



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO



## **Processo seletivo para Professor Substituto GASTRONOMIA/ALIMENTOS -INJC - 2020**

Normas complementares ao edital nº 448/2020 estabelecidas pelo Colegiado de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ para processo seletivo de professor substituto.

Excepcionalmente, devido à pandemia de COVID-19, além das inscrições, todas as etapas do processo seletivo para professor substituto também serão realizadas **remotamente (on-line)**. O Processo Seletivo será realizado remotamente (on-line), conforme disciplinado no Edital nº 448/2020, Resolução CEG nº 11/2020, e ainda, de acordo com os recursos disponíveis no Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

1. No momento do preenchimento do formulário de inscrição, o(a) candidato(a) terá que obrigatoriamente fornecer o nome completo, o número do CPF, o endereço completo, telefone para contato e o endereço eletrônico.
2. O processo seletivo será constituído de duas etapas, as quais serão descritas posteriormente.
3. O(A) candidato(a) deverá providenciar, para a realização da 2ª etapa (prova escrita e prova didática on-line), local adequado e computador pessoal ou máquina de processamento virtual equivalente, que possua câmera, microfone, conexão à Internet e capacidade suficiente de processamento de dados.
4. Não será permitido o uso de fones de ouvido de qualquer tipo durante a realização da prova escrita.
5. A plataforma *Zoom*<sup>®</sup> será utilizada para realização do processo seletivo e no caso da prova escrita o *Google Docs* também será utilizado.
6. O link para acesso dos(as) candidatos(as) a plataforma será enviado pela Seção de Atividades Gerenciais do Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ para o e-mail do(s) candidatos(as) cadastrados(as), com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência do início da prova na 2ª etapa.
7. Os(as) candidatos(as) serão desclassificados(as) caso não acessem a plataforma no horário de início do exame, estabelecido neste documento e cronograma.
8. Conforme descrito no item VI do artigo 10º da resolução CEG nº 11/2020, a UFRJ não se responsabiliza por problemas técnicos ou de conexão de internet

que os candidatos venham a enfrentar durante o processo seletivo simplificado. Dessa forma, a comissão julgadora e o Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ não se responsabilizarão por problemas técnicos externos à UFRJ, como falta de energia e queda da conexão à Internet, entre outros, que impeçam a realização da prova pelo(a) candidato(a) e, também, o acesso e permanência na sala de videoconferência.

9. A solicitação de participação e acesso à sala de videoconferência será aceita pela comissão julgadora com até 30 (trinta) minutos de antecedência do início da prova escrita e da prova didática on-line. Os(as) candidatos(as) terão 10 (dez) minutos de tolerância para solicitar o ingresso à sala de videoconferência.
10. Os(as) candidatos(as) serão desclassificados(as) caso solicitem ingresso à sala de videoconferência após o tempo de tolerância de 10 (dez) minutos e, também, caso não acessem a plataforma virtual no horário de início da prova informado no cronograma.
11. Os(as) candidatos(as), após acesso à sala de videoconferência, deverão apresentar, via webcam, documento de identificação oficial com foto. Após o acesso à sala de videoconferência e durante toda realização da prova on-line, os(as) candidatos(as) deverão permanecer com o microfone e com a webcam ligados de modo a permitir que a comissão julgadora acompanhe sua presença durante a realização das provas.
12. Caso o candidato desconecte-se da sala de videoconferência por problemas de conexão, a comissão julgadora irá admitir o seu retorno em no máximo 5 (cinco) minutos, sendo toleradas até duas ocorrências. As orientações deverão ser respeitadas e seguidas pelos(as) candidatos(as), sob pena de desclassificação do processo seletivo.
13. Paradas biológicas são permitidas por um período de 5 (cinco) minutos. Antes de deixar o recinto e para obter a devida autorização, o participante obriga-se a avisar o membro da comissão julgadora via janela de chat, caso contrário, tal atitude pode ser reportada como violação. Além disso, o candidato não poderá se ausentar mais do que duas vezes durante toda a realização do exame, por motivos de necessidades fisiológicas/biológicas.
14. Os(as) candidatos(as) somente poderão sair da sala de videoconferência restando 05 (cinco) minutos para o término da prova escrita on-line.
15. Os(as) candidatos(as) **TAMBÉM** serão **desclassificados(as)** caso:
  - a) ausente-se da sala de videoconferência em qualquer momento durante a prova e antes do horário estabelecido para saída, sem aviso prévio;
  - b) utilize, durante a prova, celular, qualquer outro equipamento eletrônico e/ou aplicativo de comunicação ou similares;
  - c) utilize caderno, livro ou qualquer outro material não permitido neste documento;

- d)** mantenha celular e/ou qualquer outro equipamento, aplicativo de comunicação ou similares ligados durante a prova;
- e)** caso seja identificado comunicação com outras pessoas, presencial ou digitalmente, com exceção dos membros da comissão julgadora;
- f)** não se posicionar adequadamente diante da webcam, após ter sido alertado por membro da comissão julgadora;
- g)** não manter o microfone ligado durante a prova;
- h)** for identificado acessando qualquer site externo, sala de videoconferência ou qualquer recurso digital de pesquisa.

- 16.** Finalizado o prazo para a realização da prova escrita, a comissão julgadora encerrará o recebimento de respostas. Não serão aceitas respostas enviadas após o horário estabelecido para o término do prova escrita.
- 17.** Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo para a realização do exame em virtude de afastamento do inscrito do ambiente de prova on-line.
- 18.** A correção das provas escritas será realizada com auxílio de ferramentas de detecção de plágio.
- 19.** Para realização da prova didática, todos os candidatos deverão entrar na sala de videoconferência no dia estabelecido para prova didática e enviar neste momento via e-mail as apresentações para os membros da comissão julgadora. As apresentações deverão ser enviadas no formato de PDF.
- 20.** A prova didática terá o seu tempo limitado a no mínimo de 35 (trinta e cinco) e máximo de 40 (quarenta) minutos.
- 21.** Todas as instruções citadas neste documento serão aplicadas para a prova teórica e para a prova didática didática on-line.
- 22.** A inscrição no processo seletivo implica a concordância do(a) candidato(a) com todos os itens estabelecidos no Edital nº 448/2020 e nas normas complementares aqui descritas para realização do processo seletivo remotamente (on-line), com os princípios éticos e legais pertinentes à realização da prova e demais etapas remotas (on-line), sendo que os(as) candidatos(as) assumem o compromisso de não usar meios fraudulentos ou ilegais e de não solicitar ou contar com auxílio de meios e aplicativos de comunicação, sites e de terceiros para a realização da prova. Em caso de constatação de fraude na realização desta prova, os(as) candidatos(as) estarão automaticamente eliminados(as) do processo seletivo.
- 23.** Os(as) candidatos(as) são integralmente responsáveis pela garantia da qualidade de conexão via internet, durante a realização das provas. Caso o(a) candidato(a) não consiga realizar ou finalizar a prova por causa de problemas técnicos externos à UFRJ, que comprometam a conexão via plataforma entre o (a) candidato(a) e o Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ durante a prova on-line, não será aplicada uma nova prova de conhecimentos.

24. Durante a realização da prova on-line, os(as) candidatos(as) serão acompanhados(as) remotamente, via plataforma de videoconferência, pela comissão julgadora.

25. Os candidatos devem proceder a leitura do Edital nº 448/2020, bem como a Resolução CEG nº 11/2020 para maiores esclarecimentos.

**Processo seletivo para Professor Substituto GASTRONOMIA/INJC - 2020**  
**Edital nº 448, de 16 de novembro de 2020**

Área de concentração: ALIMENTOS

**PERFIL DESEJADO PARA A CANDIDATURA:**

Formação acadêmica: Portador de título de nível superior em Gastronomia (bacharel ou tecnólogo), Nutrição, Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de alimentos, com titulação em nível de especialização ou mestrado ou doutorado ou ter concluído os créditos necessários para a apresentação da dissertação de Mestrado ou tese de Doutorado em qualquer área do conhecimento nos cursos acima citados.

**Data de realização do processo seletivo:** 23 a 30 de novembro de 2020.

**O processo seletivo será realizado em duas etapas, a saber:**

**1ª Etapa** – Análise de Currículo (eliminatória)

Itens de avaliação do Currículo	Peso
Mestrado concluído na área ou aderente	1,0
Especialização na área ou aderente (créditos do Mestrado concluídos)	0,5
Graduação na área	1,5
Experiência didática (mínimo de 1 ano)	3,0
Experiência profissional	1,0
Produção técnica ou científica na área de gestão de serviços de alimentação	2,0
Outras atividades acadêmicas (orientações a TCC, plano de negócios, participação em bancas de TCC e outras atividades correlatas com o ensino, pesquisa e extensão)	1,0

**2ª Etapa** – Aos classificados na primeira etapa serão aplicadas as provas, de caráter eliminatório, na ordem apresentada abaixo:

- ✓ Prova escrita (peso 1);
- ✓ Prova didática (peso 2).

## PROGRAMA

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.
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.
10. Ciência e Cultura da culinária: princípios de química e bioquímica de alimentos, origem histórica e cultural, técnicas e tecnologias aplicadas à gastronomia.

## BIBLIOGRAFIA

1. BARHAM, Peter. A ciência da culinária. São Paulo: Ed. Roca, 2002.
2. ATALA, ALEX - Por uma Gastronomia Brasileira. São Paulo: Ed. Bei Comunicação 2003
- BELLUZO, Rosa. Os Sabores da América. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004.
3. CHAN, W. Cozinha chinesa. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.
4. CLEMENTS, C, COHEN, E. W. O Melhor da Cozinha Francesa. Editora Edelbra.
5. COELHO DE SOUZA, T. Alimentos: propriedades físico-químicas. 2ª. Ed. Rio de Janeiro, Cultura médica, 1996.

6. CONDERS, A. Química Culinária. Espanha: Editora Acribia Zaragosa, 1996.
7. COPELLO, Marcelo. Os Sabores do Douro e do Minho: Histórias, Receitas e Vinhos. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.
8. CRAWFORD, D. Alimentos: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Editora Record, 1979. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Garde Manger, the art and craft of the cold kitchen. USA: John Wiley Trade, 2008.
9. FREIXA, D; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.
10. FUKUOKA, Y. Cozinha japonesa. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.
11. GRISWOLD, R.M. Estudo experimental dos alimentos. 1a ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972. H.F.ULLMANN. O Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea. Editora: Ullmann, H. F.,2008. KÖWESKI, B. et al. 400 g - técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. LAROUSSE DA COZINHA BRASILEIRA. Editora Larousse, 2007. Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ªed. São Paulo: Senac, 2010.
12. MCGEE, Harold. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo:
13. WMF Martins MONTOYA, Carmem Ruiz; ISERLOH, Jennifer. Larousse da Cozinha Mexicana. Ed. Larousse, 2008.
14. LAURENT, D. Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. vol.1, Porto Alegre: Artmed. 2005.
15. \_\_\_\_\_. Tecnologia de alimentos de origem animal. vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. ORNELLAS,L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007. PETERSON, J. O essencial da cozinha. Konemann do Brasil, 2000. SEBESS, M. G. Técnicas de cozinha profissional. 3a ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.
16. SILVA, Larousse. Larousse da Cozinha do Mundo: Américas. Ed. Larousse Brasil, 2005. TEICHMANN, I, M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2000.
17. WERLE, L.; COX, J. Ingredientes. Alemanha: Ed. Könemann, 2005.
18. WRIGHT, J; TREUILLE, E. Le Cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 1998.

**Rio de Janeiro, 16 de novembro de 2020.**

**Colegiado de Gastronomia**