



Receitas do mundo

sabores daqui

Em 1939, Gilberto Freyre, um dos fundadores do pensamento sociológico brasileiro e autor de uma das interpretações mais conhecidas da nossa identidade nacional, publicou “Açúcar: uma Sociologia do Doce”. É uma obra sobre nossa história, traços da nossa cultura, grupos sociais que compuseram a nossa sociedade e nossa identidade gastronômica (em especial, a de Pernambuco). Mas, “Assucar” (no original) é também – e principalmente – um livro de receitas: algumas tradicionais de famílias do Nordeste, outras de mulheres negras quituteiras, as técnicas de preparação de doces, bolos e alimentos derivados do açúcar da cana cultivada nos engenhos coloniais, à qual foram sendo acrescentados outros ingredientes locais.

O livro de receitas que apresentamos nas próximas páginas também compõe uma pequena história. É uma história trivial, mas potente, que passa pela recuperação de parte daquilo que perdemos durante a pandemia de COVID-19: espaços, presença, afetos. Esse livro tem cheiros, sabores e texturas, que quase podem ser sentidos através das imagens captadas pelas alunas e alunos dos Cursos Superiores em Tecnologia em Produção Multimídia e Tecnologia em Produção Audiovisual do FIAM-FAAM, a partir dos deliciosos pratos preparados pelos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia da FMU, que buscaram inspiração nas receitas produzidas em diferentes lugares do mundo, com o toque da nossa brasilidade. Por trás das câmeras, alunos, professores e coordenadores se apaixonaram pelo outro lado – a gastronomia conheceu de perto a produção em multimídias, e vice-versa. Assim, nossa história termina com a celebração de um casamento, daqueles que têm tudo para viver “felizes para sempre”.

Na verdade, esse livro conta muitas histórias, que você, leitor, vai descobrir: de Receitas do Mundo e Sabores Daqui... Esperamos que goste!

A frase **bon comme le pain** é uma expressão francesa que significa **bom como o pão** e descreve a importância desse alimento universal.



INGREDIENTES

Farinha de trigo	1 kg
Água	0,600kg
Sal	0,020kg
Açúcar	0,010kg
Fermento biológico	0,040kg
Reforçador	0,010kg

PÃO FRANCÊS

pão francês

O pão francês ganhou maior popularidade no Brasil a partir do século XIX. Nesta época, as famílias abastadas que viajavam para a França comparavam a baguette com o pão semelhante ao que era servido no Brasil e assim, o apelidaram de pão francês.

MODO DE PREPARO

1. Levar à masseira a farinha de trigo, o açúcar, o fermento, o reforçador e a água. Misturar tudo.

- Bater em velocidade 1 por 5 min.
- 2.** Acrescentar o sal e bater em velocidade 2 por 10 min, até atingir o ponto de véu de glúten.

- 3.** Descansar a massa coberta por 20 min.
- 4.** Dividir em porções de 65 g.
- 5.** Modelar e colocar em assadeiras pré untadas.
- 6.** Levar para fermentação por 45 min.
- 7.** Dar acabamento.
- 8.** Levar para assar em forno preaquecido em 220° C por 18 min., com vapor.
- 9.** Resfriar em temperatura ambiente.

INGREDIENTES

Farinha de trigo	0,500kg
Água	0,320 Litro
Sal	0,010kg
Fermento biológico	0,010kg
Reforçador	0,005kg
Banha suína	0,010kg
Linguiça toscana fresca . 2 gomos	
Semente de erva doce	q.b
Extrato de tomate.....	0,050kg
Sal e pimenta do reino	q.b
Azeite	q.b
Escarola	4 folhas
Bacon	0,020kg
Cebola	0,020kg
Mussarela	0,120kg

BAGUETTE

baguette

Com comprimento de aproximadamente 30 cm, crosta dourada e crocante e com recheios e coberturas variados, os formatos nos quais as baguettes se apresentam são bem marcantes!

MODO DE PREPARO

- 1.** Levar à masseira a farinha de trigo, a água, o fermento, o reforçador e misturar tudo.
 - Bater em velocidade 1 por 5 min. Acrescentar o sal e a banha.
 - Bater em velocidade 2 por 10 min.
- 2.** Descansar a massa coberta por 20 min.
- 3.** Preparar os recheios e deixar esfriar bem.
- 4.** Dividir em 4 partes e modelar em forma de baguette. Fazer baguettes clássicas sem recheio e baguettes recheadas.
- 5.** Colocar em assadeiras pré untadas e levar para fermentação por 45 min.
- 6.** Dar acabamento.
- 7.** Levar para assar em forno preaquecido em 220° C por 18 min.
- 8.** Resfriar em temperatura ambiente.





INGREDIENTES

Farinha de trigo	0,250kg
Açúcar	0,025kg
Fermento biológico	0,020kg
Sal	0,005kg
Ovos	0,150kg
Manteiga	0,125kg

BRIOCHE

brioche

O Brioche é um dos pães mais antigos do mundo. Feito com bastante manteiga e ovos, as suas qualidades são evidenciadas pela maciez, sabor e pelo seu aroma único.

A palavra **brioche** vem de **broyer**, que significa trabalhar a massa com um **broye** - espécie de rolo de madeira para amassar. O pão surgiu na Normandia em meados do século XVI e se popularizou na França.

MODO DE PREPARO

1. Levar à batedeira a farinha de trigo, açúcar, fermento, ovos e misturar tudo.
 - Bater em velocidade 1 por 5 min.
 - Acrescentar o sal e manteiga e bater em velocidade 2 por 10 min até a completa absorção da manteiga.
2. Descansar a massa coberta por 60 min no refrigerador.
3. Modelar em porções de 40 g e colocar em formas pré untadas.
4. Levar para fermentação por 60 min.
5. Passar gema diluída 20% na superfície.
6. Levar para assar em forno preaquecido em 180° C por 20 min.
7. Retirar das formas e resfriar em temperatura ambiente.



INGREDIENTES

Farinha de trigo	0,500kg
Fermento biológico	0,0015kg
Ovo	0,250kg
Leite em pó	0,020kg
Açúcar	0,100kg
Manteiga	0,060kg
Sal	0,010kg
Ricota fresca	0,250kg
Uvas passas	0,100kg

MODO DE PREPARO

1. Preparar os ingredientes.
2. Levar à masseira 250 g de farinha de trigo, os ovos, o fermento e o leite em pó. Misturar tudo.
 - Bater em velocidade 1 por 3 min. e deixar a massa descansar por 30 min, coberta.
3. Acrescentar os demais ingredientes e misturar por 3 min.
4. Passar para a velocidade 2 e bater por mais 10 min.

5. Descansar a massa coberta por 20 min.
6. Abrir em forma de retângulo e espalhar a ricota fresca e as uvas passas.
7. Fechar em forma de rocambole.
8. Dividir em pedaços de 4 cm de largura e colocar em formas, moldando em formato de rosca.
9. Levar para fermentação por 60 min.
10. Dar acabamento com gema de ovo diluída 20%.
11. Levar para assar em forno preaquecido em 170° C por 25 min.
12. Retirar das formas e resfriar em temperatura ambiente.

ROSCA DOCE

rosca doce



SONHO

sonho

INGREDIENTES

MASSA

Farinha de trigo	0,500kg
Açúcar.....	0,050kg
Fermento biológico	0,025kg
Sal	0,005kg
Leite	0,150 Litro
Ovo	0,150kg
Manteiga	0,050kg
Suco de limão	0,010 Litro

RECHEIO

Leite	0,250 Litro
Açúcar	0,125kg
Farinha de trigo	0,020kg
Amido de milho	0,015kg
Gema de ovo	0,040kg
Essência de baunilha	0,005 Litro
Doce de leite em pasta ...	0,150kg

COBERTURA

Açúcar de confeiteiro	0,200kg
Canela em pó	0,0015kg

Montagem

1. Cortar os sonhos ao meio e rechear com o creme.
2. Misturar o açúcar e a canela e peneirar sobre o sonho.

MODO DE PREPARO

Massa

1. Fazer uma esponja com 100 g de farinha trigo, fermento e 100 ml de leite.
 - Reservar a massa coberta por 30 min.
2. Levar à masseira a esponja mais o restante da farinha, açúcar, ovo, o restante do leite e o suco de limão e misturar tudo.
3. Bater em velocidade 1 por 5 min. Acrescentar o sal e a manteiga e bater em velocidade 2 por 12 min.
4. Descansar a massa coberta por 30 min.
5. Dividir em porções de 50 g. Modelar e colocar em assadeiras pré untadas.
6. Levar para fermentação por 60 min.
7. Levar para assar em forno preaquecido em 180 °C por 15 min.
8. Resfriar em temperatura ambiente.

Recheio

1. Levar o leite e metade do açúcar ao fogo.
2. Misturar a gema, o açúcar, a farinha, o amido e a essência.
3. Jogar um pouco de leite quente sobre o creme de gemas e misturar bem.
 - Jogar o restante do leite quente sobre o creme de gemas e levar ao fogo para engrossar.
4. Reservar frio, coberto com plástico.



Pico de Gallo

Não há informações definitivas sobre o seu nome, mas parece que os ingredientes são **picados** de modo semelhante à **comida dos galos**.

Alguns dizem que os cubos têm a aparência de serem **bicados** por um galo, enquanto outros, jocosamente, afirmam que o prato **bica como um galo**, referindo-se ao **tempero forte** que é o principal ingrediente da receita.

Outros pesquisadores dizem que tudo se deve apenas à necessidade de dar um **nome inovador** ao prato.

Essa salsa funciona não apenas como um molho, mas também como **tempero** para outros pratos.

Chili con carne

É também parte da chamada cozinha Tex-Mex, isto é, a cozinha do Texas que foi um dia parte do México. Foi uma comida muito consumida na época da Corrida do Ouro (Gold Rush).

Chili con carne

chili con carne

INGREDIENTES

Cebola grande em brunoise	0,5 unid.
Alho picado	1 dente
Óleo vegetal	0,045 Litro
Orégano	0,001kg
Manjeriço fresco	0,001kg
Louro	1 folha
Mostarda em pó	0,001kg
Coentro picado	10 folhas
Cominho moído	0,001kg
Chile em pó	0,002kg
Patinho moído	0,150kg
Pimentão vermelho cortado em cubos ..	0,002kg
Extrato de tomate	0,060kg
Açúcar	0,005kg
Salsão picado (folha e talo)	1 talo
Feijão carioca ou rosa demolhado	0,100kg
Tomate concassé	1 unid.
Azeitonas pretas picadas	0,020kg
Sal	0,005kg

MODO DE PREPARO

1. Cozinhar o feijão até ficar al dente.
2. Refogar o alho e a cebola.
3. Acrescentar todos os temperos e refogar mais um pouco.
4. Acrescentar a carne moída e cozinhar até que fique dourada.
5. Acrescentar o extrato de tomate, o salsão, o pimentão, o açúcar e cozinhar por mais 5 minutos.
6. Acrescentar o feijão escorrido, porém, reservar o caldo da cocção.
7. Adicionar os tomates e as azeitonas.
8. Cozinhar até apurar o molho e ajustar os temperos, agregar água da cocção do feijão, se necessário.



Pico de Gallo

pico de gallo

INGREDIENTES

Tomate maduro	0,100kg
Milho cozido (enlatado)	0,070kg
Alho	1 dente
Cebola	1/2 unid.
Chili jalapeño	1 unid.
Coentro fresco	2 ramos
Sal refinado	0,010kg
Suco de limão	0,020kg
Tacos	4 unid.

MODO DE PREPARO

1. Cortar os tomates em cubos pequenos e colocar numa tigela.
2. Adicionar a cebola em brunoise, o milho, o alho picado, as folhas de coentro fresco picado e a pimenta jalapeño picada.
3. Adicionar o suco de limão e o sal à mistura.
4. Deixar macerar por cerca de 30 min.
5. Servir com os tacos.

Guacamole

guacamole

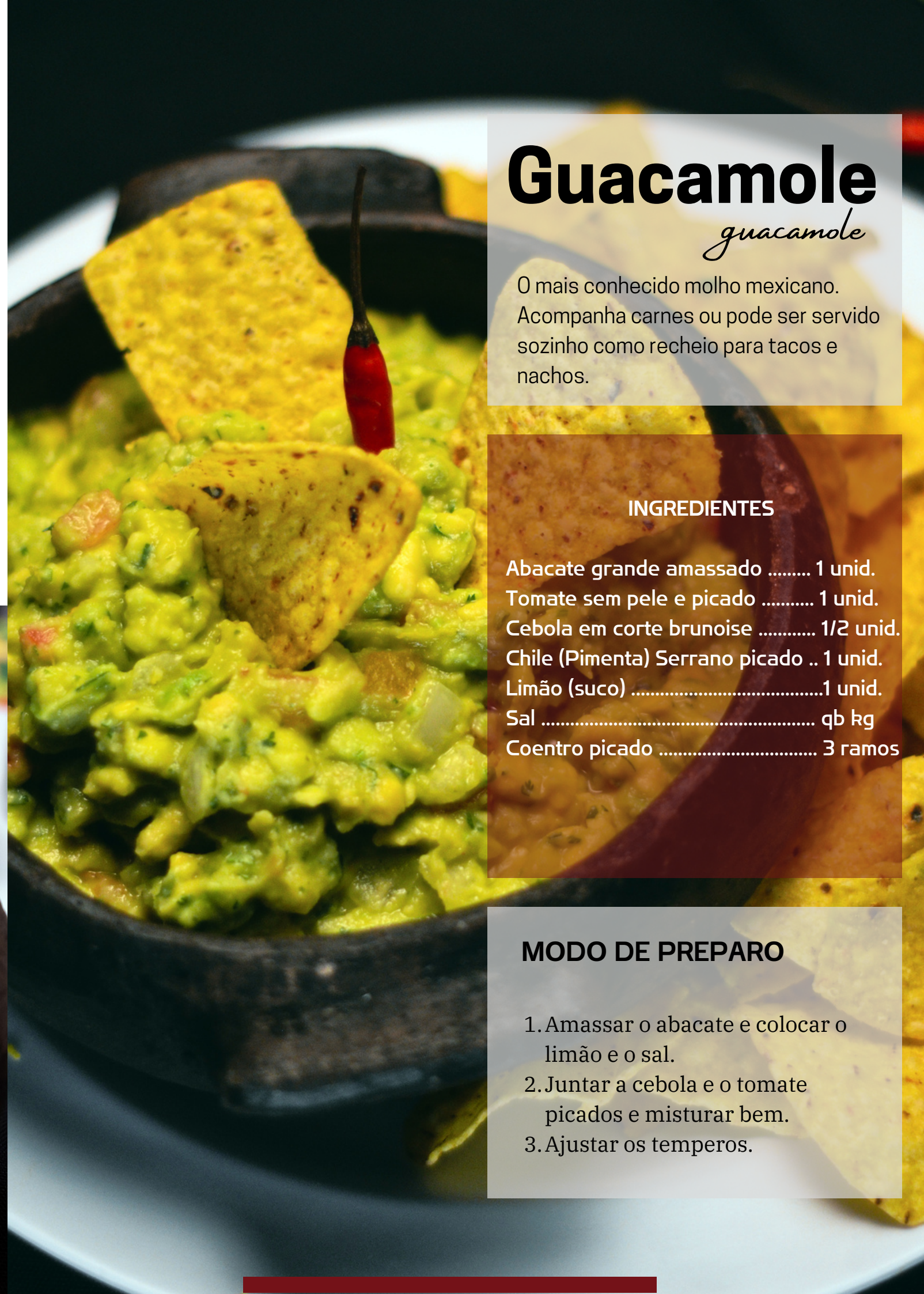
O mais conhecido molho mexicano. Acompanha carnes ou pode ser servido sozinho como recheio para tacos e nachos.

INGREDIENTES

Abacate grande amassado	1 unid.
Tomate sem pele e picado	1 unid.
Cebola em corte brunoise	1/2 unid.
Chile (Pimenta) Serrano picado ..	1 unid.
Limão (suco)	1 unid.
Sal	qb kg
Coentro picado	3 ramos

MODO DE PREPARO

1. Amassar o abacate e colocar o limão e o sal.
2. Juntar a cebola e o tomate picados e misturar bem.
3. Ajustar os temperos.





Pimientos Rellenos

pimientos rellenos

INGREDIENTES

Pimentões verdes sem pele	1 unid.	Ovos	1 unid.
Cebola pequena em brunoise	0,5 unid.	Farinha de rosca	0,025kg
Alho picado	1 dente	Nozes sem casca	0,025kg
Tomates concassé picado	1 unid.	Creme de leite fresco	0,025kg
Banha	0,10kg	Coentro fresco	1/4 maço
Lombo de porco moído na faca	0,050kg	Sal	Qb
Cravo	Qb		
Canela	Qb		
Chile em pó	Qb		
Açúcar	0,003kg		
Amêndoas sem casca, moídas	0,007kg		

MODO DE PREPARO

1. Derreter 20 g da banha numa sauteuse e refogar a carne com o alho e a cebola.
2. Acrescentar o cravo, a canela, o chili, o tomate, o açúcar e metade das amêndoas. Salgar.
3. Recheiar os pimentões e fechar com palitos de dente.
4. Pincelar com o ovo ligeiramente batido e passar na farinha de rosca.
5. Derreter o restante da banha e fritar os pimentões virando-os na metade do cozimento.
6. Misturar o creme de leite com o restante das amêndoas e as nozes. Salgar.
7. Servir os pimentões com o creme de leite e coentro pulverizado.



Nachos Mexicanos

nachos mexicanos

INGREDIENTES

Patinho moído	0,200kg
Óleo	0,050 Litro
Cebola grande picada	1/2 unid.
Alhos amassados	2 dentes
Doritos sem sabor.....	0,100kg
Pimenta Jalapeño picada e sem semente	1 unid.
Molho inglês	0,030 Litro
Purê de tomate	0,100kg
Sal	0,005kg
Temperos	0,020kg

Sour cream

Creme de leite UHT	1 Unid
Cream cheese	0,100kg
Vinagre branco	0,010 Litro
Limão (suco)	1/2 unid.
Doritos sem sabor	0,100kg

MODO DE PREPARO

1. Bater o creme de leite, o cream cheese, o vinagre e o limão no liquidificador e reservar.
2. Colocar o óleo, a cebola e o alho numa panela e dourar. Em seguida, acrescentar a carne moída e fritar bem.
3. Juntar o purê de tomate, o sal, o molho inglês e a pimenta.
4. Depois de preparada a carne, colocá-la num refratário, em seguida o sour cream e por último o queijo cheddar.
5. Levar ao forno por alguns minutos numa temperatura de cerca de 180°C até esquentar o queijo.



Tourtière

tourtière

INGREDIENTES

MASSA

Manteiga integral	0,080kg
Farinha de trigo	0,200kg
Ovo	1 unid.
Água gelada	0,010 Litro
Sal	0,005kg

RECHEIO

Manteiga	0,080kg
Lombo de porco cortado em cubos pequenos	0,100kg
Contrafilé em cortado cubos pequenos	0,100kg
Lombo de cordeiro cortado em cubos pequenos	0,070kg
Manteiga	0,030kg
Cebola Pera cortada em 4 pedaços	0,100kg
Cogumelo Paris fatiado	0,100kg
Alho picado	2 dentes
Salsa picada	2 ramos
Ovo cozido picado	1 unid.
Vinho branco seco	0,030 Litro
Sal	0,005kg
Pimenta-do-reino branca	0,002kg
Ovo para pincelar	1 unid.

MODO DE PREPARO

1. Reservar 50 g da farinha para abrir a massa.
2. Misturar a farinha e o sal e adicionar a manteiga, fazendo uma farofa.
3. Adicionar o ovo e a água aos poucos até obter uma massa lisa.
4. Dividir a massa em duas porções e guardar na geladeira, embaladas em filme e deixar descansar por 30 minutos.
5. Temperar as carnes com sal e pimenta do reino.
6. Saltear as carnes na manteiga e reservar.
7. Na mesma panela, suar os dentes de alho, a cebola, adicionar os cogumelos e as carnes.
- 8.. Deglacear com o vinho, ajustar os temperos e deixar esfriar.
9. Abrir as duas massas.
10. Forrar uma forma de fundo removível com uma parte da massa.
11. Acrescentar o recheio frio e cobrir com a outra metade da massa.
12. Pincelar com o ovo e assar a 160° C, até ficar bem dourada e esperar esfriar para cortar.



Pancakes com Maple Syrup

pancakes com maple syrup

INGREDIENTES

Farinha de trigo	0,100kg
Fermento em pó	0,005kg
Bicarbonato de sódio	0,003kg
Óleo vegetal	0,020 Litro
Açúcar	0,020kg
Ovo	2 unid.
Essência de maple (bordo) ou baunilha	0,005 Litro
Leite	0,100 Litro
Maple syrup (xarope de bordo)	0,070 Litro
Sal	0,003kg
Maçã sem casca em cubos	0,100kg
Banana madura em cubos	2 unid.
Canela em pó	0,005kg

Maple significa bordo, árvore comum na América do Norte.

MODO DE PREPARO

1. Misturar todos os ingredientes secos e reservar.
2. Misturar os ingredientes líquidos (exceto o maple syrup) em outro recipiente e após obter uma mistura homogênea, adicione-a à mistura dos secos e mexer com um fouet.
3. Colocar as frutas picadas e mexer delicadamente até envolvê-las com a massa.
4. Deixar a massa descansar por 10 minutos.
5. Fritar as panquecas em frigideira antiaderente untada com óleo até que fiquem fofas e douradas.
6. Servi-las quentes, regadas com o maple syrup.

Esta preparação é bastante comum nos **breakfast** americano e canadense, mas a versão com frutas na massa é típica de **Winnipeg**, no estado de **Manitoba**, no oeste do **Canadá**.



Creole Jambalaya

creole jambalaya



INGREDIENTES

Cebola picada	0,100kg
Pimentão cortado em fatias finas	0,5 unid.
Pimenta caiena em pó	Qb
Linguiça calabresa fatiada	0,100kg
Alho amassado	1 dente
Camarões médios com casca	0,100kg
Tomate concassé cortado em cubos pequenos ...	0,250g
Louro	1 folha
Manteiga	0,025kg
Caldo de camarão (feito com as cascas)	1 Litro
Arroz agulhinha	0,100kg
Sal	Qb

MODO DE PREPARO

1. Numa frigideira ou sauteuse, colocar a manteiga e deixar esquentar, adicionar o alho, a cebola, os tomates, a linguiça, parte dos camarões e o arroz.
2. Adicionar o caldo e tampar a frigideira.
3. Quando o arroz estiver quase cozido, distribuir o restante dos camarões por cima.
4. Ajustar os temperos.

Esta é uma espécie de paella com influência **Cajun**, povoado de ascendência francesa que se refugiou no estado da **Louisiana**, expulso das colônias francesas canadenses pela invasão britânica no século XVIII.





Tomates verdes fritos

tomates verdes fritos

INGREDIENTES

Tomates verdes médios 2 unid.
Bacon 2 fatias
Óleo vegetal 0,050 Litro
Fubá 0,050kg
Queijo parmesão ralado 0,040kg
Sal 0,002kg
Pimenta-do-reino em pó ... 0,001kg

MODO DE PREPARO

1. Cortar os tomates em rodela de 8 mm de espessura. Reservar.
2. Fritar o bacon até ficar crocante.
3. Escorrer, reservando a gordura e quebrar em pequenos pedaços. Reservar.
4. Acrescentar o óleo vegetal à gordura do bacon em uma frigideira e reservar.
5. Misturar o fubá, o queijo parmesão, o sal e a pimenta.
6. Passar as rodela de tomate nesta mistura, pressionando bem.
7. Levar ao refrigerador por cerca de 20 minutos (máximo de 1 hora).
8. Aquecer a gordura em fogo médio.
9. Fritar as rodela de tomate, que devem ficar crocantes e douradas.
10. Escorrer e servir as fatias polvilhadas com o bacon.

Além de ser uma das receitas mais famosas dos Estados Unidos, **Tomates Verdes Fritos** é o nome de um **filme** que foi lançado em 1992, **indicado ao Oscar** e premiado pela **GLAAD Media** na categoria **filme marcante**.



Créditos

Alunos do 2º semestre do curso de Tecnologia em Produção Audiovisual

Aline Silva de Sousa

Anderson Ricardo Alves Ferreira

André Alves de Sousa Neto

Arthur Washington de Jesus

Augusto Grossi Berdoldi

Barbara Beatriz Barbosa Vital

Breno Ferreira Lopes Monteiro

Bruno da Silva Candido

Camilla Moscatelli

Camilly de Souza Oliveira

Carlos Eduardo Ferreira Gonçalves

Caroline Garcia Martins

Daniel de Santana Vasconcelos

Diego Guimarães de Azevedo

Diulliano Cavassana Fernandes

Elena Patitucci Toni

Felipe de Carvalho Montanhini

Fellipe Gabriel Silva Pereira

Filipi Nudi Valfogo

Flávia de Souza Sales

Gabriel Araújo Soares

Gabriel Peres Bari

Gabriel Santos de Souza

Gabriela Gomes de Araújo

Giovanna Farias Calixto dos Santos

Guilherme Frota Aguiar

Guilherme Valêncio Pinheiro Leitão

Grazielle Alves da Silva

Gustavo Domingos Silva

Gustavo Katsumi Yamamoto Silvestre

Harielly Beatriz Oliveira

Hayssa Ferreira Ortiz Morello

Henrique de Libório e Andrade

Igor Souza dos Santos

Juan José Rodrigues Ximenes Ferreira

Júlia Guimarães Maciel De Almeida

Júlio César da Silva

Isadora Pereira Scarlatti Felipe

Kaique Nathan Custódio Freire

Laura Vitoriano Damasco de Santi

Larissa da Rocha Renda

Leonardo Custódio de Sousa

Leonardo Diogo

Luana Antunes da Silva

Luís Felipe Novais da Silva

Marcella Garcia Simões

Marcelo Olmos Nunes Rúbio

Márcio Yamamoto

Marcos Vinícius Biava

Matheus Borges Silveira

Matheus Crispim Luz dos Santos

Matheus Pinheiro dos Santos

Michael Luiz Marinho Ribeiro

Miguel Ramos Araújo Fernandes

Natasha Hammel Guimarães

Nathalia Marina Izidoro Rodrigues

Olivia de Carvalho Bonfim

Pedro Costa Furtado

Pedro Lucas Lima Brito

Rafael de Almeida Cordeiro Nogueira

Rafaela Ferreira Pessoa

Raphael Garcia França

Samuel Cristiano Guimarães Salomão

Stevan Peixoto Buriti

Talita Laiane De Souza Oliveira

Tatiane Do Carmo Pellicer

Thiago Rosário Dos Santos

Thais Cristina Lucchesi Guimarães

Thiago Cardoso Moreira dos Santos

Thomas Diniz Vergino

Victor Augusto dos Santos

Victor Enzo Sampaio Rodrigues Ferreira

Vinícius de Oliveira Marques Cordeiro

Vinícius Stefanini de Castro

William Pablo De Oliveira

Créditos

Alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia

Beatriz Cantarino dos Santos

Camila de Sousa Moreira

Carlos Eduardo Jordão de Oliveira

Daniel de Souza Bueno

Eusirlânia Maria de Oliveira da Silva

Fábio Augusto Souza Petola

Gustavo Occhiuzzo Bussoletti

Heitor Henrique Lelles Gil

Jéssica Wingester

Júlia Ferreira de Souza

Luiz Felipe Cardoso Alves

Matheus de Carvalho França

Nicole Miho Yamamoto

Rogério de Souza Moraes

Créditos

Alunos do 4º semestre do curso de Tecnologia em Produção Multimídia

Beatriz Marroni De Almeida
Bianca Gabas De Lima
Bruno Teles Ravaglio
Danielle Pereira Velano
Gabrieli Silva Sandim Gomes
Guilherme Correa De Souza
Heloísa Serafim Dos Santos
Isabella Vieira Dos Santos
Jacqueline Cunha Da Cruz Silva
Juscelino Carvalho Moreira Júnior
Luisa Império Parizotto
Matheus Passos De Oliveira
Nathalya Alves Da Silva
Rayssa Nogueira Santos
Ricardo Galiazzo Muniz
Ueslei Santos Costa Tolentino



Presidência e Diretoria



Reitor/Presidente

Profº Arthur Sperandeo de Macedo



Vice-Presidente Acadêmico

Profº Manuel Nabais da Furriela



**Vice-Presidente Executiva de
Estratégia e Transformação**

Profª Aline Alves de Andrade



Diretor Acadêmico

Profº Fernando Albino Leme

Coordenação



**Coordenadora dos cursos de Produção
Audiovisual e Produção Multimídia**
Profª Isabella R.O. Goulart



**Coordenadora do curso de
Gastronomia**
Profª Sandra Cristina Borges Monici

Professores do curso de Tecnologia em Gastronomia



Profª Alexandra Alves



Profº Jonas José Alexandre
Galdêncio Leite



Profº Deumas Lourenço
de Oliveira



Profª Carolina Raquel
da Costa Araújo



Profº Adroaldo Alves
Pereira Júnior



Profª Márcia Yuke Ikemoto

Apoio



Melany Pacheco



Maguinéia Oliveira Viana

Professores dos cursos de Tecnologia em Audiovisual e Multimídia



Profº Gilson Guzzo



Profª Viviane Teobaldo Lopes
de Andrade



Profª Carla Christiani da Silva

**Orientadora do Projeto Integrado,
responsável pelas disciplinas de
Projetos de Conteúdo Multimídia e
Captação de Imagem**

O livro **Receitas do Mundo, Sabores Daqui** é resultado do projeto integrado que envolveu os cursos de **Produção Multimídia, Produção Audiovisual e Gastronomia** da **FMU/FIAM-FAAM**.

FMU
CENTRO UNIVERSITÁRIO

FIAM
FAAM
CENTRO UNIVERSITÁRIO