



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO EDITAL Nº 07/2014
Área: GASTRONOMIA

LISTA DOS 10 PONTOS

1. Massas de base da confeitaria (*gâteaux secs, biscuit, fouilleteé, choux, crepe, phillo, brisée, sablée e sucrée*).
2. México: história, economia, geografia, climatologia relacionados com a culinária típica e gastronômica. Influências globais e regionais.
3. Japão: características geográficas, históricas, políticas, culturais e alimentares.
4. Técnicas de cortes de carnes vermelhas: bovina, caprina e ovina.
5. Europeus: contribuição história, técnicas, rituais e influências na Cozinha Brasileira.
6. França: regiões francesas e suas especialidades gastronômicas.
7. Técnicas básicas para bases culinárias: fundos, ligações e aromáticos.
8. Massa básica de pão: francês, sírio.
9. Controle de custos: ficha técnica e preço de venda.
10. O cliente: gerenciamento de reservas, tipologia da clientela e serviço à mesa.

Bibliografia

- ARAUJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 3ª Ed. Viçosa: Ed. UFV, 2004.
- ARAUJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. M. **Alimentos “per capita”**. 2ª Ed., EDUFRN, 19995.
- ARAÚJO, W.M.C. **Alquimia dos Alimentos**. Série Alimentos e Bebidas. V.2. Editora SENAC, 2007.
- BARHAM, P. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.
- BARRETT, C. **O livro de comida mexicana**. São Paulo: Manole, 1998.
- BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. **A arte e a ciência do serviço**. Editora Anhembi Morumbi: São Paulo, 2005.
- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química dos Alimentos**. 3ª Ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- BONFANTE R.; FEIJÓ, A. **Bolos: Preparo e Confeitos**. São Paulo: ed. SENAC, 2003.
- CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. 3ª Ed São Paulo: Global, 2004. CAVALCANTI, Pedro. **A Pátria nas Panelas: História e Receitas da Cozinha Brasileira**. São Paulo: SENAC-SP. 2007.
- CHAVES, G.; FRIXA, D. **Larousse da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Larousse, 2007.
- COUTATE, T. P., **Alimentos: a química e seus componentes**. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.
- DOMINE. A. **Especialidades Francesas**. São Paulo: Komnemann do Brasil. 2000.

- DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu : Sobremesas e suas técnicas**. São Paulo: Marco Zero, 2004. 224p.
- FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3ª Ed. revisada e ampliada. Editora SENAC. São Paulo, 2004.
- FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doce do Nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo: Global, 2007. 270p.
- FREUND, F. T. **Técnicas e Alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro. Livraria e Editora Infobook, 2000.
- HAMILTON, C. Y. **Os sabores da lusofonia: encontros de culturas**. São Paulo: SENAC, 2005.
- HICKS, R. **Cozinha Mexicana**. Ed. Lisma, 2005.
- LANCELLOTTI, S. **Cozinha Clássica**. Porto Alegre: L&PM, 2007.
- LAPEYRE. C. **A Culinária Francesa na Sua Mesa**. São Paulo: Nova Fronteira.
- LAROUSSE. **Larousse da Cozinha do Mundo – Américas**. São paulo: Larousse do Brasil, 2005.
- LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. 641.1 L784t (BC) Ac. 26261.
- MAROUKIAN, F. **Segredo dos Chefs – As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual**. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006.
- MODESTO. M. Del. **Cozinha Francesa**. São Paulo: Verbo Brasil. 2006.
- PENNA, R. **Transformando Carnes de Segunda em Carnes Nobres**. 2ª Edição, Editora Leitura, 2006.
- RIBEIRO, C. M. A. **Panificação**. São Paulo: Hotec, 2006.
- TEICHMANN, I. M. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
- TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro, Curitiba, São Paulo: Atheneu, 1990.
- THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Àtica, 2006. 240p.
- VICENTI, B. **Enciclopédia da Gastronomia Francesa**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2010.
- VIEIRA, S; FREUND, F. T.; ZUANETTI, R. **O Mundo da Cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: SENAC. 2001.
- WERLEWESSEL, I. **Os Segredos da Carne**. Editora Melhoramentos, 2004.
- WRIGTH, J; TRUILLE, E. **Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 6ª edição, 2007.
- ZARVOS, N.; DITADI, C. A. S. SENAC. **Multissabores: a formação da gastronomia brasileira**. Rio de Janeiro, SENAC, 2002.