

Curso

Sabores Afetivos





Curso

Sabores Afetivos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Global University
- » Créditos: 6 ECTS
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/sabores-afetivos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 16

05

Metodologia

pág. 20

06

Certificado

pág. 28

01

Apresentação

Os sabores nos transportam, nos levam para além do prato e do paladar para experiências e sensações gravadas em nosso cérebro. Este conhecimento faz parte da alquimia que faz da cozinha moderna uma experiência mais ampla e evocativa. Neste Curso de Sabores Afetivos, mostraremos as relações entre diferentes sabores e a resposta emocional provocada nos consumidores. Um programa indispensável para o especialista em culinária.





“

Os neuromoduladores e seus efeitos sobre o paladar e no processo de degustação do comensal, em um Curso de alta intensidade e precisão"

O Curso de Sabores Afetivos se apresenta como uma ação educacional que favorece a conexão, a aprendizagem, 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.

Estude com a TECH através de um programa de estudos extremamente orientado à prática, ativa e participativa. Além disso, 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.

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 a ele.

O corpo docente deste plano de estudos conta profissionais de referência que trazem à esta capacitação a qualificação e experiência de seu trabalho. Além disso, pessoas de reconhecido prestígio participam de sua concepção e elaboração, completando o programa de forma interdisciplinar. Professores com vocação que darão o impulso necessário para crescer.

Através de seu conteúdo multimídia desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, você irá se aprofundar em um aprendizado situado e contextual. Ou seja, um ambiente simulado que proporciona uma aprendizagem imersiva, programada para capacitar diante de situações reais.

Um aprendizado onde você irá integrar o trabalho em equipe, aprendendo a pesquisar, argumentar e defender suas ideias e decisões. Desta maneira, trabalhamos juntos para desenvolver outras habilidades pessoais e profissionais, imprescindíveis para o sucesso pessoal e profissional.

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

- » A mais recente tecnologia em software de ensino online
- » Metodologia de ensino altamente visual, apoiado por conteúdos gráficos e esquemáticos de fácil assimilação e compreensão
- » O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas atuantes
- » Sistemas de vídeo interativo de última geração
- » Ensino apoiado na prática online
- » Sistema de atualização e reciclagem permanente
- » Aprendizagem autorregulada: totalmente compatível 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 a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet
- » Bancos de documentação complementar permanentemente disponíveis, inclusive após a conclusão do curso



Fazer de um prato uma viagem através das emoções é uma habilidade que somente os melhores especialistas em culinária podem oferecer. Aprenda a trazer essa habilidade para sua cozinha"

“

Um curso criado com base na experiência dos profissionais do setor, que lhe orientará através de um processo de aprendizagem projetado para ser colocado em prática imediatamente”

Nosso corpo docente é composto por profissionais atuantes no mercado. Desta forma, garantimos que podemos lhe oferecer a atualização educacional que pretendemos. Uma equipe multidisciplinar de professores capacitados e experientes em diferentes âmbitos, que desenvolverão o conhecimento teórico de capacitação eficiente, mas sobretudo, que colocarão à disposição do curso a experiência prática decorrente da sua própria experiência: uma das qualidades que diferenciam este programa.

Este domínio do assunto é complementado pela eficácia do projeto metodológico deste Curso. Desenvolvido por uma equipe de especialistas em *E-learning*, integrando os últimos avanços em tecnologia educacional. Assim, você será capaz estudar com uma série de ferramentas multimídia práticas e versáteis que lhe darão a funcionalidade necessária para a capacitação.

O programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas: uma abordagem que considera a aprendizagem como um processo essencialmente prático. Para consegui-lo remotamente, utilizaremos a prática online: com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo e o *Learning from an Expert*, onde o aluno poderá adquirir o conhecimento como se estivesse vivenciando o cenário que está aprendendo naquele momento. Um conceito que lhe permitirá integrar e fixar o aprendizado de uma forma mais realista e permanente.

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.”

Este Curso 100% online lhe permitirá conciliar seus estudos com seu trabalho enquanto amplia seus conhecimentos nesta área.



02 Objetivos

A TECH Global University tem como objetivo capacitar profissionais altamente qualificados para o mercado de trabalho. Além disso, isso é complementado, de forma global, com o impulso 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 facilmente conquistada através de um programa de alta intensidade e precisão.





“

Nosso objetivo é o seu objetivo: conseguir lhe oferecer a melhor capacitação online em Sabores Afetivos no mercado educacional. Um programa único que irá impulsioná-lo para a vanguarda do seu setor"



Objetivos gerais

- » Definir e Classificar os sabores
- » Proporcionar aos participantes uma visão geral da química dos sabores e da sua relação sensorial
- » Identificar os processos neurais afetados através dos sabores
- » Aplicar o processo de química dos sabores
- » Identificar as principais fontes e os principais fornecedores de produtos químicos aromáticos
- » Levar a cabo sobre o processo em Design de Sabores com outras perspectivas
- » Aplicar as técnicas da máxima inovação em Design de Sabores
- » Revolucionar a gastronomia através da química e outras técnicas
- » Compreender como levar a cabo diversas técnicas em Design de Sabores





Objetivo específico

» Manipular memórias e sensações afetivas através do Design dos Sabores

“

Matricule-se neste curso e descubra uma das áreas mais criativas e emocionantes no mundo da gastronomia e da alimentação"

03

Direção do curso

Dentro do conceito de qualidade total de nosso Curso, estamos orgulhosos de oferecer ao aluno um corpo docente do mais alto nível, escolhido por sua 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, serão seus professores durante sua formação: uma oportunidade única que você não pode perder"

Direção



D. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Flavorista Senior de ETADAR Laboratório de Design de Sabores na companhia multinacional DEIMAN
- ♦ 40 anos de experiência em indústrias de alimentos no México, na Holanda e nos Estados Unidos
- ♦ Criação e desenvolveu para o segmentos de laticínios, panificação, confeitaria, bebidas e savory
- ♦ Flavorista Senior desde 1985
- ♦ Engenheiro superior, tecnológico e de estufos superiores de Monterrey, México
- ♦ Formado em Engenharia em Bioquímica, tecnológico e de estufos superiores de Monterrey, México
- ♦ Conferencista na Universidad de Durango, no Frutech Citrus Symposium, na Cidade de México e em Food Technology Summit & Expo 2015

Professores

D. Coranguez Reyes, Gabriel

- » Engenheiro de Alimentos
- » Aromista de desenvolvimento
- » ETADAR by DEIMAN, Cidade do México Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

Sra. Morales Heredia, Ana Gabriela

- » Formada em Química de Alimentos
- » Mestrado em Estatística Aplicada à Qualidade
- » Tecnólogo em Aplicações ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

D. Teutle Chávez, Juan Carlos

- » Técnico de Laboratório
- » Assistente de Desenvolvimento
- » ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

D. García Zepeda, Rafael

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

Sr. Meida Chávez Barrios

- » Técnico de Laboratório
- » Assistente de Desenvolvimento
- » ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

D. Vargas García, Jorge Luis

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

Sra. Martínez Sánchez, Berenice

- » Formada em Química de Alimentos
- » Coordenadora de aplicações e biblioteca
- » ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

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

Sra. Peña García, Maribel

- » Engenheira Bioquímica
- » Mestrado em Andrologia
- » Especialista em Alimentos
- » Tecnóloga de Aplicaciones
- » DEIMAN, Cidade do México

D. Oviedo García, Miguel

- » Técnico em Laboratório Clínico
- » Coordenador de classificação
- » DEIMAN, Cidade do México

D. Miriam, Santiago Nicolás

- » Aromista em Desenvolvimento
- » Tecnólogo em Aplicação de Óleos e Sabores
- » ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- » Formada em Química de Alimentos
- » Coordenadora de Avaliação Sensorial
- » DEIMAN, Cidade do México

Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel

- » Engenheira de Alimentos
- » Tecnóloga de Aplicaciones
- » DEIMAN, Cidade do México Alonso Osnaya, Norma Nelly
- » Assistente de Desenvolvimento
- » ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Gómez Pérez, Karen

- » Formada em Ciências da Comunicação
- » Especialista em Comunicação Publicitária e Análise do Comportamento do Consumidor
- » Gerente de Marketing
- » DEIMAN, Cidade do México

Sra. Orozco López, Déborah María

- » Graduação em Design Gráfico e Comunicação Visual
- » Analista de Marketing Divisão Industrial
- » DEIMAN, Cidade do México

Sra. Maria Luisa Carrasco Reyes

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

D. Curiel Monteagudo, José Luis

- » Engenheiro Químico de Alimentos
- » Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- » Professor da Universidade Claustro de Sor Clara
- » Cidade do México

D. Orozco, Carlos

- » Formado em Gastronomia
- » Universidade Iberoamericana Leon Gto
- » Chef Executivo no Meliá Cohiba
- » Quintana Roo, México

04

Estrutura e conteúdo

Este programa de estudos oferece um formato 100%online, servirá ao estudante para atingir suas metas, elegendo um momento e lugar adequado para revisar material disponível sempre e quando você deseje. O estudante recorrerá um programa de estudos altamente estruturadoque lher permitirá conhecer todos e cada um dos aspectos imprescindíveis para o campo de ação dos falvoristas, lhe permitindo crescer como profissional dentrodo mundo dos aromas e sabores.



“

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

Módulo 1. Sabores Afetivos

- 1.1. Um dos maiores desafios de hoje: lembrar é viver novamente
- 1.2. Os sabores das frutas e suas reações afetivas
- 1.3. A cereja e o chocolate como geradores de sentimentos e paixões
- 1.4. Frutas exóticas e tropicais que remetem à diversão e a um ambiente de festa
- 1.5. Espírito natalino
- 1.6. Gastronomia mexicana. Orgulho nacional
- 1.7. A importância de originar a evocação de acontecimentos, eventos ou informações armazenadas no passado

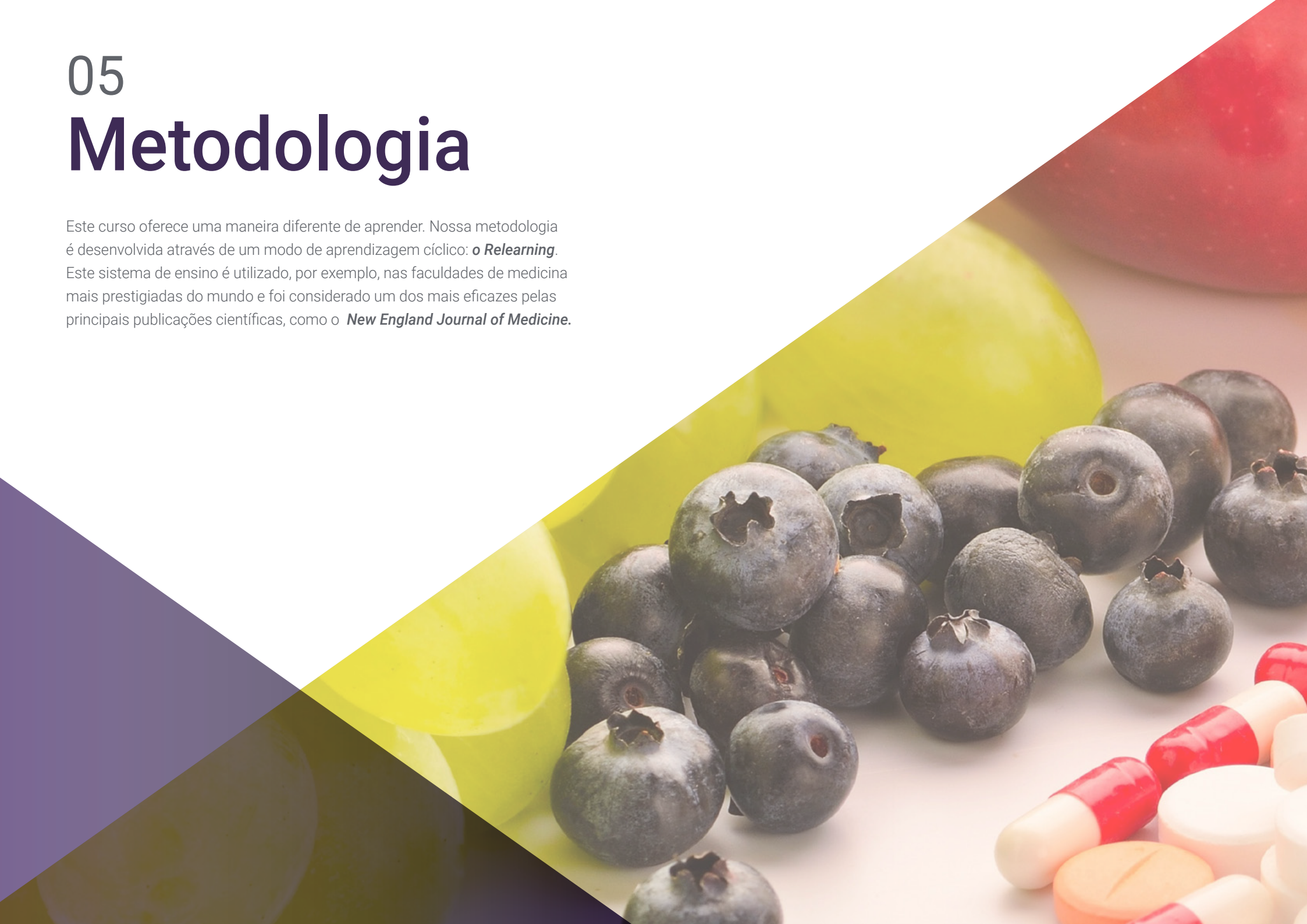


“

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***.



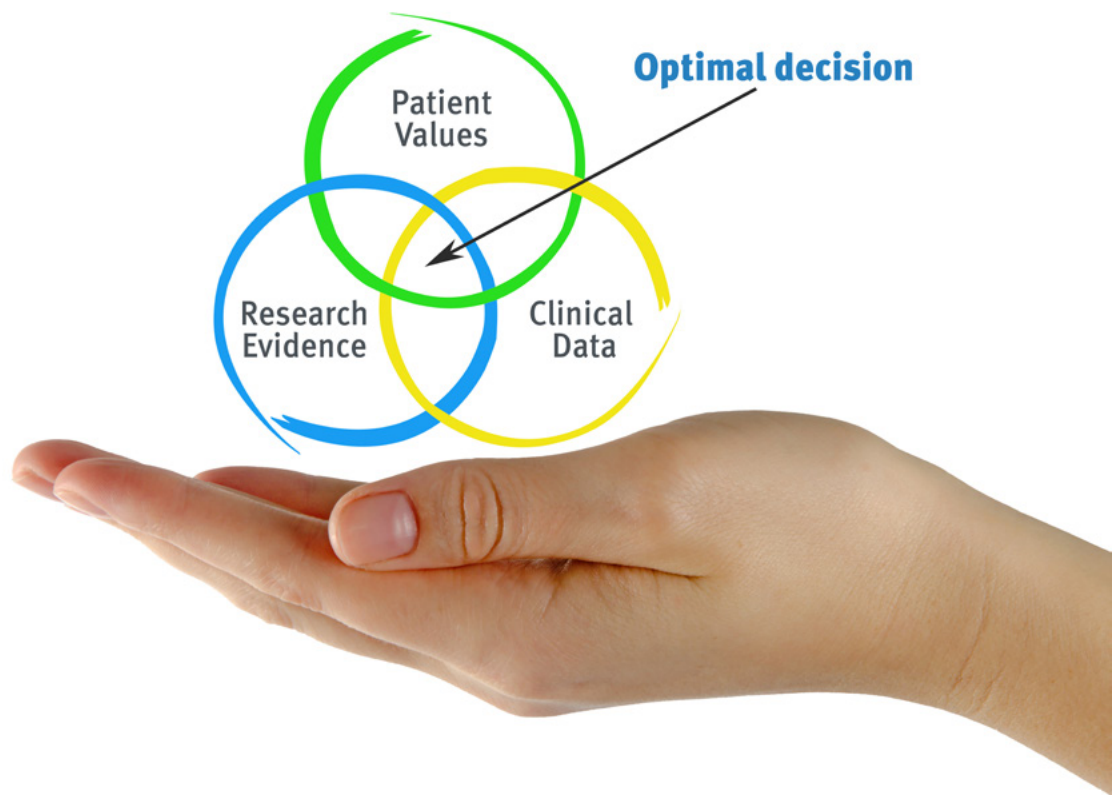
“

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.

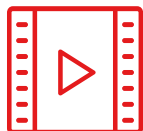
O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.

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

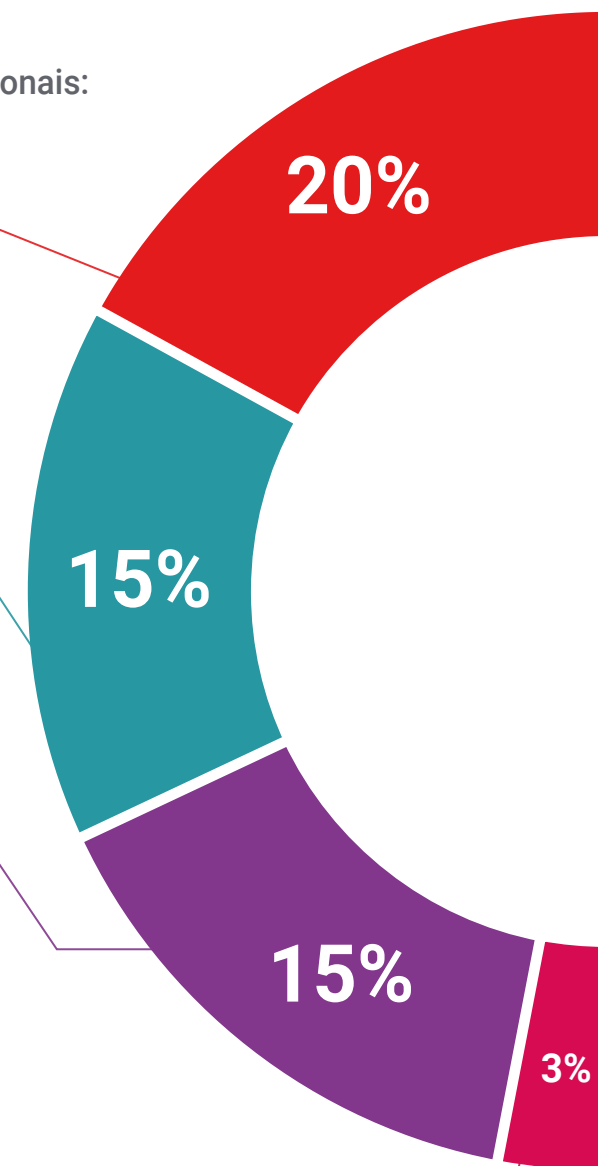
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

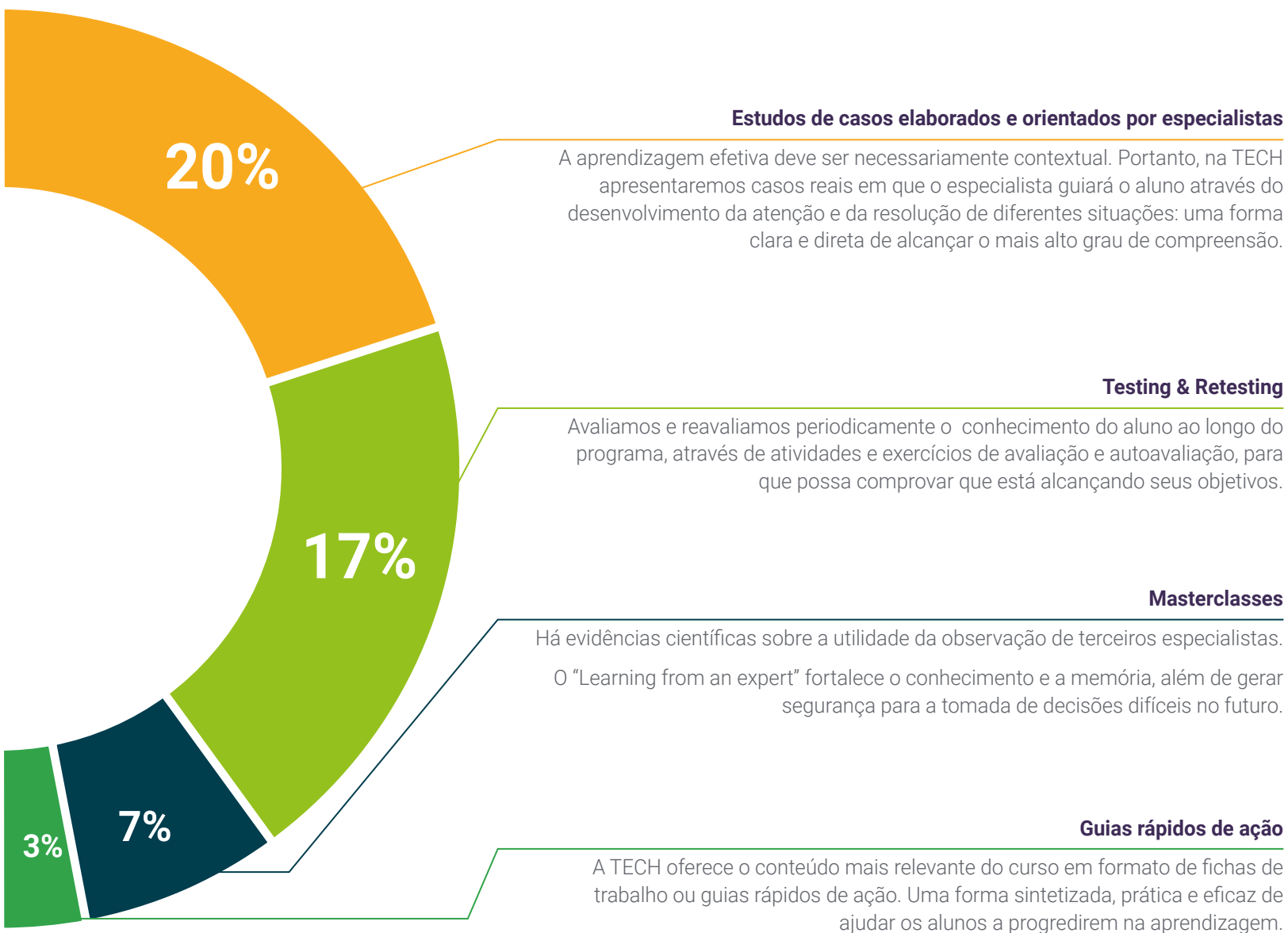
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.





06 Certificado

O Curso de Sabores Afetivos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Global University.



“

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

Este programa permitirá a obtenção do certificado **Curso de Sabores Afetivos** reconhecido pela **TECH Global University**, a maior universidade digital do mundo

A **TECH Global University**, é uma Universidade Europeia Oficial reconhecida publicamente pelo Governo de Andorra ([boletim oficial](#)). Andorra faz parte do Espaço Europeu de Educação Superior (EEES) desde 2003. O EEES é uma iniciativa promovida pela União Europeia com o objetivo de organizar o modelo de formação internacional e harmonizar os sistemas de ensino superior dos países membros desse espaço. O projeto promove valores comuns, a implementação de ferramentas conjuntas e o fortalecimento de seus mecanismos de garantia de qualidade para fomentar a colaboração e a mobilidade entre alunos, pesquisadores e acadêmicos.

Esse título próprio da **TECH Global University**, é um programa europeu de formação contínua e atualização profissional que garante a aquisição de competências em sua área de conhecimento, conferindo um alto valor curricular ao aluno que conclui o programa.

Título: **Curso de Sabores Afetivos**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**

Créditos: **6 ECTS**



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



Curso

Sabores Afetivos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Global University
- » Créditos: 6 ECTS
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Sabores Afetivos

