

PROGRAMA PARA SELEÇÃO DE PROFESSOR SUBSTITUTO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA DO INSTITUTO DE CULTURA E ARTE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

SETOR DE ESTUDO: Cozinha de Especialidades

1. Gastronomia Francesa: História, regiões, ingredientes, técnicas e preparações.
2. Gastronomia Italiana: História, regiões, ingredientes, técnicas e preparações.
3. Gastronomia Europeia: História, ingredientes, técnicas e preparações.
4. Gastronomia Asiática: História, ingredientes, técnicas e preparações
5. Gastronomia Natural e ecológica
6. História da gastronomia
7. Habilidades e técnicas básicas da cozinha
8. Enogastronomia