



INSTITUTO FEDERAL
CEARÁ
Campus Baturité



ESTUDO ENTRE AS CIÊNCIAS DE ALIMENTOS E A TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA: ESTRATÉGIAS PARA POTENCIALIZAR A APRENDIZAGEM E PRÁTICAS DE *CHOCOLATIER*.

O MOMENTO DE REFLEXÕES, PARTILHAS E PRÁTICAS SERÁ COORDENADO PELA PROFA DRA. RAFAELA TEMÓTEO, PROFA. DRA. ANE KAMILLY E PROF DRA. MIRELE VASCONCELOS E CONTOURÁ COM A PRESENÇA DA *CHOCOLATIER*, IZABEL CRISTINA CASTELO MARTINS.



Data: 07 de fevereiro de 2019

Público: Alunos das disciplinas de Doçaria, Planejamento de Cardápios, e Panificação e confeitaria