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:	AÇOUGUEIRO
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: Açougueiro

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 Açougueiro, o aluno deverá ser capaz de compreender as funções e atividades do setor, reconhecer os principais cortes bovinos e aplicar técnicas de corte, manipulação e conservação de carnes. Também deverá identificar características de qualidade, aspectos nutricionais e riscos de contaminação, adotando práticas de higiene pessoal, ambiental e de equipamentos conforme as regras sanitárias apresentadas. Deverá ainda desenvolver conhecimentos sobre recebimento, resfriamento, congelamento, descongelamento, estocagem, embalagem e exposição dos produtos, além de aplicar procedimentos de segurança no uso de facas, serras, moedores e outros equipamentos, utilizando EPIs adequados e prestando atendimento ao cliente.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Introdução
2) Qualidade da manipulação de carnes
3) Segurança no trabalho no açougue
4) Açougueiro profissional
5) Boas práticas na manipulação de alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Função do Açougueiro Balconista
Atendimento ao Cliente
Regras da Vigilância Sanitária e Higiene Pessoal
Principais Cortes de Carnes
Carne
A carne como alimento
Definições de carne
Características organolépticas da carne
Cor
Problemas na coloração da carne
Odor sabor
Suculência
Maciez
Aspectos nutricionais da carne
Açougue
O que é ser um açougueiro

Quais as características necessárias para ser um açougueiro
Qual a formação necessária para ser um açougueiro
Principais atividades de um açougueiro
Áreas de atuação e especialidades
Mercado de trabalho
Estrutura física
Manipulador de alimentos
Quem é o manipulador de alimentos
Os princípios básicos do manipulador de alimentos
Lavar bem as mãos com água e sabão
Contaminação da carne
O que é contaminação
O que são os micróbios
Contaminação por micróbios
Conservação da carne bovina
Resfriar
Congelar
Descongelar
Documentação anexadas as paredes exigidas na fiscalização
Notas explicativas
Serra de fita para ossos
Moedor de carne
Luvas de malha de aço
Câmara fria
Proteção da coluna
Equipamentos de proteção individual (EPIs)
Exames médicos
Apresentação
Definições Pertinentes
Equipando o setor de açougue
Higiene e Limpeza
Higiene Pessoal
Higiene do Ambiente
Higiene dos Equipamentos
Multiplicação Bacteriana
Escalas de Higiene
O uso do Fatiador de Bifes
Moedor Homogeneizador de Carne Moída
Equipamentos de Produção Automatizados
Conservação de Produtos
Recebimento e Estocagem
Conhecendo Algumas Características da Carne
Formação Técnica em Cortes
Embalagem e Exposição
Cortes Tradicionais e Especiais de Bovino

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **267**

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