

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE
PROFESSOR SUBSTITUTO
EDITAL Nº 03/2019 GAB-IGU/DG-IGU/IGUATU-IFCE
REGIME DE TRABALHO – 40H SUBSTITUTO**

ANEXO II – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ÁREA	SUBÁREA	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
NUTRIÇÃO	DIETÉTICA	<ol style="list-style-type: none"> 1. - Nutrição na adolescência 2. - Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição 3. - Planejamento dietético para indivíduos adultos saudáveis 4. - Vitaminas lipossolúveis 5. - Planejamento de cardápios institucionais 6. - Carotenóides funcionais 7. - Marketing e empreendedorismo em Nutrição 8. - Probióticos e Prebióticos 9. - Equilíbrio hidroeletrolítico 10. - Boas Práticas de Fabricação em Unidades de Alimentação e Nutrição.
GASTRONOMIA	HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. - Técnicas de cortes, preparo e pré-preparo de ingredientes de origem animal 2. - Métodos clássicos de cocção 3. - Utensílios, máquinas e equipamentos 4. - Seleção e aquisição de vegetais e carnes 5. - Hierarquia na cozinha (as brigadas de Escoffier) - Preparo de Caldos, Fondue e Molhos básicos - Preparo de Embutidos 6. - Aspectos Químicos e Funcionais dos Componentes dos Alimentos 7. - Ingredientes de origem animal e vegetal 8. - Técnicas de cortes em vegetais e Pré-preparo de ingredientes de origem vegetal