

PROJETO PEDAGÓGICO

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

CURSO	
NOME:	CHOCOLATE, OVOS E BOMBONS TRUFADOS
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: Chocolate, Ovos e Bombons Trufados

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Introdução
Ambiente de trabalho e equipamentos
Preparação do chocolate
Ovos de páscoa
Embalagens de ovos
Receitas especiais de ovos
Bombons maciços
Bombons recheados
Bombons banhados
Bombons especiais
Embalagem dos bombons
Trufas
Pirulitos
Alfajor e pão de mel
Arranjos e topiarias com bombons
Introdução
Diferença entre trufa e bombom trufado
Matéria prima
Chocolate
Bebidas e licores
Espessantes
Manteiga e creme de leite
Especiarias diversas
Higiene e manipulação de alimentos
Instalações e utensílios
Ambiente
Utensílios
Processo de produção
Trabalhando o chocolate para a cobertura
Fusão ou derretimento do chocolate
Temperagem ou pré-cristalização do chocolate
Produção das trufas e bombons trufados
Elaboração da massa de trufa
Moldagem das trufas
Moldagem dos bombons trufados
Decoração e embalagem
Prazo de validade
Rotulagem
Conclusões e recomendações
Sugestões de receitas de trufas e bombons trufados
Passo a passo da temperagem
Torta de merengue trufada
Bolo de especiarias
Torta trufada tradicional
Torta biscoit
Bolo xadrez especial
Torta brigadeiro
Pirulito de alfajor trufado

Trufa de cereja
Trufa bicolor
Trufa cheesecake de framboesa
Trufa tiramissu
Trufa sensação
Trufa de gengibre
Trufa crocante
Trufa de especiarias
Trufa tradicional mesclada
Trufa cappuccino
Trufa diet
Trufa de corte
Trufa silvestre
Flor trufada
Trufa negresco
Introdução
Aspectos de higiene e manipulação
Matéria prima
Chocolate nobre
Chocolate hidrogenado
Chocolates fracionados
Características das coberturas sabor chocolate
Características de um bom chocolate
Instalações e utensílios
Ambiente
Utensílios
Processo de produção
Seleção e preparo da matéria-prima
Fusão ou derretimento do chocolate
Temperagem ou pré-cristalização
Moldagem / resfriamento / desmoldagem
Recheio e decoração
Embalagem
Rotulagem
Fatores que afetam a qualidade
Temperatura
Umidade
Absorção de odores estranhos
Ação de microrganismos