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:	PANIFICAÇÃO
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: Panificação

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 Panificação, o aluno deverá ser capaz de compreender os fundamentos da produção de pães e produtos de confeitaria, identificando características das farinhas, ingredientes, fermentos e métodos de fermentação. Deverá aplicar procedimentos de higiene, utilizar adequadamente equipamentos e executar etapas de preparo, balanceamento, cálculo de rendimento e elaboração de fichas técnicas. Também deverá reconhecer defeitos dos pães e suas possíveis causas, preparar diferentes massas, recheios, coberturas e receitas básicas, além de desenvolver conhecimentos sobre estrutura, produção, atendimento, matérias-primas e aspectos legais e administrativos relacionados à montagem e ao funcionamento de uma padaria.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Panificação
2) Equipamentos e processos
3) Formulações e receitas básicas
4) Montando uma padaria
5) Receitas de padeiro e confeiteiro
6) Boas práticas na manipulação de alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Procedimentos para higiene da cozinha e utensílios
Origem do pão
Chef de panificação e suas responsabilidades
O trigo e sua a farinha
Composição da farinha de trigo
Outros tipos de farinha
Principais ingredientes da panificação
Fermentação
Fermentos ou leveduras
Tabela comparativa dos fermentos comerciais
Fermentação natural
Preparação do fermento natural
Fluxograma do processo de preparação de pães
Preparo da massa (métodos)
Fluxograma método direto e método esponja
Temperaturas recomendadas para o desenvolvimento da fermentação

Defeitos do pão e suas causas
Máquinas e equipamentos para panificação
Ingredientes básicos para panificação
Processo de panificação
Cálculos de Balanceamento
Como calcular o peso dos ingredientes
Qual vai ser o rendimento da receita?
Como calcular uma encomenda de pães?
Como balancear uma receita (descobrir as porcentagens)?
Preparo de massas Fermentadas
Pães de massa semi doce
Pão de Hot Dog
Pão de Hamburger
Croissant
Pão de Leite
Pães de massa salgada
Pão Francês I
Pão Francês II
Pão Sírio
Ciabatta
Baguette / mini baguete
Pão de Torresmo
Pão Integral
Pão de Centeio
Pão Caseiro
Pão de Forma
Mini Pão
Pães de massa doce
Pão Doce
Pão Petrópolis
Pão de Coco
Sonho
Broa de Fubá
Pães de mestre
Pão de Cerveja
Pão de Cebola
Pão de Alho
Pão de Ervas
Pão de Pizza
Pão de Batata
Pão de Mandioquinha
Recheios e coberturas
Creme Baunilha
Geléia de Brilho
Farofa para Decoração
Apresentação
Mercado
Localização
Estrutura
Investimento
Equipamentos

Pessoal
Funcionamento
Atendimento
Matéria prima
Tipos de padarias
Linha de produção voltada para o cliente
Volume / fluxo de produção
Dicas de sucesso
Parcerias
Legislação específica
Para não fracassar
Instalações
Licença de funcionamento
A escolha do ponto para instalação da empresa
Processo de abertura de empresa
Constituição de sociedade empresária
Registro de empresário
Contratação de empregado
Terceirização de serviços
Tributação e encargos sociais
Encerramento da empresa
A importância do contabilista
Equipamentos
Receitas básicas
O pão nosso de cada dia
O que é pão?
Os ingredientes
Ingredientes básicos
O trigo e a farinha
Farinha de trigo
Tipos de farinha de trigo
Conhecendo o glúten
Testes de glúten
Fermentos
Tipos de fermentos
Tipos de fermento biológico
Fermento natural
Sal
Gorduras
Açúcar
Ovos
Leite
Melhoradores de farinha
Métodos de produção
Equipamentos para panificação
Balanceamento de receitas
Fichas técnicas panificação
Pão francês
Massinha
Pão de hambúrguer
Pão para cachorro quente / doguinho

Sonho / donut's
Brioche
Trança doce
Pão de sanduíche
Pão italiano
Pão sovado
Pão de milho
Pão integral
Pão de cenoura
Pão de beterraba
Pão de espinafre
Pães artesanais
Cueca virada
Pão colonial
Pretzel
Pão de burgol
Pão de batata
Cuca alemã
Cuca de nata
Cuca italiana
Farofa para cuca
Massa para esfiha
Massa folhada
Massa para pizza
Molho de tomate para pizza
Pizza quatro queijos
Pizza marguerita
Pizza de tomate seco e rúcula
Calzone de bacon
Pizza portuguesa
Pizza de brócolis
Massa de pizza rápida
Baguete recheado
Pão caseiro artesanal
Biscoito mignon
Pão de milho verde
Caseirinho amanteigado
Foccacia
Pão ciabatta
Pão sovado colonial
Pão de leite condensado
Pão de ameixa
Cuca de leite condensado
Massa doce especial
Meia lua
Pão sírio
Massas de confeitaria
Massa sablé / cuca cremosa
Massa sucrée / massa frola
Massa brisée / quiche
Empada de massa brissé

Massa para risólis
Massa para pastel
Pão-de-ló
Pão-de-ló para rocambole
Camadas de makrom
Massa para canoinha / panelinha
Massa para pastel de forno
Recheios salgado
Recheio de frango
Recheio de palmito
Molho bechamel
Recheio para pastel
Recheio para esfihas
Quatro queijos
Caponata de berinjela
Pesto
Patê de fígado
Molho remolado
Molho tártaro
Pasta de gorgonzola
Mousse de pimentão
Mousse de salmão
Salgados comerciais
Bolinho de bacalhau
Croquete
Bolinho de batata
Pão de queijo
Quibe
Recheios doces
Fios de ovos
Ovos moles
Recheio para torta de bombom
Creme de limão
Merengue caramelizado
Recheio de leite condensado
Recheio de ameixa
Crocante
Coulis de frutas
Gaspacho
Calda para tortas
Calda de chocolate
Sobremesas
Ambrosia
Cocada com leite condensado
Apfelstrudel austríaco
Bavaroise de morango
Cassata
Crepe suzzette
Mousse de chocolate
Mousse de maracujá
Tiramissu

Pudim de leite
Rocambole surpresa
Sagu
Sorvete de creme
Pavê de café
Doce de figo
Doce de abóbora
Quindim tradicional
Quindim de chocolate
Quindim de damasco
Quindim de nozes
Quindim de amendoim
Biscoitos
Massa sablé - amanteigados
Sequilhos
Petit-four salgado
Cookies de chocolate
Cokitos
Biscoito de aveia
Biscoito de polvilho
Pão de mel
Muffins de chocolate
Biscoito amanteigado de laranja
Biscoito grissini
Bolos
Bolo de velas
Bolo de banana caramelada
Brownie de avelã
Petit gateau
Muffins de banana com chocolate
Bolo inglês
Bolo de laranja
Docinhos / caramelados / glaceados
Pastel de santa clara
Pastel de belem
Olho de sogra
Camafeu
Trouxinha de nozes
Macarons
Bem casados
Branquinho
Olho de sogro
Caramelo para docinhos
Glacê real
Pasta americana
Massa elástica
Chocolate
Uma doce história
Legislação brasileira sobre chocolate
Coberturas de chocolate
Tipos de coberturas

Recomendações
Temperagem
Bombom tipo alpino
Bombom fofinho
Bombons variados
Trufa de chocolate
Trufas recheadas
Trufas de frutas
Trufa com especiarias
Trufa de café
Trufa de laranja
Tortas
Torta de especiarias
Torta roma
Torta de bombom com morango
Torta de nozes
Torta africa
Torta parma
Torta macrom
Cheese cake
Tabelas de medidas

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **262**

ASSINATURA ELETRÔNICA
QUALIFICADA
ITI Instituto Nacional de Tecnologia da Informação
Conforme MP 2.200-2/01 e Lei 14.063/20
ICP Brasil