

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, BIBLIOGRAFIA E ETAPAS DE PROVAS POR SETORIZAÇÃO

Etapas de Provas	Escrita (*)	Conforme disposto nos Artigos 43 a 53 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.
	Didática (*)	Conforme disposto no Artigo 55 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.
	Prática (**)	Conforme disposto no Artigo 56 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI. Prova Prática realizada em ambiente laboratorial gastronômico, visando evidenciar domínio das técnicas e métodos aplicados em Culinária. A prova terá duração máxima de 4 horas e mínima a escolha da banca. O tempo de prova será dividido entre o reconhecimento do local, utensílios, gêneros e equipamentos; a realização da prova; e a apresentação à Banca. Ao final, o candidato poderá ser arguido pela comissão examinadora.
	Títulos e Trabalhos (*)	Conforme disposto no Artigo 60 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.
	Arguição de Memorial (*)	Conforme disposto no Artigo 54 da Resolução nº 12/2014 do CONSUNI.

Instituto de Nutrição Josué Castro

Código	MS-055	Setorização Definitiva	Gastronomia
Conteúdo Programático	<p>Este concurso pretende identificar um perfil simultâneo de professor que seja pesquisador. Em todas as provas o candidato deverá demonstrar capacidade de formação de pessoal em nível de graduação e pós-graduação, bem como conhecimento conceitual do tema, associado ao conhecimento da pesquisa científica desenvolvida na área. São os seguintes os pontos programáticos deste concurso</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentos da culinária – Instrumental da gastronomia (insumos e utensílios. Classificação e regras de utilização). Especiarias (classificação e utilização). Cortes (tipos, importância e utilização nos diferentes alimentos); Ligações, caldos, fundos, molhos, sopas e consomês. 2. Alimentos de origem animal: leite e derivados, ovos, carnes, aves e pescados e frutos do mar: conceito, estrutura, classificação, características sensoriais, técnicas de preparo e apresentação, conservação, alterações, controle de qualidade. 3. Alimentos de origem vegetal: hortaliças, frutas, cereais e derivados, leguminosas: conceito, estrutura, classificação, composição química, características sensoriais, técnicas de preparo e apresentação, conservação, alterações e controle de qualidade; 4. Culinária Francesa: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos. 5. Culinária Mediterrânea: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos. 6. Culinária das Américas: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos. 7. Culinária Asiática: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos. 8. Culinária Brasileira: Contexto histórico e cultural, características e mercado. Culinária sob os aspectos: saúde, sustentabilidade sócio-ambiental e patrimônio imaterial. Resgate e valorização dos recursos e práticas alimentares regionais do Nordeste e Norte do Brasil. Alimentos, procedimentos e técnicas culinárias características das regiões Norte e Nordeste do Brasil. 		

	<p>9. Culinária Brasileira: Contexto histórico da Culinária das regiões Centro-Oeste, Sudeste e Sul. Características e mercado. A Culinária sob os aspectos: saúde, sustentabilidade sócio-ambiental e patrimônio imaterial. Resgate e valorização dos recursos e práticas alimentares regionais. Alimentos, procedimentos e técnicas culinárias características das regiões Centro-oeste, Sudeste e Sul do Brasil.</p> <p>10. Ciência e Cultura da culinária: princípios de química e bioquímica de alimentos, origem histórica e cultural, técnicas e tecnologias aplicadas à gastronomia.</p>
<p>Bibliografia</p>	<p>A Bibliografia sugerida abaixo é apenas uma orientação não limitando a possibilidade de uso de outros autores/obras pelo candidato</p> <p>Barham, Peter. A ciência da culinária. São Paulo: Ed. Roca, 2002.</p> <p>ATALA, ALEX – Por uma Gastronomia Brasileira. São Paulo: Ed. Bei Comunicação 2003</p> <p>BELLUZO, Rosa. Os Sabores da América. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004.</p> <p>CHAN, W. Cozinha chinesa. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.</p> <p>CLEMENTS, C, COHEN, E. W. O Melhor da Cozinha Francesa. Editora Edelbra.</p> <p>COELHO DE SOUZA, T. Alimentos: propriedades físico-químicas. 2ª. Ed. Rio de Janeiro, Cultura médica, 1996.</p> <p>CONDERS, A. Química Culinária. Espanha: Editora Acribia Zaragoza, 1996.</p> <p>COPELLO, Marcelo. Os Sabores do Douro e do Minho: Histórias, Receitas e Vinhos. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.</p> <p>CRAWFORD, D. Alimentos: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Editora Record, 1979.</p> <p>CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Garde Manger, the art and craft of the cold kitchen. USA: John Wiley Trade, 2008.</p> <p>FREIXA, D; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.</p> <p>FUKUOKA, Y. Cozinha japonesa. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.</p> <p>GRISWOLD, R.M. Estudo experimental dos alimentos. 1a ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.</p> <p>H.F.ULLMANN. O Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea. Editora: Ullmann, H. F.,2008.</p> <p>KÖWESKI, B. et al. 400 g – técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>LAROUSSE DA COZINHA BRASILEIRA. Editora Larousse, 2007.</p> <p>Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ªed. São Paulo: Senac, 2010.</p> <p>McGee, Harold. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo:WMF Martins</p> <p>MONTOYA, Carmem Ruiz; ISERLOH, Jennifer. Larousse da Cozinha Mexicana. Ed. Larousse, 2008.</p> <p>LAURENT, D. Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. vol.1, Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>_____. Tecnologia de alimentos de origem animal. vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>ORNELLAS,L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>PETERSON, J. O essencial da cozinha. Konemann do Brasil, 2000.</p>

SEBESS, M. G. Técnicas de cozinha profissional. 3a ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.
SILVA, Larousse. Larousse da Cozinha do Mundo: Américas. Ed. Larousse Brasil, 2005.
TEICHMANN, I, M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2000.
WERLE, L.; COX, J. Ingredientes. Alemanha: Ed. Könemann, 2005.
WRIGHT, J; TREUILLE, E. Le Cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 1998.