PROGRAMA 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:	COMIDAS NORDESTINAS
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 desenvolvido com base em apostilas e outros materiais didáticos atualizados. Além do material de estudo, o aluno conta com diferentes ferramentas de aprendizagem, como grupo de estudos com tutor/professor, tira-dúvidas por inteligência artificial, atividades avaliativas ao longo das aulas e prova final para avaliação do aprendizado.

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: Comidas Nordestinas

BASE LEGAL: CF/88, arts. 206, II, e 209; na LDB 9.394/96, arts. 39, § 2º, I, e 40; e no Decreto 5.154/2004, art. 3, em consonância com a Resolução CNE/CP 1/2021 (MEC), arts. 14 e 37, quanto à formação e aperfeiçoamento profissional.

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Ao concluir o curso de Comidas Nordestinas, o aluno deverá ser capaz de compreender o contexto histórico e cultural da gastronomia do Nordeste, reconhecendo influências indígenas, africanas e europeias, bem como particularidades culinárias do litoral e do sertão. Também deverá identificar ingredientes tradicionais, como macaxeira, carne-seca, manteiga de garrafa, queijo coalho, coco, rapadura e feijão-fradinho, distinguindo seus principais usos. O aluno desenvolverá conhecimentos sobre termos, técnicas, medidas e procedimentos culinários para preparar pratos típicos, acompanhamentos, molhos, bebidas e doces regionais, ampliando seu repertório de receitas nordestinas tradicionais e contemporâneas.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Introdução à gastronomia nordestina
2) Culinária nordestina
3) Estudo sobre macaxeira
4) Guia de receitas nordestinas
5) Baião de dois acompanhado com molho de lambão

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Introdução
Regiões
Alagoas
Bahia
Ceará
Maranhão
Paraíba
Pernambuco
Piauí
Rio Grande do Norte
Sergipe
Conclusão
Contexto histórico e gastronômico da região nordeste
Cozinha do Nordeste - encontro de mar e sertão
As refeições e os doces da casa-grande
Gado no nordeste e comida do sertanejo
Pratos do sertão

Pratos do litoral
Ingredientes tradicionais
Diferenças entre as carnes-secas
Manteiga de garrafa
Queijo coalho
Queijo manteiga - (também conhecido como queijo do sertão)
Coco (cocos nucifera)
Rapadura
Banana (musa acuminata)
Lagostim
Abóboras de casca dura (no nordeste conhecido como jerimum)
Carambola (averrhoa carambola)
Entrecot
Feijão
Termos, técnicas e definições utilizadas nesse trabalho
Receitas
Creme de abóbora com lagostim ao leite de coco
Queijo coalho de cabra gratinado
Kobe de sol
Noisette de cordeiro
Parfait nordestino
Arroz do sertão
Carne de sol na manteiga de garrafa
Salada de feijão fradinho
Cartola
Sorvete de coco
Carambolas salteadas com queijo coalho de cabra gratinado
Creme de abóbora com lagostim e leite de coco ao perfume de gengibre
Manteiga de garrafa
Entrecot de sol
Chips de batata doce
Emulsão de coentro
Redução demi glace com rapadura
Salada de feijão fradinho
Purê de mandioca
Tabela de conversão
Considerações finais
Introdução
Descrição da macaxeira e uso culinário
Macaxeira no gosto do indígena, português e africano
Produção de mandioca no brasil e rompendo continentes
Considerações finais
Acarajé
Vatapá
Bobo de camarão
Camarão à baiana
Carne seca desfiada (jabá) com jerimum e macaxeira
Creme de galinha
Lagosta ao alho e óleo
Lagosta à moda reis
Moqueca de peixe

Peixada cearense
Pirão
Abará
Acarajé
Molho de acarajé
Bobó de camarão
Camarão à baiana
Caruru
Farofa de dendê
Frango de ensopado
Molho de pimenta
Moqueca de camarão ou pitu
Moqueca de catado de siri ou caranguejo
Moqueca de peixe
Moqueca de peixe especial
Peixe assado no leite de coco
Sarapatel
Xinxim de bofe
Xinxim de galinha
Galinha de cabidela
Buchada
Mão de vaca
Chambaril
Feijoada completa
Caldinho de peixe ou camarão
Batida de frutas
Caranguejo
Casquinho de caranguejo
Sururu
Arrumadinho
Escondidinho
Carne de sol
Charque à brejeira
Cozido
Peixada pernambucana
Caldeirada
Bredo de coco
Feijão de coco
Quibebe
Doces nordestinos
Bolo de frutas
Bolo de rolo
Bolo pé-de-moleque
Bolo de macaxeira
Sorvetes de frutas regionais
Os quindins de iaiá
Aluá
Batida de coco
Bolo de batata doce
Bolo de cenoura
Bolo de milho

Bolo de nata
Canjica
Cocada de coco verde
Cuscuz de tapioca
Grude de goma
Pamonha

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

CURSOS VIRTUAIS LTDA - CNPJ 08.179.401/0001-62
Assinatura eletrônica qualificada com certificado digital ICP-Brasil

Código: **142**

