

Curso de Especialização

Design de Sabores

Aplicado à Gastronomia





Curso de Especialização Design de Sabores aplicado à Gastronomia

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 24 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/nutricao/curso-especializacao/curso-especializacao-design-sabores-aplicado-gastronomia

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 gastronomia atingiu um novo patamar. Os consumidores são cada vez mais exigentes no trabalho que incorpora não só qualidade mas também inovação nos pratos. Novos sabores e texturas, novos aromas. Pratos surpreendentes e originais. Neste contexto, o Curso de Especialização em Design de Sabores oferece-lhe, pela primeira vez, a oportunidade de incorporar os desenvolvimentos teóricos e práticos necessários para chegar à elite dos criadores no mundo da gastronomia de vanguarda.

Um novo perfil, muito mais alinhado com as novas tendências, que se distingue pelo conhecimento da bioquímica e das tendências do mercado, pela escuta ativa dos colegas e pela autocrítica dos resultados de cada projeto.





“

A alta cozinha já não se contenta com as competências tradicionais do profissional. Exige pessoas altamente capacitadas em áreas específicas como a bioquímica do sabor ou a cozinha molecular”

O Curso de Especialização em Design de Sabores Aplicado à Gastronomia é apresentado como uma ação educativa 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.

Embarcará conosco num itinerário educativo, com uma orientação eminentemente prática, ativa e participativa. Você trabalhará de maneira intensiva, porém com flexibilidade, de forma abrangente, porém concreta.

Contará com o apoio personalizado de um orientador, que o acompanhará ao longo de toda a especialização.

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 especialização e do networking que incorpora.

“

A gastronomia atual necessita de profissionais qualificados em investigação culinária na área dos novos sabores. Faça parte do futuro da gastronomia de alto nível"

Este **Curso de Especialização em Design de Sabores Aplicado à Gastronomia** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. As suas principais características são:

- ♦ A mais recente tecnologia em software de ensino online
- ♦ Sistema de ensino intensamente visual, apoiado por conteúdos gráficos e esquemáticos fácil 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 perito, fóruns de discussão e conhecimento
- ♦ Comunicação com o professor e trabalhos de reflexão individual
- ♦ Disponibilidade dos conteúdos a partir de qualquer dispositivo fixo ou portátil com uma ligação à Internet
- ♦ Bancos de documentação complementar permanentemente disponíveis, incluindo após o curso

“

Descubra uma nova forma de abordar a criatividade na gastronomia, aprofundando o sabor e a sua relação com as emoções do consumidor. Uma mais-valia na ementa de qualquer restaurante”

O corpo docente da especialização inclui profissionais de renome, que trazem para esta capacitação a experiência do seu trabalho. 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.

O aspeto mais marcante da nossa fórmula educativa é a possibilidade de aprender fazendo, mesmo no ensino à distância: um desafio que conseguimos alcançar e que proporciona aos nossos alunos os melhores resultados.

Uma experiência de capacitação única, fundamental e decisiva para impulsionar o seu desenvolvimento profissional.



02 Objetivos

A TECH tem como objetivo capacitar profissionais altamente qualificados para sua experiência 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 é alcançado ao ajudar os profissionais a adquirirem o acesso a um nível muito mais elevado de competência e controlo. Um objetivo que, em apenas seis meses, será capaz de alcançar com um programa de alta intensidade e precisão.





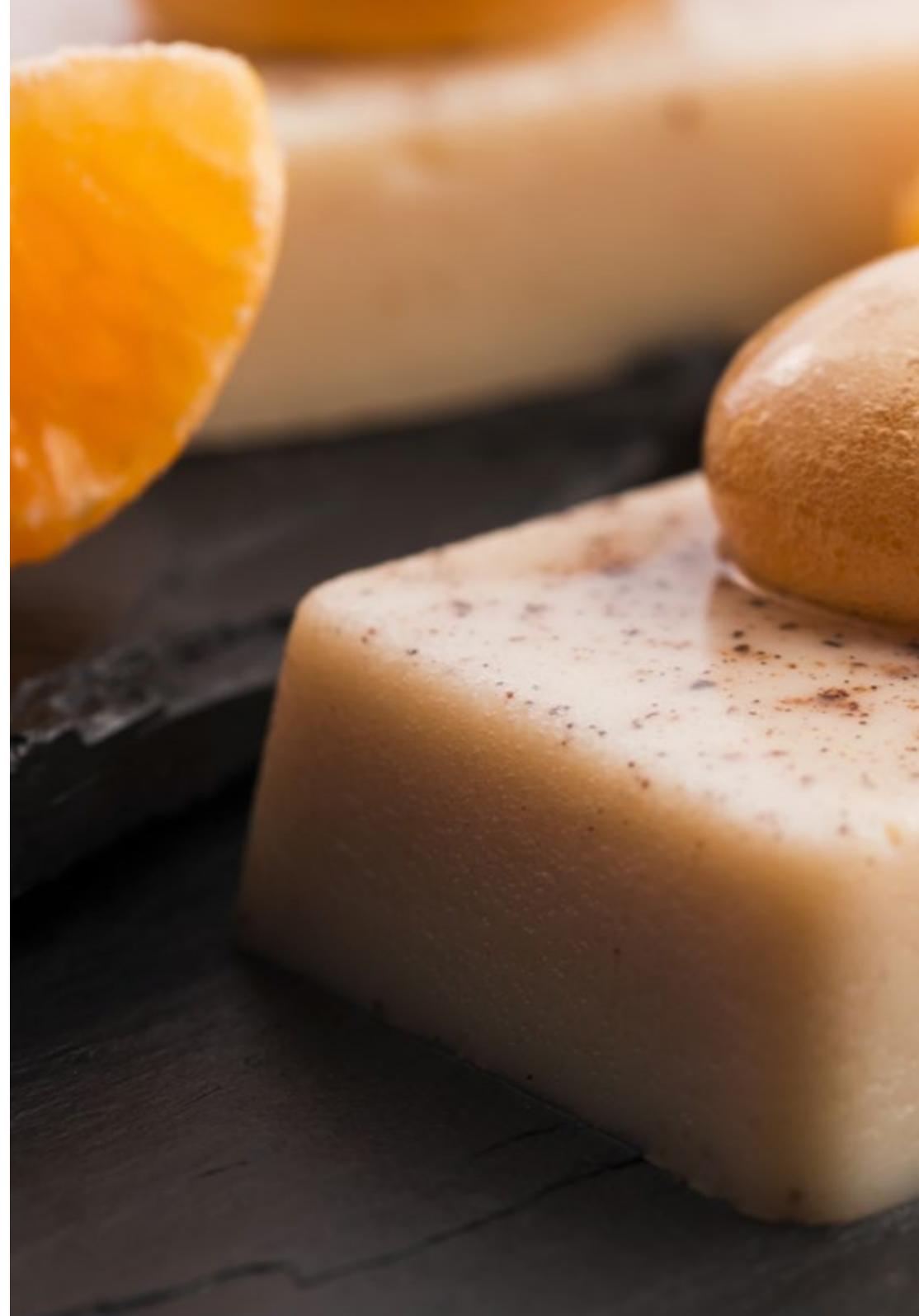
“

O nosso objetivo é o mesmo que o seu : proporcionar-lhe a melhor atualização e especialização online sobre Design de Sabores Aplicado à Gastronomia do mercado docente. 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

Módulo 1. Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos

- ♦ Identificar como o comportamento emocional e a sua temporalidade ocorrem na mente ligados bioquimicamente ao mecanismo neural gerando "memórias" e "experiências"
- ♦ Para compreender como os processos neurais que geram a formação de memórias estão associados a estímulos de sabor

Módulo 2. Os Óleos

- ♦ Identificar as matérias primas de origem natural utilizadas como componentes do sabor
- ♦ Conhecer as técnicas aplicáveis para a purificação/melhoria de matérias-primas naturais utilizadas como componentes do sabor

Módulo 3. Introdução à utilização de aromatizantes na cozinha

- ♦ Determinação da dosagem de aromatizantes na cozinha
- ♦ Identificar os veículos certos para os sabores na cozinha
- ♦ Conhecer os complementos de sensações e sabores na cozinha

Módulo 4. Cozinha Molecular

- ♦ Compreender a aplicação de técnicas laboratoriais na preparação de alimentos
- ♦ Preparar entradas, pratos, sobremesas e bebidas utilizando técnicas e materiais inovadores de cozinha molecular

Módulo 5. Neuromoduladores na cozinha como intensificadores do sabor dos alimentos

- ♦ Modular/Eliminar notas alimentares indesejáveis através da utilização de moduladores de sabor
- ♦ Destacar as notas de sabor desejáveis através da utilização de neuromoduladores de sabor

Módulo 6. Sabores Afetivos

- ♦ Manipulação de memórias e sensações afetivas através da conceção de sabores



Entre numa das áreas mais criativas e excitantes do mundo da gastronomia com o experiência de um profissional completo, qualificado para levar qualquer projeto ao sucesso"

03

Direção do curso

Como parte do conceito de qualidade total do nosso curso, 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.





“

Durante a sua formação, contará com um corpo docente impressionante, composto por profissionais de diferentes áreas de especialização: 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 Coranguéz 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
- ♦ ETADAR Applications Technologist 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
- ♦ ETADAR Applications Technologist 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. 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

Sra. 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

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

Módulo 1. Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos

- 1.1. Introdução à neurogastronomia
- 1.2. Neuromoduladores
- 1.4. Comunicação de odores e padrões neurocognitivos
- 1.5. Atributos do sabor: a cor 6.6. Apreciação da textura e do paladar

Módulo 2. Óleos

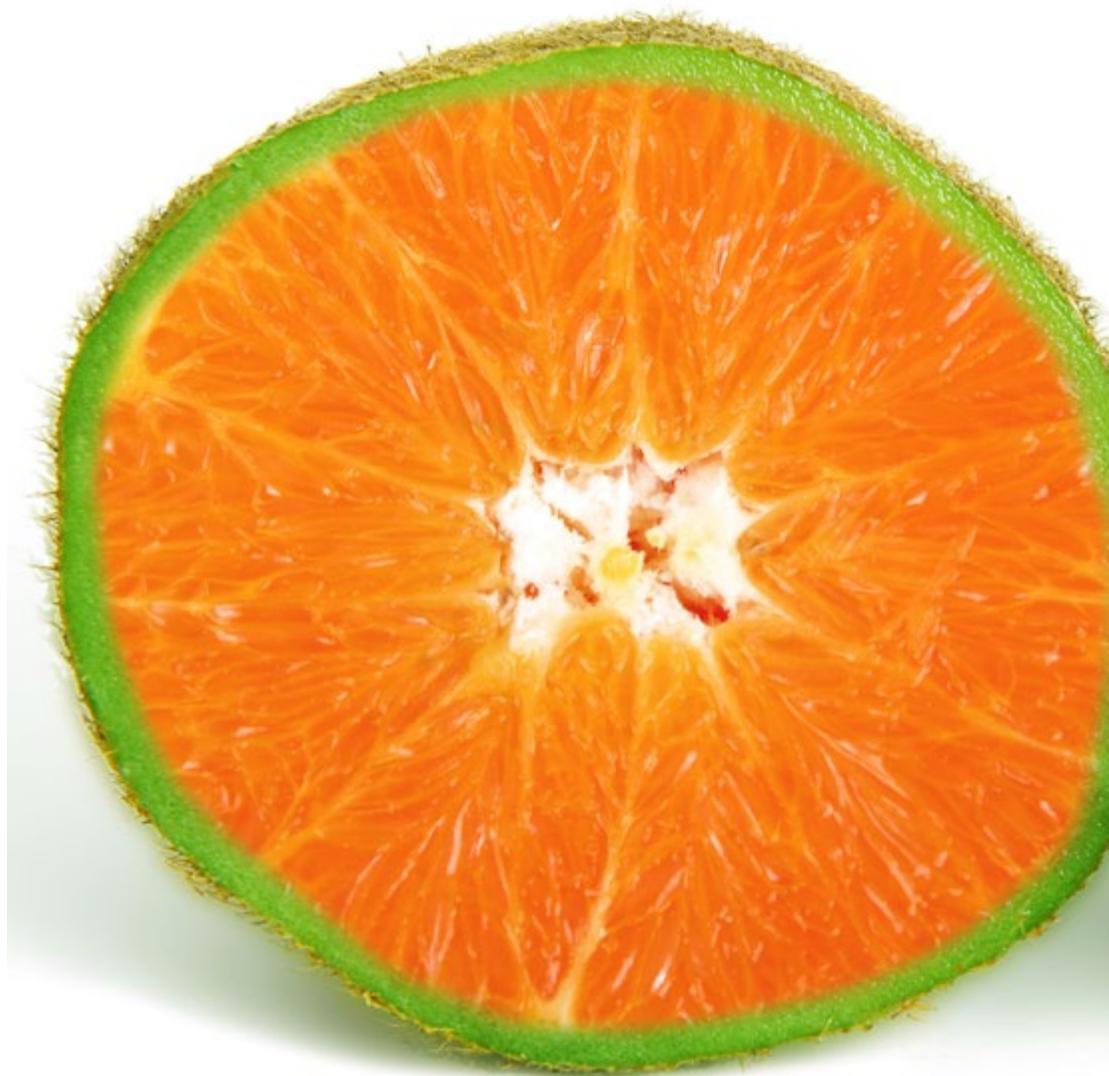
- 2.1. Óleos essenciais
- 2.2. Retificação de óleos essenciais processados
- 2.3. Extratos líquidos e corantes
- 2.4. Extratos sólidos
- 2.5. Exsudados
- 2.6. Concretos
- 2.7. Absolutos
- 2.8. Sumos de fruta concentrados e dissolvidos

Módulo 3. Introdução à utilização de aromatizantes na cozinha

- 3.1. Aromatizantes na cozinha
- 3.2. Preparação dos alimentos
- 3.3. Técnicas de aplicação tópica de aromatizantes na cozinha
- 3.4. Matriz do alimento
- 3.5. Condimentos e temperos

Módulo 4. Cozinha Molecular

- 4.1. Introdução à cozinha molecular
- 4.2. Técnicas: Esferificação direta
- 4.3. Técnicas: Esferificação inversa
- 4.4. Técnicas: Espumas
- 4.5. Técnicas: Nitrogénio líquido
- 4.6. Técnicas: Gelificações
- 4.7. Receitas





Módulo 5. Neuromoduladores como intensificadores do sabor dos alimentos

- 5.1. Melhorar o sabor e a ligação dos alimentos com açúcares moduladores
- 5.2. Bloqueadores de notas indesejáveis, edulcorantes conservantes e notas medicinais
- 5.3. Bloqueadores de ácido
- 5.4. Bloqueadores de ómeegas
- 5.5. Bloqueadores de soja
- 5.6. Melhoradores de notas doces e salgadas

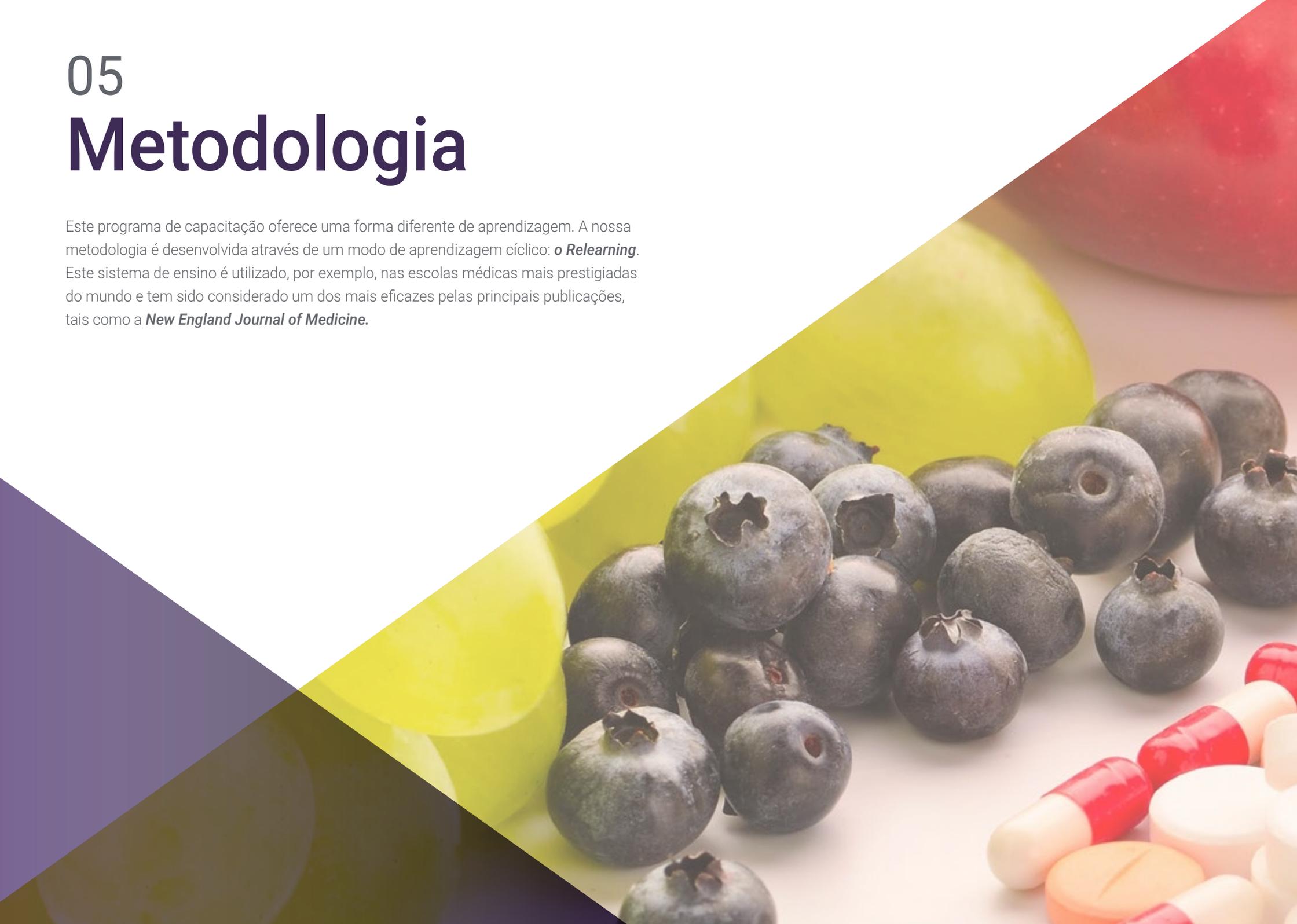
Módulo 6. Sabores Afetivos

- 6.1. Um dos maiores desafios atuais: Recordar é voltar a viver
- 6.2. Os sabores das frutas e as suas reações afetivas
- 6.3. Cerejas e chocolate como geradores de sentimentos e paixões
- 6.4. Frutas exóticas e tropicais que evocam diversão e um ambiente de festa
- 6.5. Espírito natalício
- 6.6. A gastronomia mexicana Orgulho nacional
- 6.7. Importância de desencadear a evocação de eventos passados, ocorrências ou informação armazenada

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

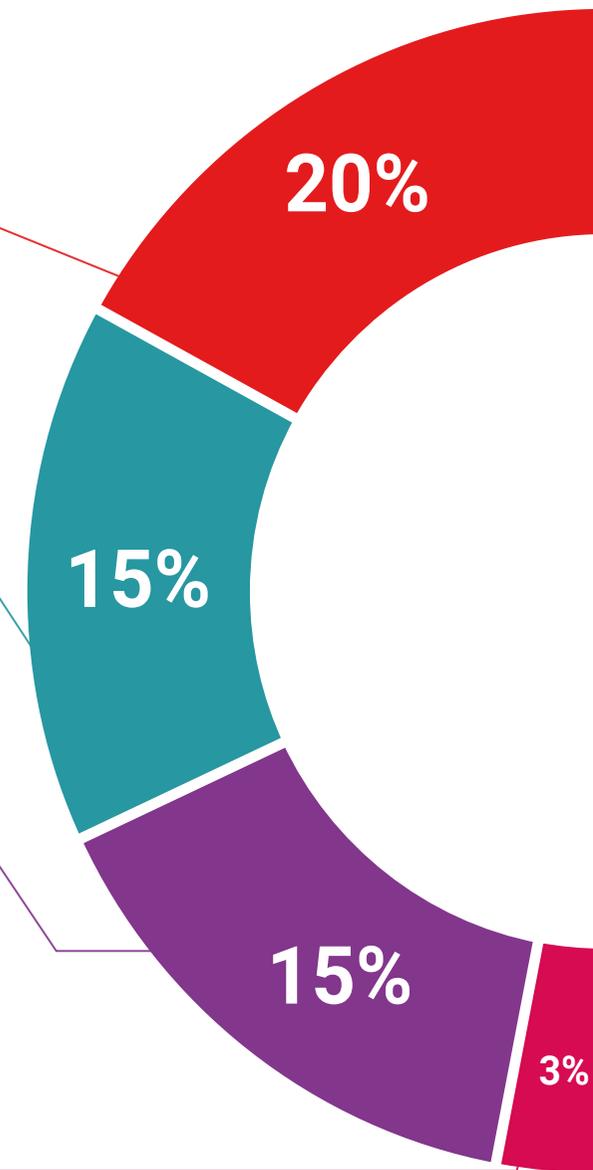
A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

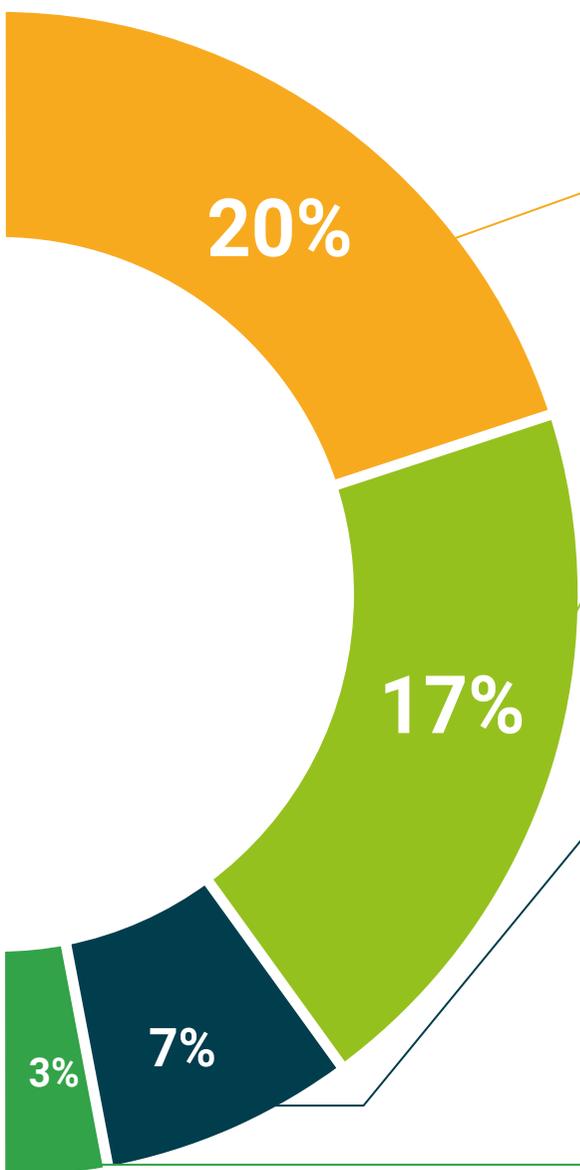
Este sistema para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



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 Especialização em Design de Sabores Aplicado à Gastronomia garante, para além de um conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado de Curso de Especialização 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 Especialização em Design de Sabores Aplicado à Gastronomia** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de receção, o certificado* correspondente ao título de **Curso de Especialização** 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 Especialização em Design de Sabores Aplicado à Gastronomia**

ECTS: **24**

Carga horária: **600**



*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



Curso de Especialização

Design de Sabores
aplicado à Gastronomia

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 24 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Curso de Especialização

Design de Sabores

Aplicado à Gastronomia

