

# Certificat

## Saveurs Affectives





## Certificat Saveurs Affectives

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/saveurs-affectives](http://www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/saveurs-affectives)

# Sommaire

01

Accueil

---

*page 4*

02

Pourquoi étudier à TECH?

---

*page 6*

03

Pourquoi notre programme?

---

*page 10*

04

Objectifs

---

*page 14*

05

Structure et contenu

---

*page 18*

06

Méthodologie

---

*page 24*

07

Profil de nos étudiants

---

*page 32*

08

Direction de la formation

---

*page 36*

09

Impact sur votre carrière

---

*page 40*

10

Bénéfices pour votre entreprise

---

*page 44*

11

Diplôme

---

*page 48*

# 01 Accueil

Les saveurs sont étroitement liées à nos sentiments et à nos expériences. La relation avec la nourriture a souvent une forte composante psychologique, et il a même été suggéré que le goût des aliments peut être influencé par notre humeur. C'est ce qui a constitué la base alchimique de la cuisine moderne lors de l'expérimentation de différents éléments. C'est pourquoi, dans le programme conçu sur les saveurs affectives, vous apprendrez les relations entre les différentes saveurs et la réponse émotionnelle à laquelle elles nous conduisent. Un programme indispensable pour l'expert culinaire.



Certificat en Saveurs Affectives.  
TECH Université Technologique



“

*Découvrez quelles sont les attentes à l'égard de la nourriture dans un contexte social et comment les sentiments jouent un rôle clé dans la prise de décision en matière de goût"*

02

# Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande École de Commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle des plus hauts standards académiques. Un centre international de perfectionnement des compétences en gestion intensive et en haute performance.



“

*TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise”*

## À TECH Université Technologique



### Innovation

L'université offre un modèle d'apprentissage en ligne qui combine les dernières technologies éducatives avec la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, mondialement reconnue, qui vous procurera les clés afin d'être en mesure d'évoluer dans un monde en constante mutation, où l'innovation doit être le principale défi de tout entrepreneur.

"Microsoft Europe Success Story" pour avoir intégré dans nos programmes l'innovant système de multi-vidéos interactives.



### Les plus hautes exigences

Les critères d'admission pour TECH ne sont pas économiques. Il ne faut pas faire un grand investissement pour étudier dans cette université. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

**95%**

des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



### Networking

Des professionnels de tous les pays collaborent avec TECH, ce qui vous permettra de créer un vaste réseau de contacts qui vous sera particulièrement utile pour votre avenir.

**+100.000**

dirigeants formés chaque année

**+200**

nationalités différentes



### Empowerment

L'étudiant évoluera aux côtés des meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

**+500**

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



### Talents

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de faire connaître leurs préoccupations et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



### Contexte Multiculturel

Les étudiants qui étudient à TECH bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Grâce à un programme à vision globale, vous découvrirez différentes manières de travailler dans différentes parties du monde. Vous serez ainsi en mesure de sélectionner ce qui convient le mieux à votre idée d'entreprise.

Nous comptons plus de 200 nationalités différentes parmi nos étudiants.



TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



### Analyse

---

TECH explore le côté critique de l'apprenant, sa capacité à remettre les choses en question, ses aptitudes à résoudre les problèmes et ses compétences interpersonnelles.



### Excellence académique

---

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de cas. Un équilibre difficile entre tradition et avant-garde, dans le cadre d'un itinéraire académique des plus exigeants.



### Économie d'échelle

---

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10.000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. Ainsi, les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



### Apprenez auprès des meilleurs

---

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.

“ À TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique ”

03

# Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre les portes d'un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

*Nous disposons d'une corps enseignant hautement qualifié et du programme didactique le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique”*

Ce programme offrira une multitude d'avantages professionnels et personnels, dont les suivants:

01

### Donner un élan définitif à la carrière de l'étudiant

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, vous acquerez les compétences nécessaires pour apporter un changement positif à votre carrière en peu de temps.

*70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.*

02

### Vous développerez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre une vision approfondie de la gestion générale pour comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

*Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.*

03

### Consolider les étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

*Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.*

04

### Vous assumerez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

*À l'issue de cette formation, 45% des stagiaires sont promus en interne.*

05

### **Vous aurez accès à un important réseau de contacts**

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le désir de se développer. Ainsi, ils peuvent partager des partenaires, des clients ou des fournisseurs.

*Vous trouverez un réseau de contact essentiel à votre développement professionnel.*

06

### **Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse**

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

*20% de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.*

07

### **Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion**

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

*Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.*

08

### **Vous ferez partie d'une communauté exclusive**

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté TECH Université de Technologie.

*Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.*

# 04 Objectifs

Garantissez votre excellence professionnelle avec un diplôme conçu par TECH, axé sur les exigences et la capacité d'innovation que ce secteur exige de ses professionnels. De cette façon, le futur diplômé sera en mesure de comprendre les processus neuronaux qui sont affectés par les Saveurs. Dans chaque cours, vous aurez une série d'études de cas qui vous aideront à prendre du recul sur l'utilisation des Saveurs Affectives pour de nouvelles créations.



“

*Un Certificat unique pour vous montrer les processus neuronaux responsables de nos goûts ou dégoûts pour certaines saveurs"*

TECH fait sien les objectifs de ses étudiants.

Ils travaillent ensemble pour les atteindre.

Le Certificat en Saveurs Affectives permet à l'étudiant de:

01

Connaître l'importance de créer de nouveaux arômes en rapport avec les sensations

02

Identifier les processus neuronaux qui sont affectés par les Saveurs

03

Manipuler les souvenirs et les sensations affectives par la conception de Saveurs







04

Identifier les saveurs typiques de la cuisine mexicaine afin de les transposer dans d'autres cuisines

05

Apprenez à créer des impressions de joie et d'amusement avec des ingrédients tropicaux

06

Générer un menu qui évoque de nouvelles sensations chez les dégustateurs

# 05

## Structure et contenu

Afin d'améliorer la carrière professionnelle des étudiants, TECH a développé un programme qui les aidera à connaître et à identifier les processus neuronaux qui sont affectés par les goûts. Cela leur permettra d'avoir un regard conscient sur l'importance de l'actualisation académique dans le développement de leur profil professionnel. En ce sens, tout au long de chaque cours, l'étudiant disposera d'un programme complet et bien structuré qui, avec des exemples pratiques, lui montrera de manière dynamique les points importants de l'étude des Saveurs.



“

*En atteignant l'excellence académique avec ce programme de diplôme, vous serez en mesure de manipuler les souvenirs et les sensations à travers la Conception des Saveurs"*

## Programme d'études

L'humeur peut modifier un goût et souvent, la relation avec la nourriture est générée par une forte composante psychologique qui nous pousse à prendre la décision de réessayer un plat. En ce sens, les préférences alimentaires acquises, les réponses affectives et la valeur de la récompense peuvent varier en fonction de l'humeur, des problèmes de poids ou du stress.

Dans cette optique, le programme de ce diplôme en arômes affectifs a été conçu comme une excellente occasion d'aider les professionnels à apprendre les techniques qui leur permettent de manipuler les souvenirs d'une personne par le biais du design des arômes.

Tout au long de 150 heures de préparation, l'étudiant analysera une série d'études de cas présentées par des experts du domaine. De cette manière, un apprentissage immersif axé sur des situations réelles est garanti.

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan, qui partagent leur expérience professionnelle dans chaque classe. En outre, des personnes au prestige reconnu participent à sa conception et à son développement, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs à vocation qui vous donneront l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Ce Certificat se déroule sur 6 semaines avec 1 modules d'études:

### Module 1.

### Saveurs affectives

## Où, quand et comment se déroule la formation?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat en Saveurs Affectives entièrement en ligne. Pendant les 6 semaines de spécialisation, l'étudiant pourra accéder à tout moment à l'ensemble des contenus de ce programme, ce qui vous permettra de gérer vous-même votre temps d'étude.

*Une expérience  
éducative unique, clé et  
décisive pour stimuler  
votre développement  
professionnel.*



**Module 1.** Saveurs affectives

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 1.1. L'un des plus grands défis d'aujourd'hui: se souvenir, c'est vivre à nouveau | 1.2. Les arômes de fruits et leurs réactions affectives | 1.3. La cerise et le chocolat comme générateurs de sentiments et de passions                     | 1.4. Des fruits exotiques et tropicaux qui évoquent le plaisir et l'ambiance de fête |
| 1.5. L'esprit de Noël   | 1.6. La gastronomie mexicaine Fierté nationale          | 1.7. Importance de l'origine de l'évocation d'événements ou d'informations stockés dans le passé |  |



*Devenez un expert des saveurs qui génèrent des décisions affectives favorables à votre épanouissement professionnel"*



# 06

# Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***le Relearning***.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine***.







“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle”*

TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser tout le contenu.

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

*Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”*



*Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.*



*Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière.*

## Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et commerciale la plus actuelle.

**“** *Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels”*

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

## Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des Études de Cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe différents éléments didactiques dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

*Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.*

À TECH, vous apprendrez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.





Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

D'après les dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.

Ce programme offre le support matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



### Cours magistraux

Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



### Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



### Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





#### Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la direction d'entreprise sur la scène internationale.



#### Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

# Profil de nos étudiants

Le programme s'adresse aux titulaires d'un diplôme et aux diplômés de l'enseignement supérieur qui ont déjà accompli l'une des qualifications suivantes dans le domaine de l'Industrie Alimentaire Arômes, génie alimentaire, chimie alimentaire et génie biochimique industriel.

La diversité des participants aux différents profils académiques et aux multiples nationalités, constitue l'approche multidisciplinaire de ce programme.

Le programme est également ouvert aux professionnels qui, étant diplômés universitaires dans n'importe quel domaine, ont deux ans d'expérience professionnelle dans ce domaine.





“

*Si vous avez de l'expérience en Conception d'Arômes et que vous cherchez à améliorer et que vous cherchez à améliorer votre carrière de manière intéressante tout en continuant à travailler, ce programme est fait pour vous"*

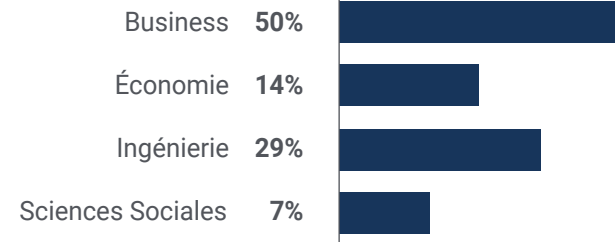
## Moyenne d'âge

Entre **35** et **45** ans

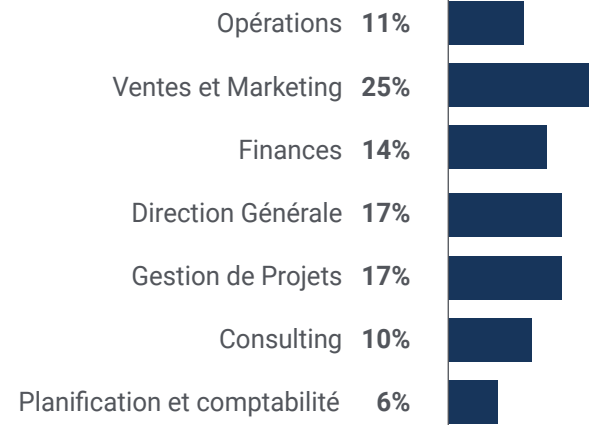
## Années d'expérience



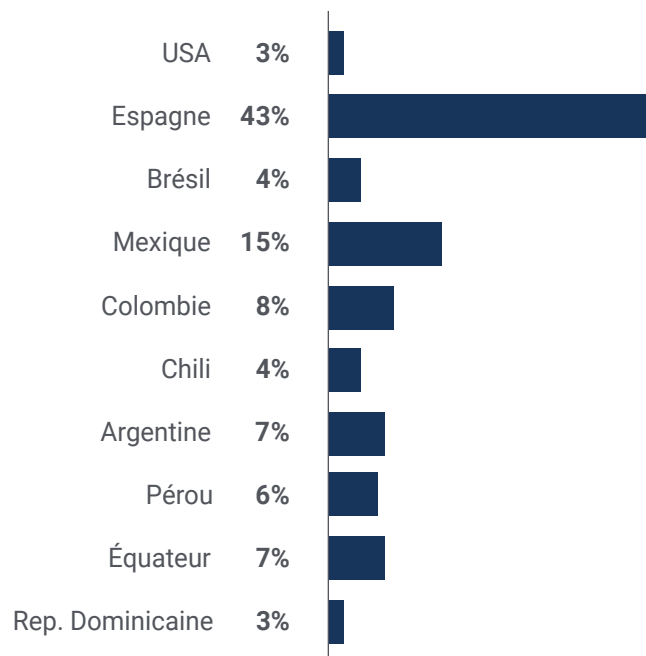
## Formation



## Profil Académique



## Distribution géographique



## Romina Sinfuentes

Cheffe générale

*"En tant que chef, il est important pour moi que chaque personne qui goûte mes préparations soit heureuse. Le fait de connaître le processus qui me permet de tirer le meilleur parti des saveurs et de susciter ainsi une réaction favorable a changé ma profession. Je dispose désormais d'un haut niveau de connaissances scientifiques qui m'a permis de progresser dans ma carrière"*

08

# Direction de la formation

Afin d'établir des critères de qualité conformes aux normes mondiales élevées, nous disposons d'un groupe d'experts professionnels qui fourniront la meilleure éducation aux futurs diplômés. L'équipe de ce programme est composée d'experts de grand prestige qui dynamiseront la carrière professionnelle de l'étudiant. La combinaison de l'expérience et de la théorie fait partie de la transformation universitaire partout dans le monde. De cette façon, vous aurez la certitude et la confiance de recevoir les connaissances les plus complètes et les plus efficaces du marché, en étant capable de les mettre en pratique dans votre environnement professionnel.



“

*Un corps enseignant impressionnant,  
composé de professionnels issus de  
différents domaines d'expertise"*

## Direction



### M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Aromaticien principal et chercheur en conception d'arômes
- ♦ Directeur du Centre de création Deiman
- ♦ Aromaticien international senior à l'IFF Mexico
- ♦ Aromaticien senior chez ETADAR
- ♦ Chercheur en conception d'arômes
- ♦ Auteur d'un chapitre dans le livre *Durée de vie des arômes*
- ♦ Chargé de cours dans le cadre d'études universitaires en biochimie
- ♦ Intervenant régulier dans des congrès, ateliers et conférences sur la conception d'arômes
- ♦ Diplôme d'ingénieur en biochimie de l'Institut de technologie de Monterrey
- ♦ Master en *Food Engineering* de l'Institut de technologie de Monterrey
- ♦ Maîtrise en *Food Science* à *A&M University*

## Professeurs

### Mme Gómez Pérez, Karen

- ◆ Directeur du marketing de DEIMAN S.A. de C.V.
- ◆ Rédacteur en chef de la revue La receta del éxito
- ◆ Diplômé en sciences de la communication

### Mme Orozco López, Déborah María

- ◆ Creavite Designer senior chez ProducePay
- ◆ Concepteur graphique chez Ozco Design
- ◆ Analyste marketing chez Etadar
- ◆ Concepteur graphique à l'Institut National de la sécurité Social
- ◆ Concepteur graphique chez Trista
- ◆ Licence en design de communication graphique à l'Université Autónoma Metropolitana

### Mme Martínez Sánchez, Berenice

- ◆ Ingénieure chimiste
- ◆ Licence en chimie alimentaire, Faculté de chimie UNAM
- ◆ Coordinateur de applications libre ETADAR by DEIMAN, Ville de México
- ◆ Diplôme en additifs alimentaires. Faculté de chimie, UNAM

### Mme Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ◆ Ingénieur industriel
- ◆ Coordinateur de Projet DEIMAN, Ville de México

### Mme Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ◆ Ingénieure alimentaire spécialisée dans la technologie nutritionnelle
- ◆ Technologue d'applications chez DEIMAN
- ◆ Assistante de développement chez ETADAR
- ◆ Doctorat en ingénierie et en sciences physico-mathématiques
- ◆ Diplôme en ingénierie alimentaire

### M. Curiel Monteagudo, José Luis

- ◆ Ingénieur en chimie alimentaire
- ◆ Directeur de l'école de Gastronomie. Mexique
- ◆ Master en sciences et technologies de l'alimentation
- ◆ Doctorat en histoire de l'Université Iberoamericana, Mexico
- ◆ Diplôme en génie chimique. Université Iberoamericaine, Mexico City

09

# Impact sur votre carrière

TECH est conscient que l'adoption d'un programme présentant ces caractéristiques représente un grand investissement économique, professionnel et, bien sûr, personnel.

L'objectif ultime de cet effort important doit être de parvenir à une croissance professionnelle.





“

*Créez un changement positif dans votre parcours professionnel et apprenez de nouvelles façons de créer des saveurs qui génèrent des émotions chez les convives”*

## Êtes-vous prêt à faire le grand saut? Vous allez booster votre carrière professionnelle.

Le Certificat en Saveurs Affectives de TECH est un programme intensif qui vous préparera à relever les défis et à prendre des décisions commerciales dans le domaine de la gastronomie. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à atteindre la réussite.

Si vous voulez exceller, apporter un changement positif à un niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, c'est l'endroit idéal pour vous.

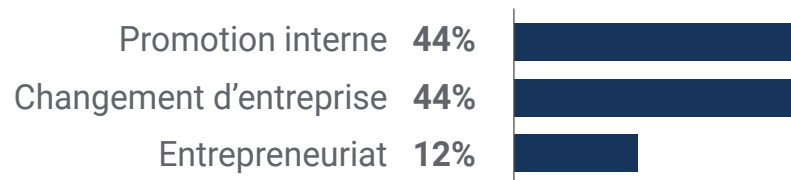
*Ne manquez pas l'occasion de vous spécialiser avec nous et vous verrez que vous obtiendrez rapidement les résultats attendus.*

*Si vous souhaitez apporter un changement positif à votre carrière, le diplôme en saveurs affectives vous aidera à y parvenir.*

### Le moment du changement



### Type de changement



## Amélioration du salaire

---

L'achèvement de ce programme signifie une augmentation de salaire de plus de **25,28%** pour nos étudiants.



10

# Bénéfices pour votre entreprise

Le Certificat en Saveurs Affectives contribue à élever le talent de l'organisation à son potentiel maximal en formant des leaders de haut niveau.

Participer à ce programme est une occasion unique d'accéder à un réseau de contacts puissant où trouver de futurs partenaires professionnels, clients ou fournisseurs.





“

*Les nouveaux goûts et exigences et l'évolution du marché ont amené la gastronomie à un moment unique de l'histoire. La spécialisation en création d'arômes est une exigence pour accroître vos compétences culinaires"*

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

### Accroître les talents et le capital intellectuel le capital intellectuel

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

---

02

### Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

### Former des agents du changement

Vous serez capable de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, aidant ainsi l'organisation à surmonter les obstacles.

---

04

### Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.



05

### Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel ou développer de nouveaux projets dans le domaine de la R+D ou développement commercial de votre entreprise.

---

06

### Augmentation de la compétitivité

Ce programme à vos professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et faire ainsi progresser l'organisation.

# 11 Diplôme

Le Certificat en Saveurs Affectives vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.





“

*Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”*

Ce **Certificat en Saveurs Affectives** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Saveurs Affectives**

N° d'heures officielles: **150 h.**



\*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



## Certificat Saveurs Affectives

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

# Certificat

## Saveurs Affectives