

Corso Universitario

Fondamenti e Tecniche di
Creazione dei Sapori





Corso Universitario Fondamenti e Tecniche di Creazione 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.techtitude.com/it/business-school/corso-universitario/fondamenti-tecniche-creazione-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

In una società in cui quasi tutto è già stato provato, è essenziale creare nuovi sapori che garantiscano il successo del piatto o del prodotto creato. Pertanto, se si vuole estrarre il massimo sapore e aroma dalla materia prima, è importante conoscere le tecniche e i fondamenti appropriati per raggiungere il giusto livello ed equilibrio per una degustazione ottimale. Esistono molte tecniche per raggiungere questo obiettivo, che verranno presentate durante il programma in Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori. Progettato per soddisfare le aspettative degli utenti e per offrire nuovi sapori che garantiscano il successo professionale degli studenti.



Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori.
TECH Università Tecnologica



“

Crea sapori specializzandoti in un programma che ti insegnerà le tecniche più all'avanguardia e quelle di base nel campo in continua crescita del Design del Gusto”

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

In TECH prepariamo professionisti altamente qualificati per gestire qualsiasi situazione a livello lavorativo. Il programma del Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori è stato quindi progettato per garantire che gli studenti soddisfino tutte le esigenze del settore. Di conseguenza, lo studente sarà in grado di sviluppare o ricreare un gusto comprendendo l'esperienza e la tempistica del processo creativo. Questo obiettivo si ottiene aiutando i professionisti ad accedere a un livello maggiore di competenza e di controllo. Un obiettivo che, alla fine del programma, saranno in grado di raggiungere grazie a un corso di alta intensità e precisione.



“

Comprendi il processo creativo di un nuovo sapore e affermati come un esperto in grado di affrontare nuove sfide professionali”

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.

Lavoriamo insieme per raggiungerli.

Il Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori prepara lo studente a:

01

Creare e applicare un gusto vivendo l'esperienza e lo sviluppo cronologico del processo creativo

02

Valutare attraverso test ed esami sensoriali un prodotto finito che soddisfi le esigenze del consumatore di oggi

03

Definire e classificare i sapori





04

Determinare l'uso di cromatografie per creare sapori

05

Illustrare il composto di sostanze chimiche aromatiche che compongono l'aroma

06

Esaltare le note di sapore desiderabili attraverso l'uso di neuromodulatori di sapore

05

Struttura e contenuti

Il Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori ha un programma 100% online che permette allo studente di decidere quando e dove seguirlo. Durante ogni lezione, allo studente verrà fornito un programma completo e ben strutturato che, con esempi pratici, gli mostrerà in modo dinamico lo sviluppo e la applicazione di un sapore, comprendendo l'esperienza del processo creativo per garantire l'eccellenza del prodotto finale.



“

Con proposte di apprendimento stimolanti e creative, imparerai a conoscere le attuali esigenze dei consumatori per lo sviluppo di nuovi sapori”

Piano di studi

Quando si tratta di creare sapori, molte persone sono caute. La realtà è che l'arte della cucina si è evoluta nel corso dei secoli grazie all'infinità di miscele di ingredienti che hanno dato vita a sapori diversi al prodotto finale. Questo processo si è basato su una metodologia "per tentativi ed errori" a favore dell'equilibrio, che è il segreto di molti dei piatti oggi famosi. Per questo motivo, padroneggiare l'arte di combinare i sapori è essenziale per tutti i professionisti che amano sperimentare in cucina o che aspirano a diventare esperti aromatieri.

Sulla base di quanto sopra, è stato progettato un Corso Universitario che consentirà agli studenti di apprendere le basi e le tecniche di creazione dei sapori.

Nel corso di ogni lezione verranno approfonditi gli argomenti che aiutano

il professionista a sviluppare un nuovo sapore, tenendo conto dello sviluppo cronologico del processo creativo. 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.

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

Fondamenti e tecniche



Dove, quando e come si svolge?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione 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. Fondamenti e tecniche

1.1. Tecniche di base dell'analisi strumentale del gusto	1.2. Note di base del gusto	1.3. Valutazione sensoriale del gusto	1.4. Metodologia nella descrizione del gusto
1.5. Applicazione del gusto creato in diversi prodotti finiti	1.6. Accettabilità e/o preferenze dei consumatori		



Acquisisci una migliore comprensione delle tecniche di base per l'analisi dei sapori e affermati come esperto in un settore in grande crescita a livello internazionale"



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:



Materiale di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



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.





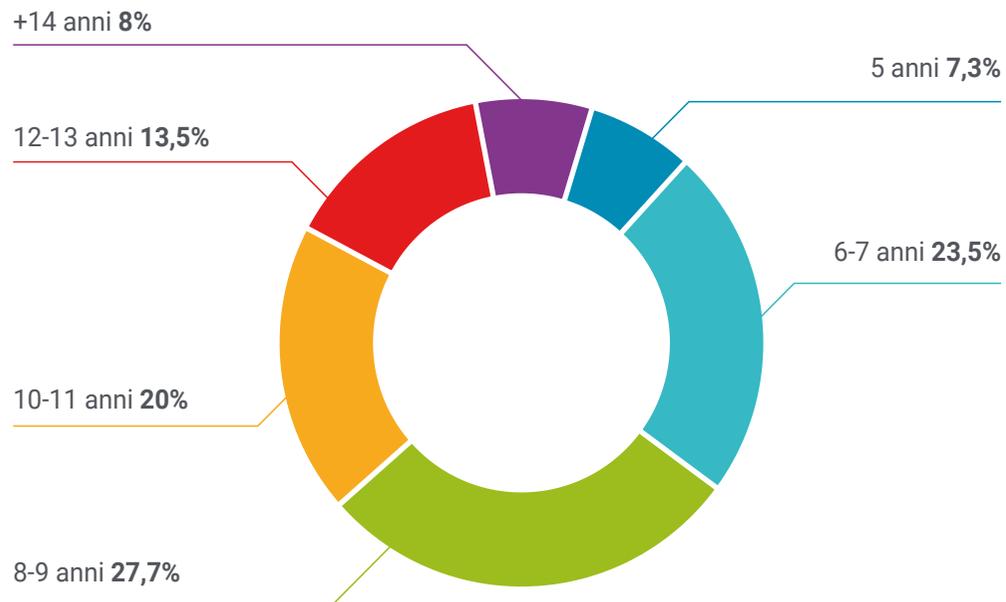
“

Se hai esperienza nel 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”

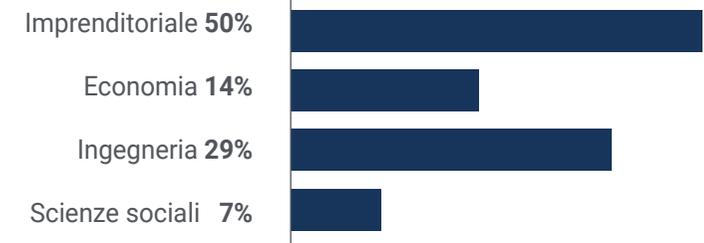
Età media

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

Anni di esperienza



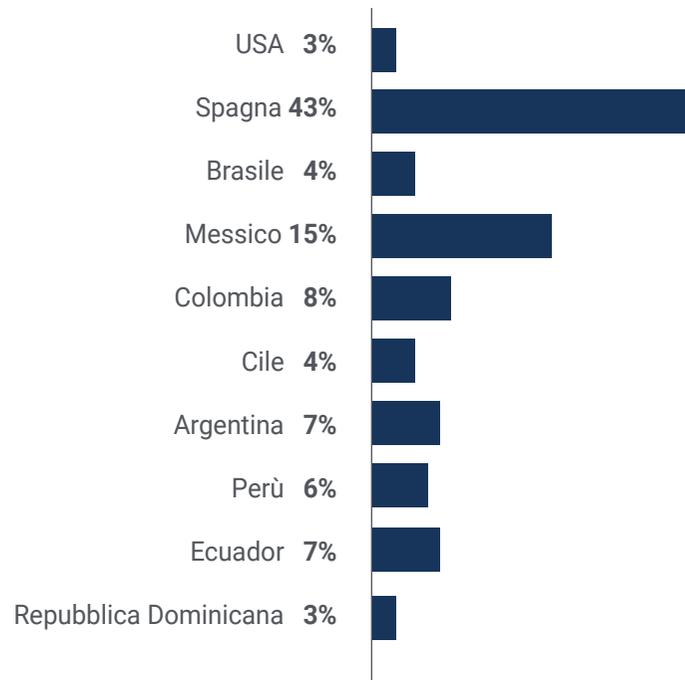
Preparazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



María Eugenia Salazar

Ricercatore in Chimica degli Alimenti

"Questo programma di TECH è diventato punto di svolta nella mia carriera professionale. Ho potuto valutare meglio gli alimenti che possono essere trasformati e migliorati per creare un nuovo prodotto che soddisfi le esigenze del mercato odierno"

08

Direzione del corso

Conforme ai criteri di qualità globale, devono disporre di un gruppo di professionisti in grado di fornire la migliore preparazione agli studenti. Di conseguenza, TECH dispone di un gruppo 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.



“

Studia con i migliori. Sfrutta l'esperienza di un eccellente personale docente per comprendere meglio i fondamentali e le tecniche di creazione 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. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ◆ Tecnico di laboratorio presso TEC di Monterrey
- ◆ Esperto in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN di 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 Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ◆ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ◆ Coordinatore di Valutazione Sensoriale presso DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Orozco López, Déborah María

- ◆ Laurea in Design della Comunicazione Grafica
- ◆ Analista Marketing presso la Divisione Industriale di 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 vuoi ottenere un cambiamento positivo nella tua professione, il Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori ti aiuterà a raggiungerlo.

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

Il Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche in Creazione dei Sapori 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 Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori contribuisce ad elevare il talento dell'organizzazione al suo massimo potenziale tramite 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 Fondamenti e Tecniche di Creazione 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 Fondamenti e Tecniche di Creazione 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 Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori**

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 Fondamenti e Tecniche di Creazione dei Sapori

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

Corso Universitario

Fondamenti e Tecniche di
Creazione dei Sapori

