

# 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:	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 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:** Molhos

**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) Molhos
- 2) Técnicas
- 3) Receitas de Molhos Finos
- 4) Molhos Vegetarianos

### **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  
Espagnol  
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 manjeriçao  
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