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:	PREPARAÇÃO DE CARNES, ASSADOS E CHURRASCOS
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: Preparação de Carnes, Assados e Churrascos

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 Preparação de Carnes, Assados e Churrascos, o aluno deverá ser capaz de compreender os fundamentos do churrasco, reconhecer os principais tipos e cortes de carnes e identificar suas finalidades culinárias. Também deverá aplicar técnicas de corte, salga, selagem, grelha, espeto, assamento, fritura, cozimento e ensopado, além de escolher o carvão, acender a churrasqueira e controlar o calor. O aluno desenvolverá conhecimentos para preparar e servir receitas variadas com carnes bovinas, suínas, ovinas, caprinas, aves, peixes e frutos do mar, incluindo molhos, acompanhamentos e opções com baixo colesterol ou destinadas a diabéticos.

ATIVIDADES/AULAS:
1) A História do churrasco
2) Tipos de corte e para qual finalidade são indicados
3) A churrasqueira
4) Dicas e truques
5) Receitas para churrascos
6) As principais carnes e como preparar cada uma delas
7) Conhecimentos gerais sobre carnes e formas de preparo
8) Os treze mandamentos da carne e churrasco
9) Receitas de carnes
10) Receitas de carne light (Baixo colesterol)
11) Receitas de carnes para diabéticos
12) Bifes
13) Receitas especiais de carne
14) Receitas com carne de coelho
15) Receitas com cabritos e carneiros
16) Peixes
17) Receitas de peixes assados
18) Receitas de massas e aves
19) Receitas com carne de avestruz
20) Suínos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
A História do Churrasco
Alcatra

Picanha
Maminha
Contrafilé
Filé Mignon
Costela
Fraldinha ou vazio
Granito/ Peito
Chuleta ou bisteca
Cupim
Pamplona
Bife de chorizo
Assado de tira
Introdução
Conhecimentos básicos
Grelhar
Assar
Refogar
Fritar
Cozinhar ou ensopar
Carne de vitelo
A churrasqueira
Escolhendo o carvão
Quanto carvão se usa em um churrasco?
Grelha ou espeto
Acendendo a churrasqueira
Controlando o calor da churrasqueira
E para servir?
Assar carne com gordura
Como cortar a carne
Evite espetar a carne com garfo
Selar a carne
Cor da carne à vácuo
Maturação da carne
Charque e carne de sol
Carne inspecionada
Carne quente
Carne de vitelo
Como preparar carne
Os 13 mandamentos
Acém
Alcatra
Bisteca ou chuleta
Capa de filé
Contrafilé
Costela
Costela ponta de agulha ou costela minga
Coxão mole
Coxão duro
Cupim
Filé mignon
Fraldinha ou vazio

Garrão (traseiro)
Garrão (dianteiro)
Lagarto ou tatu
Maminha
Matambre
Miolo da paleta
Miolo de alcatra
Músculo de primeira
Músculo do dianteiro
Noix
Pacú
Patinho
Peito
Peixinho
Pescoço
Picanha
Rabo
Raquete
T-Bone
Churrasco
Churrasqueira
Acender o fogo é fácil
Equipamentos para um bom churrasco
Assando a carne
Salgando a carne
Carnes preferidas para o churrasco
Complementos
Bouef Bourguignon
Carne com chili
Carne seca com abóbora
Fígado de vitela com uvas e vinagre de sherry
Leitão assado da bairrada
Leitoa pururuca
Lombo de capivara
Lombo de porco recheado com farofa
Mussaká
Ossobuco de vitela "Allá gremolata"
Polpettone
Rabada I
Rabada II
Rim de vitela
Rocambole de carne
Zampone com lentilha
Medalhões com alcachofra
Medalhões com berinjela
Medalhões com gorgonzola
Arroz de abóbora
Medalhões "Au poivre vert"
Escalopinhos com molho de funghi
Crepes de espinafre
Escalopinhos ao pomodóro e orégano

Saltimbocca Alla Romana
Picanha recheada com bacon
Rocambole de carne moída e linguiça toscana
Noix à new york
Steak de cordeiro
Meia lua
Avestruz ao molho de uva e vinho do porto
Panceta grelhada
Picanha nobre
Picanha fatiada
Costela de ripa no bafo
Espetos mistos
Paleta recheada
Noix executivo
Cordeiro no espeto
Chuleta na grelha
Picanha fatiada com farofa especial
Fraldinha (vazio)
Villa vianna
Salmão grelhado com purê de pêras
Bisteca de porco à inglesa
Camarão à paulista com palmito especial
Capa de filé
Boi no rolete
Espetinhos de cordeiro em vinha d'alhos
Pernil de capivara no bafo
Lombo de porco
Linguiça quente
Tender com manteiga e mel
Costelinha suína ao conhaque
Pernil com coca-cola
Peito de chester grelhado
Costela maranello
Tainha recheada com farofa de vôngoli
Salmão ao mel
Sardinha na brasa
Steak de miolo de acém
Steak de pernil
Lombo de porco assado na cerveja
Coxas embebedadas
Picanha com molho de vinho tinto e purê de pinhões
Costela de tira no alho
Bife ancho (noix)
Picanha fatiada na pedra
Picanha delícia
Entrecôte (miolo de contrafilé)
Costela de ponta de agulha
Costela bananinha ao vinho branco
Parrillada rincón
Rodízio de espetos
Matambre recheado

Truta grelhada no fogo de chão
Tirita
Picanha no sal grosso
Bife de tira
Picanha fatiada
Picanha grelhada
Chuleta do chef Allan
Bife de chorizo
Bisteca de porco grelhada
Rabada ao forno no celofane
Chuleta dupla gavião
Espeto de carne moída com bacon
Cupim recheado com bacon
Steak manhattan
Rabo de jacaré grelha com molho de manga
Costela de leitão pururuca
Linguiça na chapa à moda do rancho
Entrecôte
Picanha grelhada com molho chimichurri
Carpaccio de filé mignon
Alcatra grelhada com molho de vinho tinto
Picanha rubaiyat
Leitão pururuca à moda do Bruno's
Bife de chorizo à Martin Fierro
Costela de tira no bafo com purê de manga
Costela suína grelhada inteira
Linguiça especial do chef bassoleil
Filé mignon aperitivo
Linguiça de javali
Paleta de javali desossada à pandoro
Costela de tambaqui a moda ariaú
Tainha com alho poró
Contra filé borboleta no espeto
Costela inteira recheada
Pernil de javali ao conhaque
Picanha suína com champignons
Mero grelhado ao vinho branco
Steak de lombo bovino
Picanha de porco no espeto
Pernil de capivara com ervas assado no forno
Tournedos ao caçador
Costela de tira
St. Pierre ao curry
Steak de acém com osso
Costela no bafo
Costela bananinha
Steak de paleta de javali
Medalhões à moda da casa do churrasqueiro
Paleta de javali na brasa
Carré fra
Bistecão grill da villaa

Lombo de javali no vinho tinto
Steak de pernil de javali com erva-doce
Picanha de forno
Fraldinha a dom cesário
Cordeiro mamão desossado na coca-cola
Matambre de cordeiro recheado
Costela de ripa de carneiro
Bom bom de alcatra com alho
Costela de porco no alho
Marreco recheado
Fígado inteiro no espeto
Picanha dona felicidade
Fraldinha a cavalo no saco de pão
Músculo com bacon
Maçã do peito à max
Acém fatiado
Pintado à moda da casa do churrasqueiro
Picanha no sal grosso
Costela de javali
Pernil de javali no champagne
Lombo de cordeiro com molho de funghi porcini
Paleta de capivara
Boi no rolete
Steak de cordeiro
Costela de boi no saco de pão
Churrasco com tempero injetado
Picanha com bacon
Paleta suína com farofa molhada
Tira da villaa
Bife de tira
Costela de bufalo no vinho branco
Picanha na calçada
Língua no espeto
Entrecôte
Gamba de vitela alla giulio cesare
Picanha no avesso recheada
Fogo de chão
Picanha de carneiro
Capitão corte poly
Entrecôte marajoara
Vazio completo
Bourguignone de búfalo tupiniquim
Filé mignon de búfalo à moda do rancho
Medalhões de picanha no espeto
Cupim recheado com provolone
T-bone steak com ervas da provence
Paleta e pernil de cordeiro no fogo de chão
Baby beef grelhado com molho de açaí
Fraldão à jorge karam
Joelho de porco assado com molho de zimbro e mel
Baby beef de búfalo à oriental

Três-em-um
Lombo de porco ao vinho branco
Chuleta com ervas finas
Copa de lombo
Pernil e paleta de javali
Costela inteira no espeto
Peito de peru com bacon
Coração de boi no espeto
Matambre no forno
Carneiro no rolete
Pacu à pantaneira
Costela de búfalo à moda do rancho
Picanha de búfalo grelhada com molho de maracujá
Fraldinha com alho
Fraldinha ao vinho branco
Costelinha de porco agridoce
Carré de cordeiro com ervas
Pernil dos amigos
Carapau à moda caiçara
Bacalhau à jangada
Paleta de cordeiro à golden grill
Perna de cabrito assada
Bacalhau à lagareiro
Carré de cordeiro ao vinho branco
Costela à villares
Picanha com pimenta do reino
Pintado no azeite
Kafta no espeto
Alcatra recheada
Pintado na brasa à filetto
Mero na brasa
Fraldão à filetto
Medalhão de mignon
Maionese de frutos do mar
Pintado ao molho tártaro
Cupim à serrana
Costelão no bafo
Abobrinha em conserva
Costelinha de porco
Picanha na parrilha
Fraldinha no alho
Lombo recheado agridoce
Pernil com ervas
Bife abafado
Bife à baiana
Bife à crioula
Bife empanado
Bife enrolado
Bife ensopado com vagem
Bife de filé mignon
Bife na grelha

Bife guisado
Bife à imperial
Bife "mignon"
Bife à milanesa
Bife à milanesa para lanches
Bife com molho de champignon
Bife à parmegiana
Bife à pizzaiola
Bisteca à chateaubriand
Costeletas de porco à milanesa
Costeletas de porco com mel
Enroladinhos de lombo de porco com mel
Linguiça de porco
Linguiça cuiabana
Linguiça calabresa
Lombo de porco saboroso
Lombo de porco ao champanhe
Lombo de porco com berinjelas
Lombo de porco à champs-elissés
Pernil de porco assado
Pernil de porco com mostarda
Cordeiro ensopado
Feijão branco com ensopado de carneiro
Cordeiro a sete ervas
Carneiro argelino
Costela de carneiro recheada
Perna de carneiro com arroz e carne
Pernil de carneiro com arroz e fritas
Cabrito recheado
Carneiro marroquino
Cabrito assado
Cabrito ao forno
Cabrito especial
Cabrito à caçadora
Cabrito ensopado
Carneiro assado
Carneiro especial
Carneiro com cogumelos
Carneiro recheado
Siri
Frigideira de siri
Salada de siri à Califórnia
Sardinha
Sardinha ensopada
Salmão
Patê de salmão defumado e gorgonzola
Carpaccio de mero e salmão defumado
Salada Califórnia de salmão defumado
Salmão defumado com alface crespa
Pãezinhos de salmão e parmesão
Panqueca de salmão defumado

Salada de abacate com salmão defumado
Tagliatelle de salmão defumado
Molhos para salmão
Molho para salmão
Salmão grelhado com Tomilho
Salmão assado à Provençal
Salmão na manteiga
Salmão ao molho
Salmão grelhado Imperial
Salmão ao forno
Salmão ao molho frio de maracujá
Salada de salmão grelhado com Confit de pimentões
Salmão polvilhado com pimenta e molho de raiz forte
Sopa gelada de salmão e pepino
Salmão à Escandinava
Salmão Coho
Salmão Coho ao forno com caranguejo, laranja e Hollandaise
Dourado
Moqueca de peixe
Rã
Rãs com vinho branco
Rãs douradas
Kani Kama
Salada branca e preta
Salada Muticolor
Salada agridoce
Salada de champignon
Salada verde
Salada com hortelã
Polvo
Fricassé de polvo
Polvo cozido com molho de alcaparras
Vieiras
Vieiras gratinadas
Coquilles St. Jacques
Vieiras com Salada Fria
Robalo
Robalo Recheado
Robalo com Molho de Nozes e Alho
Robalo Assado
Robalo à Moda de Paris
Ensopado de Robalo
Peixe Recheado à Moda da Vovó
Centolla
Centolla
Tainha
Tainha em postas
Tainha Ensopada
Lagosta
Lagosta Assada
Lagosta Thermidor

Lagosta a Newburg
Medalhões de Lagostas
Lagosta ao ?Gratin?
Lagosta ao Creme com Champignon
Lagosta à Newbourg
Lagosta Gratinada
Lagosta com molho de mostarda
Lagosta à Thermidor
Medalhões de lagosta
Cocktail de Lagosta
Cocktail de Gambas
Caudas de Lagosta com Melão
Camarão
Camarão Ensopado com Leite de Coco
Camarões com Catupiry
Camarões Fritos
Caruru
Cocktail de Camarão
Salada de Camarão ao Molho Rosé
Talhadas de melancia recheadas
Camarão ao Conhaque e Jerez
Fondie Light de Camarão e peixe
Camarão à Baiana
Trutas
Quiche de Trutas Defumada
Trutas "Au Bleu"
Patê de Truta Defumada
Crepes com Trutas Defumadas
Pasta de truta defumada
Creme de Truta Defumada
Canelone de Truta Defumada
Truta Fumada com Creme Rábano Bravo
Truites à Belle Meunière
Escargot
Escargot à Italiana (Caldo)
Risoto
Macarrão ao Escargot
Escargot no Champanhe
Escargot "a Bourguignonne"
Escargot à Moda Italiana
Espetinhos de Escargots
Escargots com Anchovas Amanteigadas
Omeletes de Escargots
Escargots ao creme de leite
Linguado
Linguado com Camarão e Creme de Pimentão
Linguado Tropical
Linguado ao Vinho Branco
Filé de Linguado ao coco maduro e chocolate branco
Rolinhos de Peixe com Espinafre e Molho de Mostarda
Rolê de peixe com Batata doce

Ostras
Ostras panadas
Conchas de ostras e espinafres
Ostras "Kilpatrick"
Mexilhões
Mexilhões com molho de tomate
Mexilhões com maionese de mostarda
Atum
Atum Fresco
Haddock
Haddock Grelhado na manteiga
Haddock ao Molho de Creme de Leite
Arenque
Sanduíche de Arenque Defumado
Defumados
Canapés de Caviar e Defumados em Fatias
Pescada
Pescada com molho Picante
Peixe com Molho de Camarão
Peixe ao Molho Tártaro Quente
Pescada Gratinada
Pescadinha
Pescadinha ao Vinho Branco
Lula
Lula Recheada
Salada Indiana de Lula Defumada
Risoto de Lulas
Molhos
Molho Tártaro
Molho de Iogurte e Mostarda
Caranguejo
Suprema de Caranguejo
Congo Rosa
Peixe Picante ao Molho Mexicano
Caviar
Tostas de caviar com funcho
Badejo
Filés de Badejo Recheados
Filé de Peixe Tropical
Salada de Peixe com Molho de Cocktail
Peixe Oriental
Peixe à Louisiana
Frutos do Mar
Moqueca Deliciosa
Namorado
Peixe Carioca
Cherne
Medalhões de Cherne ao Roquefort
Bacalhau
Salada de Bacalhau com Feijão Fradinho
Bacalhau assado à Lisboeta

Bacalhau Seco Assado à Lisboeta
Bacalhau à Brás
Rocambole de Bacalhau
Bacalhau Seco Assado no Microondas
Pargo
Pargo em Sal Grosso
Pargo com Molho de Tomate e Laranja
Pargo com Pesto de Brócolis
Bacalhau Fresco
Bacalhau Fresco ao Molho de Sidra
Bacalhau Fresco Assado a La Criolla
Bacalhau Fresco à Moda Isabela
Muqueca de Bacalhau Fresco
Filé de Mero (Bacalhau Fresco) ao Funghi
Bacalhau a la naranja
Bacalhau Fresco a La Plancha
Bacalhau Fresco aux Herbes Fraiches et Vinaigrette
Bacalhau Fresco à Vicentina
Bacalhau Fresco poche sauce porto au fruit de la passion
Bacalhau Fresco à Maneira do Refugio del Viejo Conde
Bacalhau Fresco al Jerez
Bacalhau Fresco ao Vinho tinto, Fricassé de Shiitake e Salsinha Crespa
Escolhendo peixe fresco
Guardando peixe fresco
Comprando outros tipos de peixe
Preparando o peixe para cozinhar
Fazendo filés
Banana caramelada da china
Trutas na brasa
Pescada na cerveja
Truta com alcaparras (no microondas)
Sashimi de truta
Anchovas assadas
Cat fish à qualque chose
Tucunaré na brasa
Robalo recheado
Peixe ao creme de cebola (peixe à Noronha)
Peixe ao molho branco
Peixe na folha de bananeira ou no papel alumínio
Pintado na brasa
Salmão feito na churrasqueira
Atum grelhado light
Salmão ao vinho branco
Vermelho assado
Filés de vermelho no vinho branco
O linguado na cozinha
Linguado saboroso
Peixe caipira
Salmão assado
Piau na brasa
Tucunaré ao forno

Piava na churrasqueira
Pacu na forma
Dourado na brasa
Tucunaré na folha de bananeira
Pacu na churrasqueira
Linguado Ilhas Virgens
Badejo à Guriri
Filés de peixe à Pompadour
Peixe com ervas
Pargo à Neroni
Pintado no azeite
Pacu à Pantaneira
Pintado na brasa à Filetto
Pintado ao molho tártaro
Salmão ao Curry
Trutas na manteiga
Peixe grelhado c/ preparo especial
Anéis de lula
Ostras com queijo
Polvo ao molho de manteiga
Robalo grelhado recheado
Coelho a Italiana
Coelho a Transmontana
Coelho à Camponesa
Coelho ao Conhaque
Coelho ao molho de creme
Coelho com Ameixa Preta
Coelho com Mostarda
Coelho Desossado com Anchovas
Coelho Recheado à Italiana
Guisado de Coelho
Civet de Coelho
Coelho a moda indiana
Coelho Recheado Gramense
Coelho das Ilhas
Coelho com alcaparras e cogumelos
Coelho com Ervas
Coelho à Toscana com Vinagre Balsâmico
Coelho na Cerveja
Coelho ao Molho de Legumes
Coelho ao Pineau
Coelho com Páprica
Coelho com Pimentão
Pappardelle com pato e azeitona preta
Ravioli de frango, catupiry, azeitona verde e uva-passa
Ravioli de perdiz (ou codorna) com champignon
Torteloni de Foie Gras fresco
Torteloni de galinha d?angola molho de Shiitake
Bifes de avestruz com laranja
Filet de avestruz com Juliene de legumes e molho
Avestruz com couve

Rosbife Recheado
Lagarto Colorido
Filé às Quatro Pimentas
Bife à Milanesa Recheado
Lagarto Recheado com Mussarela
Polenta de Fôrma com Molho de Lagarto
Alcatra recheada
Medalhões ao molho com Flan de Alho Poró
Meatloaf
Almôndegas
Lagarto recheado com damascos
Picanha assada ao alho com Tangerina
Baby beef
Bife de tira
Costela de novilho precoce ao molho de vinho
Steak de miolo de acém
Acém fatiado
Alcatra grelhada com molho de vinho tinto
Alcatra recheada
Bife de chorizo à Martin Fierro
Boi no rolete
Bombom de alcatra com alho
Capa de filé
Carne de sol
Carpaccio de filé mignon
Churrasco com tempero injetado
Contra filé borboleta no espeto
Cupim recheado com provolone
Espeto de carne moída com bacon
Espetos mistos
Fígado inteiro no espeto
Filé mignon aperitivo
Fraldinha (vazio)
Lombo de porco
Lombo de porco assado na cerveja
Maçã do peito à Max
Medalhão de filet
Medalhão de mignon
Medalhões à moda da casa do churrasqueiro
Medalhões de picanha no espeto
Músculo com bacon
Pão de alho
Peito de peru com bacon
Pernil com coca-cola
Picanha com bacon
Picanha de forno
Picanha de porco no espeto
Picanha delícia receita da capa
Picanha dona felicidade
Picanha fatiada
Picanha fatiada com

Picanha grelhada com molho Chimichurri
Picanha na Parrilha
Picanha no avesso recheada
Picanha no sal grosso
Picanha nobre
Picanha recheada com bacon
Picanha Rubaiyat
Picanha suína com champignons
Rocambole de carne moída
Galeto atropelado
Galeto desossado
Anéis de cebola
Batatas à provençal
Batatas condimentadas
Bolinho de bacalhau
Bolinho de frango crocante
Camarão à paulista com palmito especial
Carne de sol com farofa e mandioca
Cebolas recheadas
Charuto de presunto
Coração de frango na cerveja
Drummets e tulipas com limão e mel
Lagosta do chef
Rã à doré
Rã à milanesa
Rolinhos primavera
Salsicha aperitivo temperada
Molho Boracéia de Nescafé
Molho branco picante
Molho de beterraba
Molho de menta
Molho de mostarda
Maionese de ovos de codorna
Mini brócolis com alho pipoca
Rocambole de palmito
Salada de Moyashi com presunto
Salada picadinha de repolho
Tomate cereja com mozzarela de búfala
Bolo mesclado
Pavê de abacaxi e côco
Pavê de chocolate
Torta tropical
Yakissoba

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **74**

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