

# Esperto Universitario

## Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto



## **Esperto Universitario** Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto

- » 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-procedimenti-tecniche-design-gusto](http://www.techtitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-procedimenti-tecniche-design-gusto)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Direzione del corso

---

*pag. 12*

04

Struttura e contenuti

---

*pag. 18*

05

Metodologia

---

*pag. 22*

06

Titolo

---

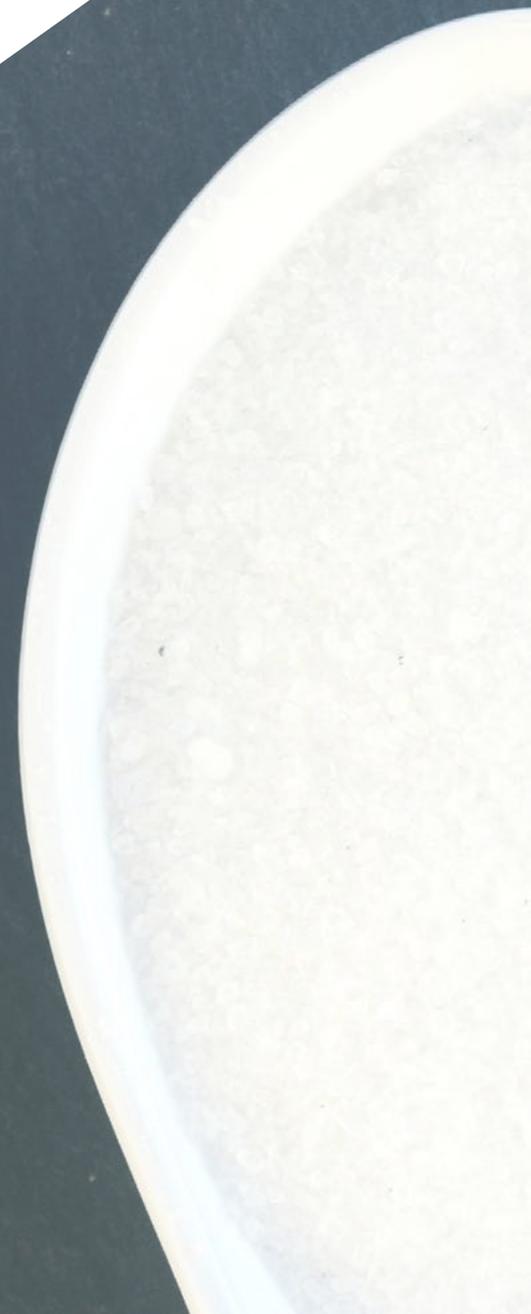
*pag. 30*

# 01

# Presentazione

Il mondo dei sensi è cambiato. Nuovi gusti ed esigenze e l'evoluzione del mercato hanno portato la gastronomia ad un momento unico nella storia. Il consumatore esige, sempre di più, un lavoro che incorpori non solo la qualità ma anche l'innovazione nei piatti. In questo contesto, questo Esperto Universitario in Procedimenti e Tecniche per il 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.

In questo Esperto Universitario imparerai le basi della chimica essenziali per lo sviluppo e l'innovazione nel settore degli aromi e le più importanti conoscenze strumentali in questo interessante campo.





“

*La figura dell'aromatiere sta diventando indispensabile nei team che lavorano in settori legati alla gastronomia. Una sfida che richiede al professionista un bagaglio di conoscenze che comprende nozioni biochimiche, tendenze sociali e sviluppo di progetti"*

L'Esperto Universitario in Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto 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 preparare 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 preparazione 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 incorporato nello stesso.



*Potenzia il tuo CV grazie a questo programma di specializzazione completo nell'area del Design del Gusto, che ti renderà una risorsa per qualsiasi team"*

Questo **Esperto Universitario in Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Tecnologia all'avanguardia 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 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 dati di supporto permanentemente disponibili, anche dopo aver portato a termine il programma

“

*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 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.

*Un ambiente di apprendimento creativo e stimolante che ti permetterà di prepararti e crescere come professionista, mettendoti in contatto con altri esperti del settore.*

*Questo programma 100% online ti permetterà di combinare i tuoi studi con il lavoro, aumentando le tue conoscenze in questo campo.*



# 02

## Obiettivi

TECH Università Tecnologica si pone l'obiettivo di rendere i professionisti altamente qualificati e pronti a realizzare la loro prassi professionale. Un obiettivo integrato inoltre dalla promozione dello sviluppo umano, per gettare le basi di una società migliore. Ciò si materializza aiutando i professionisti ad accedere ad un livello maggiore di competenza e di controllo. Un obiettivo che, in soli sei mesi, potrai raggiungere con un programma di grande intensità e precisione.



“

*Il nostro obiettivo coincide con il tuo: desideriamo fornirti la migliore preparazione a livello didattico in materia di Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto. 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
- ◆ Realizzare 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 dei sapori

- ◆ Determinare lo sviluppo degli aromi nel rispetto delle normative vigenti

### Modulo 2. Prodotti chimici aromatici e veicolanti

- ◆ 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

03

# Direzione del corso

Come parte del concetto di qualità totale del nostro programma, 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, che saranno i tuoi insegnanti durante la tua 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 Saponi 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 María 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. Introduzione allo studio dei sapori

- 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. Regolamenti e legislazione sugli aromi
- 1.5. Regolamenti e legislazione sugli alimenti
- 1.6. Qualità dell'esperto di sapori specializzato nel settore del dolce e del salato

### Modulo 2. Prodotti chimici aromatici e veicolanti

- 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 e 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



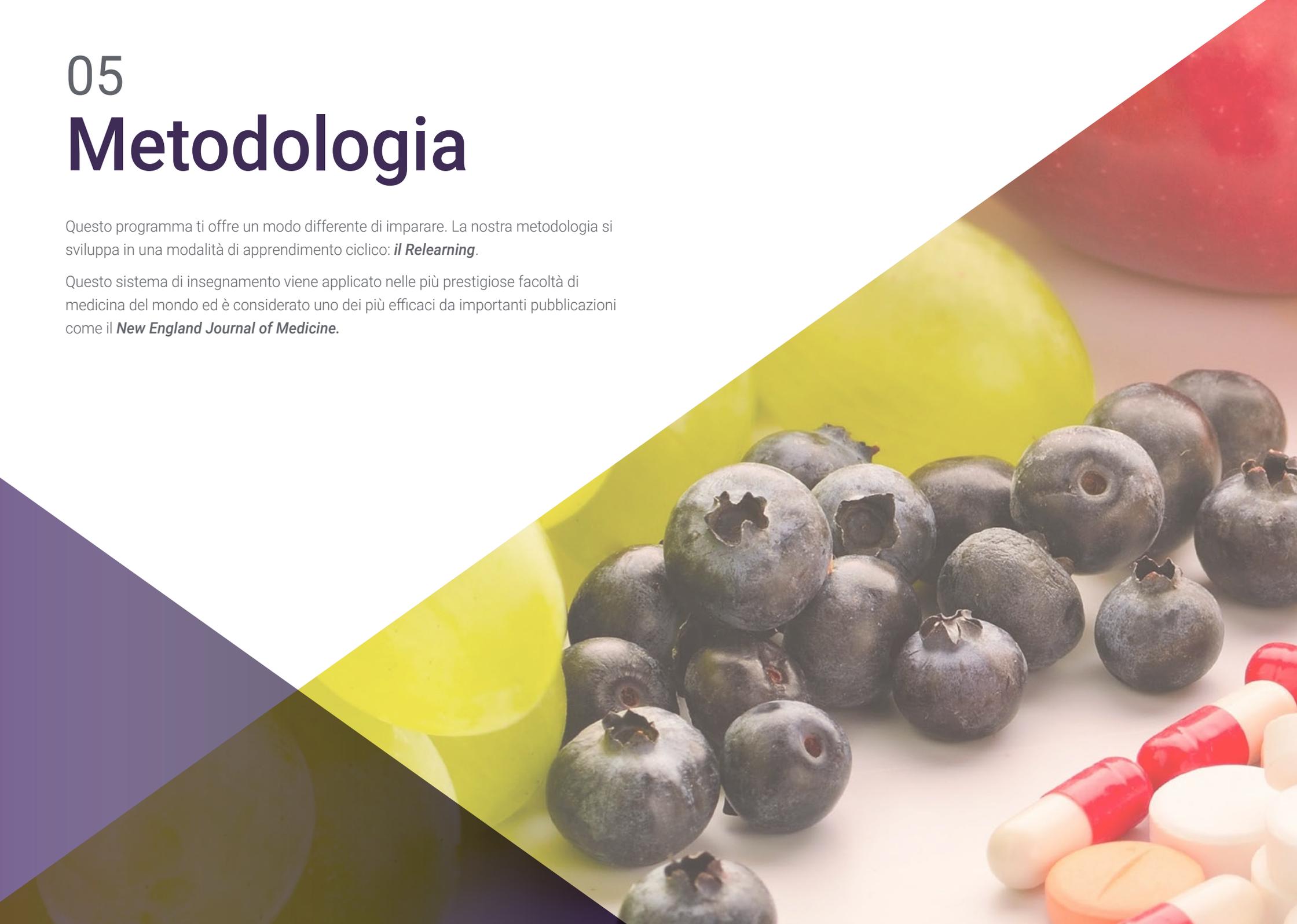
*Cogli l'opportunità, vieni a conoscere gli ultimi progressi in questa specializzazione per applicarli alla tua pratica quotidiana"*

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:



#### Materiali 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.





#### Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



#### Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



#### Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi. Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



#### Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



# 06 Titolo

Il Esperto Universitario in Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto 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 Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto** 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 Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto**  
N. Ore Ufficiali: **650 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.



**Esperto Universitario**  
Procedimenti e Tecniche  
per il Design del Gusto

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

# Esperto Universitario

## Procedimenti e Tecniche per il Design del Gusto

