

12/09

sala III



XV CONGRESSO INTERNACIONAL
DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL

GASTRONOMIA FUNCIONAL

9h - 12h

Trigo, Glúten & Fermentação Natural

— Massas de trigo orgânico ancestral & Fermentação Lenta

Cláudio Oliver

— Massas sem glúten

Nádia Campeotto

— Diferentes tipos de trigo: aspectos imunológicos & impactos a saúde

Juliana Geraix

13h- 15h

Alimentos da Mata Atlântica e Caatinga

— Alimentos da biodiversidade brasileira e suas novas aplicações

Veranúbia Mascarenhas

— Alimentos da Mata Atlântica e da Caatinga e efeitos no envelhecimento

Valéria Paschoal

16h- 18h

Mel

— Produção orgânica e importância ambiental das abelhas

Jerônimo Villas Boas

— Uso gastronômico e medicinal do mel das abelhas meliponas no envelhecimento

Paloma Tusset

13/09

9h- 12h

Bebidas Nutritivas

— Guaraná Indígena do Pará & sua ampla experiência sensorial

Natália Marques

— De onde vem nosso café de todos os dias?

Gisele Coutinho

— Produção de café biodinâmico

Egon Bertolaccini

— Chás: preparações, propriedades e manejo culinário

Leila D

13h- 14h30

Alimentação Vegetariana

— Alimentos brasileiros no processo de envelhecimento saudável

Paula Gandin

— As alternativas alimentares da alimentação vegana e vegetariana

Deborah Sá



15h30- 18h

Vinhos orgânicos & biodinâmicos

- Cadeia de produção orgânica & experiências práticas
- Harmonização de petiscos vegetarianos e veganos com vinhos orgânicos
- O papel do sommelier na enologia

Lara Silvestrin

Luíza Hoffman

Flávio Arouche Ghirotti

14/09

10h- 12h

Extrativismo & Nutrição Funcional

- Do campo à mesa: cadeia de produção do extrativismo
- Preparações culinárias
- Compostos bioativos dos alimentos do cerrado

Luís Roberto Carrazza

Paulo Berin

Valéria Paschoal

14h- 16h

Cacau orgânico

- Produção do chocolate cabruca
- O Cacau além do chocolate
- Como usar o chocolate de maneira saudável?

Luciano Ferreira da Silva

Clara Miranda

Ana Vlândia Bandeira Moreira