



A cultura
dos
Alimentos

Linha editorial

- A IMPORTÂNCIA HISTÓRICA DO ALIMENTO PARA A HUMANIDADE.
- OS ALIMENTOS NAS PRINCIPAIS TRADIÇÕES CULTURAIS DO PLANETA.
 - A SURGIMENTO DA GASTRONOMIA.
 - AS PRINCIPAIS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS.
 - AS CULINÁRIAS REGIONAIS BRASILEIRAS (DAR ESPAÇO PARA A CULINÁRIA PAULISTA)
 - RECEITAS REGIONAIS BRASILEIRAS
 - OS NUTRIENTES (ÁGUA, CARBOIDRATOS, FIBRAS ALIMENTARES, GORDURAS, LIPÍDIOS, MINERAIS, PROTEÍNAS E VITAMINAS).
 - DE ONDE VÊM OS ALIMENTOS DA MESA DO BRASILEIRO? (DAR ESPAÇO PARA O CINTURÃO VERDE DE SÃO PAULO)
 - DICAS DE ECONOMIA NA COZINHA

SUGESTÃO DE ALIMENTOS:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1 - ABÓBORA | 12 - CEBOLA |
| 2 - ALHO | 13 - CENOURA |
| 3 - ARROZ | 14 - COUVE |
| 4 - AZEITE DE OLIVA | 15 - FEIJÃO |
| 5 - BANANA | 16 - LARANJA E LIMÃO |
| 6 - BATATA (BATATA-DOCE) | 17 - MAÇÃ |
| 7 - CACAU | 18 - MANDIOCA |
| 8 - CAFÉ | 19 - MILHO |
| 9 - CANA-DE-AÇUCAR | 20 - TOMATE |
| 10 - CASTANHA DO BRASIL | 21 - TRIGO |
| 11 - CHÁ | 22 - UVA |

Patrocínio

Produção

Realização



Secretaria de Cultura e Economia Criativa



**DESCRIPTIVO DAS ATIVIDADES
REALIZADAS ENTRE NOVEMBRO
E DEZEMBRO DE 2022:**

- Definição do cronograma de produção.
- Definição da linha editorial e do espelho da publicação.
- Escolha da equipe e contato com fornecedores.
- Início da produção dos textos que comporão o livro.



