

Gastronomia social da teoria à prática: Evento beneficente Pratos com propósito - Chefs das Américas



Justificativa do Projeto

Este projeto tem como objetivo explorar como a gastronomia pode impactar diretamente uma região pela compreensão teórica da diferença de culinária e gastronomia, pela exploração de projetos da gastronomia social e pela aplicação prática dos conhecimentos adquiridos.

Descrição do Projeto

Idealização, planejamento e operacionalização de evento beneficente completo em nome da instituição Missão de Belém, atuante no Centro da cidade de São Paulo. Desenvolvimento do menu baseado em pesquisa teórica do impacto do trabalho de três Chefs da América Latina na cultura alimentar de sua região.



design do poster: Prof. Vitor Fernandes | logo pime: Ryan Freitas Souza



GASTRONOMIA - GAS.M2.M.A.CJ (PIME II)

PROFESSOR TUTOR

PROFA. MS. ANDREA ORTOLANI FALTIN

ALUNOS

ANDRESSA DANIELE HORNUNG, BIANCA S. HELMLINGER FERNANDES, GIOVANNA MORA TONIN, GIULIA DANIELI STUQUE, GUSTAVO COSTA E SILVA, HENRIQUE DANTAS ALOISE, ISABELLE G. AMARAL LOPES, LILIAN APARECIDA DA SILVA, LÍVIA LOPES E SILVA, LUANA FELDOLDI COSTA, MARIA EDUARDA ABREU SILVA, REBECCA S. DE MELO ALVES, SARA M. DE LEMOS DINIZ, SIMONE MARQUES COLTRI

CAMPUS

Cidade Jardim – Av. Magalhães de Castro, 12.000, 2º andar

