

Esperto Universitario

Design del Gusto Applicato
alla Gastronomia





Esperto Universitario

Design del Gusto

Applicato alla

Gastronomia

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-design-gusto-applicato-gastronomia



Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 20

06

Titolo

pag. 28

01

Presentazione

La gastronomia ha raggiunto un nuovo livello. Il consumatore esige, sempre di più, un lavoro che incorpori non solo la qualità ma anche l'innovazione nei piatti. Nuovi sapori e consistenze, nuovi aromi. Nuovi piatti sorprendenti. In questo contesto, l'Esperto Universitario in Design del Gusto ti offre, per la prima volta, l'opportunità di incorporare gli sviluppi teorici e pratici necessari per raggiungere l'élite dei creatori nel mondo della gastronomia d'avanguardia.

Un nuovo profilo, molto più in linea con le nuove tendenze, che si distingue per la conoscenza della biochimica e dei trend di mercato, l'ascolto attivo con i colleghi e l'autocritica dei risultati di ogni progetto.





“

L'alta cucina non si accontenta più delle competenze tradizionali dei professionisti. Richiede persone altamente preparate in aree specifiche come la biochimica del sapore o la cucina molecolare"

L'Esperto Universitario in Design del Gusto Applicato alla Gastronomia si presenta come un progetto educativo che favorisce la connessione, l'apprendimento, la partecipazione e la costruzione della conoscenza. Un programma che mira non solo a fornire conoscenze specifiche, ma anche a creare professionisti capaci, innovativi e rivoluzionari nel loro settore.

Lo studente intraprenderà con noi un itinerario educativo orientato soprattutto alla pratica, in cui sono richieste attività e partecipazione. Lavorerà in modo intenso ma flessibile, completo ma concreto.

Sarà seguito personalmente da un mentore, che lo accompagnerà nella tua educazione durante tutto il programma.

Questo supporto sarà fornito attraverso una vasta gamma di possibilità di comunicazione, sia in tempo reale che in differita: messaggistica interna, forum di discussione, servizio telefonico, contatto e-mail con la segreteria tecnica, chat e videoconferenza.

Inoltre, potrà condividere con altri studenti e professionisti del settore i diversi metodi che verranno forniti nel programma, e il networking incorporati nello stesso.



La gastronomia di oggi ha bisogno di professionisti qualificati nella ricerca culinaria nel campo dei nuovi sapori. Diventa parte del futuro della gastronomia di alto livello"

Questo **Esperto Universitario in Design del Gusto Applicato alla Gastronomia** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ♦ Ultima tecnologia nel software di e-learning
- ♦ Sistema di insegnamento intensamente visivo, supportato da contenuti grafici e schematici di facile assimilazione e comprensione
- ♦ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in attività
- ♦ Sistemi di video interattivi di ultima generazione
- ♦ Insegnamento supportato dalla telepratica
- ♦ Sistemi di aggiornamento permanente
- ♦ Studio gestito in autonomia: piena compatibilità con altri impegni
- ♦ Esercizi pratici per l'autovalutazione e la verifica dell'apprendimento
- ♦ Gruppi di appoggio e sinergie educative: domande agli esperti, forum di discussione e conoscenza
- ♦ Comunicazione con l'insegnante e lavoro di riflessione individuale
- ♦ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet
- ♦ Banche di documentazione complementare sempre disponibili, anche dopo il corso

“

Scopri un nuovo modo di approcciare la creatività in gastronomia, approfondendo il sapore e il suo rapporto con le emozioni del consumatore. Un valore aggiunto nel menù di qualsiasi ristorante"

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente. Alla sua progettazione ed elaborazione, inoltre, partecipano personaggi di prestigio che completano il programma in modo interdisciplinare. Insegnanti con una vocazione che daranno l'impulso necessario per crescere.

Grazie al suo contenuto multimediale sviluppato con le ultime tecnologie educative, sarai immerso in un apprendimento situato e contestuale. Questa specializzazione permette di esercitarsi in simulazioni che forniscono un apprendimento coinvolgente programmato attraverso situazioni reali.

Un processo di apprendimento che dovrai integrare nel lavoro in team, imparando a ricercare, argomentare e difendere le tue idee e decisioni. In questo modo, lavoriamo insieme a te per sviluppare altre abilità personali e professionali che sono essenziali per il successo.

L'aspetto più rilevante della nostra formula educativa è la possibilità di apprendimento pratico, anche a distanza: un obiettivo che abbiamo raggiunto e che fornisce ai nostri studenti i migliori risultati.

Un'esperienza educativa unica, chiave e decisiva per potenziare il tuo sviluppo professionale"



02 Obiettivi

TECH ha l'obiettivo di preparare professionisti altamente qualificati per il mondo lavorativo. Un obiettivo che si completa inoltre, in modo globale, con la promozione dello sviluppo umano che pone le basi per una società migliore. Ciò si materializza aiutando i professionisti ad accedere a un livello maggiore di competenza e di controllo. Un obiettivo che, in soli sei mesi, potrai raggiungere grazie ad un programma di grande intensità e precisione.



“

Il nostro obiettivo coincide con il tuo: desideriamo fornirti la migliore preparazione a livello didattico in Design del Gusto Applicato alla Gastronomia del mercato educativo. Un programma unico nel suo genere che ti eleverà al vertice del tuo settore"



Obiettivi generali

- Definire e classificare i sapori
- Fornire ai partecipanti una visione d'insieme della chimica del gusto e della sua relazione sensoriale
- Identificare i processi neurali che sono influenzati dal gusto
- Applicare la chimica del gusto ai processi
- Identificare le principali fonti e i fornitori di prodotti chimici aromatici
- Eseguire il processo di Design del Gusto in ambienti diversi
- Applicare le tecniche di massima innovazione nel Design del Gusto
- Rivoluzionare la gastronomia con la chimica e altre tecniche
- Comprendere come eseguire le varie tecniche di Design del Gusto





Obiettivi specifici

Modulo 1. Analisi di base delle implicazioni evolutive degli alimenti

- ♦ Identificare come il comportamento emotivo e la sua durata avvengano nella mente, e come siano collegati biochimicamente al meccanismo neurale che genera i "ricordi" e le "esperienze"
- ♦ Capire come i processi neurali che generano i ricordi siano associati a stimoli provocati dal gusto

Modulo 2. Gli Oli

- ♦ Identificare le materie prime di origine naturale utilizzate come componenti di un determinato sapore
- ♦ Conoscere le tecniche applicabili per la purificazione e il miglioramento delle materie prime naturali utilizzate come componenti di un sapore

Modulo 3. Introduzione all'uso degli aromi in cucina

- ♦ Determinare il dosaggio degli aromi in cucina
- ♦ Identificare i componenti giusti per i sapori in cucina
- ♦ Conoscere i complementi di sensazioni e sapori in cucina

Modulo 4. Cucina molecolare

- ♦ Comprendere l'applicazione delle tecniche di laboratorio nella preparazione degli alimenti
- ♦ Preparare antipasti, piatti, dessert e bevande utilizzando tecniche e materiali innovativi della cucina molecolare

Modulo 5. Neuromodulatori in cucina come esaltatori di sapore degli alimenti

- ♦ Modulare/eliminare le note indesiderate negli alimenti mediante l'uso di modulatori di sapore
- ♦ Esaltare le note di sapore desiderabili attraverso l'uso di neuromodulatori di sapore

Modulo 6. Sapori con Valore Affettivo

- ♦ Manipolare i ricordi e le sensazioni affettive mediante il design del gusto



Accedi ad uno dei settori più creativi ed appassionanti acquisendo le conoscenze di un professionista preparato e qualificato in grado di realizzare con successo qualsiasi progetto"

03

Direzione del corso

Come parte del concetto di qualità totale del nostro corso, siamo orgogliosi di mettere a tua disposizione un personale docente di altissimo livello, scelto per la sua comprovata esperienza nel campo dell'educazione. Professionisti di diverse aree e competenze che compongono un team multidisciplinare completo. Un'opportunità unica per imparare dai migliori.





“

*Un eccellente personale docente,
composto da professionisti di diverse
aree di competenza, ti affiancheranno
durante la specializzazione: un'occasione
unica da non perdere"*

Direzione



Dott. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Esperto di Sapori Senior presso ETADAR. Laboratorio di Food Design della multinazionale DEIMAN
- ♦ Vanta 40 anni di esperienza nel settore alimentare messicano, olandese e statunitense
- ♦ Creazione e sviluppo per i segmenti lattiero-caseario, panificazione, dolciario, bevande e salato
- ♦ Esperto di Sapori Senior dal 1985
- ♦ Ingegnere Tecnico proveniente dall'Istituto Tecnologico di Monterrey, in Messico
- ♦ Master in Biochimica conseguito presso l'Istituto Tecnologico di Monterrey, in Messico
- ♦ Relatore all'Università di Durango, al Frutech Citrus Symposium di Città del Messico e al Food Technology Summit & Expo 2015

Personale docente

Dott. Coranguez Reyes Gabriel

- ♦ Ingegnere Alimentare
- ♦ Esperto di Sapori in sviluppo
- ♦ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

Dott.ssa Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ♦ Master in Qualità e Statistica Applicata
- ♦ Tecnologa delle Applicazioni presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Tecnico di Laboratorio
- ♦ Assistente in Sviluppo
- ♦ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott. García Zepeda, Rafael

- ♦ Ingegnere in Biochimica Industriale
- ♦ Specializzazione in Biotecnologia
- ♦ Direttore del dipartimento Legislazione e Norme
- ♦ DEIMAN, Città del Messico

Dott. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Tecnico di Laboratorio
- ♦ Assistente in Sviluppo
- ♦ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingegnere Chimico industriale
- ♦ Esperto di Sapori in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ♦ Coordinatrice delle applicazioni e della biblioteca
- ♦ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingegnere Alimentare
- ♦ Acquirente di Materie Prime
- ♦ Ricercatrice di progetti presso l'Istituto Politecnico Nazionale
- ♦ DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Peña García, Maribel

- ♦ Ingegnere Biochimico
- ♦ Master in Andrologia
- ♦ Specialista in Alimenti
- ♦ Tecnologa delle Applicazioni
- ♦ DEIMAN, Città del Messico

Dott. Oviedo García, Miguel

- ♦ Tecnico di Laboratorio Clinico
- ♦ Coordinatore della Crescita
- ♦ DEIMAN, Città del Messico

Dott. Miriam Santiago Nicolás

- ♦ Esperto di Sapori in Sviluppo
- ♦ Tecnologo in Applicazioni di Oli e Sapori
- ♦ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ♦ Coordinatrice di Valutazione Sensoriale
- ♦ DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ♦ Ingegnere Alimentare
- ♦ Tecnologa delle Applicazioni
- ♦ DEIMAN di Città del Messico Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Assistente in Sviluppo
- ♦ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Gómez Pérez, Karen

- ♦ Laurea in Scienze della Comunicazione
- ♦ Specialista in Comunicazione Pubblicitaria e Analisi del Consumatore
- ♦ Direttrice del Dipartimento Marketing
- ♦ DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Orozco López, Déborah María

- ♦ Laurea in Design della Comunicazione Grafica
- ♦ Analista di Marketing per la Divisione Industriale
- ♦ DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Carrasco Reyes Maria Luisa

- ♦ Ingegnere Industriale
- ♦ Coordinatrice di progetti
- ♦ DEIMAN, Città del Messico

Dott. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Ingegnere in Chimica degli Alimenti
- ♦ Master in Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ♦ Professore presso l'Università Claustro di Sor Clara
- ♦ Città del Messico

Dott. Chef Orozco, Carlos

- ♦ Corso Universitario in Gastronomia
- ♦ Università Iberoamericana Leon Gto
- ♦ Executive Chef presso Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, in Messico

04 Struttura e contenuti

Questo programma, offerto in un formato 100% online, servirà allo studente per raggiungere i propri obiettivi, scegliendo il momento e il luogo giusto per rivedere il materiale scaricabile quando e dove necessario. Lo studente seguirà un programma altamente strutturato che gli permetterà di conoscere ogni singolo aspetto essenziale per il campo d'azione degli aromateristi, consentendogli di crescere come professionista nel mondo degli aromi e dei sapori.





“

*Un piano di studi esaustivo che ti
guiderà alla scoperta delle proposte di
apprendimento più stimolanti e creative”*

Modulo 1. Analisi di base delle implicazioni evolutive degli alimenti

- 1.1. Introduzione alla neurogastronomia
- 1.2. I neuromodulatori
- 1.4. Comunicazione degli odori e modelli neurocognitivi
- 1.5. Attributi gustativi: il colore 6.6. Apprezzamento e consistenza del gusto

Modulo 2. Gli oli

- 2.1. Gli oli essenziali
- 2.2. Rettifica degli oli essenziali lavorati
- 2.3. Estratti liquidi e coloranti
- 2.4. Estratti solidi
- 2.5. Essudati
- 2.6. Concreti
- 2.7. Assoluti
- 2.8. Succhi di frutta concentrati e disciolti

Modulo 3. Introduzione all'uso degli aromi in cucina

- 3.1. Aromi in cucina
- 3.2. Preparazione degli alimenti
- 3.3. Tecniche topiche per l'applicazione di aromi in cucina
- 3.4. Matrice alimentare
- 3.5. Condimenti e insaporitori





Modulo 4. Cucina molecolare

- 4.1. Introduzione alla cucina molecolare
- 4.2. Tecniche: Sferificazione diretta
- 4.3. Tecniche: Sferificazione indiretta
- 4.4. Tecniche: Schiume
- 4.5. Tecniche: Nitrogeno liquido
- 4.6. Tecniche: Gelatine
- 4.7. Ricette

Modulo 5. Neuromodulatori in cucina come esaltatori di sapore degli alimenti

- 5.1. Esaltare il sapore e fissare gli alimenti con zuccheri modulanti
- 5.2. Bloccanti per le note indesiderate di dolcificanti, conservanti e medicinali
- 5.3. Bloccanti dell'acidità
- 5.4. Bloccanti di omega
- 5.5. Bloccanti di soia
- 5.6. Esaltatori di note dolci e salate

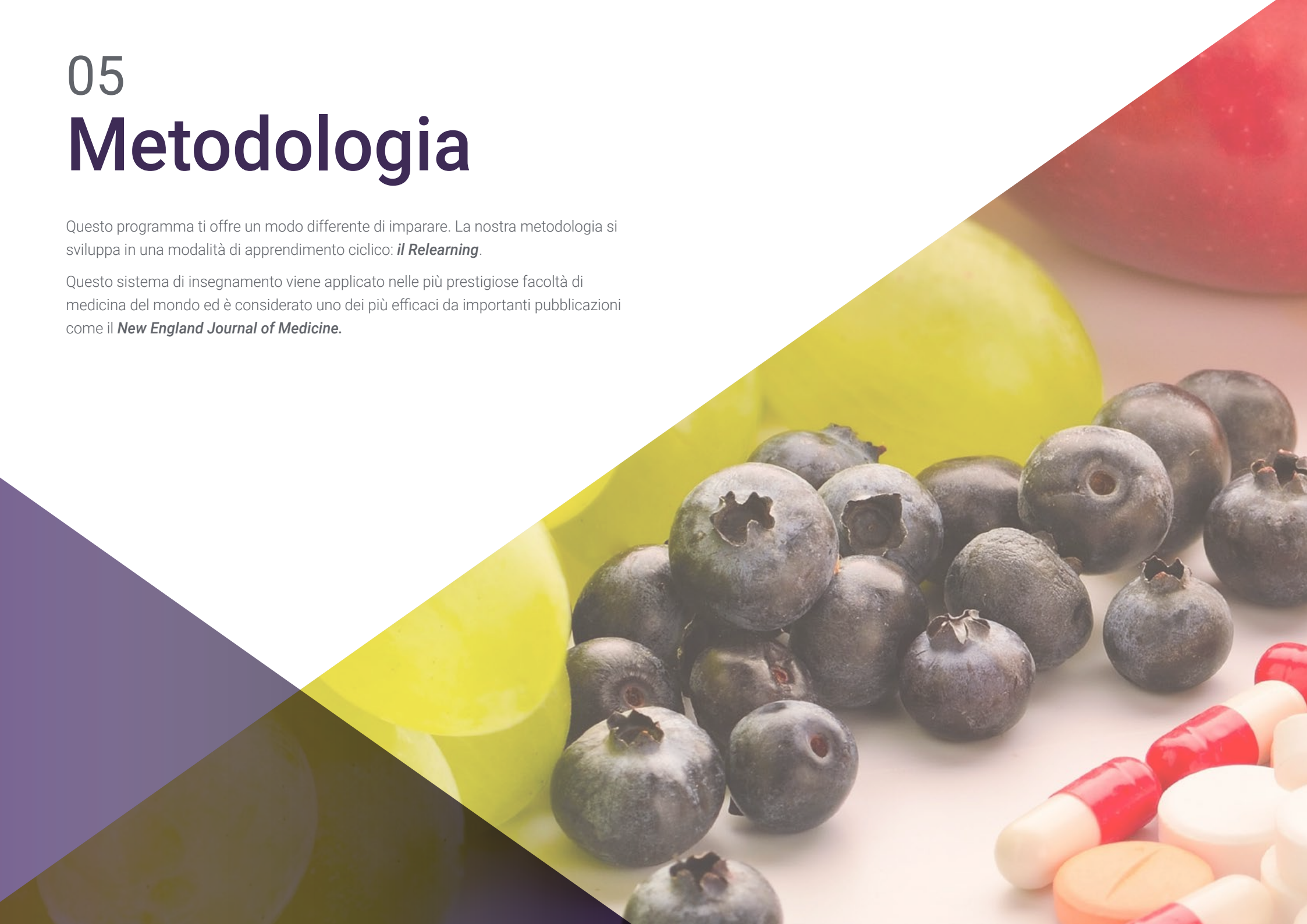
Modulo 6. Sapori con Valore Affettivo

- 6.1. Una delle più grandi sfide di oggi: Ricordare è vivere di nuovo
- 6.2. I sapori della frutta e le loro reazioni affettive
- 6.3. Ciliegia e cioccolato come generatori di sentimenti e passioni
- 6.4. Frutti esotici e tropicali che evocano divertimento e atmosfera di festa
- 6.5. Spirito natalizio
- 6.6. Gastronomia messicana. Orgoglio nazionale
- 6.7. L'importanza di rievocare eventi, avvenimenti o informazioni memorizzati del passato

05 Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: ***il Relearning***.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il ***New England Journal of Medicine***.



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.



All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiale di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



Riepiloghi interattivi

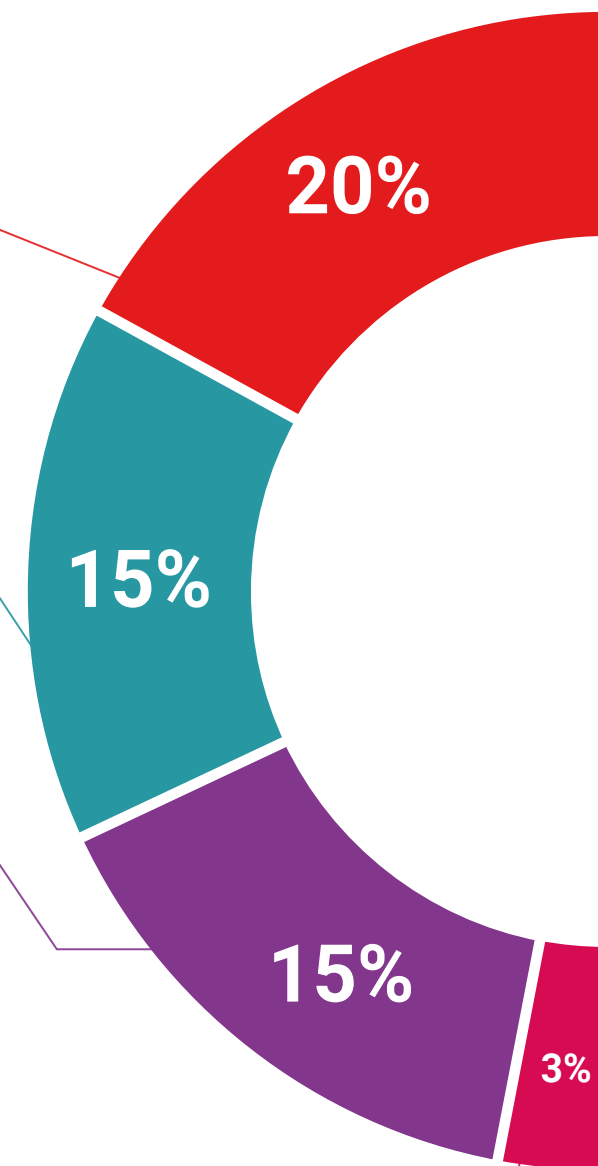
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

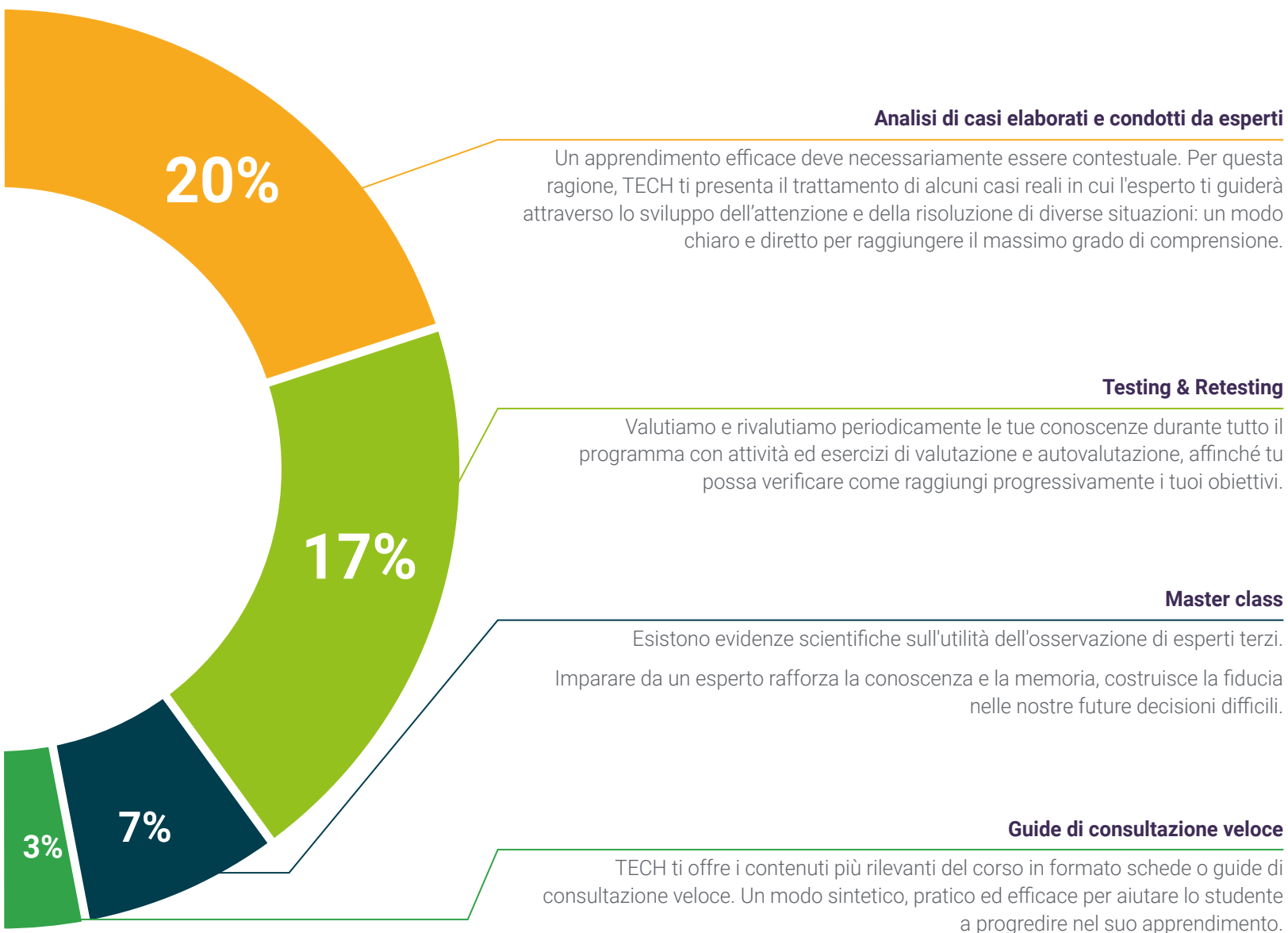
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





06 Titolo

L'Esperto Universitario in Design del Gusto Applicato alla Gastronomia ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Esperto Universitario in Design del Gusto Applicato alla Gastronomia** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Esperto Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nell'Esperto Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali

Titolo: **Esperto Universitario in Design del Gusto Applicato alla Gastronomia**

N. Ore Ufficiali: **600 o.**



*Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingue



Esperto Universitario

Design del Gusto
Applicato alla
Gastronomia

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Esperto Universitario

Design del Gusto Applicato
alla Gastronomia

