

## **31/03 (SEGUNDA-FEIRA)**

### **MANHÃ**

<b>09h - 12h</b>	<b>Curso básico de redação informativa - Profa Mariana Rodrigues no IB</b>
------------------	--

### **TARDE**

<b>14h - 16h</b>	<b>Introdução ao mundo dos Chás: Definição, origem, tipos de chás e métodos do preparo – Profa Luciana Manhães e Dra Katia Mendes</b>
------------------	---

<b>14h - 16h30</b>	<b>“Comer pra quê?” na UNIRIO - Troca entre calouros e veteranos - Profa Thais Salema (NES) e DAFIS</b>
--------------------	---

<b>16h - 18h</b>	<b>Mesa de Abertura da VI Semana Acadêmica – Panorama da Nutrição no mundo e no Brasil - Profa Alessandra Pereira</b>
------------------	---

### **NOITE**

<b>18h - 20h</b>	<b>Atuação Ética na Nutrição Esportiva - Profa Renata Borchetta</b>
------------------	---

**01/04 (TERÇA-FEIRA)****MANHÃ**

<b>10h - 11h</b>	<b>QUE CARNE É ESSA? VAMOS CONHECER CORTES DE CARNE – Prof Alexandre Soares</b>
------------------	---

<b>10h - 12h</b>	<b>Café Científico - Tema: Gastronomia Ancestral - NIDEN</b>
------------------	--

**TARDE**

<b>14h - 16h</b>	<b>Plantas e Ervas Ancestrais na Alimentação – Profa Renata Borchetta</b>
------------------	---

<b>16h - 18h</b>	<b>Racismo na saúde e na formação - DAFIS e Profa Mônica Valle</b>
------------------	--

**NOITE**

<b>18h - 20h</b>	<b>Alimentação e Nutrição e os ODS - Profa Alessandra Pereira</b>
------------------	---

<b>18h - 21h</b>	<b>Avaliação e Recomendações Nutricionais para Nutrizes - Profa Karina Santos</b>
------------------	---

**02/04 (QUARTA-FEIRA)****MANHÃ****09h - 12h**      **Oficina de Estágios (para docentes)****09h - 12h**      **Mesa Posta: critérios e avaliações - Profa Elka Carvalho****09h - 12h**      **Sono e saúde: por onde começamos? - Profa. Eliane Rocha****TARDE****14h - 16h**      **Aula Inaugural integral – Profa Elaine Lima****14h30 - 16h**      **V Mostra de Experiências em Pesquisa, Extensão, Monitoria e Ligas Acadêmicas de graduandos da Escola de Nutrição – Profa Luciana Manhães****14h - 17h**      **Diálogos sobre o Sistema Alimentar a partir do filme “Quarteto Indigesto - Nossa Comida nas Mãos de Gigantes” - Profa Lourdes Ferreirinha e Profa Thais Salema****NOITE****18h - 20h**      **Aula Inaugural Noturno****18h - 19h30**      **V Mostra de Experiências em Pesquisa, Extensão, Monitoria e Ligas Acadêmicas de graduandos da Escola de Nutrição – Profa Luciana Manhães****18h - 21h**      **Aprenda o passo a passo dos cálculos da nova Tabela de Informação Nutricional dos alimentos - Profa Emília Akil****18h - 20h**      **QUE CARNE É ESSA? VAMOS CONHECER CORTES DE CARNE – Prof Alexandre Soares**

**03/04 (QUINTA-FEIRA)****TARDE**

<b>12h - 14h</b>	<b>Roda de conversa: caminhos para a pós-graduação – Profa Fabricia Junqueira, Profa Thais Ferreira, Profa Gabriela Belfort</b>
<b>13:30 – 17:30h</b>	<b>Aula Inaugural - PPGSAN e CEP UNIRIO</b>
<b>14h - 17h</b>	<b>14-17h - Cine Comensalidade - Profa Renata Borchetta</b>
<b>15h - 17h</b>	<b>Residência em Nutrição: excelente programa de qualificação profissional – Profa Valéria Furtado</b>
<b>17h - 19h</b>	<b>Indicadores de produção em restaurantes comerciais: relato prático – Profa Rosana Posse e Nutricionista Elvira Cozzolino</b>

**NOITE**

<b>18h - 20h</b>	<b>Desafios globais e inovação alimentar: o papel das ciências ômicas nas novas fontes de alimentos – Profa Mariana Larraz</b>
<b>18h - 20h</b>	<b>NutriFlix: Consciência em Cada Cena" - Apresentação e debate sobre o documentário: BIG FOOD: O PODER DAS INDÚSTRIAS DE ULTRAPROCESSADOS - Profa Nathália Almeida</b>
<b>18h - 21h</b>	<b>INFOGEST - Técnicas analíticas de digestão in vitro – PPGAN</b>

**04/04 (SEXTA-FEIRA)**

**MANHÃ**

**09h - 12h**

**Inteligência Artificial e saúde – Profa Karina Santos**

**09 – 12h**

**Biodisponibilidade dos Nutrientes – Profa Betariz Patricio**

**TARDE**

**14h - 17h**

**Carnes e peixes salgados: trocando em miúdos - Prof Alexandre Porte**

**NOITE**

**18h - 20h**

**Bioacessibilidade de Compostos Bioativos - PPGAN**