

Curso Universitario

Sapori Affettivi





tech *universidad
tecnológica*

Corso Universitario Sapori Affettivi

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

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

Indice

01

Benvenuto

pag. 4

02

Perché studiare in TECH?

pag. 6

03

Perché scegliere il nostro

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

I sapori sono strettamente legati alle nostre sensazioni ed esperienze. Il rapporto con il cibo ha spesso una forte componente psicologica ed è stato persino suggerito che il gusto può essere influenzato dal nostro umore. Questo fa parte della base chimica della cucina moderna, quando si sperimenta con elementi diversi. Per questo motivo, nel programma progettato sui Sapori Affettivi si potranno conoscere le relazioni tra i diversi Sapori e la risposta emotiva che suscitano in noi. Un programma indispensabile per l'esperto di cucina.



Corso Universitario in Sapori Affettivi.
TECH Università Tecnologica



“

Scopri cosa ci si aspetta in un determinato contesto sociale in materia gastronomica e come i sentimenti giochino un ruolo chiave quando si prende una decisione relativa ai

02

Perché studiare in TECH?

TECH è la più grande business school del mondo che opera al 100% in modalità online. 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 preparazione intensiva



“

TECH è l'università all'avanguardia della tecnologia, che mette tutte le sue risorse a disposizione dello studente con l'obiettivo di aiutarlo a raggiungere il successo aziendale”

In TECH Università Tecnologica



Innovazione

Ti offriamo un modello di apprendimento online che combina la più recente tecnologia educativa con il massimo rigore pedagogico. Un metodo unico con il più alto riconoscimento internazionale che le fornirà le chiavi per crescere in un mondo in costante cambiamento, dove l'innovazione deve essere 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 nostro criterio di ammissione non è economico. Non è necessario effettuare un grande investimento per studiare con noi. Tuttavia, per laurearti in TECH, spingeremo la tua intelligenza e le tue capacità di risoluzione dei problemi al limite. I nostri standard accademici sono molto alti...

95% | degli studenti di TECH termina i suoi studi con successo.



Networking

In TECH partecipano professionisti di tutti i Paesi madrelingua spagnola che le consentirà, inoltre, di creare un'ampia rete di contatti utili per il futuro.

38.000

manager specializzati ogni anno

23

nazionalità differenti



Empowerment

Cresce di pari passo con le migliori aziende e professionisti di grande prestigio e influenza. Abbiamo sviluppato alleanze strategiche e una preziosa rete di contatti con i principali esponenti economici in Europa e America.

+500 | accordi di collaborazione con le migliori aziende



Talento

Il nostro programma è una proposta unica per far emergere il talento nel mondo imprenditoriale. Si tratta di un'opportunità mediante la quale è possibile conoscere le proprie preoccupazioni

Mostra al mondo il tuo talento dopo aver completato questo programma



Contesto Multiculturale

Condividi con noi un'esperienza unica. Studierai in un contesto multiculturale. In un programma con una visione globale, grazie al quale potrai conoscere il modo di lavorare in diverse parti del mondo, raccogliendo le informazioni più innovative che meglio si adattano alla tua idea di business.

I nostri studenti provengono da più di 35 nazionalità

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



Analisi

In TECH esploriamo il lato critico dello studente, la sua capacità di mettere in dubbio le cose, la sua competenza nel risolvere i problemi e le sue capacità interpersonali.



Eccellenza accademica

TECH offre agli studenti la migliore metodologia di apprendimento online. L'università combina il metodo *Relearning* (la metodologia di apprendimento post-laurea meglio valutata a livello internazionale) con i Casi di Studio. Tradizione e avanguardia in un difficile equilibrio e nel contesto del più esigente percorso educativo.



Economia di scala

TECH è la più grande Università online del mondo. Dispone di oltre 10.000 corsi di specializzazione universitaria. Nella nuova economia, **volume + tecnologia = prezzo dirompente**. In questo modo, garantiamo che lo studio non sia così costoso come in altre università.



Impara con i migliori

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 a offrire 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 innovativi e rigorosi del mondo accademico"

03

Perché scegliere il nostro

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.



“

Disponiamo del personale docente più prestigioso e del programma più completo del mercato, il che ci permette di offrire una qualifica di altissimo livello accademico"

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

01

Dare una spinta decisiva alla carriera di studente

Studiando in TECH, lo studente può prendere le redini del suo futuro e sviluppare tutto il suo potenziale. Completando il nostro programma acquisirà le competenze necessarie per ottenere un cambio positivo nella sua carriera in poco tempo.

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

02

Sviluppare una visione strategica e globale dell'azienda

TECH offre una visione approfondita di direzione generale per comprendere le ripercussioni di ogni decisione sulle differenti 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

Lavorerai con più di 100 casi reali di alta direzione.

04

Assumerai nuove responsabilità

Durante il programma vengono mostrate le ultime tendenze, gli sviluppi e le strategie per svolgere il lavoro professionale in un contesto in continuo cambiamento.

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

05

Accesso a un'importante rete di contatti

TECH crea reti di contatti tra i suoi studenti per massimizzare le opportunità. Studenti con le stesse preoccupazioni e il desiderio di crescere. Così, sarà possibile condividere soci, clienti o fornitori.

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

06

Sviluppare 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

Migliorare le *soft skills* e le competenze direttive

TECH aiuta lo studente ad applicare e sviluppare le conoscenze acquisite e migliorare le capacità interpersonali per diventare un leader che faccia la differenza.

Migliora le tue capacità di comunicazione e di leadership e dai una spinta

08

Farai parte di una comunità esclusiva

Lo studente farà parte di una comunità di manager d'élite, grandi aziende, istituzioni rinomate e professori qualificati delle università più prestigiose del mondo: la comunità di TECH Università Tecnologica.

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

04 Obiettivi

Un Corso Universitario progettato da TECH con le maggiori garanzie, incentrato sulle esigenze e sulla capacità di innovazione che questo settore richiede ai suoi professionisti. Lo studente sarà così in grado di comprendere i processi neurali che vengono influenzati dai sapori. In ogni lezione, verrà presentata una serie di casi di studio che consentirà di acquisire un ampio punto di vista riguardo l'uso dei Sapori affettivi in ogni nuova creazione.



“

*Un Corso Universitario unico nel suo genere
che ti consentirà di conoscere i processi
neurali responsabili delle nostre inclinazioni per*

**TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.
Lavoriamo insieme per raggiungerli.**

Il Corso Universitario in Sapori Affettivi consente allo studente di:

01

Conoscere l'importanza di creare nuovi Sapori in rapporto alle sensazioni

02

Identificare i processi neurali che sono influenzati dal gusto

03

Modellare i ricordi e le sensazioni affettive mediante il Design del Gusto





04

Individuare i sapori tipici della cucina messicana per poterli poi riproporre in altre

05

Imparare a creare impressioni di gioia e divertimento con ingredienti tropicali

06

Generare un menu che evochi nuove sensazioni nei commensali

05

Struttura e contenuti

Al fine di migliorare il percorso professionale degli studenti, TECH ha sviluppato un programma che aiuterà a comprendere e identificare i processi neurali che sono influenzati dai sapori. Questo permetterà loro di avere una prospettiva consapevole dell'importanza dell'aggiornamento accademico nello sviluppo del loro profilo professionale. 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.



“

Raggiungendo l'eccellenza accademica grazie a questo programma di Corso Universitario, sarai in grado di modellare ricordi e sensazioni attraverso il Design del Gusto"

Piano di studi

Lo stato d'animo può modificare un gusto e spesso il rapporto con il cibo presenta una forte componente psicologica che ci fa decidere se provare di nuovo un piatto. Pertanto, le preferenze alimentari acquisite, le risposte affettive e il valore della ricompensa possono variare in base all'umore, ai problemi di peso o allo stress.

Il programma di questo Corso Universitario in Sapori Affettivi è stato quindi ideato come un'eccellente opportunità per aiutare i professionisti ad apprendere le tecniche che consentono di manipolare i ricordi di una persona attraverso il Design del Gusto.

Nel corso delle 150 ore di studio, lo studente avrà accesso a molteplici casi di studio presentati da esperti del settore. In questo modo si garantisce un

apprendimento coinvolgente incentrato su situazioni reali.

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. Insegnanti con una vocazione che daranno l'impulso necessario per crescere.

Questo Corso Universitario ha la durata di 6 settimane ed è composto da 1 modulo di studio:

Modulo 1

Sapori Affettivi



Dove, quando e come si svolge?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Corso Universitario in Saperi Affettivi 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*

Modulo 1. Sapori Affettivi

1.1. Una delle maggiori sfide di oggi: ricordare è rivivere	1.2. I sapori della frutta e le loro reazioni affettive	1.3. Ciliegia e cioccolato come generatori di sentimenti e passioni	1.4. Frutti esotici e tropicali che evocano divertimento e atmosfera di festa
1.5. Spirito natalizio	1.6. Gastronomia messicana. Orgoglio nazionale	1.7. L'importanza di rievocare eventi, avvenimenti o informazioni memorizzati del passato	



Diventa un esperto dei Sapori che generano decisioni affettive piacevoli e dai una spinta alla tua crescita professionale"



06

Metodologia

Questo programma di specializzazione propone un modo alternativo di studiare. 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

TECH Business School utilizza lo studio casistico per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e 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 imprenditoriali 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 diffe-

Il programma di TECH è intensivo, creato ex novo per offrire ai manager stimoli e opportunità di business ai massimi livelli, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia si potenzia la crescita personale e professionale, per far compiere così al professionista il passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica alla base di questi contenuti, assicura che si segua la realtà economica, sociale e aziendali del momento.

“ *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 per consentire agli studenti di Diritto di non studiare le leggi solamente dal punto di vista teorico, ma, applicando il metodo casistico, potessero vedersi immersi in situazioni complesse e reali, che li obbligassero a prendere delle decisioni e ad esprimere dei giudizi di valore fondati rispetto alla soluzione delle stesse. 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. Gli studenti si confronteranno con diversi casi reali nel corso del programma. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare

Metodologia Relearning

TECH coniuga la metodologia dello studio di casi con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione e che combina elementi diversi in ogni lezione.

Abbiamo migliorato lo studio dei casi mediante 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 disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o

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 Business School 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 in spagnolo.



Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Pertanto, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico. Con questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti oltre 650.000 laureati, 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 maggior rendimento, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione che punta

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.



Grazie a questo programma avrai accesso ai migliori materiali didattici, preparati appositamente per te:



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 prove scientifiche sull'utilità dell'osservazione di terzi esperti.

Il cosiddetto Learning from an Expert rafforza le conoscenze e i ricordi e genera sicurezza nel futuro processo decisionale.



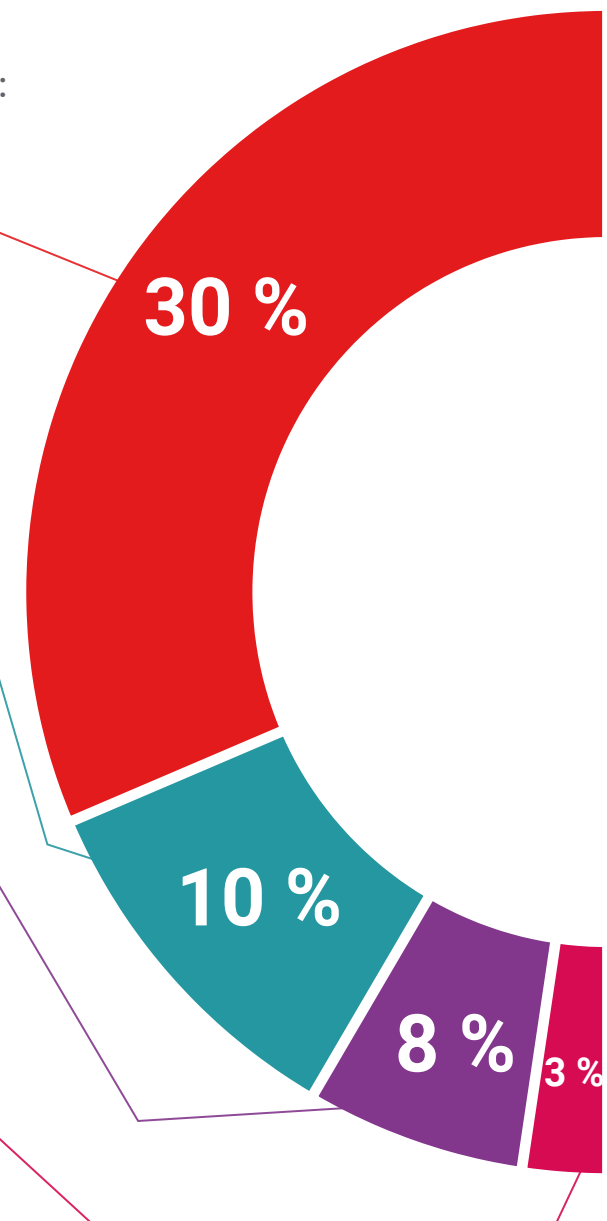
Stage di competenze manageriali

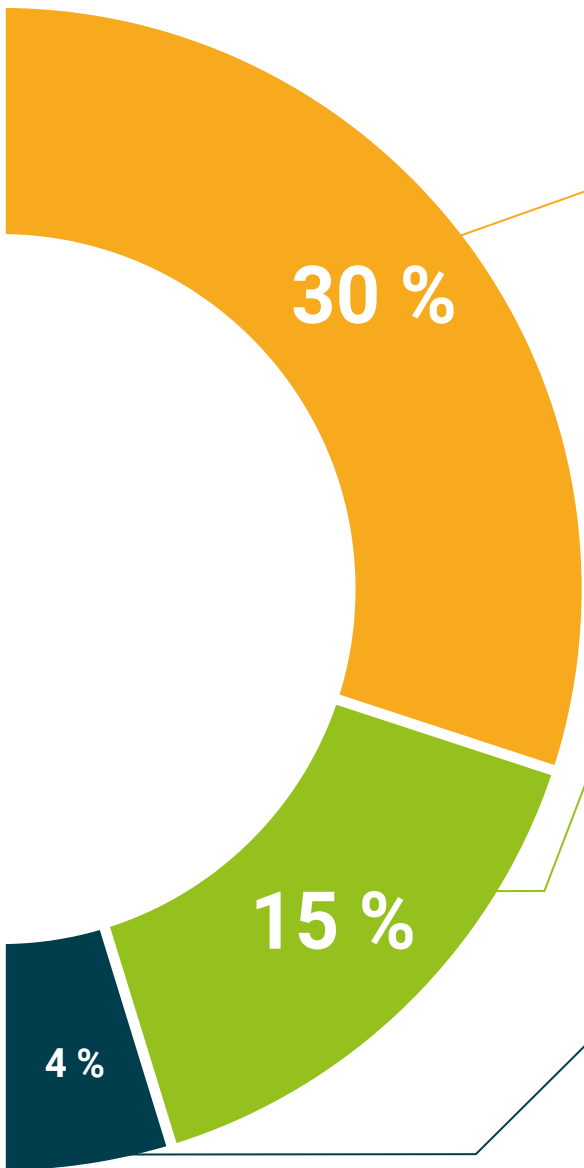
Svolgerai attività per sviluppare competenze manageriali specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che un senior manager deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso, linee guida internazionali e molto altro. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua istruzione.





Case studies

Il programma del corso prevede inoltre una selezione dei migliori casi di studio scelti in modo specifico. Casi di studio presentati, analizzati e spiegati dai migliori specialisti in senior management di tutto il panorama internazionale.



Riepiloghi interattivi

Il personale docente di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico con strumenti multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo esclusivo sistema didattico 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 di 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

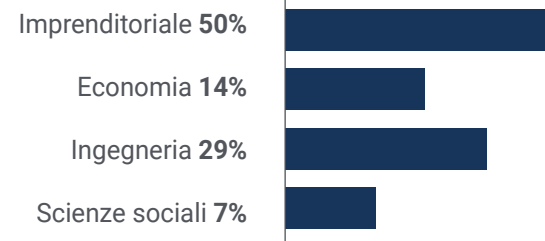
Età media

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

Anni di esperienza



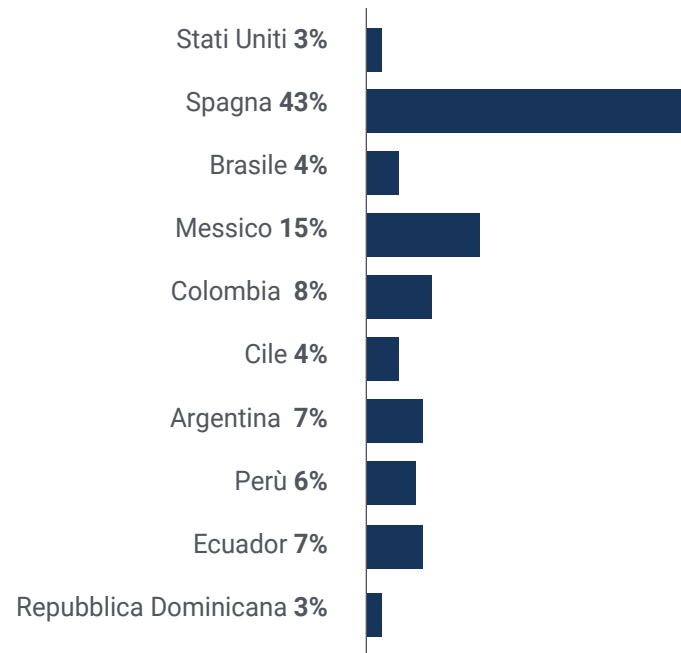
Preparazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



Romina Sinfuentes

Chef generale

"Come chef è importante per me che ogni persona che assaggia le mie preparazioni sia felice. Conoscere il processo con cui posso ottenere il massimo dai Sapori e quindi suscitare una risposta favorevole, ha cambiato la mia professione. Ora ho un alto livello di conoscenza scientifica che mi ha permesso di avanzare nella mia carriera professionale"

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.



“

*Un personale docente
impressionante, composto da
professionisti provenienti da*

Direzione



Dott. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Aromatizzatore senior e ricercatore di design del gusto
- ♦ Direttore del Centro creativo Deiman
- ♦ Esperto di sapori internazionali presso IFF Messico
- ♦ Esperto in Sapori Senior presso ETADAR
- ♦ Ricercatore in Design del Gusto
- ♦ Autore di un capitolo del libro *Vita utile dei sapori*
- ♦ Docente di Biochimica a livello universitario
- ♦ Relatore regolare a congressi, workshop e conferenze sul Flavour Design
- ♦ Laurea in Ingegneria Biochimica presso l'Istituto Tecnologico di Monterrey
- ♦ Master in *Food Engineering* presso l'Istituto Tecnologico di Monterrey

Personale docente

Dott.ssa Gómez Pérez, Karen

- ◆ Direttrice marketing di DEIMAN S.A. de C.V.
- ◆ Editor della rivista La receta del éxito (La ricetta del successo)
- ◆ Laurea in Scienze della Comunicazione

Dott.ssa Orozco López, Déborah María

- ◆ Sr. Creavite Designer presso ProducePay
- ◆ Designer grafico presso Ozco Design
- ◆ Analista di marketing presso Etadar
- ◆ Designer grafica presso l'Istituto Messicano di Sicurezza Sociale
- ◆ Designer grafica presso Trista
- ◆ Laurea in Design della Comunicazione Grafica svolto presso l'Università Autonoma Metropolitana

Dott.ssa Martínez Sánchez, Berenice

- ◆ Ingegnere chimico
- ◆ 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 Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ◆ Ingegnere Industriale
- ◆ Coordinatrice di Progetti presso DEIMAN, Città del Messico

Dott.ssa Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ◆ Ingegnere alimentare specializzato in tecnologia nutrizionale
- ◆ Tecnologa di applicazioni presso DEIMAN
- ◆ Assistente allo sviluppo presso ETADAR
- ◆ Dottorato di ricerca in Ingegneria e Scienze fisico-matematiche
- ◆ Laurea in Ingegneria Alimentare

Dott. Curiel Monteagudo, José Luis

- ◆ Ingegnere in Chimica degli Alimenti
- ◆ Direttore del Collegio di Gastronomia. Messico
- ◆ Master in Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ◆ Dottorato in Storia presso l'Università Iberoamericana, Città del Messico
- ◆ Laurea in Ingegneria chimica. Università Iberoamericana, 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



“

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

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

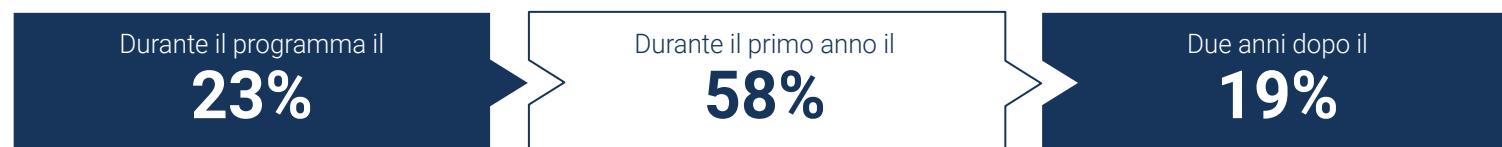
Il Corso Universitario in Saperi Affettivi di TECH è un programma intensivo che ti prepara affrontare sfide e decisioni aziendali nell'ambito della gastronomia. Il suo obiettivo principale è quello di promuovere la tua crescita personale e professionale. Aiutarti a raggiungere il successo.

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.*

*Se desideri un
cambiamento positivo
nella tua professione,
questo Corso
Universitario in Saperi
Affettivi ti aiuterà a*

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

Il Corso Universitario in Saperi Affettivi 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 nel 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 in contatto con i principali mercati dell'economia mondiale.



05

Sviluppo di progetti propri

Il professionista può lavorare su un progetto esistente o svilupparne di nuovi nell'ambito di R&S o di Business Development della sua azienda

06

Aumento della competitività

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

11

Titolo

Il Corso Universitario in Saperi Affettivi 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 Saperi Affettivi** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato le valutazioni, lo studente riceverà, mediante lettera certificata con ricevuta di ritorno, la corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

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

Titolo: **Corso Universitario in Saperi Affettivi**

Ore Ufficiali: **150**





Corso Universitario Sapori Affettivi

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

Corso Universitario

Sapori Affettivi

