



## PROGRAMAÇÃO

TERÇA-FEIRA – 19 de Novembro

9h30 - Solenidade de Abertura – Tenda Central do Semiárido Show	
Tarde – 13h30 às 17h	
<b>Auditório Macambira</b>	<b>Seminário Internacional – Intercâmbio de experiências em regiões semiáridas</b> (FAO Brasil/ABC CIRAD, IICA, FIDA, ASA, Embrapa Semiárido)
<b>Auditório Umburana</b>	<b>II Seminário Turismo Rural Sustentável: Ampliando oportunidades de negócios</b> (Embrapa Semiárido, Sedetur Petrolina, IF Sertão-PE e Criatur)
<b>Sala Baraúna</b>	<b>Palestras:</b> <b>1 – Plataforma zoonosológica sobre enfermidades de ovinos e caprinos no Semiárido do Brasil</b> <b>2 – BioSemeie – Aplicativo para dispositivos Android para Gestão de Casas de Sementes Crioulas</b> (Embrapa Caprinos e Ovinos)
<b>Sala Faveleira</b>	<b>Minicurso: Cultivo e manejo da palma forrageira</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Icó</b>	<b>Oficina: Sistemas agroflorestais como estratégias para enfrentamento das mudanças climáticas no Semiárido</b> (IPA)
<b>Sala Jurema</b>	<b>Minicurso: Cultivo agroecológico da mandioca</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Mandacaru</b>	<b>Minicurso: Potencialidades e limitações dos solos do Semiárido</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Maniçoba</b>	<b>Rota TIC Day – Tecnologia da informação e comunicação</b> (Ministério do Desenvolvimento Regional – MDR)
<b>Sala Sete Cascas</b>	<b>Seminário: Programa Água Doce</b> (Ministério do Desenvolvimento Regional – MDR)
<b>Sala Umbuzeiro</b>	<b>Minicurso: Sistema alternativo de criação de galinha caipira</b> (Embrapa Meio-Norte)
<b>Espaço Sabores do Sertão</b>	
<b>Oficina: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e gastronomia</b> (Embrapa Alimentos e Territórios e Restaurante Flor de Mandacaru)	



QUARTA-FEIRA – 20 de Novembro (Manhã) - 8h às 12h

<b>Auditório Macambira</b>	<b>Encontro: Modelos de ILPF (Integração-Lavoura-Pecuária-Floresta) para o Semiárido (Parte 1)</b> (Embrapa Gado de Leite; Embrapa Semiárido; Embrapa Caprinos e Ovinos; Embrapa Tabuleiros Costeiros)
<b>Auditório Umburana</b>	<b>Seminário: Dinâmica de desenvolvimento regional e inteligência territorial (Parte 1)</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Baraúna</b>	<b>Minicurso: Agricultura bioassalina</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Faveleira</b>	<b>Workshop: Estratégias para fortalecimento e expansão do algodão em consórcios agroecológicos no Semiárido do Nordeste</b> (Embrapa Algodão)
<b>Sala Icó</b>	<b>Minicurso: Recaatingamento em áreas de fundo de pasto (IRPAA)</b>
<b>Sala Jurema</b>	<b>Reunião Técnica da Rede da Palma</b> (Sudene)
<b>Sala Mandacaru</b>	<b>Minicurso: Manejo sanitário de caprinos e ovinos</b> (IF Sertão-PE)
<b>Sala Maniçoba</b>	<b>Oficina de Custos de Produção de Caprinos e Ovinos</b> (Embrapa Caprinos e Ovinos)
<b>Sala Sete Cascas</b>	<b>Minicurso: Como preparar seu adubo orgânico</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Umbuzeiro</b>	<b>Minicurso: Barragem subterrânea: Tecnologia de captação e armazenamento de água de chuva para a produção de alimentos</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Juazeiro (SNT)</b>	<b>Minicurso: Manejo reprodutivo de caprinos e ovinos</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Aroeira (SNT)</b>	<b>Minicurso: Criação de abelhas-sem-ferrão no Semiárido</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Oficinas na Unidade Demonstrativa</b>	
9h – 10h	<b>Técnica Embrapa de Inseminação Artificial em Caprinos</b> (Embrapa Caprinos e Ovinos)
10h – 11h	<b>Controle Integrado de Verminose de Caprinos e Ovinos</b> (Embrapa Caprinos e Ovinos)
<b>Espaço Sabores do Sertão</b>	
08h30 – 10h	<b>Manta de Petrolina - Carne caprina e ovina, Patrimônio Cultural Imaterial do município</b> (Embrapa Semiárido)
10h30 – 12h	<b>Fabricação de linguiça de bode</b> (SENAI)



QUARTA-FEIRA – 20 de Novembro (Tarde) – 13h às 17h

<b>Auditório Macambira</b>	<b>Encontro: Modelos de ILPF (Integração-Lavoura-Pecuária-Floresta) para o Semiárido (Parte 2)</b> (Embrapa Gado de Leite; Embrapa Semiárido; Embrapa Caprinos e Ovinos; Embrapa Tabuleiros Costeiros)
<b>Auditório Umburana</b>	<b>Seminário: Dinâmica de desenvolvimento regional e inteligência territorial (Parte 2)</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Baraúna</b>	<b>Minicurso: O “Sisteminha Embrapa-UFU-FAPEMIG” como ferramenta geradora de oportunidades de negócios no empreendedorismo social</b> (Embrapa Meio-Norte)
<b>Sala Faveleira</b>	<b>Minicurso: Potencial frutífero da caatinga</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Icó</b>	<b>Oficina: Estratégia de construção de redes territoriais de sementes crioulas</b> (IPA)
<b>Sala Jurema</b>	<b>Minicurso: Uso da água de chuva em quintais produtivos</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Mandacaru</b>	<b>Minicurso: Saneamento básico rural - Fossa séptica biodigestora, Jardim filtrante e Clorador Embrapa</b> (Embrapa Instrumentação)
<b>Sala Maniçoba</b>	<b>Minicurso: Higienização de ovos nas criações familiares</b> (Embrapa Agroindústria de Alimentos)
<b>Sala Sete Cascas</b>	<b>Oficina sobre os resultados do Projeto ARTIMIX</b> (CIRAD, Univasf, IFSP, Codevasf e Embrapa Semiárido)
<b>Sala Umbuzeiro</b>	<b>Minicurso: Fitoterápicos de plantas medicinais da Caatinga</b> (IF Sertão-PE)
<b>Espaço Sabores do Sertão</b>	
<b>13h30 – 16h</b>	<b>Produção de queijo coalho</b> (IF Sertão-PE)
<b>16h – 17h</b>	<b>Nhoque de batata-doce recheado com queijo de cabra e ragu de bode</b> (Gastro Design)



QUINTA-FEIRA – 21 de Novembro (Manhã) – 8h às 12h

<b>Auditório Macambira</b>	<b>Seminário: Manejo florestal para promoção do uso sustentável da biodiversidade da Caatinga (Parte 1)</b> (Embrapa Semiárido e IBAMA)
<b>Auditório Umburana</b>	<b>II Seminário de Energias Renováveis: Energia solar e sua aplicação na agricultura</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Baraúna</b>	<b>Workshop da Cadeia socioprodutiva do umbu</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Faveleira</b>	<b>Seminário: II Encontro Nacional das Rotas de Integração (Parte 1)</b> (Ministério do Desenvolvimento Regional – MDR)
<b>Sala Icó</b>	<b>Minicurso: Reuso de água doméstica para a produção de alimentos</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Jurema</b>	<b>Oficina: Estratégias de captação, armazenamento e tratamento de água no Semiárido</b> (IPA)
<b>Sala Mandacaru</b>	<b>Palestras:</b> <b>1 - Cadeia produtiva da caprino-ovinocultura</b> (Consultor); <b>2 – Marcas Coletivas e Indicação geográfica</b> (INPI)
<b>Sala Maniçoba</b>	<b>Minicurso: O manejo da Caatinga para produção apícola</b> (IBAMA)
<b>Sala Sete Cascas</b>	<b>Workshop sobre diversificação de forrageiras para o Semiárido (Parte 1)</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Umbuzeiro</b>	<b>Minicurso: Planejamento alimentar com orçamento forrageiro</b> (Embrapa Caprinos e Ovinos)
<b>Sala Juazeiro (SNT)</b>	<b>Minicurso: Produção de forragem de sorgo e milho</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Aroeira (SNT)</b>	<b>Minicurso: Produção de hortaliças orgânicas</b> (Embrapa Semiárido)
9h – 10h	<b>Técnica Embrapa de Inseminação Artificial em Caprinos</b> (Embrapa Caprinos e Ovinos)
10h – 11h	<b>Controle Integrado de Verminose de Caprinos e Ovinos</b> (Embrapa Caprinos e Ovinos)
<b>Espaço Sabores do Sertão</b>	
08h30 – 9h30	<b>Recheio de Frutas da Caatinga</b> (Embrapa Semiárido)
10h00 – 12h	<b>Biscoito enroladinho de mandioca recheado</b> (Embrapa Agroindústria de Alimentos)



QUINTA-FEIRA – 21 de Novembro (Tarde) – 13h às 17h

<b>Auditório Macambira</b>	<b>Seminário: Manejo florestal para promoção do uso sustentável da biodiversidade da Caatinga (Parte 2)</b> (Embrapa Semiárido e IBAMA)
<b>Auditório Umburana</b>	<b>Reunião Técnica da Superintendência de Agricultura Familiar – SUAF</b> (Governo do Estado da Bahia)
<b>Sala Baraúna</b>	<b>Audiência Pública sobre a Caprinovinocultura</b> (Comissão especial da ALEPE)
<b>Sala Faveleira</b>	<b>Seminário: II Encontro Nacional das ROTAS DE INTEGRAÇÃO (Parte 2)</b> (Ministério do Desenvolvimento Regional – MDR)
<b>Sala Icó</b>	<b>Minicurso: Batata doce - Opção de produção para alimentação humana e animal no Semiárido</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Jurema</b>	<b>Palestras:</b> <b>1 – Aproveitamento da mucilagem do sisal;</b> <b>2 – ILPF como ferramenta para recuperação de solos e melhor aproveitamento da água em sistemas produtivos no Semiárido</b> (Embrapa Algodão)
<b>Sala Mandacaru</b>	<b>Minicurso: Manutenção de máquinas agrícolas</b> (Uneb)
<b>Sala Maniçoba</b>	<b>Minicurso: Práticas de manejo e conservação de solo e água para uma agricultura sustentável no Semiárido</b> (IBAMA)
<b>Sala Sete Cascas</b>	<b>Workshop sobre diversificação de forrageiras para o Semiárido (Parte 2)</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Umbuzeiro</b>	<b>II Seminário Semeando igualdade nas relações do campo</b> (SecMulher/PE, Comissão do Território do Sertão do São Francisco, Univasf)
<b>Espaço Sabores do Sertão</b>	
13h30 – 15h	<b>Fabricação de pães com a utilização de frutos da Caatinga</b> (SENAI)
15h30 – 17h	<b>Obtenção de molho de tamarindo para utilização em saladas</b> (IF Sertão-PE)



SEXTA-FEIRA – 22 de Novembro (Manhã) - 8h às 12h

<b>Auditório Macambira</b>	<b>III Seminário das Comunidades Quilombolas</b> (Organizações Quilombolas, Univasf, Embrapa Semiárido, Uneb)
<b>Auditório Uburana</b>	<b>III Seminário dos Povos Indígenas</b> (Organizações Indígenas, Univasf, Embrapa Semiárido, Uneb)
<b>Sala Baraúna</b>	<b>Oficina: Alternativas para criação de galinhas no Semiárido</b> (IPA)
<b>Sala Faveleira</b>	<b>Minicurso: Sistemas de ILPF para o Semiárido nordestino</b> (Embrapa Semiárido; Embrapa Gado de Leite; Embrapa Caprinos e Ovinos; Embrapa Tabuleiros Costeiros)
<b>Sala Icó</b>	<b>Minicurso: Manejo de irrigação de baixo custo para a agricultura familiar</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Jurema</b>	<b>Minicurso: Uso sustentável da Caatinga e as diferentes formas de manejo</b> (IBAMA)
<b>Sala Mandacaru</b>	<b>Oficina: Pintando com tintas de solos</b> (Embrapa Semiárido e Embrapa Solos)
<b>Sala Maniçoba</b>	<b>Minicurso: Alternativas forrageiras para os rebanhos do Semiárido / Conservação de forragens</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Sala Sete Cascas</b>	<b>Minicurso: Sistema de inspeção animal na agroindústria familiar do Semiárido</b> (IRPAA)
<b>Sala Umbuzeiro</b>	<b>Palestras:</b> 1) <b>Zoneamento de Áreas Potenciais para Construção de Barragens Subterrâneas no Agreste e Sertão do Estado de Alagoas;</b> 2) <b>Zoneamentos agrícolas para o Semiárido do Nordeste</b> (Embrapa Solos)
<b>Sala Juazeiro (SNT)</b>	<b>Oficina: Produção de iogurte de leite de cabra</b> (IF Sertão Pernambucano)
<b>Sala Aroeira (SNT)</b>	<b>Minicurso: Cooperativismo e associativismo</b> (Embrapa Semiárido)
<b>Espaço Sabores do Sertão</b>	
08h30 – 10h	<b>Risoto de beterraba glaceada com queijo de cabra</b> (Senac)
10h30 – 12h	<b>Sistemas alimentares e ameaças à biodiversidade local</b> (Slow Food)