

Curso de Especialização

Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores





Curso de Especialização Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 26 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-procedimentos-tecnicas-design-sabores

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

Com a explosão do mercado que o mundo gastronómico tem vivido nos últimos anos, as oportunidades de crescimento empresarial residem na oferta de novas experiências sensoriais aos consumidores através dos aromas. Assim, a TECH desenvolveu uma certificação completa para os profissionais da culinária que desejam especializar-se em procedimentos e técnicas de design de sabores, com os quais podem destacar-se nos seus projetos pessoais e aumentar o seu crédito profissional. Graças ao material teórico, desenvolvido por uma equipa de especialistas talentosos, o aluno irá destacar-se no domínio da cozinha mais vanguardista, podendo mesmo aceder a cargos de gestão mais prestigiados no seu domínio de trabalho.



Curso de Especialização em Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores.
TECH Universidade Tecnológica



“

Rever e unificar os conceitos aprendidos para a criação de sabores e aromas emocionais e de sucesso permitir-lhe-á realizar com êxito um projeto gastronómico”

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 dos 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 ajudar 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

Este programa foi concebido para reforçar as competências de gestão e liderança, bem como para desenvolver novas competências e habilidades que serão essenciais para o seu desenvolvimento profissional. Após o programa, o aluno será capaz de tomar decisões globais com uma perspectiva inovadora e uma perspectiva internacional.



“

Experiência internacional, compromisso ético e perspicácia empresarial são algumas das características mais procuradas pelos dirigentes na era digital”

A TECH converte os objetivos dos seus alunos nos seus próprios objetivos.

Trabalhamos em conjunto para os alcançar.

O Curso de Especialização em Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores capacitará o aluno para:

01

Identificar como os aromas são desenvolvidos e modificados com base nas qualidades do perfil profissional, utilizando o talento e a habilidade do aromista para chegar a uma formulação que seja aceita pelo público-alvo.

04

Determinar o comportamento das substâncias químicas aromáticas dentro da matriz alimentar e todas as reações produzidas durante os processos de preparação dos mesmos

02

Determinar o desenvolvimento dos aromatizantes de acordo com as normas existentes

05

Identificar as principais fontes e fornecedores de produtos químicos aromáticos

03

Explicar a mistura de químicos aromáticos no aromatizante

06

Proporcionar aos participantes uma visão geral da química do sabor e da sua relação sensorial.

07

Definir as diferenças entre os óleos essenciais de frutas, vegetais e especiarias, plantas aromáticas e perfis animálicos

10

Obter novas ferramentas que lhe permitirão aumentar a sua criatividade e capacidade de inovação

08

Rever e unificar os conceitos aprendidos para a criação de sabores e aromas emocionais de sucesso

11

Desenvolver e aplicar um sabor, viver a experiência e o desenvolvimento cronológico do processo criativo

09

Determinar o uso de cromatografia para gerar sabores

12

Consolidar e avaliar sensorialmente um produto acabado que satisfaça as exigências do consumidor atual, através de testes e exercícios.

05

Estrutura e conteúdo

Excelência e qualidade é o que garante o sucesso profissional do aluno deste curso. Por este motivo, o curso de Especialização em Procedimentos e Técnicas de Conceção de Aromas possui uma certificação 100% online que proporciona aos alunos os conhecimentos mais atualizados nesta área. Desta forma, os alunos poderão alargar as suas perspetivas de carreira, enquanto prosseguem o seu trabalho profissional ou se ocupam das suas responsabilidades pessoais.



“

Inovar no domínio do sabor para se tornar um profissional de gastronomia de renome e ter acesso aos melhores empregos do setor”

Plano de estudos

A criatividade e o interesse pelas novas técnicas e procedimentos da gastronomia moderna são características comuns aos grandes profissionais do setor. Um compromisso que os leva a manterem-se sempre na vanguarda da capacitação. Este Curso de Especialização permitirá ao estudante adquirir as competências necessárias para o efeito. Uma abordagem muito completa, desenvolvida com base nas competências que a prática real exige no trabalho quotidiano, de modo a que cada um dos temas abordados conduza à aquisição de novos conhecimentos e experiências de utilidade clara e real.

Ao longo de cada aula, o aluno desenvolverá a sua capacidade de identificar e classificar os aromas e aprenderá como reagem quimicamente entre si. Haverá também tempo para compreender as diferenças entre os óleos essenciais dos frutos e dos legumes. Seguir-se-ão procedimentos e novas ferramentas para ajudar a criar aromas únicos que satisfaçam as exigências dos consumidores atuais.

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 5 módulos:

Módulo 1

Introdução ao estudo dos sabores

Módulo 2

Químicos aromáticos e veículos

Módulo 3

Bioquímica

Módulo 4

Criação e metodologia

Módulo 5

Fundamentos e técnicas

Onde, quando e como é que são ministradas?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Curso de Especialização em Procedimentos e Técnicas DE conceção de Aromas 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. Introdução ao estudo dos sabores

- | | | | |
|--|---|--|--|
| 1.1. Princípio básico da criatividade do sabor | 1.2. O papel dos sentidos na criação dos sabores | 1.3. Classificação dos aromas: aromas artificiais, aromas naturais, aromas idênticos aos naturais e WONF | 1.4. Regulamentos e legislação sobre aromatizantes |
| 1.5. Regulamentos e legislação sobre alimentos | 1.6. Qualidades do aromista especializado em doce e salgado | | |

Módulo 2. Químicos aromáticos e veículos

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 2.1. Classificação dos produtos químicos aromáticos e veículos utilizados na formulação de aromas | 2.2. Ésteres, síntese e importância no desenvolvimento do sabor | 2.3. <i>Top Notes</i> , geradores de sensações | 2.4. Utilização de possíveis produtos químicos aromáticos para a formulação de sabores |
| 2.5. Memorização cerebral dos produtos químicos aromáticos responsáveis pelos sabores | 2.6. Estudo das reações de Maillard nos sabores | 2.7. Fornecedores de produtos químicos aromáticos | |

Módulo 3. Bioquímica

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 3.1. Química dos sabores e estruturas e sua relação sensorial | 3.2. Bioquímica e interações com produtos químicos responsáveis pelo gosto | 3.3. Óleos essenciais (frutas, legumes e especiarias) | 3.4. Importância das plantas aromáticas |
| 3.5. Complexidade das notas animáticas | | | |

Módulo 4. Criação e metodologia

4.1. Olfato, classificação e diferenciação de odor e sabor	4.2. Memorização do olfato e do paladar	4.3. Criação e metodologia básica no desenvolvimento de aromas	4.4. Conceção experimental no desenvolvimento do sabor
4.5. Interpretação cromatográfica e utilização no desenvolvimento de aromas			

Módulo 5. Fundamentos e técnicas

5.1. Técnicas básicas na análise instrumental do sabor	5.2. Notas básicas de sabor	5.3. Avaliação sensorial do paladar	5.4. Metodologia na descrição de sabores
5.5. Aplicação dos sabores criados em diferentes produtos acabados	5.6. Aceitabilidade e/ou preferências do consumidor		

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.



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”*

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

Esta especialização destina-se a todos os profissionais do mundo da gastronomia ou a pessoas com interesse em cargos de direção no mesmo, já que se trata de um ensino altamente especializado que servirá para distinguir o aluno num domínio de conhecimento tão singular como a conceção de aromas.





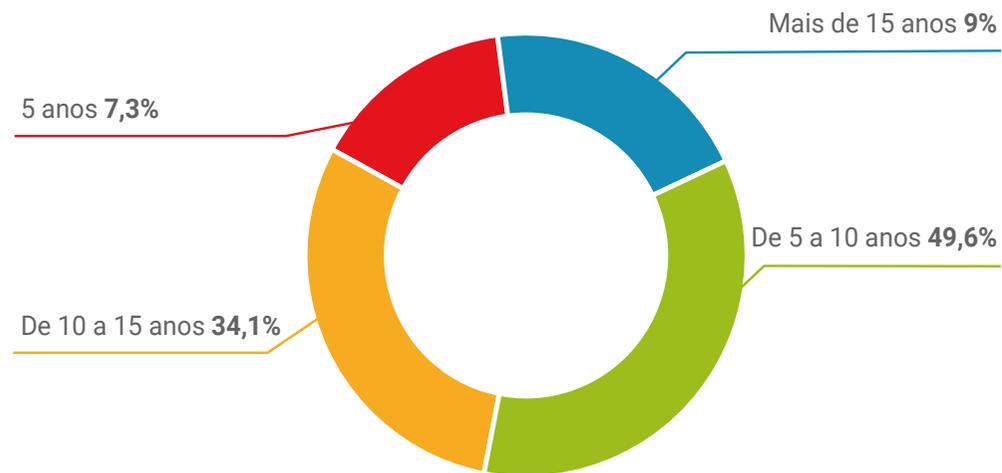
“

Esta é a especialização que procura para dar o próximo passo profissional na sua carreira gastronómica. Não hesite mais e formalize hoje mesmo a sua inscrição para começar a construir um futuro profissional melhor”

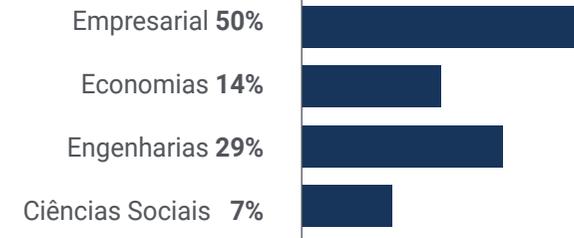
Idade média

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

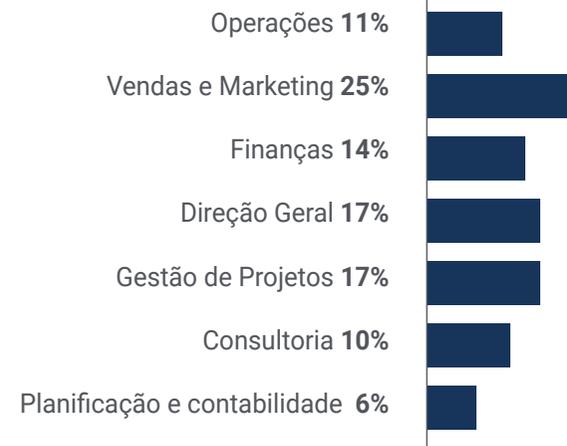
Anos de experiência



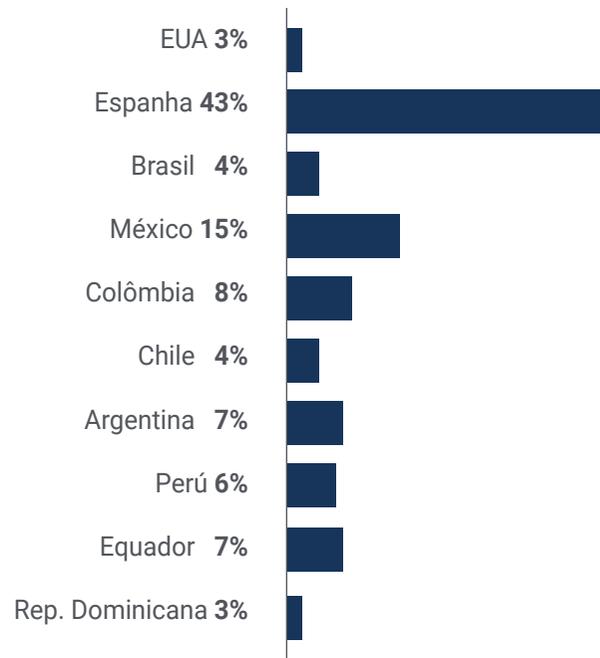
Área de Estudo



Perfil acadêmico



Distribuição geográfica



Antonio García

Chef especialista em comida de vanguarda

"Melhorar o meu trabalho era essencial, por isso, quando me foi apresentada a oportunidade de estudar este Curso de Especialização, não hesitei. Em suma, abriu-me a mente para novas técnicas para criar novos pratos e melhorar a sua apresentação"

08

Direção do curso

A TECH dispõe de um excelente corpo docente, que se juntou a este Curso de Especialização para garantir a qualificação dos futuros alunos. Graças à sua vasta experiência, o aluno terá o melhor da teoria e da prática, podendo fazer parte da transformação acadêmica a partir de qualquer parte do mundo. 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 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
- ♦ Saborista 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

Sra. Alondra Magdalena Castañeda Olivera

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

Sra. María Luisa Carrasco Reyes

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

Sr. Meida Chávez Barrios

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

Sr. Gabriel Coranguez Reyes

- ♦ Engenheiro Alimentar
- ♦ Aromista em desenvolvimento ETADAR by 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. Rafael García Zepeda

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

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. 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

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 da DEIMAN, Cidade do México

Dra. María de Guadalupe Monsivais Vilchis

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

Dra. Déborah Maria Orozco López

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

Sr. Carlos Orozco

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

Dra. Maribel Peña García

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

Sr. Juan Carlos Teutle Chávez

- ♦ Técnico de Laboratório pela TEC de Monterrey
- ♦ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN, Cidade do México

Sr. Jorge Luis Vargas García

- ♦ Engenheiro químico Industrial
- ♦ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Assistente de Produção de ésteres na DEIMAN

Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel

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

09

Impacto para a sua carreira

A TECH está consciente da importância das suas especializações para os alunos, razão pela qual a implicação para que estes obtenham o máximo benefício das certificações é máxima. O corpo docente responsável pelo desenvolvimento dos materiais didáticos é da mais alta qualidade possível, demonstrando uma vasta experiência no domínio da conceção de aromas.



“

Aprenda novas formas de criar sabores que irão deliciar o público e abrir portas para os melhores postos de trabalho no mundo da gastronomia"

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

O Curso de Especialização em Procedimentos e Técnicas de Conceção de Aromas da TECH é uma especialização intensiva que prepara os alunos para os maiores desafios, à frente de uma equipa gastronómica responsável pela conceção de aromas. Com técnicas avançadas em bioquímica e procedimentos do mais alto nível, o aluno será capaz de enfrentar situações complicadas, proporcionando uma visão enriquecedora de como os pratos do futuro devem ser preparados.

Se quiser fazer uma mudança positiva na sua profissão, o Curso de Especialização em Procedimentos e Técnicas em Conceção de Aromas ajudá-lo-á nesse sentido.

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 Procedimentos e Técnicas de Conceção de Aromas eleva o nível das equipas gastronómicas ao incorporar nos seus quadros um profissional com métodos e conhecimentos diferenciados para dar um toque de qualidade a todos os trabalhos em curso. Esta é uma grande oportunidade não só para o aperfeiçoamento profissional dos alunos, mas também para as empresas que decidem incorporá-los nos seus quadros.





“

Determinar o comportamento dos produtos químicos aquando 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 perspectivas 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 Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de 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 Especialização em Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores** 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 carreiras profissionais.

Certificação: **Curso de Especialização em Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores**

ECTS: **26**

Carga horária: **650 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 Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores

- » Modalidade: **online**
- » Duração: **6 meses**
- » Certificação: **TECH Universidade Tecnológica**
- » Créditos: **26 ECTS**
- » Tempo Dedicado: **16 horas/semana**
- » Horário: **ao seu próprio ritmo**
- » Exames: **online**

Curso de Especialização

Procedimentos e Técnicas no Design de Sabores