

Conteúdo Programático, Bibliografia (indicação opcional) e Sistematização da Prova Prática (quando houver)

Edital UFRJ nº 54, de 30 de janeiro de 2024

Haverá Prova Prática: (X) Sim () Não

Unidade			
Código da Opção de Vaga	MC-057	Departamento ou Programa / Setorização Definitiva	Gastronomia / Gastronomia
Conteúdo Programático	<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, mel, carnes, aves e pescados: conceito, métodos de criação/obtenção, estrutura química, classificação, características sensoriais, técnicas de preparo e apresentação e conservação.3. Alimentos de origem vegetal (hortaliças, frutas, cereais e derivados, leguminosas): Caracterização, critérios de seleção e classificação dos alimentos. Pré-preparo. Tipos de calor e técnicas de cocção. Propriedades culinárias. Compostos bioativos. Correspondência de peso/volume.4. Culinária Francesa: Contexto histórico e cultural, características e mercado. A Culinária Francesa sob os aspectos: sustentabilidade socioambiental e patrimônio imaterial. Recursos e práticas alimentares regionais. Técnicas da culinária, ingredientes e pratos típicos.5. Culinária Mediterrânea: Contexto histórico e cultural, características e mercado. A Culinária Mediterrânea sob os aspectos: sustentabilidade socioambiental e patrimônio imaterial. Recursos e práticas alimentares regionais. Técnicas da culinária, ingredientes e pratos típicos.6. Culinária das Américas: Contexto histórico e cultural, características e mercado. A Culinária das Américas sob os aspectos: sustentabilidade socioambiental e patrimônio imaterial. Recursos e práticas alimentares regionais. Técnicas da culinária, ingredientes e pratos típicos.7. Culinária Asiática: Contexto histórico e cultural, características e mercado. A Culinária Asiática sob os aspectos: sustentabilidade socioambiental e patrimônio imaterial. Recursos e práticas alimentares regionais. Técnicas da culinária, ingredientes e pratos típicos.		

	<p>8. Culinária Brasileira: Contexto histórico e principais influências nas culinárias das regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul do Brasil. Resgate e valorização dos recursos e práticas alimentares regionais, ingredientes, técnicas de cocção e pratos típicos.</p> <p>9. Bebidas. Aspectos socioculturais, processos de produção, classificação, serviço e consumo de bebidas. Bebidas alcoólicas (fermentadas e destiladas). Bebidas não alcoólicas (café, chá e infusões). Harmonização de alimentos e bebidas na Gastronomia.</p> <p>10. Ciência e Cultura da culinária: princípios de química e bioquímica de alimentos, reações de escurecimento enzimático e não enzimático, técnicas e tecnologias aplicadas à gastronomia.</p> <p>11. Panificação e massas: Contexto histórico e sociocultural da panificação; Tecnologia da panificação: etapas e processos na panificação, fermentação e proteínas em massas e pães. Tipos de massas e técnicas culinárias para fabricação de massas.</p> <p>12. Confeitaria: Aspectos históricos, econômicos e socioculturais do consumo de produtos de confeitaria. Tecnologia e principais modificações de alimentos na confeitaria: espessantes, texturas e sabores; principais modificações nos açúcares. Técnicas profissionais em confeitaria. Processamento e técnicas em chocolates. Confeitaria brasileira.</p>
<p>Bibliografia (indicação opcional)</p>	<p>BELLUZO, Rosa. Os Sabores da América. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004.</p> <p>CANELA-RAWS, Sandra. Pão, Arte e Ciência; São Paulo, editora Senac São Paulo, 2012.</p> <p>CANELA-RAWS, Sandra. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo, editora Senac São Paulo, 2018.</p> <p>CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3º Ed. São Paulo: Global, 2004.</p> <p>CAUVAIN, Stanley P.; YONG, Linda S. Tecnologia da Panificação. Barueri, São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>CHAVES, Guta; FREIXA, Dolores. Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.</p> <p>CWIERTKA, Katarzyna J. Moderna Cozinha Japonesa: comida, poder e identidade nacional. São Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 5º Ed. USA: Artmed, 2018.</p> <p>DOLORES, F. Gastronomia no Brasil e no Mundo. 2º Ed. São Paulo: Senac. 2012.</p> <p>FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 7º Ed. São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2005.</p> <p>FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.</p> <p>FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.</p> <p>FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis. 2º Ed. São Paulo: Editora Senac, 2009.</p> <p>GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. 6º Ed., Le Cordon Bleu. Ed Manole, 2012.</p> <p>JACOB, H. E. Seis Mil Anos de Pão: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2003.</p> <p>KONEMANN, Culinária Itália: Especialidades Italianas, Editora: Konemann, 2008.</p> <p>KÖWESKI, B. et al. 400 g – Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p>

	<p>LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo: Américas. Ed. Larousse Brasil, 2005.</p> <p>LEW, Judy. Culinária Chinesa. São Paulo: Editora JBC, 2005.</p> <p>McGEE, Harold. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo: WMF Martins, 2011.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. 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: Ed. Atheneu, 2007.</p> <p>PHILIPPE, A; L'AULNOIT, B. Breve história da Gastronomia Francesa. Editora: Tinta Negra, 2012.</p> <p>PHILIPPI, Sonia T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Ed. Manole, 2003.</p> <p>SANTOS, José Ivan. O essencial em cervejas e destilados. 2º Ed. São Paulo: Editora Senac, 2013.</p> <p>SANTOS, José Ivan. Vinhos o essencial. 9º Ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora Senac, 2004.</p> <p>SEBESS, M. G. Técnicas de cozinha profissional. 3º Ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010. SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2010.</p> <p>SEBESS, Mariana – Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: Ed. Senac, 2013.</p> <p>SENAC. Chef Profissional. Instituto Americano de Culinária. 4º Ed. São Paulo: Senac, 2011.</p> <p>SUAS, Michel. Pâtisserie: uma abordagem profissional. São Paulo: Cengage learning, 2012.</p> <p>TRUTTER, Marion. Culinária da Espanha: Especialidades Espanholas. Porto Alegre: Ed. Könnemann, 2001.</p> <p>WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero. 2012.</p> <p>ULLMANN. O Livro Essencial da Culinária Asiática, Editora: H.F. Ullmann, 2007.</p> <p>ULLMANN. O Livro Essencial Da Cozinha Mediterrânea. Editora: H.F. ULLMANN, 2008.</p>
<p>Sistematização da Prova Prática</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haverá um sorteio para a ordem de realização da Prova Prática, para cada candidato, de acordo com a ordem de inscrição no concurso, na presença de todos os concorrentes, comprovado por assinatura em lista de presença, ficando o candidato automaticamente eliminado se ausente deste sorteio. 2. O candidato disporá de tempo total de 4 (quatro) horas para realizar a prova prática, incluindo as etapas de consulta, seleção de insumos, elaboração das preparações, elaboração do relatório e exposição oral. 3. A prova prática consistirá na elaboração de 2 (duas) preparações com montagem de 3 (três) pratos iguais (um para cada examinador), de uma exposição oral acompanhada de relatório, de acordo com o ponto sorteado, a serem avaliados pela Banca Examinadora. 4. A Banca Examinadora sorteará um único ponto do programa de prova para todos os candidatos. Devido à logística de abastecimento de insumos e infraestrutura poderão ser sorteados apenas os pontos 1 (um), 2 (dois) ou 3 (três) do programa. 5. Após o sorteio do ponto da prova, o candidato terá no máximo 30 (trinta) minutos para consultar obras, trabalhos publicados, manuais, livros técnicos e anotações pessoais, sem acesso à internet. 6. Após o fim do tempo de consulta, o candidato terá no máximo 30 (trinta) minutos para selecionar, dentre os insumos disponíveis, os itens desejados para a realização da prova.

7. A exposição oral, ao final, terá um tempo de duração de no máximo 20 (vinte) minutos por candidato.
8. A prova prática será realizada em laboratório de análise e processamento de alimentos do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Devido às especificidades da prova, recomenda-se que o acesso a esse espaço esteja restrito aos membros da Banca Examinadora, servidores devidamente autorizados pela Direção e a cada um dos candidatos, no momento da avaliação.
9. O candidato deverá se apresentar para realizar a prova, devidamente paramentado, conforme as normas de segurança e higiene no trabalho RDC 216 (216/2004 da ANVISA) e Norma regulamentadoras de segurança do trabalho em especial, a que define usos de EPIs, NR 6.
10. A lista com os equipamentos e utensílios disponíveis no laboratório onde se realizará a prova se encontra como anexo a esse documento.
11. Será facultado aos candidatos utilizarem seus utensílios de uso pessoal (facas, descascador, espátulas e etc.), além dos fornecidos pela UFRJ.
12. A prova prática será registrada por meio de equipamento de vídeo. O vídeo é parte do concurso e será usado única e exclusivamente como memória da prova. E não implica em uso de imagens ou quaisquer outra forma de divulgação.
13. O texto definitivo do relatório será redigido manualmente pelo candidato, em letra legível, com caneta azul ou preta, em folhas de papel devidamente identificadas com os dados do concurso, sendo vedada a interferência ou participação de outras pessoas e a utilização de qualquer outro equipamento mecânico ou eletrônico para a sua realização.
14. Não será admitido o uso de celular, tablet ou outro meio ou via de comunicação eletrônica.
15. Os candidatos serão avaliados quanto aos seguintes itens/critérios: Didática, coerência e articulação de conteúdos teóricos e práticos; Organização, higiene de alimentos e Segurança na área de trabalho; Adequação ao tempo disponibilizado para realização da prova; Utilização adequada das técnicas gastronômicas; Apresentação do prato e características sensoriais das preparações; Clareza, sequência lógica e coerência na descrição das etapas desenvolvidas na prática; Fundamentação teórica e capacidade de interpretar os procedimentos adotados e os resultados obtidos; Objetividade e coerência na exposição do conteúdo; Capacidade de expressão em escrita acadêmica e exposição oral com utilização adequada da terminologia técnica.
16. Os pareceres emitidos por cada examinador, para cada prova prática, deverão ser lidos na divulgação dos resultados dessa prova.
17. A prova será imediatamente anulada e excluído o candidato que desrespeitar quaisquer dos itens destas Normas.

Anexo - Lista de utensílios e equipamentos disponíveis

UTENSÍLIOS:

Abridor de latas e garrafas - INOX
Assadeira Redonda - ALUMÍNIO
Assadeira REDONDA FUNDO FALSO
Assadeira Retangular - ALUMÍNIO
Bowl Pequeno, Médio e Grande - INOX
Caçarola Grande - ALUMÍNIO
Caçarola Pequena - ALUMÍNIO
Chaira - ALUMÍNIO
Chinois - ALUMÍNIO
Colher de Grande - POLIPROPILENO
Colher de Arroz- INOX
Concha – INOX
Cutelo - INOX
Escorredor de Massa – INOX/ ALUMÍNIO
Escumadeira - INOX
Espátula - SILICONE/POLIPROPILENO
Espátula Confeitaria Grande - INOX/POLIPROPILENO
Espremedor de Batatas - INOX
Faca de Legumes - INOX/POLIPROPILENO
Faca do Chef - INOX/POLIPROPILENO
Faca Serrilhada - INOX/POLIPROPILENO
Forma com furo no meio - ALUMÍNIO
Fouet – INOX
Frigideira Grande - ALUMÍNIO
Frigideira Média - ALUMÍNIO
Frigideira Pequena - ALUMÍNIO
Medidores (colheres/xícaras/litros) – PLÁSTICO
Panela Molhos - ALUMÍNIO
Painéis de Pressão - ALUMÍNIO
Pegador - INOX
Peneira - INOX /PLÁSTICO
Pires - PORCELANA
Potes para sobremesa – VIDRO/PORCELANA
Prancha de Corte - POLIPROPILENO - Branca
Pratos de sopa - PORCELANA
Pratos Mesa- PORCELANA

Pratos Sobremesa - PORCELANA
Ralador - INOX
Ramequim - PORCELANA
Rolo para massas - POLIPROPILENO
Talher (Colher de Sobremesa) - VARIADO
Talher (Colher de Sopa) - VARIADO
Talher (Faca) - VARIADO
Talher (Garfo) - VARIADO
Tesoura - INOX
Travessa - PORCELANA
Xícara - PORCELANA
Xícara Café - PORCELANA

EQUIPAMENTOS:

Balança
Batedeira
Fogão (4 queimadores)
Forno
Freezer
Geladeira
Liquidificador