

Curso

Químicos Aromáticos e Veículos





Curso

Químicos Aromáticos e Veículos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtitute.com/br/nutricao/curso/quimicos-aromaticos-veiculos

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

Certificado

pág. 30

01

Apresentação

Trabalhar nas áreas relacionadas a alimentos e gastronomia requer capacitação constante do profissional. Este Curso de Químicos Aromáticos e Veículos oferece a você uma abordagem interessante de uma das partes mais específicas dessa área.

Com uma capacitação específica e concreta, você poderá adquirir as habilidades necessárias para incluir esses novos procedimentos em seu trabalho e em seu currículo.



“

Incorpore em sua capacitação o conhecimento necessário para trabalhar com os mais importantes químicos aromáticos e veículos na área de design de sabores”

O Curso de Químicos Aromáticos e Veículos é um programa de estudos que favorece a conexão, o aprendizado, a participação e a construção do conhecimento. Um programa que visa não apenas oferecer conhecimentos específicos, mas também criar profissionais capazes, inovadores e revolucionários em 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.

Você contará com o seguimento personalizado de um orientador, que lhe acompanhará ao longo de todo o programa de estudos.

Este acompanhamento se realizará através de um amplo leque de possibilidades de comunicação, tanto em tempo real como assincronicamente: mensagens internas, fóruns de discussão, atenção telefônica, contato por e-mail com a secretaria técnica, chat e videoconferência.

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

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

- ♦ A mais recente tecnologia em software e-learning
- ♦ Sistema de ensino extremamente visual, apoiado por conteúdos gráficos e esquemáticos de fácil assimilação e compreensão
- ♦ Desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas atuantes
- ♦ Sistemas de vídeo interativo de última geração
- ♦ Ensino apoiado na prática online
- ♦ Sistemas contínuo de atualização
- ♦ Aprendizagem autorregulada: total compatibilidade com outras ocupações
- ♦ Exercícios práticos para autoavaliação e verificação da aprendizagem
- ♦ Grupos de apoio e sinergias educacionais: perguntas aos especialistas, fóruns de discussão e conhecimento
- ♦ Comunicação direta com o professor e trabalhos de reflexão individual
- ♦ Acesso a todo o conteúdo desde qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet
- ♦ Bancos de documentação complementar permanentemente disponíveis, inclusive após o Curso



Para que você possa terminar sua capacitação conectado ao mundo profissional. Pronto para começar o seu projeto"

“

O aspecto mais destacado de nossa fórmula educacional é a possibilidade de aprendizagem prática, mesmo em aprendizagem remota: um desafio que alcançamos e que proporciona aos nossos alunos os melhores resultados”

Nosso corpo docente é composto por profissionais atuantes no mercado. Desta forma, garantimos que lhe proporcionamos o objetivo de atualização que desejamos. Uma equipe multidisciplinar de professores capacitados e experientes em diferentes âmbitos, que desenvolverão o conhecimento teórico de maneira eficiente mas, sobretudo, que colocarão a serviço sua experiência prática: uma das qualidades que diferenciam este Curso.

Este domínio do assunto é complementado pela eficácia do formato metodológico deste Curso. Desenvolvido por uma equipe multidisciplinar de especialistas em e-learning, esta capacitação integra os últimos avanços da tecnologia educacional. Desta forma, você poderá estudar com uma variedade de ferramentas multimídia confortáveis e versáteis, que lhe darão a operabilidade que você precisa na sua capacitação.

Este programa de estudos de estudos 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 lhe permitirá integrar e fixar o aprendizado de uma forma mais realista e permanente.

Um programa de estudos básico, essencial para manter você na vanguarda das demandas atuais do mercado de alimentos e gastronomia.

Observar o especialista que executa a tarefa aciona mecanismos cerebrais semelhantes aos ativados pelo desempenho da mesma atividade: este é o princípio da alta eficiência de nosso “learning from an expert”.



02 Objetivos

A TECH Universidade Tecnológica tem como objetivo capacitar profissionais altamente qualificados para o mundo do trabalho. Além disso, este objetivo é complementado, de forma global, pela promoção do desenvolvimento humano que determina as bases para uma sociedade melhor. Este objetivo se concretiza ao proporcionar aos profissionais o acesso aos mais altos níveis de competência e controle. Uma meta que, poderá ser alcançada, em apenas alguns meses, com um curso de alta intensidade e precisão.



“

O seu objetivo é o nosso objetivo: oferecer a você a melhor capacitação online em químicos aromáticos e veículos do mercado de ensino. Um curso que irá impulsionar sua carreira para que você seja o melhor no seu setor”



Objetivos gerais

- Definir e Classificar os produtos químicos aromáticos e os veículos utilizados na formulação de sabores
- Compreender a importância do desenvolvimento das comunidades
- Identificar as top notes como geradoras de sensações
- Desenvolver o uso de químicos aromáticos possíveis para a formulação de sabores

“

Inscreva-se hoje neste Curso e descubra uma das áreas mais criativas e apaixonantes do mundo da gastronomia e da alimentação”





Objetivos específicos

- ◆ Explicar a mistura de produtos químicos aromáticos no flavorizante
- ◆ Determinar o comportamento dos químicos aromáticos dentro da matriz do alimento e todas as reações produzidas durante o processo de preparação dos mesmos
- ◆ Identificar as principais fontes e os principais fornecedores de produtos químicos aromáticos

03

Direção do curso

Como parte do conceito de qualidade total do nosso curso, estamos orgulhosos de colocar à sua disposição um corpo docente do mais alto nível, selecionado pela experiência comprovada no campo da educação. Profissionais de diferentes áreas e competências que formam uma equipe 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



Sr. Juan José Thuemme Canales

- ♦ Aromista sênior e pesquisador de Design de Sabores
- ♦ Diretor do Centro Creativo de Deiman
- ♦ Aromista Internacional Sênior no IFF México
- ♦ Aromista Sênior da ETADAR
- ♦ Pesquisador em Design de Sabores
- ♦ Autor de um capítulo no livro Vida útil de los sabores
- ♦ Professor de Estudos Universitários de Bioquímica
- ♦ Palestrante regular em congressos, workshops e conferências sobre Design de Sabores
- ♦ Formado em Engenharia Bioquímica pelo Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Professor de Food Engineering pelo Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Mestrado em Food Science pela Texas A&M University

Professores

Eng. Gabriel Coranguez Reyes

- ♦ Engenheiro de Alimentos na Etadar by Deiman
- ♦ Aromista profissional
- ♦ Técnico de laboratório na criação de novos sabores
- ♦ Graduação em Engenharia de Alimentos. Universidade Nacional Autônoma do México

Sra. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Químicas Especialista em Alimentos
- ♦ Tecnóloga em Aplicativos na Etadar by Deiman
- ♦ Formada em Química de Alimentos
- ♦ Mestre em Estatística Aplicada à Qualidade

♦ Sr. Juan Carlos Teutle Chávez

- ♦ Técnico de Laboratório de Desenvolvimento de Alimentos
- ♦ Técnico de alimentos na ETADAR
Técnico de Laboratório de Desenvolvimento de Alimentos
- ♦ Participa regularmente de seminários e workshops sobre desenvolvimento de alimentos

Sr. Rafael García Zepeda

- ♦ Engenheiro Bioquímico Industrial
- ♦ Gerente de 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

Eng. Jorge Luis Vargas García

- ♦ Engenheiro químico Industrial
- ♦ Flavorista de Desenvolvimento ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Engenheira Química
- ♦ Formada em Química de Alimentos pela Universidade Nacional Autônoma do México
- ♦ Coordenadora de Aplicações na DEIMAN
- ♦ Autora de publicações sobre produtos químicos

Enga. Alondra Magdalena Castañeda Olivera

- ♦ Engenheira de Alimentos
- ♦ Comprador de Matéria-Prima
- ♦ Pesquisadora no Instituto Politécnico Nacional
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Enga. Maribel Peña García

- ♦ Tecnóloga de Aplicações na DEIMAN
- ♦ Engenheira Bioquímica
- ♦ Mestre em Andrologia
- ♦ Especialista em Alimentos

Sr. Miguel Oviedo García

- ♦ Técnico em Laboratório Clínico
- ♦ Coordenador de Escaláveis na DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Técnico de Laboratorio Clínico

Sra. Miriam Santiago

- ♦ Aromista
- ♦ Aromista especializada em desenvolvimento de alimentos no Grupo Deiman
- ♦ Desenvolvedora de aromas na Jobari Colors and Flavours
- ♦ Desenvolvedora de aromas na Aceites y Esencias

Sra. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Especialista em Química de Alimentos
- ♦ Coordenadora de Avaliação Sensorial
- ♦ Formada em Química de Alimentos
- ♦ Co-autora da Tese de Bacharelado *Detección y comportamiento termoluminiscente de hierbabuena (Mentha sativa L.) y manzanilla (Matricaria chamomilla) ionizadas a bajas y altas dosis por radiación gamma*

Sra. Yoalli Lizbeth Solís Montiel

- ♦ Engenheira de alimentos especializada em tecnologia nutricional
- ♦ Tecnóloga de Aplicações na DEIMAN
- ♦ Assistente de desenvolvimento na ETADAR
- ♦ Doutora em Engenharia e Ciências Físico-Matemáticas
- ♦ Formada em Engenharia de Alimentos

Sra. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Diretora de Mercadotecnia de DEIMAN S.A. de C.V
- ♦ Diretora de Mercadotecnia de DEIMAN S.A. de C.V
- ♦ Editora-chefe da revista La receta del éxito (A receita do sucesso)
- ♦ Formada em Ciências da Comunicação

Sra. Orozco López, Déborah María

- ♦ Sr. Creative Designer na ProducePay
- ♦ Designer Gráfica na Ozco Design
- ♦ Analista de Marketing na Etadar
- ♦ Designer Gráfica no Instituto Mexicano de Seguridad Social
- ♦ Designer Gráfica na Trista
- ♦ Graduação em Design da Comunicação Gráfica pela Universidade Autónoma Metropolitana

Enga. Maria Luisa Carrasco Reyes

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

Sr. José Luis Curiel Monteagudo

- ♦ Engenheiro Químico de Alimentos
- ♦ Engenheiro Químico de Alimentos
- ♦ Diretor do Colégio de Gastronomía. México
- ♦ Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ♦ Doutorado em História pela Universidade Iberoamericana, Cidade do México
- ♦ Formada em Engenharia Química. Universidade Iberoamericana, Cidade do México

Sr. Juan Carlos Orozco

- ♦ Chef 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 do InterContinental Hotels Group e do Westin Playa Bonita
- ♦ Subchefe de cozinha no Palace Resorts
- ♦ Subchefe de cozinha executivo no Royal Resorts
- ♦ Curso de Gastronomía pela Universidade Iberoamericana de León



04

Estrutura e conteúdo

Um programa feito sob medida ministrado em um formato 100% online, para que você possa escolher a hora e o lugar que melhor se adapte à sua disponibilidade, aos seus horários 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 será a base para seu sucesso como designer de aromas e sabores.



“

Um programa completo no qual você aprenderá através das propostas de aprendizagem mais estimulantes e criativas”

Módulo 1. Químicos aromáticos e veículos

- 1.1. Classificação dos produtos químicos aromáticos e os veículos utilizados na formulação de aromas
- 1.2. Síntese de ésteres e sua importância no desenvolvimento dos sabores
- 1.3. Top notes, geradores de sensações
- 1.4. Uso de possíveis químicos aromáticos para a formulação de sabores
- 1.5. A memorização cerebral dos produtos químicos aromáticos responsáveis pelos sabores
- 1.6. Estudos da Reação de Maillard nos sabores
- 1.7. Fornecedores de químicos aromáticos



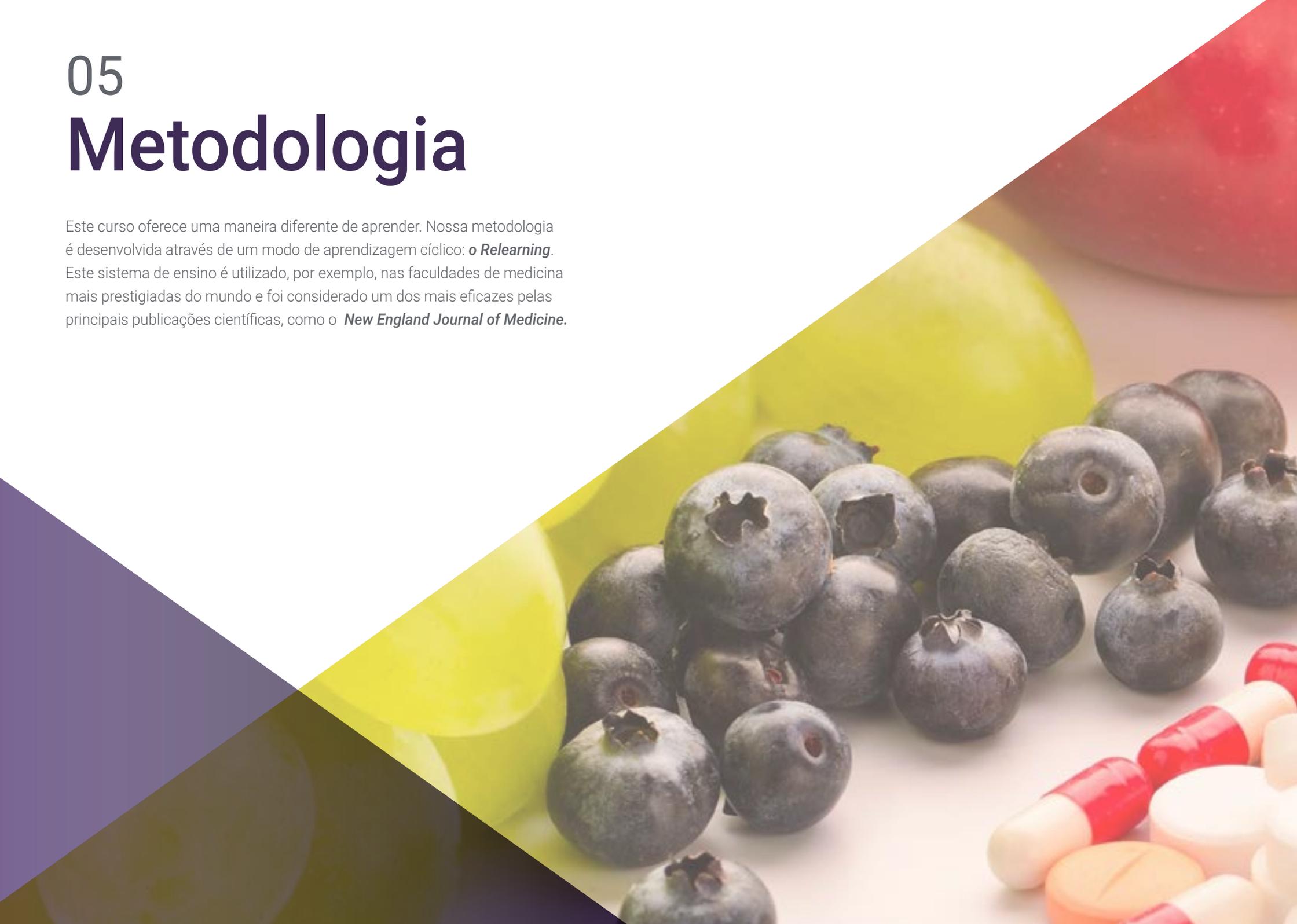


“*Para que você possa terminar sua capacitação conectada com o mundo profissional. Pronto para começar o seu projeto”*

05

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”

Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação clínica, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com inúmeros casos clínicos simulados, baseados em pacientes reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há inúmeras evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática da nutrição profissional.

“

Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações complexas reais para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

1. Os nutricionistas que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



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 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos 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 simulados de aprendizagem. Estas simulações são realizadas utilizando um software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45 mil nutricionistas se capacitaram, com um sucesso sem precedentes, em todas as especialidades clínicas independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida 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.

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.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



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 e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que colocamos à disposição do aluno.



Técnicas e procedimentos de nutrição em vídeo

A TECH aproxima o aluno dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos de aconselhamento nutricional atuais. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



Resumos interativos

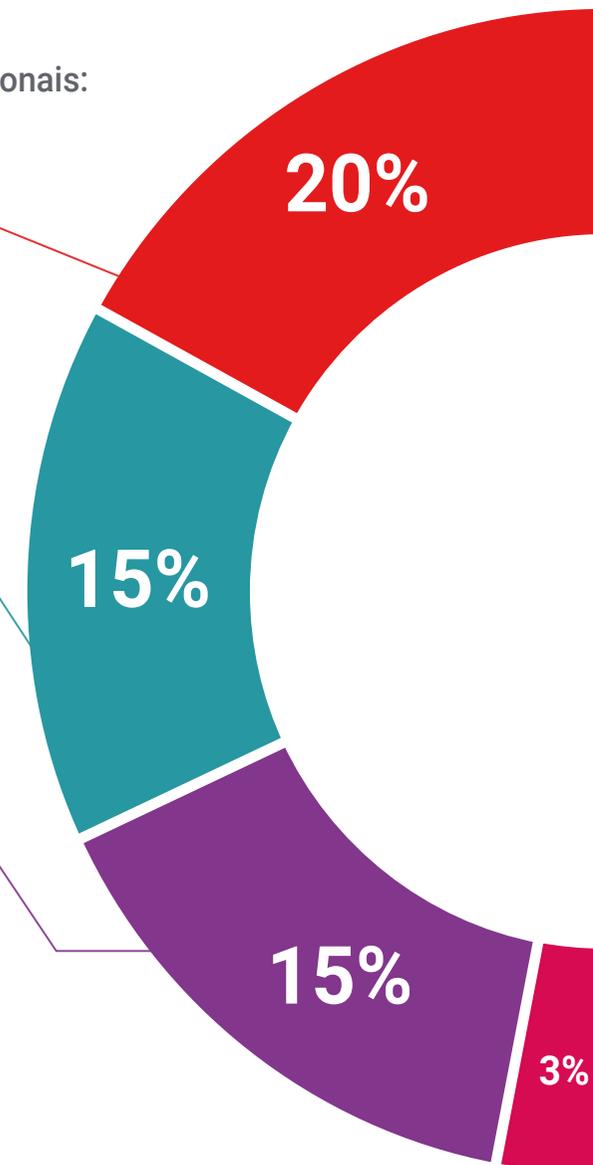
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

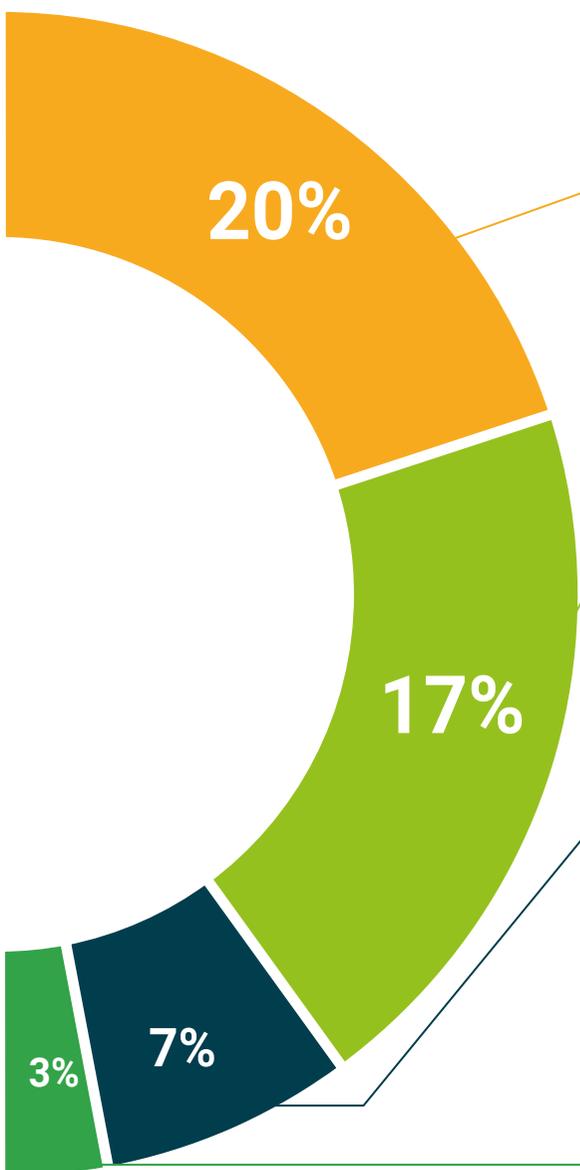
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentaremos casos reais em que o especialista guiará o aluno 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

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.



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.



Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



06

Certificado

O Curso de Químicos Aromáticos e Veículos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Adicione ao seu currículo um certificado em Químicos Aromáticos e Veículos e torne-se um profissional altamente competitivo”

O **Curso de Químicos Aromáticos e Veículos** garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* correspondente ao título do **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 empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Curso de Químicos Aromáticos e Veículos**

N.º de Horas Oficiais: **150h**



*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que 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 comunidade
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento site

tech universidade
tecnológica

Curso
Químicos Aromáticos
e Veículos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Químicos Aromáticos e Veículos

