

## PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
NOME:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	CONFEITARIA
MODALIDADE:	LIVRE

**Metodologia:** O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo em uma interface diagramada de fácil navegação chamada de Sala de Aula Virtual. O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância.

**Sincronicidade:** os cursos/eventos são caracterizados como síncronos, a partir do momento da inscrição, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter data de início e término definidas.

**Tutoria e Formas de Interação:** Os cursos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada online por meio do sistema de Sala de Aula Virtual. A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados. A interação entre tutores, estudantes e administração do curso é online.

**Avaliação/Certificação:** A avaliação é quantitativa e interpretativa. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) nas atividades da avaliação final. Todos os cursos contam com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

**Organização curricular:** Os programas apresentam 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 a Sala de Aula Virtual, que é um ambiente de aprendizagem online otimizado para EAD.

**Materiais Didáticos:** O conteúdo programático é lastreados em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a avaliação final, grupo de estudos interativo com professor e sistema de anotações pessoais sobre o curso.

**Interação e Suporte Administrativo:** Os programas de formação contam – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e alunos; alunos e professores/tutores; e alunos e pessoal de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. A Sala de Aula Virtual utilizada pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

**Sobre a Instituição de Ensino:** A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma empresa de educação a distância tradicional. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 350 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Somos uma empresa de educação legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62 e que atua com a idoneidade e credibilidade servindo 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

**TÍTULO DO PROGRAMA:** Confeitaria

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:** Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

A história da profissão  
O açúcar  
Quem é o confeiteiro hoje?  
O material do confeiteiro  
Boas práticas de higiene com alimentos  
Conhecendo melhor a cozinha  
O açúcar e a confeitaria  
A arte do confeito  
Massas  
Merengues  
Cremes  
Musses  
Chocolate  
Preparações geladas  
Trabalhando por conta própria  
Bolos simples - massa básica  
Bolo inglês simples  
Bolo inglês amanteigado  
Bolo de laranja  
Bolo chiffon de laranja - I  
Bolo chiffon de laranja - II  
Bolo de iogurte  
Bolo de iogurte com maracujá  
Bolo de iogurte com limão  
Bolo pudim  
Bolo bombocado  
Bolo indiano  
Bolo de coco  
Bolo de coco (liquidificador)  
Bolo de coco (tiras)  
Bolo cremoso de coco  
Bolo cremoso de coco com chocolate  
Bolo prestígio  
Bolo de chocolate  
Bolo rápido de chocolate  
Bolo Nega Maluca  
Bolo favo de chocolate  
Bolo brownie  
Bolo Sacher  
Bolo Pierre Hermé  
Bolo de fubá  
Bolo de fubá cremoso  
Bolo de fubá com ricota  
Bolo de milho  
Bolo cremoso de milho  
Bolo simples de milho  
Bolo curau  
Bolo curau com ricota  
Bolo de tapioca  
Bolo de mandioca crua  
Bolo de mandioca cozida  
Bolo de cenoura tradicional

Bolo de cenoura com a cenoura cozida  
Carrot cake (cenoura com nozes e especiarias)  
Bolo de batata doce com coco  
Bolo de banana caramelizada  
Bolo "caçarola italiano" de padaria  
Caçarola italiana (original)  
Bolo denso de banana  
Bolo cremoso de banana  
Bolo de banana com frutas secas  
Bolo de maçã com frutas secas  
Bolo italiano de chocolate com nozes e especiarias  
Bolo de amendoim  
Bolo de nozes  
Bolo de nozes (tiras)  
Bolo de avelãs  
Bolo de castanha-do-pará  
Bolo churros  
Bolo pão de mel  
Bolo de mel  
Honek leikech - bolo de mel judeu  
Bolo de mel da Ilha da Madeira  
Bolo Luiz Felipe I  
Bolo Luiz Felipe II  
Bolo jamaicano  
Bolo dinamarquês  
Bolo de creme azedo  
Pound cake  
Parkin cake  
Bolo bem-casado de doce de leite  
Dacquoise com trufa de chocolate ao leite  
Dacquoise com trufa de chocolate branco  
Bolo de rolo  
Muffins de baunilha e gotas de chocolate  
Muffins de chocolate  
Cupcake - massa básica  
Cupcake - massa de chocolate  
Cupcake Red Velvet  
Little cake de coco  
Pão de mel  
Madeleine - receita básica  
Madeleine de amêndoas e rum  
Madeleine com açúcar mascavo  
Petit gateau tradicional  
Petit gateau em pâte flora de chocolate  
Petit gateau de doce de leite  
Petit gateau de cenoura e chocolate  
Bombocado  
Brookies  
Babá ao rum  
Financier de chocolate e creme de café  
Financier de amêndoas e mel  
História da confeitaria no mundo  
Confeitaria no Brasil  
O confeiteiro  
Higiene na cozinha  
Ferramentas da confeitaria  
Cake design  
Decoração de bolos  
Recheios  
Merengues  
Congelamento de bolos

Pasta americana  
Defeitos no bolo  
Doces  
Petit Gateau - um pouco de história e receita  
Trufas  
Creme de confeitiro clássico (Pâtissière)  
Creme de confeitiro e suas variações  
Mil folhas  
Sonho e donuts  
Recheio salgado - creme de cebola, manjerição e nozes  
Massa patê à choux  
Carolinas (Profiteroles)  
Bombas (Éclairs)  
Samanthas  
Pudim de padaria  
Pudim de café com leite  
Pudim de padaria de damasco  
Quindim gourmet de laranja  
Broa caxambu  
Alfajor sublime de coco  
Tarteletes  
Tartelete de morango  
Tartelete de limão  
Tarteletes de nozes  
Canole de banana  
Panacotta de coco e goiaba  
Lata de lixo ao musse de caramelo  
Maria-mole gourmet de framboesa  
Curau cake  
Bolo de canela  
Bolo amanteigado de chocolate  
Ganache  
Argamassa comestível  
Rolled fondant  
Pasta de chocolate  
Cola comestível  
Massa de modelagem de chocolate  
Chocolate empastado  
Bolo de noiva  
Pão de ló de chocolate  
Glacê real  
Glacê fluido  
Pastilhagem argentina  
Bolos finalizados