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:	MOLHOS
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: Molhos

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 Molhos, o aluno deverá ser capaz de compreender os fundamentos, a classificação e as principais técnicas de preparação de molhos, reconhecendo o uso adequado de bases claras e escuras, agentes espessantes, reduções e emulsões. Deverá identificar ingredientes, temperos, texturas e pontos de preparo, além de aplicar procedimentos para elaborar molhos clássicos, finos, contemporâneos e vegetarianos, como bechamel, velouté, demi-glace, maionese, holandês e molho de tomate. Também deverá desenvolver conhecimentos para combinar, harmonizar e finalizar molhos destinados a carnes, massas, legumes, saladas e outros acompanhamentos, com atenção ao sabor, à apresentação e à padronização das receitas.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Molhos
2) Técnicas
3) Receitas de Molhos Finos
4) Molhos Vegetarianos
5) Boas práticas na manipulação de alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Definições
História
Pontos importantes para a preparação de um bom molho
Agentes espessantes ou elementos de ligação
Classificação dos molhos
Os grandes molhos
Molho de base escura
Espannol
Demi-glace
Molhos de base clara
Bechamel
Velouté
Molhos Emulsionados
Maionese
Holandês
Molho de tomate
As técnicas de base

Tipos de molhos
Uso dos molhos
Receitas
Molho de agrião
Molho Bechamel
Molho branco
Molho de menta (Mint Sauce)
Molho de mostarda
Caldo de carne
Fumê de frango
Fumê de peixe
Purê de tomate
Molho de alcachofra e salmão
Molho de camarão e pimentão grelhado
Molho brócolos e salmão fresco
Molho cremoso de vieiras
Molho de frutos do mar
Molho de presunto e aspargos
Molho de radicchio, endívia e alho-poró
Molho de salmão defumado e ervilha
Molho de siri e rúcula
Molho de tomate seco ao manjericão
Molho suave de queijo com uvas
Molho rosado com pimenta rosa
Molho All - Arrabiata
Molho puttanesca
Molho cremoso ao limão
Molho aos quatro queijos
Molho ao ragu de carne
Molho ao pomodoro
Molho de queijo gorgonzola
Molho de carne com funghi
Molho al pesto
Molho de presunto e ervilhas
Molho de frango, azeitona verde e uva-passa
Molho de creme de leite com manjericão
Molho de funghi e cogumelo fresco
Molho de camarão
Molho de vitela
Molho cremoso ao limão / amaretto
Molho suave de queijo / com uvas
Molho de queijo gorgonzola
Molho de funghi secchi
Molho a bolonhesa
Molho ferrugem
Molho de tomate seco com presunto cru
Creme de tomate
Maionese de soja
Molho de abacate para salada
Molho branco
Molho delicioso para salada

Molho de iogurte para salada
Molho de PTS p/ macarronada e polenta
Tempero especial

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **144**

