

# Curso de Especialização

## Conceção de Aromas

### Aplicada à Gastronomia





## Curso de Especialização Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 22 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/pt/escola-gestao/curso-especializacao/curso-especializacao-concecao-aromas-aplicada-gastronomia](http://www.techtute.com/pt/escola-gestao/curso-especializacao/curso-especializacao-concecao-aromas-aplicada-gastronomia)

# Índice

01

Boas-vindas

---

*pág. 4*

02

Porquê estudar na TECH?

---

*pág. 6*

03

Porquê o nosso programa?

---

*pág. 10*

04

Objetivos

---

*pág. 14*

05

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 18*

06

Metodologia

---

*pág. 24*

07

perfil dos nossos alunos

---

*pág. 32*

08

Direção do curso

---

*pág. 36*

09

Impacto para a sua carreira

---

*pág. 40*

10

Benefícios para a sua empresa

---

*pág. 44*

11

Certificação

---

*pág. 48*

# 01

# Boas-vindas

O mercado gastronómico atual exige um novo perfil, um profissional que se destaque por possuir um conhecimento bioquímico e inovador para conceber novas combinações que se adaptem ao paladar exigente dos amantes da cozinha. Por conseguinte, deve existir uma especialização que ajude os profissionais num setor que necessita cada vez mais de pessoas altamente qualificadas. Esta capacitação permitirá a todos os interessados na gestão de cozinhas aprofundar um aspeto técnico de grande interesse, com o qual se poderão destacar no setor gastronómico e aceder a melhores empregos.



Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia.  
TECH Universidade Tecnológica



“

*Conhecer as técnicas aplicáveis para a purificação e melhoria de matérias-primas naturais utilizadas como componentes do aroma”*

02

# Porquê estudar na TECH?

A TECH é a maior escola de negócios 100% online do mundo. Trata-se de uma Escola de Negócios de elite, um modelo com os mais altos padrões acadêmicos. Um centro internacional de alto desempenho e de capacitação intensiva das habilidades de gestão.



“

*A TECH é uma universidade na vanguarda da tecnologia, que coloca todos os seus recursos à disposição do aluno para ajudá-lo a alcançar o sucesso empresarial”*

## Na TECH Universidade Tecnológica



### Inovação

A universidade oferece um modelo de aprendizagem online que combina a mais recente tecnologia educacional com o máximo rigor pedagógico. Um método único com alto reconhecimento internacional que proporcionará aos alunos o conhecimento necessário para se desenvolverem em um mundo dinâmico, onde a inovação deve ser a principal aposta de todo empresário.

“Caso de Sucesso Microsoft Europa” por incorporar aos cursos um inovador sistema interativo de multivídeo.



### Máxima exigência

O critério de admissão da TECH não é econômico. Você não precisa fazer um grande investimento para estudar nesta universidade. No entanto, para concluir os cursos da TECH, os limites de inteligência e capacidade do aluno serão testados. O padrão acadêmico desta instituição é muito alto...

**95%**

dos alunos da TECH finalizam seus estudos com sucesso.



### Networking

Os cursos da TECH são realizados por profissionais de todo o mundo, permitindo que os alunos possam criar uma ampla rede de contatos que será útil para seu futuro.

**+100.000**

gestores capacitados a cada ano

**+200**

nacionalidades diferentes



### Empowerment

O aluno crescerá ao lado das melhores empresas e dos profissionais mais prestigiosos e influentes. A TECH desenvolveu parcerias estratégicas e uma valiosa rede de contatos com os principais agentes econômicos dos 7 continentes.

**+500**

Acordos de colaboração com as melhores empresas



### Talento

Este programa é uma proposta única para revelar o talento do aluno no mundo dos negócios. Uma oportunidade para demonstrar suas inquietudes e sua visão de negócio.

Ao concluir este programa, a TECH ajuda o aluno a mostrar ao mundo o seu talento.



### Contexto Multicultural

Ao estudar na TECH, o aluno irá desfrutar de uma experiência única. Estudará em um contexto multicultural. Em um curso com visão global, através do qual poderá aprender sobre a forma de trabalhar em diferentes partes do mundo, reunindo as informações mais atuais que melhor se adaptam à sua ideia de negócio.

A TECH conta com alunos de mais de 200 nacionalidades.

A TECH prima pela excelência e, para isso, conta com uma série de características que a tornam uma universidade única:



### Análise

---

A TECH explora o lado crítico do aluno, sua capacidade de questionar as coisas, suas habilidades interpessoais e de resolução de problemas.



### Excelência acadêmica

---

A TECH coloca à disposição do aluno a melhor metodologia de aprendizagem online. A universidade combina o método Relearning (a metodologia de aprendizagem de pós-graduação mais bem avaliada internacionalmente) com o Estudo de Caso. Tradição e vanguarda em um equilíbrio desafiador, com o itinerário acadêmico mais rigoroso.



### Economia de escala

---

A TECH é a maior universidade online do mundo. Conta com um portfólio de mais de 10.000 cursos de pós-graduação. E na nova economia, **volume + tecnologia = preço disruptivo**. Dessa forma, garantimos que estudar não seja tão caro quanto em outra universidade.



### Aprenda com os melhores

---



Em sala de aula, a equipe de professores da TECH explica o que os levou ao sucesso em suas empresas, trabalhando a partir de um contexto real, animado e dinâmico. Professores que se envolvem ao máximo para oferecer uma capacitação de qualidade, permitindo que o aluno cresça profissionalmente e se destaque no mundo dos negócios.

Professores de 20 nacionalidades diferentes.



*Na TECH você terá acesso aos estudos de casos mais rigorosos e atuais do mundo acadêmico"*

03

# Porquê o nosso programa?

Fazer o programa de estudos da TECH significa multiplicar suas chances de alcançar o sucesso profissional na alta gestão empresarial.

É um desafio que requer esforço e dedicação, mas que abre as portas para um futuro promissor. O aluno irá aprender com a melhor equipe de professores e através da mais flexível e inovadora metodologia educacional.



“

*Contamos com um corpo docente de prestígio e o conteúdo mais completo do mercado, o que nos permite oferecer a você uma capacitação do mais alto nível acadêmico”*

Este curso irá proporcionar diversas vantagens profissionais e pessoais, entre elas:

01

### Dar um impulso definitivo na carreira do aluno

Ao estudar na TECH, o aluno será capaz de assumir o controle do seu futuro e desenvolver todo o seu potencial. Ao concluir este programa, o aluno irá adquirir as habilidades necessárias para promover uma mudança positiva em sua carreira em um curto espaço de tempo.

*70% dos participantes desta capacitação alcançam uma mudança profissional positiva em menos de 2 anos.*

02

### Desenvolver uma visão estratégica e global da empresa

A TECH oferece uma visão aprofundada sobre gestão geral, permitindo que o aluno entenda como cada decisão afeta as diferentes áreas funcionais da empresa.

*Nossa visão global da empresa irá melhorar sua visão estratégica.*

03

### Consolidar o aluno na gestão empresarial

Estudar na TECH significa abrir as portas para um cenário profissional de grande importância, para que o aluno possa se posicionar como um gestor de alto nível, com uma ampla visão do ambiente internacional.

*Você irá trabalhar mais de 100 casos reais de alta gestão.*

04

### Você irá assumir novas responsabilidades

Durante o programa de estudos, serão apresentadas as últimas tendências, avanços e estratégias, para que os alunos possam desenvolver seu trabalho profissional em um ambiente que está em constante mudança.

*45% dos alunos são promovidos dentro da empresa que trabalham.*

05

### Acesso a uma poderosa rede de contatos

A TECH conecta seus alunos para maximizar as oportunidades. Alunos com as mesmas inquietudes e desejo de crescer. Assim, será possível compartilhar parceiros, clientes ou fornecedores.

*Você irá encontrar uma rede de contatos essencial para o seu desenvolvimento profissional.*

06

### Desenvolver projetos empresariais de forma rigorosa

O aluno irá adquirir uma visão estratégica aprofundada que irá ajudá-lo a desenvolver seu próprio projeto, levando em conta as diferentes áreas da empresa.

*20% dos nossos alunos desenvolvem sua própria ideia de negócio.*

07

### Melhorar soft skills e habilidades de gestão

A TECH ajuda o aluno a aplicar e desenvolver os conhecimentos adquiridos e melhorar suas habilidades interpessoais para se tornar um líder que faz a diferença.

*Melhore as suas habilidades de comunicação e liderança e impulsiona a sua carreira.*

08

### Fazer parte de uma comunidade exclusiva

O aluno fará parte de uma comunidade de gestores de elite, grandes empresas, renomadas instituições e profissionais qualificados procedentes das universidades mais prestigiadas do mundo: a comunidade TECH Universidade Tecnológica.

*Oferecemos a você a oportunidade de se especializar com uma equipe de professores internacionalmente reconhecida.*

# 04

## Objetivos

A TECH garante uma educação de qualidade adaptada às exigências do mercado de trabalho atual. Por este motivo, o Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia está perfeitamente adaptado a estas exigências. Em cada aula, os alunos verão os seus conhecimentos reforçados em aspetos fundamentais como o comportamento emocional dos alimentos ligado à memória e a forma como estes criam novas associações neuronais no cérebro. Complementa-se com o objetivo de ajudar os profissionais a aceder a um nível de competência e controlo muito superior. Um objetivo que, no final da especialização, pode considerar-se garantido, com um conteúdo de alta intensidade e precisão.



“

*As técnicas laboratoriais podem ajudá-lo a criar pratos que estão no auge da cozinha molecular, ajudando-o a melhorar a sua carreira profissional”*

A TECH converte os objetivos dos seus alunos nos seus próprios objetivos.  
Trabalhamos em conjunto para os alcançar.

O Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia capacitará o aluno para:

01

Identificar como o comportamento emocional e a sua temporalidade ocorrem na mente ligados bioquimicamente ao mecanismo neural gerando "memórias" e "experiências"

04

Conhecer as técnicas aplicáveis para a purificação/melhoria de matérias-primas naturais utilizadas como componentes do sabor

02

Compreender como os processos neurais que geram a capacitação de memórias estão associados a estímulos dos aromas

05

Determinação da dosagem de aromatizantes na cozinha

03

Identificar as matérias primas de origem natural utilizadas como componentes do sabor

06

Identificar os veículos certos para os sabores na cozinha

07

Conhecer os complementos de sensações e sabores na cozinha

10

Destacar as notas de sabor desejáveis através da utilização de neuromoduladores de sabor

08

Compreender a aplicação de técnicas laboratoriais na preparação de alimentos

11

Identificar os processos neurais que são afetados através dos gostos.

09

Modular/Eliminar notas alimentares indesejáveis através da utilização de moduladores de sabor

12

Manipulação de memórias e sensações afetivas através da conceção de aromas

# 05

## Estrutura e conteúdo

Por este motivo, o curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia conta com uma certificação 100% online que proporciona aos alunos os conhecimentos mais atualizados neste domínio. Desta forma, disporá de uma especialização completa e bem estruturada para identificar a componente emocional dos alimentos e a sua relação com as novas ligações sinápticas, enquanto lhe mostra a forma adequada de escolher matérias-primas de qualidade e de origem natural. Durante 6 meses, o aluno poderá aprender de uma forma única e estimulante.



“

*Identificar os processos neuronais que são afetados pelos aromas e criar um projeto gastronômico que rompa com os padrões estabelecidos”*

## Plano de estudos

A criatividade na cozinha tornou-se um ponto de interesse para os comensais de hoje. Este facto tem levado os profissionais a desenvolver novas técnicas para criar pratos e menus que ultrapassam os limites conhecidos. Com este Curso de Especialização, o aluno poderá adquirir as competências necessárias neste sentido. Uma abordagem muito completa, desenvolvida com base nas exigências que a prática real requer no trabalho quotidiano, de modo que cada um dos temas abordados o levará a adquirir novos conhecimentos e experiências de utilidade clara e real.

Ao longo de cada aula, o aluno desenvolverá a sua capacidade de identificar as matérias-primas de origem natural que realçam o aroma das diferentes combinações. Será também essencial conhecer as técnicas utilizadas para purificar e melhorar estes alimentos. À medida que cada aula avança, os alunos adquirem uma visão mais ampla das técnicas de laboratório que foram implementadas na preparação de novos pratos e menus.

O pessoal docente do programa inclui profissionais de renome, que trazem para este curso a experiência do seu trabalho. Além disso, o programa é concebido e desenvolvido por pessoas de reconhecido prestígio que completam o programa de uma forma interdisciplinar. Professores com vocação, que darão o impulso necessário para crescer.

Este Curso de Especialização decorre ao longo de 6 meses e está dividido em 6 módulos:

<b>Módulo 1</b>	Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos
<b>Módulo 2</b>	Matérias-primas naturais utilizadas como aromatizantes
<b>Módulo 3</b>	Introdução à utilização de aromatizantes na cozinha
<b>Módulo 4</b>	Cozinha Molecular
<b>Módulo 5</b>	Neuromoduladores na cozinha como intensificadores do sabor dos alimentos
<b>Módulo 6</b>	Sabores afetivos



### Onde, quando e como é que são ministradas?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia completamente online. Durante os 6 meses da especialização, o aluno poderá aceder a todo o conteúdo deste programa em qualquer altura, o que lhe permitirá autogerir o seu tempo de estudo.

*Uma experiência educativa única, chave e decisiva para impulsionar o seu desenvolvimento profissional e progredir na sua carreira.*

**Módulo 1.** Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos

- |                                    |  |                              |   |
|------------------------------------|--|------------------------------|---|
| 1.1. Introdução à neurogastronomia | 1.3. Comunicação de odores e padrões neurocognitivos | 1.4. Atributos de sabor: cor | 1.5. Apreciação da textura e do paladar |
| 1.2. Neuromoduladores              |  |                              |   |

**Módulo 2.** Óleos

- |                       |  |                                   |  |
|-----------------------|--|-----------------------------------|--|
| 2.1. Óleos essenciais | 2.2. Retificação de óleos essenciais processados | 2.3. Extratos líquidos e corantes | 2.4. Extratos sólidos                          |
| 2.5. Exsudados        | 2.6. Concretos                                   | 2.7. Absolutos                    | 2.8. Sumos de fruta concentrados e dissolvidos |

**Módulo 3.** Introdução à utilização de aromatizantes na cozinha

- |                             |                               |  |                       |
|-----------------------------|-------------------------------|--|-----------------------|
| 3.1. Sabores na cozinha     | 3.2. Preparação dos alimentos | 3.3. Técnicas de aplicação tópica de aromatização na cozinha | 3.4. Matriz alimentar |
| 3.5. Condimentos e temperos |                               |  |                       |

**Módulo 4.** Cozinha Molecular

4.1. Introdução à cozinha molecular	4.2. Técnicas: esferificação direta	4.3. Técnicas: esferificação indireta	4.4. Técnicas: espumas
4.5. Técnicas: nitrogénio líquido	4.6. Técnicas: gelificação	4.7. Receitas	

**Módulo 5.** Neuromoduladores como intensificadores do sabor dos alimentos

5.1. Melhorar o sabor e a ligação dos alimentos com açúcares moduladores	5.2. Bloqueadores de notas indesejáveis, edulcorantes conservantes e notas medicinais	5.3. Bloqueadores de ácido	5.4. Bloqueadores de ómeegas
5.5. Bloqueadores de soja	5.6. Melhoradores de notas doces e salgadas		

**Módulo 6.** Sabores afetivos

6.1. Um dos maiores desafios de hoje: recordar é viver novamente	6.2. Os sabores das frutas e as suas reações afetivas	6.3. Cerejas e chocolate como geradores de sentimentos e paixões	6.4. Frutas exóticas e tropicais que evocam diversão e um ambiente de festa
6.5. Espírito natalício	6.6. A gastronomia mexicana Orgulho nacional	6.7. Importância de desencadear a evocação de eventos passados, ocorrências ou informação armazenada	

# 06

# Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: o **Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o *New England Journal of Medicine*.





“

*Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”*

## A Escola de Negócios da TECH utiliza o Estudo de Caso para contextualizar todo o conteúdo

Nosso programa oferece um método revolucionário para desenvolver as habilidades e o conhecimento. Nosso objetivo é fortalecer as competências em um contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

*Com a TECH você irá experimentar uma forma de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo”*



*Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso em sua carreira.*



## Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este curso da TECH é um programa de ensino intensivo, criado do zero, que propõe ao gerente os desafios e as decisões mais exigentes nesta área, em âmbito nacional ou internacional. Através desta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado, sendo este um passo decisivo para alcançar o sucesso. O método do caso, técnica que forma a base deste conteúdo, garante que a realidade econômica, social e empresarial mais atual seja seguida.

**“** *Você aprenderá, através de atividades de colaboração e casos reais, a resolver situações complexas em ambientes reais de negócios”*

*Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso em sua carreira.*

O método do caso é o sistema de aprendizagem mais utilizado nas principais escolas de negócios do mundo, desde que elas existem. Desenvolvido em 1912 para que os estudantes de Direito não aprendessem a lei apenas com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar-lhes situações realmente complexas para que tomassem decisões conscientes e julgassem a melhor forma de resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard.

Em uma determinada situação, o que um profissional deveria fazer? Esta é a pergunta que abordamos no método do caso, um método de aprendizagem orientado para a ação. Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com diversos casos reais. Terão que integrar todo o seu conhecimento, pesquisar, argumentar e defender suas ideias e decisões.

## Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.

*Nosso sistema online lhe permitirá organizar seu tempo e ritmo de aprendizagem, adaptando-os ao seu horário. Você poderá acessar o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou móvel, com conexão à Internet.*

Na TECH você aprenderá através de uma metodologia de vanguarda, desenvolvida para capacitar os profissionais do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, se chama Relearning.

Nossa escola de negócios é uma das únicas que possui a licença para usar este método de sucesso. Em 2019 conseguimos melhorar os níveis de satisfação geral de nossos alunos (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos cursos, objetivos, entre outros) com relação aos indicadores da melhor universidade online.



No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica. Esta metodologia já capacitou mais de 650 mil graduados universitários com um sucesso sem precedentes em áreas tão diversas como bioquímica, genética, cirurgia, direito internacional, habilidades gerenciais, ciências do esporte, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história ou mercados e instrumentos financeiros. Tudo isso em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

*O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.*

A partir das últimas evidências científicas no campo da neurociência, sabemos como organizar informações, ideias, imagens, memórias, mas sabemos também que o lugar e o contexto onde aprendemos algo é fundamental para nossa capacidade de lembrá-lo e armazená-lo no hipocampo, para mantê-lo em nossa memória a longo prazo.

Desta forma, no que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, os diferentes elementos do nosso programa estão ligados ao contexto onde o aluno desenvolve sua prática profissional.



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



#### Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso, com as técnicas mais inovadoras que proporcionam alta qualidade em todo o material que é colocado à disposição do aluno.



#### Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas.

O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro



#### Práticas de habilidades gerenciais

Serão realizadas atividades para desenvolver as competências gerenciais específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um gestor precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



#### Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e diretrizes internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH o aluno terá acesso a tudo o que for necessário para complementar a sua capacitação.





#### Estudos de caso

Os alunos irão completar uma seleção dos melhores estudos de caso escolhidos especialmente para esta capacitação. Casos apresentados, analisados e orientados pelos melhores especialistas da alta gestão do cenário internacional.



#### Resumos interativos

A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa"



#### Testing & Retesting

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



07

# perfil dos nossos alunos

O Curso de Especialização destina-se a certificados e licenciados que tenham realizado anteriormente qualquer uma das seguintes certificações no domínio da indústria alimentar: Saborista, Engenharia Alimentar, Química Alimentar e Engenharia Bioquímica Industrial.

A diversidade de participantes com diferentes perfis académicos e de múltiplas nacionalidades compõe a abordagem multidisciplinar deste curso.

O curso também pode ser feito por profissionais que, sendo certificados universitários em qualquer área, tenham dois anos de experiência de trabalho neste domínio profissional.



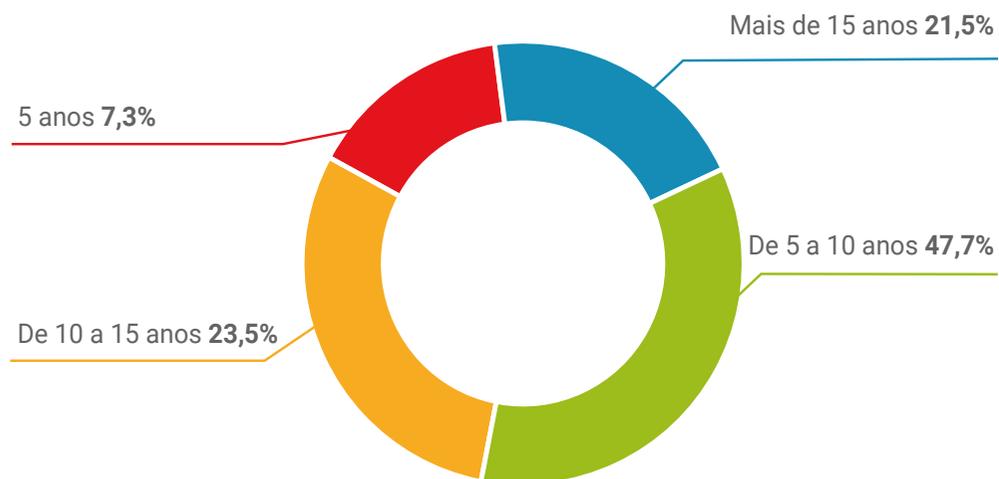
“

*Se tem experiência em Design de Sabores e procura uma melhoria interessante na sua carreira enquanto continua a trabalhar, este é o programa para si”*

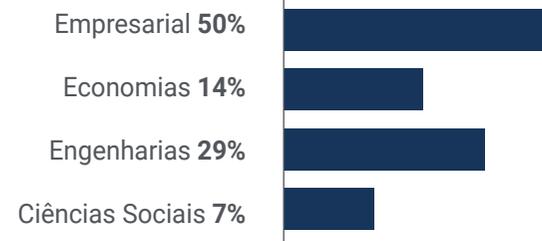
### Idade média

Entre **35** e **45** anos

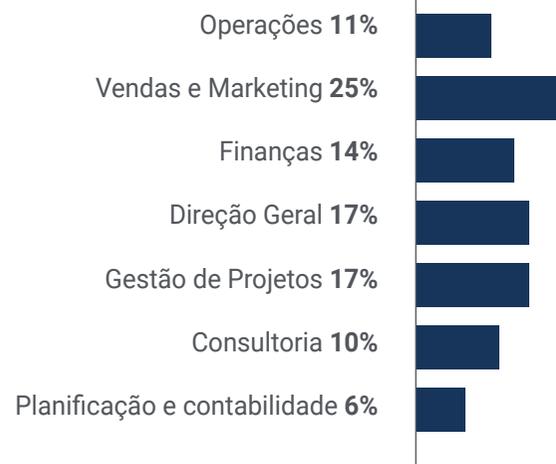
### Anos de experiência



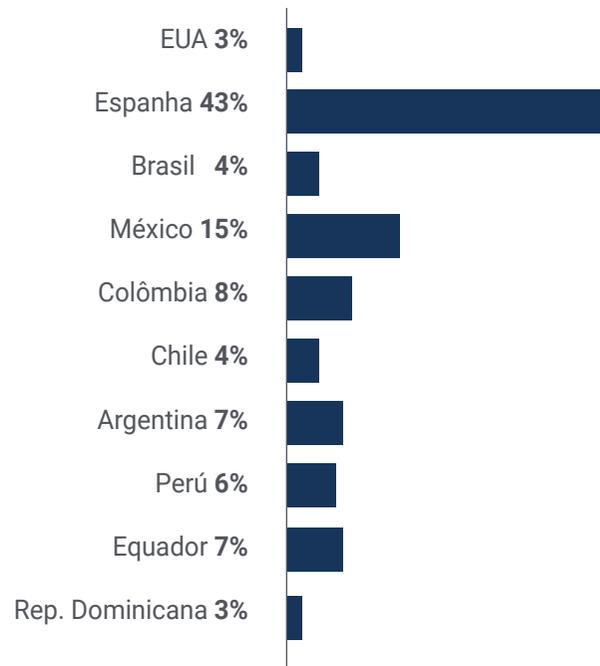
### Área de Estudo



### Perfil acadêmico



## Distribuição geográfica



## neurogastronomia

**Chef Especialista em Cozinha Molecular**

*"Começar o meu próprio menu foi possível depois de ter frequentado esta especialização. Tenho uma melhor compreensão de como a comida pode ter um impacto emocional e neural nas pessoas. E também como a ciência me permite criar pratos que são criativos, inovadores e diferentes. Uma excelente forma de melhorar o meu perfil profissional"*

08

# Direção do curso

Para potencializar as competências dos estudantes em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia, é fundamental ter um corpo docente que garanta a excelência dos conteúdos. Neste sentido, e de uma forma dinâmica e prática, este Curso de Especialização conta com um grupo de aromistas, bioquímicos industriais, engenheiros químicos, entre outros profissionais que colocam todo o seu conhecimento e experiência à disposição dos alunos. Como resultado, terá a certeza e a confiança de receber os conhecimentos mais completos e eficazes do mercado, podendo pô-los em prática no seu ambiente profissional.



“

*Um grupo de especialistas cuidadosamente escolhidos para garantir a qualidade dos conteúdos ministrados, garantindo a excelência do estudante”*

## Direção



### Sr. Juan José Thuemme Canales

- ♦ Diretor Técnico da ETADAR Laboratório de Conceção de Aromas da empresa multinacional DEIMAN
- ♦ 40 anos de experiência como aromatizante internacional sénior na IFF México, bem como na Holanda e nos Estados Unidos
- ♦ Na sua carreira, criou e desenvolveu sabores para os segmentos de laticínios, padaria, confeitaria, bebidas e salgados
- ♦ Saborista Sénior e Engenheiro Superior e Mestre em Bioquímica pelo Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. México
- ♦ Durante a sua carreira deu muitas conferências sobre "Criação e aplicação de aromas na indústria alimentar" na Universidade de Durango, "Criação de notas de topo em aromas cítricos" no Simpósio de Citrinos Frutech, "Criação de aromas" na Cidade do México ou "Sabores Nativos" na Cimeira de Tecnologia Alimentar & Expo 2015, entre outros

## Professores

### Sr. Gabriel Coranguez Reyes

- ♦ Engenheiro Alimentar
- ♦ Aromista em desenvolvimento ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

### Dra. Ana Gabriela Morales Heredia

- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Mestrado em Qualidade e Estatística Aplicada
- ♦ Tecnóloga de Aplicações ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

### Sr. Juan Carlos Teutle Chávez

- ♦ Técnico de Laboratório pela TEC de Monterrey
- ♦ Auxiliar em Desenvolvimento ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

### Sr. Rafael García Zepeda

- ♦ Diretor de Legislação e Normas DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Especialização em Biotecnologia
- ♦ Engenheiro Bioquímico Industrial

### Sr. Meida Chávez Barrios

- ♦ Técnico de laboratório químico
- ♦ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN, Cidade do México

### Sr. Jorge Luis Vargas García

- ♦ Engenheiro químico Industrial
- ♦ Aromista em desenvolvimento ETADAR by DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Assistente de Produção de ésteres na DEIMAN

**Dra. Berenice Martínez Sánchez**

- ♦ Licenciada em Química Alimentar, Faculdade de Química UNAM
- ♦ Coordenadora de aplicações e biblioteca ETADAR by DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Certificado em Aditivos Alimentares Faculdade de Química, UNAM

**Sra. Alondra Magdalena Castañeda Olivera**

- ♦ Engenheira Alimentar
- ♦ Comprador de matéria-prima DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Investigadora em projetos no Instituto Politécnico Nacional

**Dra. Maribel Peña García**

- ♦ Engenheira Bioquímico Industrial
- ♦ Mestrado em Andrologia
- ♦ Especialista em Alimentos
- ♦ Técnica de Aplicações prima DEIMAN, Cidade do México

**Sr. Miguel Oviedo García**

- ♦ Técnico de Laboratório Clínico
- ♦ Coordenador de escalabilidade prima DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Inspetor de Controlo de Qualidade DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Chefe do Controlo de Qualidade DEIMAN, Cidade do México

**Sr. Santiago Nicolás Miriam**

- ♦ Aromista em desenvolvimento ETADAR by DEIMAN
- ♦ Tecnólogo em Aplicações de Óleos e Aromas ETADAR by DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Tecnólogo de Aplicações de Óleos e Essências

**Dra. María de Guadalupe Monsivais Vilchis**

- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Coordenadora de Avaliação Sensorial prima DEIMAN, Cidade do México

**Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel**

- ♦ Engenheira Alimentar
- ♦ Técnica de Aplicações prima DEIMAN, Cidade do México

**Dra. Karen Gómez Pérez**

- ♦ Licenciada em Ciências da Comunicação
- ♦ Especialista em Comunicação Publicitária e Análise do Consumidor
- ♦ Gestora de Marketing DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Certificado em Innovate MKT

**Dra. Déborah Maria Orozco López**

- ♦ Licenciatura em Design de Comunicação Gráfica
- ♦ Analista de Marketing Divisão Industrial DEIMAN, Cidade do México

**Sra. Maria Luisa Carrasco Reyes**

- ♦ Engenheira Industrial
- ♦ Coordenador de projetos prima DEIMAN, Cidade do México

**Dr. José Luis Curiel Monteagudo**

- ♦ Engenheiro Químico Alimentar
- ♦ Mestrado em Ciência e Tecnologia Alimentar
- ♦ Professor na Universidade Claustro de Sor Clara, Cidade do México

**Sr. Carlos Orozco**

- ♦ Chef Executivo em Meliá Cohiba
- ♦ Certificado em Gastronomia, Universidade Iberoamericana Leon Gto. Quintana Roo, México

09

# perfil dos nossos alunos

A TECH está consciente de que a realização de uma especialização com estas características constitui um grande investimento económico, profissional e, naturalmente, pessoal.

O objetivo final da realização deste grande esforço deve ser o de alcançar o crescimento profissional.



“

*Gerar uma mudança positiva na sua carreira profissional, aprender novas formas de criar sabores que gerem emoções nos comensais”*

*Se quiser fazer uma mudança positiva na sua profissão, o Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia ajudá-lo-á nesse sentido.*

### Pronto para progredir? Espera-o um excelente aperfeiçoamento profissional

O Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia da TECH é uma especialização intensiva que o preparará para enfrentar desafios e decisões empresariais no domínio da gastronomia. O seu principal objetivo é promover o crescimento pessoal e profissional. Ajudamo-lo a alcançar o seu sucesso.

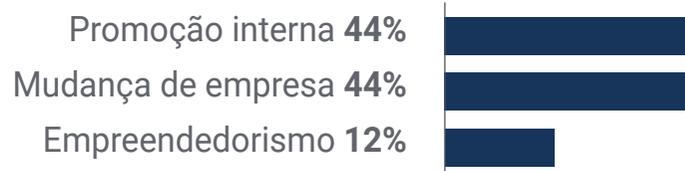
Se pretende superar-se a si próprio, fazer uma mudança positiva a nível profissional e estabelecer contactos com os melhores, esta é a especialização para si.

*Não perca a oportunidade de se especializar connosco e verá como vai obter a melhoria que procurava.*

### Momento de mudança



### Tipo de mudança



## Melhoria salarial

---

A conclusão deste programa significa um aumento salarial de mais de **25,28%** para os nossos estudantes



10

# Benefícios para a sua empresa

O Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia contribui para elevar o talento da organização ao seu potencial máximo através da capacitação de líderes de alto nível.

Completar este programa é uma oportunidade única de aceder a uma poderosa rede de contactos na qual poderá encontrar futuros parceiros profissionais, clientes ou fornecedores.



“

*Determinar o comportamento dos produtos químicos quando da combinação de alimentos é a competência mais importante de qualquer aromista. A especialização em conceção de sabores é um requisito para aumentar as suas competências culinárias"*

Desenvolver e reter o talento nas empresas é o melhor investimento a longo prazo.

01

### **Crescimento do talento e do capital intelectual**

o profissional vai levar para a empresa novos conceitos, estratégias e perspetivas que possam trazer mudanças relevantes na organização.

---

02

### **Manter dirigentes de alto potencial e evitar a fuga de talentos**

Esta especialização reforça a ligação entre a empresa e o gestor e abre novos caminhos para o crescimento profissional dentro da empresa

03

### **Construção de agentes de mudança**

Ser capaz de tomar decisões em tempos de incerteza e crise, ajudando a organização a ultrapassar obstáculos.

---

04

### **Maiores possibilidades de expansão internacional**

Este programa colocará a empresa em contacto com os principais mercados da economia mundial.

05

### **Desenvolvimento de projetos próprios**

O profissional pode trabalhar num projeto real ou desenvolver novos projetos no domínio da I&D ou de desenvolvimento do negócio da sua empresa.

---

06

### **Aumento da competitividade**

Esta especialização irá preparar os nossos alunos com as competências necessárias para enfrentarem novos desafios e assim impulsionar a organização.



11

# Certificação

O Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso de Especialização emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

*Conclua este plano de estudos com sucesso e receba o seu certificado sem sair de casa e sem burocracias”*

Este **Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia** conta com o conteúdo educacional mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de receção, o certificado\* correspondente ao título de **Curso de Especialização** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Curso de Especialização, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: **Curso de Especialização em Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia**

ECTS: **22**

Carga horária: **850 horas**



\*Apostila de Haia Caso o aluno solicite que o seu certificado seja apostilado, a TECH EDUCATION providenciará a obtenção do mesmo com um custo adicional.



## Curso de Especialização Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia

- » Modalidade: **online**
- » Duração: **6 meses**
- » Certificação: **TECH Universidade Tecnológica**
- » Créditos: **22 ECTS**
- » Tempo Dedicado: **16 horas/semana**
- » Horário: **ao seu próprio ritmo**
- » Exames: **online**

# Curso de Especialização

## Conceção de Aromas Aplicada à Gastronomia

