

Corso Universitario

Uso degli Oli nel Design del Gusto





Corso Universitario

Uso degli Oli nel Design del Gusto

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/business-school/corso-universitario/uso-oli-design-gusto

Indice

01

Benvenuto

pag. 4

02

Perché studiare in TECH?

pag. 6

03

Perché scegliere il nostro programma?

pag. 10

04

Obiettivi

pag. 14

05

Struttura e contenuti

pag. 18

06

Metodologia

pag. 24

07

Profilo dei nostri studenti

pag. 32

08

Direzione del corso

pag. 36

09

Impatto sulla tua carriera

pag. 40

10

Benefici per la tua azienda

pag. 44

11

Titolo

pag. 48

01 Benvenuto

I grassi sono nutrienti fondamentali nella dieta di una persona e svolgono un ruolo importante nella cottura e nella degustazione dei cibi. Quando vengono assaporati, generano una piacevole sensazione in bocca, grazie alla loro capacità di disperdersi in una sottile e morbida pellicola che favorisce lo sviluppo di alcuni sapori. Agli oli tradizionali si è aggiunto l'insieme di quelli "essenziali", che contengono l'essenza di una pianta o di un derivato, consentendo un numero infinito di combinazioni nella creazione di una nuova esperienza gustativa. Questo programma possiede tutti gli elementi chiave per comprendere come l'incorporazione di questi elementi possa cambiare completamente la percezione di un piatto, raggiungendo un livello di competenza nello studente che lo renderà uno dei massimi punti di riferimento nel Design del Gusto.



Corso Universitario in Uso degli Oli nel Design del Gusto.
TECH Università Tecnologica



“

Scopri come gli oli essenziali siano diventati un elemento chiave nella progettazione di nuovi sapori, da una prospettiva dinamica e innovativa”

02

Perché studiare in TECH?

TECH è la più grande scuola di business 100% online del mondo. Si tratta di una Business School d'élite, con un modello dotato dei più alti standard accademici. Un centro internazionale ad alto rendimento per la formazione intensiva di competenze manageriali.



“

TECH è l'università all'avanguardia della tecnologia, che agglomera tutte le risorse a sua disposizione con l'obiettivo di aiutare lo studente a raggiungere il successo aziendale”

In TECH Università Tecnologica



Innovazione

L'università offre un modello di apprendimento online che combina le ultime tecnologie educative con il massimo rigore pedagogico. Un metodo unico con il più alto riconoscimento internazionale che fornirà allo studente le chiavi per inserirsi in un mondo in costante cambiamento, in cui l'innovazione è concepita come la scommessa essenziale di ogni imprenditore.

"Caso di Successo Microsoft Europa" per aver incorporato l'innovativo sistema multi-video interattivo nei nostri programmi.



Massima esigenza

Il criterio di ammissione di TECH non è economico. Non è necessario investire eccessivamente per studiare in questa università. Tuttavia, per ottenere un titolo rilasciato da TECH, i limiti dell'intelligenza e della capacità dello studente saranno sottoposti a prova. I nostri standard accademici sono molto alti.

Il 95%

degli studenti di TECH termina i suoi studi con successo



Networking

In TECH partecipano professionisti provenienti da tutti i Paesi del mondo al fine di consentire allo studente di creare una vasta rete di contatti utile per il suo futuro.

+100.000

manager specializzati ogni anno

+200

nazionalità differenti



Empowerment

Lo studente cresce di pari passo con le migliori aziende e professionisti di grande prestigio e influenza. TECH ha instaurato alleanze strategiche e una preziosa rete di contatti con i principali esponenti economici provenienti dai 7 continenti.

+500

Accordi di collaborazione con le migliori aziende



Talento

Il nostro programma è una proposta unica per far emergere il talento dello studente nel mondo imprenditoriale. Un'opportunità unica di affrontare i timori e la propria visione relativi al business.

TECH si propone di aiutare gli studenti a mostrare al mondo il proprio talento grazie a questo programma.



Contesto Multiculturale

Gli studenti che intraprendono un percorso con Tech possono godere di un'esperienza unica. Studierai in un contesto multiculturale. Lo studente, inserito in un contesto globale, potrà addentrarsi nella conoscenza dell'ambito lavorativo multiculturale mediante una raccolta di informazioni innovativa e che si adatta al proprio concetto di business.

Gli studenti di TECH provengono da più di 200 nazioni differenti.

TECH punta all'eccellenza e dispone di una serie di caratteristiche che la rendono unica:



Analisi

In TECH esploriamo il tuo lato critico, la tua capacità di affrontare le incertezze, la tua competenza nel risolvere i problemi e risaltare le tue competenze interpersonali.



Eccellenza accademica

Tech fornisce allo studente la migliore metodologia di apprendimento online. L'università unisce il metodo Relearning (una metodologia di apprendimento post-laurea che ha ottenuto un'eccellente valutazione a livello internazionale) al Metodo Casistico. Un difficile equilibrio tra tradizione e avanguardia, visto l'esigente contesto accademico nel quale è inserito.



Economia di scala

TECH è la più grande università online del mondo. Possiede più di 10.000 titoli universitari. Nella nuova economia, **volume + tecnologia = prezzo dirompente**. In questo modo, garantiamo che lo studio non sia eccessivamente costoso rispetto ad altre università.



Impara dai migliori del settore

Il personale docente di TECH contribuisce a mostrare agli studenti il proprio bagaglio di esperienze attraverso un contesto reale, vivo e dinamico. Si tratta di docenti impegnati in una specializzazione di qualità che permette allo studente di avanzare nella sua carriera e distinguersi in ambito imprenditoriale.

Professori provenienti da 20 nazionalità differenti.



In TECH avrai accesso ai casi di studio più rigorosi e aggiornati del mondo accademico

03

Perché scegliere il nostro programma?

Studiare con TECH significa moltiplicare le tue possibilità di raggiungere il successo professionale nell'ambito dell'alta direzione aziendale.

È una sfida che comporta sforzo e dedizione, ma che apre le porte a un futuro promettente. Lo studente imparerà dai migliori insegnanti e con la metodologia educativa più flessibile e innovativa.



A black and white close-up portrait of a middle-aged man with short hair, smiling warmly. The image is partially obscured by a dark blue diagonal shape that cuts across the top right and bottom right of the page.

“

Possediamo il personale docente più prestigioso e il programma più completo del mercato, che ci permette di offrire un percorso educativo di altissimo livello accademico"

Questo programma fornirà molteplici vantaggi professionali e personali, tra i quali:

01

Dare una spinta decisiva alla carriera dello studente

Gli studenti di TECH saranno in grado di prendere le redini del loro futuro e sviluppare il loro pieno potenziale. Grazie a questo programma acquisirai le competenze necessarie per ottenere un cambiamento positivo nella tua carriera e in un breve periodo di tempo.

Il 70% dei partecipanti a questa specializzazione ottiene un cambiamento di carriera positivo in meno di 2 anni.

02

Svilupperai una visione strategica e globale dell'azienda

TECH offre una visione approfondita della gestione generale per comprendere come ogni decisione influenzi le diverse aree funzionali dell'azienda.

La nostra visione globale di azienda migliorerà la tua visione strategica.

03

Consolidare lo studente nella gestione aziendale superiore

Studiare in TECH significa aprire le porte ad un panorama professionale di grande rilevanza affinché gli studenti possano ottenere il ruolo di manager di alto livello e acquisiscano un'ampia visione dell'ambiente internazionale.

Lavorerai con più di 100 casi reali di alta direzione.

04

Assumerai nuove responsabilità

Durante il programma, verranno presentate le ultime tendenze, gli sviluppi e le strategie che consentono allo studente di lavorare in un contesto in continuo cambiamento.

Il 45% degli studenti ottiene una promozione interna nel proprio lavoro.

05

Accesso a una potente rete di contatti

TECH promuove l'interazione dei suoi studenti per massimizzare le opportunità. Si tratta di studenti che condividono le stesse insicurezze, timori e il desiderio di crescere professionalmente. Questa rete consentirà di condividere partner, clienti o fornitori.

Troverai una rete di contatti essenziali per la tua crescita professionale.

06

Svilupperai il progetto di business in modo rigoroso

Lo studente acquisirà una profonda visione strategica che lo aiuterà a sviluppare il proprio progetto, considerando le diverse aree dell'azienda.

Il 20% dei nostri studenti sviluppa la propria idea di business.

07

Migliorerai le *soft skills* e competenze direttive

TECH aiuta gli studenti ad applicare e sviluppare le conoscenze acquisite e a migliorare le loro capacità interpersonali al fine di raggiungere una leadership che fa la differenza.

Migliora le tue capacità di comunicazione e di leadership e dai una svolta alla tua professione.

08

Farai parte di una comunità esclusiva

Ti offriamo l'opportunità di far parte di una comunità di manager d'élite, grandi aziende, istituzioni rinomate e professori qualificati delle Università più prestigiose del mondo: la comunità TECH Università Tecnologica.

Ti diamo l'opportunità di specializzarti con un personale docente di rinomato prestigio internazionale.

04 Obiettivi

Garantire l'eccellenza professionale degli studenti è uno degli obiettivi principali di questo programma progettato da TECH, che si concentra sulle richieste e sulla capacità di innovazione nel settore del Design del Gusto. Gli studenti potranno così apprendere in prima persona i criteri di scelta di materie prime di qualità che valorizzeranno i risultati delle loro creazioni. In ogni lezione, verrà presentata una serie di casi di studio che consentirà di acquisire un ampio punto di vista sull'uso degli oli essenziali nella creazione di nuovi sapori. Al termine del programma, lo studente avrà raggiunto un livello di competenza tale da garantire uno sviluppo professionale ottimale.



“

*Puoi diventare un professionista
all'avanguardia specializzandoti nell'uso
degli oli essenziali per creare nuovi sapori”*

TECH rende propri gli obiettivi dei suoi studenti.
Lavoriamo insieme per raggiungerli.

Il Corso Universitario in Uso degli Oli nel Design del Gusto prepara lo studente a:

01

Definire e classificare i sapori

02

Identificare le materie prime di origine naturale utilizzate come componenti di un determinato sapore

03

Fornire ai partecipanti una visione d'insieme della chimica del gusto e della sua relazione sensoriale





04

Conoscere le tecniche per la purificazione e il miglioramento delle materie prime naturali utilizzate come componenti del sapore

05

Definire le differenze tra gli oli essenziali di frutta, verdura e spezie, piante aromatiche e di derivazione animale

06

Identificare i componenti giusti per i sapori in cucina

05

Struttura e contenuti

Sulla base di un ampio background professionale e un prestigio internazionale, un eccellente personale docente ha partecipato alla ideazione di questo Corso Universitario per consentire agli studenti di apprendere come l'uso degli Oli essenziali può potenziare un sapore. Questo permetterà loro di avere una prospettiva consapevole dell'importanza dell'aggiornamento accademico nello sviluppo del loro profilo professionale. Durante ogni lezione, allo studente verrà quindi fornito un programma completo e ben strutturato che, con esempi pratici, gli mostrerà in modo dinamico i punti importanti dello studio dei sapori.



“

Raggiungi l'eccellenza nella tua vita professionale comprendendo le tecniche per purificare la materia prima degli oli e trasformarla in un insieme di sensazioni piacevoli"

Piano di studi

È noto che i grassi sono idrofobici, cioè non si mescolano con l'acqua, ma ciò non impedisce di utilizzarli per accompagnare alcuni alimenti ricchi di questo elemento.

Gli oli leggeri generano una piacevole sensazione nel palato, grazie alla loro capacità di disperdersi in una sottile e morbida pellicola che risalta alcuni sapori.

Su ciò si basa il successo degli oli essenziali sul mercato, dato che vengono preparati in molte case o acquistati nei supermercati. Per questo motivo, conoscere il corretto processo di estrazione della materia prima è fondamentale per gli specialisti di Design del Gusto.

È innegabile quindi la necessità di esperti in grado di determinare e creare nuove miscele di Oli aromatici per esaltare i sapori degli alimenti, che a lungo termine possono contribuire a generare una risposta positiva a determinate combinazioni.

Questo Corso Universitario ha la durata di 6 settimane ed è composto da 1 modulo:

Modulo 1.

Gli oli



Dove, quando e come si impartisce?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Corso Universitario in Uso degli Oli nel Design del Gusto completamente online. Durante i 6 settimane della specializzazione, lo studente potrà accedere a tutti i contenuti di questo programma in qualsiasi momento, il che gli consente di autogestire il suo tempo di studio.

*Un'esperienza educativa
unica, chiave e decisiva
per potenziare la tua
crescita professionale e
dare una svolta definitiva.*

Modulo 1. Gli oli

1.1. Gli oli essenziali

1.2. Rettifica degli oli essenziali lavorati

1.3. Estratti liquidi e coloranti

1.4. Estratti solidi

1.5. Essudati

1.6. Concreti

1.7. Assoluti

1.8. Succhi di frutta concentrati e disciolti



Specializzati con il miglior programma online in materia di Uso degli Oli nel Design del Gusto sul mercato educativo"



06

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.





“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

La Business School di TECH utilizza il Caso di Studio per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

Con TECH potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali in tutto il mondo”



Il nostro programma ti prepara ad affrontare sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nel tuo business.



Il nostro programma ti prepara ad affrontare nuove sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nella tua carriera.

Un metodo di apprendimento innovativo e differente

Questo programma di TECH consiste in un insegnamento intensivo, creato ex novo, che propone le sfide e le decisioni più impegnative in questo campo, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia, la crescita personale e professionale viene potenziata, effettuando un passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica che sta alla base di questi contenuti, garantisce il rispetto della realtà economica, sociale e aziendale più attuali.

“ *Imparerai, attraverso attività collaborative e casi reali, la risoluzione di situazioni complesse in ambienti aziendali reali”*

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori business school del mondo da quando esistono. Sviluppato nel 1912 affinché gli studenti di Diritto non imparassero la legge solo sulla base del contenuto teorico, il metodo casistico consisteva nel presentare loro situazioni reali e complesse per prendere decisioni informate e giudizi di valore su come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard.

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Questa è la domanda con cui ci confrontiamo nel metodo casistico, un metodo di apprendimento orientato all'azione. Durante il programma, gli studenti si confronteranno con diversi casi di vita reale. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare ricerche, argomentare e difendere le proprie idee e decisioni.

Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

Il nostro sistema online ti permetterà di organizzare il tuo tempo e il tuo ritmo di apprendimento, adattandolo ai tuoi impegni. Sarai in grado di accedere ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o mobile con una connessione internet.

In TECH imparerai con una metodologia all'avanguardia progettata per formare i manager del futuro. Questo metodo, all'avanguardia della pedagogia mondiale, si chiama Relearning.

La nostra scuola di business è l'unica autorizzata a utilizzare questo metodo di successo. Nel 2019, siamo riusciti a migliorare il livello di soddisfazione generale dei nostri studenti (qualità dell'insegnamento, qualità dei materiali, struttura del corso, obiettivi...) rispetto agli indicatori della migliore università online.





Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico. Con questa metodologia abbiamo formato oltre 650.000 laureati con un successo senza precedenti, in ambiti molto diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione che punta direttamente al successo.

Dalle ultime evidenze scientifiche nel campo delle neuroscienze, non solo sappiamo come organizzare le informazioni, le idee, le immagini e i ricordi, ma sappiamo che il luogo e il contesto in cui abbiamo imparato qualcosa è fondamentale per la nostra capacità di ricordarlo e immagazzinarlo nell'ippocampo, per conservarlo nella nostra memoria a lungo termine.

In questo modo, e in quello che si chiama Neurocognitive Context-dependent E-learning, i diversi elementi del nostro programma sono collegati al contesto in cui il partecipante sviluppa la sua pratica professionale.

Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Stage di competenze manageriali

Svolgerai attività per sviluppare competenze manageriali specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che un senior manager deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





Casi di Studio

Completerai una selezione dei migliori casi di studio scelti appositamente per questo corso. Casi presentati, analizzati e tutorati dai migliori specialisti in senior management del panorama internazionale.



Riepiloghi interattivi

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



07

Profilo dei nostri studenti

Il programma è rivolto a laureati che abbiano precedentemente conseguito una qualsiasi delle qualifiche nel campo dell'industria alimentare, come aromatiere, in ingegneria alimentare, chimica alimentare e ingegneria biochimica industriale. Studenti consapevoli dell'importanza di continuare ad apprendere durante la vita lavorativa per raggiungere il livello di esigenza e professionalità che è così importante al giorno d'oggi e che scelgono questa istituzione per la qualità dei suoi programmi e la comodità dell'apprendimento online.





“

Se hai esperienza nel settore gli alimenti e sei alla ricerca di un interessante miglioramento della tua carriera, pur continuando a lavorare, questo è il programma adatto a te”

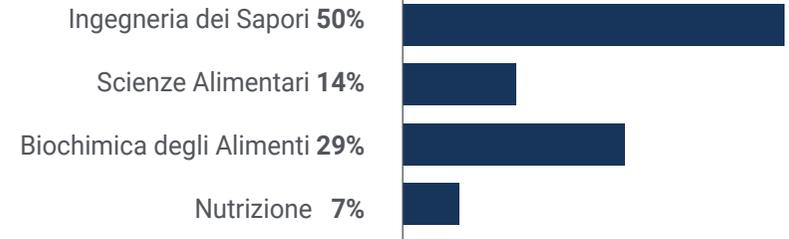
Età media

Da **35** a **45** anni

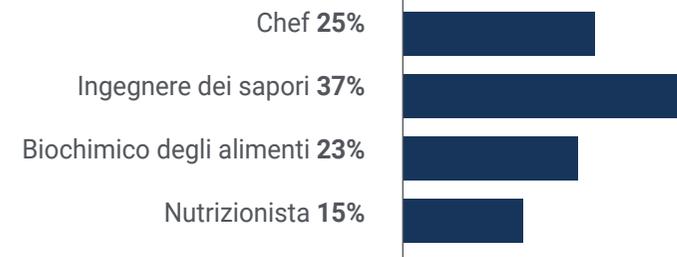
Anni di esperienza



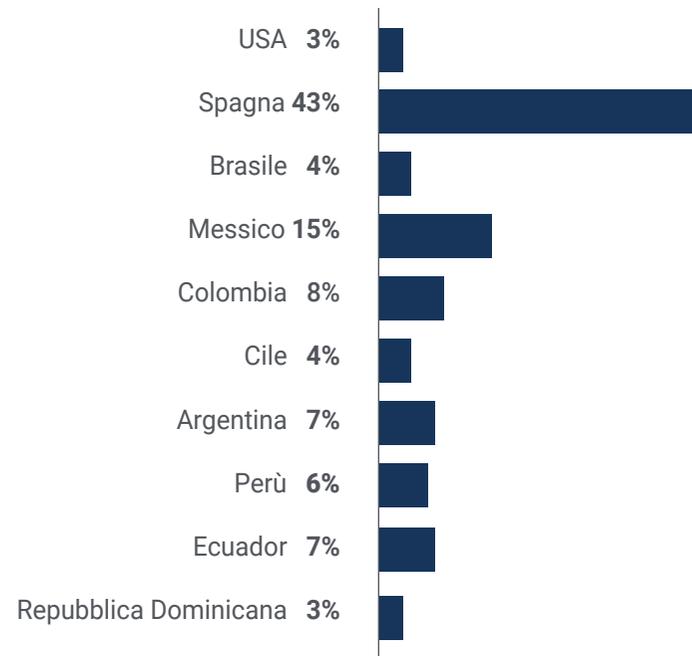
Preparazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



Saray Contreras

Chef specializzato di cucina molecolare

"Con questo Corso Universitario di TECH ho scoperto il potere degli oli di modificare consistenze e sapori. Senza dover cambiare la mia routine quotidiana, questo programma è diventato il trampolino di lancio di cui avevo bisogno per incrementare la mia attività"

08

Direzione del corso

Al fine di stabilire criteri di qualità con elevati standard globali, abbiamo a disposizione un gruppo di esperti professionisti che offrono la migliore istruzione ai futuri professionisti. Il personale docente di questo programma è composto da esperti di grande prestigio che daranno impulso alla carriera professionale dello studente. La combinazione di esperienza e teoria fa parte della trasformazione accademica in tutto il mondo. In questo modo, avrà la certezza e la sicurezza di ricevere le conoscenze più complete ed efficaci del mercato, che potrà mettere in pratica nel suo ambiente professionale.



“

Studia con i migliori. Un personale docente impressionante, composto da professionisti provenienti da diverse aree di competenza"

Direzione



Dott. Thuemme Canales, Juan José

- ◆ Gerente Tecnico presso ETADAR. Laboratorio di Design del Gusto della multinazionale DEIMAN
- ◆ 40 anni di esperienza come senior esperto internazionale dei sapori presso IFF Mexico, così come in Olanda e Stati Uniti
- ◆ Nella sua carriera, ha creato e sviluppato aromi per l'industria lattiera, panificatrice, confettiera, di bevande e savory.
- ◆ Ingegnere senior con un Master in Biochimica conseguito presso l'Istituto Tecnologico e degli Studi Superiori di Monterrey, Messico
- ◆ Nel corso della propria carriera ha tenuto numerose conferenze su "Creazione e applicazione dei sapori nell'industria alimentare" presso l'Università di Durango, "Top notes creation in citrus flavors" al Frutech Citrus Symposium, " Creazione di sapori" a Città del Messico e "Native Flavors" al Food Technology Summit & Expo 2015

Personale docente

Dott. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ◆ Tecnico di laboratorio presso TEC di Monterrey
- ◆ Esperto in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott. Chávez Barrios, Meida

- ◆ Tecnico di laboratorio chimico
- ◆ Esperto in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott. Vargas García, Jorge Luis

- ◆ Ingegnere Chimico industriale
- ◆ Esperto di Sapori in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN, Città del Messico
- ◆ Ausiliario della produzione di esteri presso DEIMAN

Dott.ssa Peña García, Maribel

- ◆ Ingegnere Biochimico
- ◆ Master in Andrologia
- ◆ Specialista in Alimenti
- ◆ Tecnologa di Applicazioni presso DEIMAN, Città del Messico



09

Impatto sulla tua carriera

Questo programma sarà un'opportunità unica per i professionisti che si occupano dello sviluppo di nuovi sapori, in quanto potranno conoscere a fondo le qualità degli oli e la loro importanza nutrizionale. Saranno quindi meglio qualificati per dare un impulso alla loro carriera nel campo del Design del Gusto, potendo creare nuove opzioni deliziose per il palato.



“

Apporta un cambiamento positivo alla tua carriera imparando nuovi modi di creare sapori che generino emozioni nei commensali”

Sei pronto a dare una svolta? Un eccellente miglioramento professionale ti aspetta

Il Corso Universitario in Uso degli Oli nel Design del Gusto di TECH è un programma intensivo che prepara gli studenti ad affrontare sfide e decisioni nell'ambito della gastronomia. Il suo obiettivo principale è quello di promuovere la tua crescita personale e professionale. Aiutarti a raggiungere il successo.

Un programma di alto livello, rivolto a studenti alla ricerca dell'eccellenza accademica.

*Specializzati nel
Design del Gusto e
apri le porte a nuove
possibilità di carriera.*

*Se vuoi raggiungere
l'eccellenza
professionale,
questo programma
ti aiuterà a farlo.*

Momento del cambiamento



Tipo di cambiamento



Miglioramento salariale

Gli studenti che hanno portato a termine questo programma hanno ottenuto un incremento salariale superiore al **25,28%**



10

Benefici per la tua azienda

Il Corso Universitario in Uso degli Oli nel Design del Gusto è un programma volto a migliorare le competenze dei professionisti del settore. Contribuisce pertanto a portare il talento dell'organizzazione al suo massimo potenziale attraverso la specializzazione di alto livello dei dipendenti, che si tradurrà senza dubbio in maggiori benefici per l'azienda. È una sfida che porterà benefici significativi a breve e lungo termine.





“

Nuovi gusti, esigenze e l'evoluzione del mercato hanno portato la gastronomia a un momento unico nella storia. La specializzazione nel Design del Gusto è un requisito per aumentare le tue abilità culinarie"

Sviluppare e trattenere il talento nelle aziende è il miglior investimento a lungo termine.

01

Crescita del talento e del capitale intellettuale

Il professionista introdurrà nell'azienda nuovi concetti, strategie e prospettive che possono dar vita a cambiamenti significativi nell'organizzazione.

02

Trattenere i manager ad alto potenziale ed evitare la fuga di cervelli

Questo programma rafforza il legame tra l'azienda e il professionista e gli apre nuove vie di crescita professionale all'interno della stessa.

03

Creare agenti di cambiamento

Sarai in grado di prendere decisioni in tempi di incertezza e di crisi, aiutando l'organizzazione a superare gli ostacoli.

04

Incremento delle possibilità di espansione internazionale

Grazie a questo programma, l'azienda entrerà a contatto con i principali mercati dell'economia mondiale.



05

Sviluppo di progetti propri

Potrai lavorare su un progetto reale o svilupparne di nuovi nell'ambito di R&S o del Business Development della tua azienda.

06

Aumento della competitività

Questo programma fornirà ai nostri studenti le competenze per affrontare nuove sfide e portare avanti l'organizzazione.

11

Titolo

Il Corso Universitario in Uso degli Oli nel Design del Gusto garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Corso Universitario in Uso degli Oli nel Design del Gusto** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Uso degli Oli nel Design del Gusto**

Ore Ufficiali: **150 o.**



*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.



Corso Universitario

Uso degli Oli nel Design del Gusto

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Corso Universitario

Uso degli Oli nel Design del Gusto

