

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