

# 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:	FABRICAÇÃO DE CACHAÇA
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:** Fabricação de Cachaça

**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) Aprenda a fazer cachaça
- 2) Cachaça de alambique
- 3) Processo produtivo da cachaça

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:**

Como montar uma destilaria e produzir cachaça

Introdução

História da cachaça

Processo/Tecnologia

A seleção do levedo

Noções importantes

Organograma de produção de cachaça em uma destilaria

Análise/Qualidade

Legislação

Cachaças Aromáticas

Receitas de caipirinhas

Considerações iniciais

Operacionalização

Cana-de-açúcar

Época do plantio

Escolha da variedade

Características agronômicas de algumas variedades

Escolha da área para plantio

O solo

Preparo do solo

Calagem

Sulcamento

Adubação

Cupins

Conservação do solo

Plantio das mudas

Tratos culturais

Capina

Uso seguro dos agrotóxicos

Soca

Corte de cana

Etapas da fabricação da cachaça

A cana no engenho

Moagem

Filtração e decantação do caldo

Teor de açúcar

Fermentação

Tipo de fermento

Recomendações gerais para elaboração do fermento

Sistema de fermentação

Produtos da fermentação

Fatores que influenciam na fermentação

Pé-de-cuba

Decantação do fermento

Destilação

Destilação do vinho  
Transformação do vinho em cachaça  
Fracionamento do destilado  
Armazenamento  
Envelhecimento  
Envase e rotulagem  
Edifício, instalações e procedimentos  
Piso e parede  
Drenagem  
Janelas e peitoril interno  
Telas tipo rede  
Portas internas  
Ventilação  
Suprimento de água  
Vestiários, sanitários e banheiros  
Depósitos  
Laboratório  
Caldeira/fornalha  
Higienização  
Falando de poluição  
Boas práticas ambientais  
Localização  
Utilização de áreas e consumo de lenha  
Uso de águas superficiais ou subterrâneas  
Aproveitamento e tratamento de resíduos  
Vinhoto  
Águas de resfriamento e condensado de caldeira  
Águas de lavagem da cana e vasilhames  
Pé-de-cuba  
Cabeça e cauda obtida na destilação do vinho  
Ponta/palmito e folhas da cana-de-açúcar  
Bagaço e bagacilho da cana  
Cinzas de caldeira ou de alambique a fogo direto  
Garrafas inutilizadas, rótulos e tampas  
Embalagens vazias de produtos agrotóxicos  
Esgoto doméstico  
Aguardente de cana versus cachaça  
Pré-requisitos para fabricação de uma cachaça de boa qualidade  
Processo produtivo  
Seleção da matéria-prima  
Preparo do caldo  
Destilação  
Maturação  
Envelhecimento  
Filtragem  
Envase (engarrafamento)  
Rotulagem  
Certificação da cachaça  
Procedimentos para certificar a cachaça  
Identificação da cachaça certificada