

Curso

Fundamentos e Técnicas
na Criação de Sabores





Curso

Fundamentos e Técnicas na Criação de Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: **6 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/fundamentos-tecnicas-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

Num mercado cheio de expectativas, oferecer novos sabores é um passo para o sucesso. Este curso oferece-lhe, em poucas semanas, a capacitação necessária para começar a entrar nesta interessante área de especialização.





“

Entre no excitante mundo da criação de sabores em apenas quatro semanas, aprendendo as bases desta área em franco crescimento”

O Curso de Fundamentos e Técnicas na Criação de Sabores apresenta-se como uma ação pedagógica que favorece a ligação, a aprendizagem, a participação e a construção do conhecimento. Uma especialização que visa não apenas oferecer conhecimentos específicos, mas também criar profissionais capazes, inovadores e revolucionários no seu setor.

de estudos embarcará com a TECH num itinerário educativo, com uma orientação eminentemente prática, ativa e participativa. Trabalhará de forma intensiva mas flexível, de forma abrangente e concreta. O estudante contará com o apoio personalizado de um orientador, que o acompanhará 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, o estudante poderá partilhar com outros estudantes e profissionais desta área, através dos diferentes sistemas que TECH oferecemos no curso e do *networking* que incorpora.

Este **Curso de Fundamentos e Técnicas na 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 aprendizagem 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 complementar permanentemente disponíveis, incluindo após o curso



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”

Para que conclua a sua capacitação conectado com o mundo profissional. Pronto para iniciar o seu projeto.

A oxigenação hiperbárica está a ressurgir no domínio da medicina, trazendo novas melhorias para os cuidados de saúde.

O corpo docente do curso é composto por profissionais de referência, que trazem a experiência do seu trabalho para esta capacitação. Além disso, a especialização foi concebida e desenvolvida por pessoas de reconhecido prestígio que o completam de uma forma interdisciplinar. Professores com vocação que te darão o impulso necessário para crescer.

Graças aos seus conteúdos multimédia desenvolvidos com as mais recentes tecnologias educativas, os alunos serão imersos numa aprendizagem situada e contextualizada. Por outras palavras, um ambiente simulado que proporcionará uma aprendizagem imersiva, programada para treinar para situações reais.

Um aprendizado onde você irá integrar o trabalho em equipa, 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.



02 Objetivos

A TECH Universidade Tecnológica tem como objetivo capacitar nãis altamente qualificados para o mundo profissional. Além disso, este objetivo é complementado, de forma global, pela promoção do desenvolvimento humano que lança as bases para uma sociedade melhor. Este objetivo materializa-se em ajudar os profissionais a aceder a um nível muito mais elevado de competência e controlo, meta que o estudante poderá alcançar com este curso 100% virtual.





“

O nosso objetivo é o seu: fornecer-lhe o melhor Curso online de Fundamentos e Técnicas na Criação de Sabores do mercado educativo. Um programa único que o irá impulsionar para a vanguarda da sua indústria”



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

- Desenvolver e aplicar um sabor, viver a experiência e o desenvolvimento cronológico do processo criativo
- Aterragem e avaliação sensorial de um produto acabado que satisfaz as exigências do consumidor de hoje, através de ensaios e exercícios Secção: o sabor na gastronomia



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 curso Universitário, 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 corpo docente impressionante, formado 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

- ♦ Gerente Técnico (Aromista Sênior) de ETADAR. Laboratório de Design de Sabores da empresa multinacional DEIMAN
- ♦ Conta com 40 anos de experiência em indústrias de alimentos no México, na Holanda e nos Estados Unidos. Ao longo da sua carreira, criou e desenvolveu sabores para os segmentos de laticínios, padaria, confeitaria, bebidas e salgados
- ♦ É reconhecido como Aromista Sênior desde 1985. É Engenheiro superior e Mestre em Bioquímica pelo Instituto Tecnológico e de Estudos Superiores de Monterrey. México
- ♦ Durante a sua carreira deu muitas conferências sobre "Criação e aplicação de sabores na indústria alimentar" na Universidade de Durango, "Criação de notas de topo em sabores cítricos" no Simpósio de Citrinos Frutech, "Criação de sabores" na Cidade do México ou "Sabores Nativos" na Cimeira de Tecnologia Alimentar & Expo 2015, entre outros
- ♦ Atualmente é o diretor deste curso de capacitação destinado a atualizar o conhecimento dos aromistas sêniores, preparar os aromistas em capacitação e fornecer aos empresários e chefs da indústria hoteleira e de restauração uma ferramenta para romper as estruturas e continuar transformando o conceito de cozinha e sabor como nós o conhecemos

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
- ♦ Direção do curso | 21

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. Nicolás Miriam Santiago

- ♦ 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. Solis Montiel Yoalli Lizbeth,

- ♦ 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 Chef Orozco

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

04

Estrutura e conteúdo

um curso feito à medida, ministrado num formato 100% *online*, para que possa escolher a hora e o local que melhor se adapte à sua disponibilidade, horário e interesses.

Ao longo de dois meses, abordará um plano de estudos completo e bem estruturado que lhe permitirá conhecer cada um dos aspetos essenciais para o trabalho de aromista. Uma experiência estimulante que lançará as bases para o seu sucesso como designer de sabores e aromas.



“

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

Módulo 1. Fundamentos e técnicas

- 1.1. Técnicas básicas na análise instrumental de sabores
- 1.2. Notas básicas do aroma
- 1.3. Avaliação sensorial do aroma
- 1.4. Metodologia na descrição de sabores
- 1.5. Aplicação dos sabores criados em diferentes produtos acabados
- 1.6. Aceitabilidade e/ou preferências do consumidor





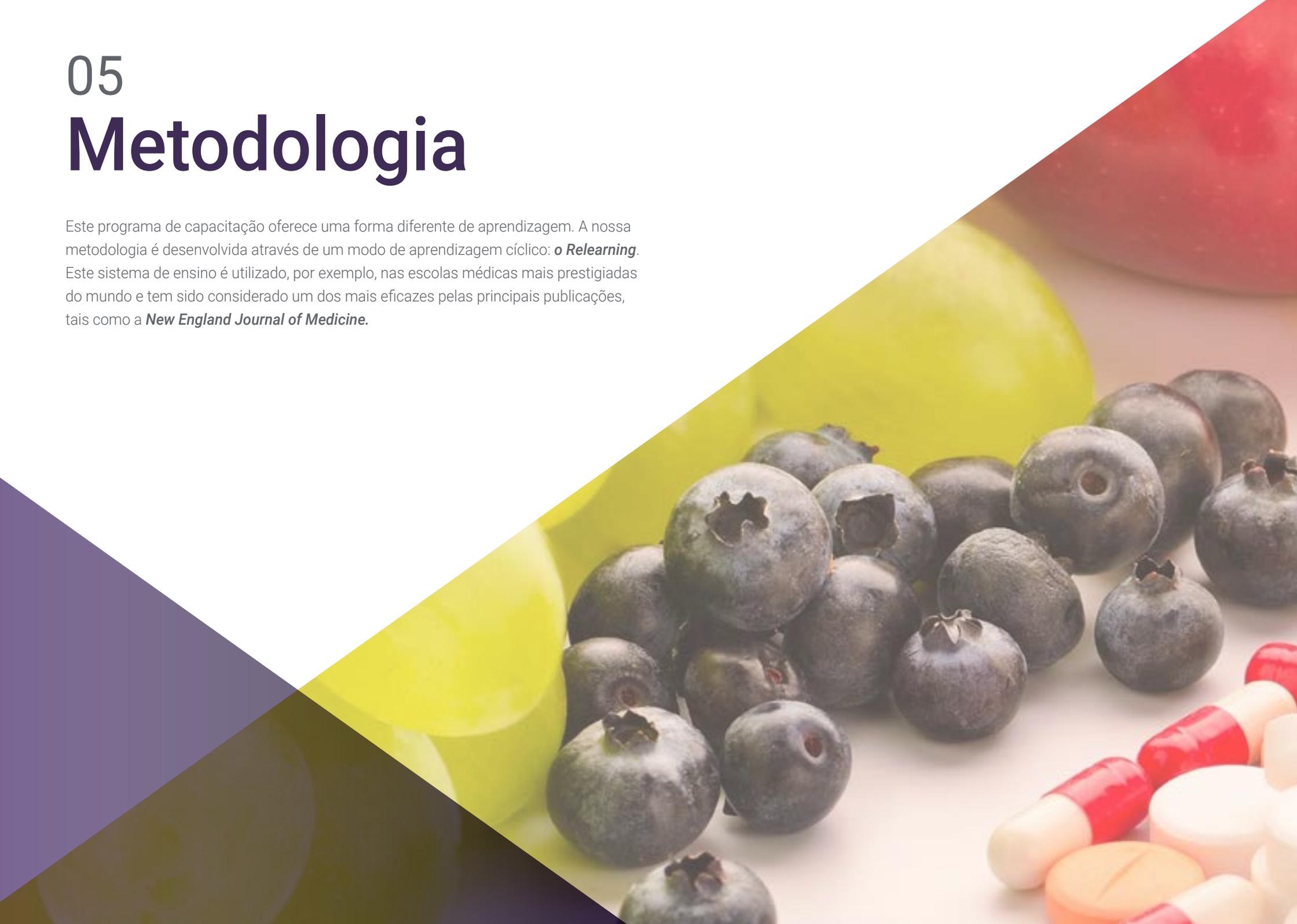
“

Este Curso 100% online permitir-lhe-á conciliar os seus estudos com a sua profissão enquanto aumenta os seus conhecimentos neste domínio”

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

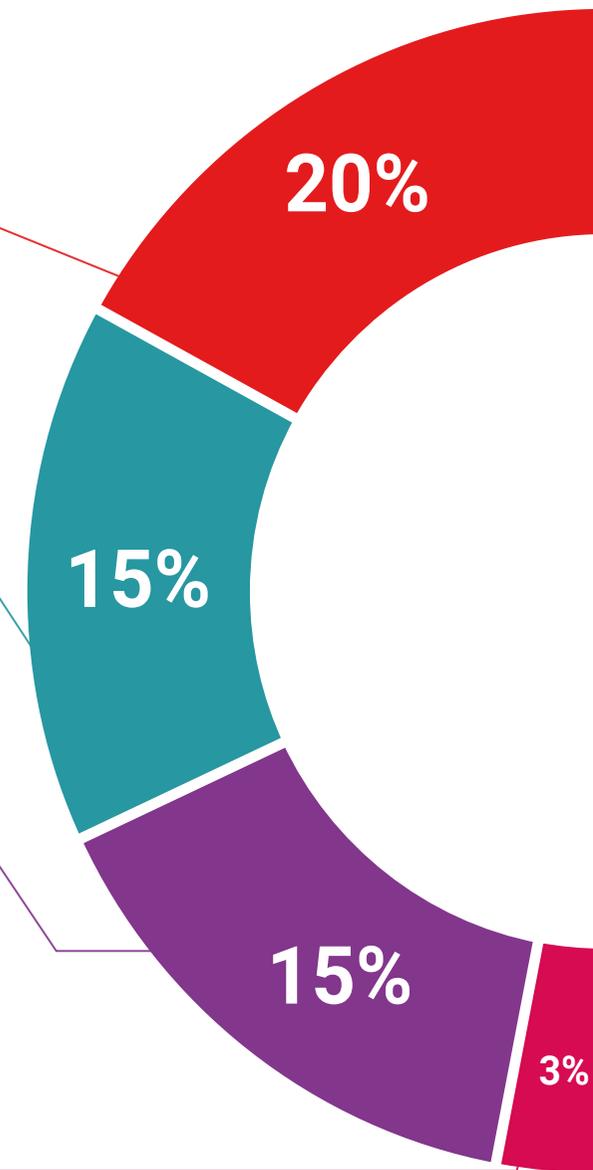
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

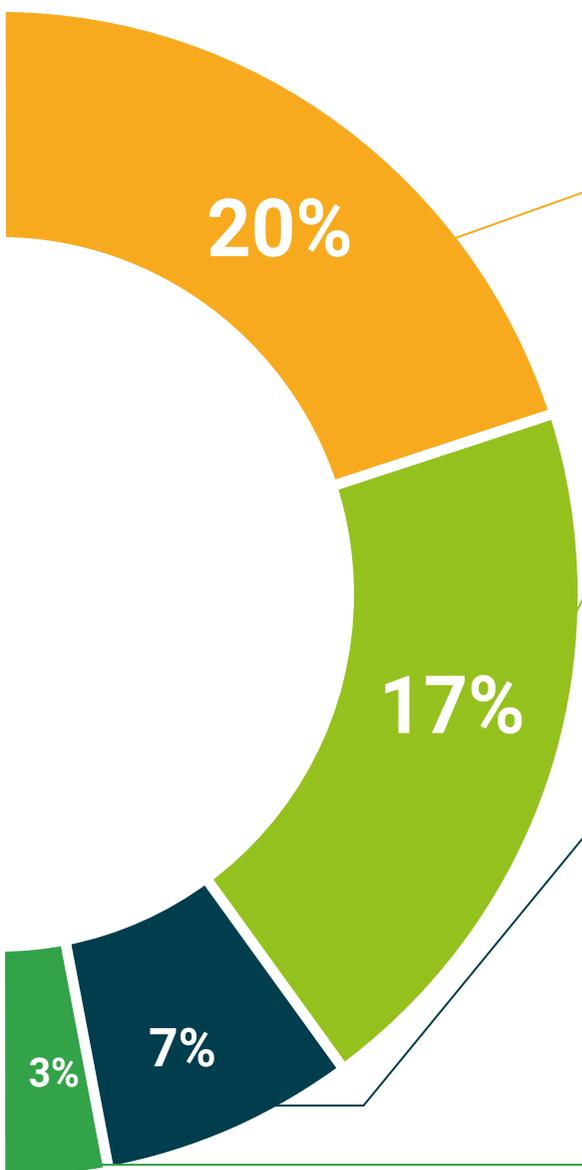
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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 Fundamentos e Técnicas na 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 Fundamentos e Técnicas na 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 de TECH Universidade Tecnológica**.

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da formação contínua dos profissionais e proporciona um elevado valor curricular universitário à sua formação sendo 100% válido em todos os concursos públicos, carreiras profissionais e postos de trabalho.

Certificação: **Curso de Fundamentos e Técnicas na Criação de Sabores**

ECTS: **4**

Carga horária: **100**



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

tech universidade
tecnológica

Curso

Fundamentos e Técnicas
na Criação de Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 4 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Curso

Fundamentos e Técnicas na Criação de Sabores

