

10 a 11 SETEMBRO



## II SEMANA ACADÊMICA DE GASTRONOMIA



Ser criativo é  
muito mais do  
que ser genial

### TERÇA (10/09/2019)

### QUARTA (11/09/2019)

13h00 às 13:30

**Abertura Oficial:** Decania do CCS/ Direção do INJC/  
Coordenação do Curso de Gastronomia

13h30 às 15h30

**Painel: O Processo Criativo – Teoria e Prática**  
Coordenação: Prof.Dr. Fábio Araújo  
O processo criativo e materialização de idéias  
Prof . Gabriel Mendes  
Confeitaria Criativa: uma análise do processo criativo de  
confeiteiros  
Guilherme Santana – Gastrônomo

**Painel Integrado: Criatividade e o consumo na gastronomia**  
Coordenação: Prof Dr. Ivan Bursztyn  
Projeto Dinner in the Sky (videoconferência ) – Chef Cassio Prados  
Taloo Canudos Naturais – Allan Cruz (Sócio-fundador)  
Restaurante Mar Menino e URU (CE) – Chef Leo Gonçalves

16h00 às 17h30

**Roda de Conversa**  
O mapa da fome com foco na criatividade para  
ultrapassar todas as dificuldades atuais  
Mediação: Diogo Lannes – Discente do Curso de  
Graduação em Gastronomia - UFRJ  
Ruth Rodrigues e Fernanda Vieira: Representantes do  
Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST)

**Apresentação de Trabalhos de Conclusão do Curso de Graduação em  
Gastronomia da UFRJ**  
Coordenação: Profª Msc Daniela Minuzzo

### ATIVIDADES PARALELAS

17h30 às 19h00h

**Oficina culinária :** Criatividade na produção de  
chocolates: a temperagem e seus segredos  
Patrícia Nicolau: Discente do Curso de Graduação em  
Nutrição - UFRJ

**Oficina**  
Acessibilidade em Eventos Gastronômicos  
Profª Msc Verônica Mattoso

11h00 às 20h00h

Feira Gastronômica e Cultural do Parque Tecnológico  
da UFRJ

Feira Gastronômica e Cultural do Parque Tecnológico da UFRJ

**Local: Parque Tecnológico da UFRJ: Rua Paulo Emídio Barbosa, 485 - Cidade Universitária – Ilha do Fundão -  
Rio de Janeiro – RJ. Informações: [sagastroufrj@gmail.com](mailto:sagastroufrj@gmail.com) WHATSAPP oficial: 21 99046-5194**