

# 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:	COZINHEIRO
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. O curso conta com a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula/módulo e também realização de avaliação final.

**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:** Cozinheiro

**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) História da gastronomia
- 2) Boas práticas na manipulação de alimentos
- 3) Organização e técnicas de cozinha
- 4) Técnicas básicas de cozinha
- 5) Elaboração de cardápios
- 6) Receitas

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:**

Alimentação na Pré-História  
Idade Antiga - Grandes Banquetes  
Idade Média - Alimentação nos Mosteiros  
Idade Moderna - Inovações  
Idade Contemporânea - Globalização  
O que é Gastronomia?  
A Profissão Gastrônomo  
Importantes Figuras da Gastronomia  
Gastronomia das Américas  
Gastronomia da Europa  
Gastronomia da África  
Gastronomia da Ásia  
Gastronomia da Oceania  
Evolução da Gastronomia  
A Tecnologia na Administração de Estabelecimentos Gastronômicos  
A Gastronomia como Cultura  
A Profissão de Gastrônomo no Brasil  
Os Restaurantes  
Profissionais dos Restaurantes  
Movimentos da Gastronomia  
Tendências Gastronômicas  
Criação da Gastronomia Brasileira e suas Influências  
Os Povos e suas Contribuições para o Surgimento da Cozinha Brasileira  
A Cozinha Brasileira  
A Gastronomia das Regiões do Brasil  
Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros  
Contaminação dos Alimentos  
Micro-organismos em Alimentos  
Cuidados com o Funcionário - Higiene, Saúde e Treinamento  
Higiene Pessoal  
Hábitos Pessoais  
Controle da Saúde  
Treinamento  
Usando o Termômetro  
Boas Práticas das Compras ao Consumo  
Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos  
Rotulagem de Alimentos Embalados  
Armazenamento de Alimentos  
Preparando o Alimento  
Servindo o Alimento  
Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho  
Condições de Saneamento da Água

Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios  
Controle Integrado de Pragas  
Acondicionamento e Destino do Lixo  
Edificações e Instalações  
Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados  
Modelos de POP  
Modelos de Planilhas  
Compreender o Organograma e Fluxograma da Cozinha  
Hierarquia do Pessoal da Cozinha, Divisão da Cozinha e Funcionamento  
Conhecer as Áreas da Cozinha, seus Equipamentos e Utensílios  
Estruturação da Cozinha e Equipamentos  
Áreas da Cozinha  
Equipamentos  
Geradores de Calor  
Geradores de Frio  
Bateria (utensílios) de Cozinha  
Conhecer as Matérias-Primas, suas Variedades e Classificação  
Matéria-prima  
Carnes  
Carne Bovina  
Carne Suína  
Carne Ovina e Caprina  
Aves  
Peixes  
Frutos do Mar  
Hortaliças, Ervas e Especiarias  
Saber quais são as Principais Bases da Cozinha e seus Termos  
Técnicas e Cortes Culinários Aplicados a Produtos Vegetais, Carnes, Aves, Peixes e Frutos do Mar  
Técnicas Culinárias  
Bases de Cozinha  
Termos Gastronômicos  
Bases da cozinha profissional  
Brigada de cozinha  
Aromáticos e legumes  
Fundos, molhos e emulsões  
Grãos e cereais  
Fundamentos na preparação de grãos e cereais  
Técnicas de preparação de grãos e cereais  
Fundamentos de massas alimentícias  
Carnes vermelhas e aves  
Técnicas de preparação de carnes vermelhas  
Técnicas de preparação de aves  
Técnicas de cocção  
Pescados e frutos do mar  
Fundamentos no preparo de pescado e frutos do mar  
Técnicas de preparo e cocção de pescado e frutos do mar  
Tópicos básicos para o preparo de pescados e frutos do mar  
Estrutura, Elaboração e Composição de Cardápio  
Entendendo o Cardápio  
Itens do Cardápio  
Conhecer as Categorias de Alimentos  
Montagem Correta dos Cardápios  
Utilizando as Técnicas Adequadas de Produção  
Disposição dos Itens no Cardápio  
Produções Especiais de Cardápios  
Doces de Colher  
Massas e Bolos  
Molhos, Cremes e Coberturas  
Carnes  
Miudezas  
Enchidos

Acepipes  
Guarnições  
Peixes  
Ovos  
Soufflés  
Saladas  
Mariscos  
Molhos  
Manteigas  
Marinadas e Salmouras  
Preparações de Reserva  
Sopas  
Aparelhos e Recheios