

**CENTRO EDUCACIONAL TRÊS MARIAS  
FACULDADE TRÊS MARIAS**

**EDITAL Nº 43 DE 07 DE NOVEMBRO DE 2023  
SELEÇÃO DE PROFESSORES CONTEUDISTAS AUTÔNOMOS PARA  
ELABORAÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO PARA DISCIPLINAS A  
DISTÂNCIA – EAD**

A Diretora Acadêmica da Faculdade Três Marias, a seguir denominada FTM, no uso de suas atribuições regimentais, torna pública a realização do processo de seleção de professores conteudistas, *home office*, para elaboração de conteúdos e atividades de aprendizagem para disciplinas a distância nos termos que seguem.

**1. DO OBJETO**

Esta chamada tem como objeto a seleção de professores/as conteudistas para desenvolverem materiais didáticos para a modalidade a distância, de autoria própria e inédita (ver detalhamento das atribuições do/a professor/a conteudista no tópico 3 deste edital).

**2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**2.1.** A participação do/a candidato/a implica ciência dos requisitos exigidos para o trabalho de conteudista e tácita aceitação das normas e das condições estabelecidas neste edital em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

**2.2.** O acompanhamento de editais e comunicados referentes a este processo seletivo é de responsabilidade exclusiva do candidato.

**2.3.** O/A candidato/a selecionado/a, antes do início das atividades, assinará termo de compromisso que declara:

- a) Ciência dos direitos e das obrigações, dos prazos inerentes à qualidade de contrato temporário na função de professor conteudista da FTM;

- b) Cessão de direitos autorais em que transfere à FTM todos os direitos de autoria/propriedade do conteúdo produzido, necessários para seu uso e comercialização.

**2.4.** Esta seleção será planejada, executada e coordenada por comissão instituída pelo Núcleo de Educação a Distância – NEAD da Faculdade Três Marias.

**2.5.** Dúvidas e informações sobre a seleção deverão ser obtidas somente com membros da equipe do NEAD pelo telefone (83) 3507-3705 / 99988-6640 ou pelo e-mail: [coord.pedagogiaead@tresmarias.edu.br](mailto:coord.pedagogiaead@tresmarias.edu.br).

### 3. DAS ATRIBUIÇÕES DO PROFESSOR CONTEUDISTA

Ao professor conteudista compete:

- a) Elaborar livro(s) para disciplina(s) a distância de autoria própria e inédito(s) para a(s) qual(is) foi selecionado com, no mínimo, 80 e, no máximo, 120 páginas, divididas em 3 unidades, atendendo à ementa e à carga horária descritas neste edital (ver Anexo) e conforme o calendário de produção e as orientações da equipe de design instrucional – DI da instituição;
- b) Elaborar atividades avaliativas
- 3 fóruns** - Os fóruns se configuram em atividades reflexivas e subjetivas que partem de uma questão central que se contextualiza a área na qual a disciplina está assentada. Para cada unidade do livro precisa haver uma questão-norteadora para o fórum.
- 3 atividades objetivas** - As atividades se configuram de exercícios objetivos e de múltipla escolha com cinco possibilidades de alternativas, ou seja, de letra “A” até a letra “E”, com 10 questões por cada unidade do livro. Se cada livro terá três unidades, cada atividade terá 10 questões somando no final 30 questões sendo elas entregues à parte (não entram na contagem de páginas do livro).
- c) Adequar conteúdos, materiais didáticos, mídias e bibliografias utilizados para o desenvolvimento do curso à linguagem da modalidade a distância;
- d) Participar de capacitação para conhecimento da metodologia de elaboração de material didático para as modalidades presencial e a distância;
- e) Realizar adequações indicadas pela equipe de DI visando adaptações metodológicas (caso necessário, no decorrer do trabalho pedagógico a ser feito

- no(s) material(is) didático(s), a equipe de DI poderá devolver o livro ao professor conteudista para a resolução de pendências);
- f) Estar disponível para possíveis adaptações dos textos em um período de até 12 meses após a entrega do(s) livro(s), atendendo normas e orientações da instituição;
- g) Fazer a validação final do(s) material(is) didático(s) após a diagramação;
- h) Disponibilidade de tempo para o cumprimento das atividades;
- i) Se houver a necessidade de videoaulas para complementar o(s) material(is) didático(s), o conteudista poderá ser **convidado** para a gravação de um teste, cabendo à faculdade o direito de deliberar sobre a qualidade do vídeo. Caso o conteudista não se sinta confortável para a gravação e/ou o resultado não tenha ficado dentro dos padrões exigidos pela instituição, o NEAD, convidará outro profissional.

#### 4. DO PÚBLICO-ALVO

Podem participar desta seleção, professores da FTM e público externo. Os candidatos deverão ter os seguintes requisitos obrigatórios:

- a) No mínimo, graduação e especialização na área da disciplina/vaga;
- b) Preferível que tenha experiência na elaboração de material didático;
- c) Preferível atuar ou ter atuado como docente em Instituição de Ensino Superior na(s) área(s) da(s) disciplina(s) a que estiver se candidatando.

#### 5. DAS VAGAS, DA DOCUMENTAÇÃO E DA INSCRIÇÃO

- a) Será disponibilizada 1 (uma) vaga para cada disciplina que consta na ementa (ver Anexo);
- b) O candidato poderá se candidatar para mais de uma disciplina desde que haja compatibilidade entre a sua formação e as áreas estabelecidas;
- c) Para efetivar a inscrição, o candidato deverá enviar a seguinte documentação:
- *Curriculum Lattes*;
  - Texto de apresentação, com base na ementa da disciplina escolhida, conforme exemplo (ver Anexo);
  - Ficha de inscrição devidamente preenchida (ver Anexo);
  - Enviar para o e-mail [coord.pedagogiaead@faculdadetresmarias.edu.br](mailto:coord.pedagogiaead@faculdadetresmarias.edu.br)

## **6. DO VALOR DO PAGAMENTO PELO PRODUTO**

O professor conteudista receberá:

- a) R\$ 1.000,00 (um mil reais) bruto, por produto (livro + atividades avaliativas) entregue e com pendências resolvidas, caso tenham sido constatadas durante o período de revisão;
- b) R\$ 500,00 (quinhentos reais) pela gravação de 4 vídeo aulas (de 8 a 12 minutos cada), sendo uma dessas para apresentação, sua e da disciplina, que integram o material didático. A data de gravação será definida posteriormente. Observações:
  - Caso o conteudista não se sinta confortável para a gravação e/ou o resultado não tenha ficado dentro dos padrões exigidos pela instituição, o NEAD, convidará outro profissional, ao qual será pago o valor de R\$ 500,00 bruto pelas gravações;

## **7. DA SELEÇÃO, DOS RESULTADOS E DA DOCUMENTAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO**

- a) A seleção será realizada por especialistas em EAD e na (s) área(s) da(s) disciplina(s), indicados pelas coordenações de EAD da FTM, que analisarão o(s) currículos e o(s) texto(s) de apresentação da(s) disciplina(s);
- b) O resultado será divulgado no site da FTM <<http://www.faculdadetresmaria.edu.br>> a partir das 18:00 horas do dia **10/11/2023**.

## **8. PERÍODO ESTABELECIDO PARA O DESEMPENHO DA FUNÇÃO**

- a) O período para a elaboração do produto será de até 25 (vinte e cinco) dias a contar da datada capacitação e da assinatura do termo de compromisso;
- b) O desenvolvimento das propostas selecionadas será remunerado na forma de contrato específico de Cessão de Direitos Autorais Patrimoniais em favor da Instituição, para a produção de material didático-científico, nos termos da Lei 9.610/98, sendo transferidos para a instituição os direitos de uso, versão,

- fracionamento e de atualização do conteúdo, preservados os direitos morais de autoria dos conteudistas e dos revisores de atualização, quando for o caso;
- c) O atraso na entrega ou a não aprovação por falta de qualidade dos produtos implicará imediata rescisão do contrato.

## 9. CRONOGRAMA

Inscrição	07 a 09/11/2023
Resultado	10/11/2023
Capacitação e assinatura de contrato	14/11/2023 (das 9:00 às 11:00)
Envio das unidades 1, 2 e 3 para correção.	08/12/2023
Devolutivas das correções	Até dia 13/12/2023
Data final para entrega do material	Até 16/12/2023

João Pessoa, 07 de novembro de 2023.



**EMÍLIA FERNANDES PIMENTA**  
Diretora Acadêmica

## ANEXO I

### DISCIPLINAS E EMENTAS

#### DISCIPLINAS

N	Disciplina	CH
1	Cozinha das américas	80
2	Garde manger	80
3	Gastronomia contemporânea	80
4	Panificação e lanches	60
5	Cozinha mediterrânea	80
6	Cozinha e técnicas de aves e carnes	80
7	Cozinha Chinesa e Japonesa	40
8	Gastronomia Saudável e Funcional	40
9	Gastronomia hospitalar	40
10	Enofilia e Práticas de Sommelier	40
11	Bebidas, harmonização e Serviço de Bar	40

#### GASTRONOMIA

##### COZINHA DAS AMÉRICAS

**EMENTA:** A cozinha do novo mundo. Especialidades Americanas. A cozinha Latino Americana. Peru, Chile, Argentina, Venezuela. Cuba. O churrasco americano. Barbecue. Cozinha Norte Americana. Especialidades Canadenses. A diversidade da Cozinha Mexicana. Cozinha Americana Fúzion. Tex-Mex.

#### Bibliografia Básica:

GUEDES, Edu. **Sabores do mundo**. São Paulo: Planeta, 2014.

LIMA, Urgel de Almeida. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010.

MONTANARI, Máximo (Org.). **O mundo na cozinha: História, identidade, trocas**. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

#### Bibliografia Complementar:

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica, México**. 2. ed. São Paulo: SENAC Nacional, 2004.

FRANKEMOLLE, G.; WINNEWISSER. **América**. São Paulo: Dinalivro Edições, 2009.

KANASHIRO, Adriano. **Larousse da cozinha do mundo**. Cozinha das Américas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.

WRIGHT, J.; TREUILLLE, E. Le Cordon Bleu Cooking Techniques. **Todas as técnicas culinárias**. Marco Zero, 2010.

### **GARDE MANGER**

**EMENTA:** Trata dos principais métodos de preparo, porcionamento e conservação de produções quentes e frias, montagem e finalização de pratos, das principais regras de garde manger, finger food, queijos, charcutaria, azeites molhos, saladas e coquetéis volantes.

#### **Bibliografia Básica:**

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**, 6th edição. Manole, 01/2012. Disponível em acesso em 30 de Novembro de 2017.

RIPPINGTON, Neil. **Curso Introdotório de Chef Profissional**, 2ª Edição. Manole 2014. Disponível em < <https://unp.blackboard.com/webapps/gabibliotecaSSOBBLEARN/homePearson>> Acesso em 30 de Novembro de 2017.

MCWILLIAMS, Margaret. **Preparo de alimentos**: Um guia prático para profissionais, 11ª Edição Manole 2013. Disponível em < <https://unp.blackboard.com/webapps/gabibliotecaSSOBBLEARN/homePearson>> Acesso em 30 de Novembro de 2017

#### **Bibliografia Complementar:**

ARROW, Joana. **Escola de chefs**: Técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. Manole 2009. Disponível em < <https://unp.blackboard.com/webapps/gabibliotecaSSOBBLEARN/homePearson>> Acesso em 30 de Novembro de 2017.

PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos**: Fundamentos básicos da nutrição. 2ª Edição. Manole 2014. Disponível em < <https://unp.blackboard.com/webapps/ga-bibliotecaSSOBBLEARN/homePearson>> Acesso em 30 de Novembro de 2017.

**Escola de culinária**: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. 1ª Edição. Manole 2008

PORTO, Humberto Gomes Machado. **Estética e história da arte**. Pearson. 2017. Disponível em < <https://unp.blackboard.com/webapps/gabibliotecaSSOBBLEARN/homePearson>> Acesso em 30 de Novembro de 2017

### **GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA**

**EMENTA:** Estuda as diversas temáticas da gastronomia contemporânea associadas à evolução científica e tecnológica. Apresenta e explora o processo criativo a partir de conhecimentos consolidados, investigação, pesquisa e intuição. Explora ainda a flexibilidade na composição, mistura de sabores e ingredientes, assim como a complexidade e diversidade de métodos de cocção e apresentação de pratos.



### **Bibliografia Básica:**

LORENÇATO, ARNALDO. **Gênios da cozinha** a feira Madrid Fusión chega a terceira edição com êxito e reúne alguns dos mais importantes nomes da gastronomia. Gazeta Mercantil. Fev 2005. Acervo Anhembi Morumbi. Disponível em: Acesso em 14/out/2017.

TONETE, MARINA DE SOUZA QUEIROZ. **Do gosto aos aspectos emocionais:** estudo comparativo da valoração de profissionais de gastronomia e clientes na descrição de uma refeição inesquecível. Universidade Anhembi Morumbi. Jan 2009. Disponível em: Acesso em 10 out 2017.

PARREIRA, SUZANA ISABEL MALVEIRO, Ferran Adrià, **a criatividade como discurso (entre gastronomia, arte e design)**. Revista Estúdio. Set 2016. Disponível em. Acesso em: 14 out 2017

### **Bibliografia Complementar:**

ABRANTES, GISELA MARIA MARQUES DA SILVA. **Cozinha Modernista**. Curso para introdução do ensino de novas técnicas culinárias na formação de cozinheiros. Abr. 2014. Disponível em:

KOPPMAN, MARIANA. **Os sentidos, o cérebro e o sabor da comida**. Revista Ciência Hoje / Edição 328. Set. 2015. Disponível em. Acesso em 09 out 2017.

LAMBERT, PRISCILA. **Comer com todos os sentidos**. Super interessante. Mai. 2003. Disponível em: Acesso em 09 out 2017.

PELLERANO, JOANA. **Gastronomia Molecular:** desconstruindo vinte anos de uma tendência. Revista Rosa dos Ventos. Abr – Jun 2013. Disponível em: < [http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/viewFile/1821/pdf\\_119](http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/viewFile/1821/pdf_119) >. Acesso em 06 de out. de 2013.

VEDANA, VILSON MARCELO MALCHOW. **Por que cozinha modernista?** A Cozinha Modernista. Ago. 2012. Disponível em: Acesso em 07 out. 2017.

## **PANIFICAÇÃO E LANCHES**

**EMENTA:** Analisa os princípios básicos da panificação, explorando a importância e o papel dos ingredientes nas diversas formulações dos pães, desenvolvendo técnicas e métodos de produção, utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Trata ainda do papel do profissional e das exigências do mercado de trabalho.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

MICHEL, Suas. **Panificação e Viennoiserie:** abordagem profissional. São Paulo: Cengage, 2012. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária 3.0. Acesso em 08 out 2017.

CAUVIN, Stanley P. **Tecnologia da Panificação**. São Paulo: Manole, 2015. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária 3.0. Acesso em 08 out 2017.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. São Paulo: Manole, 2011. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária 3.0. Acesso em 08 out 2017.



### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

GALVES, Mariana De Castro Pareja. **Técnicas de Panificação e Massa**. São Paulo: Érica, 2014 Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária 3.0. Acesso em 08 out 2017.

OJAKANGAS, Beatrice. **Great Holecrain Breads**. Minnesota: University of Minnesota Press, 2002 Disponível em: Pro Quest EBook Central. Acesso em 08 out 2017.

REINART, Peter. **The Art and Craft of Bread (Ted Talk)**. Disponível em: [https://www.ted.com/talks/peter\\_reinhart\\_on\\_bread](https://www.ted.com/talks/peter_reinhart_on_bread) Bread Magazine . Disponível em: <https://bread-magazine.com/>

EDWARDS, William P. **Science of Bakery Products**. EUA: Royal Society of Chemistry, 2007 Disponível em: Pro Quest EBook Central. Acesso em 09 out 2017.

### **COZINHA MEDITARRÂNEA**

**EMENTA:** História da gastronomia do mediterrâneo. Costumes e influências. Ervas, condimentos e especiarias usadas nessa cozinha. O azeite e o alho. Peixes e frutos do mar.. Pratos da cozinha mediterrânea da Itália, França, Grécia, Marrocos, Norte da África, Egito, Israel, Líbano e Síria. As influências na gastronomia Portuguesa e Espanhola.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

AUTORES DIVERSOS. **O Guia da Cozinha Mediterrânea**. São Paulo: Caracter, 2011.

NICOLA, Alessandro. **Portal Mediterrâneo**. São Paulo: SBS, 2011.

SFORZA, Valentina. **500 Receitas Mediterrâneas**. São Paulo: Marco Zero, 2012

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. **Da alimentação à Gastronomia**. Brasília: UNB, 2005.

MACKEY, Lesley. **Comida Mediterrânea**. São Paulo: Manole, 2009.

MUSACCHIO, Alberto; SIMOES, Malu. **Cozinha Vegetariana do Mediterrâneo**. São Paulo: Cultrix, 2012.

PARRAGON. **Cozinha Mediterrânea**. São Paulo: Patagon, 2008.

ULLMANN, H. F. **Livro Essencial da Cozinha Mediterrânea**. São Paulo: H. F. Ullmann, 2008

### **COZINHA E TÉCNICAS DE AVES E CARNES**

**EMENTA:** Trata dos princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de carnes e aves, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos doprocessamento destes alimentos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

FARROW, Joanna. **Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos**.

Barueri: Manole, 2009. 256 p. (e-book) - disponível em:  
<http://anhemi.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520429785> GISSLEN, Wayne.  
Culinária Profissional. Barueri, São Paulo. Manole, 2012. 1088 p. (e-book) – disponível  
em:<http://anhemi.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520429464>  
MCWILLIAMS, Margaret. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais.ed.  
Barueri, São Paulo. Manole, 2013. 398 p. 10.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. Ed. Caxias do Sul, RS. EDUCS, 2010. 254  
p.  
FARROW, Joanna. Escola de Culinária: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas  
passo a passo. São Paulo: Manole, 2008. (e-book) – disponível em:  
<http://anhemi.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520426760>  
PAYNE-PALACIO, June. THEIS, Monica. Gestão de negócio em alimentação: princípios e  
práticas. 12. Ed. Barueri, SP: Manole, 2015. 584 p.  
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.  
RIPPINGTON, Neil. Curso Introductório de Chef Profissional. 2. ed. Barueri, São Paulo.  
Manole, 2014. 236 p.

### **COZINHA CHINESA E JAPONESA:**

**EMENTA:** Aspectos históricos, geográficos e culturais, matéria-prima, técnicas e elaboração  
de preparações da cozinha Asiática: clássica e contemporânea, cardápios da cozinha Asiática:  
clássico e contemporâneo; aspectos étnicos; Influência da cozinha Asiática no Brasil.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

RODRIGUES, Maria. O livro essencial da cozinha asiática. China: Paisagem, 2007.  
COZINHA chinesa e oriental. Rio de Janeiro: Altaya, 1997  
TAKAHASHI, Jo. A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike. São Paulo:  
Melhoramentos, 2012.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BOTTINI, Renata Lucia. Arroz: história, variedades, receitas. São Paulo: SENAC, 2008.  
ZAMPIL, Raquel. Comida chinesa: receitas. Rio de Janeiro: Ediouro, 1995 GUIA de receitas  
para apreciadores de massas orientais e arroz. Lisboa: Lisma, 2006.

**EMENTA:** Conceitos básicos de nutrição e alimentação saudável. Fundamentos do vegetarianismo. Conceitos básicos de Gastronomia funcional. Intolerâncias e alergias alimentares. Novas tendências de mercado de trabalho: Preparações culinárias saudáveis, funcionais, vegetarianas, veganas, crudívoras, linha fitness, sem glúten e sem lactose.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

TAMAGNINI, Teresa. O livro essencial da cozinha vegetariana. China: Paisagem, 2007  
COX, Edith M.; FRANCIS, Cheryl E. O grande livro da cozinha saudável: técnicas, materiais, equipamentos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1993.  
MONTANARINI, Maria. Soja: nutrição e gastronomia. São Paulo: Senac, 2009. 247 p

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

VALENZI, Margarida. Receitas leves para problemas digestivos. São Paulo: MarcoZero, 1998.  
VALENZI, Margarida. Receitas com baixo colesterol. São Paulo: Marco zero, Protec, 1998.  
VALENZI, Margarida. Receitas para diabéticos. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.

**GASTRONOMIA HOSPITALAR**

**EMENTA:** Princípios Básicos de Nutrição, Alimentação Saudável. Metabolismo. Macro Micro nutrientes voltados às necessidades nutricionais humanas. Alimentação equilibrada. Dietas Especiais. Alimentos Funcionais. Substâncias Antioxidantes. Digestão. Intolerâncias e Alergias. Utilização dos Nutrientes. Exigências Nutricionais nas diversas fases da vida. Vitaminas. Balanceamento de refeições. Técnica dietética específica: dieta hipossódica, constipação e diarreia, Intolerância a lactose e ao glúten, Flatulência, Gastrite e úlcera, Insuficiência renal, Fenilcetonúria, osteoporose, Diabetes, Obesidade, Pós-Cirurgias, Cardiopatia, Dislipidemia. Montagem de cardápios especiais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

DE FARIA, Sheilla Oliveira. Gastronomia Hospitalar, nutrição enteral e parental. São Paulo: Senac, 2018.  
Roberto, Telma Sígolo; Magnoni, Daniel; Cukier, Celso; Stikan, Regina. Gastronomia Hospitalar no conceito do comfort food. São Paulo: Balieiro, 2013.  
Isosaki, Mitsue; Nakasato, Miyoko; Cardoso, Elisabeth; Casseb, Mariana Otani. Gastronomia hospitalar para pacientes em situações especiais: cardiologia e pneumologia.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

MASSUMOTO, Celso. Gastronomia hospitalar no Câncer e TMO. Trial: 2018.

### **ENOFILIA E PRÁTICAS DE SOMMELIER**

**EMENTA:** Histórico da enologia. Processo de produção do vinho. Tipos e classificação de vinhos nacionais e estrangeiros. Estocagem. Harmonização enogastrômica. Funções, atribuições e perspectivas profissionais do sommelier. Características da degustação e do degustador. Técnicas de degustação: aspectos visual, olfativo e gustativo com suas específicas análises sensoriais. Decantação e serviço de mesa. Práticas: metodologias e simulações.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

LOUREIRO, Sylvia. Nem sommelier, nem enochato. 2ed. Rio de Janeiro: Enodoc. s/d.

Disponível em:

[http://conteudovip.enodoc.com.br/wpcontent/uploads/eBook\\_Enodoc\\_Nem-Sommelier-Nem-Enochato.pdf](http://conteudovip.enodoc.com.br/wpcontent/uploads/eBook_Enodoc_Nem-Sommelier-Nem-Enochato.pdf)

VINÍCOLA CAMPESTRE. Guia completo da harmonização de vinhos. Rio Grande do Sul: Vinícola Campestre. s/d.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

GUANIRELLO, Norberto Luiz. A civilização do vinho - Um ensaio bibliográfico. Disponível em:

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-47141997000100009#.V\\_LFVrpT1qc.mailto](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47141997000100009#.V_LFVrpT1qc.mailto)

DE SOUZA, Ricardo Luiz. Cachaça, vinho, cerveja: da Colônia ao século XX. Revista Estudos Históricos, v. 1, n. 33, p. 56-75, 2004.

WINE FOLLY. Wine Basics – A Beginner’s Guide to Drinking Wine. Disponível em: <http://winefolly.com/wine-basics-beginners-guide/>.

### **BEBIDAS, HARMONIZAÇÃO E SERVIÇOS DE BAR**

**Ementa:** Análise de Bebidas destiladas e fermentadas. Estudo do processo de fabricação e formas de consumo. Exame de questão sobre o Serviço de Bebidas. Orientação sobre preparo de Coquetéis e drinks clássicos. Estudo do perfil do profissional de serviços de alimentos e bebidas. Tipos e regras de serviço de restaurante. Serviços de bar ligados ao restaurante:

aperitivo, café, digestivos e happyhour. Serviços de bebidas. Classificação dos coquetéis. Materiais necessários para estruturação do bar. Noções de produção das bebidas: coquetéis, short drinks, long drinks, drinks montados, mexidos e batidos, lanches e branches. Técnicas de preparo de café, Técnicas de preparo do café expresso. Receitas básicas com café. Serviço de chá e café, Estudo sobre a profissão do barista, As possibilidades de enriquecer um cardápio com café ou chá. Práticas: metodologias e simulações.

### **Bibliografia básica:**

MORADO, R. Larousse da Cerveja. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009  
MARCELINA, C.;  
COUTO, C. Sou barista. São Paulo, SENAC SP, 2013.

SANTOS, J.; DINHAM, R. O essencial em cervejas e destilados. São Paulo.: SENAC,2006.

ALZER, C.; BRAGA, D. Falando de vinhos: A Arte de Escolher um Bom Vinho. São Paulo: SENAC Nacional, 2010.

BRIAN, Lucas. Coquetéis: 365 drinques deliciosos para todas as ocasiões. São Paulo: Publifolha, 2012.

FURTADO, Edmundo. Copos de Bar e Mesa. História. Serviços, Vinhos e Coquetéis. São Paulo: SENAC Nacional, 2014.

VEGRO, Celso Luis R; PINO, Francisco Alberto. Café: um guia do apreciador. 4.ed. São Paulo: Saraiva, 2008

MOLDVAER. A. O livro do café. 1ª ed. Nacional, Publifolha, 2016. MARTINS, A.L. História do café. 1ª ed. Nacional, editora Contexto, 2008.

GAYLARD, Linda; PAPPONE, Beatriz; SALES, Danielle Mendes. O livro do Chá. São Paulo: Publifolha, 2017.

### **Bibliografia complementar:**

DARTON, M. Coquetéis: para todas ocasiões. São Paulo: Marco Zero, 1995  
DAVIES, C.A. Alimentos e bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2001

VENTURINI FILHO, V. G. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Vol.I. São Paulo: Edgar Bucher, 2010.

WATSON, C. 500 sucos e vitaminas. São Paulo: Marco Zero editora, 2012. AMARANTE, José Oswaldo Albano do. Os segredos do vinho. Para iniciantes e iniciados. 3. ed. São Paulo: Summus, 2010.

FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e Bebidas: Uma Visão Gerencial. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

MELHORAMENTOS. Drinks, famosos coquetéis internacionais. São Paulo: Melhoramentos, 2006.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. São Paulo: SENAC Nacional, 1996.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastroni. Tecnologia de bebidas. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.

BRESSANI, E. Guia do barista. 4ª ed. Café editora, 2015. MARCELINA, C. Sou barista. 1ª ed. São Paulo, editora Senac, 2013.



**CENTRO EDUCACIONAL TRÊS MARIAS**  
**FACULDADE TRÊS MARIAS**

EDITAL Nº 43, DE 07/11/2023.

**SELEÇÃO DE PROFESSORES CONTEUDISTAS AUTÔNOMOS PARA ELABORAÇÃO  
DE MATERIAL DIDÁTICO PARA DISCIPLINAS A DISTÂNCIA - EAD**

**DADOS PESSOAIS**

<b>NOME COMPLETO:</b>	
<b>TELEFONE:</b>	
<b>NATURALIDADE:</b>	<b>NACIONALIDADE:</b>
<b>CPF:</b>	<b>RG:</b>
<b>DATA DE NASCIMENTO:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>E-MAIL:</b>	

**DADOS ACADÊMICOS**

<b>GRADUAÇÃO:</b>
<b>TITULAÇÃO:</b>
<b>RELACIONAR AS PÓS-GRADUAÇÕES:</b>
<b>EXPERIÊNCIA DOCENTE NO ENSINO SUPERIOR? Sim ( ) Não( )</b> <b>Quanto tempo?</b>
<b>EXPERIÊNCIA NA ELABORAÇÃO DE CONTEÚDO? Sim ( ) Não( )</b> <b>Quanto tempo?</b>
<b>EXPERIÊNCIA NA GRAVAÇÃO DE AULAS ? Sim ( ) Não( )</b>
<b>DISCIPLINA QUE DESEJA CONCORRER?</b> 1) 2) 3)
<b>Dados Bancários*</b> <b>PIX:</b> <b>*Opcional</b>

\_\_\_\_\_  
**ASSINATURA DO CANDIDATO**