios	14h-17h				
Sala Platina - Fábrica de Negócios	8h - 11h30	MESA	Gastronomia e Sustentabilidade: os desafios da Formação Superior e Profissionalizante	<i>Palestrante:</i> Vanessa Santos, Selene Penaforte <i>Convidados:</i> Universidades e Cursos	Vanessa Santos: Especialista em Gestão em Negócios Gastronômicos, Voluntária da Associação dos Chefs de Cozinha do Ceará (ACC) e membro do Observatório Cearense da Cultura Alimentar (Occa); Consultora de Produtos Educacionais do Senac e Professora de Gastronomia Selene Penaforte: Doutora em Educação pela Universidade Federal do Ceará (2009). Professora e superintendente da Escola de Gastronomia Social Ives Dias Branco, Conselheira do Conselho Estadual de Educação.
Sala Platina - Fábrica de Negócios	13h30 - 17h	MESA	Políticas Públicas, PNAE, Agroecologia, Saúde, Compras Institucionais	Eduardo Barbosa / Letícia Baird / João Lima	Letícia Baird: Promotora de Justiça, Ministério Público Bahia. Coordenadora do projeto Escola Sustentável, programa suplementar de alimentação escolar, com vistas à progressiva adoção de alimentação preventiva de doenças à base de vegetais. Eduardo Barbosa: Coordenador de Desenvolvimento Territorial, Comercialização, Cooperativismo e Economia Solidária da Secretaria de Desenvolvimento Agrário do Ceará. Especialista em Desenvolvimento Rural Sustentável, Agroecologia e Educação do Campo pela UFC (2015). João Lima: Assessor especial da Casa Civil para Gastronomia, vice-presidente da Associação dos Chefs de Cozinha – ACC Ceará. Roberto Cariri - Produtor rural, Diretor da Empresa Apícola do Nordeste, Sec. de Desenvolvimento Econômico de Pacajus, Presidente do Conselho dos Secretários de Desenvolvimento Econômico, Agricultura e Tecnologia do Estado do Ceará.
Escola de Gastronomia Social Ives Dias Branco	25/09/19 14h	Aula-show	Aula-show de Gastronomia	Bel Coelho	Chef do Clandestino restaurante e apresentadora do Receita de Viagem (canal TLC Discovery).