

# 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:	CHOCOLATE, OVOS E BOMBONS TRUFADOS
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:** Chocolate, Ovos e Bombons Trufados

**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) Fabricação de chocolates
- 2) Bombons e trufas
- 3) Ovos de páscoa artesanais
- 4) Receitas de bolos, tortas, bombons e trufas

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:**

Introdução

Ambiente de trabalho e equipamentos

Preparação do chocolate

Ovos de páscoa

Embalagens de ovos

Receitas especiais de ovos

Bombons maciços

Bombons recheados

Bombons banhados

Bombons especiais

Embalagem dos bombos

Trufas

Pirulitos

Alfajor e pão de mel

Arranjos e topiarias com bombons

Introdução

Diferença entre trufa e bombom trufado

Matéria prima

Chocolate

Bebidas e licores

Espessantes

Manteiga e creme de leite

Especiarias diversas

Higiene e manipulação de alimentos

Instalações e utensílios

Ambiente

Utensílios

Processo de produção

Trabalhando o chocolate para a cobertura

Fusão ou derretimento do chocolate

Temperagem ou pré-cristalização do chocolate

Produção das trufas e bombons trufados

Elaboração da massa de trufa

Moldagem das trufas

Moldagem dos bombons trufados

Decoração e embalagem

Prazo de validade

Rotulagem

Conclusões e recomendações

Sugestões de receitas de trufas e bombons trufados

Passo a passo da temperagem

Torta de merengue trufada

Bolo de especiarias

Torta trufada tradicional

Torta biscuit  
Bolo xadrez especial  
Torta brigadeiro  
Pirulito de alfajor trufado  
Trufa de cereja  
Trufa bicolor  
Trufa cheesecake de framboesa  
Trufa tiramissu  
Trufa sensação  
Trufa de gengibre  
Trufa crocante  
Trufa de especiarias  
Trufa tradicional mesclada  
Trufa cappuccino  
Trufa diet  
Trufa de corte  
Trufa silvestre  
Flor trufada  
Trufa negresco  
Introdução  
Aspectos de higiene e manipulação  
Matéria prima  
Chocolate nobre  
Chocolate hidrogenado  
Chocolates fracionados  
Características das coberturas sabor chocolate  
Características de um bom chocolate  
Instalações e utensílios  
Ambiente  
Utensílios  
Processo de produção  
Seleção e preparo da matéria-prima  
Fusão ou derretimento do chocolate  
Temperagem ou pré-cristalização  
Moldagem / resfriamento / desmoldagem  
Recheio e decoração  
Embalagem  
Rotulagem  
Fatores que afetam a qualidade  
Temperatura  
Umidade  
Absorção de odores estranhos  
Ação de microrganismos