

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
GABINETE DA REITORIA**

ANEXO III

**Normas Complementares para realização da Prova Teórico-Prática constante no Edital de
Inclusão nº 2 do Edital 01/2015**

Campus de Salvador

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO DA CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

Áreas de conhecimento: **Estudos de Alimentos em Gastronomia e Estudos e Técnicas
Gastronômicas**

1. Da realização das provas

1.1 Para a realização das provas escrita e didática a Congregação aprovou, conforme Edital, uma lista constando de dez pontos da qual os três primeiros pontos destinam-se à prova teórico-prática e os demais à prova didática, conforme seguem:

Pontos para a Prova Teórico-Prática:

1. Produto cárneo guarnecido com cereais, raízes, tubérculos e/ou frutas e hortaliças na Cozinha Brasileira;
2. Produto cárneo guarnecido com cereais, raízes, tubérculos e/ou frutas e hortaliças na Cozinha Oriental;
3. Produto cárneo guarnecido com cereais, raízes, tubérculos e/ou frutas e hortaliças na Cozinha Mediterrânea.

Pontos para a Prova Didática:

4. Panificação: evolução, técnicas gastronômicas e inovações tecnológicas;
5. Ovos, leite e derivados: propriedades funcionais e aplicações na Gastronomia;
6. Caracterização físico-química e utilização de pescados em preparações gastronômicas;
7. Produtos cárneos: tipos, técnicas gastronômicas e alterações físico-químicas no processamento;
8. Confeitaria clássica franco-italiana: tipos, características e técnicas gastronômicas;
9. Tendências das técnicas gastronômicas na cozinha contemporânea;
10. Implicações das técnicas gastronômicas básicas nas alterações físico-químicas dos alimentos.

2. Da realização da Prova Teórico-prática

- 2.1. Consistirá da produção de preparações sob a forma de empratado, para análise dos três (3) avaliadores da comissão julgadora.
- 2.2. Deverá ser realizada a partir dos pontos constantes na lista homologada pela Congregação da ENUFBA, devendo a preparação a ser elaborada, ter correspondência com a temática do ponto sorteado a partir da lista de alimentos disponibilizados pela Unidade.
- 2.3. Ocorrerá imediatamente após o sorteio do ponto único para todos os candidatos.
- 2.4. A ordem de realização da prova obedecerá à ordem de inscrição no concurso.
- 2.5. Imediatamente após o sorteio do ponto único os candidatos entregarão o plano de aula à Comissão Julgadora.
- 2.6. Após o sorteio do ponto, cada candidato disporá de até 30 minutos para selecionar os gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios disponíveis na unidade, divulgados eletronicamente no sítio da Escola de Nutrição, após homologação das inscrições.
- 2.7. A Unidade disponibilizará um servidor para apoiar o candidato quanto a informações sobre o uso e normas do laboratório. Esse servidor não exercerá a função de apoio técnico para a realização da aula.
- 2.8. Será facultado aos candidatos utilizar utensílios de uso pessoal.
- 2.9. Cada candidato disporá de 02 horas para realização da prova teórico-prática.

3. Da elaboração do relatório

- 3.1. Cada candidato disporá de 90 minutos para a elaboração do relatório.

4. Da leitura do Relatório

- 4.1. A leitura do relatório técnico ocorrerá em sessão pública, em data e horário estabelecidos pela comissão julgadora no período do concurso.

5. Critérios de avaliação da prova teórico-prática

- 5.1. No julgamento da prova teórico-prática, cada membro da Comissão Julgadora, avaliará o candidato conforme Barema estabelecido.

Salvador, 11 de março de 2015

JOÃO CARLOS SALLES PIRES DA SILVA
Reitor