



EBIOBAMBU – Associação Escola de Bio arquitetura
Centro de Pesquisa e Tecnologia Experimental em Bambu

XXIX CURSO DE CAPACITAÇÃO EBIOBAMBU **BROTO DE BAMBU EM CONSERVA**

PROFESSORES:
CARLOS CIPRANDI & EQUIPE EBIOBAMBU

PROGRAMAÇÃO – 04 e 05 de Novembro de 2017

ABORDAGEM:

- *Introdução à cultura do bambu*
 - *Espécies comestíveis*
 - *Lavoura para produção de brotos*
 - *O broto do bambu na alimentação humana (propriedades nutricionais)*
 - *Farinha de broto de bambu*
 - *Colheita do broto*
 - *Preparo da conserva*
 - *Preparo de pratos à base de broto de bambu*
 - *Patê de broto de bambu*
-

Dia 03 .11 – Sexta

Chegada sugerida

1º dia - Dia 04.11 – Sábado

07:30- *Café da manhã*

08:30- *Apresentação:*

- *Reconhecimento do espaço Ebiobambu*
- *Explicação do curso e suas etapas*
- *"Alunos" e suas expectativas*
- *Professores e suas experiências*

10:15- *Lanche*

10:30- *Parte teórica*

13:00- *Almoço*

14:00- *Parte teórica*

15:00- *Colheita*

16:00- *Lanche*

16:15- *Colheita*

17:30- *Encerramento das atividades do dia*

19:30- *Jantar*

2º dia - Dia 05.11 – Domingo

07:00- *Café da manhã*

08:00- *Produção*

13:00- *Almoço*

14:00- *Produção*

16:00- *Confraternização / entrega dos Certificados / Encerramento do curso*

***TODAS AS ATIVIDADES ESTÃO SUJEITAS AS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS.**

As atividades que não podem ser realizadas em tempo chuvoso serão substituídas por outras oficinas na escola em caso de chuva, para garantir o aproveitamento do aluno

Sede: Fazenda São João do Vale da Grama, Visconde de Mauá, Itatiaia, RJ – Brasil CEP: 27580.000)

Escritório: Rua Djalma Ulrich, 163/1001. Copacabana. Rio de Janeiro, RJ – Brasil (CEP 22.071-020)

Tel. : (+55 21) 2266.2197 / Cel: 99969-1073

E-mail: celina@ebiobambu.com.br / www.ebiobambu.com.br