

Cozinha das Américas

Uruguai, Peru e Bolívia

O projeto foi elaborado a partir das matérias do semestre, como Cozinha das Américas, Funcional, Pescados e frutos do mar e Bebidas. Dessa forma, houve integração nas áreas de saúde, diversidade cultural, inovação, turismo e gastronomia. Estudamos tradições, aprimoramos técnicas e descobrimos um mundo cheio de possibilidades.

A riqueza e diversidade da cozinha das Américas, com seus pescados e frutos do mar frescos e uma vasta gama de bebidas autênticas, oferecem uma experiência culinária vibrante e inesquecível. Essas tradições refletem a história e a cultura de um continente cheio de vida e sabor. Com as releituras trouxemos muita criatividade e fusão de sabores, aparência e histórias.



DESIGN GRÁFICO - DG.20232.M2.M.B | (PIME)

PROFESSOR TUTOR
Prof. Katia Yoshihara

ALUNOS
Sofia Josua, Paula Baviera, Natalia Marques

CAMPUS
Cidade Jardim. Av Magalhães de castro, 12000, 2 andar

