

Master

Design del Gusto





Master Design del Gusto

- » Modalità: online
- » Durata: 12 mesi
- » Titolo: TECH Global University
- » Accreditamento: 60 ECTS
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/master/master-disegn-gusto

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Competenze

pag. 14

04

Direzione del corso

pag. 18

05

Struttura e contenuti

pag. 22

06

Metodologia

pag. 26

07

Titolo

pag. 34

01

Presentazione

I nuovi gusti, le richieste e gli sviluppi del mercato hanno portato la gastronomia a un momento storico unico. Il consumatore esige, sempre di più, un lavoro che incorpori non solo la qualità ma anche l'innovazione nei piatti. Il Master in Design del Gusto offre per la prima volta l'opportunità di integrare gli sviluppi teorici e pratici che consentono di raggiungere l'élite dei creatori che operano nel mondo della gastronomia d'avanguardia.

Il designer del gusto si evolve costantemente. È emerso un nuovo profilo, molto più in linea con le nuove tendenze e che si distingue per la conoscenza della biochimica e delle tendenze, l'ascolto attivo dei colleghi e l'autocritica del risultato di ogni progetto"



“

La figura del designer del gusto sta diventando indispensabile nei team che lavorano nei settori della gastronomia. Una sfida che richiede al professionista un bagaglio di conoscenze che comprende nozioni biochimiche, tendenze sociali e sviluppo di progetti"

Il Master in Design del Gusto si presenta come un progetto educativo che favorisce la connessione, l'apprendimento, la partecipazione e la costruzione della conoscenza. Si tratta di un programma che mira non solo a fornire conoscenze specifiche, ma anche a creare professionisti capaci, innovativi e rivoluzionari nel loro settore.

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

Sarai seguito personalmente da un mentore, che ti accompagnerà 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.

Potrai inoltre confrontarti con altri studenti e professionisti del settore grazie a diversi sistemi e al *networking* forniti nel corso.

Questo **Master in Design del Gusto** 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
- Apprendimento autoregolato: conciliabile al massimo con altre occupazioni
- Esercizi pratici per l'autovalutazione e la verifica dell'apprendimento
- Gruppi di sostegno e sinergie educative: domande all'esperto, 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



Iscrivendoti a questo completissimo Master, potrai acquisire le conoscenze necessarie a diventare un professionista del design del gusto e garantire al tuo CV una marcia in più"

“

Questo Master non è pensato esclusivamente per fornirti i contenuti più aggiornati in Design del Gusto, ma è stato creato per instaurare un ambiente di apprendimento creativo e stimolante"

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. Un personale docente con autentica vocazione che ti aiuterà a crescere.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento localizzato e contestuale. Ovverosia, in un ambiente che fornisce una preparazione immersiva, programmata per allenarsi affrontando situazioni reali.

Un processo di apprendimento che deve essere integrato nel lavoro di gruppo, imparando a indagare, argomentare e difendere idee e decisioni. Lavoriamo così sullo sviluppo di altre competenze personali e professionali, essenziali per il successo personale e professionale.

L'osservazione dell'esperto nell'esercizio delle sue funzioni mette in moto meccanismi cerebrali simili a quelli attivati dall'esecuzione della stessa attività: questo è il principio dell'alta efficacia del nostro "learning from an expert".

Il Master permette di esercitarsi con situazioni simulate, che forniranno al professionista un apprendimento immersivo, ovvero inserito in un contesto reale.



02 Obiettivi

TECH Global University si pone l'obiettivo di rendere i professionisti altamente qualificati e pronti a realizzare la loro prassi professionale. Un obiettivo che miriamo a raggiungere anche promuovendo lo sviluppo umano e gettando le basi per una società migliore. Questo obiettivo si materializza aiutando i professionisti ad accedere a un livello maggiore di competenza e di controllo. Un obiettivo che potrai raggiungere in soli dodici mesi, grazie a un corso di grande intensità e precisione.



“

Il nostro obiettivo coincide con il tuo: desideriamo fornirti la migliore preparazione a livello didattico in Design del Gusto. Un programma unico nel suo genere che ti condurrà 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

“

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”





Obiettivi specifici

Modulo 1. Introduzione allo studio del gusto

- ♦ Definire le caratteristiche degli aromi identificandone i diversi tipi

Modulo 2. Prodotti chimici aromatici e componenti

- ♦ Illustrare il composto di sostanze chimiche aromatiche che compongono l'aroma
- ♦ Determinare il funzionamento delle sostanze chimiche aromatiche all'interno della matrice alimentare e tutte le reazioni prodotte durante i processi di preparazione degli alimenti

Modulo 3. Biochimica

- ♦ Definire le differenze tra gli oli essenziali di frutta, verdura e spezie, piante aromatiche e di derivazione animale

Modulo 4. Creazione e metodologia

- ♦ Rivedere e unificare i concetti appresi per la creazione di sapori e aromi emozionali che abbiano successo
- ♦ Determinare l'uso di cromatografie per creare sapori.
- ♦ Conseguire nuovi strumenti che permettano di migliorare la creatività e le capacità di innovazione

Modulo 5. Fondamenti e tecniche

- ♦ Creare e applicare un gusto, vivendo l'esperienza e lo sviluppo cronologico del processo creativo
- ♦ Valutare attraverso test ed esami sensoriali un prodotto finito che soddisfi le esigenze del consumatore di oggi Sezione: il gusto nella gastronomia

Modulo 6. Esplorazione 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 7. 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 8. 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 9. 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 10. 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 11. Sapori Affettivi

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

03 Competenze

La creatività e l'interesse per le nuove tecniche e procedure della gastronomia moderna è una caratteristica comune ai grandi professionisti di questo settore. Un impegno che li spinge a rimanere sempre al passo con i tempi. Questo Master permetterà di acquisire le competenze necessarie in questo ambito. Si tratta di una metodologia esaustiva, elaborata sulla base delle competenze richieste dalla pratica quotidiana, in modo che ciascuno dei temi affrontati permetta l'acquisizione di nuove conoscenze ed esperienze utili e realistiche.



“

*Questo Master è stato ideato per fornirti,
mediante un approccio concreto e
specifico, le competenze realmente
richieste nella pratica del Design del Gusto”*



Competenze generali

- Applicare i processi di creazione dei Sapori in cucina
- Saper utilizzare tecniche innovative nella creazione di sapori
- Conoscere la cucina molecolare e la chimica dei sapori

“

*Cogli questa occasione e aggiorna
le tue conoscenze sugli ultimi
progressi in Design del Gusto”*





Competenze specifiche

- ♦ Essere in grado di definire e classificare i sapori.
- ♦ Illustrare il composto di sostanze chimiche aromatizzanti
- ♦ Visitare i principali fornitori di prodotti chimici aromatici
- ♦ Riconoscere i sapori in base alla loro chimica sensoriale
- ♦ Generare sapori attraverso la cromatografia
- ♦ Creare sapori
- ♦ Applicare sapori propri usando prove
- ♦ Usare il coinvolgimento delle emozioni nei sapori
- ♦ Purificare le materie prime da utilizzare per la creazione dei sapori
- ♦ Utilizzare componenti per gli aromi
- ♦ Dosare correttamente i sapori in cucina
- ♦ Creare piatti di cucina molecolare
- ♦ Sfruttare correttamente i neuromodulatori del gusto in cucina
- ♦ Rievocare ricordi grazie ai sapori

04

Direzione del corso

Come parte del concetto di qualità totale del nostro corso, siamo orgogliosi di offrirti un personale docente di altissimo livello, scelto per la sua comprovata esperienza nel campo dell'educazione. Professionisti provenienti da aree di competenza diverse e che costituiscono così un personale docente multidisciplinare. Un'opportunità unica per imparare dai migliori.



“

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

Direzione



Dott. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Esperto di Sapori Senior presso ETADAR. Laboratorio di Design del Gusto 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
- ♦ Specialista in Biotecnologia
- ♦ Direttore del dipartimento Legislazione e Norme
- ♦ DEIMAN di 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 di Città del Messico

Dott.ssa Peña García, Maribel

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

Dott. Oviedo García, Miguel

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

Dott.ssa Orozco López, Déborah María

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

Dott.ssa Carrasco Reyes Maria Luisa

- ♦ Ingegnere Industriale
- ♦ Coordinatrice di progetti
- ♦ DEIMAN di 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

05

Struttura e contenuti

Il Master in Design del Gusto è un programma creato su misura per te e che si imparte in una modalità al 100% online. In questo modo, sarai tu a scegliere dove e quando studiare, in base alla tua disponibilità e ai tuoi orari.

Nell'arco di 12 mesi seguirai un programma completo e ben strutturato che ti permetterà di conoscere ogni singolo aspetto indispensabile per il lavoro di esperto di sapori. Un'esperienza stimolante che getterà le basi per il tuo successo come designer del gusto e degli aromi.



“

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

Modulo 1. Introduzione allo studio del gusto

- 1.1. Principio di base della creatività del gusto
- 1.2. Ruolo dei sensi nella creazione dei sapori
- 1.3. Classificazione degli aromi: aromi artificiali, aromi naturali, aromi identici ai naturali e WONF
- 1.4. Qualità dell'esperto di sapori specializzato nel settore del dolce e del salato

Modulo 2. Prodotti chimici aromatici e componenti

- 2.1. Classificazione delle sostanze chimiche aromatiche e dei componenti utilizzati nella formulazione dei sapori
- 2.2. Esteri, sintesi e importanza nello sviluppo dei sapori
- 2.3. Top notes, generatori di sensazioni
- 2.4. Uso di possibili aromi chimici per la formulazione di sapori
- 2.5. Memorizzazione cerebrale delle sostanze chimiche aromatiche responsabili dei sapori
- 2.6. Studio delle reazioni di Maillard nei sapori
- 2.7. Fornitori di prodotti chimici aromatici

Modulo 3. Biochimica

- 3.1. Chimica del gusto, delle strutture dei sapori e loro relazione sensoriale
- 3.2. Biochimica e interazioni con le sostanze chimiche del gusto
- 3.3. Oli essenziali (frutta, verdura e spezie)
- 3.4. Importanza delle piante aromatiche
- 3.5. Complessità della derivazione animale

Modulo 4. Creazione e metodologia

- 4.1. Olfatto, classificazione e differenziazione dell'odore e del gusto
- 4.2. Memorizzazione dell'odore e del gusto
- 4.3. Creazione e metodologia di base nello sviluppo del gusto
- 4.4. Elaborazione sperimentale nello sviluppo del gusto
- 4.5. Interpretazione della cromatografia e uso nella creazione del gusto

Modulo 5. Fondamenti e tecniche

- 5.1. Tecniche di base dell'analisi strumentale del gusto
- 5.2. Note di base del gusto
- 5.3. Valutazione sensoriale del gusto
- 5.4. Metodologia nella descrizione del gusto
- 5.5. Applicazione del gusto creato in diversi prodotti finiti
- 5.6. Accettabilità e/o preferenze dei consumatori

Modulo 6. Esplorazione di base delle implicazioni evolutive degli alimenti

- 6.1. Introduzione alla neurogastronomia
- 6.2. I neuromodulatori
- 6.3. Comunicazione degli odori e modelli neurocognitivi
- 6.4. Attributi del gusto: colore
- 6.5. Apprezzamento e consistenza del gusto

Modulo 7. Gli oli

- 7.1. Gli oli essenziali
- 7.2. Rettifica degli oli essenziali lavorati
- 7.3. Estratti liquidi e coloranti
- 7.4. Estratti solidi
- 7.5. Essudati
- 7.6. Concreti
- 7.7. Assoluti
- 7.8. Succhi di frutta concentrati e disciolti

Modulo 8. Introduzione all'uso degli aromi in cucina

- 8.1. Aromi in cucina
- 8.2. Preparazione degli alimenti
- 8.3. Tecniche topiche per l'applicazione di aromi in cucina
- 8.4. Matrice alimentare
- 8.5. Condimenti e insaporitori



Modulo 9. Cucina molecolare

- 9.1. Introduzione alla cucina molecolare
- 9.2. Tecniche: sferificazione diretta
- 9.3. Tecniche: sferificazione indiretta
- 9.4. Tecniche: schiume
- 9.5. Tecniche: azoto liquido
- 9.6. Tecniche: gelificazione
- 9.7. Ricette

Modulo 10. Neuromodulatori in cucina come esaltatori di sapore degli alimenti

- 10.1. Esaltare il sapore e fissare gli alimenti con zuccheri modulanti
- 10.2. Bloccanti per le note indesiderate di dolcificanti, conservanti e medicinali
- 10.3. Bloccanti dell'acidità
- 10.4. Bloccanti di omega
- 10.5. Bloccanti di soia
- 10.6. Esaltatori di note dolci e salate

Modulo 11. Sapori affettivi

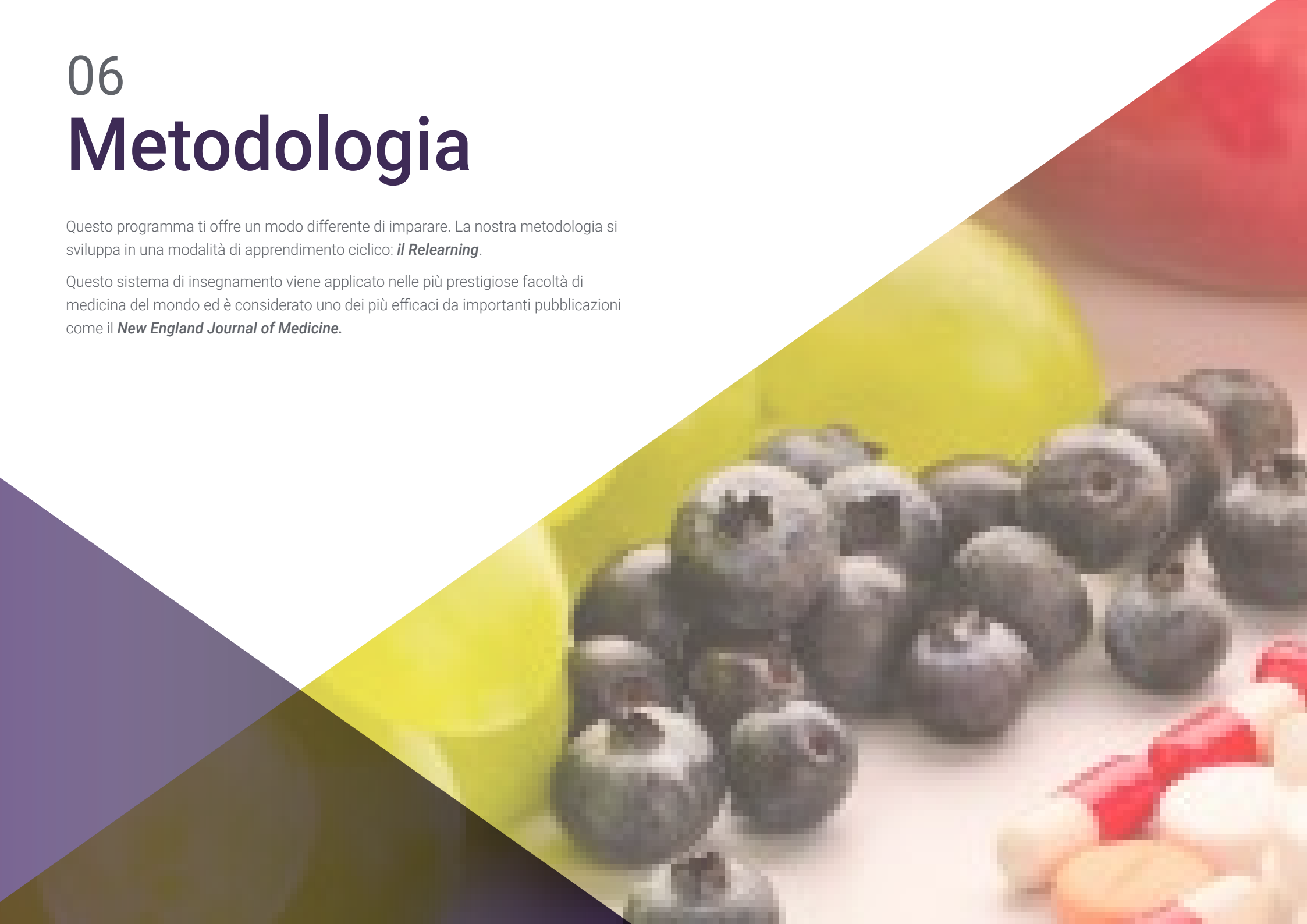
- 11.1. Una delle più grandi sfide di oggi: Ricordare è vivere di nuovo
- 11.2. I sapori della frutta e le loro reazioni affettive
- 11.3. Ciliegia e cioccolato come generatori di sentimenti e passioni
- 11.4. Frutti esotici e tropicali che evocano divertimento e atmosfera di festa
- 11.5. Spirito natalizio
- 11.6. L'importanza di rievocare eventi, avvenimenti o informazioni memorizzati del passato

06

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, cose 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

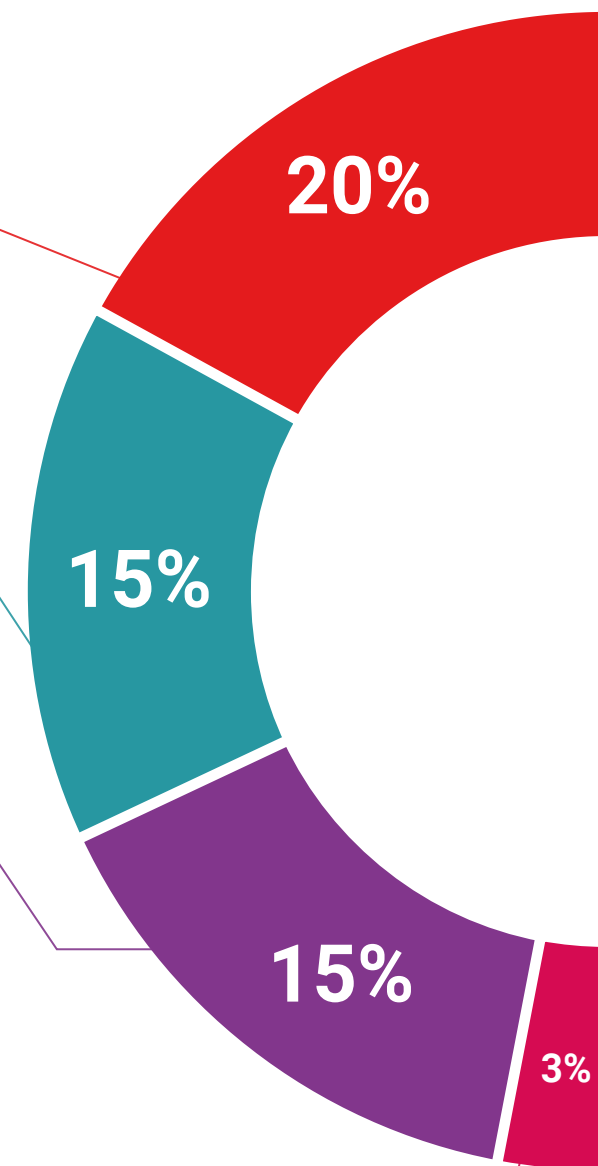
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

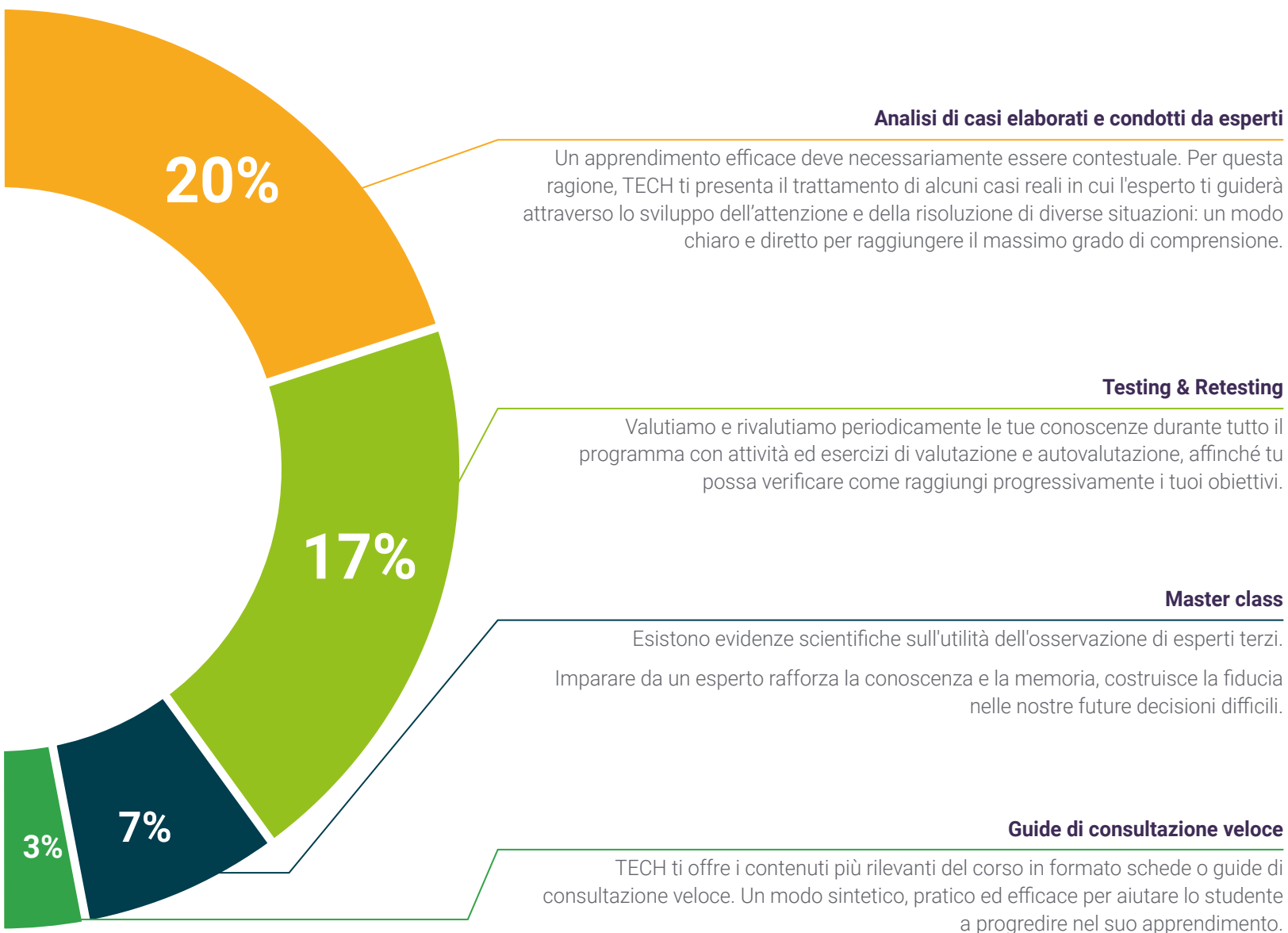
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Lecture 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.





07 Titolo

Il Master in Design del Gusto ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Master rilasciata da TECH Global University.



“

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

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio di **Master in Design del Gusto** rilasciato da **TECH Global University**, la più grande università digitale del mondo.

TECH Global University è un'Università Ufficiale Europea riconosciuta pubblicamente dal Governo di Andorra ([bollettino ufficiale](#)). Andorra fa parte dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore (EHEA) dal 2003. L'EHEA è un'iniziativa promossa dall'Unione Europea che mira a organizzare il quadro formativo internazionale e ad armonizzare i sistemi di istruzione superiore dei Paesi membri di questo spazio. Il progetto promuove valori comuni, l'implementazione di strumenti congiunti e il rafforzamento dei meccanismi di garanzia della qualità per migliorare la collaborazione e la mobilità tra studenti, ricercatori e accademici.

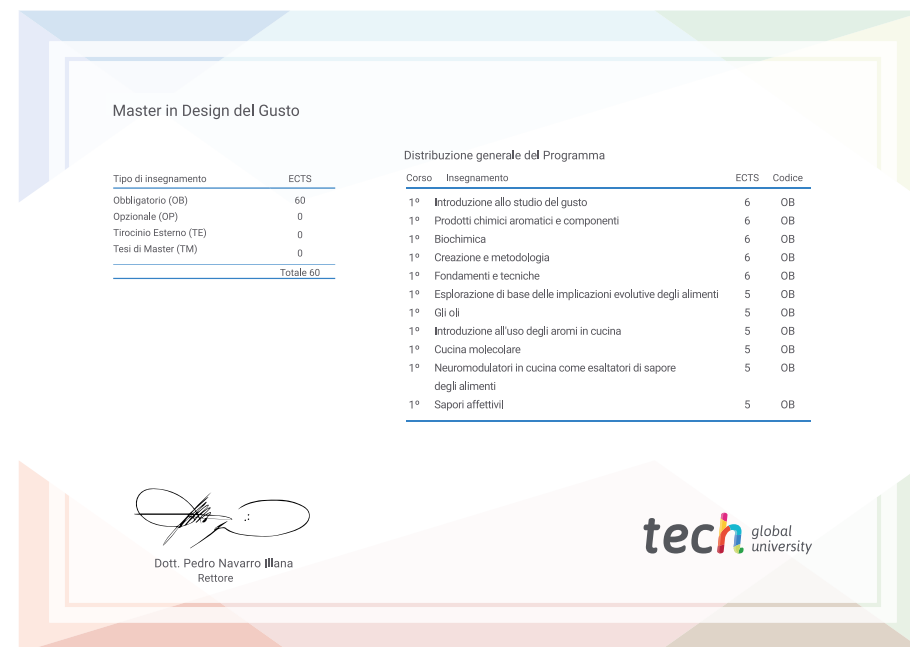
Questo titolo privato di **TECH Global University** è un programma europeo di formazione continua e aggiornamento professionale che garantisce l'acquisizione di competenze nella propria area di conoscenza, conferendo allo studente che supera il programma un elevato valore curriculare.

Titolo: **Master in Design del Gusto**

Modalità: **online**

Durata: **12 mesi**

Accreditamento: **60 ECTS**



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



Master

Design del Gusto

- » Modalità: online
- » Durata: 12 mesi
- » Titolo: TECH Global University
- » Accredimento: 60 ECTS
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Master

Design del Gusto