**II Oficina de Culinária e Agroecologia será no município de Imbé**

*Atividade é realizada pelo Projeto Taramandahy – Fase III*

A segunda oficina de Culinária e Agroecologia com foco em alimentação saudável ocorrerá no dia 8 de maio no município de Imbé. A atividade faz parte do conjunto de ações do *Programa de educação e sensibilização ambiental, educação alimentar e nutricional* realizado pelo Projeto Taramandahy – Fase III, o qual é patrocinado pela Petrobras, por meio do Programa Petrobras Socioambiental e Governo Federal.

Assim como na primeira oficina, a facilitação será feita pela educadora ambiental Valéria Aparecida Bastos e pela técnica em Meio Ambiente Janaína Soares. A programação contempla uma roda de conversa sobre alimentação e saúde, alimentos transgênicos e orgânicos, saúde hídrica, plantas medicinais e alimentícias não convencionais, consumo consciente e soberania alimentar, entre outros. No decorrer da atividade, serão elaborados pratos com alimentos da estação cultivados de forma sustentável e com alimentos minimamente processados e orgânicos. Também haverá troca de experiências e de dicas culinárias saudáveis. Será distribuída uma cartilha com as receitas aos participantes e ao final, será feita uma rodada de degustação dos pratos do dia.

Esta oficina tem apoio do escritório da Emater de Imbé e é destinada às merendeiras das escolas de educação infantil e à nutricionista do município, também aos consumidores da Ecofeira de Imbé e aos participantes da ONG Amigas da Mama do Litoral Norte (situada na Avenida Nilza Costa Godoy, 1120 Centro – Imbé/RS), a qual sediará o espaço para a oficina. Mais informações pelo telefone (51) 3628-1415.