

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:	COZINHEIRO
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: Cozinheiro

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 Cozinheiro, o aluno deverá ser capaz de compreender os fundamentos históricos e culturais da gastronomia, reconhecer matérias-primas, equipamentos, utensílios e a organização de uma cozinha, além de aplicar técnicas básicas de cortes, cocção e preparo de carnes, aves, pescados, vegetais, grãos, massas, fundos, molhos e sobremesas. Também deverá adotar boas práticas de higiene, manipulação, armazenamento e conservação de alimentos, prevenindo contaminações, organizar o trabalho por meio do mise en place e compreender princípios de elaboração e composição de cardápios, empregando terminologia gastronômica e procedimentos adequados às diferentes preparações culinárias.

ATIVIDADES/AULAS:

- 1) História da gastronomia
- 2) Boas práticas na manipulação de alimentos
- 3) Organização e técnicas de cozinha
- 4) Técnicas básicas de cozinha
- 5) Elaboração de cardápios
- 6) Receitas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:

Alimentação na Pré-História
Idade Antiga - Grandes Banquetes
Idade Média - Alimentação nos Mosteiros
Idade Moderna - Inovações
Idade Contemporânea - Globalização
O que é Gastronomia?
A Profissão Gastrônomo
Importantes Figuras da Gastronomia
Gastronomia das Américas
Gastronomia da Europa
Gastronomia da África
Gastronomia da Ásia
Gastronomia da Oceania
Evolução da Gastronomia
A Tecnologia na Administração de Estabelecimentos Gastronômicos
A Gastronomia como Cultura

A Profissão de Gastrônomo no Brasil
Os Restaurantes
Profissionais dos Restaurantes
Movimentos da Gastronomia
Tendências Gastronômicas
Criação da Gastronomia Brasileira e suas Influências
Os Povos e suas Contribuições para o Surgimento da Cozinha Brasileira
A Cozinha Brasileira
A Gastronomia das Regiões do Brasil
Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros
Contaminação dos Alimentos
Micro-organismos em Alimentos
Cuidados com o Funcionário - Higiene, Saúde e Treinamento
Higiene Pessoal
Hábitos Pessoais
Controle da Saúde
Treinamento
Usando o Termômetro
Boas Práticas das Compras ao Consumo
Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos
Rotulagem de Alimentos Embalados
Armazenamento de Alimentos
Preparando o Alimento
Servindo o Alimento
Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho
Condições de Saneamento da Água
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Controle Integrado de Pragas
Acondicionamento e Destino do Lixo
Edificações e Instalações
Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados
Modelos de POP
Modelos de Planilhas
Compreender o Organograma e Fluxograma da Cozinha
Hierarquia do Pessoal da Cozinha, Divisão da Cozinha e Funcionamento
Conhecer as Áreas da Cozinha, seus Equipamentos e Utensílios
Estruturação da Cozinha e Equipamentos
Áreas da Cozinha
Equipamentos
Geradores de Calor
Geradores de Frio
Bateria (utensílios) de Cozinha
Conhecer as Matérias-Primas, suas Variedades e Classificação
Matéria-prima
Carnes
Carne Bovina
Carne Suína
Carne Ovina e Caprina
Aves
Peixes
Frutos do Mar

Hortaliças, Ervas e Especiarias

Saber quais são as Principais Bases da Cozinha e seus Termos

Técnicas e Cortes Culinários Aplicados a Produtos Vegetais, Carnes, Aves, Peixes e Frutos do Mar

Técnicas Culinárias

Bases de Cozinha

Termos Gastronômicos

Bases da cozinha profissional

Brigada de cozinha

Aromáticos e legumes

Fundos, molhos e emulsões

Grãos e cereais

Fundamentos na preparação de grãos e cereais

Técnicas de preparação de grãos e cereais

Fundamentos de massas alimentícias

Carnes vermelhas e aves

Técnicas de preparação de carnes vermelhas

Técnicas de preparação de aves

Técnicas de cocção

Pescados e frutos do mar

Fundamentos no preparo de pescado e frutos do mar

Técnicas de preparo e cocção de pescado e frutos do mar

Tópicos básicos para o preparo de pescados e frutos do mar

Estrutura, Elaboração e Composição de Cardápio

Entendendo o Cardápio

Itens do Cardápio

Conhecer as Categorias de Alimentos

Montagem Correta dos Cardápios

Utilizando as Técnicas Adequadas de Produção

Disposição dos Itens no Cardápio

Produções Especiais de Cardápios

Doces de Colher

Massas e Bolos

Molhos, Cremes e Coberturas

Carnes

Miudezas

Enchidos

Acepipes

Guarnições

Peixes

Ovos

Soufflés

Saladas

Mariscos

Molhos

Manteigas

Marinadas e Salmouras

Preparações de Reserva

Sopas

Aparelhos e Recheios

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: 307

