

**PROGRAMAÇÃO**  
**Senac e Alícia: o encontro da ciência com o prazer**

**1º/9 – quinta-feira**

**9h10 | Abertura**

Eduardo Ehlers - Diretor de Graduação do Centro Universitário Senac

**9h20 | Palestra | Fundação Alícia: princípios e projetos**

Antony Massanés - Gastrônomo e Diretor da Fundação Alícia

**9h50 | Palestra | A Gastronomia Aliada a Dietoterapia**

Elena Roura - Nutricionista e responsável pelo Departamento de Saúde e Hábitos Alimentares da Fundação Alícia

**10h40 | Coffee break**

**11 horas | Workshop | Recursos da Gastronomia para Dieta Pastosa**

Flavia Semenow - Nutricionista e chefe de cozinha, especialista em Nutrição, Criatividade e Cultura Gastronômica

Felipe Celis Bueno - Gastrônomo especialista em Assados. Funcionário do Departamento de Saúde e Hábitos Alimentares da Fundação Alícia

**11h30 | Apresentação de Alunos | Respostas Gastronômicas para Dietas Especiais: vivências acadêmicas**

Lucas Brandão Medina - Gastrônomo e professor do Centro Universitário Senac nos cursos de Gastronomia, Nutrição e Cozinheiro Chefe Internacional

Luana Pires Lages Mariano Peres - Administradora com formação pelo curso Cozinheiro Chefe Internacional. Professora do Centro Universitário Senac nos cursos de Gastronomia, Nutrição e Cozinheiro Chefe Internacional

Marissol Richter – Nutricionista e especialista em Gastronomia. Professora do Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac

**12h10 | Almoço**

**13h10 | Mesa redonda | Gastronomia como Diferencial nos Hospitais: relatos e experiências** Sandra Maria Chemin Seabra da Silva (moderadora) - Nutricionista pela Universidade de São Paulo e Mestre em Ciências dos Alimentos

Cristina de Souza Marques - Nutricionista Chefe da Seção de Dietética Experimental da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do HCFMUSP (Hospital das Clínicas da FMUSP)

Fernanda Ramos de Oliveira Pires - Especialista em Nutrição Clínica pelo GANEP 2006. Responsável pela Nutrição Clínica do Hospital AC Camargo.

Luci Uzelin - Especialista em Gastronomia e Nutrição Clínica. Coordenadora do Serviço de Alimentação do Hospital Israelita Albert Einstein

**14h10 | Workshop | Uso de Recursos e Técnicas da Gastronomia em Dietas Hospitalares**

Elena Roura Carvajal - Nutricionista e responsável pelo Departamento de Saúde e Hábitos Alimentares da Fundação Alícia

**PROGRAMAÇÃO**  
**Senac e Alícia: o encontro da ciência com o prazer**

Felipe Celis Bueno - Gastrônomo especialista em Assados. Funcionário do Departamento de Saúde e Hábitos Alimentares da Fundação Alícia

Denise Oliveira Barreto - Técnica em Nutrição e Gastronomia. Responsável técnica pela cozinha do Hospital do Coração - Hcor

**15h10 | Coffee break**

**15h40 | Palestra | Métodos de Pesquisa em Gastronomia: avaliando a adesão à dieta**

Suzana Cristina de Toledo Camacho Lima - Nutricionista e especialista em Alimentação Coletiva. Gerente do Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Câncer do Estado de São Paulo (ICESP)

**16h30 | Palestra | Interface entre a Nutrição e a Gastronomia**

Irene Coutinho de Macedo Silva - Nutricionista e mestre em Nutrição Humana Aplicada. Coordenadora do Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac

**2/9 - sexta-feira**

**9 horas | Palestra | Os Serviços de Alimentação e os Recursos para Atender a Clientes com Restrições Alimentares**

Gislaine Rozani Bigido Andrade - Mestre em Educação e Saúde e professora do Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac

Elena Roura Carvajal - Nutricionista e responsável pelo Departamento de Saúde e Hábitos Alimentares da Fundação Alícia

**10 horas | Mesa Redonda | Restrições Alimentares: desafios e práticas dos restaurantes no Brasil**

Marcelo Traldi Fonseca – Tecnólogo em Hotelaria e especialista em Administração Hoteleira. Professor do Centro Universitário Senac

Tatiana Cardoso - Formada pela Escola de Culinária Natural Gourmet Cookery School, em Nova York, Instituto de Gastronomia e Nutrição. Chefe e proprietária do restaurante de Culinária Natural Gourmet Moinho de Pedra

Jose Carlos Barattino - Chefe de Cozinha Internacional, especialista em Hotelaria. Chefe do Hotel e Restaurante Emiliano

**11 horas | Coffee break**

**11h20 | Workshop | Dieta sem Glutem e sem Lactose**

Elena Roura Carvajal - Nutricionista e responsável pelo Departamento de Saúde e Hábitos Alimentares da Fundação Alícia

Flavia Semenow - Nutricionista e chefe de cozinha, especialista em Nutrição, Criatividade e Cultura Gastronômica

**PROGRAMAÇÃO**  
**Senac e Alícia: o encontro da ciência com o prazer**

Felipe Celis Bueno - Gastrônomo especialista em Assados. Funcionário do Departamento de Saúde e Hábitos Alimentares da Fundação Alícia

**12h20 | Almoço**

**13h30 | Palestra | A Gastronomia como Ferramenta para a Promoção da Saúde**

Elena Roura Carvajal - Nutricionista e responsável pelo Departamento de Saúde e Hábitos Alimentares da Fundação Alícia

**14h30 | Palestra | O Patrimônio Agroalimentar e a Saúde**

Antony Massanés - Gastrônomo e Diretor da Fundação Alícia

**15h30 | Coffee break**

**15h50 | Palestra | Comida do Passado Saúde do Presente: o resgate de bons alimentos, boas preparações e ótimas histórias**

Neide Rigo - Nutricionista, consultora em nutrição na área de cozinha experimental e autora do blog Come-se

**16h20 | Palestra eWorkshop | Gastronomia para Crianças: uma estratégia para a formação de bons hábitos alimentares**

Maria Luiza Petty - Nutricionista e especialista em Gastronomia. Consultora do Senac São Paulo nos projetos em parceria com a Fundação Alícia

Flavia Semenow - Nutricionista e chefe de cozinha, especialista em Nutrição, Criatividade e Cultura Gastronômica

**17 horas | Encerramento**

Irene Coutinho de Macedo Silva - Nutricionista e mestre em Nutrição Humana Aplicada. Coordenadora do Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac