



PROGRAMAÇÃO COMPLETA

FAM do Conhecimento - 6 A 10 DE OUTUBRO DE 2025

LOCAL: Youtube FAM

6/10 | Segunda-feira

Início do evento → 19h30

Palestra de abertura → 20h15

Algoritmos com alma: quando a tecnologia vira história

Link da palestra → <https://www.youtube.com/watch?v=OqgYWF6fes0>

Palestra → 21h45

Resgate de livros e finalização

Palestrante → Luna do Nascimento

Minibio → Bacharel em Engenharia de Computação pela UNIVESP, com especializações em Ciência de Dados pela University of Michigan, Big Data pela University of California e desenvolvimento full-stack pela Digital Innovation One. Desenvolve soluções de automação com uso de APIs, machine learning e cloud computing, integrando sistemas como TOTVs e Canvas.



7/10 | Terça-feira

Palestra → 20h

Cores, formas e histórias: o design que comunica narrativas verdadeiras

Link da palestra → https://www.youtube.com/watch?v=Ar4FY1Eda_A

Palestra → 21h

Espaço aberto para diálogo com o palestrante

Palestrante → Professor Denis Martins

Minibio → Mestre em Gestão do Conhecimento. Possui licenciatura em Artes Visuais, Bacharelado em Moda, Tecnólogo em Design de Interiores e Tecnólogo em Design de Produto. É especialista em Docência no Ensino Superior; EAD e as Tecnologias Educacionais; Teoria e Prática da Cor; Arquitetura e Urbanismo; Moda: Arte, tecnologias e suas expressões; Marketing de Moda e Design Gráfico.



8/10 | Quarta-feira

Palestra → 20h

Empreender é contar histórias: lições reais dos bastidores do sucesso

Link da palestra → https://www.youtube.com/watch?v=SyJl96j_VAk

Palestra → 21h15

Espaço aberto para diálogo com o palestrante

Palestrante → Adriana Furquim

Minibio → Com mais de 20 anos de experiência no mercado de food service, é nutricionista, graduada pela USP e especializada em Gestão de Negócios de Alimentação pelo Senac/SP. Com sólida experiência no segmento de serviços, principalmente na implantação e gestão de novos negócios e na operação de restaurantes comerciais e alimentação empresarial.



9/10 | Quinta-feira

Palestra → 20h

Histórias que contam o Brasil: literatura, política e sociedade

Link da palestra → <https://www.youtube.com/watch?v=LQqXXR76bGk>

Palestra → 21h

Espaço aberto para diálogo com o palestrante

Palestrante → Antônio Carlos Moraes Jr.

Minibio → Graduado em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal do Pará (2009) e doutorando em Letras pelo programa de Literatura Brasileira FFLCH-USP, sob orientação do prof. dr. Hélio de Seixas Guimarães. Atualmente é membro do Grupo de Estudos e Pesquisas em Ficção Brasileira da FFLCH-USP, coordenado pelo prof.



dr. André Luis Rodrigues. É supervisor de design educacional no Centro Universitário das Américas (FAM) e presta serviços como editor, tradutor, preparador e revisor para o mercado editorial. É autor de textos ficcionais, como o romance "O ano em que conheci meus pais" (2017, Monomito Editorial) e "Morto não me serves de nada" (2023, Editora Folheando).

10/10 | Sexta-feira

Palestra → 20h

Entrevista com o Chef Bruno Stippe

A receita da palavra: gastronomia e cultura em livros que nutrem o corpo e a mente

Link da palestra → <https://www.youtube.com/watch?v=mICATVS2MqE>

Palestra → 21h

Espaço aberto para diálogo com o palestrante

Sobre o Entrevistado:

- Chef Executivo Proprietário do Ristorante Famiglia C... Que Sabe!
- Presidente Federação Italiana de Chefs no Brasil e Supervisore Generale América Latina.
- Apresentador do Programa semanal de TV Pilotando o Fogão de 1988 até 2023 ininterruptamente e atualmente no programa a Bella Itália na Rede Vida de TV.
- Embaixador da Cozinha Italiana para Brasil e América Latina pela F.I.C. Italia desde 2004 para o Brasil.
- Campeão Mundial 2009 pela imprensa especializada mundial na Copa do Mundo de Ristogelateria em Rimini (IT) na SIGEP.
- Medalha de mérito forças de paz da ONU em 2010.
- Medalha de mérito de amizade pela Polícia do Exército Brasileiro em 2019.
- Medalha de mérito da Polícia Militar do Estado de S.P. em 2022.
- Membro do Collegium Cocorum na Itália desde 2008.
- Membro da World Association of Chefs Societies desde 2005.
- Membro da Ordem des Disciples D'Auguste Escoffier Paris desde 2017.
- Chef Professor de Cozinha Italiana no Centro Europeu (Curitiba - PR) desde 2006.
- Membro Honorário: LCM - SCANDINAVIA INTERNACIONAL - ICA - Israel Chefs Association - Asociación de Chefs de Venezuela
- Título Master Chef: pela F.I.C. Brasil desde 2008 - pela Câmara Italiana de Comércio e Indústria no Brasil desde 2008 - pela Asociación de Chefs de Venezuela desde 2013 - pela ICA Israel Chefs Association desde 2015.
- Chanceler Nacional da Soberana Ordem do Mérito da Gastronomia do Brasil.

