

Programa Avançado

Procedimentos e Técnicas em Design de Sabores



Programa Avançado

Procedimentos e Técnicas em Design de Sabores

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-procedimentos-tecnicas-design-sabores

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 22

06

Certificado

pág. 30

01

Apresentação

O mundo dos sentidos mudou. Os novos sabores, as novas exigências e a evolução do mercado levaram a gastronomia a um momento único da história. Os consumidores exigem, cada vez mais, um trabalho que inclua não apenas qualidade, mas também inovação nos pratos. Neste contexto, o Programa Avançado de Procedimentos e Técnicas em Design de Sabores lhe oferece, pela primeira vez, a oportunidade de incorporar os avanços teóricos e práticos necessários para a elite dos criadores no mundo da gastronomia de vanguarda.

Nesta capacitação você aprenderá as bases químicas imprescindíveis para o trabalho de desenvolvimento e inovação na área dos sabores e conhecimentos instrumentais mais importantes neste interessante setor.





“

Os designers de sabores estão se transformando em uma figura indispensável nas equipes que trabalham em áreas relacionadas com a gastronomia. Um desafio que exige do profissional uma variedade de conhecimentos que incluem a bioquímica, as tendências sociais e o desenvolvimento de projetos”

O Programa Avançado de Procedimentos e Técnicas em Design de Sabores é uma capacitação 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 educacional extremamente orientado à prática, ativa e participativa. Você trabalhará de maneira intensiva e completa, porém com flexibilidade.

Você contará com o acompanhamento personalizado de um orientador, que lhe acompanhará ao longo de todo o programa.

Este acompanhamento se realizará através de uma variedade 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 experiências com outros estudantes e profissionais desta área, através dos diferentes sistemas que lhe oferecemos no programa e do networking que incorporamos a ele.



Impulsione seu curriculum com este programa de capacitação completo na área de Design de Sabores, que lhe transformará em um elemento valioso em qualquer tipo de trabalho”

Este **Programa Avançado de Procedimentos e Técnicas em Design de Sabores** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ A mais recente tecnologia em software *online*
- ♦ 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 ao especialista, 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 a conclusão do curso

“

A observação do especialista na realização da tarefa, ativa mecanismos cerebrais semelhantes àqueles que são ativados quando se desempenha a mesma atividade: este é o princípio da alta eficiência de nosso “learning from an expert”

O corpo docente deste programa de estudos conta com profissionais de referência que trazem a esta capacitação toda a experiência de seu trabalho. Além disso, especialistas de reconhecido prestígio participam 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 contará 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.

Um ambiente de aprendizagem criativo e estimulante que lhe permitirá se capacitar como profissional, se conectando, além disso, com outros profissionais do setor.

Este programa de estudos 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 formar 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, poderá ser alcançada, em apenas seis meses, com um programa de alta intensidade e precisão.



“

Nosso objetivo é o seu objetivo: conseguir lhe oferecer a melhor atualização e capacitação online em Procedimentos e Técnicas em Design de Sabores do mercado educacional. Um programa 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 diversas técnicas em Design de Sabores

“

Trabalhe em uma das áreas mais criativas e apaixonantes do mundo da gastronomia com o conhecimento de um especialista, qualificado para conduzir qualquer projeto ao sucesso”





Objetivos específicos

Módulo 1. Introdução ao estudo dos sabores

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

Módulo 2. Químicos aromáticos e veículos

- ♦ Explicar a mistura de produtos químicos aromáticos no flavorizante
- ♦ Determinar o comportamento dos químicos aromáticos dentro da matriz do alimento e todas as reações produzidas durante o processo de preparação dos mesmos

Módulo 3. Bioquímica

- ♦ Definir as diferenças entre óleos essenciais, tanto de frutos como de vegetais e especiarias, plantas aromáticas e notas animais

Módulo 4. Criação e metodologia

- ♦ Rever e unificar os conceitos aprendidos para a criação de sabores e aromas emocionais e de sucesso
- ♦ Determinar o uso das cromatografias para gerar sabores
- ♦ Obter novas ferramentas que lhe permitirão potencializar sua criatividade e suas habilidades de inovação

Módulo 5. Fundamentos e técnicas

- ♦ Desenvolver e aplicar um sabor, vivenciando a experiência e o avanço cronológico do processo criativo
- ♦ Testar e avaliar sensorialmente um produto acabado que atenda às exigências do consumidor de hoje, através de experimentos e exercícios. Seção: o sabor na gastronomia

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 empresa 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 Aplicaciones
- ♦ 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 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. Carlos Chef Orozco

- ♦ 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, a fim de que o estudante possa atingir suas metas, escolhendo o momento e o lugar adequado para revisar o material disponível sempre que desejar. O aluno obterá um curso altamente estruturado que lhe permitirá conhecer cada um dos aspectos imprescindíveis para o campo de ação dos flavoristas, lhe permitindo crescer como profissional dentro do mundo dos aromas e sabores.



“

Um programa completo no qual você aprenderá através das propostas de aprendizagem mais estimulantes 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

Módulo 2. Químicos aromáticos e veículos

- 2.1. Classificação dos produtos químicos aromáticos e os veículos utilizados na formulação de aromas
- 2.2. Síntese de ésteres e sua importância no desenvolvimento dos sabores
- 2.3. Top notes, geradores de sensações
- 2.4. Uso de possíveis químicos aromáticos para a formulação de sabores
- 2.5. A memorização cerebral dos produtos químicos aromáticos responsáveis pelos sabores
- 2.6. Estudos da Reação de Maillard nos sabores
- 2.7. Fornecedores de químicos aromáticos

Módulo 3. Bioquímica

- 3.1. Química de sabores e estruturas ; e sua relação sensorial
- 3.2. Bioquímica e suas interações com químicos aromáticos
- 3.3. Óleos essenciais (frutos, vegetais e especiarias)
- 3.4. A importância das plantas aromáticas
- 3.5. Complexidade dos perfis animais





Módulo 4. Criação e metodologia

- 4.1. Olfato, classificação e diferenciação do olfato e do paladar
- 4.2. Memorização do olfato e do paladar
- 4.3. Criação e metodologia básica no desenvolvimento dos sabores
- 4.4. Planejamento de experimentos no desenvolvimento dos sabores
- 4.5. Interpretação da cromatografia e seu uso na criação de sabores

Módulo 5. Fundamentos e técnicas

- 5.1. Técnicas básicas na análise instrumental do sabor
- 5.2. Notas básicas de sabor
- 5.3. Avaliação sensorial do sabor
- 5.4. Metodologia na descrição dos sabores
- 5.5. Aplicação dos sabores desenvolvidos em diferentes produtos acabados
- 5.6. Aceitabilidade e/ou preferências do consumidor

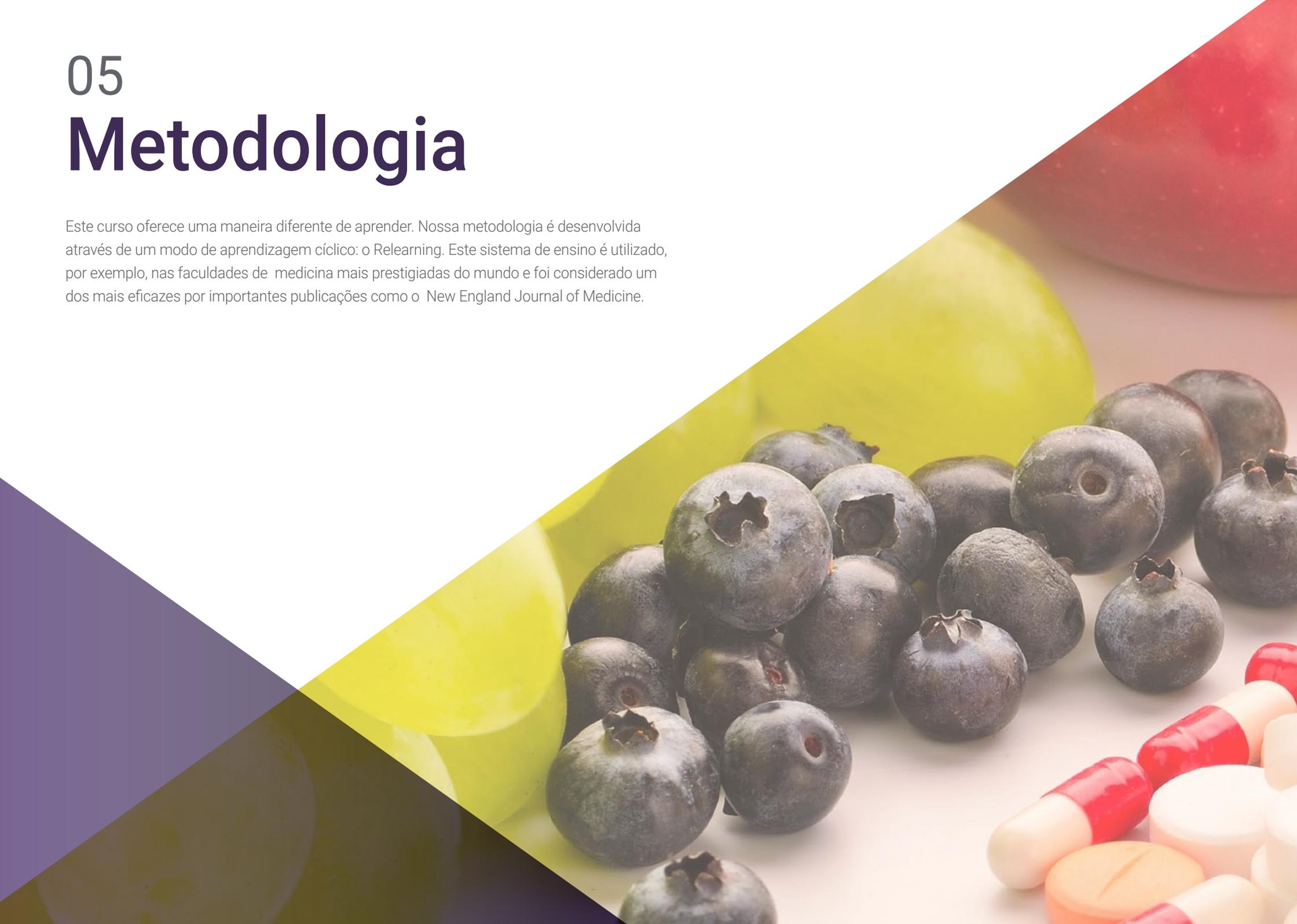


Aproveite a oportunidade para se atualizar sobre os últimos avanços na área e aplicá-los em sua prática diária"

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 por importantes publicações como o New England Journal of Medicine.



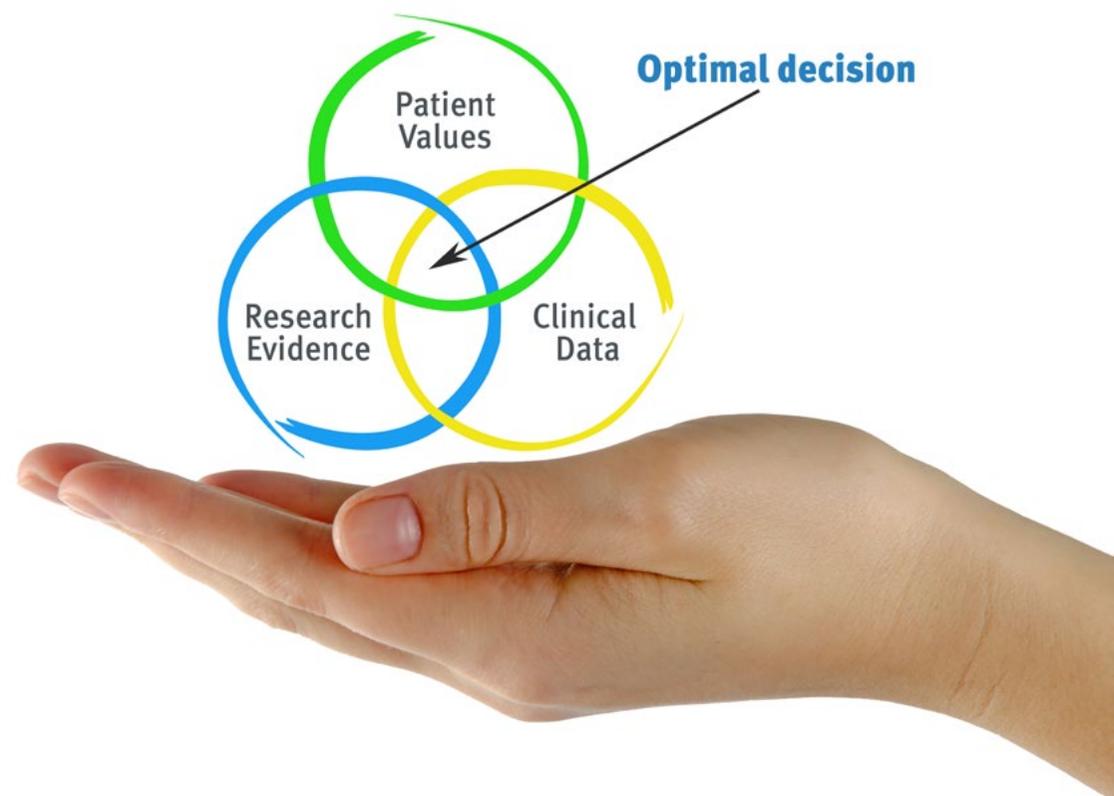
“

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 tem provado sua enorme eficácia, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

Na TECH usamos o Método de Estudo de 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 estudantes de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações realmente complexas 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. 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. O sentimento de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pelo aprendizado e um aumento do tempo investido no 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 diferentes elementos didáticos 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.



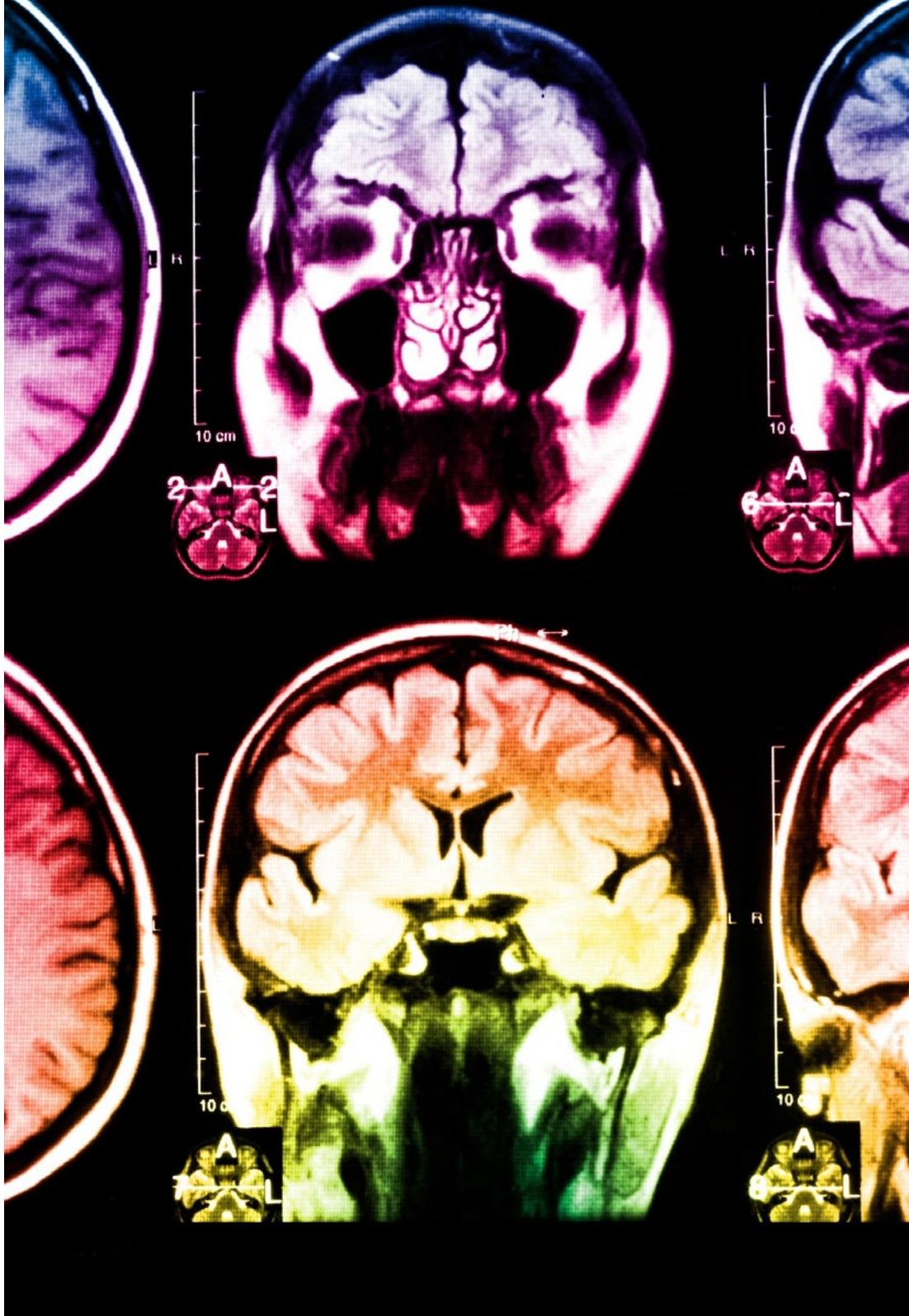
Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, de acordo com os indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45.000 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 universitário de alto perfil socioeconômico e uma média de idade de 43,5 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, mas acontece em espiral (aprendemos, desaprendemos, esquecemos e reaprendemos). 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 os melhores materiais educacionais, preparados especialmente para você:



Material de estudo

Todo o conteúdo didático foi criado pelos especialistas que irão ministrar o curso, especialmente para o curso, fazendo 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 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

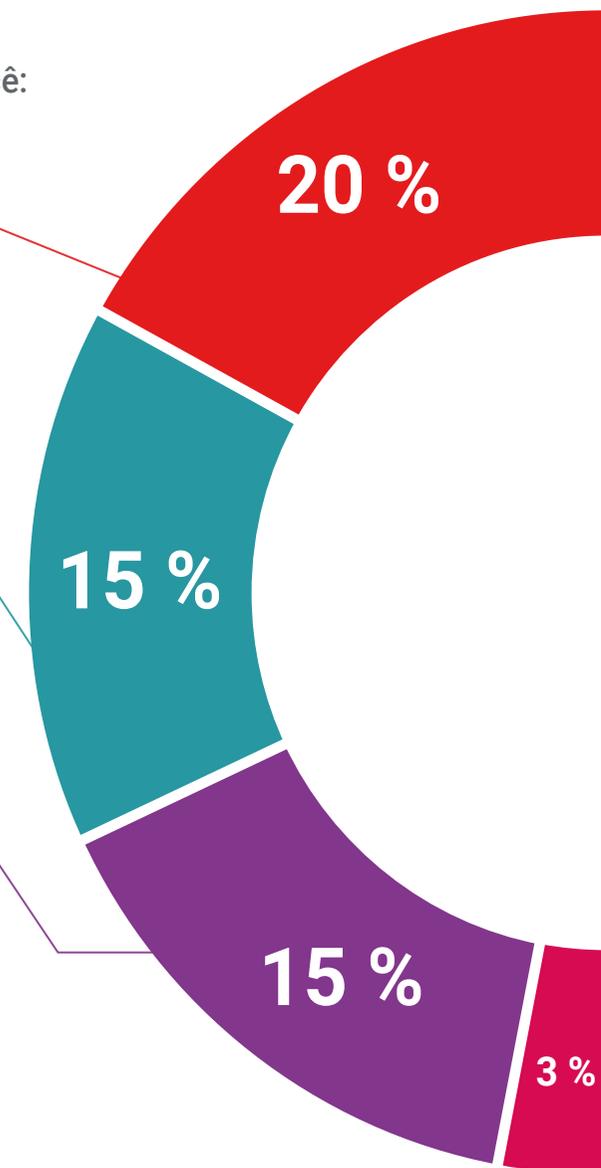
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais, com o objetivo de reforçar o conhecimento.

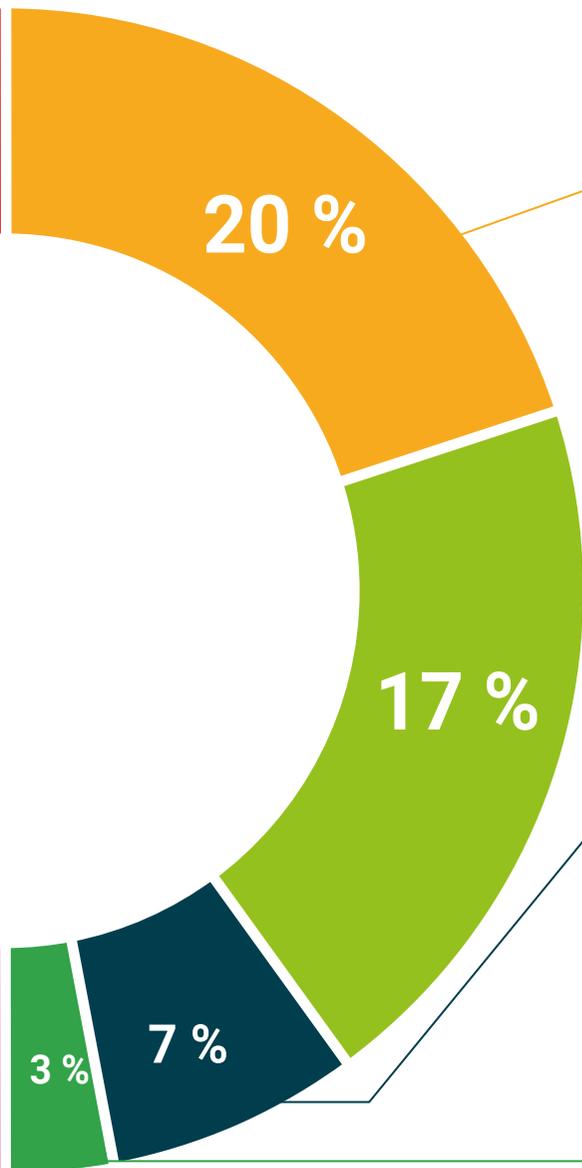
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa"



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 casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentamos casos reais em que o especialista guia 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 o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que 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 Programa Avançado de Procedimentos e Técnicas em Design de Sabores grante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Programa Avançado emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Programa Avançado de Procedimentos e Técnicas em Design de 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 título de **Programa Avançado** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Programa Avançado de Procedimentos e Técnicas em Design de Sabores**

N.º de Horas Oficiais: **650h**



*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 simulação

tech universidade
tecnológica

Programa Avançado
Procedimentos e Técnicas
em Design de Sabores

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

Programa Avançado

Procedimentos e Técnicas
em Design de Sabores

