

Curso

Químicos Aromáticos e Condutores





Curso

Químicos Aromáticos e Condutores

- » 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/nutricao/curso/quimicos-aromaticos-condutores

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 22

06

Certificação

pág. 30

01

Apresentação

Trabalhar nas áreas relacionadas com a alimentação e a gastronomia exige uma preparação constante do profissional. Este Curso de Produtos Químicos Aromáticos e Condutores oferece-lhe uma abordagem interessante a uma das partes mais específicas desta área.

Com uma capacitação específica e concreta, poderá obter as competências necessárias para incluir estes novos procedimentos no seu trabalho e no seu currículo.



“

Acrescente à sua capacitação os conhecimentos essenciais para trabalhar com os produtos químicos aromáticos e veículos mais importantes na área do design de sabores”

O Curso de químicos aromáticos e veículos é apresentado como uma ação formativa que favorece a ligação, a aprendizagem, a participação e a construção do conhecimento. Uma especialização que visa não apenas oferecer conhecimentos específicos, mas também criar profissionais capazes, inovadores e revolucionários no seu setor.

Você embarcará com a gente em um itinerário formativo e que conta com uma orientação eminentemente prática, ativa e participativa. Você trabalhará de maneira intensiva, porém com flexibilidade, de forma abrangente, porém concreta.

Contará com o apoio personalizado de um orientador, que o acompanhará ao longo de toda a especialização.

Este apoio será prestado através de uma vasta gama de possibilidades de comunicação, tanto em tempo real como diferido: mensagens internas, fóruns de discussão, serviço telefónico, contacto por e-mail com o secretariado técnico, chat e videoconferência.

Além disso, poderá compartilhar com outros estudantes e profissionais desta área, através dos diferentes sistemas que lhe oferecemos no Curso e do networking que incorporamos neste.

Este **Curso de Químicos Aromáticos e Condutores** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- A mais recente tecnologia em software de ensino online
- Sistema de ensino intensamente visual, apoiado por conteúdos gráficos e esquemáticos fáceis de assimilar e compreender
- Desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas no ativo
- Sistemas de vídeo interativos de última geração
- Ensino apoiado por teleprática
- Sistemas de atualização e requalificação contínua
- Aprendizagem autorregulada: total compatibilidade com outras profissões
- Exercícios práticos de autoavaliação e verificação da aprendizagem
- Grupos de apoio e sinergias educativas: perguntas ao especialista, fóruns de discussão e conhecimento
- Comunicação com o professor e trabalhos de reflexão individual
- Disponibilidade de acesso aos conteúdos a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com ligação à Internet
- Bancos de documentação complementar permanentemente disponíveis, incluindo após o curso



Para que conclua a sua especialização em contacto com o mundo profissional. Pronto para iniciar o seu projeto"

“

A observação do especialista, no exercício da tarefa, desencadeia mecanismos cerebrais semelhantes aos ativados pelo desempenho da mesma atividade: este é o princípio da alta eficiência da nossa "aprendizagem com um especialista"

O corpo docente é composto por profissionais no ativo. Desta forma, asseguramos que lhe fornecemos a atualização de formação que pretendemos. Uma equipa multidisciplinar de professores capacitados e com experiência em diferentes ambientes, que desenvolverão os conhecimentos teóricos de forma eficiente e, sobretudo, colocarão à serviço do curso os conhecimentos práticos derivados da sua própria experiência: uma das qualidades diferenciais este Curso.

Este domínio do assunto é complementado com a eficácia do projeto metodológico deste Curso. Desenvolvido por uma equipa de especialistas em e-learning, integra os últimos avanços na tecnologia educacional. Desta forma, poderá estudar com uma gama de ferramentas multimédia confortáveis e versáteis que lhe darão a operabilidade que precisa na sua capacitação.

Este programa foi desenvolvido sob a ótica da Aprendizagem Baseada em Problemas: uma abordagem que considera a aprendizagem como um processo extremamente prático. Para consegui-lo remotamente, utilizaremos o tele-estágio: com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo e aprendendo com um especialista, você poderá adquirir o conhecimento como se estivesse diante do cenário que você está aprendendo naquele momento. Um conceito que permitirá que a aprendizagem seja integrada e fundamentada de forma realista e permanente.

Um curso elementar, essencial para se manter na vanguarda das atuais exigências do mercado alimentar e gastronómico.

O aspeto mais marcante da nossa fórmula educativa é a possibilidade de aprender fazendo, mesmo no ensino à distância: um desafio que conseguimos alcançar e que proporciona aos nossos alunos os melhores resultados.



02 Objetivos

A Tech Universidade como objetivo capacitar profissionais altamente qualificados para sua experiência profissional. Além disso, este objetivo é complementado, de forma global, pela promoção do desenvolvimento humano que lança as bases para uma sociedade melhor. Este objetivo é alcançado ao ajudar os profissionais a adquirirem o acesso a um nível muito mais elevado de competência e controle. Uma meta que, em apenas seis meses, será capaz de atingir com um Curso de alta intensidade e precisão.



“

O nosso objetivo é o seu: fornecer-lhe o melhor curso online de químicos aromáticos e condutores do mercado educativo. Um Curso Universitário único que o impulsionará para a vanguarda no seu setor”



Objetivos gerais

- Definir e classificar químicos aromáticos e condutores utilizados na formulação de sabores
- Compreender a importância no desenvolvimento dos sabores
- Identificar as top notes como geradoras de sensações
- Desenvolver a utilização de possíveis químicos aromáticos para a formulação de sabores

“

Entre numa das áreas mais criativas e excitantes do mundo da gastronomia e da alimentação”





Objetivos específicos

- ◆ Explicar a mistura de químicos aromáticos no aromatizante
- ◆ Determinar o comportamento das substâncias químicas aromáticas dentro da matriz alimentar e todas as reações produzidas durante os processos de preparação das mesmas
- ◆ Identificar as principais fontes e fornecedores de produtos químicos aromáticos

03

Direção do curso

Como parte do conceito de qualidade total do nosso curso, estamos orgulhosos de lhe oferecer um corpo docente do mais alto nível, escolhido pela sua experiência comprovada na área da educação. Profissionais de diferentes áreas e competências que formam uma equipa multidisciplinar completa. Uma oportunidade única de aprender com os melhores.



“

Um corpo docente impressionante, formado por profissionais de diferentes áreas de especialização que serão seus professores durante a capacitação: uma oportunidade única que você não pode perder”

Direção



Dr. Juan José Thuemme Canales

- ♦ Aromista sénior e investigador de Design de Sabores
- ♦ Diretor do Centro Criativo Deiman
- ♦ Aromista internacional sénior no IFF México
- ♦ Saborista Sénior na ETADAR
- ♦ Investigador em Design de Sabores
- ♦ Autor de um capítulo do livro Vida útil dos sabores
- ♦ Professor universitário de Bioquímica
- ♦ Orador regular em congressos, workshops e conferências sobre Design de Sabores
- ♦ Licenciado em Engenharia Bioquímica pelo Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Mestrado em Food Engineering pelo Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Mestrado em Food Science pela Texas A&M University

Professores

Dr. Engenheiro Gabriel Coranguez Reyes

- ♦ Engenheiro Alimentar na Etadar by Deiman
- ♦ Engenheiro Alimentar na Etadar by Deiman
- ♦ Aromista profissional
- ♦ Técnico de laboratório na criação de novos sabores
- ♦ Licenciatura em Engenharia Alimentar Universidade Nacional Autónoma do México

Dra. Ana Gabriela Morales Heredia

- ♦ Química Especialista em Alimentos
- ♦ Tecnóloga de aplicações na Etadar by Deiman
- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Mestrado em Qualidade e Estatística Aplicada

♦ Sr. Juan Carlos Teutle Chávez

- ♦ Técnico de laboratório para o desenvolvimento alimentar
- ♦ Técnico alimentar na ETADAR
Técnico de laboratório de desenvolvimento alimentar
- ♦ Assistente regular em seminários e workshops sobre desenvolvimento alimentar

Sr. Rafael García Zepeda

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

Sr. Meida Chávez Barrios

- ♦ Técnico de laboratório
- ♦ Assistente de Desenvolvimento
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sr. Engenheiro Jorge Luis Vargas García

- ♦ Engenheiro químico Industrial
- ♦ Aromista em Desenvolvimento ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Dra. Berenice Martínez Sánchez

- ♦ Engenheira Químico
- ♦ Licenciada em Química de Alimentos pela Universidade Nacional Autónoma do México
- ♦ Coordenadora de aplicações na DEIMAN
- ♦ Autora de publicações sobre químicos

Sra. Engenheira Alondra Magdalena Castañeda Olivera

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

Dra. Engenheira Maribel Peña García

- ♦ Tecnóloga de aplicações na DEIMAN
- ♦ Engenheiro Bioquímico
- ♦ Mestrado em Andrologia
- ♦ Especialista em Alimentos

Sr. Miguel Oviedo García

- ♦ Técnico de Laboratório Clínico
- ♦ Coordenador da Expansão na DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Técnico em Laboratório Clínico

Sra. Miriam Santiago

- ♦ Aromista
- ♦ Aromista especializada em desenvolvimento alimentar no Grupo Deiman
- ♦ Desenvolvedora de sabores na Jobari Colors and Flavours
- ♦ Desenvolvedora de sabores na Óleos e Essências

Dra. María de Guadalupe Monsivais Vilchis

- ♦ Especialista em Química Alimentar
- ♦ Coordenadora de Avaliação Sensorial
- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Coautora da Tese de Licenciatura *Deteção e comportamento termoluminescente da hortelã-pimenta (Mentha sativa L.) e da camomila (Matricaria chamomilla) ionizadas em baixas e altas doses por radiação gama*

Doutora Yoalli Lizbeth Solís Montiel

- ♦ Engenheira alimentar especializada em tecnologia nutricional
- ♦ Tecnóloga de aplicações na DEIMAN
- ♦ Assistente de Desenvolvimento na ETADAR
- ♦ Doutora em Engenharia e Ciências Físico-Matemáticas
- ♦ Licenciatura em Engenharia Alimentar

Dra. Karen Gómez Pérez

- ♦ Diretora de Marketing da DEIMAN S.A. de C.V
- ♦ Diretora de Marketing da DEIMAN S.A. de C.V
- ♦ Editora responsável pela revista La receta del éxito (A receita do sucesso)
- ♦ Licenciada em Ciências da Comunicação

Dra. Déborah Maria Orozco López

- ♦ Creavite Designer na ProducePay
- ♦ Designer Gráfica na Ozco Design
- ♦ Analista de Marketing na Etadar
- ♦ Designer Gráfica no Instituto Mexicano del Seguro Social
- ♦ Designer gráfico na Trista
- ♦ Licenciada em Design de Comunicação Gráfica pela Universidade Autónoma Metropolitana



Sr. Engenheira Maria Luisa Carrasco Reyes

- ♦ Engenheira Industrial
- ♦ Coordenadora de projeto
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Doutor José Luis Curiel Monteagudo

- ♦ Engenheiro Químico Alimentar
- ♦ Engenheiro Químico Alimentar
- ♦ Diretor do Colégio de Gastronomia. México
- ♦ Mestrado em Ciência e Tecnologia Alimentar
- ♦ Doutor em História pela Universidade Iberoamericana, Cidade do México
- ♦ Licenciatura em Engenharia Química. Universidade Iberoamericana, Cidade do México

Sr. Juan Carlos Déborah

- ♦ Chefe de Cozinha Executivo no Royal Resorts
- ♦ Chef Executivo no Hyatt Ziva Los Cabos
- ♦ Chef Executivo no Hotel Azul Sensatori By Karisma
- ♦ Chef Executivo no Hotel Meliá Cohiba
- ♦ Subchefe de cozinha no InterContinental Hotels Group e no Westin Playa Bonita
- ♦ Subchefe de cozinha no Palace Resorts
- ♦ Subchefe Executivo de cozinha no Royal Resorts
- ♦ Certificado em Gastronomia pela Universidade Ibero de León

04

Estrutura e conteúdo

Um curso feito à medida, ministrado num formato 100% online, para que possa escolher a hora e o local que melhor se adapte à sua disponibilidade, horário e interesses.

Ao longo de doze meses, você passará por um programa completo e bem estruturado que lhe permitirá conhecer todos os aspectos essenciais para o trabalho de um aromista. Uma experiência estimulante que lançará as bases para o seu sucesso como designer de sabores e aromas.



“

Um curso completo que o levará através das propostas de aprendizagem mais estimulantes e criativas”

Módulo 1. Químicos aromáticos e condutores

- 1.1. Classificação dos produtos químicos aromáticos e condutores utilizados na formulação de sabores
- 1.2. Ésteres, síntese e importância no desenvolvimento do sabor
- 1.3. Notas de topo, geradores de sensações
- 1.4. Utilização de possíveis produtos químicos aromáticos para a formulação de sabores
- 1.5. Memorização cerebral dos produtos químicos aromáticos responsáveis pelos sabores
- 1.6. Estudo das reações de Maillard nos sabores
- 1.7. Fornecedores de produtos químicos aromáticos





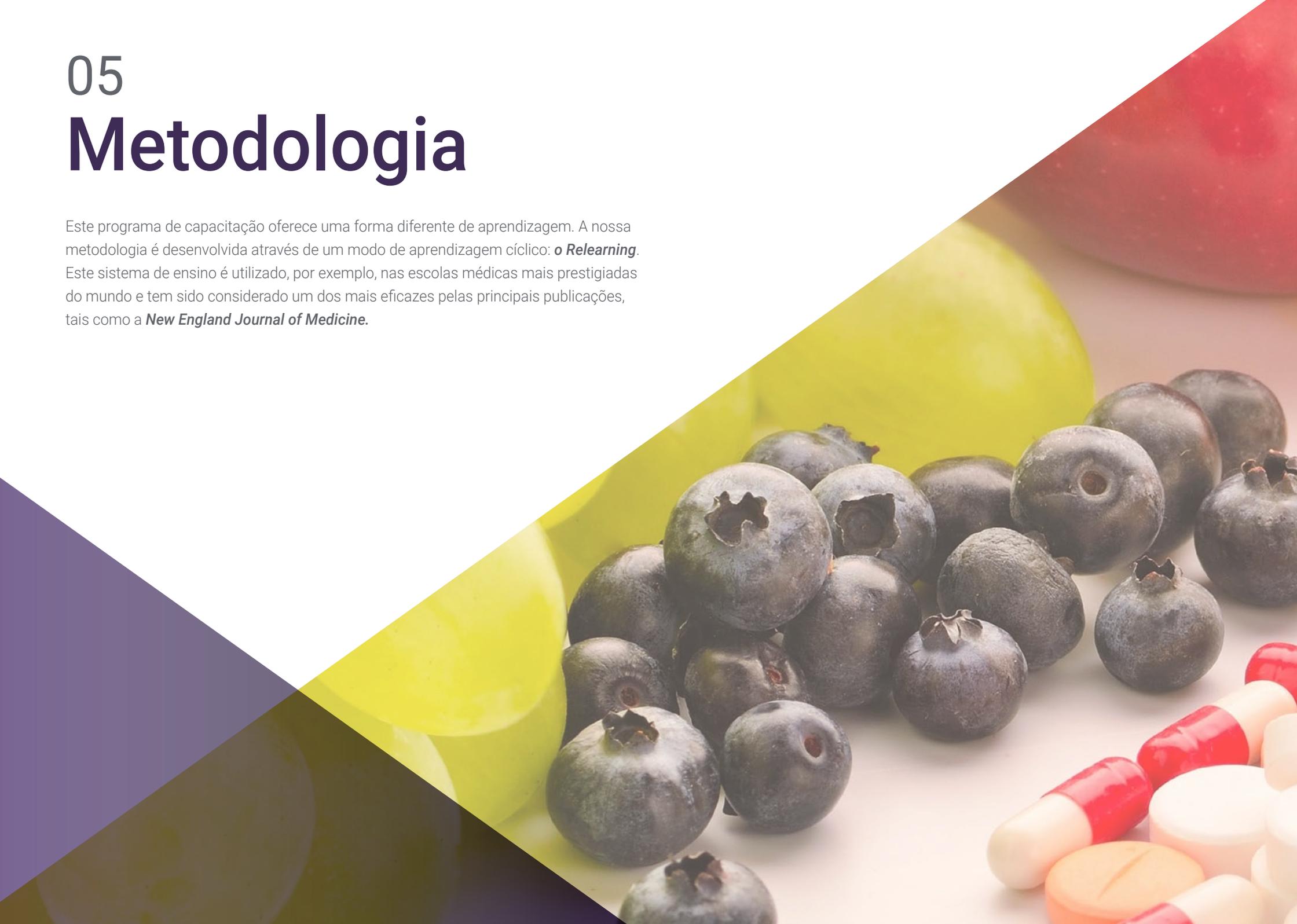
“

*Para que conclua a sua capacitação
conectado com o mundo profissional.
Pronto para iniciar o seu projeto”*

05

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*.



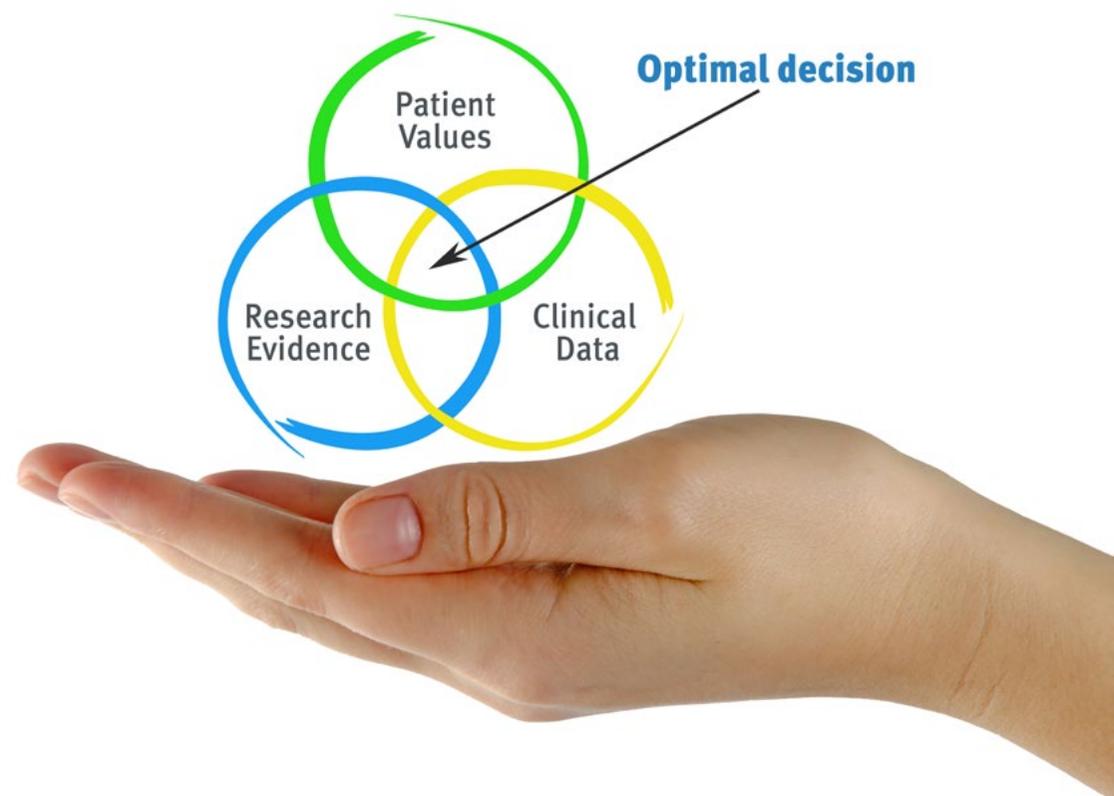
“

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”

Na TECH utilizamos o Método de Caso

Numa dada situação clínica, o que deve fazer um profissional? Ao longo do programa, os estudantes serão confrontados com múltiplos casos clínicos simulados com base em pacientes reais nos quais terão de investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver a situação. Há abundantes provas científicas sobre a eficácia do método. Os especialistas aprendem melhor, mais depressa e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma forma de aprendizagem que abala as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação anotada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra alguma componente clínica peculiar, quer pelo seu poder de ensino, quer pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional actual, tentando recriar os constrangimentos reais na prática profissional da nutrição.

“

Sabia que este método foi desenvolvido em 1912 em Harvard para estudantes de direito? O método do caso consistia em apresentar situações reais complexas para que tomassem decisões e justificassem a forma de as resolver. Em 1924 foi estabelecido como um método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro realizações fundamentais:

- 1 Nutricionistas que seguem este método não só conseguem a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem a sua capacidade mental através de exercícios para avaliar situações reais e aplicar os seus conhecimentos.
- 2 A aprendizagem é solidamente traduzida em competências práticas que permitem ao educador integrar melhor o conhecimento na prática diária.
- 3 A assimilação de ideias e conceitos é facilitada e mais eficiente, graças à utilização de situações que surgiram a partir de um ensino real.
- 4 O sentimento de eficiência do esforço investido torna-se um estímulo muito importante para os estudantes, o que se traduz num maior interesse pela aprendizagem e num aumento do tempo passado a trabalhar no curso.



Relearning Methodology

A TECH combina eficazmente a metodologia do Estudo de Caso com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, que combina 8 elementos didáticos diferentes em cada lição.

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



O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes de aprendizagem simulados. Estas simulações são desenvolvidas utilizando software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis globais de satisfação dos profissionais que concluem os seus estudos, no que diz respeito aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Utilizando esta metodologia, mais de 45.000 nutricionistas foram formados com sucesso sem precedentes em todas as especialidades clínicas, independentemente da carga cirúrgica. 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.

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.

A pontuação global do nosso sistema de aprendizagem é de 8,01, de acordo com os mais elevados padrões internacionais.



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.



Técnicas e procedimentos nutricionais em vídeo

A TECH aproxima os estudantes das mais recentes técnicas, dos mais recentes avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos actuais de aconselhamento nutricional. Tudo isto, na primeira pessoa, com o máximo rigor, explicado e detalhado para a assimilação e compreensão do estudante. E o melhor de tudo, pode observá-los quantas vezes quiser.



Resumos interativos

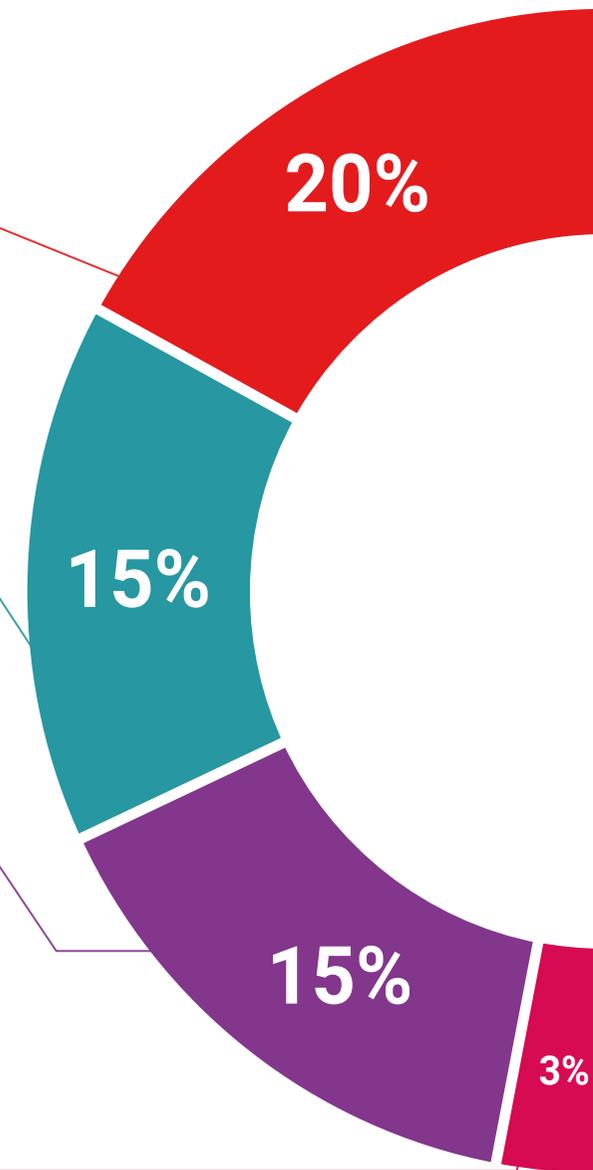
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

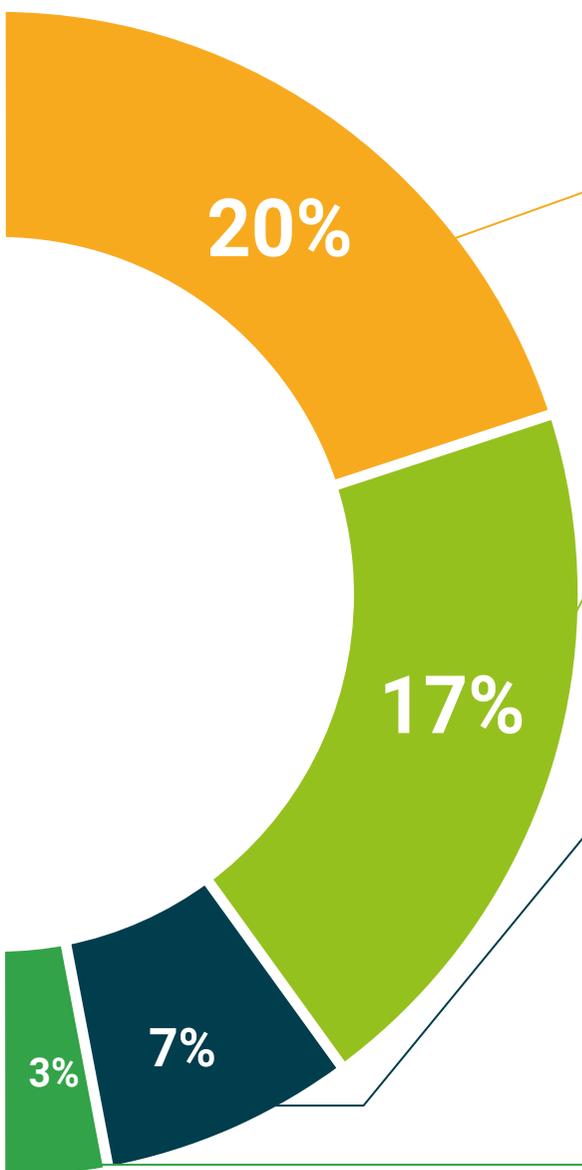
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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.





Análises de casos desenvolvidas e conduzidas por especialistas

A aprendizagem eficaz deve necessariamente ser contextual. Por esta razão, a TECH apresenta o desenvolvimento de casos reais nos quais o perito guiará o estudante através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



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.



Masterclasses

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializados. O denominado Learning from an Expert constrói conhecimento e memória, e gera confiança em futuras decisões difíceis.



Guias rápidos de atuação

A TECH oferece os conteúdos mais relevantes do curso sob a forma de folhas de trabalho ou guias de ação rápida. Uma forma sintética, prática e eficaz de ajudar os estudantes a progredir na sua aprendizagem.



06

Certificação

O Curso de Químicos Aromáticos e Condutores garante, para além de um 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 Químicos Aromáticos e Condutores** conta com o conteúdo científico 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** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para a sua capacitação universitária, sendo 100% válido e atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de emprego, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: **Curso de Químicos Aromáticos e Condutores**

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.

futuro
saúde confiança pessoas
informação orientadores
educação certificação ensino
garantia aprendizagem
instituições tecnologia
comunidade compromisso
atenção personalizada
conhecimento
presente
desenvolvimento

tech universidade
tecnológica

Curso

Químicos Aromáticos
e Condutores

- » 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

Químicos Aromáticos
e Condutores

