

# PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
RAZÃO SOCIAL:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
NOME FANTASIA:	CURSOSVIRTUAIS.NET
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	PADEIRO
MODALIDADE:	CAPACITAÇÃO LIVRE OFERTA - EAD

**Metodologia:** O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online em uma interface diagramada de fácil navegação AVA (Ambiente Virtual de Estudos). O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância. O curso conta com a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula/módulo e também realização da prova final.

**Formato:** O curso é ofertado de forma assíncrona e conta com atividades complementares síncronas, permitindo que o aluno organize seus estudos conforme sua disponibilidade. Os módulos de aprendizado são liberados de maneira assíncrona e progressiva, sendo necessário concluir cada etapa para avançar à seguinte. Complementarmente, o curso conta com atividade síncrona por meio do suporte em tempo real com o professor, disponível às terças e quintas-feiras, das 15h às 16h, na ferramenta de tira-dúvidas.

**Tutoria e Formas de Interação:** Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada por meio do da Área do Aluno, no Ambiente Virtual de Estudos (AVA). A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados.

**Prova final/Certificação:** A prova final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) na prova final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

**Organização curricular:** O curso apresenta 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 o ambiente de estudos na área do aluno, que é um AVA otimizado para nossa plataforma de ensino.

**Materiais Didáticos:** O conteúdo programático é lastreado em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a prova final, grupo de estudos com o tutor/professor, e atividades atividade avaliativas sobre cada aula do curso.

**Interação e Suporte Administrativo:** O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O Ambiente Virtual de Estudos (AVA) utilizado pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

**Sobre a Instituição de Ensino:** A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando 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

**NOME DA CAPACITAÇÃO:** Padeiro

**OBJETIVO DE APRENDIZAGEM:** Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático. Melhorar as competências específicas do curso e desenvolver habilidades de pensamento crítico e analítico acerca do tema estudado.

### **ATIVIDADES/AULAS:**

- 1) Panificação
- 2) Boas Práticas na Manipulação de Alimentos
- 3) Técnicas de Padeiro
- 4) Equipamentos e Processos de Panificação
- 5) Formulações e Receitas Básicas
- 6) Receitas de Padeiro e Confeiteiro
- 7) Relações Interpessoais no Trabalho

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:**

Procedimentos para higiene da cozinha e utensílios  
Origem do pão  
Chef de panificação e suas responsabilidades  
O trigo e sua a farinha  
Composição da farinha de trigo  
Outros tipos de farinha  
Principais ingredientes da panificação  
Fermentação  
Fermentos ou leveduras  
Tabela comparativa dos fermentos comerciais  
Fermentação natural  
Preparação do fermento natural  
Fluxograma do processo de preparação de pães  
Preparo da massa (métodos)  
Fluxograma método direto e método esponja  
Temperaturas recomendadas para o desenvolvimento da fermentação  
Defeitos do pão e suas causas  
Máquinas e equipamentos para panificação  
Ingredientes básicos para panificação  
Processo de panificação  
Cálculos de Balanceamento  
Como calcular o peso dos ingredientes  
Qual vai ser o rendimento da receita?  
Como calcular uma encomenda de pães?  
Como balancear uma receita (descobrir as porcentagens)?  
Preparo de massas Fermentadas  
Pães de massa semi doce  
Pão de Hot Dog  
Pão de Hamburger  
Croissant  
Pão de Leite  
Pães de massa salgada  
Pão Francês I  
Pão Francês II  
Pão Sírio  
Ciabatta  
Baguette / mini baguete  
Pão de Torresmo  
Pão Integral  
Pão de Centeio  
Pão Caseiro

Pão de Forma  
Mini Pão  
Pães de massa doce  
Pão Doce  
Pão Petrópolis  
Pão de Coco  
Sonho  
Broa de Fubá  
Pães de mestre  
Pão de Cerveja  
Pão de Cebola  
Pão de Alho  
Pão de Ervas  
Pão de Pizza  
Pão de Batata  
Pão de Mandioquinha  
Recheios e coberturas  
Creme Baunilha  
Geléia de Brilho  
Farofa para Decoração  
Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros  
Contaminação dos Alimentos  
Micro-organismos em Alimentos  
Cuidados com o Funcionário - Higiene, Saúde e Treinamento  
Higiene Pessoal  
Hábitos Pessoais  
Controle da Saúde  
Treinamento  
Usando o Termômetro  
Boas Práticas das Compras ao Consumo  
Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos  
Rotulagem de Alimentos Embalados  
Armazenamento de Alimentos  
Preparando o Alimento  
Servindo o Alimento  
Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho  
Condições de Saneamento da Água  
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios  
Controle Integrado de Pragas  
Acondicionamento e Destino do Lixo  
Edificações e Instalações  
Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados  
Modelos de POP  
Modelos de Planilhas  
O pão nosso de cada dia  
O que é pão?  
Os ingredientes  
Ingredientes básicos  
O trigo e a farinha  
Farinha de trigo  
Tipos de farinha de trigo  
Conhecendo o glúten  
Testes de glúten  
Fermentos  
Tipos de fermentos  
Tipos de fermento biológico  
Fermento natural  
Sal  
Gorduras  
Açúcar  
Ovos

Leite  
Melhoradores de farinha  
Métodos de produção  
Equipamentos para panificação  
Balanceamento de receitas  
Fichas técnicas panificação  
Pão francês  
Massinha  
Pão de hambúrguer  
Pão para cachorro quente / doguinho  
Sonho / donut's  
Brioche  
Trança doce  
Pão de sanduíche  
Pão italiano  
Pão sovado  
Pão de milho  
Pão integral  
Pão de cenoura  
Pão de beterraba  
Pão de espinafre  
Pães artesanais  
Cueca virada  
Pão colonial  
Pretzel  
Pão de burgol  
Pão de batata  
Cuca alemã  
Cuca de nata  
Cuca italiana  
Farofa para cuca  
Massa para esfiha  
Massa folhada  
Massa para pizza  
Molho de tomate para pizza  
Pizza quatro queijos  
Pizza marguerita  
Pizza de tomate seco e rúcula  
Calzone de bacon  
Pizza portuguesa  
Pizza de brócolis  
Massa de pizza rápida  
Baguete recheado  
Pão caseiro artesanal  
Biscoito mignon  
Pão de milho verde  
Caseirinho amanteigado  
Foccacia  
Pão ciabatta  
Pão sovado colonial  
Pão de leite condensado  
Pão de ameixa  
Cuca de leite condensado  
Massa doce especial  
Meia lua  
Pão sírio  
Massas de confeitaria  
Massa sablé / cuca cremosa  
Massa sucrée / massa frola  
Massa brisée / quiche  
Empada de massa brisé

Massa para risólis  
Massa para pastel  
Pão-de-ló  
Pão-de-ló para rocambole  
Camadas de makrom  
Massa para canoinha / panelinha  
Massa para pastel de forno  
Recheios salgado  
Recheio de frango  
Recheio de palmito  
Molho bechamel  
Recheio para pastel  
Recheio para esfihas  
Quatro queijos  
Caponata de berinjela  
Pesto  
Patê de fígado  
Molho remolado  
Molho tártaro  
Pasta de gorgonzola  
Mousse de pimentão  
Mousse de salmão  
Salgados comerciais  
Bolinho de bacalhau  
Croquete  
Bolinho de batata  
Pão de queijo  
Quibe  
Recheios doces  
Fios de ovos  
Ovos moles  
Recheio para torta de bombom  
Creme de limão  
Merengue caramelizado  
Recheio de leite condensado  
Recheio de ameixa  
Crocante  
Coulis de frutas  
Gaspacho  
Calda para tortas  
Calda de chocolate  
Sobremesas  
Ambrosia  
Cocada com leite condensado  
Apfelstrudel austríaco  
Bavaroise de morango  
Cassata  
Crepe suzette  
Mousse de chocolate  
Mousse de maracujá  
Tiramissu  
Pudim de leite  
Rocambole surpresa  
Sagu  
Sorvete de creme  
Pavê de café  
Doce de figo  
Doce de abóbora  
Quindim tradicional  
Quindim de chocolate  
Quindim de damasco

Quindim de nozes  
Quindim de amendoim  
Biscoitos  
Massa sablé - amanteigados  
Sequilhos  
Petit-four salgado  
Cookies de chocolate  
Cokitos  
Biscoito de aveia  
Biscoito de polvilho  
Pão de mel  
Muffins de chocolate  
Biscoito amanteigado de laranja  
Biscoito grissini  
Bolos  
Bolo de velas  
Bolo de banana caramelada  
Brownie de avelã  
Petit gateau  
Muffins de banana com chocolate  
Bolo inglês  
Bolo de laranja  
Docinhos / caramelados / glaceados  
Pastel de santa clara  
Pastel de belem  
Olho de sogra  
Camafeu  
Trouxinha de nozes  
Macarons  
Bem casados  
Branquinho  
Olho de sogro  
Caramelo para docinhos  
Glacê real  
Pasta americana  
Massa elástica  
Chocolate  
Uma doce história  
Legislação brasileira sobre chocolate  
Coberturas de chocolate  
Tipos de coberturas  
Recomendações  
Temperagem  
Bombom tipo alpino  
Bombom fofinho  
Bombons variados  
Trufa de chocolate  
Trufas recheadas  
Trufas de frutas  
Trufa com especiarias  
Trufa de café  
Trufa de laranja  
Tortas  
Torta de especiarias  
Torta roma  
Torta de bombom com morango  
Torta de nozes  
Torta africa  
Torta parma  
Torta macrom  
Cheese cake

Tabelas de medidas  
Como conseguir melhores resultados  
Relações humanas no trabalho  
Comportamento e postura profissional  
Cordialidade  
O bom relacionamento profissional  
Atitudes em relação à empresa