

Curso

Bioquímica dos Sabores



## Curso

### Bioquímica dos Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 4 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: [www.techtitute.com/br/nutricao/curso/bioquimica-sabores](http://www.techtitute.com/br/nutricao/curso/bioquimica-sabores)

# 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

As novas exigências do mercado de alimentos requerem uma capacitação contínua e de alta qualidade de seus profissionais. Este Curso de Bioquímica dos Sabores oferece uma abordagem interessante para uma das partes mais específicas desta área. Com o programa de estudos em Bioquímica dos Sabores você adquirirá as habilidades necessárias para ser um profissional de sucesso no mercado de trabalho.



“

*Incorpore em sua capacitação os conhecimentos essenciais para aprender sobre a bioquímica dos sabores, em apenas 4 semanas”*

O Curso de Bioquímica dos Sabores se apresenta como um programa de estudos que favorece a conexão, o aprendizado, a participação e a construção do conhecimento. Um curso que visa não apenas oferecer conhecimentos específicos, mas também criar profissionais capazes, inovadores e revolucionários em seu setor.

Estude com a TECH um programa extremamente orientado à prática, ativa e participativa. Você trabalhará de maneira intensiva, porém com flexibilidade, de forma abrangente e concreta. Além disso, 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 online como offline: mensagens internas, fóruns de discussão, atendimento telefônico, 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 da capacitação e do networking que incorporamos a ele.

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

Graças ao 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.

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

- A mais recente tecnologia em software relearning
- Sistema intensiva de docência 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



*O mercado de alimentos atual precisa de profissionais qualificados na pesquisa de novos sabores. Não fique de fora"*

“

*Um programa essencial para manter você na vanguarda das exigências atuais do mercado de alimentos e da gastronomia"*

Nosso corpo docente é composto por profissionais atuantes no mercado. Desta forma, garantimos cumprir com o objetivo de atualização educacional que desejamos. Uma equipe multidisciplinar de professores qualificados 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 formato metodológico deste curso. Desenvolvido por uma equipe multidisciplinar de especialistas em *relearning*, esta capacitação integra os últimos avanços da 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.

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 de forma remota, utilizaremos a prática online: através de um sistema inovador de vídeo interativo e o "*Learning from an Expert*" poderá adquirir conhecimentos como se estivesse vivenciando o que está aprendendo naquele momento. Um conceito que lhe permitirá integrar e fixar o aprendizado de uma forma mais realista e permanente.

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



# 02 Objetivos

A TECH Universidade Tecnológica tem como objetivo capacitar profissionais altamente qualificados para o mercado de 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 em apenas algumas semanas, você será capaz de atingir com um curso de alta intensidade e precisão.





“

*Nosso objetivo é o seu objetivo: conseguir lhe oferecer a melhor capacitação online em Design de Sabores no mercado educacional. Um programa de estudos único que lhe impulsionará para a vanguarda no seu setor “*



## Objetivos gerais

---

- ♦ Aplicar o processo de química dos sabores
- ♦ Identificar as principais fontes e os principais fornecedores de produtos químicos aromáticos





## Objetivos específicos

---

- ♦ Proporcionar aos participantes uma visão geral da química dos sabores e da sua relação sensorial
- ♦ Definir as diferenças entre óleos essenciais, tanto de frutos como de vegetais e especiarias, plantas aromáticas e notas animais



*Matricule-se neste Curso e descubra uma das áreas mais criativas e emocionantes do mundo da gastronomia e da alimentação"*

03

# Direção do curso

Como parte do conceito de qualidade total de nosso curso, estamos orgulhosos de oferecer a você 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 capacitação: uma oportunidade única que você não pode perder”*

## Direção



### Sr. Juan José Thuemme Canales

- ♦ Diretor do Centro Criativo Deiman
- ♦ Flavorista Internacional Sênior da IFF México
- ♦ Flavorista Senior em ETADAR
- ♦ Pesquisador em Design de Sabores
- ♦ Autor de um capítulo no livro Shelf Life of Flavours
- ♦ Professor em estudos de graduação em Bioquímica
- ♦ Palestrante regular em congressos, oficinas e conferências sobre Design de Sabores
- ♦ Formado em Engenharia Bioquímica pelo Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Professor em Engenharia no Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Mestrado em Ciência de Alimentos da Universidade A&M do Texas

## Professores

### Sr. Gabriel Coranguez Reyes

- ♦ Engenheiro de Alimentos
- ♦ Aromista de desenvolvimento
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

### Sra. Ana Gabriela Morales Heredia

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

### Sr. Juan Carlos Teutle Chávez

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

### Sr. Rafael García Zepeda

- ♦ 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

### Sr. Jorge Luis Vargas García

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

**Sra. Berenice Martínez Sánchez**

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

**Sra. Alondra Magdalena Castañeda Olivera**

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

**Sra. Maribel Peña García**

- ♦ Engenheira Bioquímica
- ♦ Mestre em Andrologia
- ♦ Especialista em Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicações
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

**Sr. Miguel Oviedo García**

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

**Sra. Miriam Santiago Nicolás**

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

**Sra. María de Guadalupe Monsivais Vilchis**

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

**Sra. Solis Montiel Yoalli Lizbeth**

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

**Sra. Karen Gómez Pérez**

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

**Sra. Déborah María Orozco López**

- ♦ Formada 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

**Sr. José Luis Curiel Monteagudo**

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

**Sr. Chef Carlos Orozco**

- ♦ Formado em Gastronomia
- ♦ Universidade Iberoamericana, León Guanajuato
- ♦ Chef Executivo no Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, México

# 04

## Estrutura e conteúdo

Um programa personalizado, 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 algumas semanas, você poderá estudar através de um programa completo e bem estruturado que lhe permitirá conhecer todos os aspectos essenciais para o trabalho de um flavorista. 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. Bioquímica

- 1.1. Química de sabores e estruturas e sua relação sensorial
- 1.2. Bioquímica e suas interações com químicos aromáticos
- 1.3. Óleos essenciais (frutos, vegetais e especiarias)
- 1.4. A importância das plantas aromáticas
- 1.5. Complexidade dos perfis animais





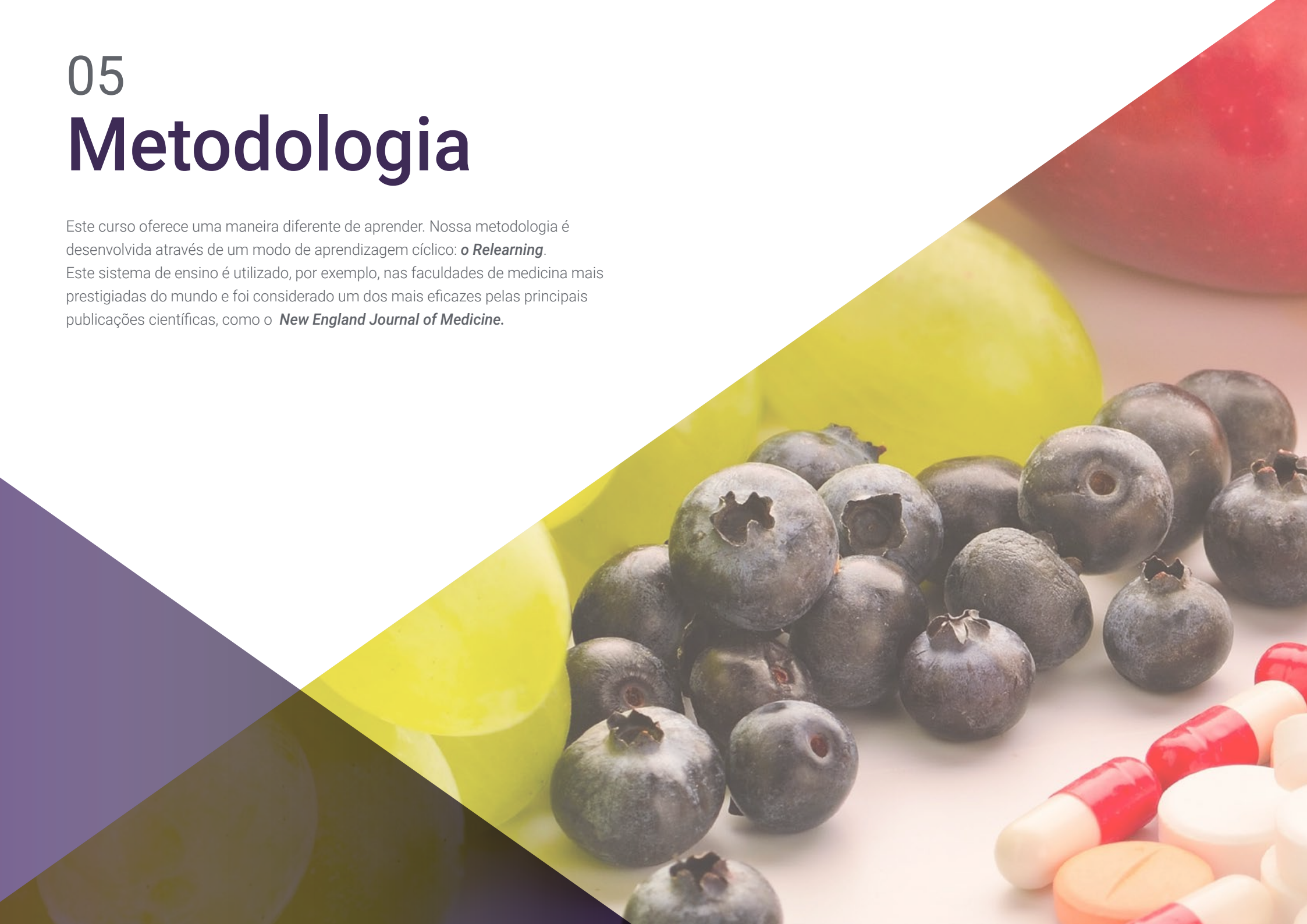
“

*Este curso lhe prepara para que possa terminar sua capacitação conectado 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.

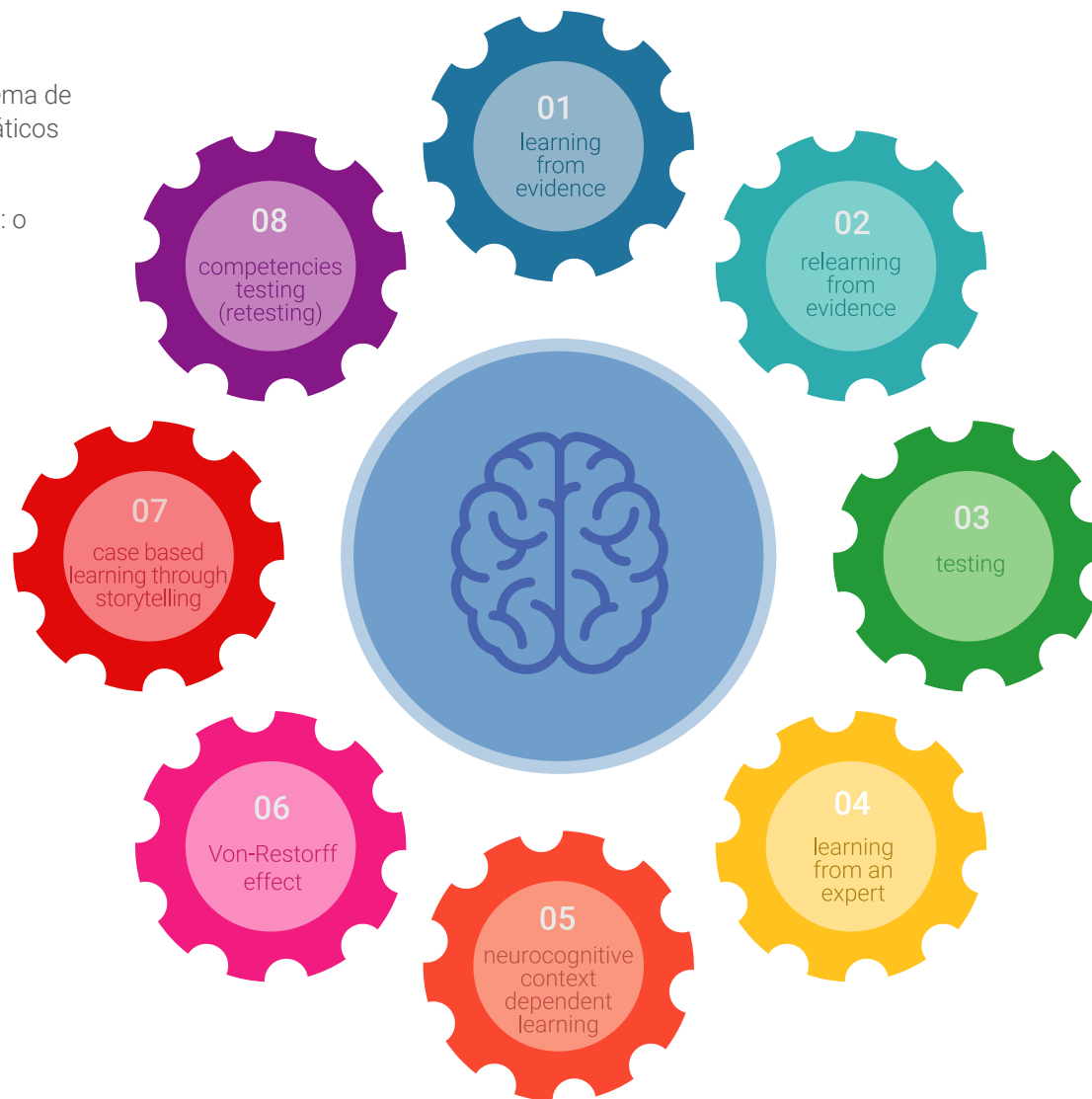


## Metodologia Relearning

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 de estudos, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para você:



#### Material de estudo

Todo o conteúdo didático foi elaborado especificamente para o programa de estudos pelos especialistas que irão ministra-lo, o que permite que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso com as técnicas mais avançadas 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 das técnicas mais recentes, dos últimos avanços educacionais e da vanguarda dos procedimentos atuais de aconselhamento nutricional. Tudo isso, com o máximo rigor, explicado e detalhado para contribuir para a assimilação e compreensão do aluno. E o melhor de tudo: você poderá assistir as aulas quantas vezes quiser.



#### Resumos interativos

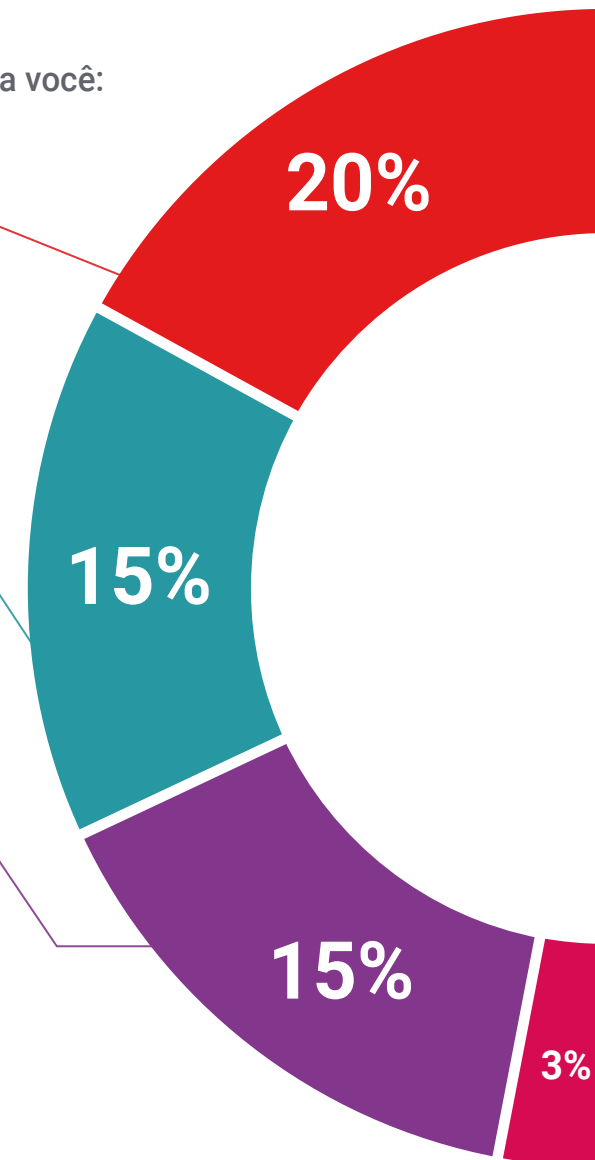
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais, a fim de reforçar o conhecimento.

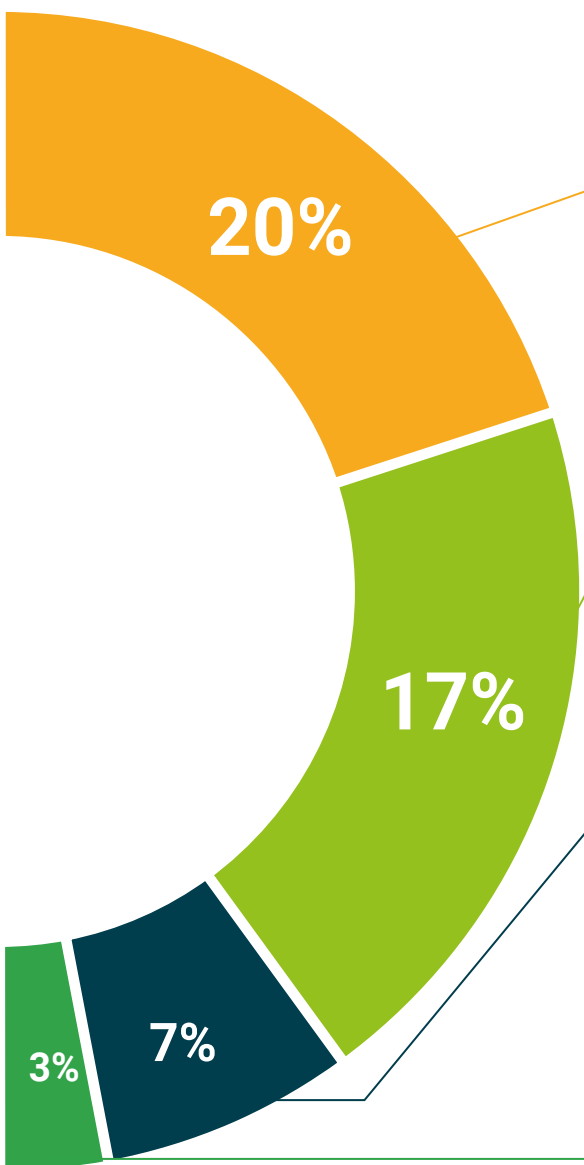
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



#### 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 sua capacitação.





### **Análises de caso desenvolvidas e orientadas por especialistas**

A aprendizagem efetiva deve necessariamente ser 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 seu conhecimento ao longo do programa através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que você 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 Bioquímica dos Sabores garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Curso de Bioquímica dos Sabores** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

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

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

Título: **Curso de Bioquímica dos Sabores**

N.º de Horas Oficiais: **100h**



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

**tech** universidade  
tecnológica

### Curso

Bioquímica dos Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 4 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Bioquímica dos Sabores

