

Esperto Universitario

Procedure e Tecniche di Design del Gusto





Esperto Universitario Procedure e Tecniche di Design del Gusto

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Global University
- » Accreditamento: 26 ECTS
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitude.com/it/business-school/specializzazione/specializzazione-procedure-tecniche-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

Con l'esplosione del mercato gastronomico negli ultimi anni, le opportunità di crescita in questo business risiedono nell'offrire ai consumatori nuove esperienze sensoriali attraverso i sapori. TECH ha quindi sviluppato una qualifica completa per i cuochi che desiderino specializzarsi nelle procedure e nelle tecniche di design del gusto, con cui distinguersi nei propri progetti personali e aumentare il proprio riconoscimento nel mondo del lavoro. Grazie al materiale teorico, elaborato da un team di esperti di talento, lo studente eccellerà nel campo della gastronomia d'avanguardia e potrà inoltre accedere a posizioni manageriali più prestigiose nel proprio settore di lavoro.



Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto.
TECH Global University



“

Rivedere e unificare i concetti appresi per la creazione di sapori e aromi emozionali ti consentirà di intraprendere un progetto gastronomico di successo”

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 Global University



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.



“

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 Global University.

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

04 Obiettivi

L'obiettivo di questo Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto è quello di fornire agli studenti competenze uniche nel mondo della gastronomia, al fine di consentirgli di ottenere un notevole miglioramento professionale sia in termini occupazionali che economici. Grazie alle competenze acquisite durante questo corso, lo studente farà la differenza, in particolare, nello studio dei sapori, della biochimica aromatica e della metodologia sperimentale gastronomica.



“

Il tuo obiettivo è quello di diventare un manager di grande prestigio nel settore gastronomico. Quello di TECH è di farti raggiungere questo obiettivo per mezzo della migliore metodologia educativa possibile”

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.

Lavoriamo insieme per raggiungerli.

L'Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto prepara lo studente a:

01

Identificare come i sapori sono sviluppati e modificati in base alle qualità del profilo professionale, utilizzando il talento e l'abilità del professionista del gusto per ottenere una formulazione che sia accettata dal pubblico target

02

Determinare lo sviluppo degli aromi nel rispetto delle normative vigenti

03

Illustrare il composto di sostanze chimiche aromatiche che compongono l'aroma

04

Determinare il comportamento delle sostanze chimiche aromatiche all'interno della matrice alimentare e tutte le reazioni prodotte durante i processi di preparazione degli alimenti

05

Identificare le principali fonti e i fornitori di prodotti chimici aromatici

06

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

07

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

10

Conseguire nuovi strumenti che permettano di migliorare la creatività e le capacità di innovazione

08

Rivedere e unificare i concetti appresi per la creazione di sapori e aromi emozionali che abbiano successo

11

Creare e applicare un gusto, vivendo l'esperienza e lo sviluppo cronologico del processo creativo

09

Determinare l'uso di cromatografie per creare sapori

12

Valutare attraverso test ed esami sensoriali un prodotto finito che soddisfi le esigenze del consumatore di oggi il gusto nella gastronomia

05

Struttura e contenuti

L'eccellenza e la qualità garantiscono il successo professionale degli studenti di questo programma. Garantendo sempre eccellenza e qualità, questo Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto ha una modalità 100% online mediante la quale si fornisce agli studenti le conoscenze più aggiornate in questo campo. Gli studenti possono così ampliare le loro prospettive di carriera continuando a lavorare o a occuparsi delle loro responsabilità personali.



“

Innova nel campo del gusto per diventare un rinomato professionista della gastronomia che possa ricoprire i migliori posti di lavoro del settore”

Piano di studi

La creatività e l'interesse per le nuove tecniche e procedure della gastronomia moderna è una caratteristica comune ai grandi professionisti di questo settore. Un impegno che spinge a rimanere sempre al passo con gli aggiornamenti educativi. Questo Esperto Universitario permetterà allo studente di acquisire le competenze necessarie a lavorare in questo ambito. Un approccio completo e sviluppato sulla base delle competenze che l'esercizio pratico richiede durante il lavoro quotidiano, in modo che ogni tematica trattata gli consenta di acquisire nuove conoscenze ed esperienze chiare e reali.

Nel corso di ogni lezione, gli studenti svilupperanno le loro abilità nell'identificare e classificare i sapori, imparando anche come reagiscono chimicamente tra loro. Uno spazio sarà dedicato anche alla comprensione delle differenze tra gli oli essenziali di frutta e verdura. Poi verranno analizzate le procedure e i nuovi strumenti che aiutano a creare sapori unici che soddisfano le richieste dei consumatori di oggi.

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente. Alla sua progettazione ed elaborazione partecipano inoltre esperti di prestigio che completano il programma in modo interdisciplinare. Docenti con una vocazione per l'insegnamento che daranno allo studente l'impulso necessario per crescere.

Questo Esperto Universitario ha la durata di 6 mesi e si divide in 5 moduli:

Modulo 1.

Introduzione allo studio del gusto

Modulo 2.

Prodotti chimici aromatici e componenti

Modulo 3.

Biochimica

Modulo 4.

Creazione e metodologia

Modulo 5.

Fondamenti e tecniche



Dove, quando e come si impartisce?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto completamente online. Durante i 6 mesi 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 crescita professionale e dare
una svolta definitiva.*

Modulo 1. Introduzione allo studio del gusto

1.1. Principio di base della creatività del gusto	1.2. Ruolo dei sensi nella creazione dei sapori	1.3. Classificazione degli aromi: aromi artificiali, aromi naturali, aromi identici ai naturali e WONF	1.4. Regolamenti e legislazione sugli aromi
1.5. Regolamenti e legislazione sugli alimenti	1.6. Qualità dell'esperto di sapori specializzato nel settore del dolce e del salato		

Modulo 2. Prodotti chimici aromatici e componenti

2.1. Classificazione delle sostanze chimiche aromatiche e dei componenti utilizzati nella formulazione dei sapori	2.2. Esteri, sintesi e importanza nello sviluppo dei sapori	2.3. <i>Top notes</i> , generatori di sensazioni	2.4. Uso di possibili aromi chimici per la formulazione di sapori
2.5. Memorizzazione cerebrale delle sostanze chimiche aromatiche responsabili dei sapori	2.6. Studio delle reazioni di Maillard nei sapori	2.7. Fornitori di prodotti chimici aromatici	

Modulo 3. Biochimica

3.1. Chimica del gusto delle strutture dei sapori e loro relazione sensoriale	3.2. Biochimica e interazioni con le sostanze chimiche del gusto	3.3. Oli essenziali (frutta, verdura e spezie)	3.4. Importanza delle piante aromatiche
3.5. Complessità della	derivazione animale		

Modulo 4. Creazione e metodologia

4.1. Olfatto, classificazione e differenziazione dell'odore e del gusto	4.2. Memorizzazione dell'odore e del gusto	4.3. Creazione e metodologia di base nello sviluppo del gusto	4.4. Elaborazione sperimentale nello sviluppo del gusto
4.5. Interpretazione della cromatografia e uso nella creazione del gusto			

Modulo 5. Fondamenti e tecniche

5.1. Tecniche di base dell'analisi strumentale del gusto	5.2. Note di base del gusto	5.3. Valutazione sensoriale del gusto	5.4. Metodologia nella descrizione del gusto
5.5. Applicazione del gusto creato in diversi prodotti finiti	5.6. Accettabilità e/o preferenze dei consumatori		

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*.



“

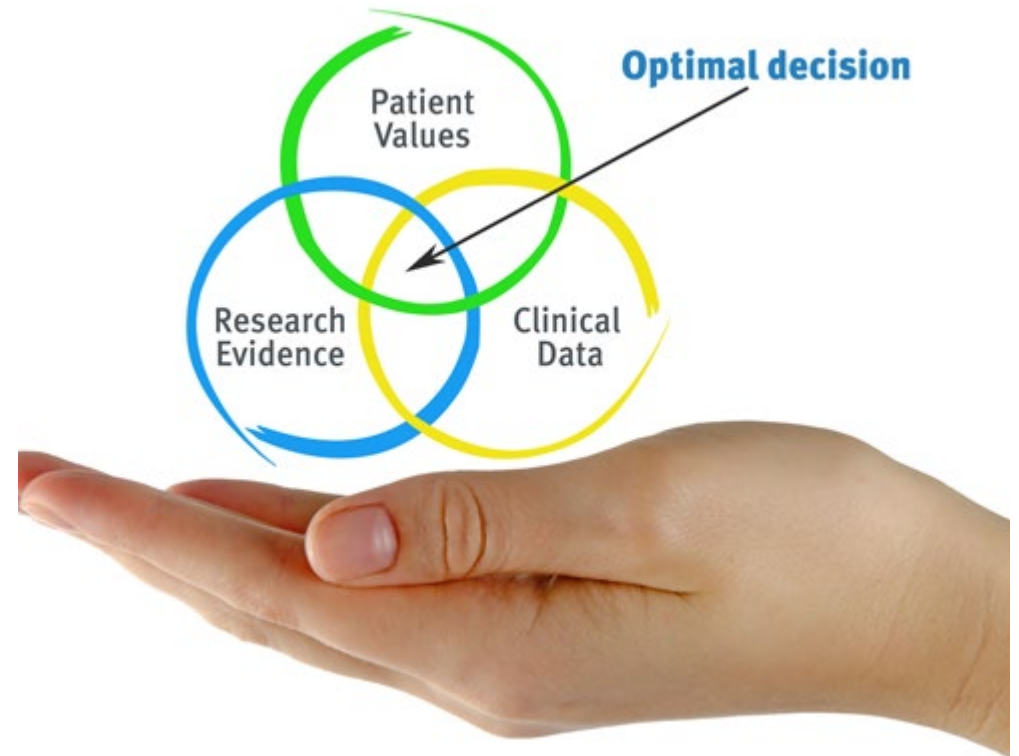
Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

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:



Materiale 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

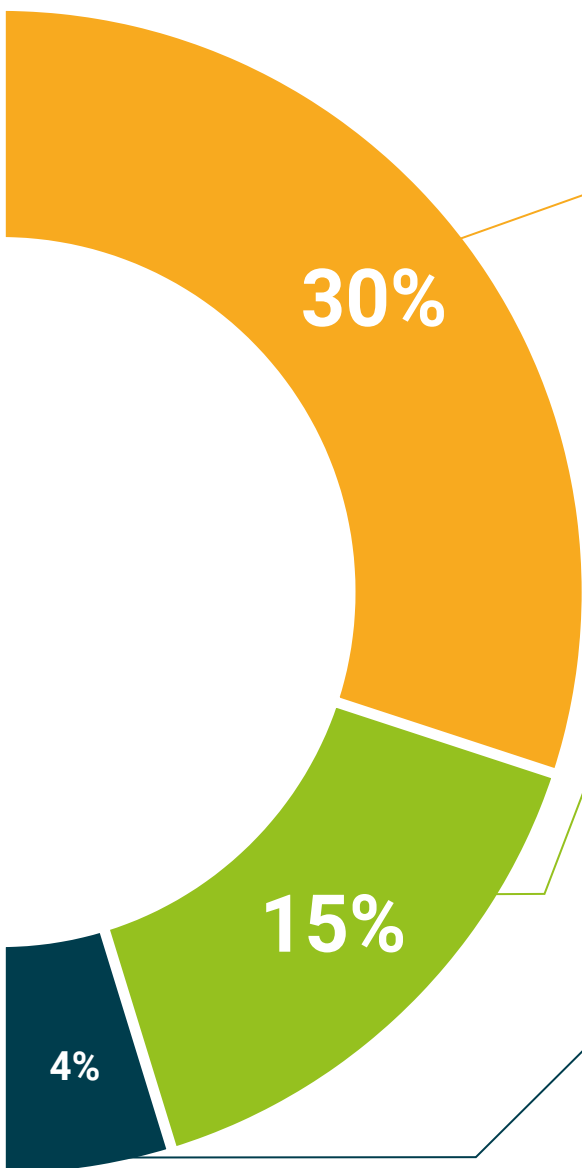
Svolgerai attività per sviluppare competenze manageriali specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che un senior manager deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



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

Questo programma si rivolge a tutti i professionisti del mondo della gastronomia o a persone interessate a posizioni manageriali nel settore, in quanto si tratta di una preparazione altamente specializzata che servirà a far distinguere lo studente nel mercato del lavoro in un campo di conoscenza unico come quello del design del gusto.





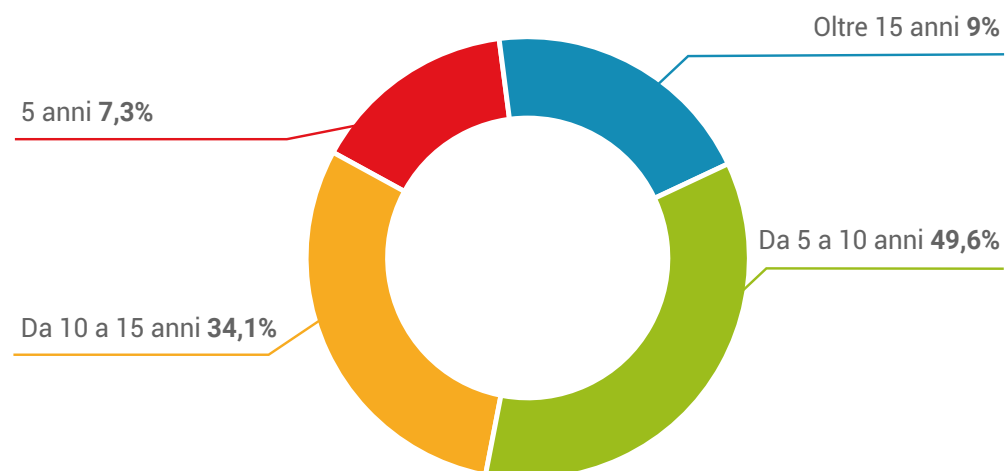
“

*Questo è il programma che stavi cercando per fare
il prossimo passo nella tua carriera gastronomica.
Non esitare oltre e iscriviti oggi stesso per
cominciare a costruire un futuro lavorativo migliore”*

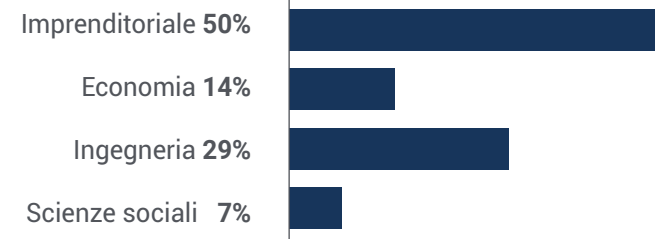
Età media

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

Anni di esperienza



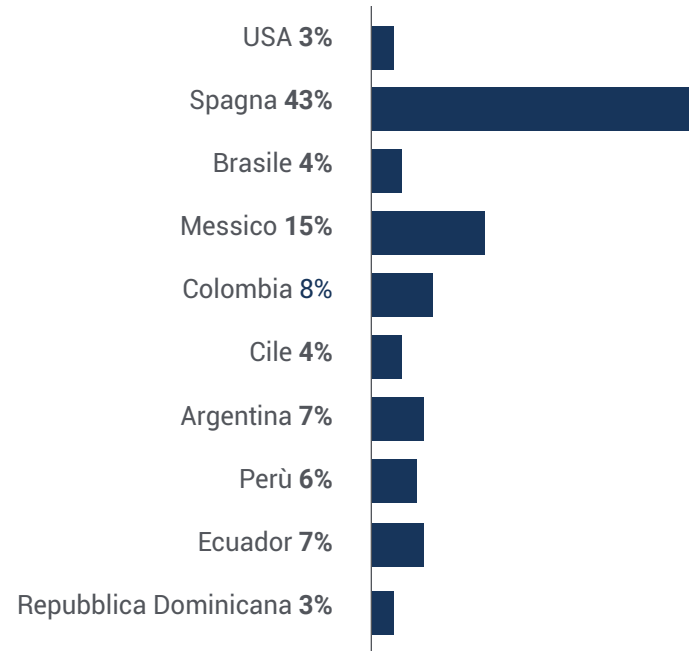
Educazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



Antonio García

Chef esperto in cucina d'avanguardia

"Migliorare nel mio lavoro era essenziale, quindi quando mi è stata presentata l'opportunità di studiare questo Esperto Universitario, non ci ho pensato due volte. Mi ha aperto la mente a tecniche innovative per creare nuovi piatti e migliorarne la presentazione"

08

Direzione del corso

TECH si avvale di un eccellente personale docente, che impartisce questo Esperto Universitario offrendo garanzie di qualità agli studenti. Grazie alla sua ricca esperienza, lo studente apprenderà i migliori contenuti teorici e pratici prendendo parte di questa trasformazione accademica da qualsiasi parte del 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.



“

*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.ssa Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingegnere Alimentare
- ♦ Acquirente di materie prime presso DEIMAN, Città del Messico
- ♦ Ricercatrice di progetti presso l'Istituto Politecnico Nazionale

Dott.ssa Carrasco Reyes, María Luisa

- ♦ Ingegnere Industriale
- ♦ Coordinatrice di Progetti presso DEIMAN, Città del Messico

Dott. Chávez Barrios, Meida

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

Dott. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingegnere alimentare
- ♦ Esperto di Sapori in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN, Città del Messico

Dott. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Ingegnere in Chimica degli Alimenti
- ♦ Master in Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ♦ Professore presso l'Università Claustro di Sor Clara, Città del Messico

Dott. García Zepeda, Rafael

- ♦ Direttore di Legislazione e Standard presso DEIMAN, Città del Messico
- ♦ Specialista in Biotecnologia
- ♦ Ingegnere in Biochimica Industriale

Dott.ssa Gómez Pérez, Karen

- ♦ Laurea in Scienze della Comunicazione
- ♦ Specialista in Comunicazione Pubblicitaria e Analisi del Consumatore
- ♦ Gerente de Marketing presso DEIMAN, Città del Messico
- ♦ Diploma in Innovate MKT

Dott.ssa Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Laurea in Chimica alimentare, Facoltà di Chimica della UNAM
- ♦ Tecnologa delle Applicazioni e Librerie presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico
- ♦ Diploma in Additivi Alimentari. Facoltà di Chimica della UNAM

Dott. Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ Esperto di Sapori in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN
- ♦ Tecnologo delle Applicazioni di Oli e Sapori presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico
- ♦ Tecnologo in Applicazioni di Oli ed Essenze

Dott.ssa Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ♦ Master in Qualità e Statistica Applicata
- ♦ Tecnologa delle Applicazioni presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ♦ Coordinatrice di Valutazione Sensoriale presso DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Orozco López, Déborah María

- ♦ Laurea in Design della Comunicazione Grafica
- ♦ Analista Marketing presso la Divisione Industriale di DEIMAN, Città del Messico

Dott. Orozco, Carlos

- ♦ Executive Chef presso Meliá Cohiba
- ♦ Diploma in Gastronomia, Università Iberoamericana di Leon, Guanajuato. Quintana Roo, Messico

Dott. Oviedo García, Miguel

- ♦ Tecnico di Laboratorio Clinico
- ♦ Coordinatore di scalabilità presso DEIMAN, Città del Messico
- ♦ Ispettore del Controllo qualità presso DEIMAN, Città del Messico
- ♦ Responsabile del Controllo qualità presso DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Peña García, Maribel

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

Dott. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Tecnico di laboratorio presso TEC di Monterrey
- ♦ 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 Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Ingegnere Alimentare
- ♦ Tecnologa di Applicazioni presso DEIMAN, Città del Messico

09

Impatto sulla tua carriera

TECH è consapevole dell'importanza dei suoi programmi per gli studenti, per cui il coinvolgimento di questi ultimi, affinché traggano il massimo beneficio dal corso, è massimo. Il personale docente incaricato della creazione dei materiali didattici è di altissima qualità e possiede una vasta esperienza nel campo del Design del Gusto.



“

*Impara nuovi modi per creare sapori
che delizieranno il palato dei clienti e
fatti strada verso i migliori lavori nel
mondo della gastronomia”*

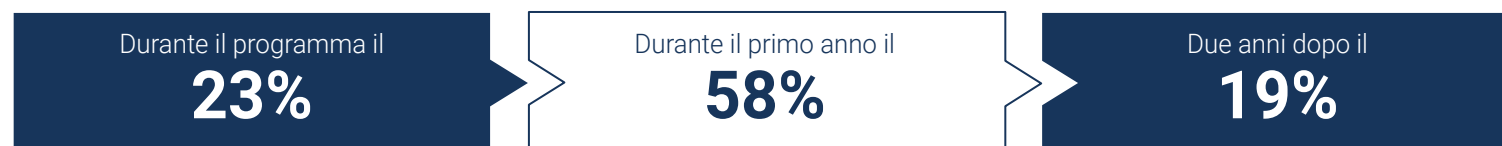
Se vuoi ottenere un cambiamento positivo nella tua professione, l'Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto ti aiuterà a raggiungerlo.

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

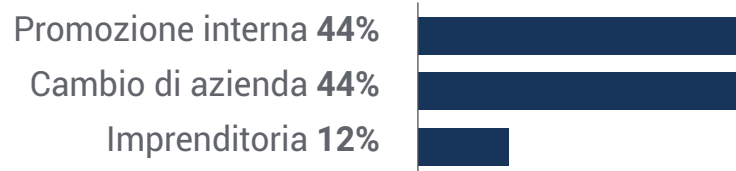
L'Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto è un programma intensivo che prepara gli studenti a superare le sfide più impegnative a capo di un team gastronomico responsabile del design del gusto. Con tecniche e procedure biochimiche all'avanguardia e di altissimo livello, lo studente sarà in grado di affrontare situazioni complicate, fornendo una visione arricchente di come dovrebbero essere preparati i piatti del futuro.

Non perdere l'opportunità di specializzarti con noi e noterai come otterrai i miglioramenti che stavi cercando.

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

L'Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto innalza il livello delle équipes gastronomiche incorporando nel loro staff un professionista con metodi e conoscenze distinte per dare un tocco di qualità a tutto il lavoro. In questo modo, si crea una grande opportunità non solo per il miglioramento professionale degli studenti, ma anche per le aziende che decidono di assumerli.



“

Determinare il comportamento delle sostanze chimiche quando si combinano gli alimenti è l'abilità più importante di ogni aromatiere. La specializzazione in 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 manager e apre nuove vie di crescita professionale all'interno dell'azienda.

03

Creare agenti di cambiamento

Sarai in grado di prendere decisioni in momenti 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 in contatto con i principali mercati dell'economia mondiale.



05

Sviluppo di progetti propri

Il professionista può lavorare su un progetto esistente o svilupparne di nuovi nell'ambito di R&S o di Business Development della sua azienda

06

Aumento della competitività

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

11 Titolo

L'Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Global University.



“

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

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio di **Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto** rilasciato da **TECH Global University**, la più grande università digitale del mondo.

TECH Global University è un'Università Ufficiale Europea riconosciuta pubblicamente dal Governo di Andorra ([bollettino ufficiale](#)). Andorra fa parte dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore (EHEA) dal 2003. L'EHEA è un'iniziativa promossa dall'Unione Europea che mira a organizzare il quadro formativo internazionale e ad armonizzare i sistemi di istruzione superiore dei Paesi membri di questo spazio. Il progetto promuove valori comuni, l'implementazione di strumenti congiunti e il rafforzamento dei meccanismi di garanzia della qualità per migliorare la collaborazione e la mobilità tra studenti, ricercatori e accademici.

Questo titolo privato di **TECH Global University** è un programma europeo di formazione continua e aggiornamento professionale che garantisce l'acquisizione di competenze nella propria area di conoscenza, conferendo allo studente che supera il programma un elevato valore curriculare.

Titolo: **Esperto Universitario in Procedure e Tecniche di Design del Gusto**

Modalità: **online**

Durata: **6 mesi**

Accreditamento: **26 ECTS**





Esperto Universitario Procedure e Tecniche di Design del Gusto

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 mesi**
- » Titolo: **TECH Global University**
- » Accreditamento: **26 ECTS**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Esperto Universitario

Procedure e Tecniche di Design del Gusto