

Pós-graduação em Gastronomia Contemporânea e Gestão em Alimentos e Bebidas

PROFESSORES/PROFISSIONAIS CONVIDADOS

ALTEVIR PIVATTO JUNIOR

Possui graduação em Administração - CEFET- PR, Unidade do Sudoeste - Campus de Pato Branco (2002). Atualmente é professor da Faculdade de Pato Branco- FADEP. Tem experiência na área de Administração e Engenharia de Produção, com ênfase em Qualidade e Produtividade.

ANDRÉ KRAMER

Possui graduação em Bacharelado em História pela Universidade Estadual do Centro-Oeste (2001), graduação em Gastronomia - Chef internacional e Patisseri pela Universidade do Vale do Itajaí (2008) e Especialização em Educação Cultural e Sociedade pela Universidade Estadual do Centro-Oeste (2002). Atualmente é Professor do Curso de Cozinheiro e Auxiliar do SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, Professor Visitante da Organização Paranaense de Ensino Técnico Ltda, Professor da Pontifícia Universidade Católica do Paraná e Professor da Faculdade de Guairacá. Tem experiência na área de História, com ênfase em História Antiga e Medieval.

BRUNO STIPPE

Chef proprietário da Cantina C Que Sabe em São Paulo. Presidente da Federazione Italiana Cuochi (Federação Italiana de Chefs - órgão oficial perante o governo italiano para reconhecimento dos profissionais em cozinha) para o Brasil e Supervisor Geral para toda America Latina. Sommelier Internacional FISAR. Professor palestrante nas faculdades: Unip, Unicsul, Uniso, Hotec, Senac , Anhembi Morumbi, São Camilo, Anhanguera e Unibero, e em vários Congressos nacionais e internacionais, também em Feiras no setor de alimentação italiana. Tem o título de Maestro della Gastronomia Italiana in Brasile (2008 e 2009). Tem formação como "Assaggiatori di Olio" (Degustador oficial de óleo de oliva e outros) em 2002 – Campobasso em Molise – Itália,. Em 2010 recebeu a medalha de Honra Profissional da ONU por ter dado aulas em mais de 20 países divulgando o amor e amizade através da gastronomia. Nomeado em 2014 Membro de Honra da LCM - SCANDINAVIA INTERNACIONAL. Em Outubro de 2015 foi nomeado Master Chef da Cozinha Mantuana Venezuelana, Recebeu em novembro de 2015 o título de Master Chef da Academia Israelense de Chefs em Netanya (Israel).

CLAUDIO ANTONIO ROJO

Pós-Doutor (2012) pela Universidade de São Paulo - FEA / USP. Doutor (2005) em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC. Mestre (2001) pela UFSC. MBA pela Universidade Estadual de Maringá - UEM. Bacharel (1990) em Administração pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE. É professor adjunto da UNIOESTE, onde ministra Planejamento Estratégico na graduação e Cenários Estratégicos e Competitivos no Mestrado Profissional em Administração e no Mestrado em Contabilidade. Professor de Estudos Organizacionais no mestrado em Gestão e Desenvolvimento Regional. Tem experiência como administrador público e privado. Foi diretor administrativo-financeiro no setor público, professor, coordenador e diretor de IES privada. Consultor e Palestrante de Administração nos seguintes temas: planejamento estratégico, competitividade, cenários, finanças pessoais e empreendedorismo. Professor dos cursos MBA em Gestão Estratégica, MBA em Business Intelligence e MBA em Gestão Contábil, Financeira e Auditoria da UNIOESTE, Campus Cascavel - Paraná.

FLAVIA GNOATTO

Graduada em Nutrição pela Faculdade Assis Gurgacz - FAG (2008). Mestre de Engenharia de Alimentos pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI (2011). Especialista de MBA em Gastronomia (2016). Coordenadora e docente dos Cursos de Nutrição e Tecnologia em Gastronomia da Faculdade de Pato Branco - FADEP. Também atua em Serviços de Alimentação e Nutrição Clínica.

GIOVANA FANECO PEREIRA

Possui graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Maringá (2003), mestrado (2007) e doutorado (2012) em Ciências Ambientais pelo Programa de Pós-Graduação em Ecologia de Ambientes Aquáticos Continentais pela Universidade Estadual de Maringá (UEM). Tem experiência na área de Botânica, com ênfase em Taxonomia de Fanerógamos e Fitossociologia.

JANAINA OLIVEIRA DE AEVEDO LEAL

Possui mestrado em Análise Regional pela Universidade Salvador (2003). Tem experiência na área de gestão de cursos de ensino superior, turismo, com ênfase em turismo, eventos, hotelaria e gastronomia. Atuando principalmente nos seguintes temas: lazer e entretenimento, marketing de serviços, planejamento turístico, gastronomia, hotelaria, eventos e turismo. Possui experiência em projetos de gestão social. Atualmente é presidente do conselho municipal de turismo de Maringá-PR.

HUGO LEONARDO DE CASTRO ALVES

Possui graduação em Tecnologia em Gastronomia pelo Centro Universitário Unicesumar (2008). Especializado em Gestão Gastronômica e Hoteleira (SENAC/MG). Atualmente é professor de gastronomia na modalidade EAD - Unicesumar (Maringá/PR). Professor no curso de alta cozinha (IGA/PR), professor do curso de bacharelado em gastronomia nas Faculdades Estácio/Assesc (SC), professor substituto de panificação e confeitaria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, professor Pronatec auxiliar de cozinha no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Gestão de A&B, atuando principalmente nos seguintes temas: processos, restaurante, ingredientes, padronização e consultoria de negócios em alimentação. Premiada em pesquisa realizada em Belo Horizonte pela C.N.E.P. Cia Nacional de Eventos & Pesquisa, pelo reconhecimento na excelência na área de atuação em serviços de alimentação (2012).

INDIOMARA BARATTO

Pós Graduada a nível de Doutorado em Obstetrícia na Universidade Federal de São Paulo/UNIFESP. Integrante da equipe de pré-natal da Casa de Saúde da Mulher Prof. Dr. Domingos Delascio - Departamento de Obstetrícia - UNIFESP. Mestre em Ciências da Saúde (Obstetrícia) pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) (2014). Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Federal do Paraná (UFPR) (2008). Graduada em Nutrição pela Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO) (2005). Atualmente é docente do Curso de Nutrição da Faculdade de Pato Branco – FADEP.

JOÃO ROGÉRIO PAIVA DAL SANTO

Possui graduação em Gastronomia pela Faculdade de Guairacá (2012). Atualmente é professor titular da Faculdade de Pato Branco - FADEP, auxiliar no club gourmet e professor de Pós-Graduação em MBA em Gastronomia da Faculdade Assis Gurgacz, professor convidado da Pontifícia Universidade Católica do Paraná e Professor titular no curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Assis Gurgacz Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em gastronomia.

MIRIAN COER

Nutricionista pela Universidade Estadual do Centro-Oeste (2005). Mestre em Gestão e Desenvolvimento Regional (Unioeste) (2015-2016). Especialista em Atenção Psicossocial da Criança e do Adolescente pela Escola de Saúde Pública (2012). Especialista em Saúde Pública pela Unioeste (2009). Especialista em Nutrição Clínica pela Faculdade Assis Gurgacz (2007). Nutricionista do Hospital Regional do Sudoeste - Walter Alberto Pecoits e professora do curso de Nutrição da Universidade Paranaense - unidade Francisco Beltrão.

PEDRO FLAVIO REIS FILHO

Bacharel em Administração de empresas pelo Centro Universitário Católico Sudoeste do Paraná – UNICS – 2004. Treinamento Intensivo para Investidores do Mercado de Ações e Futuros composto pelos seguintes cursos: Análise Fundamentalista, Análise Técnica, Opções e Futuros pelo CMA Trading School. – 2006. MBA Gestão Empresarial pela FADEP/UNIFAE – 2009. Formado Sommelier de Cervejas pela ABS- Associação Brasileira de Sommelier – 2011. Cervejeiro chefe e gestor da Cervejaria Insana há 5 anos.

MARCOS RIPP

Possui graduação em Gastronomia. Professor de Food Design do Gastronomia Descomplicada Itinerante. Professor de Gastronomia Molecular. Chef de cozinha em Confeitarias, Restaurantes, Bistrôs e Catterings. Foi estagiário no Via Apia- Palermo – Itália.

ANELISE JAEGER BARANCELLI

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, na Universidade Tecnológica Federal do Paraná- UTFPR, na linha de pesquisa Ambiente e Sustentabilidade, desenvolvendo trabalhos com ênfase em Segurança Alimentar e Nutricional. Especialista em Ciclos da Vida pelo Instituto Cristina Martins. Possui graduação em Nutrição pela Faculdade de Pato Branco (FADEP). Docente do curso de Nutrição da Faculdade de Pato Branco (FADEP).

FABRIZIO NATURALLI

Técnico em gastronomia pela Hotec-SP. Formado em Panificação e Confeitaria pela Universidade Anhembi Morumbi. Pós-graduado em Gestão de Negócios da Alimentação, e Gestão Estratégica de Pessoas, pelo Centro Universitário SENAC SP. Especialidades: Alemã, Espanhola, Fusão, Mediterrânea, Italiana e Portuguesa.

LENA GOMES

Atualmente é Chef do Restaurante Lisboa em Curitiba. Instrutora de Cursos na área de Gastronomia no IPPA. Instrutora de Culinária Portuguesa nas Escolas de Gastronomia Atelier Du chef em Ponta Grossa e Carême em Joinville. Também Trabalha com Eventos principalmente na Culinária Portuguesa. Chef de cozinha na empresa Seduc Intec Cursos – Escola de Profissões.



RENATO CALEFFI

Graduado em gastronomia pela Anhembi Morumbi. Autor do livro Escolhas e Impactos – gastronomia funcional, pela editora Loyola. Autor do livro Tudo Sobre Panelas pela editora Atlântica. Autor dos livros infantis da Série Achaz – Achaz e o sítio da banana verde e Achaz e o mistério dos sorvetes, pela Editora Viajante do Tempo. Chef executivo e sócio-proprietário do Le Manjue desde setembro de 2007, Caleffi também é professor, pesquisador, pioneiro na gestão e consultoria em alimentos orgânicos e referência nacional em gastronomia funcional orgânica.