

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:	CONFEITARIA
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: Confeitaria

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 Confeitaria, o aluno deverá ser capaz de compreender os fundamentos históricos e técnicos da confeitaria, reconhecer ingredientes, utensílios e características do ambiente de cozinha e adotar boas práticas de higiene na manipulação de alimentos. Também deverá desenvolver conhecimentos para preparar massas, bolos, doces de padaria, cremes, merengues, mousses, chocolates e sobremesas geladas, seguindo receitas e técnicas específicas. Deverá ainda identificar defeitos em bolos, aplicar procedimentos de recheio, congelamento e decoração e utilizar pasta americana, glacês, ganache e massas de modelagem na elaboração de bolos artísticos.

ATIVIDADES/AULAS:

- 1) Introdução à Confeitaria
- 2) Trabalho de Confeitaria
- 3) Receitas de Bolos e Doces
- 4) Confeitaria
- 5) Doces de Padaria
- 6) Bolos artísticos de Chocolate

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:

A história da profissão
O açúcar
Quem é o confeiteiro hoje?
O material do confeiteiro
Boas práticas de higiene com alimentos
Conhecendo melhor a cozinha
O açúcar e a confeitaria
A arte do confeito
Massas
Merengues
Cremes
Musses
Chocolate
Preparações geladas
Trabalhando por conta própria
Bolos simples - massa básica
Bolo inglês simples

Bolo inglês amanteigado
Bolo de laranja
Bolo chiffon de laranja - I
Bolo chiffon de laranja - II
Bolo de iogurte
Bolo de iogurte com maracujá
Bolo de iogurte com limão
Bolo pudim
Bolo bombocado
Bolo indiano
Bolo de coco
Bolo de coco (liquidificador)
Bolo de coco (tiras)
Bolo cremoso de coco
Bolo cremoso de coco com chocolate
Bolo prestígio
Bolo de chocolate
Bolo rápido de chocolate
Bolo Nega Maluca
Bolo favo de chocolate
Bolo brownie
Bolo Sacher
Bolo Pierre Hermé
Bolo de fubá
Bolo de fubá cremoso
Bolo de fubá com ricota
Bolo de milho
Bolo cremoso de milho
Bolo simples de milho
Bolo curau
Bolo curau com ricota
Bolo de tapioca
Bolo de mandioca crua
Bolo de mandioca cozida
Bolo de cenoura tradicional
Bolo de cenoura com a cenoura cozida
Carrot cake (cenoura com nozes e especiarias)
Bolo de batata doce com coco
Bolo de banana caramelizada
Bolo "caçarola italiano" de padaria
Caçarola italiana (original)
Bolo denso de banana
Bolo cremoso de banana
Bolo de banana com frutas secas
Bolo de maçã com frutas secas
Bolo italiano de chocolate com nozes e especiarias
Bolo de amendoim
Bolo de nozes
Bolo de nozes (tiras)
Bolo de avelãs
Bolo de castanha-do-pará

Bolo churros
Bolo pão de mel
Bolo de mel
Honek leikech - bolo de mel judeu
Bolo de mel da Ilha da Madeira
Bolo Luiz Felipe I
Bolo Luiz Felipe II
Bolo jamaicano
Bolo dinamarquês
Bolo de creme azedo
Pound cake
Parkin cake
Bolo bem-casado de doce de leite
Dacquoise com trufa de chocolate ao leite
Dacquoise com trufa de chocolate branco
Bolo de rolo
Muffins de baunilha e gotas de chocolate
Muffins de chocolate
Cupcake - massa básica
Cupcake - massa de chocolate
Cupcake Red Velvet
Little cake de coco
Pão de mel
Madeleine - receita básica
Madeleine de amêndoas e rum
Madeleine com açúcar mascavo
Petit gateau tradicional
Petit gateau em pâte flora de chocolate
Petit gateau de doce de leite
Petit gateau de cenoura e chocolate
Bombocado
Brookies
Babá ao rum
Financier de chocolate e creme de café
Financier de amêndoas e mel
História da confeitaria no mundo
Confeitaria no Brasil
O confeiteiro
Higiene na cozinha
Ferramentas da confeitaria
Cake design
Decoração de bolos
Recheios
Merengues
Congelamento de bolos
Pasta americana
Defeitos no bolo
Doces
Petit Gateau - um pouco de história e receita
Trufas
Creme de confeiteiro clássico (Pâtissiere)

Creme de confeiteiro e suas variações
Mil folhas
Sonho e donuts
Recheio salgado - creme de cebola, manjerição e nozes
Massa patê à choux
Carolinas (Profiteroles)
Bombas (Éclairs)
Samanthas
Pudim de padaria
Pudim de café com leite
Pudim de padaria de damasco
Quindim gourmet de laranja
Broa caxambu
Alfajor sublime de coco
Tarteletes
Tartelete de morango
Tartelete de limão
Tarteletes de nozes
Canole de banana
Panacotta de coco e goiaba
Lata de lixo ao musse de caramelo
Maria-mole gourmet de framboesa
Curau cake
Bolo de canela
Bolo amanteigado de chocolate
Ganache
Argamassa comestível
Rolled fondant
Pasta de chocolate
Cola comestível
Massa de modelagem de chocolate
Chocolate empastado
Bolo de noiva
Pão de ló de chocolate
Glacê real
Glacê fluido
Pastilhagem argentina
Bolos finalizados

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

CURSOS VIRTUAIS LTDA - CNPJ 08.179.401/0001-62
Assinatura eletrônica qualificada com certificado digital ICP-Brasil
Código: 248

