

Curso

Exploração Básica das
Implicações Evolutivas
dos Alimentos





Curso

Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos

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

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/escola-gestao/curso/exploracao-basica-implicacoes-evolutivas-alimentos

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

O 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 sabor, o aroma e até a cor dos alimentos são elementos que se alteraram ao longo do tempo, devido à forma como o nosso cérebro começa a detetar novas combinações. Com base nisto, nasceu a neurogastronomia, uma abordagem científica que estuda a ação do cérebro ao comer, minimizando a importância dos ingredientes e concentrando-se mais na forma como uma pessoa os percebe. Com este curso, o estudante poderá aprender sobre a exploração básica das implicações evolutivas dos Alimentos, a partir de uma perspetiva nova e científica.



Curso de Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos.
TECH Universidade Tecnológica



“

Aprenda, a partir de uma perspetiva inovadora, como o cérebro percebe os diferentes sabores e melhore o seu perfil profissional”

02

Porquê estudar na TECH?

A TECH é a maior escola de gestão do mundo, 100% online. É uma Escola de Gestão de elite, com um modelo que obedece aos mais elevados padrões acadêmicos. Um centro internacional de ensino de alto desempenho e de competências intensivas de gestão.



“

A TECH é uma Universidade na vanguarda da tecnologia, que coloca todos os seus recursos à disposição do estudante para o ajudara 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 o mais alto reconhecimento internacional, que fornecerá os elementos-chave para que o aluno se desenvolva num mundo em constante mudança, onde a inovação deve ser a aposta essencial de cada empresário.

“Caso de Sucesso Microsoft Europa” por incorporar um sistema multivídeo interativo inovador nos programas.



Máxima exigência

O critério de admissão da TECH não é económico. Não é necessário fazer um grande investimento para estudar nesta Universidade. No entanto, para se formar na TECH, serão testados os limites da inteligência e capacidade do estudante. Os padrões académicos desta instituição são muito elevados...

95%

dos estudantes da TECH concluem os seus estudos com sucesso



Networking

Profissionais de todo o mundo participam na TECH, pelo que o estudante poderá criar uma vasta rede de contactos que lhe será útil para o seu futuro.

+100 mil

gestores formados todos os anos

+200

nacionalidades diferentes



Empowerment

O estudante vai crescer de mãos dadas com as melhores empresas e profissionais de grande prestígio e influência. A TECH desenvolveu alianças estratégicas e uma valiosa rede de contactos com os principais intervenientes económicos dos 7 continentes.

+500

Acordos de colaboração com as melhores empresas



Talento

Este Curso de Especialização é uma proposta única para fazer sobressair o talento do estudante no meio empresarial. Uma oportunidade para dar a conhecer as suas preocupações e a sua visão de negócio.

A TECH ajuda o estudante a mostrar o seu talento ao mundo no final desta especialização



Contexto Multicultural

Ao estudar na TECH, o aluno pode desfrutar de uma experiência única. Estudará num contexto multicultural. Num programa com uma visão global, graças ao qual poderá aprender sobre a forma de trabalhar em diferentes partes do mundo, compilando a informação mais recente e que melhor se adequa à sua ideia de negócio.

Os estudantes da TECH têm mais de 200 nacionalidades.

A TECH procura a excelência e, para isso, tem uma série de características que a tornam uma Universidade única:



Análises

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



Excelência académica

A TECH proporciona ao estudante a melhor metodologia de aprendizagem online. A Universidade combina o método *Relearning* (a metodologia de aprendizagem mais reconhecida internacionalmente) com o Estudo de Caso de Tradição e vanguarda num equilíbrio difícil, e no contexto do itinerário académico mais exigente.



Economia de escala

A TECH é a maior universidade online do mundo. Tem uma carteira de mais de 10 mil pós-graduações universitárias. E na nova economia, **volume + tecnologia = preço disruptivo**. Isto assegura que os estudos não são tão caros como noutra universidade.



Aprenda com os melhores

A equipa docente da TECH explica nas aulas o que os levou ao sucesso nas suas empresas, trabalhando num contexto real, animado e dinâmico. Professores que estão totalmente empenhados em oferecer uma especialização de qualidade que permita ao estudante avançar na sua carreira e destacar-se no mundo dos negócios.

Professores de 20 nacionalidades diferentes.



Na TECH terá acesso aos estudos de casos mais rigorosos e atualizados no meio académico"

03

Porquê o nosso programa?

Realizar o programa da TECH significa multiplicar as suas hipóteses de alcançar sucesso profissional no campo da gestão de empresas de topo.

É um desafio que envolve esforço e dedicação, mas que abre a porta para um futuro promissor. O estudante aprenderá com o melhor corpo docente e com a metodologia educacional mais flexível e inovadora.



“

Temos o corpo docente mais prestigiado e o plano de estudos mais completo do mercado, o que nos permite oferecer uma capacitação do mais alto nível académico”

Este programa trará uma multiplicidade de benefícios profissionais e pessoais, entre os quais os seguintes:

01

Dar um impulso definitivo à carreira do aluno

Ao estudar na TECH, o aluno poderá assumir o controlo do seu futuro e desenvolver todo o seu potencial. Com a conclusão deste programa, adquirirá as competências necessárias para fazer uma mudança positiva na sua carreira num curto período de tempo.

70% dos participantes nesta especialização conseguem uma mudança positiva na sua carreira em menos de 2 anos.

02

Desenvolver uma visão estratégica e global da empresa

A TECH oferece uma visão aprofundada da gestão geral para compreender como cada decisão afeta as diferentes áreas funcionais da empresa.

A nossa visão global da empresa irá melhorar a sua visão estratégica.

03

Consolidar o estudante na gestão de empresas de topo

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

Trabalhará em mais de 100 casos reais de gestão de topo.

04

Assumir novas responsabilidades

Durante o programa, são apresentadas as últimas tendências, desenvolvimentos e estratégias, para que os estudantes possam realizar o seu trabalho profissional num ambiente em mudança.

45% dos alunos conseguem subir na carreira com promoções internas.

05

Acesso a uma poderosa rede de contactos

A TECH interliga os seus estudantes para maximizar as oportunidades. Estudantes com as mesmas preocupações e desejo de crescer. Assim, será possível partilhar parceiros, clientes ou fornecedores.

Encontrará uma rede de contactos essencial para o seu desenvolvimento profissional.

06

Desenvolver projetos empresariais de uma forma rigorosa

O estudante terá uma visão estratégica profunda que o ajudará a desenvolver o seu próprio projeto, tendo em conta as diferentes áreas da empresa.

20% dos nossos estudantes desenvolvem a sua própria ideia de negócio.

07

Melhorar as *soft skills* e capacidades de gestão

A TECH ajuda os estudantes a aplicar e desenvolver os seus conhecimentos adquiridos e a melhorar as suas capacidades interpessoais para se tornarem líderes que fazem a diferença.

Melhore as suas capacidades de comunicação e liderança e dê um impulso à sua profissão.

08

Ser parte de uma comunidade exclusiva

O estudante fará parte de uma comunidade de gestores de elite, grandes empresas, instituições de renome e professores qualificados das universidades mais prestigiadas do mundo: a comunidade da TECH Universidade Tecnológica.

Damos-lhe a oportunidade de se especializar com uma equipa de professores de renome internacional.

04 Objetivos

O cumprimento dos objetivos do curso com a TECH garante a excelência do futuro aluno. Por esta razão, o Curso responde a todos os requisitos que o setor exige dos seus profissionais. Assim, cada aula proporcionará uma perspectiva ampla das novas tendências que nos permitem determinar as implicações evolutivas dos Alimentos e o nascimento de novas ciências que explicam este processo. No final do curso, o aluno terá atingido um nível de competência que lhe garante um excelente desenvolvimento profissional.



“

É possível tornar-se um excelente profissional, seguindo um curso que responde perfeitamente às exigências do mercado de trabalho”

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

Curso de Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos o aluno para:

01

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

02

Compreender como os processos neuronais que geram a capacitação de memórias estão associados a estímulos dos Aromas

03

Utilizar novas formas e estratégias para criar Aromas e texturas na cozinha





04

Liderar uma equipa que conheça os fundamentos neurogastrónomicos dos Alimentos

05

Implementar estratégias para ajudar a criar novos pratos utilizando os princípios neurogastrónomicos

06

Desenvolver competências de liderança para orientar uma equipa de trabalho

05

Estrutura e conteúdo

O curso foi elaborado pelos melhores profissionais da concepção de aromas e das suas implicações evolutivas, com uma vasta experiência no setor. Isto permite-lhes ter uma visão consciente da importância desta especialização para o perfil profissional do futuro aluno. Neste sentido, ao longo de cada aula, o aluno terá um plano de estudos completo e bem estruturado que, com exemplos práticos, lhe mostrará de forma dinâmica os pontos importantes do estudo dos Aromas.



“

Contemple um curso bem estruturado para lhe proporcionar, através de casos práticos, a melhor experiência educativa”

Plano de estudos

O cérebro é uma incrível ferramenta de processamento de informação, multiplicando as sensações que recebe e trabalhando com elas de forma sinérgica. É por isso que, quando comemos, este órgão constrói a percepção do aroma através de um exercício que combina a visão, o tato, a audição, o paladar e o olfato. Do mesmo modo, "reproduz" memórias, situações vividas e qualquer referência que o ajude a determinar a sensação que gera.

Neste sentido, são necessários profissionais que compreendam como estas sensações podem influenciar o sucesso de um prato ou de um produto específico. Este Curso irá determinar o comportamento emocional no desenvolvimento de memórias e experiências, bem como o desenvolvimento de novas tendências científicas que explicam as associações neuronais que se formam no processo acima descrito.

O corpo 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 tem a duração de 6 semanas:

Módulo 1

Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos

Onde, quando e como são ministradas?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Curso de Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos completamente online. Durante os 6 semanas de duração da especialização, o aluno poderá aceder a todos os conteúdos deste curso em qualquer altura, permitindo-lhe 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

1.2. Neuromoduladores

1.3. Comunicação de odores e padrões neurocognitivos

1.4. Atributos de sabor: cor

1.5. Apreciação da textura e do paladar



06

Metodologia

Este programa de capacitação oferece uma forma diferente de aprendizagem. A nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: o **Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas escolas médicas mais prestigiadas do mundo e tem sido considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações, tais como a **New England Journal of Medicine**.





“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para o levar através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que provou ser extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

A TECH Business School utiliza o Estudo de Caso para contextualizar todo o conteúdo.

O nosso programa oferece um método revolucionário de desenvolvimento de competências e conhecimentos. O nosso objetivo é reforçar as competências num contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

Com a TECH pode experimentar uma forma de aprendizagem que abala as fundações das universidades tradicionais de todo o mundo”



Este programa prepara-o para enfrentar desafios empresariais em ambientes incertos e tornar o seu negócio bem sucedido.



Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este programa da TECH é um programa de formação intensiva, criado de raiz para oferecer aos gestores desafios e decisões empresariais ao mais alto nível, tanto a nível nacional como internacional. Graças a esta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado, dando um passo decisivo para o sucesso. O método do caso, a técnica que constitui a base deste conteúdo, assegura que a realidade económica, social e profissional mais atual é seguida.

“ *O estudante aprenderá, através de atividades de colaboração e casos reais, a resolução de situações complexas em ambientes empresariais reais* **”**

O método do caso tem sido o sistema de aprendizagem mais amplamente utilizado pelas melhores faculdades do mundo. Desenvolvido em 1912 para que os estudantes de direito não só aprendessem o direito com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar-lhes situações verdadeiramente complexas, a fim de tomarem decisões informadas e valorizarem juízos sobre a forma de as resolver. Em 1924 foi estabelecido como um método de ensino padrão em Harvard.

Numa dada situação, o que deve fazer um profissional? Esta é a questão que enfrentamos no método do caso, um método de aprendizagem orientado para a ação. Ao longo do programa, os estudantes serão confrontados com múltiplos casos da vida real. Terão de integrar todo o seu conhecimento, investigar, argumentar e defender as suas ideias e decisões.

O nosso programa prepara-o para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso na sua carreira.

Relearning Methodology

A TECH combina eficazmente a metodologia do Estudo de Caso com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, que combina elementos didáticos diferentes em cada lição.

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

O nosso sistema online permitir-lhe-á organizar o seu tempo e ritmo de aprendizagem, adaptando-o ao seu horário. Poderá aceder ao conteúdo a partir de qualquer dispositivo fixo ou móvel com uma ligação à Internet.

Na TECH aprende- com uma metodologia de vanguarda concebida para formar os gestores do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, chama-se Relearning.

A nossa escola de gestão é a única escola de língua espanhola licenciada para empregar este método de sucesso. Em 2019, conseguimos melhorar os níveis globais de satisfação dos nossos estudantes (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos cursos, objetivos...) no que diz respeito aos indicadores da melhor universidade online do mundo.



No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, mas acontece numa espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, cada um destes elementos é combinado de forma concêntrica. Esta metodologia formou mais de 650.000 licenciados com sucesso sem precedentes em áreas tão diversas como a bioquímica, genética, cirurgia, direito internacional, capacidades de gestão, ciência do desporto, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história, mercados e instrumentos financeiros. Tudo isto num ambiente altamente exigente, com um corpo estudantil universitário com um elevado perfil socioeconómico e uma idade média de 43,5 anos.

O Relearning permitir-lhe-á aprender com menos esforço e mais desempenho, envolvendo-o mais na sua capacitação, desenvolvendo um espírito crítico, defendendo argumentos e opiniões contrastantes: uma equação direta ao sucesso.

A partir das últimas provas científicas no campo da neurociência, não só sabemos como organizar informação, ideias, imagens e memórias, mas sabemos que o lugar e o contexto em que aprendemos algo é fundamental para a nossa capacidade de o recordar e armazenar no hipocampo, para o reter na nossa memória a longo prazo.

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



Este programa oferece o melhor material educativo, cuidadosamente preparado para profissionais:



Material de estudo

Todos os conteúdos didáticos são criados pelos especialistas que irão ensinar o curso, especificamente para o curso, para que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Estes conteúdos são depois aplicados ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isto, com as mais recentes técnicas que oferecem peças de alta-qualidade em cada um dos materiais que são colocados à disposição do aluno.



Masterclasses

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializada.

O denominado Learning from an Expert constrói conhecimento e memória, e gera confiança em futuras decisões difíceis.



Práticas de aptidões e competências

Realizarão atividades para desenvolver competências e aptidões específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e desenvolver as competências e capacidades que um gestor de topo necessita de desenvolver no contexto da globalização 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 necessita para completar a sua capacitação.





Case studies

Completarão uma seleção dos melhores estudos de casos escolhidos especificamente para esta situação. Casos apresentados, analisados e tutelados pelos melhores especialistas em gestão de topo na cena internacional.



Resumos interativos

A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

Este sistema educativo único para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



Testing & Retesting

Os conhecimentos do aluno são periodicamente avaliados e reavaliados ao longo de todo o programa, através de atividades e exercícios de avaliação e auto-avaliação, para que o aluno possa verificar como está a atingir os seus objetivos.



07

O perfil dos nossos alunos

O curso destina-se a certificados e licenciados que tenham completado 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 quer aprender sobre as implicações evolutivas dos alimentos e está à procura de uma melhoria interessante na sua carreira enquanto continua a trabalhar, este é o curso para si”

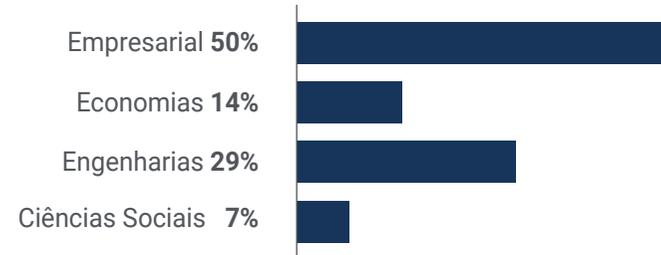
Idade média

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

Anos de experiência



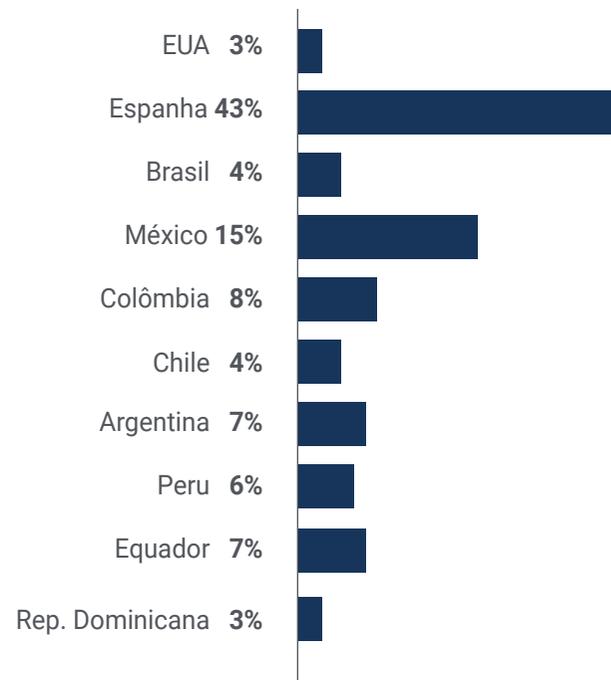
Área de Estudo



Perfil académico



Distribuição geográfica



Ana María Martínez

Engenheira Bioquímica

"Graças a este Curso, aprendi que a degustação de alimentos é uma experiência que vai para além da distinção dos Aromas. Cada ingrediente pode suscitar uma recordação agradável numa pessoa. Em suma, tornou-se a ferramenta de que eu precisava para melhorar o meu trabalho"

08

Direção do curso

Com o objetivo de estabelecer critérios de qualidade com elevados padrões globais, contamos com um grupo de profissionais especialistas que proporcionarão a melhor educação aos futuros alunos. A equipa deste curso é composta por especialistas de grande prestígio que irão impulsionar a carreira profissional do estudante. A combinação de experiência e teoria faz parte da transformação académica em qualquer parte do mundo. Desta forma, terá a certeza e confiança de receber o conhecimento mais completo e eficaz do mercado, sendo capaz de o pôr em prática no seu ambiente profissional.



“

Estude com os melhores. Um corpo docente impressionante, composto por profissionais de diferentes áreas de especialização"

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
- ◆ Aromista 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. 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. Ana Gabriela Morales Heredia

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

Dra. Maribel Peña García

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



09

Impacto para a sua carreira

A TECH está consciente de que tomar um curso com estas características é um grande investimento económico, profissional e claro, pessoal.

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



“

Crie uma mudança positiva no seu percurso profissional e aprenda novas formas de criar aromas que geram emoções nos comensais”

Está pronto para progredir na sua carreira? Espera-o um excelente aperfeiçoamento profissional

O Curso de Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos da TECH é um curso intensivo 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 quer superar-se, fazer uma mudança profissional positiva e trabalhar em rede com os melhores, este é o lugar para si.

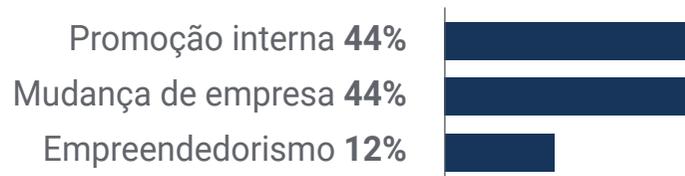
Se quer fazer uma mudança positiva na sua profissão, o Curso de Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos ajudá-lo-á a alcançá-la.

Não perca a oportunidade de se formar 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 Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos 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.



“

Os novos gostos e exigências e a evolução do mercado conduziram a gastronomia a um momento único na história. 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

Reter gestores de alto potencial para evitar a perda de talentos

Este programa reforça a ligação entre a empresa e o profissional 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 de I&D ou Desenvolvimento Comercial da sua empresa.

06

Aumento da competitividade

Este programa dotará os seus profissionais das competências necessárias para enfrentar novos desafios e assim impulsionar a organização.



11

Certificação

O Curso de Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos garante, para além de um conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um Curso 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 Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos** conta com o conteúdo educacional mais completo e atualizado do mercado

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* correspondente ao **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Certificação: **Curso de Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos**

ECTS: **6**

Carga horária: **150 horas**



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



Curso

Exploração Básica das Implicações Evolutivas dos Alimentos

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

Curso

Exploração Básica das
Implicações Evolutivas
dos Alimentos

