

Executive Master Design del Gusto

M D G





Executive Master Design del Gusto

- » Modalità: online
- » Durata: 1 anno
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online
- » Rivolto a: laureati e professionisti con esperienza dimostrabile nel campo della logistica

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/business-school/master/master-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

Competenze

pag. 20

06

Struttura e contenuti

pag. 26

07

Metodologia

pag. 34

08

Profilo dei nostri studenti

pag. 42

09

Direzione del corso

pag. 46

10

Impatto sulla tua carriera

pag. 50

11

Benefici per la tua azienda

pag. 54

12

Titolo

pag. 58

01 Benvenuto

Oggi la gastronomia sta attraversando un periodo di cambiamenti significativi. Il consumatore esige, sempre di più, un lavoro che comprenda non solo la qualità ma anche l'innovazione nei piatti. Anche la figura del designer del gusto è cambiata nel corso degli anni. Ora è più consapevole delle nuove tendenze, e si distingue per possedere conoscenze di biochimica e gastronomia. Di conseguenza, il programma di Design del Gusto offre l'opportunità esclusiva di apprendere dinamicamente la teoria e la pratica di questa professione.



Executive Master in Design del Gusto
TECH Università Tecnologica



“

La figura del designer del gusto è diventato un membro indispensabile dei team specializzati in gastronomia. Affronta questa nuova sfida e aiuta a comprendere i concetti di biochimica che ti aiuteranno a sviluppare nuovi progetti”

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.



“

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

In TECH prepariamo professionisti altamente qualificati per gestire qualsiasi situazione a livello lavorativo. Studiando il Executive Master in Design del Gusto lo studente potrà accrescere la sua preparazione, grazie a una miglior comprensione delle composizioni biochimiche degli alimenti che gli aiuterà a determinare il comportamento di alcune sostanze chimiche aromatiche che contengono. Questo obiettivo si ottiene aiutando i professionisti ad accedere a un livello maggiore di competenza e di controllo. Una meta che potrai raggiungere al termine del corso grazie a un programma davvero intenso e preciso.



“

Ottieni nuovi strumenti che ti permettano di potenziare le tue capacità di innovazione e di creazione di nuovi sapori e piatti che soddisfino i palati più esigenti”

TECH rende propri gli obiettivi dei suoi studenti

Lavoriamo insieme per raggiungerli

Il Executive Master in Design del Gusto permetterà allo studente di:

01

Definire e classificare i sapori

02

Illustrare il composto di sostanze chimiche che compongono l'aroma

03

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

04

Identificare le principali fonti e i fornitori di prodotti chimici aromatici

05

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



06

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

08

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



07

Determinare l'uso di cromatografie per creare sapori

10

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

11

Identificare come il comportamento emotivo e la sua durata avvengano nella mente, e come siano collegati biochimicamente al meccanismo neurale che genera i "ricordi" e le "esperienze"

12

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

13

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

14

Determinare il dosaggio degli aromi in cucina

15

Identificare i componenti giusti per i sapori in cucina



16

Conoscere i complementi di sensazioni e sapori in cucina

18

Esaltare le note di sapore desiderabili attraverso l'uso di neuromodulatori di sapore



17

Modulare/eliminare le note indesiderate negli alimenti mediante l'uso di modulatori di sapore

19

Identificare i processi neurali che sono influenzati dal gusto

20

Manipolare i ricordi e le sensazioni affettive mediante il Design del Gusto

05

Competenze

Sviluppare la creatività e l'interesse per nuove tecniche e procedure della gastronomia, è possibile se si segue un programma che soddisfi le esigenze di questo settore con grandi sbocchi professionali. Un impegno che spinge a rimanere sempre al passo con gli aggiornamenti educativi. Il Executive Master in Design del Gusto consentirà al professionista di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie in questo settore. Un approccio completo e sviluppato sulla base delle necessità che la pratica richiede durante il lavoro quotidiano, in modo che ogni tematica trattata consenta di acquisire nuove conoscenze ed esperienze utili e realiste.



“

Ti offriamo le risorse necessarie per acquisire le competenze che ti permetteranno di lavorare con successo in questo settore”

01

Applicare i processi di creazione dei sapori in cucina

02

Saper utilizzare tecniche innovative nella creazione di sapori

03

Conoscere la cucina molecolare e la chimica dei sapori

04

Essere in grado di definire e classificare i sapori

05

Applicare la regolamentazione normativa nel Design del Gusto



06

Illustrare il composto di sostanze chimiche aromatizzanti

08

Riconoscere i sapori in base alla loro chimica sensoriale



07

Visitare i principali fornitori di prodotti chimici aromatici

09

Generare sapori attraverso la cromatografia

10

Creare sapori

11

Applicare i propri gusti mediante dei test

14

Utilizzare componenti per gli aromi

12

Usare il coinvolgimento delle emozioni nei sapori

13

Purificare le materie prime da utilizzare per la creazione dei sapori



15

Dosare correttamente i sapori in cucina

16

Creare piatti di cucina molecolare

17

Sfruttare correttamente i neuromodulatori del gusto in cucina

18

Rievocare ricordi grazie ai sapori



06

Struttura e contenuti

Data la sua modalità 100% online, il Executive Master in Design del Gusto si adatta alle esigenze del settore e degli studenti, i quali potranno scegliere il momento e il luogo che meglio si adattano alla loro disponibilità, orario e interessi. Lo studente disporrà in ogni lezione di un programma completo e ben strutturato, che gli permetterà di applicare le sue conoscenze nella valutazione di nuovi strumenti che lo aiuteranno a potenziare le sue capacità creative e di innovazione. Potrà in questo modo seguire un percorso di studi di 12 mesi che propone un apprendimento unico e stimolante.



“

Migliora le tue capacità di identificare materie prime di qualità per creare sapori unici e accattivanti”

Piano di studi

Il Executive Master in Design del Gusto è un programma intensivo che prepara i professionisti ad affrontare nuove sfide e prendere decisioni importanti nei loro ambienti di lavoro. Pensato per favorire lo sviluppo di competenze creative negli studenti, il programma tratta la definizione e la classificazione dei sapori, nonché le normative che questi devono rispettare per il loro consumo da parte del pubblico.

In ogni lezione, verranno approfonditi gli argomenti che aiutano il professionista a spiegare il composto di sostanze chimiche aromatiche con determinati sapori e il comportamento che hanno all'interno della matrice alimentare. Senza dimenticare, ovviamente, le basi per la creazione di sapori e aromi che suscitano emozioni. Lo studente sarà in grado di conoscere nuovi strumenti che potenzieranno la sua creatività e capacità di innovazione.

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 Executive Master ha la durata di 12 mesi ed è suddiviso in 11 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
Modulo 6.	Esplorazione di base delle implicazioni evolutive degli alimenti
Modulo 7.	Materie prime naturali usate come aromi
Modulo 8.	Introduzione all'uso degli aromi in cucina
Modulo 9.	Cucina molecolare
Modulo 10.	Neuromodulatori in cucina come esaltatori di sapore degli alimenti
Modulo 11.	Sapori affettivi



Dove, quando e come si svolge?

TECH ti offre la possibilità di svolgere questo Master Privato in Design del Gusto completamente online. Durante i 12 mesi di specializzazione, lo studente potrà accedere a tutti i contenuti del 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. 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		

Modulo 6. Esplorazione di base delle implicazioni evolutive degli alimenti

6.1. Introduzione alla neurogastronomia	6.2. I neuromodulatori	6.3. Comunicazione degli odori e modelli neurocognitivi	6.4. Attributi del gusto: colore
6.5. Apprezzamento e consistenza del gusto			

Modulo 7. Gli oli

7.1. Gli oli essenziali	7.2. Rettifica degli oli essenziali lavorati	7.3. Estratti liquidi e coloranti	7.4. Estratti solidi
7.5. Essudati	7.6. Concreti	7.7. Assoluti	7.8. Succhi di frutta concentrati e disciolti

Modulo 8. Introduzione all'uso degli aromi in cucina

8.1. Aromi in cucina	8.2. Preparazione degli alimenti	8.3. Tecniche topiche per l'applicazione di aromi in cucina	8.4. Matrice alimentare
8.5. Condimenti e insaporitori			

Modulo 9. Cucina molecolare

9.1. Introduzione alla cucina molecolare	9.2. Tecniche: sferificazione diretta	9.3. Tecniche: sferificazione indiretta	9.4. Tecniche: schiume
9.5. Tecniche: azoto liquido	9.6. Tecniche: gelificazione	9.7. Ricette	

Modulo 10. Neuromodulatori in cucina come esaltatori di sapore degli alimenti

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 10.1. Esaltare il sapore e fissare gli alimenti con zuccheri modulanti | 10.2. Bloccanti per le note indesiderate di dolcificanti, conservanti e medicinali | 10.3. Bloccanti dell'acidità | 10.4. Bloccanti di omega |
| 10.5. Bloccanti di soia | 10.6. Esaltatori di note dolci e salate | | |

Modulo 11. Saperi affettivi

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 11.1. Una delle maggiori sfide di oggi: ricordare è rivivere | 11.2. I sapori della frutta e le loro reazioni affettive | 11.3. Ciliegia e cioccolato come generatori di sentimenti e passioni | 11.4. Frutti esotici e tropicali che evocano divertimento e atmosfera di festa |
| 11.5. Spirito natalizio | 11.6. Gastronomia messicana. Orgoglio nazionale | 11.7. L'importanza di rievocare eventi, avvenimenti o informazioni memorizzati del passato | |



07

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.



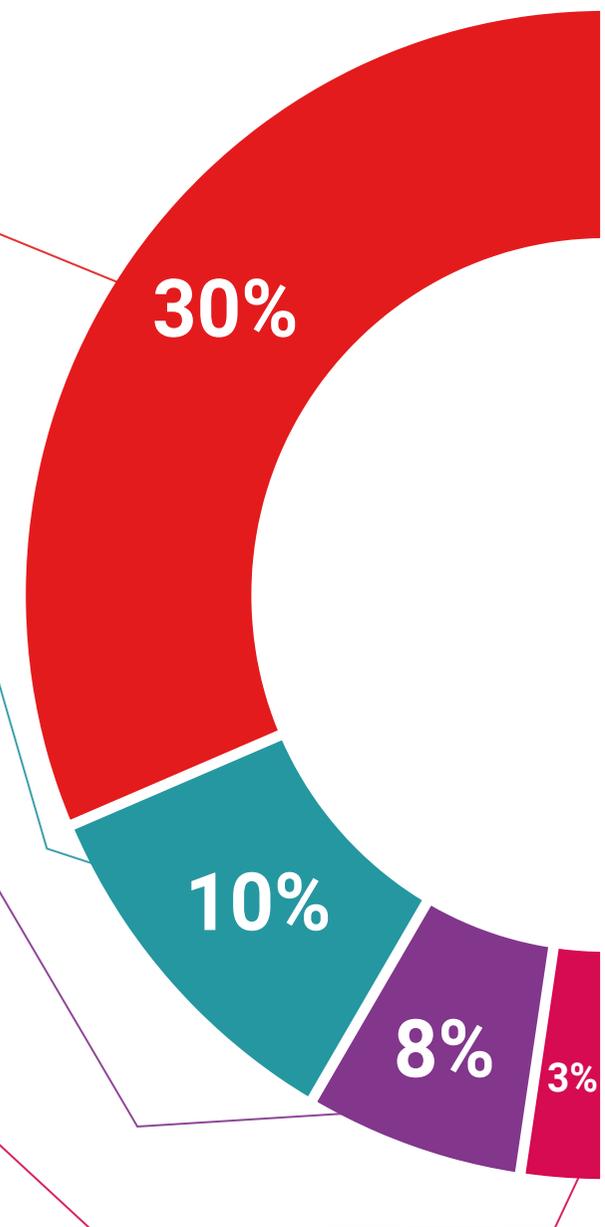
Stage di competenze manageriali

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.



08

Profilo dei nostri studenti

Il Executive Master è rivolto a laureati che abbiano precedentemente conseguito una qualsiasi delle qualifiche nel campo dell'industria alimentare: del gusto, ingegneria alimentare, chimica alimentare e ingegneria in biochimica industriale.

La diversità dei partecipanti, che possiedono diversi profili accademici e diverse nazionalità, costituisce l'approccio multidisciplinare di questo programma.

Potranno realizzare questo Executive Master anche professionisti che, avendo conseguito titoli universitari di qualsiasi area, abbiano esperienza lavorativa di almeno due anni in questo settore.





“

Se hai esperienza nel Design del Gusto e sei alla ricerca di un interessante miglioramento nella tua carriera pur continuando a lavorare, questo è il programma che fa per te”

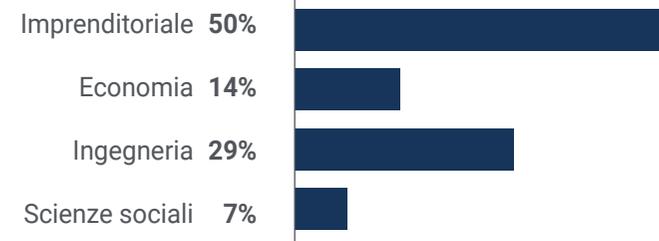
Età media

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

Anni di esperienza



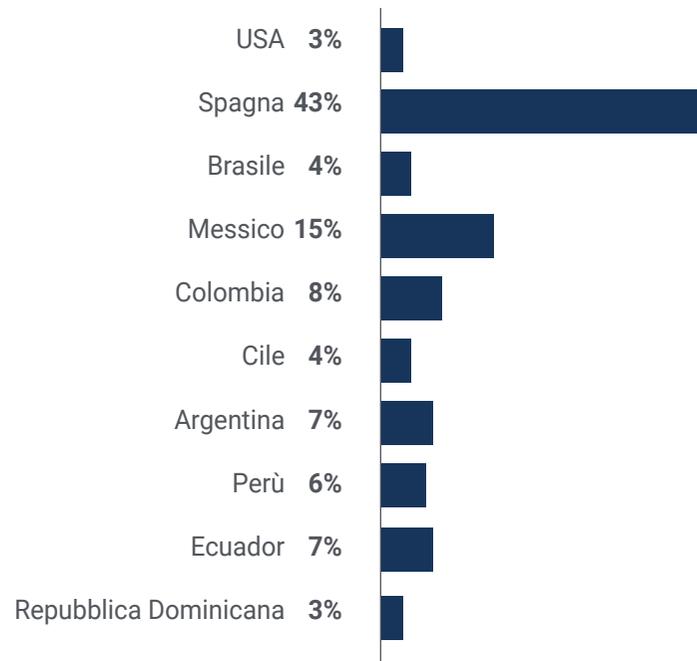
Formazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



María Alejandra Castillo

Chef esecutivo

"La cucina è sempre stata la mia passione, e migliorare le mie abilità nella chimica dei sapori mi ha aperto le porte a un mondo di possibilità. Sono lieta di aver seguito un programma che mi ha permesso di applicare immediatamente le conoscenze acquisite, l'aspetto migliore è la sua modalità online, poiché non ho dovuto lasciare il mio lavoro e la mia professione per continuare gli studi. È stata davvero la scelta giusta"

09

Direzione del corso

Come parte del concetto di qualità totale del programma, TECH mette disposizione di questo Executive Master un personale docente ampio ed esperto per promuovere la carriera professionale dei suoi 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 preparato, composto da professionisti provenienti da diverse aree di competenza”

Direzione



Dott. Thuemme Canales, Juan José

- ◆ Responsabile Tecnico presso ETADAR. Laboratorio di Design del Gusto della multinazionale DEIMAN
- ◆ Ha 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 presieduto 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
- ◆ Coordinatore 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 chimico alimentare
- ◆ 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
- ♦ Responsabile 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 di laurea in Additivi Alimentari. Facoltà di Chimica della UNAM

Dott. Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ Esperta di Sapori in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN
- ♦ Tecnologa 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
- ♦ Coordinatore 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 di 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
- ♦ Tecnologica 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

10

Impatto sulla tua carriera

TECH è consapevole che realizzare un programma di queste caratteristiche è un importante investimento finanziario, professionale e, naturalmente, personale.

L'obiettivo finale di questo grande sforzo deve essere quindi una crescita professionale efficace e comprovata.



“

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 Executive Master in Design del Gusto di TECH è un programma intensivo che ti prepara ad affrontare sfide e decisioni aziendali a livello logistico, tanto in ambito nazionale come internazionale. Il suo obiettivo principale è quello di promuovere la tua crescita personale e professionale. Aiutandoti a raggiungere il successo.

Se vuoi migliorarti, ottenere un cambiamento positivo a livello professionale e creare una rete con i migliori contatti, questo è il posto che fa per te.

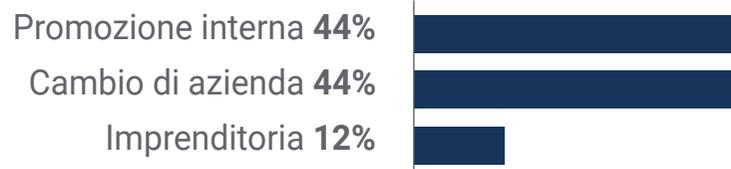
Non perdere l'opportunità di prepararti con noi e di raggiungere i miglioramenti che stavi cercando.

Se desideri un cambiamento positivo nella tua professione, il Executive Master in Design del Gusto ti aiuterà a ottenerlo.

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%**



11

Benefici per la tua azienda

Il Executive Master in Design del Gusto aiuta ad accrescere il talento dell'organizzazione al suo massimo potenziale mediante la preparazione di leader di alto livello.

Intraprendere lo studio di questo Executive Master è un'opportunità unica per avere accesso a una potente rete di contatti in cui trovare futuri soci professionisti, clienti o fornitori.



“

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 mantenere il talento nelle aziende è il miglior investimento a lungo termine.

01

Crescita del talento e del capitale intellettuale

Il professionista apporterà all'azienda nuovi concetti, strategie e prospettive che possono portare 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 apre nuove vie di crescita professionale all'interno dell'azienda 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 in contatto con i principali mercati dell'economia mondiale.

05

Sviluppo di progetti propri

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

06

Aumento della competitività

Questo programma fornirà ai rispettivi professionisti le competenze per affrontare nuove sfide e far crescere l'organizzazione.



12 Titolo

Il Executive Master in Design del Gusto ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Executive Master rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

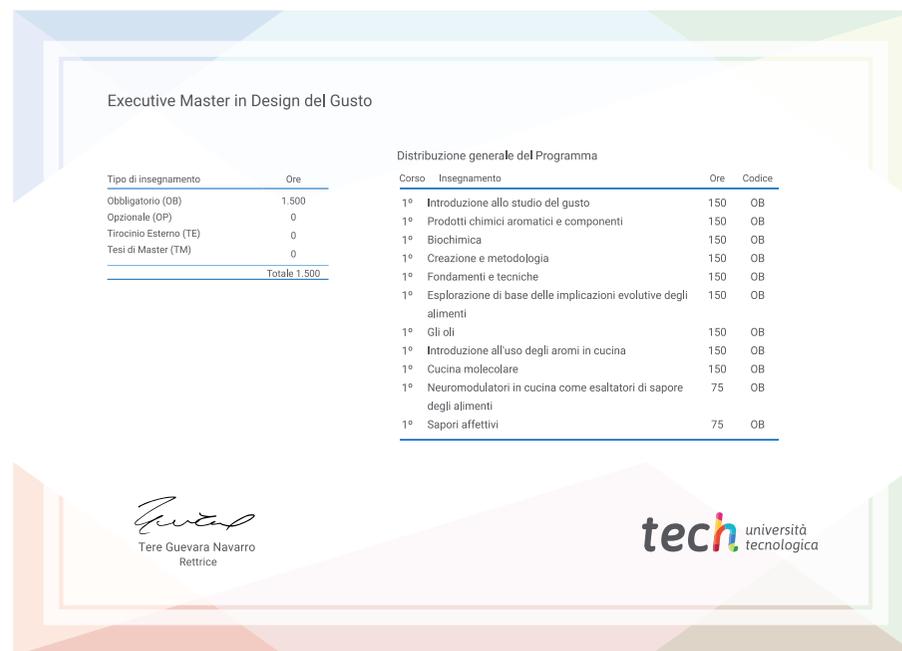
Questo **Executive Master in Design del Gusto** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

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

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

Titolo: **Executive Master in Design del Gusto**

N° Ore Ufficiali: **1.500 o.**



*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.



Executive Master Design del Gusto

- » Modalità: **online**
- » Durata: **1 anno**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a scelta**
- » Esami: **online**

Executive Master

Design del Gusto

