



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

ESPAÇO PÃO – WORKSHOPS GRATUITOS

DIA 7/setembro (sábado)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:00 às 13:00h	PÃO ITALIANO, FOCACCIA E BRUSQUETA	FORTEPAN/MAURI INDUSTRIA @PRODUTOSFORTEPAN
13:00 às 14:00h	PÃO DE BATATA RECHEADO E TRANÇADO (QUEIJO COM PRESUNTO)	MAPUA SALGADOS FINOS - @MAPUASALGADOSFINOS @ CHEFDANYSOARES
14:00 às 15:00h	BOLO REI SALGADO UMA RECEITA PORTUGUESA	@PRINCESSCAKEOFC - PROFESSORA PRISCILLA CARVALHO
15:00 às 18:00h	CONCURSO A MELHOR TORTA DO RJ – SELEÇÃO – EM BUSCA DO AVENTAL VERMELHO 24 PARTICIPANTES ESTARÃO NA DISPUTA DAS 3 VAGAS NA SEMI-FINAL DO CONCURSO, REALIZANDO SEUS TRABALHOS A CADA 20 MINUTOS, SOB A COORDENAÇÃO DO CHEF ALEXANDRE OLIVEIRA @CHEF_ALEXANDREOLIVEIRA E JULGAMENTO DE 3 JURADOS	

DIA 8/setembro (domingo)

HORÁRIO	TEMA	NOME
13:00 às 14:00h	TORTAS COMERCIAIS	REI DOS SALGADOS @REIDOSSALGADOS
14:00 às 15:00h	TORTAS DECORADAS	CHEF ALEXANDRE OLIVEIRA E EQUIPE =CHEF SAIONARA @ATELIE.MUNDODEACUCAR E CHEF TAIANE
15:00 às 18:00h	CONCURSO A MELHOR TORTA DO RJ – SELEÇÃO – EM BUSCA DO AVENTAL VERMELHO 24 PARTICIPANTES ESTARÃO NA DISPUTA DAS 3 VAGAS NA SEMI-FINAL DO CONCURSO, REALIZANDO SEUS TRABALHOS A CADA 20 MINUTOS, SOB A COORDENAÇÃO DO CHEF ALEXANDRE OLIVEIRA @CHEF_ALEXANDREOLIVEIRA E JULGAMENTO DE 3 JURADOS	

DIA 9/setembro (2ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:00 ÀS 13:00H	MASSA FERMENTADA	CHEF NEY RIBEIRO
13:00 ÀS 14:00H	FOCCACIA	CONSUELO @CONSULSBOLOSEDOCES
14:00 ÀS 15:00H	BROA DE MILHO	DYNHA @CHEFDYNHAANDRADE
15:00 ÀS 16:00H	PÃO DE QUEIJO RECHEADO	HELLEN @DELICIASDHELLEN
16:30 ÀS 18:00H	CONCURSO A MELHOR TORTA DO RJ – SEMI-FINAL - EM BUSCA DO AVENTAL PRETO 6 PARTICIPANTES ESTARÃO NA DISPUTA DAS 3 VAGAS NA GRANDE FINAL DO CONCURSO, REALIZANDO SEUS TRABALHOS A CADA 1 HORA, SOB A COORDENAÇÃO DO CHEF ALEXANDRE OLIVEIRA @CHEF_ALEXANDREOLIVEIRA E JULGAMENTO DE 3 JURADOS	



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

DIA 10/setembro (3ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
13:00 ÀS 14:00H	CREMONA PAN ARGENTINO	CLAUDIO FABIAN (ARGENTINA) @CLAUDIOFABIANDUTTO
14:00 ÀS 15:00H	TORTAS DE VITRINE COMERCIAIS	PADARIA XODÓ @PADARIAXODO - CHEF THAMIRES @THAMIRES-FERREIRA18
15:00 ÀS 15:30H	COOKIES RECHEADOS	ANDRESSA SERPA @SERPANDRESSA @LUMIERECONFEITARIA_
15:30 ÀS 16:30H	PALESTRA	CHEF LEO FERNANDES
16:30 ÀS 18:00H	CONCURSO A MELHOR TORTA DO RJ – GRANDE-FINAL 3 PARTICIPANTES ESTARÃO NA DISPUTA DA PREMIAÇÃO DE VENCEDOR DO CONCURSO, REALIZANDO SEUS TRABALHOS A CADA 1 HORA, SOB A COORDENAÇÃO DO CHEF ALEXANDRE OLIVEIRA @CHEF_ALEXANDREOLIVEIRA E JULGAMENTO DE 3 JURADOS DO	

ESPAÇO PIZZARIA (1 hora) – WORKSHOPS E PALESTRAS GRATUITAS

DIA 7/setembro (sábado)

HORÁRIO	TEMA	NOME
16:00 às 17:00h	TEMA A DEFINIR	CHEF JOAQUIM PRADO ROSANE PRADO
17:00 às 18:00h	TEMA A DEFINIR	CHEF VICTOR SILVA
18:00 às 19:00h	TEMA A DEFINIR	CHEF WEDER PEREIRA

DIA 8/setembro (domingo)

HORÁRIO	TEMA	NOME
16:00 às 17:00h	PIZZA ROMANA	CHEF GREGORY
17:00 às 18:00h	PIZZAS SAUDÁVEIS (CARVÃO ATIVADO, SEM GLÚTEN ETC).	CHEF ISAIAS SOARES



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

DIA 9/setembro (2ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
14:00 ÀS 15:00H	TEMA A DEFINIR	CHEF VINÍCIUS MUDESTO
15:00 ÀS 16:00H	BOLO PISTACHE COM NOZES	CHEF WILLIAM CASTRO
17:30 ÀS 18:150H	PIZZAS DE LONGA FERMENTAÇÃO	SIMAPAN /SENAI ROGÊ PORTELA
18:30 ÀS 19:30H	TEMA A DEFINIR	CHEF DOUGLAS RICHARD

DIA 10/setembro (3ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
14:00 às 15:00h	BOLO PRESTÍGIO	CHEF GREYCE
15:00 às 16:00	TEMA A DEFINIR	VINÍCIUS MUDESTO
17:30 às 18:15h	SLICE CAKES	SIMAPAN/SENAI – NATHANY VIANNA
18:45 às 19:30h	DRESSED CAKE	SIMAPAN/ SENAI – ALESSON SANTOS

ESPAÇO DAS FLORES AMÉLIA LINO (1 hora) – OFICINAS PRÁTICAS GRATUITAS

DIA 7/setembro (sábado)

HORÁRIO	TEMA	NOME
13:00 às 14:00h	ROSAS EM PASTA	ALINE ALONSO @ALINEROSA.BOLOSARTISTICOS
17:00 às 19:00h	COMPETIÇÃO CHANTILLY - SERÁ CONDUZIDO PELA ORGANIZAÇÃO KML CONFEITARIA - LOHRANY MARTINS	



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

DIA 8/setembro (domingo)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 ÀS 13:30H	FLOR DE LOTUS	DIEGO
13:30 ÀS 14:30H	FLOR DE COSMO	ANDRESSA KINDELLER (AMIGA LENA) ATELIÊANDRESSAKINDELLER
17:00 ÀS 19:00H	COMPETIÇÃO CHANTILLY - SERÁ CONDUZIDO PELA ORGANIZAÇÃO KML CONFEITARIA - LOHRANY MARTINS	

DIA 9/setembro (2ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
15:00 ÀS 16:00H	BISCOITOS PERSONALIZADOS EM PASTA AMERICANA	DANIELLE FERNANDES @DOCESARTESDANIELLE
17:00 ÀS 19:00H	COMPETIÇÃO CHANTILLY - SERÁ CONDUZIDO PELA ORGANIZAÇÃO KML CONFEITARIA - LOHRANY MARTINS	

DIA 10/setembro (3ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
13:00 ÀS 15:00H	IMERSÃO AMÉLIA LINO - AULA PRÁTICA EM GRUPO COM VARIADAS TÉCNICAS DA CONFECÇÃO DE FLORES SOBRE BOLO DE 5 ANDARES AMÉLIA LINO @AMELIALINOO	
16:15 ÀS 17:00	ASTROMÉLIA	ALINE ALONSO @ALINEROSA.BOLOSARTISTICOS
17:45 ÀS 18:30H	FLORES DIVERSAS EM GLACÊ REAL	SANDRA FREITAS



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

ESPAÇO MASTER CAKE 1

DIA 7/setembro (sábado)

HORÁRIO	TEMA	NOME
13:45 ÀS 14:30H	CHANTIGANCHE OU GANACHE DE CHANTILLY (CARAVANA SILVIA VOGEL PETRÓPOLIS)	SILVIA VOGEL @SILVIAVOGELPROF
15:00 ÀS 15:45H	FLORES EM BRIGADEIRO	LUSIMAR AUGUSTO @COZINHAADMAES
16:15 ÀS 17:00H	NHOQUE INESQUECÍVEL (CARAVANA PRISCILA RIBEIRO)	ANNIE CAROLINA @ANNIECONFEITARIA
17:30 ÀS 18:15H	BOMBONS DECORADOS (CARAVANA MARCIA PORTUGAL)	ALE CAKE'S @ALECAKES.OFICIAL
18:45 ÀS 19:30H	AULA COM DEGUSTAÇÃO COM TEMA: BISCOITO PRIMAVERA	SENAC - INSTRUTORA VANNESSA MAGALHÃES

DIA 8/setembro (domingo)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 às 13:15h	BOLO EM CHANTININHO (CARAVANA CONFEITEIROS EM AÇÃO MACAÉ E REGIÃO)	Jana Rocha @docesonhosconfeitariaartesanal
13:45 às 14:30h	MINI FRAISIER (CARAVANA CONFEITEIROS EM AÇÃO MACAÉ E REGIÃO)	Chef Nágila Gomes @minhabrigaderiasz
15:00 às 15:45h	CASEIRINHOS AFETIVOS (CARAVANA CONFEITEIROS EM AÇÃO MACAÉ E REGIÃO)	Caroline Arantes @carolinearantesconfeitaria
16:15 às 18:15h	CONCURSO KML – REPRODUÇÃO DO CONCURSO COM 3 TIMES DE CONFEITEIRAS DE DESTAQUE	KML Confeitaria @kmlconfeitaria
18:45 às 19:30h	APLICAÇÃO DE STENCIL EM CHANTININHO (CARAVANA CONFEITEIROS EM AÇÃO)	Viviane Monteiro @kitutesdaviviconfeitaria

DIA 9/setembro (2ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 ÀS 13:15H	BROWNIE	COBERTOP – RAQUEL ARAUJO
13:45 ÀS 14:30H	COMO TRANSFORMAR UMA SOBREMESA DO DIA A DIA EM VERRINES ELEGANTES PARA EVENTOS DE TODOS OS TIPOS	DOLCELINA MARCIA PORTUGAL



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

DIA 10/setembro (3ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 às 13:15h	CASEIRINHO DECORADO COM CHANTININHO (CARAVANA MARY LIMA – SÃO GONÇALO)	Fernanda Mello @fernandamelloconfeitaria
13:45 às 14:30h	BRIGADEIROS QUE ENCANTAM (CARAVANA MARY LIMA – SÃO GONÇALO)	Juliana Souza @cakes.jusouza
15:00 às 15:45h	EMPREENDEDORISMO DO ZERO	Guga @deguga_ @mercadaodemadureira
16:15 às 17:00h	GATILHOS DE MARTEKING 2.0	Marcelo do Val @marcelodapink @mercadaodemadureira

ESPAÇO1 MASTER CAKE 2

DIA 7/setembro (sábado)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 ÀS 14:30H	CONCURSO KML – REPRODUÇÃO DO CONCURSO COM 3 TIMES DE CONFEITEIRAS DE DESTAQUE	KML CONFEITARIA @KMLCONFEITARIA
15:00 ÀS 15:45H	SUCULENTAS E CACTOS DE CHANTILLY PLÁSTICO (CARAVANA MARCIA PORTUGAL)	CRIS OLIVEIRA @CRISBOLOSECUPCAKES
16:15 ÀS 17:00H	LAVANDA DE AÇÚCAR	JULIANA LIMA @CEREJUJU
17:30 ÀS 18:15H	PALHA ITALIANA	COBERTOP – RAQUEL ARAUJO CHEF_RAQUEL_ARAUJO

DIA 8/setembro (domingo)

HORÁRIO	TEMA	NOME
13:45 ÀS 14:30H	COOKIES COM GOSTAS DE CHOCOLATES	COBERTOP RAQUEL ARAUJO
15:00 ÀS 15:45H	MINI BOLO CORAÇÃO VINTAGE	GRAZIELA BUENO @NOBLESSEDOCES
16:15 ÀS 17:00H	FAÇA E VENDA UM DELICIOSO BROWNIE NO PALITO, COM DECORAÇÃO EM PASTA AMERICANA	CHRIS CAKE @CHRISCAKEDESIGNER_1
17:30 ÀS 18:15H	KIT MINI FESTA	DORIANA CARDOSO @DORIANACARDOSO_



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

DIA 9/setembro (2ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 às 14:30h	CONCURSO KML – reprodução do concurso com 3 times de confeitadeiras de destaque	KML Confeitaria @kmlconfeitaria
15:00 às 15:45h	MINI TORTINHAS	Chef Rodrigo Augusto @rodrigo.augusto.35

DIA 10/setembro (3ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 às 13:15h	NAKED CAKE COM GOTINHAS DE BRIGADEIRO (CARAVANA MARY LIMA – SÃO GONÇALO)	Beatriz Brito @chiquetedoces
13:45 às 14:30h	BOLO CHANTININHO SEM MISTÉRIOS (CARAVANA MARY LIMA – SÃO GONÇALO)	Fabiana Rodrigues @kekbolosedoces_2014
15:00 às 15:45h	DOCES FLORAIS (CARAVANA MARY LIMA – SÃO GONÇALO)	Gê Fonseca @gefonseca_doceartsgourmet
16:15 às 17:00h	TÉCNICAS COM CHANTILLY (CARAVANA MARY LIMA – SÃO GONÇALO)	Fernanda Ferreira @deliciasdafef
17:30 às 18:15h	MONTAGEM DE DOCES NO POTE (CARAVANA MARY LIMA – SÃO GONÇALO)	Joseli @delicias_da_josy28
18:45 às 19:30h	BALA DE BRIGADEIRO GOURMET - (CARAVANA MARY LIMA – SÃO GONÇALO)	Ana Carolina Coelho @ninadocuras

CONVENÇÃO EXPO CAKES - AUDITÓRIO 1 - MEZANINO – PALESTRAS E WORKSHOPS GRATUITOS

DIA 7/setembro (sábado)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 ÀS 13:30H	MERCADO DE TRABALHO: VAGAS OCIOSAS X AUMENTO NO ÍNDICE DE DESEMPREGO	CURSOS MAIS VISÃO MARCELE MOREIRA @MAISVISAOCURSOSRJ
14:00 ÀS 15:00H	ESCLARECIMENTOS SOBRE MEI	DMEI - @DMEIBRASIL – ADAIL COSTA
15:30 ÀS 16:30H	BOLO PARA BEBÊS - TOTALMENTE SEM OVO, LEITE E AÇÚCAR	RAFAELA GOMES @XODOPATU
17:00 ÀS 18:00H	FATIAS PARA DELIVERY	DORIANA CARDOSO @DORIANACARDOSO_



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

DIA 8/setembro (domingo)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 ÀS 13:30H	Marketing digital para autônomos:	CURSOS MAIS VISÃO - MARCUS VINICIUS CAETANO - @MAISVISAOCURSOSRJ
14:00 ÀS 15:00H	ESCLARECIMENTOS SOBRE MEI	DMEI - @DMEIBRASIL – ADAIL COSTA
15:30 ÀS 16:30H	SABORES E CONEXÕES: A ARTE DE EXPANDIR SEU NEGÓCIO DE FESTAS ATRAVÉS DO NETWORKING	ELIZETE BARROSO @CONFABULANDOCOMELIZETE
17:00 ÀS 18:00H	CONES RECHEADOS	EMANUELLE CABRAL @MANUCABRALCONFEITARIA
18:30 ÀS 19:30H	DIFERENÇA ENTRE DELIVERY E VAREJO – A IMPORTÂNCIA E ESTRATÉGICAS	ANDERSON MARCELO @DELIVERYDASFAVELAS

DIA 9/setembro (2ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 ÀS 13:30H	MARKETING DIGITAL PARA AUTONOMOS:	CURSOS MAIS VISÃO - MARCUS VINICIUS CAETANO - @MAISVISAOCURSOSRJ
14:00 ÀS 15:00H	ESCLARECIMENTOS SOBRE MEI	DMEI - @DMEIBRASIL – ADAIL COSTA
15:30 ÀS 16:30H	BOLOS PERFEITOS COM GANACHE	CARLOS PITANGA @_OPITANGA
17:00 ÀS 18:00H	DOCE VENCEDOR NO PROGRAMA QUE SEJA DOCE DO GNT – CHOCOLATE COM PIMENTA	LOHRANY MARTINS E DÉBORA MOREIRA @KMLCONFEITARIA
18:30 ÀS 19:30H	CONECTANDO CRIATIVIDADE E NEGÓCIOS: A ARTE DE NETWORK NA INDÚSTRIA DE FESTAS E PANIFICAÇÃO	ELIZETE BARROSO @CONFABULANDOCOMELIZETE

DIA 10/setembro (3ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 às 13:30h	MERCADO DE TRABALHO: VAGAS OCIOSAS X AUMENTO NO ÍNDICE DE DESEMPREGO	Cursos Mais Visão - Marcele Moreira - @maisvisaocursosrj
14:00 às 15:00h	Esclarecimentos sobre MEI	DMEI - @DMEIBRASIL – ADAIL COSTA
15:30 às 16:30h	Empreendedorismo - Abra seus horizontes e possibilidades de crescimento com base e estruturas corretas	Maximo Loui @empreendaomaximo
17:00 às 18:00h	Bolo de Cupcake	Rodrigo Jefferson @confeitandofaciloficial
18:30 às 19:30h	Quiche Caipira	Chef Rodrigo Augusto @rodrigo.augusto.35



GRADE DE PALESTRAS E WORKSHOPS – EXPO CAKES BRASIL 2024
Expo Cakes Brasil 2024 – de 7 a 10 de setembro – Pavilhão 2
Riocentro – Av. Salvador Allende, 6.555 – Barra da Tijuca - RJ

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

ESPAÇO SHOW DE BALÕES – SALÃO EXPOSIÇÃO

DIA 9/setembro (2ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
12:30 ÀS 14:30H	DESSERT BALLOON - TÉCNICA APLICADA DE COMO CONTRUIR SORVETE DE BALÕES	MARCUS VALADARES @CLUBEDOBALAOOFICIAL
16:00 ÀS 18:00H	ÁRVORE CANDY - TÉCNICA APLICADA DE COMO CONTRUIR UMA ÁRVORE CONCEITO	MARCUS VALADARES @CLUBEDOBALAOOFICIAL

DIA 10/setembro (3ª feira)

HORÁRIO	TEMA	NOME
17:00 ÀS 19:00H	BALOES QUE ENCANTAM INSTAGRAMAVEL PRIMAVERA.	EDNALVA LAGE @EDNALVALAGE_BALOES

Para participar dos workshops e palestras gratuitas, basta estar dentro da feira, adquirindo seu ingresso do dia.

Para participar dos workshops e palestras pagas, precisa ter seu ingresso para a feira e fazer sua inscrição no site www.expocakeseventos.com.br/aulas-palestras pagando o valor previsto

PLANTA DE SITUAÇÃO

