

## PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
NOME:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	AÇOUGUEIRO
MODALIDADE:	LIVRE

**Metodologia:** O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo em uma interface diagramada de fácil navegação chamada de Sala de Aula Virtual. O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância.

**Sincronicidade:** os cursos/eventos são caracterizados como síncronos, a partir do momento da inscrição, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter data de início e término definidas.

**Tutoria e Formas de Interação:** Os cursos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada online por meio do sistema de Sala de Aula Virtual. A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados. A interação entre tutores, estudantes e administração do curso é online.

**Avaliação/Certificação:** A avaliação é quantitativa e interpretativa. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) nas atividades da avaliação final. Todos os cursos contam com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

**Organização curricular:** Os programas apresentam organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

**Tecnologia de EAD/e-learning:** Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para a Sala de Aula Virtual, que é um ambiente de aprendizagem online otimizado para EAD.

**Materiais Didáticos:** O conteúdo programático é lastreados em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a avaliação final, grupo de estudos interativo com professor e sistema de anotações pessoais sobre o curso.

**Interação e Suporte Administrativo:** Os programas de formação contam – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e alunos; alunos e professores/tutores; e alunos e pessoal de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. A Sala de Aula Virtual utilizada pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

**Sobre a Instituição de Ensino:** A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma empresa de educação a distância tradicional. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 350 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Somos uma empresa de educação legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62 e que atua com a idoneidade e credibilidade servindo diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

## ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

**TÍTULO DO PROGRAMA:** Açougueiro

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:** Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Função do Açougueiro Balconista  
Atendimento ao Cliente  
Regras da Vigilância Sanitária e Higiene Pessoal  
Principais Cortes de Carnes  
Carne  
A carne como alimento  
Definições de carne  
Características organolépticas da carne  
Cor  
Problemas na coloração da carne  
Odor sabor  
Suculência  
Maciez  
Aspectos nutricionais da carne  
Açougue  
O que é ser um açougueiro  
Quais as características necessárias para ser um açougueiro  
Qual a formação necessária para ser um açougueiro  
Principais atividades de um açougueiro  
Áreas de atuação e especialidades  
Mercado de trabalho  
Estrutura física  
Manipulador de alimentos  
Quem é o manipulador de alimentos  
Os princípios básicos do manipulador de alimentos  
Lavar bem as mãos com água e sabão  
Contaminação da carne  
O que é contaminação  
O que são os micróbios  
Contaminação por micróbios  
Conservação da carne bovina  
Resfriar  
Congelar  
Descongelar  
Documentação anexadas as paredes exigidas na fiscalização  
Notas explicativas  
Serra de fita para ossos  
Moedor de carne  
Luvas de malha de aço  
Câmara fria  
Proteção da coluna  
Equipamentos de proteção individual (EPIs)  
Exames médicos  
Apresentação  
Definições Pertinentes  
Equipando o setor de açougue  
Higiene e Limpeza  
Higiene Pessoal  
Higiene do Ambiente  
Higiene dos Equipamentos  
Multiplicação Bacteriana  
Escalas de Higiene

O uso do Fatiador de Bifes  
Moedor Homogeneizador de Carne Moída  
Equipamentos de Produção Automatizados  
Conservação de Produtos  
Recebimento e Estocagem  
Conhecendo Algumas Características da Carne  
Formação Técnica em Cortes  
Embalagem e Exposição  
Cortes Tradicionais e Especiais de Bovino