

Curso

Metodologia para a Criação de Sabores





Curso

Metodologia para a Criação de Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: **4 semanas**
- » Certificação: **TECH Universidade Tecnológica**
- » Créditos: **4 ECTS**
- » Tempo Dedicado: **16 horas/semana**
- » Horário: **ao seu próprio ritmo**
- » Exames: **online**

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/nutricao/curso/metodologia-criacao-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

Certificação

pág. 28

01

Apresentação

A inovação na área das sensações gustativas é um desafio permanente para os profissionais do setor. A criação de novos sabores, sabores, texturas e formas tornou-se uma condição indispensável para competir num mercado em constante evolução. Este curso de Metodologia de Criação de Sabores oferece-lhe, em apenas algumas semanas, uma abordagem interessante a uma das partes mais específicas desta área.





“

O conhecimento necessário para desenvolver uma metodologia correta na criação de sabores, ao seu alcance em apenas 4 semanas”

O Curso de Metodologia para a Criação de Sabores apresenta-se como uma ação educativa que favorece a ligação, a aprendizagem, a participação e a construção do conhecimento. Um programa que visa não só oferecer conhecimentos específicos, mas também criar profissionais capazes, inovadores e revolucionários no seu setor.

Embarcará connosco num itinerário capacitativo, com uma orientação eminentemente prática, ativa e participativa. Trabalhará de forma intensiva mas flexível, de forma abrangente mas concreta.

Será acompanhado pessoalmente por um orientador, que o acompanhará a ao longo de todo o curso.

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 partilhar com outros estudantes e profissionais desta área, através dos diferentes sistemas que lhe oferecemos na Curso e do *networking* que incorpora.

Este **Curso de Metodologia para Criação de Sabores** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As características que mais se destacam 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 de apoio permanentemente disponíveis, inclusive após a especialização



O mercado alimentar atual necessita de profissionais qualificados para a investigação de novos sabores. Não fique de fora"



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

O corpo docente é composto por profissionais no ativo. Desta forma, assegura-se fornecer-lhe o objetivo de desenvolvimento das capacidades pretendido. Uma equipa multidisciplinar de professores capacitados e com experiência em diferentes contextos, 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 deste estudo.

Este domínio do assunto é complementado pela eficácia do projeto metodológico deste programa. Desenvolvido por uma equipa de especialistas em *E-Learning*, integra os últimos avanços na tecnologia educativa. Desta forma, poderá estudar com uma variedade de equipamentos multimédia confortáveis e versáteis que lhe darão a operacionalidade de que necessita na sua capacitação.

Este curso foi desenvolvido sob a ótica da Aprendizagem Baseada em Problemas: uma abordagem que considera a aprendizagem como um processo extremamente prático. Para o conseguir remotamente, será utilizada a teleprática: com a ajuda de um novo sistema de vídeo interativo, e o *learning from an expert* será capaz de adquirir os conhecimentos como se estivesse perante a suposição de que está a aprender naquele momento. Um conceito que permitirá que a aprendizagem seja integrada e fundamentada de forma realista e permanente.

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 do nosso "learning from an expert."

Este mestrado 100% online permitir-lhe-á combinar os seus estudos com o seu trabalho profissional enquanto aumenta os seus conhecimentos neste domínio.



02 Objetivos

A TECH Universidade Tecnológica tem como objetivo capacitar profissionais altamente qualificados para o mundo laboral. 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. Um objetivo que o aluno atingirá com um curso altamente intensivo e preciso.





“

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



Objetivos gerais

- Definir e classificar sabores
- Proporcionar aos participantes uma visão geral da química do sabor e da sua relação sensorial
- Identificar os processos neurais que são afetados através dos gostos
- Aplicação da química do sabor a processos
- Identificar as principais fontes e fornecedores de produtos químicos aromáticos
- Realizar o processo de Design de Sabores em diferentes ambientes
- Aplicar as técnicas de máxima inovação em Design de Sabores
- Revolucionando a gastronomia através da química e outras técnicas
- Compreender como realizar várias técnicas de Design de Sabores





Objetivos específicos

- ♦ Rever e unificar os conceitos aprendidos para a criação de sabores e aromas emocionais de sucesso
- ♦ Determinar o uso de cromatografia para gerar sabores
- ♦ Obter novas ferramentas que lhe permitirão aumentar a sua criatividade e capacidade de inovação

“

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

03

Direção do curso

Como parte do conceito de qualidade total do nosso programa, 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 impressionante corpo docente, composto por profissionais de diferentes áreas de especialização, serão os seus professores durante a sua capacitação: uma ocasião única a não perder”

Direção



Dr. Juan José Thuemme Canales

- ♦ Aromista Sênior de ETADAR Laboratório de Design de Sabores da empresa multinacional DEIMAN
- ♦ 40 anos de experiência na indústria alimentar mexicana, holandesa e americana
- ♦ Criação e desenvolvimento para segmentos de laticínios, padaria, confeitaria, bebidas e salgados
- ♦ Aromista Sênior desde 1985
- ♦ Engenheiro Superior, Tecnológico e de Estudos Superiores de Monterrey, México
- ♦ Mestrado em Bioquímica, Tecnológico e de Estudos Superiores de Monterrey, México
- ♦ Orador na Universidade de Durango, no Simpósio de Citrinos Frutech na Cidade do México e na Cimeira de Tecnologia Alimentar & Expo 2015

Professores

Sr. Gabriel Coranguez Reyes

- ♦ Engenheiro Alimentar
- ♦ Aromista em desenvolvimento
- ♦ ETADAR por DEIMAN, Cidade do México Lic. Ana Gabriela Morales Heredia

Dra. Ana Gabriela Morales Heredia

- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Mestrado em Qualidade e Estatística Aplicada
- ♦ Tecnóloga de 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
- ♦ Gestor 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 em Desenvolvimento ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Dra. Berenice Martínez Sánchez

- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Coordenador de aplicação e biblioteca
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Alondra Magdalena Castañeda Olivera

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

Dra. Maribel Peña García

- ♦ Engenheiro Bioquímico
- ♦ Mestrado em Andrologia
- ♦ Especialista em Alimentos
- ♦ Técnica de Aplicações
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Sr. Miguel Oviedo García

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

Sr. Santiago Nicolás Miriam

- ♦ Aromista em desenvolvimento
- ♦ Técnico de Aplicações de Óleos e Sabores
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Dra. María de Guadalupe Monsivais Vilchis

- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Coordenadora de Avaliação Sensorial
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel

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

Dra. Karen Gómez Pérez

- ♦ Licenciada em Ciências da Comunicação
- ♦ Especialista em Comunicação Publicitária e Análise do Consumidor
- ♦ Gestora de Marketing
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Dra. Déborah Maria Orozco López

- ♦ Licenciatura em Design de Comunicação Gráfica
- ♦ Analista de Marketing, Divisão Industrial
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Sra. Maria Luisa Carrasco Reyes

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

Dr. José Luis Curiel Monteagudo

- ♦ Engenheiro Químico Alimentar
- ♦ Mestrado em Ciência e Tecnologia Alimentar
- ♦ Professor na Universidade Claustro de Sor Clara
- ♦ Cidade do México

Sr. Carlos Orozco

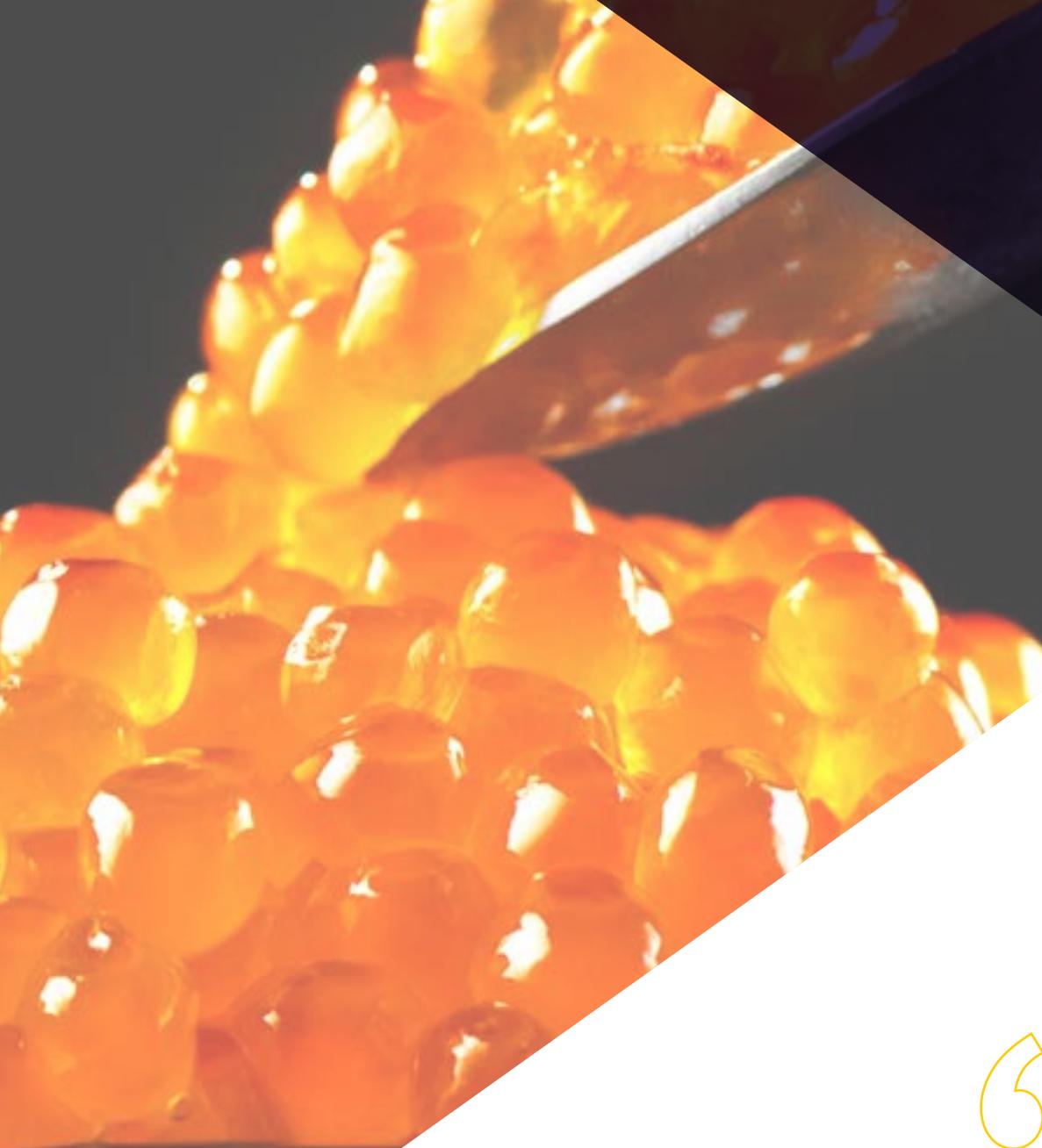
- ♦ Certificado em Gastronomia
- ♦ Universidade Iberoamericana Leon Gto
- ♦ Chef Executivo em Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, México

04

Estrutura e conteúdo

Esta especialização, oferecida num formato 100% online, servirá ao aluno para atingir os seus objetivos, escolhendo o momento e o local certos para rever o material disponível para download quando e onde for necessário. O aluno percorrerá um plano de estudos fortemente estruturado que lhe permitirá conhecer todos e cada um dos aspetos essenciais para o campo de ação dos aromistas, permitindo-lhe crescer como profissional no mundo dos aromas e sabores.





“

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

Módulo 1. Criação e metodologia

- 1.1. Olfato, classificação e diferenciação do olfato e do paladar
- 1.2. Memorização do olfato e do paladar
- 1.3. Criação e metodologia básica no desenvolvimento de sabores
- 1.4. Conceção experimental no desenvolvimento do sabor
- 1.5. Interpretação cromatográfica e utilização no desenvolvimento de aromas





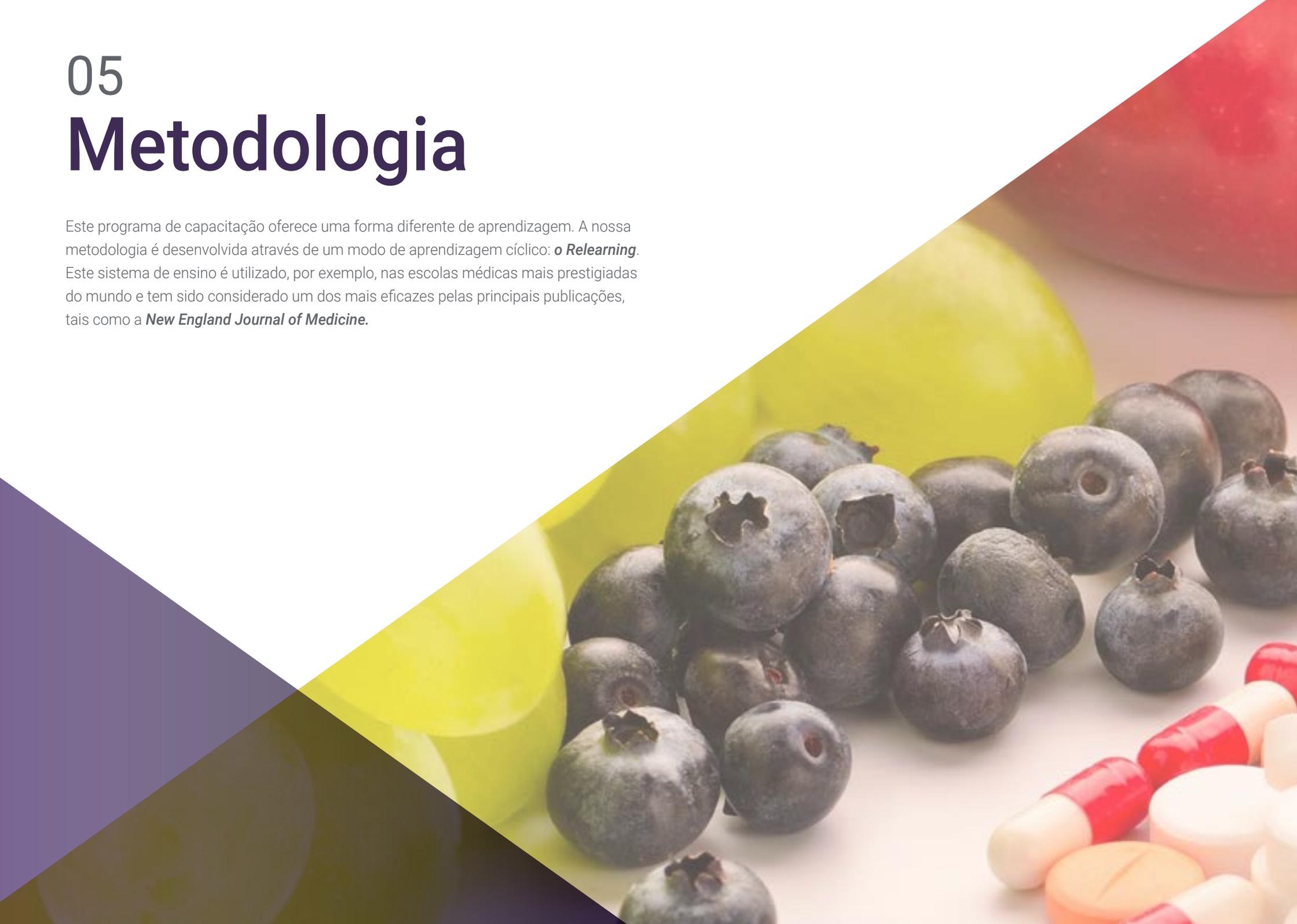
“

*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.

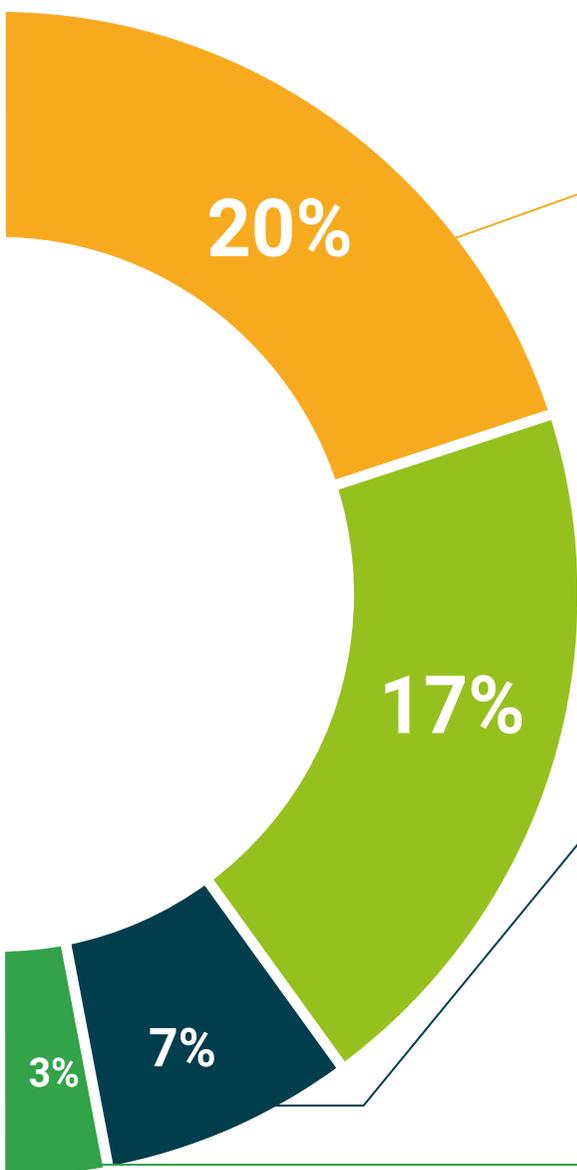
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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 Metodologia para Criação de Sabores garante, para além do 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 Metodologia para Criação de Sabores** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de recepção, 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 Metodologia para a Criação de Sabores**

ECTS: **4**

Carga horária: **100 horas**



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

tech universidade
tecnológica

Curso

Metodologia para a
Criação de Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 4 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 4 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Curso

Metodologia para a Criação de Sabores

