



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE  
CURSO DE GASTRONOMIA  
CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO - EDITAL Nº  
SETOR DE ESTUDO: GASTROTECNIA, COZINHA BRASILEIRA, ENGENHARIA DE  
CARDÁPIOS, PROJETOS DE AMBIENTAÇÃO E DESIGN PARA RESTAURANTES E  
SIMILARES**

**PONTOS DO CONCURSO**

1. Métodos de cocção;
2. Aquisição, armazenamento, higienização, controle e segurança no pré-preparo, preparo e cocção e pós-cocção dos alimentos;
3. Influencias de populações indígenas, europeias, africanas e outros migrantes na culinária brasileira;
4. Contribuições de técnicas e ingredientes, influência socioeconômicas e religiosas de culturas diversas na culinária brasileira tradicional e contemporâneas;
5. Ferramentas de suporte para engenharia e reengenharia de cardápios;
6. O estudo do consumidor na engenharia de cardápios;
7. Gestão de projetos de cozinha e fluxo de serviço na gastronomia;
8. Dimensionamento da tecnologia utilizada nas cozinhas em relação ao espaço físico disponível.