

Diplomado en Cocina Brasileña

Duración: 3 meses

Modalidad: En línea

Clases: 2 por semana (una teórica y una práctica)

Total: 12 semanas

1. Introducción a la Cocina Brasileña
2. Cocina Regional del Norte y Noreste
3. Cocina del Centro-Oeste y Minas Gerais
4. Cocina del Sur y Sureste
5. Postres y Bebidas Tradicionales
6. Proyecto Final y Cocina Contemporánea Brasileña

MÓDULO 1. Introducción a la Cocina Brasileña

Semana 1:

- Teoría: Historia, diversidad cultural y raíces culinarias del Brasil.
- Práctica: Elaboración de *pão de queijo* y jugo de açaí tradicional.

Semana 2:

- Teoría: Ingredientes base de la gastronomía brasileña: mandioca, frijoles, coco, frutas tropicales.
- Práctica: *Farofa de banana y moqueca de peixe* (*farofa de plátanos macho y guiso de pescado con leche de coco*)

MÓDULO 2. Cocina Regional del Norte y Noreste

Semana 3:

- Teoría: Influencia indígena y africana en la cocina del norte y noreste.
- Práctica: *Bobó de camarão y Batata palha* (*guiso de camarones con puré de yuca y papas fritas*)

Semana 4:

- Teoría: Productos amazónicos y su uso culinario.
- Práctica: *Tapioca salada y dulce* (*tortilla de harina de yuca*)

MÓDULO 3. Cocina del Centro-Oeste y Minas Gerais

Semana 5:

- Teoría: Cocina rural, quesos artesanales y técnicas tradicionales.

- Práctica: *Feijão tropeiro* (plato de frijoles, huevo y farofa).

Semana 6:

- Teoría: Gastronomía del cerrado brasileño: ingredientes nativos y sostenibilidad.
- Práctica: *Galinha mineira* (arroz con pollo estilo Minas).

MÓDULO 4. Cocina del Sur y Sureste

Semana 7:

- Teoría: Influencia europea: italiana, alemana y portuguesa en la región sur.
- Práctica: *Polenta y molho de frango* (*crema de semola de maíz con salsa de pollo*)

Semana 8:

- Teoría: Platos típicos de São Paulo y Río de Janeiro.
- Práctica: *Feijoada completa* con acompañamientos tradicionales.

MÓDULO 5. Postres y Bebidas Tradicionales

Semana 9:

- Teoría: Dulcería brasileña: historia y técnicas con coco, leche condensada y frutas tropicales.
- Práctica: *Brigadeiros y quindim* (postres emblemáticos).

Semana 10:

- Teoría: Coctelería y bebidas tradicionales brasileñas.
- Práctica: *Caipirinha, batida de coco* y jugos tropicales.

MÓDULO 6. Proyecto Final y Cocina Contemporánea Brasileña

Semana 11:

- Teoría: Tendencias actuales de la cocina brasileña moderna y fusión.
- Práctica: Creación de una reinterpretación contemporánea de un plato tradicional.

Semana 12:

- Teoría: Emprendimiento gastronómico y presentación de proyectos culinarios.
- Práctica: Presentación del proyecto final: menú o platillo representativo del Brasil.