



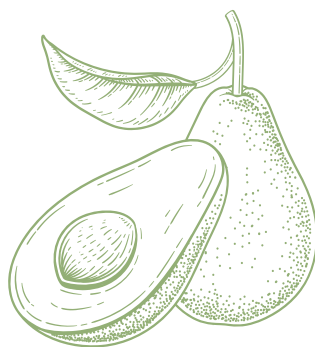
FRAN TONELLO  
functional food education

Cronograma 2022

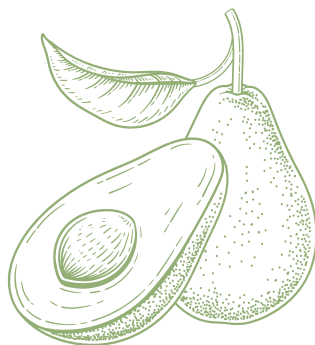
# GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO FUNCIONAL

Presencial - Turma 7

**JULHO DE 2022 À JUNHO DE 2023**



DATA	TEMA	DOCENTE	MODELO	CH
	<b>MÓDULO 1</b>			
08/07/2022	INTRODUÇÃO AOS ALIMENTOS E BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES	NATALIA MARQUES	TELETRANSMITIDO	2,5
	TIPOS DE GORDURAS E SUA APLICABILIDADE NA GASTRONOMIA	FRAN TONELLO	TELETRANSMITIDO	1
09/07/2022	AULA DE CORTES: VEGETAIS	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	4
	FUNDAMENTOS PRÁTICOS NA GASTRONOMIA	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	4
	<b>MÓDULO 2</b>			
05/08/2022	ALIMENTOS FUNCIONAIS E A BIODIVERSIDADE BRASILEIRA	VALERIA PASCHOAL	TELETRANSMITIDO	2,5
	CONSTRUÇÃO DE SABORES: SAL, ÁCIDO, GORDURA, E CALOR	FRAN TONELLO	GRAVADO	1
	FOOD ART E EMPRATAMENTO	FRAN TONELLO	GRAVADO	1
06/08/2022	CRACKERS, CONDIMENTOS, ANTEPASTOS E DRINKS NÃO ALCÓOLICOS	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	4
	MONTAGEM DE MESA COM FINGER FOODS SAUDÁVEIS	LAURA CAVERO	PRESENCIAL	4
	<b>MÓDULO 3</b>			
02/09/2022	FRAGILIDADES INTESTINAIS E FODMAPS	ANGELICA FERRARI	TELETRANSMITIDO	3,5
03/09/2022	BOAS PRÁTICAS NA COZINHA	MARIA CLARA MIRANDA	GRAVADO	1
	MENU PARA FRAGILIDADES INTESTINAIS E LOW FODMAP	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	8
	<b>MÓDULO 4</b>			
07/10/2022	DETOXIFICAÇÃO E SUBSTITUIÇÕES INTELIGENTES	LENITA SALGADO	TELETRANSMITIDO	3,5
08/10/2022	AULA DE CORTES: PROTEÍNAS ANIMAIS		GRAVADO	1
	PÃES SEM GLÚTEN DE FERMENTAÇÃO NATURAL	CRIS GUTIERREZ	PRESENCIAL	8
	<b>MÓDULO 5</b>			
04/11/2022	HORTA NA COZINHA: BENEFÍCIOS ERVAS E ESPECIARIAS	MARIA CLARA MIRANDA	TELETRANSMITIDO	2
	INTRODUÇÃO À AYURVEDA	GILBERTO BASSETO	TELETRANSMITIDO	1,5
05/11/2022	A CULINÁRIA AYURVEDA E SUAS APLICAÇÕES TERAPÊUTICAS	GILBERTO BASSETO	PRESENCIAL	8
	<b>MÓDULO 6</b>			
02/12/2022	MINDFULNESS O COMER CONSCIENTE	GABRIELA PIMENTEL	TELETRANSMITIDO	3,5
	UTENSÍLIOS E XENOBIÓTICOS	EMANUELLE SALUSTIANO	GRAVADO	1
03/12/2022	COZINHA PARA LONGEVIDADE	RENATO CALEFFI	PRESENCIAL	8



DATA	TEMA	DOCENTE	MODELO	CH
<b>MÓDULO 7</b>				
06/01/2023	ALIMENTAÇÃO DA MATERNIDADE À ADOLESCÊNCIA	CAMILA KOMATSU	TELETRANSMITIDO	3,5
07/01/2023	INTRODUÇÃO ALIMENTAR E BLW	CRIS BURDELIS	PRESENCIAL	4
	RECEITAS PARA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA COM MEMÓRIA DO SABOR	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	4
<b>MÓDULO 8</b>				
03/02/2023	ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA, VEGANA E PLANT BASED	CLARA	TELETRANSMITIDO	3,5
	MENU PLANT BASED E GASTRONOMIA RAW	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	5
04/02/2023	QUEIJOS VEGANOS	CYNTHIA	PRESENCIAL	3
<b>MÓDULO 9</b>				
03/03/2023	DOENÇAS CRÔNICAS E ALERGIAS ALIMENTARES	DENISE CARREIRO	TELETRANSMITIDO	3,5
04/03/2023	FARINHAS SEM GLÚTEN	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	1
	RECEITAS PARA DOENÇAS CRÔNICAS E ALERGIAS	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	7
<b>MÓDULO 10</b>				
14/04/2023	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	BRAIAN CORDEIRO	TELETRANSMITIDO	3,5
	FICHA TÉCNICA	VERA ARAÚJO	GRAVADO	1
15/04/2023	RECEITAS PARA NUTRIÇÃO ESPORTIVA	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	4
	COZINHAS PELO MUNDO	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	4
<b>MÓDULO 11</b>				
05/05/2023	ALIMENTAÇÃO NA ESTÉTICA	SHEILA MUSTAFÁ	TELETRANSMITIDO	2,5
	DE ONDE VEM OS EDULCORANTES?	NATÁLIA MARQUES	TELETRANSMITIDO	1
06/05/2023	GASTRONOMIA NA ESTÉTICA	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	4
	DOCES SAUDÁVEIS INCLUSIVOS	FRAN TONELLO	PRESENCIAL	4
<b>MÓDULO 12</b>				
09/06/2023	EMPREENDEDORISMO NA GASTRONOMIA FUNCIONAL	VERA ARAÚJO	TELETRANSMITIDO	2
	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	VERA ARAÚJO	TELETRANSMITIDO	1,5
10/06/2023	GASTRONOMIA LOW CARB E CETOGÊNICA	ANDRÉ NUTRICHEF	PRESENCIAL	8
	ENTREGA DE CERTIFICADOS			