

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:	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: Chocolate, Ovos e Bombons Trufados

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

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 bombos

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 biscuit

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