

# Corso Universitario

Esplorazione di Base delle  
Implicazioni Evolutive degli Alimenti





## Corso Universitario Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti

- » 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/esplorazione-base-implicazioni-evolutive-alimenti](http://www.techitute.com/it/business-school/corso-universitario/esplorazione-base-implicazioni-evolutive-alimenti)

# 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

Il gusto, l'aroma e persino il colore degli alimenti sono cambiati nel tempo, grazie al modo in cui il nostro cervello può percepire nuove combinazioni. La neurogastronomia nasce come approccio scientifico che studia le azioni del cervello quando si mangia, sminuendo l'importanza degli ingredienti stessi e concentrandosi maggiormente su come una persona li percepisce. Grazie a questo programma, lo studente potrà conoscere l'esplorazione di base delle implicazioni evolutive degli alimenti da una prospettiva inedita e scientifica.



Corso Universitario in Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti. TECH  
Università Tecnologica



“

*Impara, da una nuova prospettiva, come il cervello percepisce i diversi sapori e migliora il tuo profilo professionale”*

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

Il raggiungimento degli obiettivi del programma di TECH garantisce l'eccellenza dello studente. Per questo motivo, il programma di questo Corso Universitario soddisfa tutti i requisiti che il settore richiede ai suoi professionisti. Di conseguenza, ogni lezione fornirà un'ampia prospettiva sulle nuove correnti che permettono di determinare le implicazioni evolutive degli alimenti e la nascita di nuove scienze che spiegano questo processo. Al termine del programma, lo studente avrà raggiunto un livello di competenza tale da garantire uno sviluppo professionale ottimale.



“

*Potrai diventare un professionista eccellente grazie  
un programma che risponde perfettamente alle  
esigenze del mercato del lavoro”*

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.

Lavoriamo insieme per raggiungerli.

Il Corso Universitario in Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti preparerà lo studente a:

01

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"

02

Capire come i processi neurali che generano i ricordi siano associati a stimoli provocati dal gusto

03

Impiegare nuovi modi e strategie per creare sapori e texture in cucina







04

Guidare un team che conosce i fondamenti neuro-gastronomici dell'Alimentazione

05

Implementare strategie per favorire la creazione di nuovi piatti utilizzando i principi della neuro-gastronomia

06

Sviluppare le capacità di leadership per guidare un team

05

# Struttura e contenuti

Il programma è stato progettato dai migliori professionisti del design del gusto e delle sue implicazioni evolutive, con una vasta esperienza nel settore. Ciò offre loro la consapevolezza dell'importanza di questa specializzazione per il profilo professionale dello studente. Durante ogni lezione, allo studente verrà quindi fornito un programma completo e ben strutturato che, con esempi pratici, gli mostrerà in modo dinamico i punti importanti dello studio dei sapori.



“

*Un programma ben strutturato per offrire, attraverso casi di studio, la migliore esperienza educativa”*

## Piano di studi

Il cervello è un incredibile strumento di elaborazione delle informazioni, che moltiplica le sensazioni che riceve e lavora con esse in modo sinergico. Pertanto, quando mangiamo, quest'organo costruisce la percezione del gusto attraverso un esercizio che combina vista, tatto, udito, gusto e olfatto. Allo stesso modo, "riproduce" ricordi, situazioni vissute e qualsiasi riferimento che lo aiuti a determinare la sensazione che crea.

C'è quindi bisogno di professionisti che comprendano come queste sensazioni possano influenzare il successo di un piatto o di un prodotto specifico. In questo corso, si determinerà il comportamento emotivo nello sviluppo dei ricordi e delle esperienze, nonché lo sviluppo di nuove tendenze scientifiche che spiegano le associazioni neuronali che si formano nel processo sopra descritto.

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. Docenti con una vocazione per l'insegnamento che daranno allo studente l'impulso necessario per crescere.

Questo Corso Universitario ha la durata di 6 settimane:

### Modulo 1

Esplorazione di base delle implicazioni evolutive degli alimenti



### **Dove, quando e come si svolge?**

TECH offre la possibilità di svolgere questo Corso Universitario in Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti completamente online. Nel corso delle 6 settimane del programma, lo studente potrà accedere a tutti i suoi 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.** Esplorazione di base delle implicazioni evolutive degli alimenti

1.1. Introduzione alla neurogastronomia

1.2. I neuromodulatori

1.3. Comunicazione degli odori e modelli neurocognitivi

1.4. Attributi del gusto: colore

1.5. Apprezzamento e consistenza del gusto



*Con questo Corso Universitario si determinerà il comportamento emotivo nello sviluppo dei ricordi e delle esperienze quando si assaggia il cibo”*



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

Il programma è rivolto a laureati che abbiano precedentemente conseguito una qualsiasi delle qualifiche nel campo dell'industria alimentare: del gusto, ingegneria alimentare, chimica alimentare e ingegneria in biochimica industriale.

La presenza di studenti provenienti da Paesi diversi contribuisce a fornire a questo programma un approccio multidisciplinare.

Potranno realizzare questo programma anche professionisti che, avendo titoli universitari di qualsiasi area, abbiano esperienza lavorativa di almeno due anni in questo settore.







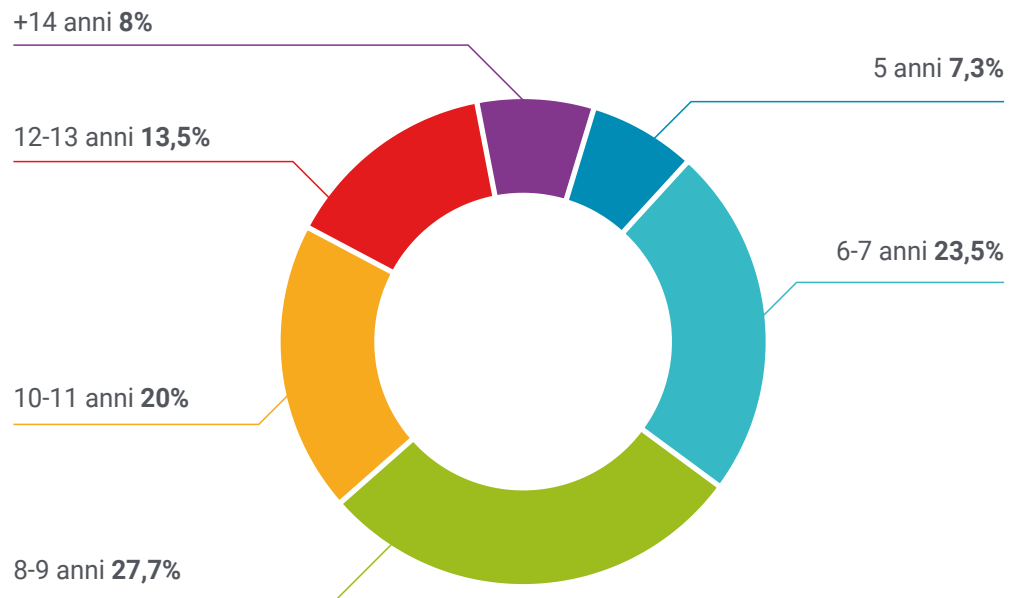
“

*Se hai esperienza nel settore degli alimenti e sei alla ricerca di un interessante miglioramento della tua carriera pur continuando a lavorare, questo è il programma adatto a te”*

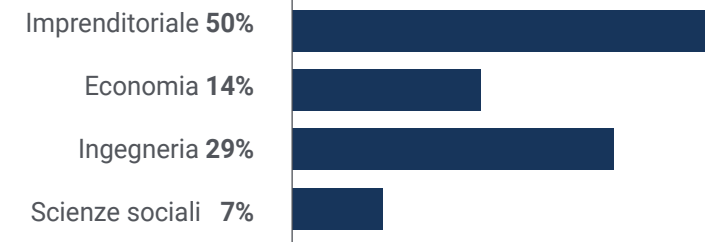
## Età media

Da **35** e **45** anni

## Anni di esperienza



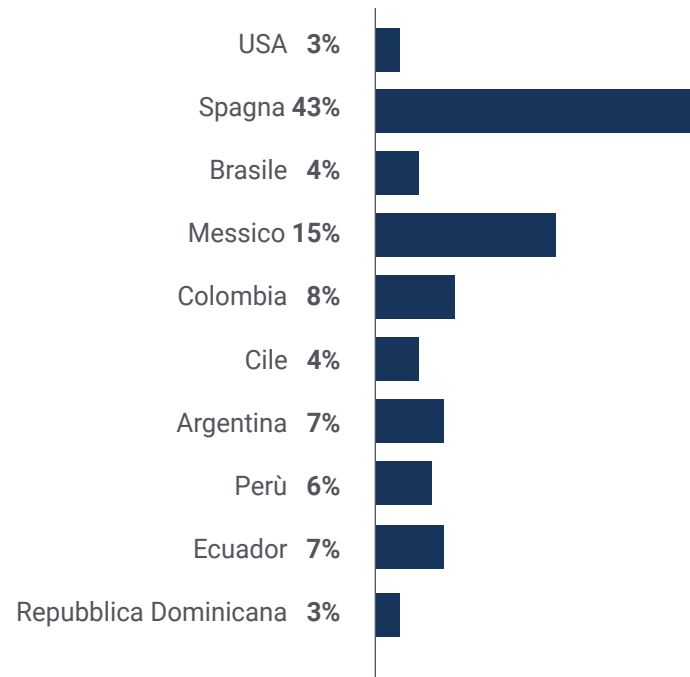
## Preparazione



## Profilo accademico



## Distribuzione geografica



## Ana María Martínez

Ingegnere biochimico

*"Grazie a questo Corso Universitario ho imparato che la degustazione del cibo è un'esperienza che va oltre la distinzione dei sapori. Ogni ingrediente può generare un ricordo piacevole in una persona. È diventato lo strumento di cui avevo bisogno per migliorare il mio lavoro"*

08

# Direzione del corso

Al fine di stabilire criteri di qualità con elevati standard globali, abbiamo a disposizione un gruppo di esperti professionisti che offrono la migliore istruzione ai futuri professionisti. Il personale docente di questo programma è composto da esperti di grande prestigio che daranno impulso alla carriera professionale dello studente. La combinazione di esperienza e teoria fa parte della trasformazione accademica in tutto il 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.



“

*Studi con i migliori. Un personale docente impressionante, composto da professionisti provenienti da diverse aree di competenza”*

## 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. 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

### 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.ssa Peña García, Maribel

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



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.







“

*Apporta un cambiamento positivo  
alla tua carriera imparando nuovi  
modi di creare sapori che risvegliano  
emozioni nei commensali”*

*Se desideri un cambiamento positivo nella tua professione, questo Corso Universitario in Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti ti aiuterà a realizzarlo.*

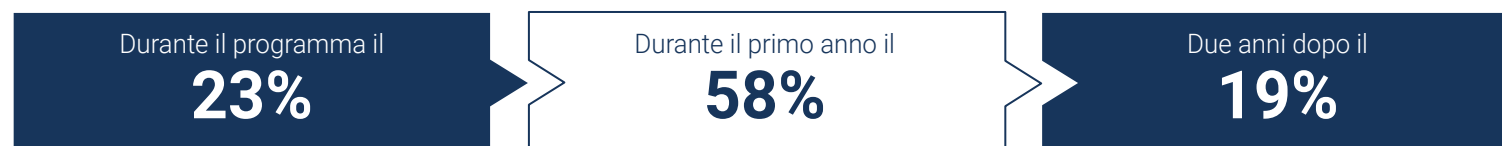
### Sei pronto a dare una svolta? Un eccellente miglioramento professionale ti aspetta

Il Corso Universitario in Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti di TECH è un programma intensivo che ti prepara 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.

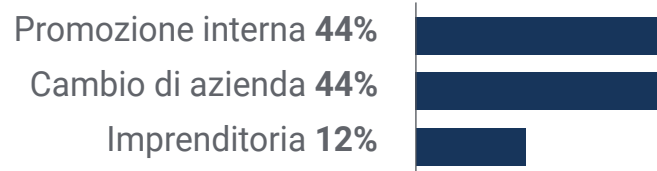
Se vuoi migliorarti, ottenere un cambiamento positivo a livello professionale e creare una rete con i migliori contatti, questo è il posto che fa per te.

*Non perdere l'opportunità di prepararti con noi e di raggiungere i miglioramenti che stavi cercando.*

### Momento del cambiamento



### Tipo di cambiamento



## Miglioramento salariale

---

Gli studenti che hanno portato a termine questo programma hanno ottenuto un incremento salariale superiore al **25,28%**



10

# Benefici per la tua azienda

Il Corso Universitario in Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti aiuta ad elevare il talento dell'organizzazione al suo massimo potenziale mediante la preparazione di leader di alto livello.

Partecipare a questo programma è un'opportunità unica per avere accesso a una potente rete di contatti dove si possono trovare futuri partner professionali, clienti o fornitori.



“

*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**

Conferirai all'azienda nuovi concetti, strategie e prospettive che possono portare 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 manager e apre nuove vie di crescita professionale all'interno dell'azienda.

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 in contatto con i principali mercati dell'economia mondiale.

05

### **Sviluppo di progetti propri**

Il professionista potrà lavorare a un progetto esistente o sviluppare nuovi progetti.

---

06

### **Aumento della competitività**

Questo programma fornirà ai professionisti della gestione le competenze per affrontare nuove sfide e far crescere l'organizzazione.



11

# Titolo

Il Corso Universitario in Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti 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 Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti** 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 studente 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 Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti**

Ore Ufficiali: **150 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 Esplorazione di Base delle Implicazioni Evolutive degli Alimenti

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

# Corso Universitario

Esplorazione di Base delle  
Implicazioni Evolutive degli Alimenti

