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 CACHAÇA
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 Cachaça

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 Cachaça, o aluno deverá ser capaz de compreender a história, as características e os fundamentos da produção de cachaça, distinguindo-a da aguardente de cana. Deverá reconhecer critérios para seleção, cultivo e colheita da cana-de-açúcar, bem como aplicar conhecimentos sobre moagem, preparo do caldo, fermentação, destilação, fracionamento, maturação, envelhecimento, filtragem, armazenamento e envase. Também deverá identificar requisitos de instalações, higienização, análise de qualidade, rotulagem, legislação e certificação, além de adotar boas práticas ambientais relacionadas ao uso de recursos e ao tratamento e aproveitamento de resíduos.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Aprenda a fazer cachaça
2) Cachaça de alambique
3) Processo produtivo da cachaça

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Como montar uma destilaria e produzir cachaça
Introdução
História da cachaça
Processo/Tecnologia
A seleção do levedo
Noções importantes
Organograma de produção de cachaça em uma destilaria
Análise/Qualidade
Legislação
Cachaças Aromáticas
Receitas de caipirinhas
Considerações iniciais
Operacionalização
Cana-de-açúcar
Época do plantio
Escolha da variedade
Características agronômicas de algumas variedades
Escolha da área para plantio
O solo

Preparo do solo
Calagem
Sulcamento
Adubação
Cupins
Conservação do solo
Plantio das mudas
Tratos culturais
Capina
Uso seguro dos agrotóxicos
Soca
Corte de cana
Etapas da fabricação da cachaça
A cana no engenho
Moagem
Filtração e decantação do caldo
Teor de açúcar
Fermentação
Tipo de fermento
Recomendações gerais para elaboração do fermento
Sistema de fermentação
Produtos da fermentação
Fatores que influenciam na fermentação
Pé-de-cuba
Decantação do fermento
Destilação
Destilação do vinho
Transformação do vinho em cachaça
Fracionamento do destilado
Armazenamento
Envelhecimento
Envase e rotulagem
Edifício, instalações e procedimentos
Piso e parede
Drenagem
Janelas e peitoril interno
Telas tipo rede
Portas internas
Ventilação
Suprimento de água
Vestiários, sanitários e banheiros
Depósitos
Laboratório
Caldeira/fornalha
Higienização
Falando de poluição
Boas práticas ambientais
Localização
Utilização de áreas e consumo de lenha
Uso de águas superficiais ou subterrâneas
Aproveitamento e tratamento de resíduos

Vinhoto
Águas de resfriamento e condensado de caldeira
Águas de lavagem da cana e vasilhames
Pé-de-cuba
Cabeça e cauda obtida na destilação do vinho
Ponta/palmito e folhas da cana-de-açúcar
Bagaço e bagacilho da cana
Cinzas de caldeira ou de alambique a fogo direto
Garrafas inutilizadas, rótulos e tampas
Embalagens vazias de produtos agrotóxicos
Esgoto doméstico
Aguardente de cana versus cachaça
Pré-requisitos para fabricação de uma cachaça de boa qualidade
Processo produtivo
Seleção da matéria-prima
Preparo do caldo
Destilação
Maturação
Envelhecimento
Filtragem
Envase (engarrafamento)
Rotulagem
Certificação da cachaça
Procedimentos para certificar a cachaça
Identificação da cachaça certificada

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **87**

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