

PROJETO PEDAGÓGICO

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

CURSO	
NOME:	COMIDAS NORDESTINAS
MODALIDADE:	EAD - APERFEIÇOAMENTO / LIVRE OFERTA

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online 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: O curso é caracterizado como síncrono, a partir do momento da matrícula, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter data de início e término definidas. As aulas/módulos de estudo são disponibilizados de forma gradual, sendo necessário que o aluno complete os estudos de um módulo para prosseguir para o módulo seguinte no período de estudos programado.

Tutoria e Formas de Interação: Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada 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.

Avaliação final/Certificação: A avaliação final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) nas atividades da avaliação 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 a Sala de Aula Virtual, que é um ambiente de aprendizagem online otimizado para EAD.

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

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. 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 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: Comidas Nordestinas

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático. Melhorar as competências específicas do curso e desenvolver habilidades de pensamento crítico e analítico acerca do tema estudado.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Introdução

Regiões

Alagoas

Bahia

Ceará

Maranhão

Paraíba

Pernambuco

Piauí

Rio Grande do Norte

Sergipe

Conclusão

Contexto histórico e gastronômico da região nordeste

Cozinha do Nordeste - encontro de mar e sertão

As refeições e os doces da casa-grande

Gado no nordeste e comida do sertanejo

Pratos do sertão

Pratos do litoral

Ingredientes tradicionais

Diferenças entre as carnes-secas

Manteiga de garrafa

Queijo coalho

Queijo manteiga - (também conhecido como queijo do sertão)

Coco (cocos nucifera)

Rapadura

Banana (musa acuminata)

Lagostim

Abóboras de casca dura (no nordeste conhecido como jerimum)

Carambola (averrhoa carambola)

Entrecot

Feijão

Termos, técnicas e definições utilizadas nesse trabalho

Receitas

Creme de abóbora com lagostim ao leite de coco

Queijo coalho de cabra gratinado

Kobe de sol

Noisette de cordeiro

Parfait nordestino

Arroz do sertão

Carne de sol na manteiga de garrafa

Salada de feijão fradinho

Cartola

Sorvete de coco

Carambolas salteadas com queijo coalho de cabra gratinado

Creme de abóbora com lagostim e leite de coco ao perfume de gengibre

Manteiga de garrafa

Entrecot de sol

Chips de batata doce

Emulsão de coentro

Redução demi dlace com rapadura

Salada de feijão fradinho
Purê de mandioca
Tabela de conversão
Considerações finais
Introdução
Descrição da macaxeira e uso culinário
Macaxeira no gosto do indígena, português e africano
Produção de mandioca no Brasil e rompendo continentes
Considerações finais
Acarajé
Vatapá
Bobo de camarão
Camarão à baiana
Carne seca desfiada (jabá) com jerimum e macaxeira
Creme de galinha
Lagosta ao alho e óleo
Lagosta à moda reis
Moqueca de peixe
Peixada cearense
Pirão
Abará
Acarajé
Molho de acarajé
Bobó de camarão
Camarão à baiana
Caruru
Farofa de dendê
Frango de ensopado
Molho de pimenta
Moqueca de camarão ou pitu
Moqueca de catado de siri ou caranguejo
Moqueca de peixe
Moqueca de peixe especial
Peixe assado no leite de coco
Sarapatel
Xinxim de bofe
Xinxim de galinha
Galinha de cabidela
Buchada
Mão de vaca
Chambaril
Feijoada completa
Caldinho de peixe ou camarão
Batida de frutas
Caranguejo
Casquinho de caranguejo
Sururu
Arrumadinho
Escondidinho
Carne de sol
Charque à brejeira
Cozido
Peixada pernambucana
Caldeirada
Bredo de coco
Feijão de coco
Quibebe
Doces nordestinos
Bolo de frutas
Bolo de rolo
Bolo pé-de-moleque

Bolo de macaxeira
Sorvetes de frutas regionais
Os quindins de iaiá
Aluá
Batida de coco
Bolo de batata doce
Bolo de cenoura
Bolo de milho
Bolo de nata
Canjica
Cocada de coco verde
Cuscuz de tapioca
Grude de goma
Pamonha