

Universitätsexperte

Verfahren und Techniken
des Geschmacksdesigns





Universitätsexperte

Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitude.com/de/wirtschaftsschule/spezialisierung/spezialisierung-verfahren-techniken-geschmacksdesigns

Index

01

Willkommen

Seite 4

02

Warum an der TECH studieren?

Seite 6

03

Warum unser Programm?

Seite 10

04

Ziele

Seite 14

05

Struktur und Inhalt

Seite 18

06

Methodik

Seite 24

07

Profil unserer Studenten

Seite 32

08

Kursleitung

Seite 36

09

Auswirkung auf Ihre Karriere

Seite 40

10

Vorteile für Ihr Unternehmen

Seite 44

11

Qualifizierung

Seite 48

01

Willkommen

Angesichts der Explosion des Marktes, die die gastronomische Welt in den letzten Jahren erlebt hat, liegen die Chancen für ein geschäftliches Wachstum darin, den Verbrauchern neue sensorische Erfahrungen durch Aromen zu bieten. So hat TECH eine umfassende Qualifikation für die kulinarische Fachkraft entwickelt, die sich auf Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns spezialisieren will, um sich in ihren persönlichen Projekten hervorzuheben und ihre Arbeitsleistung zu steigern. Dank des theoretischen Materials, das von einem Team talentierter Experten ausgearbeitet wurde, wird sich der Student im Bereich der avantgardistischen Küche hervorheben und sogar Zugang zu prestigeträchtigeren Managementpositionen in seinem Arbeitsbereich erhalten.



Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns.
TECH Technologische Universität



“

Die Wiederholung und Vereinheitlichung der erlernten Konzepte für die Kreation emotionaler und erfolgreicher Geschmäcker und Aromen wird es Ihnen ermöglichen, ein gastronomisches Projekt erfolgreich durchzuführen"

02

Warum an der TECH studieren?

TECH ist die weltweit größte 100%ige Online Business School. Es handelt sich um eine Elite-Business School mit einem Modell, das höchsten akademischen Ansprüchen genügt. Ein leistungsstarkes internationales Zentrum für die intensive Ausbildung von Führungskräften.



“

TECH ist eine Universität an der Spitze der Technologie, die den Studenten alle Ressourcen zur Verfügung stellt, um ihnen zu helfen, geschäftlich erfolgreich zu sein”

Bei TECH Technologische Universität



Innovation

Die Universität bietet ein Online-Lernmodell an, das modernste Bildungstechnologie mit höchster pädagogischer Strenge verbindet. Eine einzigartige Methode mit höchster internationaler Anerkennung, die dem Studenten die Schlüssel für seine Entwicklung in einer Welt des ständigen Wandels liefert, in der Innovation der wesentliche Einsatz eines jeden Unternehmers sein muss.

"Die Erfolgsgeschichte von Microsoft Europa", für die Einbeziehung des neuen interaktiven Multivideosystems in unsere Programme.



Maximalforderung

Das Zulassungskriterium von TECH sind nicht wirtschaftlich. Sie brauchen keine große Investitionen zu tätigen, um bei uns zu studieren. Um jedoch einen Abschluss bei TECH zu erlangen, werden die Grenzen der Intelligenz und der Kapazität des Schülers getestet. Die akademischen Standards unserer Einrichtung sind sehr hoch...

95%

Der Studenten von TECH schließen ihr Studium erfolgreich ab.



Vernetzung

Fachleute aus der ganzen Welt nehmen an der TECH teil, so dass die Studenten ein umfangreiches Netz von Kontakten knüpfen können, die ihnen für ihre Zukunft nützlich sein werden.

+100.000

Jährlich geschulte Manager

+200

verschiedene Nationalitäten



Empowerment

Der Student wird Hand in Hand mit den besten Unternehmen und Fachleuten von großem Prestige und Einfluss wachsen. TECH hat strategische Allianzen und ein wertvolles Netz von Kontakten zu den wichtigsten Wirtschaftsakteuren auf den 7 Kontinenten aufgebaut.

+500

Partnerschaften mit den besten Unternehmen



Talent

Dieses Programm ist ein einzigartiger Vorschlag, um die Talente der Studenten in der Geschäftswelt zu fördern. Eine Gelegenheit für Sie, Ihre Anliegen und Ihre Unternehmensvisionen vorzutragen.

TECH hilft den Studenten, ihr Talent am Ende dieses Programms der Welt zu zeigen.



Multikultureller Kontext

Ein Studium bei TECH bietet den Studenten eine einzigartige Erfahrung. Sie werden in einem multikulturellen Kontext studieren. In einem Programm mit einer globalen Vision, dank derer Sie die Arbeitsweise in verschiedenen Teilen der Welt kennenlernen und die neuesten Informationen sammeln können, die am besten zu Ihrer Geschäftsidee passen.

Unsere Studenten kommen aus mehr als 200 Ländern.

TECH strebt nach Exzellenz und hat zu diesem Zweck eine Reihe von Merkmalen, die sie zu einer einzigartigen Universität machen:



Analyse

TECH erforscht die kritische Seite des Studenten, seine Fähigkeit, Dinge zu hinterfragen, seine Problemlösungsfähigkeiten und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten.



Akademische Spitzenleistung

TECH bietet den Studenten die beste Online-Lernmethodik an. Die Universität kombiniert die Relearning-Methode (die international am besten bewertete postgraduale Lernmethodik) mit Fallstudien. Tradition und Avantgarde in einem schwierigen Gleichgewicht, und das im Rahmen des anspruchsvollsten akademischen Weges.



Skaleneffekt

TECH ist die größte Online-Universität der Welt. Sie verfügt über ein Portfolio von mehr als 10.000 Hochschulabschlüssen. Und in der neuen Wirtschaft, **Volumen + Technologie = disruptives Preisniveau**. Damit stellen wir sicher, dass das Studium nicht so kostspielig ist wie an einer anderen Universität.



Lerne mit den Besten

Das TECH-Lehrerteam erklärt im Unterricht, was sie in ihren Unternehmen zum Erfolg geführt hat, und arbeitet dabei in einem realen, lebendigen und dynamischen Kontext. Lehrkräfte, die sich voll und ganz dafür einsetzen, Ihnen eine hochwertige Spezialisierung zu bieten, die es die es den Studenten ermöglichen, in Ihrer Karriere voranzukommen und sich in der Geschäftswelt zu profilieren.

Lehrkräfte aus 20 verschiedenen Ländern.



Bei TECH werden Sie Zugang zu den gründlichsten und aktuellsten Fallstudien der akademischen Welt haben“

03

Warum unser Programm?

Die Teilnahme am TECH-Programm bedeutet eine Vervielfachung Ihrer Chancen auf beruflichen Erfolg im Bereich der höheren Unternehmensführung.

Es ist eine Herausforderung, die Anstrengung und Hingabe erfordert, aber die Tür zu einer vielversprechenden Zukunft öffnet. Die Studenten werden von den besten Lehrkräften und mit den flexibelsten und innovativsten Lehrmethoden unterrichtet.



“

Wir verfügen über das renommierteste Lehrpersonal und den umfassendsten Lehrplan auf dem Markt, so dass wir Ihnen eine Ausbildung auf höchstem akademischen Niveau bieten können“

Dieses Programm bietet eine Vielzahl von beruflichen und persönlichen Vorteilen, darunter die folgenden:

01

Einen deutlichen Schub für die Karriere des Studenten

Ein Studium bei TECH bietet den Studenten, Ihre Zukunft selbst in die Hand zu nehmen und Ihr volles Potenzial zu entfalten. Durch die Teilnahme an unserem Programm erwerben Sie in kurzer Zeit die notwendigen Fähigkeiten, um Ihre berufliche Laufbahn positiv zu verändern.

70% der Teilnehmer an dieser Spezialisierung erreichen in weniger als 2 Jahren eine positive Veränderung in ihrer Karriere.

02

Sie werden eine strategische und globale Vision des Unternehmens entwickeln

TECH bietet einen detaillierten Überblick über das allgemeine Management, um zu verstehen, wie sich jede Entscheidung auf die verschiedenen Funktionsbereiche des Unternehmens auswirkt.

Unsere globale Vision des Unternehmens wird Ihre strategische Vision verbessern.

03

Sie werden sich in der Unternehmensführung fest etablieren

Ein Studium an der TECH öffnet die Türen zu einem beruflichen Panorama von großer Bedeutung, so dass sich die Studenten als hochrangige Führungskräfte mit einem umfassenden Blick auf das internationale Umfeld positionieren können.

Sie werden mehr als 100 reale Fälle aus dem Bereich der Unternehmensführung bearbeiten.

04

Sie werden neue Aufgaben übernehmen

Während des Programms werden die neuesten Trends, Entwicklungen und Strategien vorgestellt, damit die Studenten ihre berufliche Tätigkeit in einem sich verändernden Umfeld ausüben können.

45% der Auszubildenden werden intern befördert.

05

Sie haben Zugang zu einem leistungsfähigen Netzwerk von Kontakten

TECH vernetzt seine Studenten, um ihre Chancen zu maximieren. Studenten mit den gleichen Sorgen und den Wunsch zu wachsen. So wird es möglich sein, Partner, Kunden und oder Lieferanten zu teilen.

Sie werden ein Netz von Kontakten finden, das für Ihre berufliche Entwicklung unerlässlich ist.

06

Rigorese Entwicklung von Unternehmensprojekten

Der Student wird eine tiefgreifende strategische Vision erlangen, die ihm helfen wird, sein eigenes Projekt unter Berücksichtigung der verschiedenen Bereiche des Unternehmens zu entwickeln.

20% unserer Studenten entwickeln ihre eigene Geschäftsidee.

07

Verbessern Sie *Soft Skills* und Führungsqualitäten

TECH hilft den Studenten, ihr erworbenes Wissen anzuwenden und weiterzuentwickeln und ihre zwischenmenschlichen Fähigkeiten zu verbessern, damit sie zu Führungskräften werden, die etwas bewirken.

Verbessern Sie Ihre Kommunikation- und Führungsfähigkeiten und bringen Sie Ihre Karriere in Schwung.

08

Sie werden Teil einer exklusiven Gemeinschaft sein

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Teil einer Gemeinschaft von Elite-Managern, großen Unternehmen, renommierten Institutionen und qualifizierten Professoren der renommiertesten Universitäten der Welt zu werden. Die TECH Technologische Universität Community.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich mit einem Team von international anerkannten Lehrern zu spezialisieren.

04 Ziele

Das Ziel dieses Universitätsexperten in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns ist es, dem Studenten einzigartige Fähigkeiten in der Welt der Gastronomie zu vermitteln, um ihm eine spürbare berufliche Verbesserung sowohl in beruflicher als auch in wirtschaftlicher Hinsicht zu ermöglichen. Dank der in diesem Studium erworbenen Fähigkeiten wird der Student sich unter anderem in der Erforschung von Aromen, der aromatischen Biochemie und der experimentellen Methodik der Gastronomie auszeichnen.



“

Ihr Ziel ist es, ein hoch angesehener Manager im Bereich der Gastronomie zu werden. TECH hat es sich zur Aufgabe gemacht, Sie mit der bestmöglichen Lehrmethode zu diesem Ziel zu führen”

TECH macht sich die Ziele seiner Studenten zu eigen.

Wir arbeiten zusammen, um sie zu erreichen.

Der **Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns** wird den Studenten zu Folgendem befähigen:

01

Erkennen, wie Aromen auf der Grundlage der Eigenschaften des Berufsprofils entwickelt und verändert werden, wobei das Talent und die Fähigkeiten des Aromatikers genutzt werden, um eine Formulierung zu erreichen, die von der Zielgruppe akzeptiert wird

04

Bestimmen des Verhaltens von Aromastoffen in der Lebensmittelmatrix und aller Reaktionen, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln auftreten

02

Bestimmen der Entwicklung von Aromen durch Identifizierung der verschiedenen Arten von Aromen

05

Identifizieren der wichtigsten Quellen und Lieferanten von aromatischen Chemikalien

03

Erläutern der Mischung der chemischen Aromastoffe in den Aromen

06

Bereitstellen eines Überblicks über die Aromachemie und ihre sensorischen Zusammenhänge

07

Definieren der Unterschiede zwischen ätherischen Ölen aus Obst, Gemüse und Gewürzen, aromatischen Pflanzen und tierischen Profilen

10

Erwerben von neuen Werkzeugen, mit denen Sie Ihre Kreativität und Innovationsfähigkeit verbessern können

08

Überprüfen und Vereinheitlichen der erlernten Konzepte für die Schaffung erfolgreicher emotionaler Geschmacksrichtungen und Aromen

11

Entwickeln und Anwenden eines Geschmacks, Erleben der Erfahrung und der chronologischen Entwicklung des kreativen Prozesses

09

Bestimmen der Verwendung von Chromatographen zur Erzeugung von Aromen

12

Vertiefen und sensorisches Bewerten eines fertigen Produkts, das den Ansprüchen des heutigen Verbrauchers gerecht wird, durch Tests und Übungen

05

Struktur und Inhalt

Exzellenz und Qualität sind die Garanten für den beruflichen Erfolg der Studenten dieses Programms. Aus diesem Grund bietet der Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns eine 100%ige Online-Qualifizierung an, die das aktuellste Wissen auf diesem Gebiet vermittelt. Dadurch kann der Student seine Karriereperspektiven erweitern, während er seine berufliche Tätigkeit fortsetzt oder sich um seine persönlichen Verpflichtungen kümmert.



“

Innovieren Sie auf dem Gebiet des Geschmacks, um ein angesehener Gastronomieprofi zu werden und Zugang zu den besten Jobs in diesem Sektor zu erhalten"

Lehrplan

Kreativität und Interesse an neuen Techniken und Verfahren in der modernen Gastronomie sind ein gemeinsames Merkmal der großen Profis in diesem Sektor. Ein Engagement, das sie dazu antreibt, immer an der Spitze der Weiterbildung zu bleiben. Dieser Universitätsexperte wird es den Studenten ermoglichen, die notwendigen Fähigkeiten in dieser Hinsicht zu erwerben. Ein sehr umfassender Ansatz, der auf der Grundlage der Kompetenzen entwickelt wurde, die in der täglichen Praxis erforderlich sind, so dass jedes der angesprochenen Themen zum Erwerb neuer Kenntnisse und Erfahrungen von klarem und realem Nutzen führt.

In jedem Modul werden die Studenten ihre Fähigkeit entwickeln, Aromen zu identifizieren und zu klassifizieren und lernen, wie sie chemisch miteinander reagieren. Man wird auch Gelegenheit haben, die Unterschiede ätherischer Oele in Obst und Gemuese kennenzulernen. Danach folgen Verfahren und neue Hilfsmittel, die dabei helfen, einzigartige Aromen zu kreieren, die den Anforderungen der heutigen Verbraucher entsprechen.

Das Dozententeam des Programms besteht aus führenden Fachleuten, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen. Daruber hinaus sind weitere anerkannte Fachleute an der Konzeption und Ausarbeitung beteiligt, die das Programm auf interdisziplinare Weise vervollstandigen. Dozenten mit einer Berufung, die Ihnen den notigen Impuls geben, um sich zu entwickeln.

Dieser Universitätsexperte erstreckt sich uber 6 Monate und ist in 5 Module unterteilt:

- Modul 1.** Einfuhrung in das Studium der Aromen
- Modul 2.** Aromatische Chemikalien und Träger
- Modul 3.** Biochemie
- Modul 4.** Erstellung und Methodik
- Modul 5.** Grundlagen und Techniken



Wo, wann und wie wird unterrichtet?

TECH bietet Ihnen die Möglichkeit, diesen Universitätsexperten in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns vollständig online zu absolvieren. Während der 6-monatigen Spezialisierung wird der Student jederzeit auf alle Inhalte dieses Programms zugreifen können, was ihm die Möglichkeit gibt, seine Studienzeit selbst zu verwalten.

Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Bildungserfahrung, um Ihre berufliche Entwicklung voranzutreiben und den endgültigen Sprung zu schaffen.

Modul 1. Einführung in das Studium der Aromen

- | | | | |
|--|--|--|--|
| 1.1. Grundprinzip der Geschmacks kreativität | 1.2. Die Rolle der Sinne bei der Entstehung von Aromen | 1.3. Klassifizierung von Aromen: Künstliche Aromen, natürliche Aromen, naturidentische Aromen und WONF | 1.4. Verordnungen und Rechtsvorschriften über Aromen |
| 1.5. Verordnungen und Rechtsvorschriften über Lebensmittel | 1.6. Qualitäten des Aromatikers mit Spezialisierung auf süße und herzhaft Bereiche | | |

Modul 2. Aromatische Chemikalien und Träger

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 2.1. Klassifizierung von Aromachemikalien und Trägern, die in der Aromenformulierung verwendet werden | 2.2. Ester, Synthese und Bedeutung für die Entwicklung von Aromen | 2.3. <i>Top Notes</i> , Sensationsgeneratoren | 2.4. Verwendung möglicher Aromachemikalien für die Aromarezeptur |
| 2.5. Das Gehirn merkt sich die für den Geschmack verantwortlichen Aromastoffe | 2.6. Untersuchung der Maillard-Reaktionen bei Aromen | 2.7. Lieferanten von aromatischen Chemikalien | |

Modul 3. Biochemie

- | | | | |
|--|---|--|----------------------------------|
| 3.1. Chemie der Aromen und Strukturen und ihre sensorische Beziehung | 3.2. Biochemie und Wechselwirkungen mit Geschmackschemikalien | 3.3. Ätherische Öle (Obst, Gemüse und Gewürze) | 3.4. Bedeutung von Aromapflanzen |
| 3.5. Komplexität der Tierprofile | | | |

Modul 4. Erstellung und Methodik

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 4.1. Geruchssinn, Klassifizierung und Unterscheidung von Geruch und Geschmack | 4.2. Einprägung von Geruch und Geschmack | 4.3. Kreation und grundlegende Methodik der Geschmacksentwicklung | 4.4. Versuchsplanung in der Geschmacksentwicklung |
| 4.5. Interpretation und Verwendung der Chromatographie bei der Aromakreation | | | |

Modul 5. Grundlagen und Techniken

- | | | | |
|--|-----------------------------------|---|---|
| 5.1. Grundlegende Techniken der instrumentellen Aromenanalyse | 5.2. Grundlegende Geschmacksnoten | 5.3. Sensorische Bewertung des Geschmacks | 5.4. Methodik bei der Beschreibung von Aromen |
| 5.5. Verwendung der erzeugten Aromen in verschiedenen Endprodukten | | 5.6. Akzeptanz und/oder Präferenzen der Verbraucher | |

06 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





“

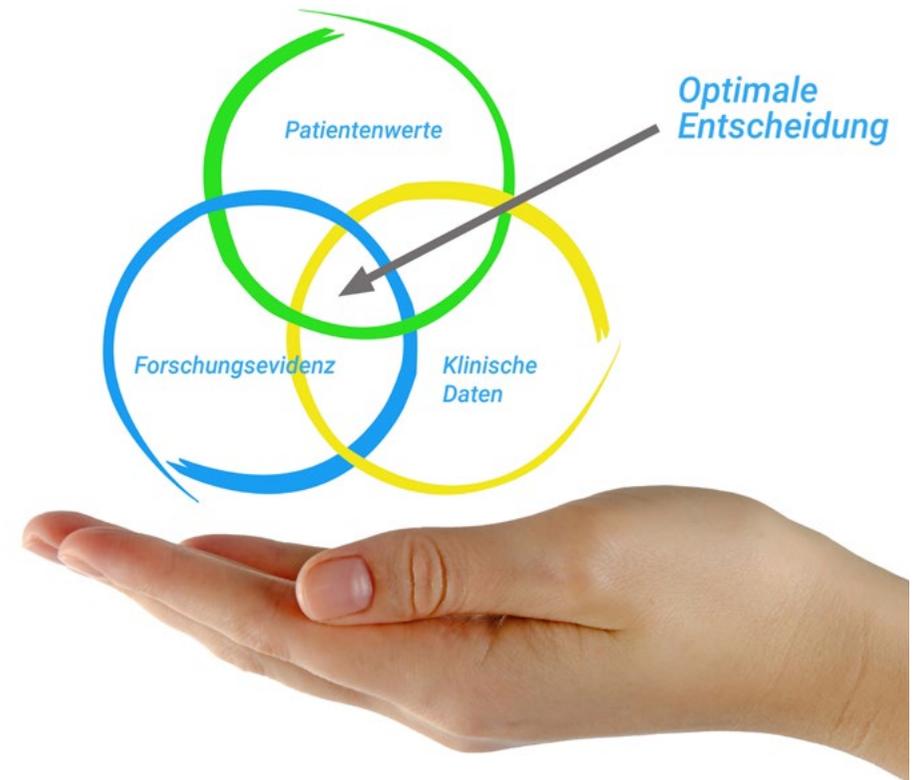
Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Die TECH Wirtschaftsschule verwendet die Fallstudie, um alle Inhalte zu kontextualisieren

Unser Programm bietet eine revolutionäre Methode zur Entwicklung von Fähigkeiten und Kenntnissen. Unser Ziel ist es, Kompetenzen in einem sich wandelnden, wettbewerbsorientierten und sehr anspruchsvollen Umfeld zu stärken.

“

Mit TECH werden Sie eine Art des Lernens erleben, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt”



Dieses Programm bereitet Sie darauf vor, geschäftliche Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu meistern und Ihr Unternehmen erfolgreich zu machen.



Unser Programm bereitet Sie darauf vor, sich neuen Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu stellen und in Ihrer Karriere erfolgreich zu sein.

Eine innovative und andersartige Lernmethode

Dieses TECH-Programm ist eine intensive Spezialisierung, die von Grund auf neu geschaffen wurde, um Managern Herausforderungen und Geschäftsentscheidungen auf höchstem Niveau zu bieten, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. Dank dieser Methodik wird das persönliche und berufliche Wachstum gefördert und ein entscheidender Schritt in Richtung Erfolg gemacht. Die Fallmethode, die Technik, die diesem Inhalt zugrunde liegt, gewährleistet, dass die aktuellste wirtschaftliche, soziale und geschäftliche Realität berücksichtigt wird.

“

Sie werden durch gemeinschaftliche Aktivitäten und reale Fälle lernen, komplexe Situationen in realen Geschäftsumgebungen zu lösen“

Die Fallmethode ist das am weitesten verbreitete Lernsystem an den besten Wirtschaftsschulen der Welt, und das schon so lange, wie es sie gibt. Die Fallmethode wurde 1912 entwickelt, damit die Jurastudenten das Recht nicht nur anhand theoretischer Inhalte erlernen, sondern ihnen reale, komplexe Situationen vorlegen, damit sie fundierte Entscheidungen treffen und Werturteile darüber fällen können, wie diese zu lösen sind. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt.

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten Situation tun? Mit dieser Frage konfrontieren wir Sie in der Fallmethode, einer handlungsorientierten Lernmethode. Während des gesamten Programms werden Sie mit mehreren realen Fällen konfrontiert. Sie müssen Ihr gesamtes Wissen integrieren, recherchieren, argumentieren und Ihre Ideen und Entscheidungen verteidigen.

Relearning Methodik

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.

Unser Online-System ermöglicht es Ihnen, Ihre Zeit und Ihr Lerntempo zu organisieren und an Ihren Zeitplan anzupassen. Sie können die Inhalte von jedem festen oder mobilen Gerät mit Internetanschluss abrufen.

Bei TECH lernen Sie mit einer hochmodernen Methodik, die darauf ausgerichtet ist, die Führungskräfte der Zukunft auszubilden. Diese Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, wird Relearning genannt.

Unsere Wirtschaftsschule ist die einzige spanischsprachige Schule, die für die Anwendung dieser erfolgreichen Methode zugelassen ist. Im Jahr 2019 ist es uns gelungen, die Gesamtzufriedenheit unserer Studenten (Qualität der Lehre, Qualität der Materialien, Kursstruktur, Ziele...) in Bezug auf die Indikatoren der besten Online-Universität in Spanisch zu verbessern.



In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch. Mit dieser Methode wurden mehr als 650.000 Hochschulabsolventen mit beispiellosem Erfolg in so unterschiedlichen Bereichen wie Biochemie, Genetik, Chirurgie, internationales Recht, Managementfähigkeiten, Sportwissenschaft, Philosophie, Recht, Ingenieurwesen, Journalismus, Geschichte, Finanzmärkte und -Instrumente ausgebildet. Dies alles in einem sehr anspruchsvollen Umfeld mit einer Studentenschaft mit hohem sozioökonomischem Profil und einem Durchschnittsalter von 43,5 Jahren.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

Nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen der Neurowissenschaften wissen wir nicht nur, wie wir Informationen, Ideen, Bilder und Erinnerungen organisieren, sondern auch, dass der Ort und der Kontext, in dem wir etwas gelernt haben, von grundlegender Bedeutung dafür sind, dass wir uns daran erinnern und es im Hippocampus speichern können, um es in unserem Langzeitgedächtnis zu behalten.

Auf diese Weise sind die verschiedenen Elemente unseres Programms im Rahmen des so genannten neurokognitiven kontextabhängigen E-Learnings mit dem Kontext verbunden, in dem der Teilnehmer seine berufliche Praxis entwickelt.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt.

Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Praxis der Managementfähigkeiten

Sie werden Aktivitäten durchführen, um spezifische Managementfähigkeiten in jedem Fachbereich zu entwickeln. Praktiken und Dynamiken zum Erwerb und zur Entwicklung der Fähigkeiten und Fertigkeiten, die ein leitender Angestellter im Rahmen der Globalisierung, in der wir leben, entwickeln muss.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Fallstudien

Sie werden eine Auswahl der besten Fallstudien vervollständigen, die speziell für diese Qualifizierung ausgewählt wurden. Fälle, die von den besten Experten in Senior Management der internationalen Szene präsentiert, analysiert und betreut werden.



Interaktive Zusammenfassungen

Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

Dieses einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



07

Profil unserer Studenten

Dieses Programm richtet sich an alle Fachleute in der Welt der Gastronomie oder an Personen, die sich für Führungspositionen in der Gastronomie interessieren, da es sich um einen hochspezialisierten Kurs handelt, der dazu dient, den Studenten in einem so einzigartigen Wissensgebiet wie der Gestaltung von Aromen zu profilieren.



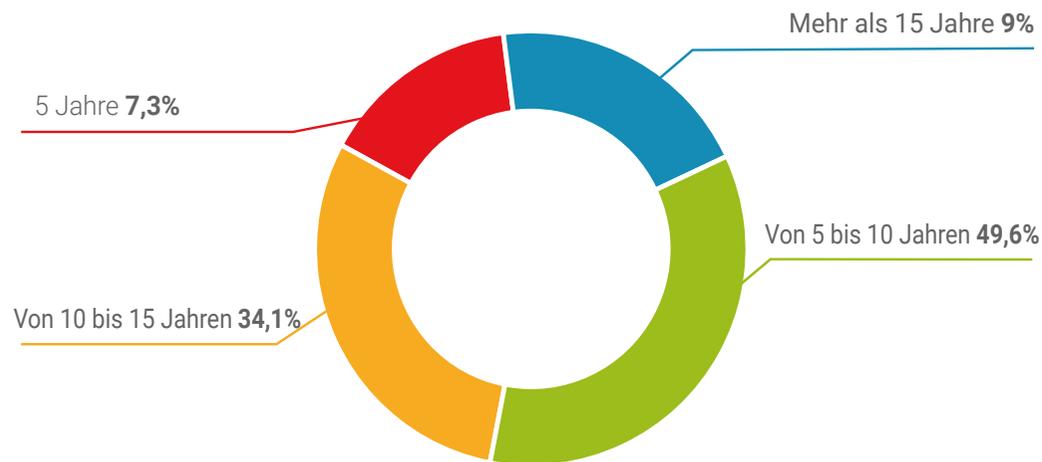
“

Dies ist das Programm, das Sie suchen, um den nächsten beruflichen Schritt in Ihrer gastronomischen Karriere zu machen. Zögern Sie nicht länger und schreiben Sie sich noch heute ein, um sich eine bessere berufliche Zukunft aufzubauen”

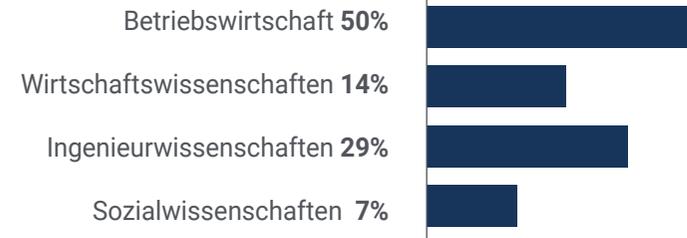
Durchschnittliches Alter

Zwischen **35** und **45** Jahren

Jahre der Erfahrung



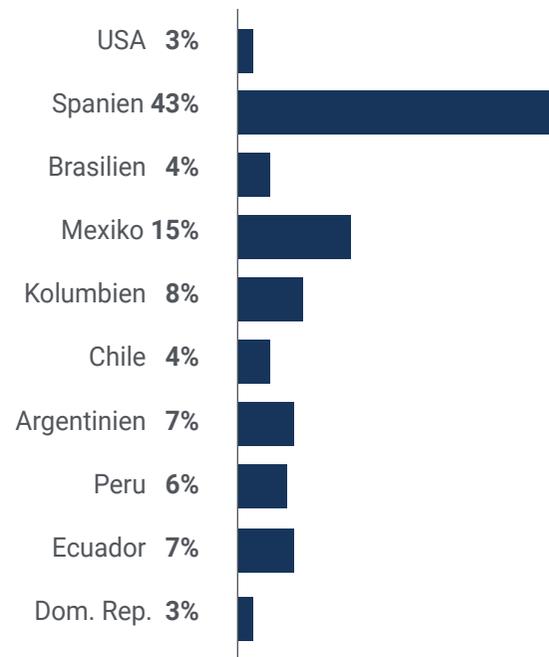
Ausbildung



Akademisches Profil



Geografische Verteilung



Antonio García

Chefkoch und Experte für avantgardistische Küche

“Als sich mir die Möglichkeit bot, diesen Universitätsexperten zu studieren, habe ich nicht gezögert, denn es war mir wichtig, meine Arbeit zu verbessern. Kurz gesagt, er hat mir den Blick für neue Techniken geöffnet, um neue Gerichte zu kreieren und ihre Präsentation zu verbessern”

08

Kursleitung

TECH verfügt über ein hervorragendes Dozententeam, das sich diesem Universitätsexperten angeschlossen hat, um die Qualifikation der zukünftigen Studenten zu gewährleisten. Dank ihrer umfassenden Erfahrung erhalten die Studenten das Beste aus Theorie und Praxis und können von jedem Ort der Welt aus an der akademischen Transformation teilnehmen. Sie haben somit die Gewissheit und das Vertrauen, das umfassendste und effektivste Wissen auf dem Markt zu erhalten und es in ihrem beruflichen Umfeld in die Praxis umzusetzen.



“

*Ein beeindruckendes Lehrpersonal,
das sich aus Fachleuten verschiedener
Bereiche zusammensetzt"*

Leitung



Thuemme Canales, Juan José

- Technische Leitung von ETADAR, Labor für Geschmacksentwicklung des multinationalen Unternehmens DEIMAN
- Er verfügt über 40 Jahre Erfahrung als leitender internationaler Aromatiker beim IFF Mexiko sowie in den Niederlanden und den Vereinigten Staaten
- In seiner Laufbahn hat er Aromen für die Segmente Molkereiprodukte, Backwaren, Süßwaren, Getränke und Salzgebäck kreiert und entwickelt
- Senior Flavorist und Senior Engineer und Masterstudiengang in Biochemie vom Technologischen Institut und Höhere Studien Monterrey, Mexiko
- Im Laufe seiner Karriere hat er zahlreiche Vorträge gehalten, u. a. zum Thema "Kreation und Anwendung von Aromen in der Lebensmittelindustrie" an der Universität Durango, "Kreation von Spitzennoten in Zitrusaromen" auf dem Frutech Citrus Symposium, "Kreation von Aromen" in Mexico City oder "Native Flavors" auf dem Food Technology Summit & Expo 2015

Professoren

Fr. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- Lebensmittelingenieurin
- Rohstoffeinkauf bei DEIMAN, Mexiko-Stadt
- Wissenschaftliche Mitarbeit bei Projekten am Nationalen Polytechnischen Institut

Fr. Carrasco Reyes, María Luisa

- Wirtschaftsingenieurin
- Projektkoordination bei DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Chávez Barrios, Meida

- Chemielabortechniker
- Assistent in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Coranguez Reyes, Gabriel

- Lebensmittelingenieur
- Flavorist in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Curiel Monteagudo, José Luis

- Ingenieur für Lebensmittelchemie
- Masterstudiengang in Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- Professor an der Universität Claustro de Sor Clara, Mexiko-City

Hr. García Zepeda, Rafael

- Manager für Gesetzgebung und Normen bei DEIMAN, Mexiko-Stadt
- Spezialisierung in Biotechnologie
- Industrieller Biochemie-Ingenieur

Fr. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Hochschulabschluss in Kommunikationswissenschaften
- ♦ Spezialistin für Werbekommunikation und Verbraucheranalyse
- ♦ Marketing Manager bei DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Universitätskurs bei Innovate MKT

Fr. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie, Fakultät für Chemie der UNAM
- ♦ Koordination der Anwendungen und der Bibliothek, ETADAR von DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Universitätskurs in Lebensmittelzusatzstoffen, Fakultät für Chemie, UNAM

Hr. Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ Flavorist in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN
- ♦ Anwendungstechnologe für Öle und Aromen, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Anwendungstechnologe für Öle und Essenz

Fr. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ♦ Masterstudiengang in Qualität und angewandter Statistik
- ♦ Anwendungstechnologin, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ♦ Koordination der sensorischen Bewertung bei DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Orozco López, Déborah María

- ♦ Hochschulabschluss in Grafik- und Kommunikationsdesign
- ♦ Marketing-Analystin, Abteilung Industrie, DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Orozco, Juan Carlos

- ♦ Küchenchef im Meliá Cohiba
- ♦ Universitätskurs in Gastronomie, Iberoamerikanische Universität von Leon Gto, Quintana Roo, México

Hr. Oviedo García, Miguel

- ♦ Klinischer Labortechniker
- ♦ Koordination des DEIMAN Scale-Up, Mexiko-Stadt
- ♦ Inspektor für Qualitätskontrolle, DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Leitung der Qualitätskontrolle, DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Peña García, Maribel

- ♦ Biochemische Ingenieurin
- ♦ Masterstudiengang in Andrologie
- ♦ Lebensmittelspezialistin
- ♦ Anwendungstechnologin bei DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Labortechniker vom TEC de Monterrey
- ♦ Assistent in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Industrieller Chemieingenieur
- ♦ Flavorist in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Produktionsassistent für Ester bei DEIMAN

Fr. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Anwendungstechnologin bei DEIMAN, Mexiko-Stadt

09

Auswirkung auf Ihre Karriere

TECH ist sich der Bedeutung ihrer Programme für die Studenten bewusst. Deshalb ist es für sie wichtig, den größtmöglichen Nutzen aus den Qualifikationen zu ziehen. Die Dozenten, die für die Entwicklung des Studienmaterials verantwortlich sind, sind von höchster Qualität und verfügen über umfangreiche Erfahrung auf dem Gebiet der Aromenentwicklung.



“

Lernen Sie neue Wege kennen, um Aromen zu kreieren, die das Publikum begeistern und Ihnen die Türen zu den besten Positionen in der Welt der Gastronomie öffnen”

Sind Sie bereit, den Sprung zu wagen? Eine ausgezeichnete Karriereentwicklung erwartet Sie.

Der Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns von TECH ist ein intensives Programm, das die Studenten auf die größten Herausforderungen vorbereitet, an der Spitze eines gastronomischen Teams, das für das Geschmacksdesign verantwortlich ist. Mit modernsten Techniken in der Biochemie und Verfahren auf höchstem Niveau wird der Student in der Lage sein, komplizierte Situationen zu meistern und eine bereichernde Vision davon zu vermitteln, wie die Gerichte der Zukunft zubereitet werden sollten.

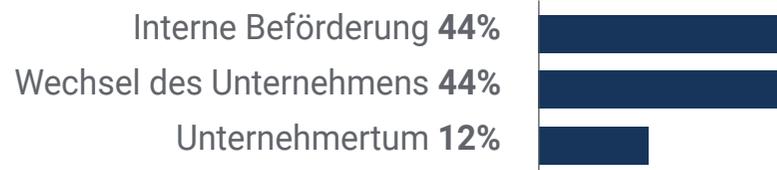
Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, sich mit uns zu spezialisieren und Sie werden merken, wie Sie die angestrebte Verbesserung erreichen.

Wenn Sie sich in Ihrem Beruf positiv verändern wollen, wird Ihnen der Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns helfen, dies zu erreichen.

Zeit für Veränderungen



Art der Änderung



Verbesserung der Gehälter

Der Abschluss dieses Programms führt zu einer Gehaltserhöhung von mehr als **25,28%** für unsere Auszubildenden.



10

Vorteile für Ihr Unternehmen

Der Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns hebt das Niveau der gastronomischen Teams, indem er einen Profi mit ausgezeichneten Methoden und Kenntnissen dem Personal hinzufügt, und damit der gesamten derzeitigen Aktivität eine qualitative Wendung gibt. Dies ist eine großartige Gelegenheit nicht nur für die berufliche Weiterentwicklung des Studenten, sondern auch für die Unternehmen, die sich entscheiden, ihn in ihr Personal aufzunehmen.



“

Das Verhalten von Chemikalien bei der Kombination von Lebensmitteln zu bestimmen, ist die wichtigste Fähigkeit eines jeden Flavoristen. Die Spezialisierung auf Aromen ist eine Voraussetzung, um Ihre kulinarischen Fähigkeiten zu verbessern”

Die Entwicklung und Bindung von Talenten in Unternehmen ist die beste langfristige Investition.

01

Wachsendes Talent und intellektuelles Kapital

Die Fachkraft wird neue Konzepte, Strategien und Perspektiven in das Unternehmen einbringen, die relevante Veränderungen bewirken können.

02

Bindung von Führungskräften mit hohem Potenzial und Vermeidung der Abwanderung von Fachkräften

Dieses Programm stärkt die Verbindung zwischen dem Unternehmen und der Führungskraft und eröffnet neue Wege für die berufliche Entwicklung innerhalb des Unternehmens.

03

Aufbau von Akteuren des Wandels

Sie werden in der Lage sein, in unsicheren und krisenhaften Zeiten Entscheidungen zu treffen und der Organisation zu helfen, Hindernisse zu überwinden.

04

Verbesserte Möglichkeiten zur internationalen Expansion

Dank dieses Programms wird das Unternehmen mit den wichtigsten Märkten der Weltwirtschaft in Kontakt kommen.



05

Entwicklung eigener Projekte

Der Experte kann an einem realen Projekt arbeiten oder neue Projekte im Bereich FuE oder Business Development seines Unternehmens entwerfen.

06

Gesteigerte Wettbewerbsfähigkeit

Dieses Programm wird die Studenten mit den notwendigen Fähigkeiten ausstatten, um neue Herausforderungen anzunehmen und so die Organisation voranzubringen.

11

Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm
erfolgreich ab und erhalten Sie
Ihren Universitätsabschluss ohne
lästige Reisen oder Formalitäten"*

Dieser **Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätsexperte in Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **650 Std.**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.



Universitätsexperte

Verfahren und Techniken des Geschmacksdesigns

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätsexperte

Verfahren und Techniken
des Geschmacksdesigns

