



NORMAS COMPLEMENTARES PARA TRANSFERÊNCIA EXTERNA FACULTATIVA

1 - CURSO

GASTRONOMIA – INTEGRAL

2 - DATA DA ETAPA ESPECÍFICA

21 de fevereiro de 2013

3 - LOCAL DA ETAPA ESPECÍFICA

Prédio CCS – INJC - Bloco J – 2º andar / Auditório J-04

4 - HORÁRIO DA ETAPA ESPECÍFICA

9 horas

5 - DESCRIÇÃO DA ETAPA ESPECÍFICA

Os candidatos com inscrição deferida serão submetidos a uma prova escrita discursiva, com pontuação de zero a dez, de caráter eliminatório e classificatório (prova específica) referente aos conteúdos constantes no programa descrito abaixo e serão considerados eliminados os candidatos que obtiverem nota abaixo de 5,0 (cinco) nesta etapa.

6 - PROGRAMAS / ASSUNTOS

História da Alimentação e da Gastronomia (Conceitos. O comer e a comida nos diversos períodos da história humana. Perspectiva histórica da gastronomia. Breve história do restaurante. A formação histórica do *chef* de cozinha. Gastronomia contemporânea: expansão, representantes, contextualização.). **Referência bibliográfica:** FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet.** São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

Educação, Saúde e Ambiente (O campo da Educação em Saúde: conhecimentos, práticas e políticas; os sujeitos da educação: produtor e consumidor; relação educação/comunicação/saúde; proteção da biodiversidade e promoção da saúde; práticas sustentáveis de produção e de consumo de alimentos; políticas em Saúde Ambiental. Responsabilidade social nas empresas. Educação em alimentação e nutrição nos diferentes espaços (escola, mídia, hospitais etc). A importância da alimentação na educação para a saúde e na educação ambiental. Alimentação, lixo e reciclagem. A gastronomia como veículo de educação para a saúde do homem,



da sociedade e do ambiente.). **Referência bibliográfica:** BRANDÃO, C. R. (1980). O que é educação. SP: Brasiliense. SACHS, Ignacy. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2000;

Higiene e Legislação Sanitária (Fundamentos de microbiologia e parasitologia. Perigos em alimentos. Fatores que influenciam o crescimento microbiano em alimentos. Controle higiênico-sanitário de ambientes, manipuladores e processos de produção de alimentos. Legislação na área de higiene de alimentos.). **Referência bibliográfica:** ANVISA - Legislações específicas para controle higiênico-sanitário. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Barueri: Ed. Manole, 2008.

Princípios da Alimentação e Nutrição (Noções de anatomia e fisiologia. Noções gerais de nutrição. Noções gerais de macro e micronutrientes. Adequação dos princípios nutritivos na elaboração de cardápios. Legislação sobre rotulagem de alimentos. Aplicação das Leis de Escudero. Alimentação saudável.). **Referência bibliográfica:** BRILLAT- SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. TEICHMANN, Ione M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Produtos de Origem Vegetal (Caracterização, critérios de seleção e classificação dos alimentos de origem vegetal, composição química, análises físico-químicas e bromatológicas. Pré-preparo. Propriedades culinárias. Compostos bioativos. Propriedades amiláceas. Correspondência de peso / volume, Garde Manger). **Referência bibliográfica:** ORNELLAS, L. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. Ed. Atheneu: São Paulo, 2007. WRIGHT, J; Treuille, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2000.

Fundamentos de Culinária (Introdução à técnica dietética. Elaboração de ficha técnica. Métodos de preparação de alimentos. Manuseio de equipamentos. Preparação de molhos e caldos. Categorias de sopas: espessas e claras. Tipos de cortes e manuseios de facas. Ingredientes básicos aromáticos. Harmonização de temperos. Análise Sensorial (definição, características sensoriais dos alimentos, métodos de avaliação sensorial, percepções psicológicas, órgãos dos sentidos e propriedades sensoriais, análise dos resultados). **Referência bibliográfica:** GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. ORNELLAS, L. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2007. WRIGHT, J; Treuille, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2000.

Instrumentos Gerenciais (Introdução à administração: conceitos básicos. Teorias administrativas. Informática para empreendimentos gastronômicos: ferramentas aplicadas ao gerenciamento de empreendimentos gastronômicos (elaboração de planilhas, mala direta, noções de *webdesign*). **Referência bibliográfica:** ANDERSON, David R.; SWEENEY, Dennis J.; WILLIAMS, Thomas A. **Estatística aplicada à administração e economia**. São Paulo: Cengage Learning, 2007.



CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. São Paulo: Makron Books, 1993.

Alimentação e Cultura (Consumo de alimentos e sua relação com os sistemas simbólicos. Alimentação e identidade. Alimentação e religião. Alimentação e rituais, festividades, datas comemorativas. Alimentação no folclore brasileiro. **Referência bibliográfica:** CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2003. MACIEL, Maria Eunice; GOMBERG, Estelio. **Temas em alimentação e cultura**. Aracaju: Editora UFS, 2007.

Produtos de Origem Animal (Caracterização, critérios de seleção e classificação dos alimentos de origem animal (carnes e derivados, laticínios), composição química, análises físico-químicas e bromatológicas. Pré-preparo. Propriedades culinárias. Compostos bioativos. Correspondência de peso/volume.) **Referência bibliográfica:** PHILIPPI, SoniaT. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri, São Paulo: Ed. Manole, 2003. WRIGHT, JENI; Treuille, Eric. **Le Cordon Bleu:** todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2000.

Planejamento Estratégico em Alimentação (Segmentação. Conceitos. Características. Demandas sociais e mercadológicas. Análise do ambiente externo: cenários, oportunidades, ameaças e o ambiente competitivo. Modelos de Serviços. Controles e relatórios. Questões técnicas, financeiras e gerenciais envolvidas no desenvolvimento de soluções sustentáveis.) **Referência bibliográfica:** GRACIOSO, F. **Planejamento estratégico orientado para o mercado**. São Paulo: Atlas, 1987. KAPLAN, R. S.; NORTON, D. P. **A estratégia em ação:** balanced scorecard. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1997.