



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
EDITAL N°100, DE 30 DE NOVEMBRO DE 2016
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR
SUBSTITUTO

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICO

DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA

Área: Ciência e tecnologia de alimentos

Conteúdo:

1. Estudo dos alimentos de origem animal e vegetal: Conceito, estrutura, classificação, composição química, alterações e controle de qualidade bromatológico;
2. Massas básicas de confeitaria.
3. Características organolépticas dos alimentos;
4. Planejamento Físico e Operacional de bares e restaurantes;
5. Planejamento Físico e Operacional de Cozinhas;
6. Fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam o crescimento de microrganismos nos alimentos;
7. Principais microrganismos patogênicos que crescem em alimentos. Doenças transmitidas por alimentos;
8. Métodos e Técnicas empregados nas principais análises da composição dos alimentos;
9. Técnicas de trabalho na Cozinha: Pré-preparo; preparo e cocção dos alimentos; montagem, apresentação e decoração dos Pratos;
10. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas;

Referências:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**;
FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**;
MEZZOMO, Iracema de Barros. **Serviços de alimentação –planejamento e administração**;
ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**.
SANTOS, José Ivan e DINHAM, Robert. **O essencial em cervejas e destilados**.
TEICHMAN, I. M. **Tecnologia culinária**.
SEBESS, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissional**
BOTTINI, Renata Luciao. **Chef profissional: Instituto Americano de Culinária**



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
EDITAL Nº100, DE 30 DE NOVEMBRO DE 2016
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR
SUBSTITUTO

CALENDÁRIO DE ATIVIDADES¹

DATA	HORÁRIO	ATIVIDADE	LOCAL
01/12 – 06/12*	08h às 11h e 14h às 17h	Inscrição	Secretaria do Departamento de Gastronomia
01/12 – 04/12*	08h às 11h e 14h às 17h	Solicitação de isenção	Secretaria do Departamento de Gastronomia
05/12	10h	Resultado de Solicitação de isenção	Secretaria do Departamento de Gastronomia
07/ 12 a	16h	Homologação das inscrições	Secretaria do Departamento de Gastronomia
08/12 a 09/12	08h às 11h	Recurso	Secretaria do Departamento de Gastronomia
12/12	8h	Sorteio do Ponto e seqüência ¹	Sala B 104 - CTDR
14/12	8h	Exame de Título	Sala B 104 - CTDR
13/12	8h	Prova Didática	Sala B 104 - CTDR
14/12	17h	Divulgação do resultado	Secretaria do Departamento de Gastronomia
24/12	9h às 12h	Recurso	Secretaria - CTDR

*Horário de funcionamento da Secretaria do Departamento de Gastronomia e do CTDR, Segunda à sexta 08h às 11h e 14h às 17h.

¹ Datas possíveis de alterações dependendo da quantidade de inscritos



Universidade Federal da Paraíba
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Gastronomia



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
EDITAL N°100, DE 30 DE NOVEMBRO DE 2016
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR
SUBSTITUTO

BANCA

Titular:

Prof.^a Dr.^a Renata Ângela Guimarães Pereira - DG/CTDR/UFPB (Presidente)
Prof.^o Dr. Ismael Ivan Rockenbach – DTA/CTDR/UFPB
Prof.^a MSc Karlla Karinne Gomes de Oliveira - DG/CTDR/UFPB

Suplente:

Prof.^a MSc Ana Alice da Silva Xavier Costa – DTA/CTDR/ UFPB
Prof.^a MSc Selma dos Passos Braga - DG/CTDR/UFPB
Prof.^a MSc Samara de Macedo Moraes – DG/CTDR/UFPB