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:	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 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: Chocolate, Ovos e Bombons Trufados

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 Chocolate, Ovos e Bombons Trufados, o aluno deverá ser capaz de compreender as características e os tipos de chocolate, selecionar matérias-primas, equipamentos e utensílios adequados e aplicar técnicas de derretimento, temperagem, moldagem, resfriamento e desmoldagem. Também deverá desenvolver conhecimentos para produzir, rechear, banhar e decorar ovos de Páscoa, bombons, trufas e preparações complementares, reconhecendo diferenças entre os produtos e fatores que afetam sua qualidade. Deverá ainda adotar práticas de higiene e organização, além de realizar embalagem, rotulagem, armazenamento e controle de validade das produções artesanais.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Fabricação de chocolates
2) Bombons e trufas
3) Ovos de páscoa artesanais
4) Receitas de bolos, tortas, bombons e trufas
5) Boas práticas na manipulação de alimentos

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

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **15**

