

# Programa Avançado

Design de Sabores Aplicado  
à Gastronomia





## Programa Avançado

### Design de Sabores Aplicado à Gastronomia

- » 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-design-sabores-aplicado-gastronomia](http://www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-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

Certificado

---

*pág. 28*

# 01

# Apresentação

A gastronomia se encontra em um novo nível. Os consumidores exigem, cada vez mais, um trabalho que incorpore não apenas qualidade, mas também inovação aos pratos. Novos sabores, aromas e texturas. Pratos surpreendentes e novos. Neste contexto, o Programa Avançado de Design de Sabores Aplicado à Gastronomia oferece, pela primeira vez, a oportunidade de incorporar os desenvolvimentos teóricos e práticos necessários para alcançar a elite de criadores no mundo da gastronomia de vanguarda.

Um novo perfil, muito mais alinhado com as novas tendências, que se destaca por seu conhecimento de bioquímica e tendências de mercado, escuta ativa dos colegas e autocrítica dos resultados de cada projeto.





“

*A alta cozinha não está mais satisfeita com as habilidades tradicionais do profissional. Requer pessoas altamente capacitadas em áreas específicas, como a bioquímica do sabor ou a cozinha molecular”*

O Programa Avançado de Design de Sabores Aplicado à Gastronomia é apresentado como uma ação educativa que favorece a conexão, o aprendizado, a participação e a construção do conhecimento. Um programa que visa não apenas oferecer conhecimentos específicos, mas também criar profissionais capazes, inovadores e revolucionários em seu setor.

Estude com a TECH através de um programa educacional extremamente orientado à prática, ativa e participativa. Você trabalhará de maneira intensiva e completa, porém com flexibilidade.

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

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

Este **Programa Avançado de Design de Sabores Aplicado à Gastronomia** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são

- ♦ A mais recente tecnologia em software relearning
- ♦ Sistema de ensino extremamente visual, apoiado por conteúdos gráficos e esquemáticos de fácil assimilação e compreensão
- ♦ Desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas atuantes
- ♦ Sistemas de vídeo interativo de última geração
- ♦ Ensino apoiado na prática online
- ♦ Sistemas contínuo de atualização
- ♦ Aprendizagem autorregulada: total compatibilidade com outras ocupações
- ♦ Exercícios práticos para autoavaliação e verificação da aprendizagem
- ♦ Grupos de apoio e sinergias educacionais: perguntas 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 o curso



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

“

*O aspecto mais destacado de nossa metodologia educacional é a possibilidade da aprendizagem prática, mesmo em uma modalidade remota: um desafio que alcançamos e que proporciona aos nossos alunos os melhores resultados”*

O corpo docente do programa conta com profissionais de referência, que trazem a esta capacitação toda a experiência de seu trabalho. Além disso, especialistas de reconhecido prestígio participaram de sua concepção e elaboração, completando o programa de forma interdisciplinar. Professores com vocação que lhe darão o impulso necessário para crescer.

Graças ao seu conteúdo multimídia desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, você irá contar com um aprendizado situado e contextual. Ou seja, um ambiente simulado que proporciona uma aprendizagem imersiva, programada para capacitar diante de situações reais.

Um aprendizado onde você irá integrar o trabalho em equipe, aprendendo a pesquisar, argumentar e defender suas ideias e decisões. Desta maneira, trabalhamos juntos para desenvolver outras habilidades pessoais e profissionais, imprescindíveis para o seu sucesso pessoal e profissional.

*Descubra uma nova maneira de abordar a criatividade na gastronomia, aprofundando seus conhecimentos no sabor e sua relação com as emoções do consumidor. Um plus no cardápio de qualquer restaurante.*

*Uma experiência única, fundamental e decisiva para impulsionar seu desenvolvimento profissional.*



# 02 Objetivos

A TECH tem como objetivo preparar profissionais altamente qualificados para o mercado de trabalho. Além disso, este objetivo é complementado, de forma global, pela promoção do desenvolvimento humano que determina as bases para uma sociedade melhor. Este objetivo se concretiza ao proporcionar aos profissionais o acesso aos mais altos níveis de competência e controle. Uma meta que, 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 Design de Sabores Aplicado à Gastronomia no mercado educacional. Um programa único que lhe impulsionará para a vanguarda no seu setor “*



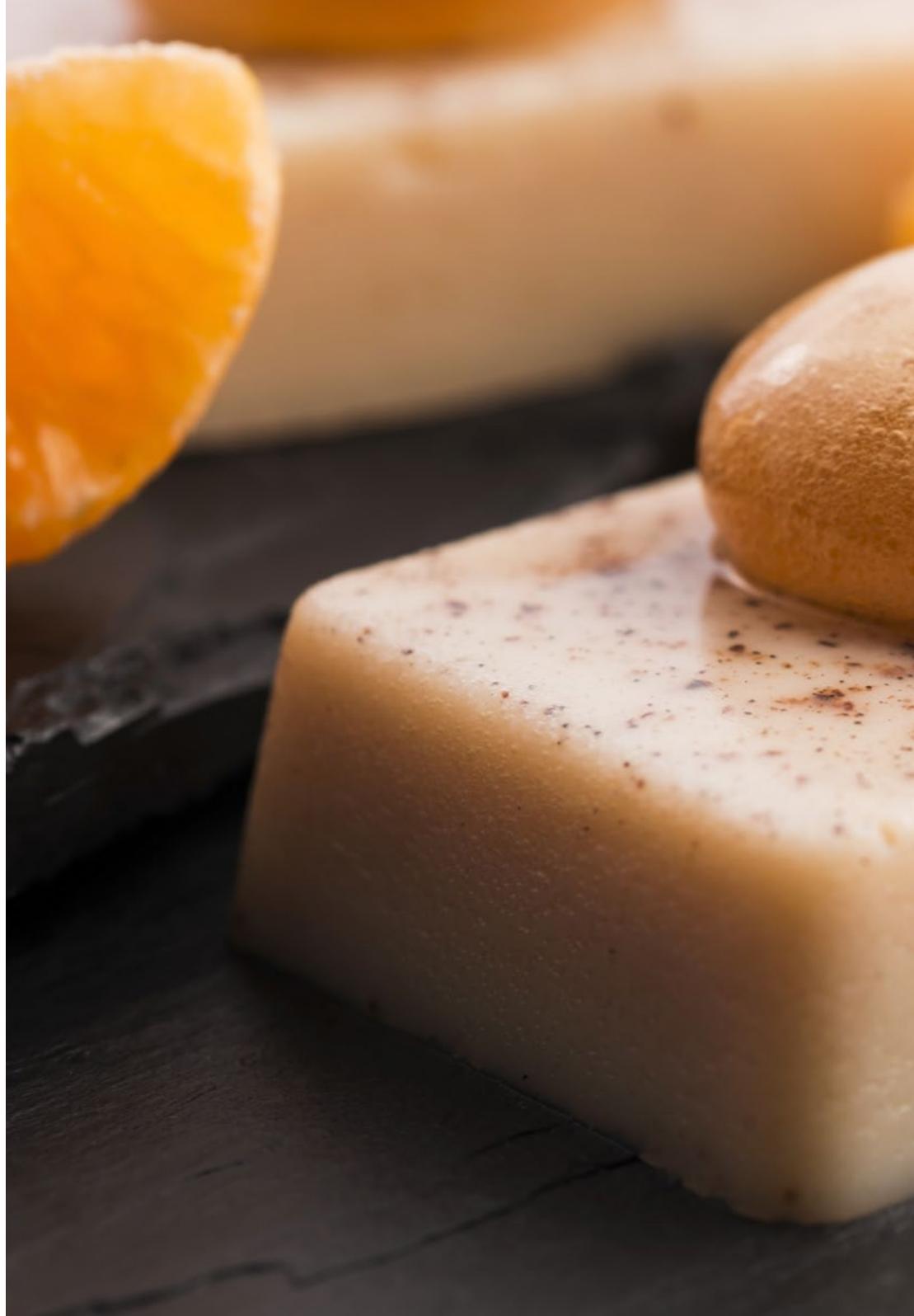
## Objetivos gerais

---

- ♦ 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 realizar diversas técnicas em Design de Sabores



*Trabalhe numa das áreas mais criativas e apaixonantes do mundo da gastronomia com o conhecimento de um profissional completo, qualificado para conduzir qualquer projeto ao sucesso"*





## Objetivos específicos

---

### **Módulo 1. Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos**

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

### **Módulo 2. Os azeites**

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

### **Módulo 3. Introdução ao uso de aromatizantes na cozinha**

- ♦ Determinar a dosagem de flavorizante na cozinha
- ♦ Identificar os veículos adequados para os sabores na cozinha
- ♦ Conhecer os complementos de sensações e sabores na cozinha

### **Módulo 4. Cozinha molecular**

- ♦ Entender a aplicação de técnicas de laboratório na preparação dos alimentos
- ♦ Elaborar entradas, pratos, sobremesas e bebidas utilizando técnicas e materiais inovadores da cozinha molecular

### **Módulo 5. Neuromoduladores na cozinha como intensificadores de sabor de alimentos**

- ♦ Regular / Eliminar notas indesejáveis nos alimentos através do uso de moduladores de sabor
- ♦ Ressaltar as notas de sabor desejáveis através do uso de neuromoduladores de sabor

### **Módulo 6. Sabores Afetivos**

- ♦ Manipular memórias e sensações afetivas através do Design dos Sabores

03

# Direção do curso

Como parte do conceito de qualidade total do nosso curso, 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, 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
- ♦ Aromista de Desenvolvimento ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

**Sra. Berenice Martínez Sánchez**

- ♦ Formada em Química de Alimentos
- ♦ Coordenadora de aplicações e biblioteca
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

**Sra. Alondra Magdalena Castañeda Olivera**

- ♦ Engenheira de Alimentos
- ♦ Comprador de Matéria-Prima
- ♦ Pesquisadora no Instituto Politécnico Nacional
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

**Sra. Maribel Peña García**

- ♦ Engenheira Bioquímica
- ♦ Mestre em Andrologia
- ♦ Especialista em Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicações
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

**Sr. Miguel Oviedo García**

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

**Sr. Santiago Nicolás Miriam**

- ♦ Aromista em Desenvolvimento
- ♦ Tecnólogo em Aplicação de Óleos e Sabores
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

**Sra. María de Guadalupe Monsivais Vilchis**

- ♦ Formada em Química de Alimentos
- ♦ Coordenadora de Avaliação Sensorial
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

**Sra. Solis Montiel Yoalli Lizbeth**

- ♦ Engenheira de Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones
- ♦ DEIMAN, Cidade do México Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Assistente de Desenvolvimento
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

**Sra. Karen Gómez Pérez**

- ♦ Formada em Ciências da Comunicação
- ♦ Especialista em Comunicação Publicitária e Análise do Comportamento do Consumidor
- ♦ Gerente de Marketing
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

**Sra. Déborah María Orozco López**

- ♦ Formada em Design Gráfico e Comunicação Visual
- ♦ Analista de Marketing Divisão Industrial
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

**Sra. María Luisa Carrasco Reyes**

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

**Sr. José Luis Curiel Monteagudo**

- ♦ Engenheiro Químico de Alimentos
- ♦ Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ♦ Professor da Universidade Claustro de Sor Clara
- ♦ Cidade do México

**Sr. Carlos Chef Orozco**

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

# 04

## Estrutura e conteúdo

Este curso oferece um formato 100% online, a fim de que o estudante possa atingir suas metas, escolhendo momento e lugar adequados para revisar o material disponível sempre que desejar. O aluno contará com um programa de estudos altamente estruturado que lhe permitirá conhecer 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. Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos

- 1.1. Introdução à neurogastronomia
- 1.2. Neuromoduladores
- 1.3. A comunicação olfativa e os padrões neurocognitivos
- 1.4. Atributos do sabor: a cor
- 1.5. A textura e a apreciação do sabor

### Módulo 2. Os óleos

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

### Módulo 3. Introdução ao uso de aromatizantes na cozinha

- 3.1. Os aromatizantes na cozinha
- 3.2. A preparação de alimentos
- 3.3. Técnicas tópicas para a aplicação de flavorizantes na cozinha
- 3.4. Matriz dos alimentos
- 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: Nitrogênio líquido
- 4.6. Técnicas: Gelificações
- 4.7. Receitas

#### Módulo 5. Neuromoduladores como intensificadores de sabor dos alimentos

- 5.1. Realçar e corrigir o sabor dos alimentos com açúcares moduladores
- 5.2. Bloqueadores para notas indesejáveis de edulcorantes, conservantes e medicinais
- 5.3. Bloqueadores de ácido
- 5.4. Bloqueadores de omegas
- 5.5. Bloqueadores de soja
- 5.6. Realçador de notas doces e salgadas

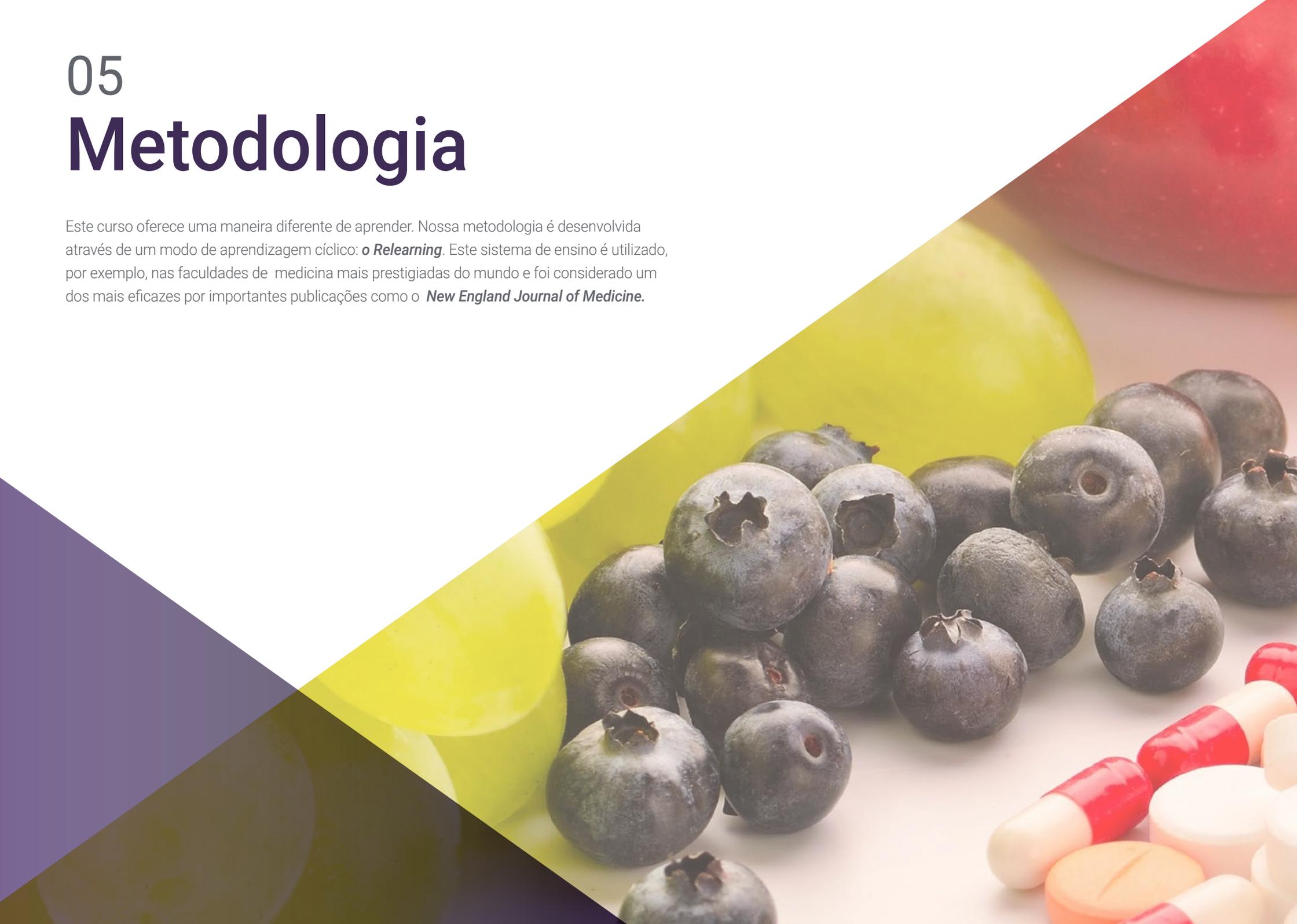
#### Módulo 6. Sabores Afetivos

- 6.1. Um dos maiores desafios atuais: recordar é reviver
- 6.2. Os sabores das frutas e suas reações afetivas
- 6.3. A cereja e o chocolate como geradores de sentimentos e paixões
- 6.4. Frutas exóticas e tropicais que remetem à diversão e a um ambiente de festa
- 6.5. Espírito natalino
- 6.6. Gastronomia mexicana. Orgulho nacional
- 6.7. A importância de originar a evocação de acontecimentos, eventos ou informações armazenadas no passado

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

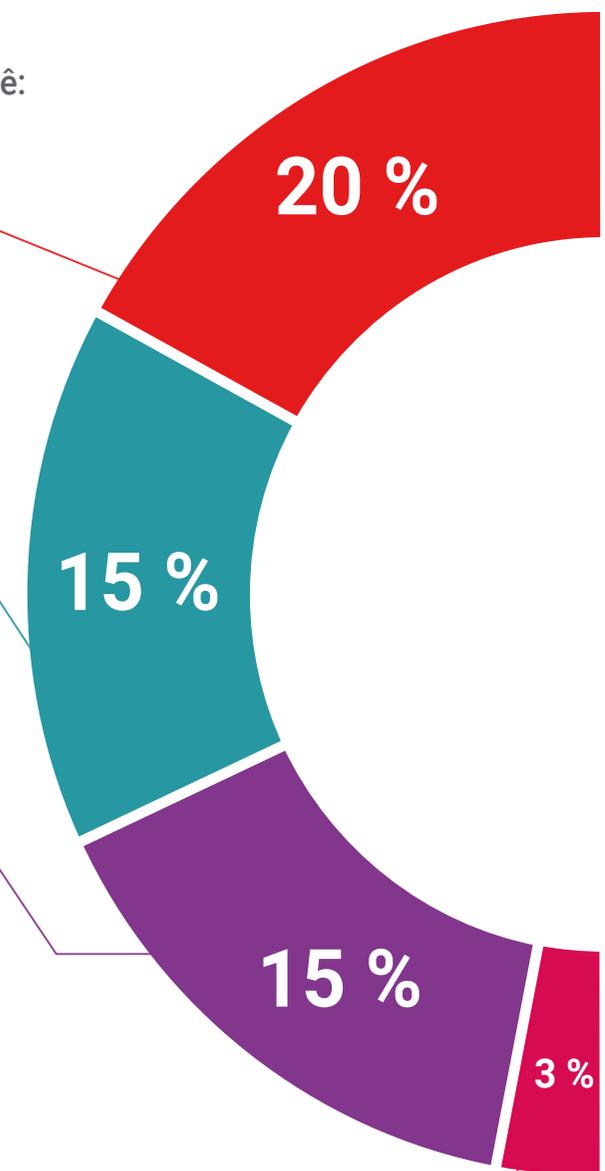
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais, com o objetivo de reforçar o conhecimento.

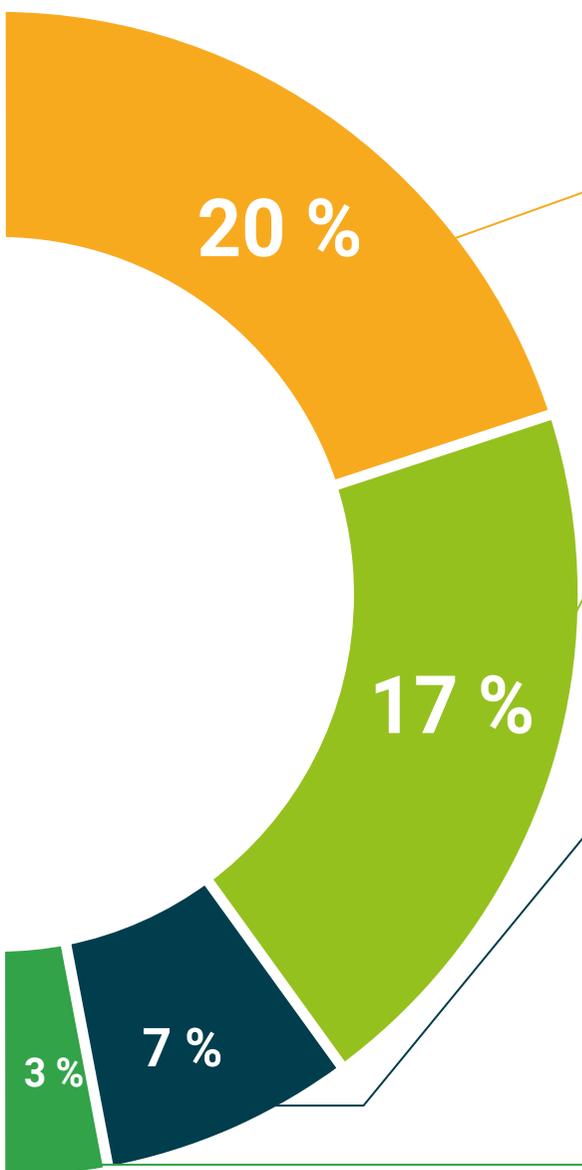
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa"



#### 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 rápidas de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem no aprendizado.



06

# Certificado

O Programa Avançado de Design de Sabores Aplicativos à Gastronomia garante, 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 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 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 Design de Sabores Aplicado à Gastronomia**

N.º de Horas Oficiais: **600h**



\*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 qualidade  
desenvolvimento

**tech** universidade  
tecnológica

**Programa Avançado**  
Design de Sabores  
Aplicado à Gastronomia

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

# Programa Avançado

Design de Sabores Aplicado  
à Gastronomia

