

Certificat

Méthodologie de la Création des Saveurs





Certificat

Méthodologie de la Création des Saveurs

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 à 4 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/methodologie-creation-saveurs

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

L'innovation dans le domaine des sensations gustatives est un défi permanent pour les professionnels de ce secteur. La création de nouvelles saveurs, arômes, textures et formes est devenue une condition indispensable pour être compétitif sur un marché en constante évolution. Ce Certificat en Méthodologie de la Création des Saveurs vous offre, en quelques semaines seulement, une approche intéressante de l'une des parties les plus spécifiques de ce domaine.





“

*Les connaissances nécessaires pour
développer une méthodologie correcte
dans la création d'arômes, à votre
portée en seulement 4 semaines"*

Le Certificat en Méthodologie de la Création des Saveurs est présenté comme une action de formation qui favorise la connexion, l'apprentissage, la participation et la construction de connaissances. Un programme qui vise non seulement à offrir des connaissances spécifiques, mais aussi à créer des professionnels capables, innovants et révolutionnaires dans leur secteur.

Vous vous engagerez avec nous dans un itinéraire de formation, avec une orientation éminemment pratique, active et participative. Vous travaillerez de manière intensive mais flexible, globale mais concrète.

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

Cet accompagnement sera effectif grâce à un large éventail de possibilités de communication, en temps réel et en différé: messagerie interne, forums de discussion, service d'accueil téléphonique, contact par courriel avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence.

En outre, vous pourrez échanger avec d'autres étudiants et professionnels de ce domaine grâce aux différents systèmes fournis dans le cours et au travail en *networking* intégré au cours.

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan qui apportent l'expérience de leur travail à cette formation. De plus, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs à vocation qui donneront l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel. En d'autres termes, un environnement simulé qui permettra un apprentissage en immersion et programmé pour s'entraîner à des situations réelles.

Un processus d'apprentissage que devrez intégrer au travail en équipe, en apprenant à rechercher, à argumenter et à défendre vos idées et vos décisions. Ainsi, nous travaillons avec vous pour développer les autres compétences qui sont essentielles à la réussite personnelle et professionnelle.

Ce **Certificat en Méthodologie de la Création des Saveurs** contient le programme scientifique le plus complet et le plus à jour du marché. Ses principales caractéristiques sont:

- ◆ Dernières technologies en matière de logiciels d'enseignement en ligne
- ◆ Système d'enseignement intensément visuel, soutenu par des contenus graphiques et schématiques faciles à assimiler et à comprendre
- ◆ Développement d'études de cas présentées par des experts actifs
- ◆ Systèmes vidéo interactifs de pointe
- ◆ Enseignement basé sur la télépratique
- ◆ Systèmes de mise à jour et de recyclage continus
- ◆ Apprentissage autorégulé: compatibilité totale avec d'autres professions
- ◆ Exercices pratiques pour l'auto-évaluation et la vérification de l'apprentissage
- ◆ Groupes de soutien et synergies éducatives: questions à l'expert, forums de discussion et de connaissances
- ◆ Communication avec l'enseignant et travail de réflexion individuel
- ◆ Disponibilité des contenus à partir de tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet
- ◆ Une banque de documentation complémentaire est disponible en permanence, même après le cours

“

Un diplôme élémentaire, indispensable pour vous maintenir à la pointe des exigences actuelles du marché de l'alimentation et de la gastronomie”

Notre personnel enseignant est composé de professionnels en activité. De cette façon, il garantit que l'objectif visé par la mise jour de la formation est atteint. Une équipe multidisciplinaire d'enseignants formés et expérimentés dans différents environnements, qui développeront les connaissances théoriques de manière efficace, mais surtout, ils mettront au service du cours les connaissances pratiques issues de leur propre expérience: une des qualités différentielles de ce cours.

Cette maîtrise du sujet est complétée par l'efficacité de la conception méthodologique de ce cours. Développé par une équipe multidisciplinaire d'experts en *elearning*, il intègre les dernières avancées en matière de technologie éducative. Ainsi, vous pourrez étudier avec une gamme d'outils multimédias confortables et polyvalents, qui vous donneront l'opérabilité dont vous avez besoin dans votre formation.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage Par les Problèmes: une approche qui conçoit l'apprentissage comme un processus éminemment pratique. Pour y parvenir à distance, on utilisera la télépratique: à l'aide d'un système innovant de vidéos interactives et du *learning from an expert* vous pourrez acquérir les connaissances comme si vous étiez confronté au cas que vous apprenez à ce moment-là. Un concept qui vous permet d'intégrer et de fixer votre apprentissage de manière plus réaliste et permanente.

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

Ce Certificat 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, par ailleurs, de manière globale, avec la promotion du développement humain qui jette les bases d'une société meilleure. Cet objectif est atteint en aidant les professionnels à accéder à un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que en six mois seulement, vous serez en mesure d'atteindre grâce à un cours de haute intensité et précision.





“

Notre objectif est le vôtre: vous fournir le meilleur diplôme en ligne sur le marché de l'éducation en matière de méthodologie pour de création d'arômes. Un cours unique en son genre qui vous propulsera à l'avant-garde de votre secteur"



Objectifs généraux

- ♦ Revoir et unifier les concepts appris pour la création de saveurs et d'arômes émotionnels réussis
- ♦ Déterminez l'utilisation de la chromatographie pour générer des arômes
- ♦ Obtenir de nouveaux outils qui vous permettront d'améliorer vos capacités de créativité et d'innovation





“

*Entrez dans l'un des domaines
les plus créatifs et les plus
passionnants du monde de la
gastronomie et de l'alimentation”*

03

Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre cours, 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 un ensemble multidisciplinaire complet. Une occasion unique d'apprendre 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

- ♦ Responsable technique (aromaticien principal) chez ETADAR. Laboratoire de conception d'arômes de la société multinationale DEIMAN
- ♦ Il a 40 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire mexicaine, néerlandaise et américaine. Au cours de sa carrière, il a créé et développé des arômes pour les segments des produits laitiers, de la boulangerie, de la confiserie, des boissons et des produits salés
- ♦ Il est reconnu comme aromaticien principal depuis 1985. Il est titulaire d'un diplôme d'ingénieur et d'une maîtrise en biochimie de l'Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Mexique
- ♦ Au cours de sa carrière, il a donné de nombreuses conférences sur la "Création et l'application d'arômes dans l'industrie alimentaire" à l'Université de Durango, la "Création de notes de pointe dans les arômes d'agrumes" au Symposium Frutech Citrus, la "Création d'arômes" à Mexico ou les "Arômes natifs" au Food Technology Summit & Expo 2015, entre autres
- ♦ Il dirige actuellement ce programme de formation visant à actualiser les connaissances des aromaticiens seniors, à préparer les aromaticiens stagiaires et à fournir aux entrepreneurs et aux chefs de l'industrie hôtelière et de la restauration un outil pour briser le moule et continuer à transformer le concept de cuisine et d'arôme tel que nous le connaissons

Professeurs

M. Coranguez Reyes Gabriel

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Flavourist en développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

Mme Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Maîtrise en qualité et statistiques appliquées
- ♦ Technologue en applications ETADAR by DEIMAN, Mexico City

M. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Technicien de laboratoire
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

M. García Zepeda, Rafael

- ♦ Ingénieur biochimiste industriel
- ♦ Spécialisation en biotechnologie
- ♦ Responsable de la législation et des normes
- ♦ DEIMAN, Mexico City

M. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Technicien de laboratoire
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

M. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingénieur chimiste industriel
- ♦ Aromaticien ETADAR par DEIMAN, Mexico City

Mme Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Coordinateur des demandes et de la bibliothèque
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

Mme Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Acheteur de matières premières
- ♦ Chercheur sur des projets à l'Instituto Politécnico Nacional
- ♦ DEIMAN, Mexico City

Mme Peña García, Maribel

- ♦ Ingénieur biochimiste
- ♦ Master en andrologie
- ♦ Spécialiste de l'alimentation
- ♦ Technologue des applications
- ♦ DEIMAN, Mexico City

M. Oviedo García, Miguel

- ♦ Technicien de laboratoire clinique
- ♦ Coordinateur de la mise en œuvre
- ♦ DEIMAN, Mexico City

M. Miriam Santiago Nicolás

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

Mme Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Coordinateur de l'évaluation sensorielle
- ♦ DEIMAN, Mexico City

Mme Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Technologue des applications
- ♦ DEIMAN, Mexico City Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

Mme Gómez Pérez, Karen

- ♦ Diplômé en sciences de la communication
- ♦ Spécialiste de la communication publicitaire et de l'analyse des consommateurs
- ♦ Responsable du marketing
- ♦ DEIMAN, Mexico City

Mme Orozco López, Déborah María

- ♦ Diplôme en design de communication graphique
- ♦ Analyste marketing de la division industrielle
- ♦ DEIMAN, Mexico City

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 Claustro de Sor Clara
- ♦ Mexico City

M. Chef Orozco, Carlos

- ♦ Diplôme en gastronomie
- ♦ Université Iberoamericana de Leon Gto
- ♦ Chef exécutif au Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, Mexique

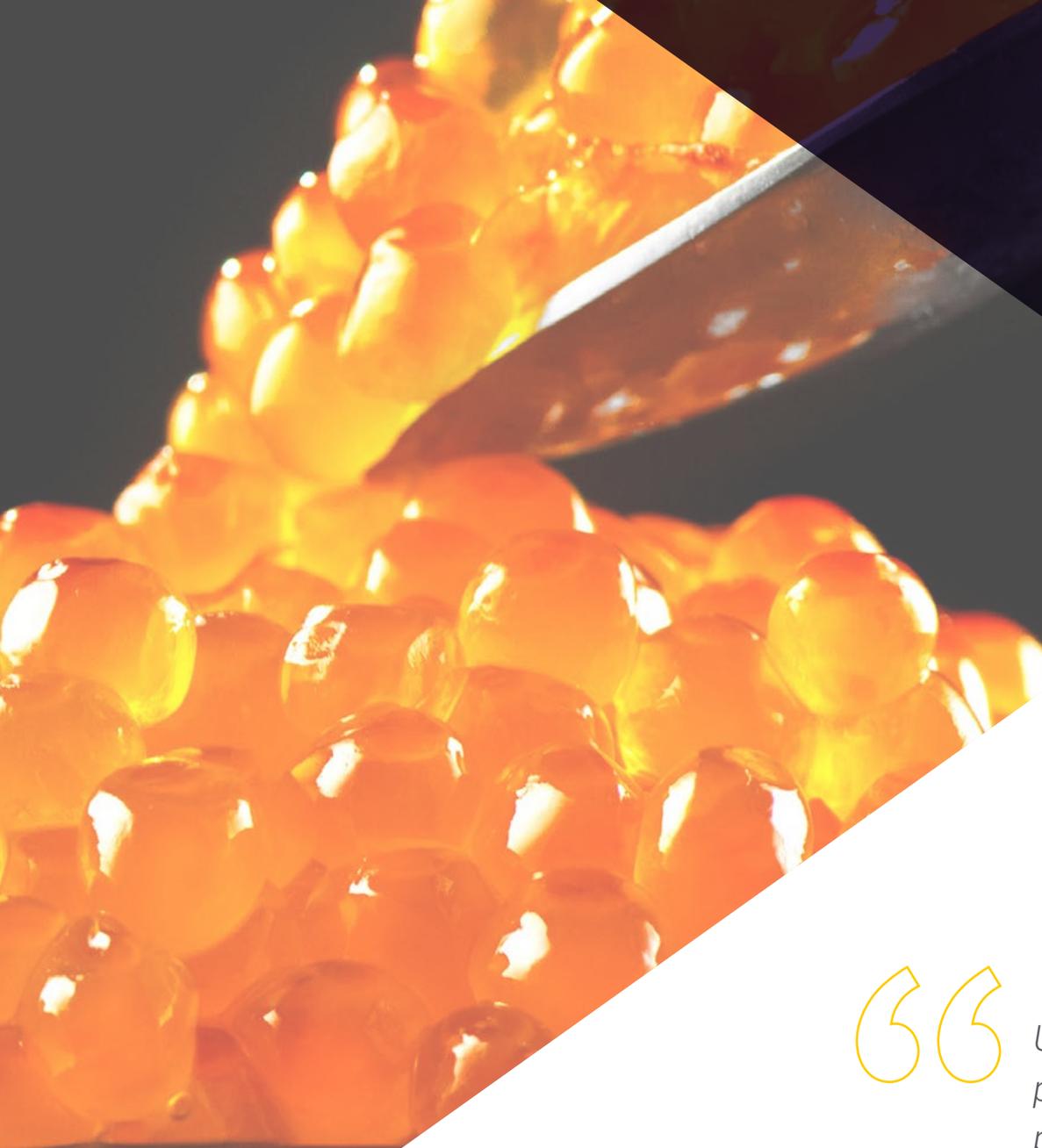
04

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 deux mois, vous suivrez un programme complet et bien structuré qui 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 syllabus complet qui vous fera passer par les propositions d'apprentissage les plus stimulantes et les plus créatives”

Module 1. Création et méthodologie

- 1.1. Olfaction, classification et différenciation des odeurs et des goûts
- 1.2. Mémorisation de l'odorat et du goût
- 1.3. Création et méthodologie de base dans le développement des arômes
- 1.4. Conception expérimentale dans le développement des saveurs
- 1.5. Interprétation des chromatographies et utilisation dans la création d'arômes





“

Pour que vous terminiez votre formation en étant connecté au monde professionnel. Prêt à démarrer votre projet”

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

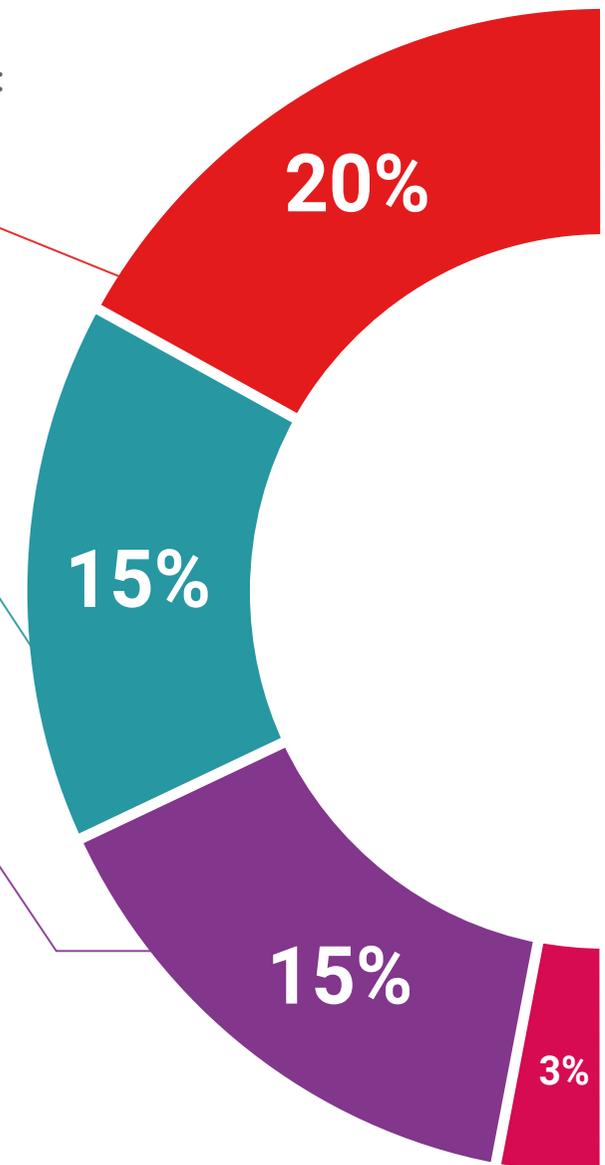
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Méthodologie de la Création des Saveurs vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès
et recevez votre diplôme universitaire
sans avoir à vous soucier des
voyages ou de la paperasserie”*

Ce **Certificat en Méthodologie de la Création des Saveurs** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat en Méthodologie de la Création des Saveurs**.

N.º d'Heures Officielles: **100 h**.



future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

tech université
technologique

Certificat

Méthodologie de la
Création des Saveurs

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 à 4 semaines
- » Qualification: TECH Université
Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Méthodologie de la Création des Saveurs

