

Curso

Introdução ao Estudo dos Sabores





Curso

Introdução ao Estudo dos Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/introducao-estudo-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

O estudo dos sabores é atualmente um dos desenvolvimentos mais interessantes na área de gastronomia e indústria aplicada ao consumo de alimentos. Por esta razão, o mercado procura cada vez mais profissionais capacitados nesta área, competentes em todos os níveis para trazer não somente qualidade, mas também inovação a seus produtos.

Neste contexto, o Curso de Introdução ao Estudo dos Sabores Ihe oferece, pela primeira vez, a oportunidade de incorporar os desenvolvimentos teóricos e práticos necessários para colocá-lo no caminho da excelência nesta nova área.





“

Inclua em sua capacitação os conhecimentos essenciais para se tornar um profissional qualificado em Design de Sabores e dê um impulso à sua carreira profissional"

O Curso de Introdução ao Estudo dos Sabores se apresenta como uma ação educativa 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 educativo extremamente orientado à 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.

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 à ele.

Este **Curso de Introdução ao Estudo 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 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



A gastronomia atual precisa de profissionais qualificados em pesquisa culinária na área de novos sabores. Torne-se parte do futuro da gastronomia de alto nível"

“

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

O corpo docente deste programa de estudos conta profissionais de referência que trazem a esta capacitação 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 lhe darão o impulso necessário para crescer.

Graças ao seu conteúdo multimídia desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, você irá contar com 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.

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



02 Objetivos

A TECH tem como objetivo preparar 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 seis semanas, você vai atingir, com este programa de alta intensidade e rigor.





“

Nosso objetivo é o seu objetivo: conseguir lhe oferecer a melhor atualização e 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

- ♦ 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
- ♦ Realizar 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 realizar diversas técnicas em Design de Sabores





Objetivo específico

- Determinar o desenvolvimento dos aromatizantes de acordo com as normas regulamentares existentes



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 do nosso programa, 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

- ♦ 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 desenvolvimento para segmentos de laticínios, panificação, confeitaria, bebidas e savory
- ♦ Flavorista Senior desde 1985
- ♦ Engenheiro pelo Instituto Tecnológico e de Estudos Superiores de Monterrey, México
- ♦ Formado em Engenharia e Bioquímica pelo Instituto Tecnológico e de Estudos Superiores de Monterrey, México
- ♦ Palestrante na Universidade de Durango, no Frutech Citrus Symposium, na Cidade de México e em Food Technology Summit & Expo 2015

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
- ♦ Flavorista 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

Sr. Santiago Nicolás Miriam

- ♦ 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 Aplicaciones
- ♦ 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. Carlos Chef Orozco

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

04

Estrutura e conteúdo

Este curso oferece um formato 100% online, a fim de que o estudante possa atingir suas metas, escolhendo momento e lugar adequados para revisar o material disponível sempre que desejar. O aluno contará com um programa de estudos altamente estruturado que lhe permitirá conhecer todos os aspectos imprescindíveis para o campo de ação dos flavoristas, permitindo crescer como profissional dentro do mundo dos aromas e sabores.





“

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

Módulo 1. Introdução ao estudo dos sabores

- 1.1. Princípio básico para a criatividade dos sabores
- 1.2. O papel dos sentidos na criação dos sabores
- 1.3. Classificação dos aromatizantes: aromatizantes artificiais, aromatizantes naturais, aromatizantes idênticos ao natural e WONF
- 1.4. Regulamentação e legislação - flavorizantes
- 1.5. Regulamentação e legislação alimentar
- 1.6. Qualidades do aromista especializado em doces e salgados





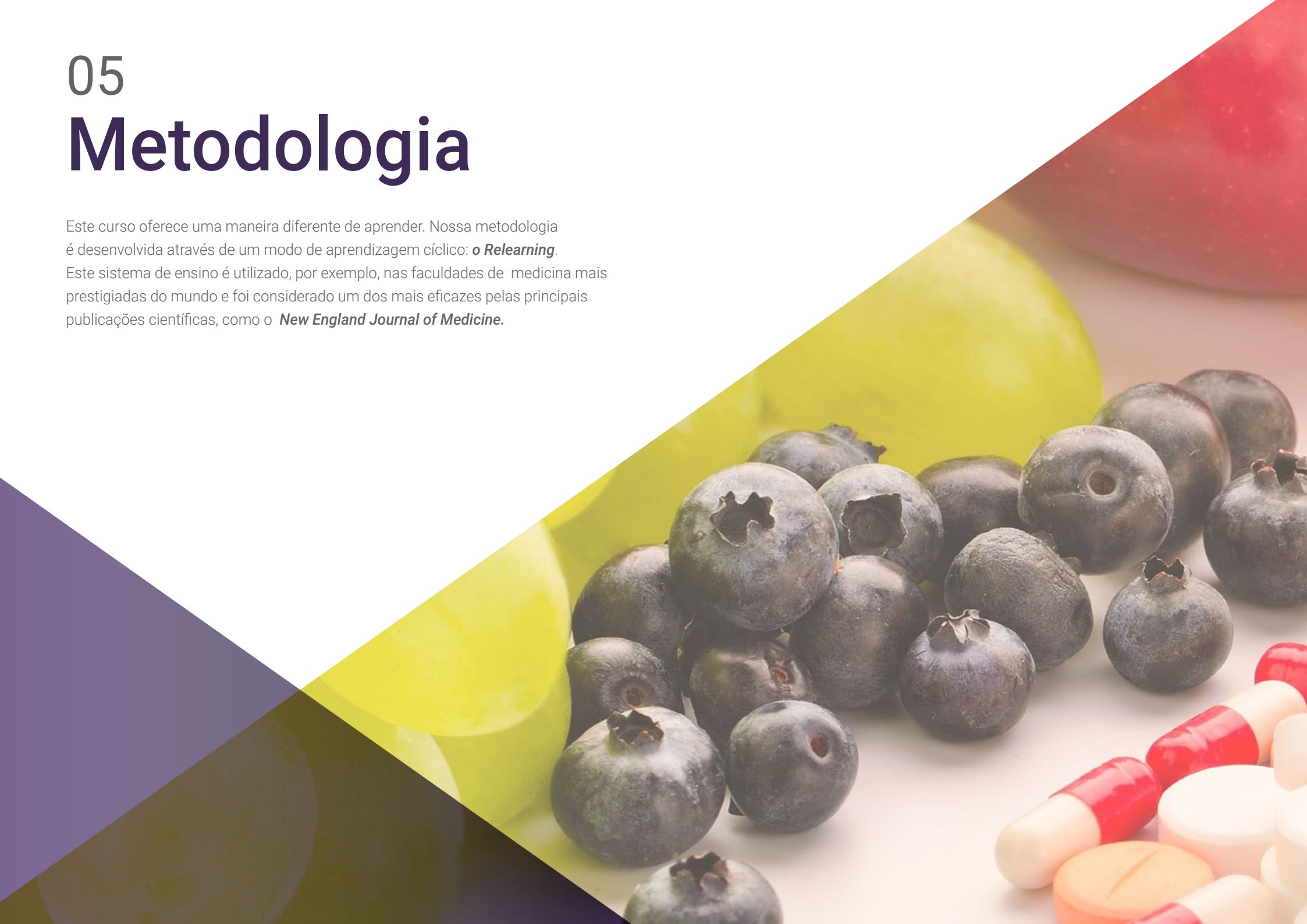
“

Atualize seus conhecimentos através do programa de Introdução ao Estudo dos Sabores”

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 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 se estabeleceu 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 alcançam a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem sua capacidade mental por meio de exercícios para avaliar situações reais e aplicar seus conhecimentos.
2. O aprendizado se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se tornam mais fáceis e eficientes, graças ao uso de situações que surgiram a partir da realidade.
4. A sensação de efetividade 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 do 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 lição.

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 concluem seus estudos, com respeito aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo de língua espanhola (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45.000 Nutrição 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 grupo de estudantes universitários de alto perfil socioeconômico e uma média de idade de 43 anos.

O Relearning lhe permitirá aprender com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais na sua capacitação, desenvolvendo seu espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões, ou seja, 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 concentrada.

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



Neste programa, oferecemos os melhores materiais educacionais, preparados especialmente para você:



Material de estudo

Todo o conteúdo didático foi desenvolvido especificamente para o programa pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que permite 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 avançadas e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que são colocados 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, rigorosamente explicado e detalhado, contribuindo para a assimilação e compreensão do aluno. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



Resumos interativos

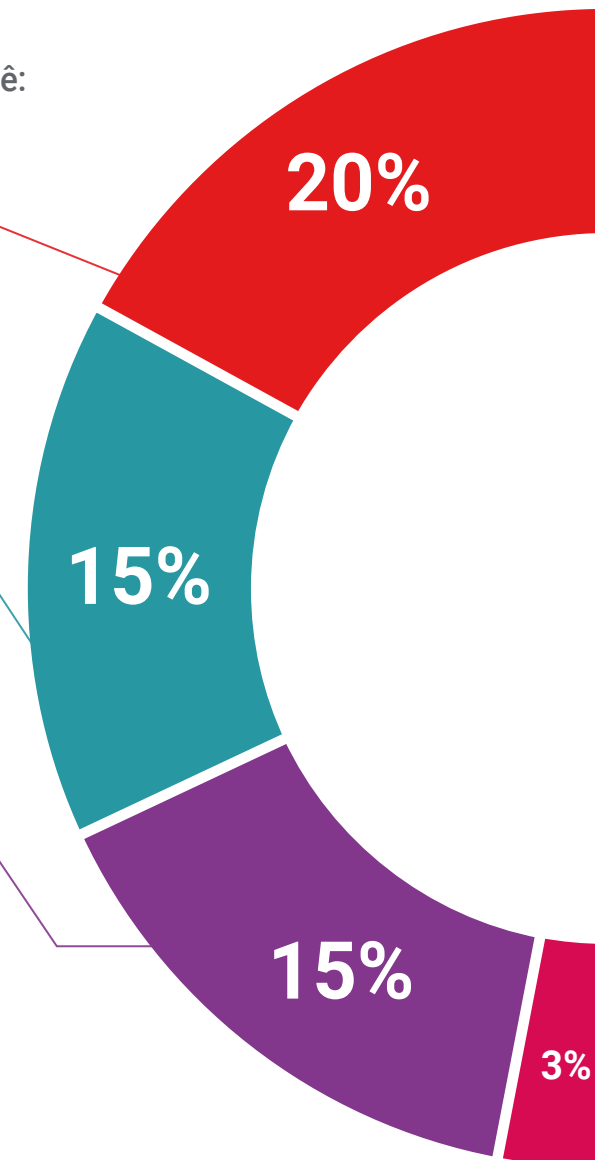
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais, a fim de reforçar o conhecimento.

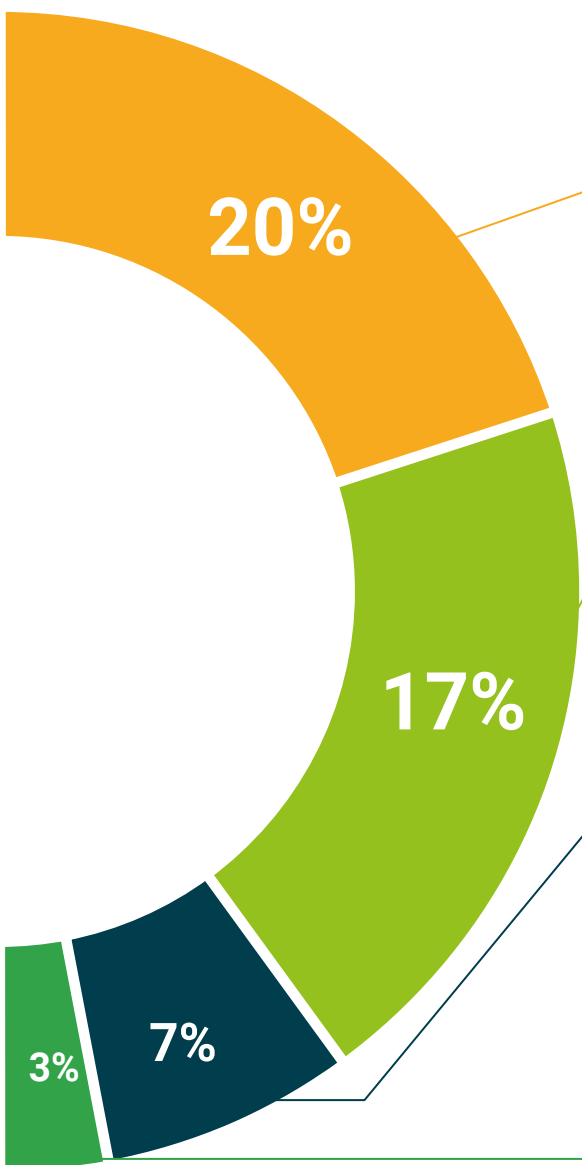
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa"



Leitura complementar

Artigos recentes, documentos científicos, guias 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 elaborados e orientados 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 do atendimento 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 seus conhecimentos 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 de ação rápida.

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 no aprendizado.



06

Certificado

O Curso de Introdução ao Estudo 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 seu certificado
sem sair de casa e sem burocracias”*

Este **Curso de Introdução ao Estudo 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**.

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para sua capacitação universitária, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Curso de Introdução ao Estudo dos Sabores**

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 qualificação
desenvolvimento si

tech universidade
tecnológica

Curso

Introdução ao Estudo
dos Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Introdução ao Estudo dos Sabores