



Programação Científica

GASTRONOMIA FUNCIONAL



Sala Gastronomia Funcional

15.09 QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE
09h – 10h30	A gastronomia para o Nutricionista: em que ponto estamos nessa expertise e onde podemos atuar? – O empreendedorismo Gastronômico para nutricionistas	Fran Tonello
10h30 - 10h50	INTERVALO - MANHÃ	
10:50 – 12:00h	Dieta low fodmaps e controle de fermentação em doenças gastrintestinais	Sylvia Campos Clara Miranda
12h00 - 13h30	ALMOÇO LIVRE	
13h30 -14h10	Mindful eating – Sabor, salutogênese e comida sagrada	Vera Salvo Rodrigo Trovarelli
14h20 -15h30	Alimentação plant based: uma dieta sustentável	Débhora Medeiros
15h30 -15h50	INTERVALO - TARDE	
15h50 -16h50	Genômica na prática gastronômica: o paciente diabético e os polimorfismos transformados em gastronomia dietética	André Heibel Joana Darc
17h00-18h00	Horta no prato, agricultura na merenda escolar viabilizada	Ângela Delgado Guilherme Reis



XVI CONGRESSO INTERNACIONAL
DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL



Centro de
**Nutrição
Funcional**

Sala Gastronomia Funcional

16.09 SEXTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE
08h – 9h10	O manejo dos óleos nas dislipidemias	Vanessa Montera Fran Tonello
9h20 – 10h10	Gastronomia Social: uma missão de todos nós	Palestrantes a confirmar
10h10 - 10h30	INTERVALO - MANHÃ	
10h30 – 12h00	Alternativas saudáveis para a redução dos efeitos adversos nas terapias antineoplásicas com sobremesas hospitalares	Juliana Geraix Paloma Tusset
12h00 - 13h30	ALMOÇO LIVRE	
13h30 -14h30	Horta Hospitalar: um projeto urgente. Utilizando os aromáticos na melhora da aceitação das dietas hospitalares	Tatiana Bononi Weruska Barrios
14h40 -15h40	A culinária Ayurveda e suas possibilidades terapêuticas	Gilberto Bassetto
15h40 -16h00	INTERVALO - TARDE	
16h00 -18h00	APP Nutriversidade: Tema do concurso – Biodiversidade Brasileira	Participação dos alunos para premiação



XVI CONGRESSO INTERNACIONAL
DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL



Centro de
**Nutrição
Funcional**

Sala Gastronomia Funcional

17.09 SÁBADO

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE
08h – 9h10	Obesidade e seus desafios culinários: da dieta ideal ao prato	Wagner Reis
9h20 – 10h20	O uso dos fermentados para a recuperação da saúde	Leila D' Barsoles
10h20 - 10h40	INTERVALO - MANHÃ	
10h40 – 12h00	Do Campo à Mesa: como podemos aproveitar a riqueza nutricional dos alimentos - uma importante estratégia para a Economia Circular	Daniela Seixas
12h00 - 13h30	ALMOÇO LIVRE	
13h30 -14h30	A ancestralidade trazendo a união da saúde ao sabor nos preparos simples	Veranúbia Mascarenhas
14h30 - 14h50	INTERVALO – TARDE	
14h50 -16h30	Genômica na prática: unindo os polimorfismos a verdade da culinária do paciente	Mychelle Kytchia Fran Tonello



XVI CONGRESSO INTERNACIONAL
DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL



Centro de
**Nutrição
Funcional**