

70 CONGRESSO
BRASILEIRO
GASTRONOMIA
FUNCIONAL

Publicação
e⁴
agência

e⁴
agência

70 CONGRESSO BRASILEIRO GASTRONOMIA FUNCIONAL

**A NUTRIÇÃO CLÍNICA COM
UMA VISÃO INTEGRATIVA**

26 de Julho | São Paulo

**PROGRAMAÇÃO
CIENTÍFICA**



26 de Julho | SEXTA-FEIRA

CRENCIAMENTO

🕒 7h00 - 8h15

ABERTURA

🕒 8h15 - 8h30

AULA PRÁTICA E TEÓRICA

ILANNA MARQUES

Nutricionista

São Paulo



TEMA 🕒 8h30 - 9h10

Dieta LOWFODMAP na prática: indicações clínicas e modo de fazer

YURICKA GODOI

Nutricionista

São Paulo



TEMA 🕒 09h10 - 9h25

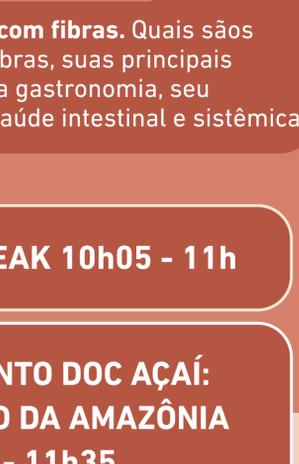
Risoto ao pesto hipofermentativo

AULA TEÓRICA

VIVIANE NUNER

Nutricionista

São Paulo



TEMA 🕒 09h25 - 10h05

Cozinhando com fibras. Quais são os tipos de fibras, suas principais aplicações na gastronomia, seu impacto na saúde intestinal e sistêmica

NATURAL BREAK 10h05 - 11h

LANÇAMENTO DOC AÇAÍ:
O GUARDIÃO DA AMAZÔNIA

11h - 11h35

AULA TEÓRICA

JOÃO HERMETO

Geógrafo, músico e empresário

Rio de Janeiro



TEMA 🕒 11h35 - 12h05

O açaí puro na gastronomia

AULA PRÁTICA E TEÓRICA

CECÍLIA LUME

Chef de cozinha

Minas Gerais



TEMA 🕒 12h05 - 12h45

Açaí: como aplicar em receitas salgadas e diferenciadas.

CECÍLIA LUME

Chef de cozinha

Minas Gerais



TEMA 🕒 12h45 - 13h00

Chutney de açaí

ALMOÇO 13:00 - 14h10

AULA PRÁTICA E TEÓRICA

PALOMA ZACCANI

Nutricionista e Chef de cozinha

Rio Grande do Sul



TEMA 🕒 14h10 - 14h50

Cozinhando para modular o ciclo circadiano.

PALOMA ZACCANI

Nutricionista e Chef de cozinha

Rio Grande do Sul



TEMA 🕒 14h10 - 14h50

Receita: Bowl Modulador de Melatonina

AULA PRÁTICA E TEÓRICA

FRAN TONELLO

Nutricionista e Chef de cozinha

São Paulo



TEMA 🕒 15h05 - 15h45

Alimentação mediterrânea: como aplicar ingredientes naturais que modulam a inflamação.

FRAN TONELLO

Nutricionista e Chef de cozinha

São Paulo



TEMA 🕒 15h45 - 16h

Receita: Tartar de beterraba com Sticks de feijão Moyashi

NATURAL BREAK 16h AS 17h

AULA PRÁTICA E TEÓRICA

LARISSA VIDAL

Natural chef

Distrito Federal



TEMA 🕒 17h - 17h40

Compensadores dietéticos na prevenção de distúrbios glicêmicos e formas saudáveis de adoçar.

LARISSA VIDAL

Natural chef

Santa Catarina

TEMA 🕒 17h40 - 17h55

Naked Cake Baby Friendly

70 CONGRESSO
BRASILEIRO
GASTRONOMIA
FUNCIONAL

Publicação
e⁴
agência

e⁴
agência

70 CONGRESSO BRASILEIRO GASTRONOMIA FUNCIONAL

**A NUTRIÇÃO CLÍNICA COM
UMA VISÃO INTEGRATIVA**

27 de Julho | São Paulo

**PROGRAMAÇÃO
CIENTÍFICA**



27 de Julho | SEXTA-FEIRA

CREDENCIAMENTO

🕒 7h00 - 8h15

ABERTURA

🕒 8h15 - 8h30

**GUSTAVO
NEGRINI**

Diretor E4 Agência

São Paulo



AULA TEÓRICA/PRÁTICA

**MARCELO
HORTA**

Chef de cozinha

Rio de Janeiro



TEMA 🕒 8h30-9h10

Cozinha para longevidade: aplicando a panificação sem glúten.

**MARCELO
HORTA**

Chef de cozinha

Rio de Janeiro



TEMA 🕒 09h10 - 9h25

Receita: Pão de cúrcuma temperado

AULA PRÁTICA

**RODRIGO
ALBANO**

Chef de cozinha

São Paulo



TEMA 🕒 09h25 - 10h05

Bioma amazônico na gastronomia: como aproveitar os compostos bioativos em receitas.

NATURAL BREAK 10h15 - 11h15

AULA TEÓRICA/PRÁTICA

**MIRNA
SVB**

Chef de cozinha

Bahia



TEMA 🕒 11h15 - 11h55

Leguminosas em pratos veganos: substituições criativas

**MIRNA
SVB**

Chef de cozinha

Bahia



TEMA 🕒 11h15 - 11h55

Receita: Tortilha de mix de feijões.

ALMOÇO 12:10 - 14h

AULA TEÓRICA/PRÁTICA

**ÇARINA
MÜLLER**

Nutricionista e chef

São Paulo



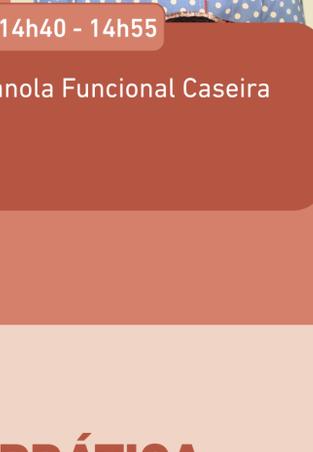
TEMA 🕒 14h00 - 14h40

Cozinha para a menopausa: incluindo alimentos naturais para prevenir e reduzir sintomas.

**ÇARINA
MÜLLER**

Nutricionista e chef

Distrito Federal



TEMA 🕒 14h40 - 14h55

Receita: Granola Funcional Caseira

AULA PRÁTICA

**NATALIA
LUGLIO**

Chef de cozinha e ativista ambiental

São Paulo



TEMA 🕒 14h55 - 15h50

Alimentação regenerativa e agroflorestal (Receita com Pudim de Tapioca)

NATURAL BREAK 15h50 - 16h50

AULA TEÓRICA/PRÁTICA

**ANDRE
NUTRI CHEF**

Nutricionista e chef

São Paulo



TEMA 🕒 17h - 17h30

Cozinhando com os benefícios das antocianinas: do mirtilo ao açaí.

**ANDRE
NUTRI CHEF**

Nutricionista e chef

São Paulo



TEMA 🕒 17h30 - 17h50

Texturas de antocianinas: Feijão azuki com vegetais ao vinagrete de frutas vermelhas e açaí