

Corso Universitario Biochimica dei Sapori





Corso Universitario Biochimica dei Sapori

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

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/business-school/corso-universitario/biochimica-sapori

Indice

01

Benvenuto

pag. 4

02

Perché studiare in TECH?

pag. 6

03

Perché scegliere il
nostro programma?

pag. 10

04

Obiettivi

pag. 14

05

Struttura e contenuti

pag. 18

06

Metodologia

pag. 24

07

Profilo dei nostri studenti

pag. 32

08

Direzione del corso

pag. 36

09

Impatto sulla tua carriera

pag. 40

10

Benefici per la tua azienda

pag. 44

11

Titolo

pag. 48

01 Benvenuto

L'uomo è in grado di percepire sapori diversi, che agiscono sinergicamente per fungere da mediatori nella risposta appetito-protezione, mettere in guardia da sostanze tossiche e, in alcuni casi, determinare le preferenze alimentari. Conoscere la biochimica degli alimenti aiuta gli aromateristi professionisti a distinguere, ad esempio, un formaggio stagionato da uno fresco. L'industria alimentare e gli chef utilizzano questa scienza per rendere più attraenti i loro prodotti migliori. TECH, consapevole dell'opportunità di crescita in questo settore gastronomico, ha preparato una qualifica completa grazie a cui gli studenti ottengono le conoscenze necessarie a padroneggiare la biochimica dei sapori.



Corso Universitario in Biochimica dei Sapori.
TECH Università Tecnologica



“

Realizza i tuoi obiettivi professionali e affermati come esperto per esaltare i sapori dei tuoi piatti o creare un nuovo prodotto alimentare”

02

Perché studiare in TECH?

TECH è la più grande scuola di business 100% online del mondo. Si tratta di una Business School d'élite, con un modello dotato dei più alti standard accademici. Un centro internazionale ad alto rendimento per la formazione intensiva di competenze manageriali.



“

TECH è l'università all'avanguardia della tecnologia, che agglomera tutte le risorse a sua disposizione con l'obiettivo di aiutare lo studente a raggiungere il successo aziendale”

In TECH Università Tecnologica



Innovazione

L'università offre un modello di apprendimento online che combina le ultime tecnologie educative con il massimo rigore pedagogico. Un metodo unico con il più alto riconoscimento internazionale che fornirà allo studente le chiavi per inserirsi in un mondo in costante cambiamento, in cui l'innovazione è concepita come la scommessa essenziale di ogni imprenditore.

"Caso di Successo Microsoft Europa" per aver incorporato l'innovativo sistema multi-video interattivo nei nostri programmi.



Massima esigenza

Il criterio di ammissione di TECH non è economico. Non è necessario investire eccessivamente per studiare in questa università. Tuttavia, per ottenere un titolo rilasciato da TECH, i limiti dell'intelligenza e della capacità dello studente saranno sottoposti a prova. I nostri standard accademici sono molto alti.

Il 95%

degli studenti di TECH termina i suoi studi con successo



Networking

In TECH partecipano professionisti provenienti da tutti i Paesi del mondo al fine di consentire allo studente di creare una vasta rete di contatti utile per il suo futuro.

+100.000

manager specializzati ogni anno

+200

nazionalità differenti



Empowerment

Lo studente cresce di pari passo con le migliori aziende e professionisti di grande prestigio e influenza. TECH ha instaurato alleanze strategiche e una preziosa rete di contatti con i principali esponenti economici provenienti dai 7 continenti.

+500

Accordi di collaborazione con le migliori aziende



Talento

Il nostro programma è una proposta unica per far emergere il talento dello studente nel mondo imprenditoriale. Un'opportunità unica di affrontare i timori e la propria visione relativi al business.

TECH si propone di aiutare gli studenti a mostrare al mondo il proprio talento grazie a questo programma.



Contesto Multiculturale

Gli studenti che intraprendono un percorso con Tech possono godere di un'esperienza unica. Studierai in un contesto multiculturale. Lo studente, inserito in un contesto globale, potrà addentrarsi nella conoscenza dell'ambito lavorativo multiculturale mediante una raccolta di informazioni innovativa e che si adatta al proprio concetto di business.

Gli studenti di TECH provengono da più di 200 nazioni differenti.



TECH punta all'eccellenza e dispone di una serie di caratteristiche che la rendono unica:



Analisi

In TECH esploriamo il tuo lato critico, la tua capacità di affrontare le incertezze, la tua competenza nel risolvere i problemi e risaltare le tue competenze interpersonali.



Eccellenza accademica

Tech fornisce allo studente la migliore metodologia di apprendimento online. L'università unisce il metodo Relearning (una metodologia di apprendimento post-laurea che ha ottenuto un'eccellente valutazione a livello internazionale) al Metodo Casistico. Un difficile equilibrio tra tradizione e avanguardia, visto l'esigente contesto accademico nel quale è inserito.



Economia di scala

TECH è la più grande università online del mondo. Possiede più di 10.000 titoli universitari. Nella nuova economia, **volume + tecnologia = prezzo dirompente**. In questo modo, garantiamo che lo studio non sia eccessivamente costoso rispetto ad altre università.



Impara dai migliori del settore

Il personale docente di TECH contribuisce a mostrare agli studenti il proprio bagaglio di esperienze attraverso un contesto reale, vivo e dinamico. Si tratta di docenti impegnati in una specializzazione di qualità che permette allo studente di avanzare nella sua carriera e distinguersi in ambito imprenditoriale.

Professori provenienti da 20 nazionalità differenti.



In TECH avrai accesso ai casi di studio più rigorosi e aggiornati del mondo accademico

03

Perché scegliere il nostro programma?

Studiare con TECH significa moltiplicare le tue possibilità di raggiungere il successo professionale nell'ambito dell'alta direzione aziendale.

È una sfida che comporta sforzo e dedizione, ma che apre le porte a un futuro promettente. Lo studente imparerà dai migliori insegnanti e con la metodologia educativa più flessibile e innovativa.



“

Possediamo il personale docente più prestigioso e il programma più completo del mercato, che ci permette di offrire un percorso educativo di altissimo livello accademico”

Questo programma fornirà molteplici vantaggi professionali e personali, tra i quali:

01

Dare una spinta decisiva alla carriera dello studente

Gli studenti di TECH saranno in grado di prendere le redini del loro futuro e sviluppare il loro pieno potenziale. Grazie a questo programma acquisirai le competenze necessarie per ottenere un cambiamento positivo nella tua carriera e in un breve periodo di tempo.

Il 70% dei partecipanti a questa specializzazione ottiene un cambiamento di carriera positivo in meno di 2 anni.

02

Svilupperai una visione strategica e globale dell'azienda

TECH offre una visione approfondita della gestione generale per comprendere come ogni decisione influenzi le diverse aree funzionali dell'azienda.

La nostra visione globale di azienda migliorerà la tua visione strategica.

03

Consolidare lo studente nella gestione aziendale superiore

Studiare in TECH significa aprire le porte ad un panorama professionale di grande rilevanza affinché gli studenti possano ottenere il ruolo di manager di alto livello e acquisiscano un'ampia visione dell'ambiente internazionale.

Lavorerai con più di 100 casi reali di alta direzione.

04

Assumerai nuove responsabilità

Durante il programma, verranno presentate le ultime tendenze, gli sviluppi e le strategie che consentono allo studente di lavorare in un contesto in continuo cambiamento.

Il 45% degli studenti ottiene una promozione interna nel proprio lavoro.

05

Accesso a una potente rete di contatti

TECH promuove l'interazione dei suoi studenti per massimizzare le opportunità. Si tratta di studenti che condividono le stesse insicurezze, timori e il desiderio di crescere professionalmente. Questa rete consentirà di condividere partner, clienti o fornitori.

Troverai una rete di contatti essenziali per la tua crescita professionale.

06

Svilupperai il progetto di business in modo rigoroso

Lo studente acquisirà una profonda visione strategica che lo aiuterà a sviluppare il proprio progetto, considerando le diverse aree dell'azienda.

Il 20% dei nostri studenti sviluppa la propria idea di business.

07

Migliorerai le *soft skills* e competenze direttive

TECH aiuta gli studenti ad applicare e sviluppare le conoscenze acquisite e a migliorare le loro capacità interpersonali al fine di raggiungere una leadership che fa la differenza.

Migliora le tue capacità di comunicazione e di leadership e dai una svolta alla tua professione.

08

Farai parte di una comunità esclusiva

Ti offriamo l'opportunità di far parte di una comunità di manager d'élite, grandi aziende, istituzioni rinomate e professori qualificati delle Università più prestigiose del mondo: la comunità TECH Università Tecnologica.

Ti diamo l'opportunità di specializzarti con un personale docente di rinomato prestigio internazionale.

04 Obiettivi

Per raggiungere l'eccellenza è necessario un programma che motivi gli studenti a superare sé stessi. TECH si impegna pertanto a garantire l'eccellenza accademica dei suoi corsi. Questo Corso Universitario in Biochimica dei Sapori è stato progettato per garantire che gli studenti soddisfino tutte le richieste del settore, fornendo loro una conoscenza completa della chimica degli aromi e della loro relazione sensoriale.



“

Iscriviti oggi a questo Corso Universitario e scopri uno dei settori più creativi e stimolanti del mondo della gastronomia”

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.

Lavoriamo insieme per raggiungerli.

Il Corso Universitario in Biochimica dei Sapori consente allo studente di:

01

Fornire ai partecipanti una visione d'insieme della chimica del gusto e della sua relazione sensoriale

02

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





03

Determinare il comportamento delle sostanze chimiche aromatiche all'interno della matrice alimentare e tutte le reazioni prodotte durante i processi di preparazione degli alimenti

04

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"

05

Struttura e contenuti

Quando si vuole conoscere una materia, è importante avere a disposizione un programma che si adatti alle esigenze degli studenti, soprattutto se hanno una vita lavorativa attiva. Questo Corso Universitario in Biochimica dei Sapori offre quindi agli studenti una modalità 100% online. Durante ogni lezione, allo studente verrà fornito un programma completo e ben strutturato che, con esempi pratici, gli mostrerà in modo dinamico i punti importanti dello studio dei Sapori.



“

*Conseguì direttamente la qualifica in
Biochimica dei Sapori, senza la necessità
di realizzare un progetto finale”*

Piano di studi

Il gusto è il senso corporeo che percepisce le sostanze chimiche che si dissolvono quando si assaggia il cibo. Esistono quattro tipi di sapori: dolce, amaro, salato e acido, ma nel corso degli anni i giapponesi hanno incluso l'umami, che si riferisce al glutammato di sodio, che esalta il sapore di alcuni alimenti. Per questo motivo, molti professionisti decidono di specializzarsi in questo campo, giacché vogliono capire meglio come esaltare il sapore dei loro piatti o di un prodotto già in commercio.

Nel corso di ogni lezione, approfondiremo gli argomenti che consentiranno al professionista di spiegare le differenze tra oli essenziali, di semi e vegetali, nonché i diversi elementi che contribuiscono a esaltare il sapore. Lo studente sarà in grado di conoscere nuovi strumenti che potenzieranno la sua creatività e capacità di innovazione.

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 partecipano inoltre esperti di prestigio che completano il programma in modo interdisciplinare. Un personale docente con autentica vocazione per l'insegnamento che ti aiuterà a crescere.

Questo Corso Universitario ha la durata di 6 settimane:

Modulo 1.

Biochimica



Dove, quando e come si svolge?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Corso Universitario in Biochimica dei Sapori completamente online. Nel corso delle 6 settimane di durata del programma, lo studente potrà accedere a tutti i contenuti in qualsiasi momento, il che gli consente di autogestire il suo tempo di studio.

*Un'esperienza educativa unica,
chiave e decisiva per potenziare
la crescita professionale e dare
una svolta definitiva.*

Modulo 1. Biochimica

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1.1. Chimica del gusto delle strutture dei sapori e loro relazione sensoriale | 1.2. Biochimica e interazioni con le sostanze chimiche del gusto | 1.3. Oli essenziali (frutta, verdura e spezie) | 1.4. Importanza delle piante aromatiche |
| 1.5. Complessità della derivazione animale | | | |



Scopri l'importanza delle piante aromatiche e dei diversi profili animali per comprendere la biochimica degli aromi"



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”

La Business School di TECH utilizza il Caso di Studio per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

Con TECH potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali in tutto il mondo”



Il nostro programma ti prepara ad affrontare sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nel tuo business.



Il nostro programma ti prepara ad affrontare nuove sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nella tua carriera.

Un metodo di apprendimento innovativo e differente

Questo programma di TECH consiste in un insegnamento intensivo, creato ex novo, che propone le sfide e le decisioni più impegnative in questo campo, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia, la crescita personale e professionale viene potenziata, effettuando un passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica che sta alla base di questi contenuti, garantisce il rispetto della realtà economica, sociale e aziendale più attuali.

“ *Imparerai, attraverso attività collaborative e casi reali, la risoluzione di situazioni complesse in ambienti aziendali reali”*

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori business school del mondo da quando esistono. Sviluppato nel 1912 affinché gli studenti di Diritto non imparassero la legge solo sulla base del contenuto teorico, il metodo casistico consisteva nel presentare loro situazioni reali e complesse per prendere decisioni informate e giudizi di valore su come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard.

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Questa è la domanda con cui ci confrontiamo nel metodo casistico, un metodo di apprendimento orientato all'azione. Durante il programma, gli studenti si confronteranno con diversi casi di vita reale. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare ricerche, argomentare e difendere le proprie idee e decisioni.

Metodologia Relearning

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

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

Il nostro sistema online ti permetterà di organizzare il tuo tempo e il tuo ritmo di apprendimento, adattandolo ai tuoi impegni. Sarai in grado di accedere ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o mobile con una connessione internet.

In TECH imparerai con una metodologia all'avanguardia progettata per formare i manager del futuro. Questo metodo, all'avanguardia della pedagogia mondiale, si chiama Relearning.

La nostra scuola di business è l'unica autorizzata a utilizzare questo metodo di successo. Nel 2019, siamo riusciti a migliorare il livello di soddisfazione generale dei nostri studenti (qualità dell'insegnamento, qualità dei materiali, struttura del corso, obiettivi...) rispetto agli indicatori della migliore università online.





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. Con questa metodologia abbiamo formato oltre 650.000 laureati con un successo senza precedenti, in ambiti molto diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un 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 che punta direttamente al successo.

Dalle ultime evidenze scientifiche nel campo delle neuroscienze, non solo sappiamo come organizzare le informazioni, le idee, le immagini e i ricordi, ma sappiamo che il luogo e il contesto in cui abbiamo imparato qualcosa è fondamentale per la nostra capacità di ricordarlo e immagazzinarlo nell'ippocampo, per conservarlo nella nostra memoria a lungo termine.

In questo modo, e in quello che si chiama Neurocognitive Context-dependent E-learning, i diversi elementi del nostro programma sono collegati al contesto in cui il partecipante sviluppa la sua pratica professionale.

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.



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.



Stage di competenze manageriali

Svolgerai attività per sviluppare competenze manageriali specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che un senior manager deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



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.





Casi di Studio

Completerai una selezione dei migliori casi di studio scelti appositamente per questo corso. Casi presentati, analizzati e tutorati dai migliori specialisti in senior management del panorama internazionale.



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 esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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.



07

Profilo dei nostri studenti

Questo Corso Universitario è rivolto a tutti i professionisti della gastronomia e di settori affini che desiderino specializzarsi per fare la differenza nel settore e raggiungere posizioni di maggiore responsabilità e remunerazione economica, utilizzando le conoscenze avanzate acquisite durante il programma.





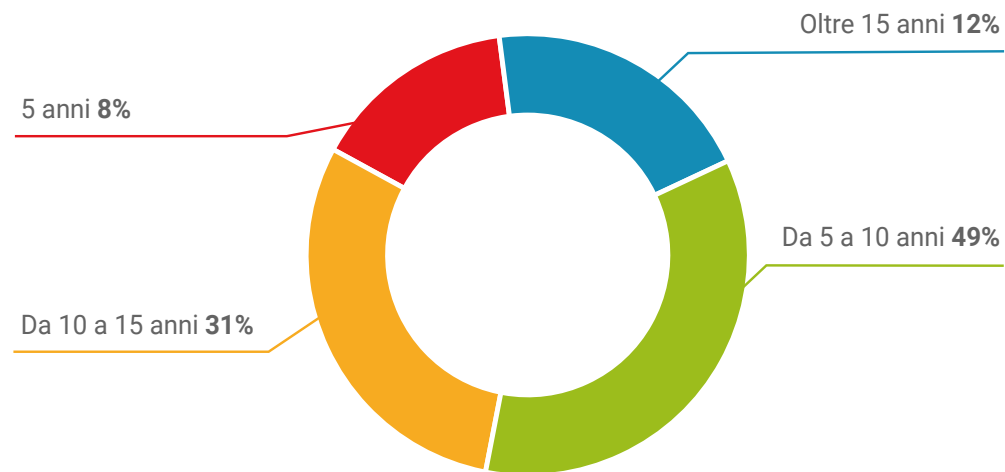
“

Se hai esperienza nel Design del Gusto e sei alla ricerca di un interessante miglioramento nella tua carriera pur continuando a lavorare, questo è il programma che fa per te”

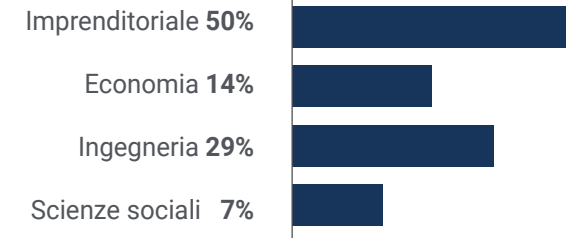
Età media

Da **35** a **45** anni

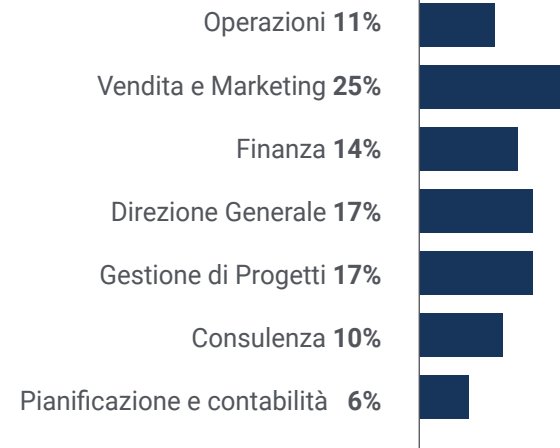
Anni di esperienza



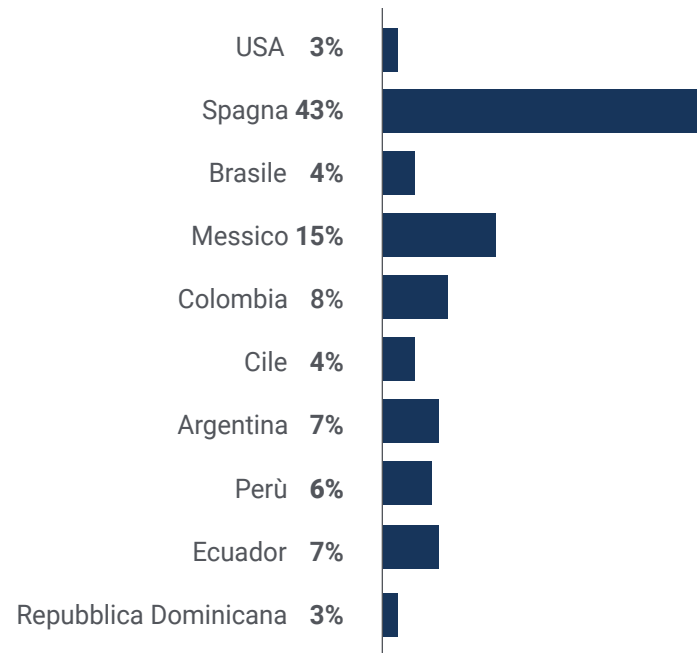
Educazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



Gabriel Sánchez

Chef di cucina molecolare

"In TECH ho trovato un'opportunità unica per specializzarmi in un settore che sta crescendo grazie alle svariate richieste degli utenti. Grazie a questo Corso Universitario ho potuto aggiornare le mie conoscenze di chimica alimentare comodamente da casa. Per questo motivo, ho iniziato un progetto personale che rimandavo da tempo: disegnare il mio menù molecolare"

08

Direzione del corso

Conforme a criteri di qualità globale, TECH ha selezionato un gruppo di professionisti in grado di fornire la migliore preparazione agli studenti. Di conseguenza, TECH dispone di esperti di grande prestigio in questo settore, scelti appositamente per promuovere la carriera professionale dello studente. Grazie alla sua ricca esperienza, lo studente apprenderà i migliori contenuti teorici e pratici prendendo parte di questa trasformazione accademica da qualsiasi parte del mondo. In questo modo, avrà la certezza e la sicurezza di ricevere le conoscenze più complete ed efficaci del mercato, che potrà mettere in pratica nel suo ambiente professionale.



“

Porta a termine questo programma ideato da un eccellente personale docente e diventa un esperto in Biochimica dei Sapori”

Direzione



Dott. Thuemme Canales, Juan José

- ◆ Gerente Tecnico presso ETADAR. Laboratorio di Design del Gusto della multinazionale DEIMAN
- ◆ 40 anni di esperienza come senior esperto internazionale dei sapori presso IFF Mexico, così come in Olanda e Stati Uniti
- ◆ Nella sua carriera, ha creato e sviluppato aromi per l'industria lattiera, panificatrice, confettiera, di bevande e savory.
- ◆ Ingegnere senior con un Master in Biochimica conseguito presso l'Istituto Tecnologico e degli Studi Superiori di Monterrey. Messico
- ◆ Nel corso della propria carriera ha tenuto numerose conferenze su "Creazione e applicazione dei sapori nell'industria alimentare" presso l'Università di Durango, "Top notes creation in citrus flavors" al Frutech Citrus Symposium, "Creazione di sapori" a Città del Messico e "Native Flavors" al Food Technology Summit & Expo 2015

Personale docente

Dott. Coranguez Reyes, Gabriel

- ◆ Ingegnere alimentare
- ◆ Esperto di Sapori in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Martínez Sánchez, Berenice

- ◆ Laurea in Chimica alimentare, Facoltà di Chimica della UNAM
- ◆ Tecnologa delle Applicazioni e Librerie presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico
- ◆ Diploma in Additivi Alimentari. Facoltà di Chimica della UNAM

Dott.ssa Peña García, Maribel

- ◆ Ingegnere Biochimico
- ◆ Master in Andrologia
- ◆ Specialista in Alimenti
- ◆ Tecnologa di Applicazioni presso DEIMAN, Città del Messico

Dott. Oviedo García, Miguel

- ◆ Tecnico di Laboratorio Clinico
- ◆ Coordinatore di scalabilità presso DEIMAN, Città del Messico
- ◆ Ispettore del Controllo qualità presso DEIMAN, Città del Messico
- ◆ Responsabile del Controllo qualità presso DEIMAN, Città del Messico

Dott. Miriam, Santiago Nicolás

- ◆ Esperto di Sapori in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN
- ◆ Tecnologo delle Applicazioni di Oli e Sapori presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico
- ◆ Tecnologo in Applicazioni di Oli ed Essenze



09

Impatto sulla tua carriera

TECH è consapevole che realizzare un programma di queste caratteristiche è un importante investimento finanziario, professionale e, naturalmente, personale. L'obiettivo finale di questo grande sforzo deve essere quindi la crescita professionale. TECH offre quindi ai suoi studenti questo programma molto completo, grazie al quale impareranno di prima mano tutti gli aspetti legati alla Biochimica dei Sapori. Un'opportunità unica per dare una svolta a livello professionale.



“

Iscriviti oggi a questo Corso Universitario e impara a padroneggiare le tecniche culinarie che ti renderanno un punto di riferimento nel settore”

Sei pronto a dare una svolta? Un eccellente miglioramento professionale ti aspetta

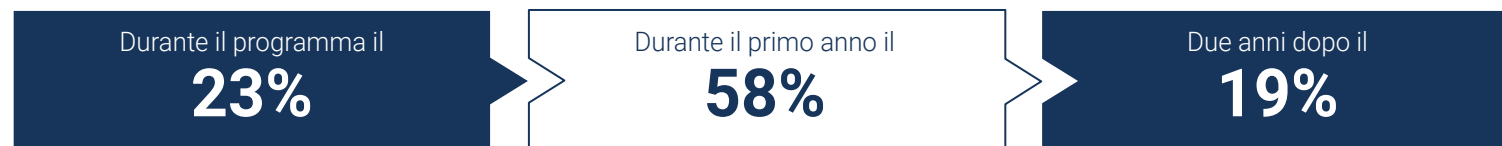
Il Corso Universitario in Biochimica dei Sapori di TECH è un programma intensivo che prepara gli studenti ad affrontare sfide e decisioni aziendali nell'ambito della gastronomia. Il suo obiettivo principale è quello di promuovere la tua crescita personale e professionale. Aiutarti a raggiungere il successo.

Per coloro che desiderino superare sé stessi, ottenere un cambiamento positivo a livello professionale e creare una rete con i migliori contatti, questo è il posto giusto.

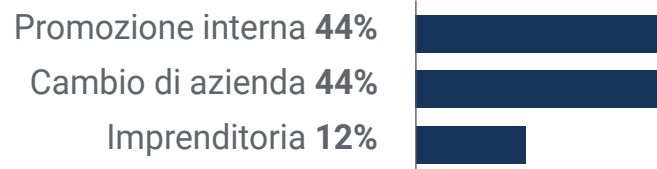
*Non perdere
l'opportunità di
specializzarsi in TECH
e di raggiungere i
miglioramenti che
stavi cercando.*

*Se desideri un
cambiamento
positivo nella tua
professione, questo
Corso Universitario in
Biochimica dei Sapori ti
aiuterà a realizzarlo.*

Momento del cambiamento



Tipo di cambiamento



Miglioramento salariale

La realizzazione di questo programma prevede per i nostri studenti un incremento salariale superiore al **25,28%**



10

Benefici per la tua azienda

I vantaggi che apporta questa qualifica non sono solo per lo studente, ma anche per l'organizzazione in cui lavora, in quanto i suoi metodi gastronomici innovativi contribuiranno a proporre un'offerta culinaria di prima classe, differenziandola dal resto della concorrenza e ottenendo l'accesso a un mercato più ampio di clienti. Pertanto, questo programma è un'ottima opportunità per tutti i professionisti della gastronomia che desiderino far crescere i propri progetti imprenditoriali.



“

Nuovi gusti, esigenze e l'evoluzione del mercato hanno portato la gastronomia a un momento unico nella storia. La specializzazione in Design del Gusto è un requisito per aumentare le tue abilità culinarie”

Sviluppare e trattenere il talento nelle aziende è il miglior investimento a lungo termine.

01

Crescita del talento e del capitale intellettuale

Il professionista introdurrà nell'azienda nuovi concetti, strategie e prospettive che possono dar vita a cambiamenti significativi nell'organizzazione.

02

Trattenere i manager ad alto potenziale ed evitare la fuga di cervelli

Questo programma rafforza il legame tra l'azienda e il professionista e gli apre nuove vie di crescita professionale all'interno della stessa.

03

Creare agenti di cambiamento

Sarai in grado di prendere decisioni in tempi di incertezza e di crisi, aiutando l'organizzazione a superare gli ostacoli.

04

Incremento delle possibilità di espansione internazionale

Grazie a questo programma, l'azienda entrerà a contatto con i principali mercati dell'economia mondiale.



05

Sviluppo di progetti propri

Potrai lavorare su un progetto reale o svilupparne di nuovi nell'ambito delle R&S o del Business Development della tua azienda.

06

Aumento della competitività

Questo programma fornirà ai nostri studenti le competenze per affrontare nuove sfide e portare avanti l'organizzazione.

11

Titolo

Il Corso Universitario in Biochimica dei Sapori garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Biochimica dei Sapori** possiede il programma 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 **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

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

Titolo: **Corso Universitario in Biochimica dei Sapori**

N° Ore Ufficiali: **100 o.**



*Apostille dell'Aia. 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.



Corso Universitario Biochimica dei Sapori

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

Corso Universitario

Biochimica dei Sapori

