



FRAN TONELLO
functional food education

CRONOGRAMA 2023

Gastronomia e Nutrição Funcional

PRESENCIAL - TURMA 9

SEXTAS-FEIRAS TEORIA TELETRANSMITIDO - 19:00 ÀS 22:30H

SÁBADOS PRÁTICA PRESENCIAL - 09:30 ÀS 17:30H

04 DE AGOSTO DE 2023 À 06 DE JULHO DE 2024

 @ESCOLAFRANTONELLO

 ESCOLAFRANTONELLO.COM.BR



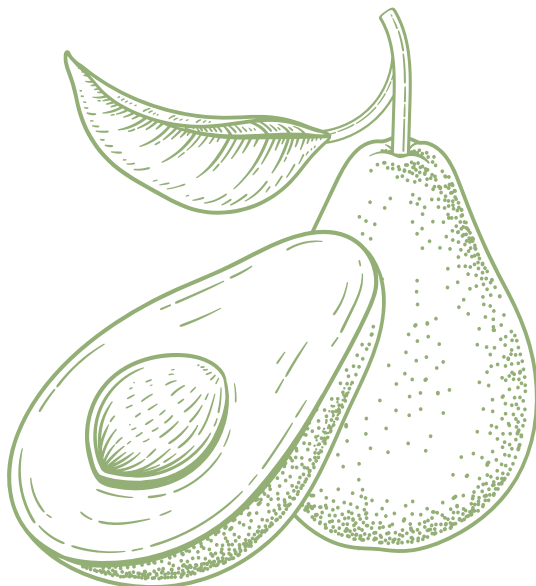
DATA	TEMA	DOCENTE	MODELO	HORÁRIO
MÓDULO 1				
04/08/2023	BOAS PRÁTICAS NA COZINHA CORTES DE PROTEÍNAS FUNDAMENTOS PRÁTICOS NA GASTRONOMIA FUNCIONAL INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO E A BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES	MIRELLA EDUARDO RESCIA FRAN TONELLO NATÁLIA MARQUES	GRAVADO GRAVADO GRAVADO TELETRANSMITIDO	- - - 19:00 ÀS 22:30
05/08/2023	CORTES DE VEGETAIS FUNDAMENTOS PRÁTICOS NA GASTRONOMIA FUNCIONAL	EDUARDO RESCIA FRAN TONELLO	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30
MÓDULO 2				
01/09/2023	ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA/VEGANA, RAW E PLANT BASED	CLARA MIRANDA	TELETRANSMITIDO	19:00 ÀS 22:30
02/09/2023	MENU: VEGANO E VEGETARIANO, RAW E PLANT BASED QUEIJOS VEGANOS	RODRIGO ALBANO ANDRÉA FINOCCHIARO	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30
MÓDULO 3				
06/10/2023	FOOD ART E EMPRATAMENTO FRAGILIDADES INTESTINAIS E FODMAPS	FRAN TONELLO ANGELICA FERRARI	GRAVADO TELETRANSMITIDO	- 19:00 ÀS 22:30
07/10/2023	TRABALHANDO ERVAS E ESPECIARIAS PARA FODMAP MENU PARA FRAGILIDADES INTESTINAIS	CLARA MIRANDA ESCOLA FRAN TONELLO	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30
MÓDULO 4				
10/11/2023	FICHA TÉCNICA CONSTRUÇÃO DE SABORES: SAL, ÁCIDO, GORDURA E CALOR ALIMENTOS FUNCIONAIS E A BIODIVERSIDADE BRASILEIRA TIPOS DE GORDURAS E SUA APLICABILIDADE NA COZINHA	AMANDA SABADEL FRAN TONELLO NATÁLIA MARQUES VANESSA MONTERA	GRAVADO GRAVADO TELETRANSMITIDO TELETRANSMITIDO	- - 19:00 ÀS 21:00 21:00 ÀS 22:30
11/11/2023	ALIMENTOS FUNCIONAIS/ BIODIVERSIDADE BRASILEIRA NO PREPARO DE CRACKERS, ANTEPASTOS, SALADAS E FINGER FOODS FUNCIONAIS MARMITARIA FUNCIONAL PARA EMPREENDER - DA TEORIA PARA PRÁTICA	ESCOLA FRAN TONELLO ANDRÉ NUTRICHEF	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30
MÓDULO 5				
01/12/2023	UTENSÍLIOS E XENOBIÓTICOS DETOXIFICAÇÃO E SUBSTITUIÇÕES INTELIGENTES	EMANUELLE SALUSTIANO NATALIA MARQUES	GRAVADO TELETRANSMITIDO	- 19:00 ÀS 22:30
02/12/2023	MENU DETOX NA PRÁTICA + DETOX NO EMPREENDEDORISMO GASTRONOMIA LOW CARB E CETOGÊNICA NA TEORIA E PRÁTICA	IPE ARANHA ANDRÉ NUTRICHEF	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30



DATA	TEMA	DOCENTE	MODELO	HORÁRIO
MÓDULO 6				
05/01/2024	MINDFULNESS O COMER CONSCIENTE	GABRIELA PIMENTEL	TELETRANSMITIDO	19:00 ÀS 22:30
06/01/2024	COZINHA MEDITERRÂNEA	RENATO CALEFFI	PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30
	PALESTRA SOBRE AZEITES	ESCOLA FRANTONELO	PRESENCIAL	13:30 ÀS 14:30
	MASSAS CASEIRAS SEM GLÚTEN + PROTEÍNAS PERFEITAS	EDUARDO RESCIA	PRESENCIAL	14:30 ÀS 17:30
MÓDULO 7				
02/02/2024	ALIMENTAÇÃO NA ESTÉTICA DE ONDE VEM OS EDULCORANTES?	VIVIANE NUNNER NATÁLIA MARQUES	TELETRANSMITIDO TELETRANSMITIDO	19:00 ÀS 21:30 21:30 ÀS 22:30
03/02/2024	GASTRONOMIA NA ESTÉTICA DOCES SAUDÁVEIS INCLUSIVOS	ESCOLA FRANTONELLO NATHALIA SOARES	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30
MÓDULO 8				
01/03/2024	HORTA NA COZINHA: BENEFÍCIOS E UTILIZAÇÃO DE ERVAS E ESPECIARIAS NA COZINHA	CLARA MIRANDA	TELETRANSMITIDO	19:00 ÀS 22:30
02/03/2024	INTRODUÇÃO À AYURVEDA + A CULINÁRIA AYURVEDA	GILBERTO BASSETO	PRESENCIAL	09:30 ÀS 17:30
MÓDULO 9				
05/04/2024	DOENÇAS CRÔNICAS E ALERGIAS ALIMENTARES	ESCOLA FRAN TONELLO	TELETRANSMITIDO	19:00 ÀS 22:30
06/04/2024	RECEITAS PARA DOENÇAS CRÔNICAS E ALERGIAS ALIMENTARES + PÃES PARA O DIA A DIA	ESCOLA FRAN TONELLO	PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30
MÓDULO 10				
03/05/2024	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	NATÁLIA MARQUES	TELETRANSMITIDO	19:00 ÀS 22:30
04/05/2024	COZINHAS PELO MUNDO RECEITAS PARA NUTRIÇÃO ESPORTIVA	EDUARDO RESCIA ESCOLA FRAN TONELLO	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30



DATA	TEMA	DOCENTE	MODELO	HORÁRIO
MÓDULO 11				
07/06/2024	ALIMENTAÇÃO DA MATERNIDADE À ADOLESCÊNCIA	MICHELLE TEIXEIRA	TELETRANSMITIDO	19:00 ÀS 22:30
08/06/2024	INTRODUÇÃO ALIMENTAR E BLW RECEITAS PARA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA COM MEMÓRIA DO SABOR	CRIS BURDELLIS ESCOLA FRAN TONELLO	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 12:30 13:30 ÀS 17:30
MÓDULO 12				
05/07/2024	EMPREENDEDORISMO NA GASTRONOMIA FUNCIONAL PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	ANDRÉ NUTRICHEF FRAN TONELLO	TELETRANSMITIDO TELETRANSMITIDO	19:00 ÀS 20:30 20:30 ÀS 22:30
06/07/2024	PÃES SEM GLÚTEN DE FERMENTAÇÃO NATURAL ENTREGA DE CERTIFICADOS	ESCOLA FRAN TONELLO FRAN TONELLO	PRESENCIAL PRESENCIAL	09:30 ÀS 16:00 16:30 ÀS 17:30





FRAN TONELLO

IDEALIZADORA DA ESCOLA FRAN
TONELLO E PERSONAL CHEF DESDE 2017



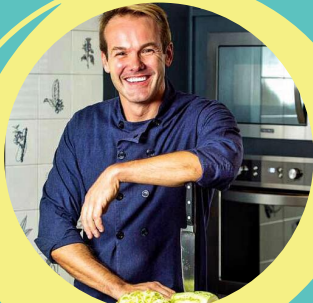
EDUARDO RESCIA

PÓS-GRADUADO EM GASTRONOMIA
FUNCIONAL E PROFESSOR NA ESCOLA
FRAN TONELLO HÁ 2 ANOS



ANDRÉ NUTRICHEF

NUTRICIONISTA E CHEF FUNCIONAL,
PROFESSOR E PALESTRANTE



IPE ARANHA

ESPECIALIZADO EM CULINÁRIA
FUNCIONAL, TRABALHA FAZENDO
PROGRAMA DETOX



GABRIELA PIMENTEL

NUTRIÇÃO INDIVIDUALIZADA,
INTEGRATIVA E CONSCIENTE
NUTRIÇÃO FUNCIONAL*PRÁTICAS
INTEGRATIVAS (FITOTERAPIA, FLORAIS E
AROMATERAPIA)*MINDFUL EATING



MIRELLA PINHEIRO

NUTRICIONISTA E CONSULTORA DE CONTROLE DE
QUALIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



GILBERTO BASSETO

NUTRICIONISTA CLÍNICO (USP)
NUTRIÇÃO & AYURVEDA



NATÁLIA MARQUES

PÓS-GRADUADA LATO SENSU EM NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL; NUTRIÇÃO
ESPORTIVA FUNCIONAL; FITOTERAPIA; EDUCAÇÃO MODERNA E AGRICULTURA
BIODINÂMICA. MESTRE EM CIÊNCIAS DA SAÚDE, NA DISCIPLINA DE
NEFROLOGIA DA UNIFESP.
DOUTORA EM MEDICINA TRANSACIONAL, NO DEPARTAMENTO DE
DERMATOLOGIA DA UNIFESP. COORDENADORA CIENTÍFICA DOS CURSOS DE
PÓS-GRADUAÇÃO VP CENTRO DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL E AUTORA DE LIVROS
TÉCNICOS EM NUTRIÇÃO.



CLARA MIRANDA

NUTRICIONISTA CLÍNICA FUNCIONAL
ESPECIALISTA EM FITOTERAPIA
DOCENTE VP



ANGÉLICA FERRARI

NUTRICIONISTA CLÍNICA, FITOTERAPIA E
ESPORTIVA FUNCIONAL



MICHELLE TEIXEIRA

PROFESSORA DE NUTRIÇÃO UNIRIO /PÓS
GRADUAÇÃO VP FUNCIONAL, UFRJ E HCUSP
/PALESTRANTE



EMANUELLE SALUSTIANO

NUTRICIONISTA, PROFESSORA VP EM
NUTRIÇÃO CLÍNICA, FITOTERAPIA E
GASTRONOMIA



RENATO CALEFFI

CHEF FUNCIONAL



CRIS BURDELLIS

ESPECIALISTA EM GASTRONOMIA FUNCIONAL
EDUCADORA ALIMENTAR E OUTRAS
ESPECIALIZAÇÕES



VIVIANE NUNNER

NUTRICIONISTA CLÍNICA



ANDRÉA FINOCCHIARO

CHEF DE COZINHA VEGETARIANA



AMANDA SABADEL

GRADUADA EM GASTRONOMIA PELA
ANHEMBI MORUMBI E ESPECIALISTA EM
MARKETING GASTRONÔMICO



NATHÁLIA SOARES

GRADUADA PELA LE CORDON BLEU, DESDE
2009 ATUA COM CONFEITARIA VEGANA



VANESSA MONTERO

NUTRICIONISTA | PROFESSORA |
PALESTRANTE