

II Jornada Nacional do Conhecimento Sabores e Saberes do Cerrado

IFB ganha mês inteiro dedicado ao segundo maior bioma brasileiro

Apesar das restrições impostas devido a pandemia do novo coronavírus, a segunda edição da **Jornada Nacional do Conhecimento Sabores e Saberes do Cerrado** se aproxima. O evento, que será realizado pelo Campos Riacho Fundo do IFB, entre os dias **11 de agosto à 11 de setembro**, é gratuito e contará com palestra magna, aulas-show, webnário, concurso de receitas e mostras fotográficas. Tendo em vista o contexto da pandemia, a jornada foi totalmente adaptada ao ambiente virtual e será transmitida pelo canal **IFBTV**, no **YouTube**.

“Com a internet, nosso evento ganha outra dimensão”, destaca a professora de gastronomia do IFB e uma das coordenadoras e idealizadoras do evento, Ana Paula Jacques. A jornada conta ainda com a coordenação dos professores de geografia, Edilene Américo Silva e José Vandério Cerqueira Pinto.

PROGRAMAÇÃO

- **Terça-feira (11/08), às 17h:** Abertura + Palestra Magna “Paradigmas do desenvolvimento no Cerrado”, com o professor da Universidade Federal do ABC, **Arilson Favareto**.
- **Quinta-feira (13/08), às 17h:** Aula-show “Desvendando ingredientes brasileiros na coquetelaria”, com o chef de bar do Balaio IMS (SP), **Rafael Welbert**.
- **Terça-feira (18/08), às 17h:** Aula-show com a Chef e proprietária do restaurante Casa de Ieda (SP), **Ieda de Matos**.
- **Terça-feira (25/08), às 17h:** Aula-show com o Professor de Culinary Arts do Culinary Institute of America (CIA at Greystone) e autor do livro The Brazil Project, **Almir da Fonseca**.
- **Terça-feira (01/09), às 17h:** Aula-show com o Chef e proprietário do restaurante Conca Cozinha Original (DF), **Diego Badra**.
- **Quarta-feira (09/09)**
 - **às 17h:** Webnário “Bioeconomia e agregação de valor às cadeias produtivas agrícolas”, com o Diretor-Chefe da Unidade Embrapa Alimentos e Territórios, **João Flávio Veloso** e o Professor Sênior do Programa de Ciência Ambiental do IEE/USP, **Ricardo Abramovay**.

- **às 18h30:** Webnário “Desafios e oportunidades para os produtos da sociobiodiversidade do Cerrado”, com Administradora e gestora da COPABASE (Arinos/MG), **Dionete Barbosa** e a Ecológa, mestre em Ecologia pela UnB e coordenadora do Programa Cerrado e Caatinga no ISPN, **Isabel Figueiredo**.

1º Concurso de Receitas do Cerrado

- Período de inscrições: de **11 a 25 de agosto de 2020**
- Resultado final: **11 de setembro de 2020**
- Premiação: kit com produtos da Central do Cerrado e livro "Frutos do Cerrado: 100 espécies atrativas para o Homo sapiens" do biólogo Marcelo Kuhlmann para os vencedores de cada categoria.

-

Juliana Meireles

Assessora de imprensa voluntária do evento

Outras informações

Ascom IFB

comunicacao@ifb.edu.br