

**CENTRO EDUCACIONAL TRÊS MARIAS
FACULDADE TRÊS MARIAS**

**EDITAL Nº 18 DE 14 DE ABRIL 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 conteudistas para desenvolverem materiais didáticos para a modalidade a distância, de autoria própria e inédita (ver detalhamento das atribuições do professor 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.

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

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 **18/04/2023**.

8. PERÍODO ESTABELECIDO PARA O DESEMPENHO DA FUNÇÃO

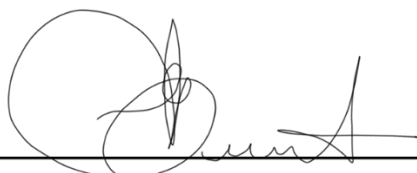
- a) O período para a elaboração do produto será de até 30 (trinta) dias a contar da data da capacitação e da assinatura do termo de compromisso;
- b) O desenvolvimento das propostas selecionadas será remunerado na forma de contrato específico de Cessão de Direitos Autorais Patrimoniais em favor da Instituição, 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	14 a 17/04/2023
Resultado	18/04/2023
Capacitação e assinatura de contrato	25/03/2023 (das 9:00 às 11:00)
Data final para entrega do material	15/05/2023

João Pessoa, 14 de abril de 2023.



EMÍLIA FERNANDES PIMENTA
Diretora Acadêmica

ANEXO I

DISCIPLINAS E EMENTAS

DISCIPLINAS

N	Disciplina	CH
1	Planejamento de Cardápio e Composição de Custos	60
2	Cozinha Brasileira	60
3	Cozinha Francesa	80
4	Cozinha Italiana	60
5	Garde Manger	80
6	Gastronomia Contemporânea	80
7	Confeitaria e Doceria	60
8	Panificação e Lanches	60
10	Cozinha Mediterrânea	80
11	Cozinha e técnicas de aves e carnes	80
12	Cozinha e técnicas de peixes e frutos do mar	40
13	Cozinha Chinesa e Japonesa	40
14	Gastronomia Saudável e Funcional	40
15	Gastronomia Hospitalar	40
16	Enofilia e Práticas de Sommelier	40
17	Bebidas, harmonização e Serviço de Bar	40

GASTRONOMIA

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

EMENTA: Trata dos controles gerenciais na hotelaria e restauração, desde os princípios do planejamento e da engenharia de cardápios, utilizando-se das fichas técnicas, ferramentas de controle e análise de custos, precificação de produtos e serviços. Apresenta os conceitos básicos na administração aplicados a negócios de alimentos e bebidas, abrangendo a gestão de processos com foco em fluxos operacionais e gestão organizacional. Propõe o aprofundamento dos conceitos através da elaboração de fichas técnicas, estudo da atividade financeira e seus respectivos métodos de controle de custos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TEICHMANN, Ione. **Cardápios técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: Educus, 2009. [Livro Eletrônico]

REGGIOLLI, Márcia Regina. **Planejamento Estratégico de Cardápios** - Para Gestão de Negócios em Alimentação - 2ª Edição. São Paulo: Atheneu, 2010. [Livro Eletrônico]

BARCIK, Piekarski Paula. **Planejamento de cardápios**. Curitiba: Contentus, 2020.

[Livro Eletrônico]

PEREIRA, Camila Gambini; MEIRELES, Maria Ângela de Almeida. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos** - Volume 6. São Paulo: Atheneu, 2013. [Livro Eletrônico]

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TEIXEIRA, Suzana. **Administração Aplicada Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010. [Livro Eletrônico]

TRIDA, Vanessa Camargo; FERREIRA, Fabio Moreira. **Gestão da qualidade em serviços de alimentação**: como elaborar um manual de boas práticas. São Paulo: Yendis, 2014. [Livro Eletrônico]

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. Caxias do Sul: EducS, 2010. [Livro Eletrônico]

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica Dietética Seleção e Preparo de Alimentos**. 8ª Edição. São Paulo: Atheneu, 2013. [Livro Eletrônico]

FRANCO, Guilherme. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2010. [Livro Eletrônico]

COZINHA BRASILEIRA

EMENTA: Discorre sobre a evolução da gastronomia brasileira por meio da história e das diversas influências socioculturais e suas contribuições na formação dos pratos típicos e identidade de cada região. Propõe o desenvolvimento prático de vários pratos regionais, apresentando suas particularidades de preparo, ingredientes e produtos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASCUDO, Luis da Camara. **A História da Alimentação No Brasil**. 4ª. Ed. São Paulo. Global. 2011.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**.
http://www.usp.br/cje/anexos/freire_gilberto_casa_grande_senzala.pdf

“De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. Revista Brasileira de História. vol.37 no.75 São Paulo.May/Aug. 2017 . http://www.scielo.br/abcesso_em_out/2017.

SILVA, Nil Castro da. **Culinária e Alimentação em Gilberto Freyre**: Raça, identidade e modernidade. Acesso em 04/out/2017. <https://muse.jhu.edu/article/557519/summary>

BOCCATO, André; LELLIS, Francisco. **Os Banquetes do Imperador**. Editora Senac. São Paulo. 2013

Bibliografia Complementar:

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: significados sociais na história da alimentação. <http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640> acesso em 04/10/2017.

TEMPASS. Martín César. **Os grupos indígenas e os doces brasileiros.**
<http://www.seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/7201>. acesso em 04/10/2017.

MACIEL. Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira.** Cultura; Alimentação; Identidade.<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217> acesso em 04/10/2017.

CORÇÃO. Mariana. **A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo.**
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-21862012000200008
acesso em 04/10/2017. História da África.
<Http://www.unesco.org/new/pt/brasil/education/inclusiveducation/general-historyof-africa/>

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.

COZINHA FRANCESA

EMENTA: A história da culinária francesa. Particularidade da culinária nas diferentes regiões. A cozinha de bistrô e a cozinha regional. Culinária típica conhecida mundialmente. Ritual na

confeção culinária. Singularidade das sobremesas francesas. Tipos de entradas, maneira formal de receber à francesa. Organograma de um serviço à francesa.

Bibliografia Básica:

DOMINÉ, André. **Especialidades francesas**. Itália: Könemann, 2001

DAVID, Elizabeth. **Cozinha francesa regional**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

ROSENBLUM, Mort; RODRIGUES, Talita M. **Um ganso em Toulouse**: e outras aventuras culinárias na França. Rio de Janeiro: Rocco, 2003. 376 p.

Bibliografia Complementar:

DELORME, H. **Enciclopédia da Gastronomia Francesa**. Rio de Janeiro. Ediouro, 2010

LAULNOIT, Béatrix de; ALEXANDRE, Philippe. **Breve História da Gastronomia Francesa**. São Paulo: Tinta Negra, 2012.

TROISGROS, Claude. **Jantares do que maravilha**. São Paulo: Globo Estilo, 2013.

VILLARD, Roland. **A dieta do chef. Alta Gastronomia de baixa caloria**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2010.

COZINHA ITALIANA

EMENTA: Região Norte: culinária e aspectos regionais. Região Sul: culinária e aspectos regionais. Região Litorânea: culinária e aspectos regionais. Ilhas da Sardenha e Sicília: culinária e aspectos regionais. Elaboração e preparação de pratos típicos.

Bibliografia Básica:

DAVID, E. **Cozinha Italiana**; Sao Paulo: Companhia das Letras, 1998;

HAZAN, Marcella. **Fundamentos da cozinha italiana clássica**. São Paulo: Martins Fontes, 2002

DONOVAN, Jennifer. **Culinária italiana**: receitas especiais fáceis de fazer. 2.ed. São Paulo: Publifolha, 2010.

Bibliografia Complementar:

A grande cozinha: massas. São Paulo: Abril, 2007. 176 p. (Abril coleções)

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 Introdutório 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 >. 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.

CONFEITARIA E DOCERIA

EMENTA: Percorre a evolução histórica e prática da confeitaria. Explora as bases teóricas, princípios e técnicas da confeitaria clássica internacional, o desenvolvimento de suas produções e as novas tendências e técnicas da confeitaria contemporânea. Histórico do chocolate. Processo de produção do chocolate. Receitas básicas para compor um cardápio com chocolates. As técnicas de preparo de diversos tipos de preparações com chocolate. As possibilidades de enriquecer um cardápio com chocolate. Elaboração de trufas, ovos de páscoa, bombons recheados, bombons especiais. Práticas: metodologias e simulações.

Bibliografia Básica:

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. São Paulo: Manole, 2011. Disponível em: Biblioteca Virtual Universitária 3.0. Acesso em 08 out 2017.

FARROW, Joanna. **Bolos**: 80 receitas clássicas e contemporâneas. São Paulo: Manole, 2007. Disponível em Minha Biblioteca. Acesso em 08 out. 2017.

MICHEL, Suas. **Pâtisserie**: abordagem Profissional. São Paulo: CENGAGE, 2011. Disponível em Minha Biblioteca. Acesso em 08 out. 2017.

YOUNG, P. A. **Aventuras com Chocolate – 80 receitas sensacionais**. São Paulo: Marco Zero, 2009.

FARROW, Joana. **Chocolate**. Manole, 2005

FABRICACIÓN y utilización industrial del chocolate. Zaragoza: Acríbia, 1994. 432 p.

Bibliografia Complementar:

HAMLIN. **Escola de Culinária**: 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo. São Paulo: Manole, 2008. Disponível em Biblioteca Virtual Universitária. Acesso em 08 out 2017.

CORÓ, Giana Cristina. “A sobremesa francesa nos anos 1950 aos anos 2000: Evolução, consumo e patrimônio”. Curitiba: Ed. UFPR, História: questões & debate, N. 54, p.193-226, jan/jun. 2011. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25745> Acesso em 08 out. 2017.

PACHER, Andreia Maria. “O Processo do Ensino da Confeitaria Clássica nas Disciplinas de Confeitaria, nos cursos Superiores de Gastronomia em Santa Catarina”. Dissertação de mestrado. Camboriú/SC: UNIVALI, 2014. Acesso em 08 out. 2017. Disponível em: <http://siaibib01.univali.br/pdf/Andr%C3%A9ia%20Maria%20Pacher.pdf> SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Port. 05, de 09/

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 Holograin 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 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 MEDITERRÂNEA

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://anhembibv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520429785> GISSLEN, Wayne.

Culinária Profissional. Barueri, São Paulo. Manole, 2012. 1088 p. (e-book) – disponível

em:<http://anhembibv3.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://anhembibv3.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 Introdutório de Chef Profissional. 2. ed. Barueri, São Paulo.
Manole, 2014. 236 p.

COZINHA E TÉCNICA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR

EMENTA: Discorre sobre os princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HANZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipulação de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. Disponível em: Minha Biblioteca. Acesso em: 19 de out.de 2017.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: SENAC, 2005. Disponível em: Minha Biblioteca. Acesso em: 19 de out.de 2017.
TEICHMANN, Ione T. Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Disponível em: Minha Biblioteca. Acesso em: 19 de out.de 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

INGLESIAS, J. C. Sabor & saber: os cinco sentidos da alimentação. São Paulo: Singular, 2007. Disponível em: Minha Biblioteca. Acesso em: 19 de out.de 2017.
MCGEE, Harold. Comida e Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo: Martins Fontes, 2011. Disponível em: Minha Biblioteca. Acesso em: 19 de out.de 2017.
ORDOÑEZ, J. A. e COLS. Tecnologia de alimentos – Vol.2: alimentos de origem animal. Ed. Artmed, 2005. Disponível em: Minha Biblioteca. Acesso em: 19 de out.de 2017.
WRIGHT, Jeni & TREUILLE, Eric. Le cordon bleu – todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 1998. Disponível em: Minha Biblioteca. Acesso em: 19 de out.de 2017.
LTD, Octopus Publishing Group. Larousse gastronomique. 2009. Disponível em: Minha Biblioteca. Acesso em: 19 de out.de 2017.

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.

GASTRONOMIA SAUĐAVEL E FUNCIONAL

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: Marco Zero, 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

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

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 happy hour. 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 brunchs. 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 18, DE 14/04/2023.

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

DADOS PESSOAIS

NOME COMPLETO:	
TELEFONE:	
NATURALIDADE:	NACIONALIDADE:
CPF:	RG:
DATA DE NASCIMENTO:	
ENDEREÇO:	
E-MAIL:	

DADOS ACADÊMICOS

GRADUAÇÃO:
TITULAÇÃO:
RELACIONAR AS PÓS-GRADUAÇÕES:
EXPERIÊNCIA DOCENTE NO ENSINO SUPERIOR? Sim () Não() Quanto tempo?
EXPERIÊNCIA NA ELABORAÇÃO DE CONTEÚDO? Sim () Não() Quanto tempo?
EXPERIÊNCIA NA GRAVAÇÃO DE AULAS ? Sim () Não()
DISCIPLINA QUE DESEJA CONCORRER?

ASSINATURA DO CANDIDATO