

PROJETO 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:	MOLHOS FINOS
MODALIDADE:	CAPACITAÇÃO LIVRE OFERTA - EAD

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: Molhos Finos

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.

ATIVIDADES/AULAS:

- 1) Guia de receitas de molhos finos
- 2) Molhos vegetarianos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:

Molho de agrião
Molho Bechamel
Molho branco
Molho de menta (Mint Sauce)
Molho de mostarda
Caldo de carne
Fumê de frango
Fumê de peixe
Purê de tomate
Molho de alcachofra e salmão
Molho de camarão e pimentão grelhado
Molho brócolos e salmão fresco
Molho cremoso de vieiras
Molho de frutos do mar
Molho de presunto e aspargos
Molho de radicchio, endívia e alho-poró
Molho de salmão defumado e ervilha
Molho de siri e rúcula
Molho de tomate seco ao manjericão
Molho suave de queijo com uvas
Molho rosado com pimenta rosa
Molho All - Arrabiata
Molho puttanesca
Molho cremoso ao limão
Molho aos quatro queijos
Molho ao ragu de carne
Molho ao pomodoro
Molho de queijo gorgonzola
Molho de carne com funghi
Molho al pesto
Molho de presunto e ervilhas
Molho de frango, azeitona verde e uva-passa
Molho de creme de leite com manjericão
Molho de funghi e cogumelo fresco
Molho de camarão
Molho de vitela
Molho cremoso ao limão / amaretto
Molho suave de queijo / com uvas
Molho de queijo gorgonzola
Molho de funghi secchi
Molho a bolonhesa
Molho ferrugem
Molho de tomate seco com presunto cru
Creme de tomate
Maionese de soja

Molho de abacate para salada

Molho branco

Molho delicioso para salada

Molho de iogurte para salada

Molho de PTS p/ macarronada e polenta

Tempero especial