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:	FABRICAÇÃO DE QUEIJO
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: Fabricação de Queijo

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 Fabricação de Queijo, o aluno deverá ser capaz de compreender a composição, o valor nutritivo, a seleção, o tratamento e a análise básica do leite, reconhecendo a importância da higiene e da segurança alimentar. Também deverá aplicar conhecimentos sobre culturas lácticas, coalho, coagulação e etapas como corte, mexedura, aquecimento, enformagem, salga e maturação, observando temperatura, tempo, textura e rendimento. Deverá ainda identificar procedimentos de fabricação de queijo Minas Frescal, Minas Padrão, ricota, mussarela e requeijão, adotando práticas adequadas de conservação, armazenamento, uso de equipamentos e controle básico de qualidade.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Queijos - Introdução
2) Fabricação básica de queijos
3) Fabricação caseira de queijo
4) Produção profissional de queijo
5) Produção de mussarela
6) Fabricação de queijos e produtos lácteos
7) Boas práticas na manipulação de alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
O Leite
Definição
Composição
Valor Nutritivo
Produção Higiênica do leite
Importância
Produção Higiênica
Tratamento do leite
Filtração
Resfriamento
Pasteurização
Análise do leite
Teste de Alizarol
Acidez Dornic
Densidade

Gordura
Extrato Seco Total e Desengordurado
Lactofermentação
Considerações Gerais
Definição
Valor Nutritivo e Composição de Queijo
Definição
Finalidades de Uso
Principais Microorganismos
Classificação das Culturas
Coalho e Coagulação
Coalho
Etapas de Fabricação
Coagulação
Adição de Ingredientes
Corte de Coalhada
Mexedura da Coalhada
Aquecimento da Coalhada
Ponto da Coalhada
Enformagem
Salga do Queijo
Conservação dos Queijos
Cuidados Higiênicos Necessários na Fabricação
Introdução
Fabricação de Queijo
Queijo Minas Frescal
Queijo Minas Padrão
Ricota Fresca
Queijo Tipo Mussarela
Requeijão

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **72**