

# Certificat

Neuromodulateurs comme  
Exhausteurs de Goût  
dans l'Alimentation





## Certificat

### Neuromodulateurs comme Exhausteurs de Goût dans l'Alimentation

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/nutricion/curso-universitario/neuromodulateurs-exhausteurs-gout-alimentation](http://www.techtitute.com/fr/nutricion/curso-universitario/neuromodulateurs-exhausteurs-gout-alimentation)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Direction de la formation

---

*page 12*

04

Structure et contenu

---

*page 16*

05

Méthodologie

---

*page 20*

06

Diplôme

---

*page 28*

# 01

# Présentation

Dans la poursuite constante d'objectifs culinaires, le fonctionnement du cerveau est devenu un élément de travail supplémentaire pour l'expert culinaire moderne. Les neuromodulateurs, en tant que passerelle vers les sens, sont ainsi devenues une passerelle vers le succès culinaire. Avec ce Certificat, nous vous proposons une approche efficace et pratique de cette approche révolutionnaire de la cuisine d'avant-garde.





“

*Découvrez les neuromodulateurs et leur effet sur le goût et les choix des consommateurs, dans un programme intensif et rigoureux"*

Le Certificat en Neuromodulateurs comme Exhausteurs de Goût dans l'Alimentation est présenté comme une action éducatives qui favorise la connexion, l'apprentissage, la participation et la construction de connaissances. Un programme qui vise non seulement à vous fournir des connaissances spécifiques, mais aussi à créer des professionnels capables, innovants et révolutionnaires dans leur secteur.

Vous vous engagerez dans un parcours académique éminemment pratique, dynamique et interactif. Vous travaillerez de manière intensive mais flexible et concrète.

Vous serez suivi personnellement par un mentor qui vous accompagnera tout au long du programme.

Ce soutien sera assuré par un large éventail de possibilités de communication, en temps réel et en temps différé: messagerie interne, forums de discussion, service téléphonique, contact par courriel avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence.

De plus, vous pourra échanger avec d'autres étudiants et professionnels de ce domaine grâce aux différents systèmes que nous fournissons dans ce programme et grâce au réseau de networking.



*Ainsi, vous terminerez votre formation en étant connecté au monde professionnel. Êtes vous prêt à vous lancer dans ce projet”*

Ce **Certificat en Neuromodulateurs comme Exhausteurs de Goût dans l'Alimentation** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ Les dernières technologies en matière de logiciels d'enseignement en ligne
- ♦ Un système d'enseignement intensément visuel, soutenu par un contenu graphique et schématique facilitant la compréhension et l'assimilation
- ♦ Le développement de cas pratiques présentés par des experts en activité
- ♦ Systèmes de vidéos interactives de pointe
- ♦ Enseignement basé sur la télépratique
- ♦ Des systèmes d'améliorations et de mises à jour continues
- ♦ Un apprentissage autorégulable: compatibilité totale avec d'autres occupations
- ♦ Les exercices pratiques d'auto-évaluation et de suivi de la progression de l'apprentissage
- ♦ Groupes de soutien et synergies éducatives: questions à l'expert, forums de discussion et de connaissances
- ♦ La communication avec l'enseignant et le travail de réflexion individuel
- ♦ Les contenus sont disponibles à partir de tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet
- ♦ Banques de documentation complémentaire disponibles en permanence, même après le programme

“ *Un Certificat conçu sur la base de l'expérience des professionnels du secteur, qui vous accompagneront dans un parcours d'apprentissage conçu pour être immédiatement mis en pratique* ”

Notre personnel enseignant est composé de professionnels en activité. Cela permet de garantir que l'objectif visé par la mise à jour des connaissances soit atteint. Une équipe pluridisciplinaire de professeurs formés et expérimentés dans différents environnements qui développeront les connaissances théoriques de manière efficace, mais surtout, mettront au service du programme les connaissances pratiques issues de leur propre expérience: une des qualités différentielles de ce Certificat.

Cette maîtrise du sujet est complétée par l'efficacité de la conception méthodologique de ce programme. Conçu par une équipe pluridisciplinaire d'experts en *e-Learning*, qui intègre les dernières avancées en matière de technologie éducative. Ainsi, vous pourrez étudier avec une gamme d'outils multimédias pratiques, qui apporteront la fonctionnalité dont vous avez besoin dans votre spécialisation.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage par Problèmes: une approche qui conçoit l'apprentissage comme un processus éminemment pratique. Pour y parvenir à distance, nous utiliserons la télépratique: à l'aide d'un innovant système de vidéos interactives, et le *Learning from an Expert* vous acquérez les connaissances comme si vous y étiez confronté. Un concept qui permet d'intégrer et de fixer votre apprentissage de manière plus réaliste et permanente.

*L'observation de l'expert, pendant l'exercice déclenche des mécanismes cérébraux similaires à ceux durant la réalisation d'une activité: c'est le principe de la grande efficacité de notre méthode "learning from an expert."*

*Ce 100% en ligne, vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en améliorant vos connaissances dans ce domaine.*



# 02 Objectifs

TECH Université Technologique, vise à former des professionnels hautement qualifiés pour une expérience professionnelle. Un objectif qui se complète de manière globale, avec la promotion du développement humain afin d'améliorer les bases de notre société. Cet objectif se concrétise en aidant les professionnels à atteindre un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que vous pouvez considérer comme acquis, avec un programme de haute intensité et de haute précision.



“

*Notre objectif est le vôtre: vous fournir la meilleure formation en ligne et la meilleure spécialisation dans ce domaine sur le marché de l'éducation. Une Certificat unique en son genre qui vous propulsera à l'avant-garde de votre secteur d'activité"*



## Objectifs généraux

---

- Définir et classer les saveurs
- Fournir aux participants une vue d'ensemble de la chimie des arômes et les relations sensorielles
- Identifier les processus neuronaux qui sont affectés par les saveurs
- Appliquer la chimie des arômes aux processus
- Identifier les principales sources et les principaux fournisseurs de produits chimiques aromatiques
- Réaliser le processus de création d'arômes dans différents environnements
- Appliquer les techniques d'innovation maximale dans la conception d'arômes
- Révolutionner la gastronomie par la chimie et d'autres techniques
- Comprendre comment réaliser les différentes techniques de création d'arômes





## Objectifs spécifiques

---

- Moduler / Éliminer les notes alimentaires indésirables grâce à l'utilisation de modulateurs de goût
- Mise en évidence des notes aromatiques souhaitables par l'utilisation de neuromodulateurs d'arômes

“

*Découvrez les Neuromodulateurs comme Exhausteurs de Goût dans l'Alimentation: l'un des domaines les plus créatifs et les plus passionnants du monde de la gastronomie et l'alimentation”*

03

# Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre Certificat nous sommes fiers de vous offrir un personnel enseignant du plus haut niveau, choisi pour son expérience avérée dans le domaine de l'éducation. Des professionnels de différents domaines et compétences qui composent ce programme multidisciplinaire complet. Une occasion unique d'apprendre auprès des meilleurs.



“

*Un impressionnant corps enseignant, composé de professionnels de différents domaines de compétence, seront vos professeurs pendant votre formation: une occasion unique à ne pas manquer"*

## Direction



### M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Ingénieur Aromaticien Senior Laboratoire de Conception d'Arômes de la Société Multinationale DEIMAN
- ♦ Avec 40 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire mexicaine, néerlandaise et américaine
- ♦ Création et développé des pour les segments des produits laitiers, de la boulangerie, de la confiserie, des boissons et des produits salés
- ♦ Ingénieur Aromaticien Senior depuis 1985
- ♦ Ingénieur Supérieur, Technologique et d'Etudes Supérieures de Monterrey, Mexique
- ♦ Professeur en Biochimie, Technologique et d'Etudes Supérieures de Monterrey, Mexique
- ♦ Conférencier à l'université de Durango, au Symposium Frutech sur les agrumes à Mexico et au Food Technology Summit & Expo 2015

## Professeurs

### M. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingénieur en Alimentation
- ♦ Flavourist en Développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico Morales Heredia, Ana Gabriela

### Mme Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Diplômé en Chimie Alimentaire
- ♦ Master en qualité et statistiques appliquées
- ♦ Technologue des Applications ETADAR par DEIMAN, Mexico

### M. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Technicien de Laboratoire
- ♦ Assistant de Développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico

### M. García Zepeda, Rafael

- ♦ Ingénieur biochimiste industriel
- ♦ Spécialisation en biotechnologie
- ♦ Responsable de la Législation et Normes
- ♦ DEIMAN, Mexico

### Mme Chávez Barrios, Meida

- ♦ Technicien de Laboratoire
- ♦ Assistant de Développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico

### M. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingénieur Chimiste Industriel
- ♦ Développement Flavourist ETADAR by DEIMAN, Mexico

**Mme Martínez Sánchez, Berenice**

- ♦ Diplômé en Chimie Alimentaire
- ♦ Coordinateur des applications et de la bibliothèque
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Castañeda Olivera, Alondra Magdalena**

- ♦ Ingénieur en Alimentation
- ♦ Acheteur de Matières Premières
- ♦ Chercheur en projets à l'Institut National Polytechnique
- ♦ DEIMAN, Mexico City

**Mme Peña García, Maribel**

- ♦ Ingénieur biochimiste
- ♦ Master en Andrologie
- ♦ Spécialiste en Aliments
- ♦ Technologue des Applications
- ♦ DEIMAN, Mexico

**M. Oviedo García, Miguel**

- ♦ Technicien de Laboratoire Clinique
- ♦ Coordinateur de la mise en œuvre
- ♦ DEIMAN, Mexico City

**M. Miriam, Santiago Nicolás**

- ♦ Développement Flavourist
- ♦ Technologue des applications des huiles et des arômes
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Monsivais Vilchis, María de Guadalupe**

- ♦ Diplômé en Chimie Alimentaire
- ♦ Coordinateur de l'Évaluation Sensorielle
- ♦ DEIMAN, Mexico

**Mme Solis Montiel, Yoalli Lizbeth**

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Technologue des Applications
- ♦ DEIMAN, Mexico Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Assistant de Développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico

**Mme Gómez Pérez, Karen**

- ♦ Diplômé en Sciences de la Communication
- ♦ Spécialiste de la Communication Publicitaire et l'Analyse des Consommateurs
- ♦ Responsable du Marketing
- ♦ DEIMAN, Mexico

**Mme Orozco López, Déborah María**

- ♦ Licence en Conception de Communication Graphique
- ♦ Analyste Marketing de la Division Industrielle
- ♦ DEIMAN, Mexico

**Mme Carrasco Reyes, Maria Luisa**

- ♦ Ingénieur Industriel
- ♦ Coordinateur de projet
- ♦ DEIMAN, Mexico City

**M. Curiel Monteagudo, José Luis**

- ♦ Ingénieur en Chimie Alimentaire
- ♦ Master en Sciences et Technologies de l'Alimentation
- ♦ Professeur à l'Université Chaire de Sor Clara
- ♦ Mexico

**M. Orozco, Carlos**

- ♦ Diplôme en gastronomie
- ♦ Université ibéro-américaine de Leon Gto
- ♦ Chef exécutif à Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, Mexique

# 04

## Structure et contenu

Un programme sur mesure qui est enseigné 100% en ligne, afin que vous puissiez choisir le moment et le lieu qui conviennent le mieux à votre disponibilité, en fonction de votre emploi du temps et vos intérêts. Pendant douze mois, vous suivrez un programme complet et bien structuré qui vous permettra d'apprendre chacun des aspects essentiels du métier d'aromaticien. Une expérience stimulante qui vous permettra de jeter les bases de votre réussite en tant que créateur de saveurs et d'arômes.





“

*Un programme complet qui vous guidera  
à travers les propositions d'apprentissage  
les plus stimulantes et créatives”*

## Module 1. Les neuromodulateurs comme exhausteurs de goût dans l'alimentation

- 1.1. Augmenter le goût et fixer des aliments avec des sucres modulateurs
- 1.2. Bloqueurs de notes indésirables d'édulcorants, de conservateurs et de produits médicinaux
- 1.3. Bloqueurs d'acide
- 1.4. Bloqueurs d'omégas
- 1.5. Bloqueurs de soja
- 1.6. Exhausteurs de notes sucrées et salées





“*TECH est est la première école de sciences humaines, 100% en ligne, accréditée pour utiliser la méthodologie du réapprentissage dans le monde: une méthode innovante et efficace qui vous surprendra par ses résultats*”

# 05

# Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"*

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

*Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.*



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

*Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"*

#### L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



## Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



*Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.*

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



#### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



#### Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



#### Résumés interactifs

Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





#### Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



#### Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



#### Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



#### Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



# 06 Diplôme

Le Certificat en Neuromodulateurs comme Exhausteurs de Goût dans l'Alimentation garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Complétez ce programme et recevez  
votre diplôme sans avoir à vous soucier  
des déplacements ou des démarches  
administratives inutiles”*

Ce **Certificat en Neuromodulateurs comme Exhauteurs de Goût dans l'Alimentation** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception le diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Neuromodulateurs comme Exhauteurs de Goût dans l'Alimentation**

N.º d'heures officielles: **150 h.**



\*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent qualité

en ligne formation

apprentissage institutions

classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

### Certificat

Neuromodulateurs comme  
Exhausteurs de Goût  
dans l'Alimentation

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

# Certificat

Neuromodulateurs comme  
Exhausteurs de Goût  
dans l'Alimentation

