

Curso

Bioquímica dos Sabores





Curso

Bioquímica dos Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 4 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/escola-gestao/curso/bioquimica-sabores

Índice

01

Boas-vindas

pág. 4

02

Porquê estudar na TECH?

pág. 6

03

Porquê o nosso programa?

pág. 10

04

Objetivos

pág. 14

05

Estrutura e conteúdo

pág. 18

06

Metodologia

pág. 24

07

O perfil dos nossos alunos

pág. 32

08

Direção do curso

pág. 36

09

Impacto para a sua carreira

pág. 40

10

Benefícios para a sua empresa

pág. 44

11

Certificação

pág. 48

01

Boas-vindas

Os seres humanos podem perceber diferentes aromas, que atuam sinergicamente para mediar respostas protetoras do apetite, alertar sobre substâncias tóxicas e, em alguns casos, determinar as preferências alimentares. O conhecimento da bioquímica dos alimentos ajuda os aromistas profissionais a diferenciar um queijo curado de um queijo fresco, por exemplo. A indústria alimentar e os chefes de cozinha utilizam esta ciência para tornar os seus melhores produtos mais apelativos. A TECH, consciente da oportunidade de crescimento no setor gastronómico, preparou uma certificação completa na qual os alunos obtêm os conhecimentos necessários em Bioquímica dos Sabores.



Curso de Bioquímica dos Sabores
TECH Universidade Tecnológica



“

Alcance os seus objetivos profissionais e posicione-se como um especialista quando se trata de realçar os sabores dos seus pratos ou desenvolver um novo produto alimentar”

02

Porquê estudar na TECH?

A TECH é a maior escola de gestão do mundo, 100% online. É uma Escola de Gestão de elite, com um modelo dos mais elevados padrões acadêmicos. Um centro internacional de ensino de alto desempenho e de competências intensivas de gestão.



“

A TECH é uma universidade na vanguarda da tecnologia, que coloca todos os seus recursos à disposição do estudante para o ajudar a alcançar o sucesso empresarial"

Na TECH Universidade Tecnológica



Inovação

A universidade oferece um modelo de aprendizagem online, que combina a mais recente tecnologia educacional com o máximo rigor pedagógico. Um método único com o mais alto reconhecimento internacional, que fornecerá os elementos-chave para que o aluno se desenvolva num mundo em constante mudança, onde a inovação deve ser a aposta essencial de cada empresário.

“*Caso de Sucesso Microsoft Europa*” por incorporar um sistema multivídeo interativo inovador nos programas.



Máxima exigência

O critério de admissão da TECH não é económico. Não é necessário fazer um grande investimento para estudar nesta Universidade. No entanto, para se formar na TECH, serão testados os limites da inteligência e capacidade do estudante. Os padrões académicos desta instituição são muito elevados...

95%

dos estudantes da TECH concluem os seus estudos com sucesso



Networking

Profissionais de todo o mundo participam na TECH, pelo que o estudante poderá criar uma vasta rede de contactos que lhe será útil para o seu futuro.

+100 mil

gestores formados todos os anos

+200

nacionalidades diferentes



Empowerment

O estudante vai crescer de mãos dadas com as melhores empresas e profissionais de grande prestígio e influência. A TECH desenvolveu alianças estratégicas e uma valiosa rede de contactos com os principais intervenientes económicos dos 7 continentes.

+500

Acordos de colaboração com as melhores empresas



Talento

Este Curso de Especialização é uma proposta única para fazer sobressair o talento do estudante no meio empresarial. Uma oportunidade para dar a conhecer as suas preocupações e a sua visão de negócio.

A TECH ajuda o estudante a mostrar o seu talento ao mundo no final desta especialização



Contexto Multicultural

Ao estudar na TECH, o aluno pode desfrutar de uma experiência única. Estudará num contexto multicultural. Num programa com uma visão global, graças ao qual poderá aprender sobre a forma de trabalhar em diferentes partes do mundo, compilando a informação mais recente e que melhor se adequa à sua ideia de negócio.

Os estudantes da TECH têm mais de 200 nacionalidades.



A TECH procura a excelência e, para isso, tem uma série de características que a tornam uma Universidade única:



Análises

A TECH explora o lado crítico do aluno, a sua capacidade de questionar as coisas, a sua capacidade de resolução de problemas e as suas competências interpessoais.



Excelência académica

A TECH proporciona ao estudante a melhor metodologia de aprendizagem online. A Universidade combina o método *Relearning* (a metodologia de aprendizagem mais reconhecida internacionalmente) com o Estudo de Caso de Tradição e vanguarda num equilíbrio difícil, e no contexto do itinerário académico mais exigente.



Economia de escala

A TECH é a maior universidade online do mundo. Tem uma carteira de mais de 10 mil pós-graduações universitárias. E na nova economia, **volume + tecnologia = preço disruptivo**. Isto assegura que os estudos não são tão caros como noutra universidade.



Aprenda com os melhores

A equipa docente da TECH explica nas aulas o que os levou ao sucesso nas suas empresas, trabalhando num contexto real, animado e dinâmico. Professores que estão totalmente empenhados em oferecer uma especialização de qualidade que permita ao estudante avançar na sua carreira e destacar-se no mundo dos negócios.

Professores de 20 nacionalidades diferentes.



Na TECH terá acesso aos estudos de casos mais rigorosos e atualizados no meio académico"

03

Porquê o nosso programa?

Realizar o programa da TECH significa multiplicar as suas hipóteses de alcançar sucesso profissional no campo da gestão de empresas de topo.

É um desafio que envolve esforço e dedicação, mas que abre a porta a um futuro promissor. Os estudantes aprenderão com o melhor corpo docente e com a metodologia educacional mais flexível e inovadora.



“

Temos o corpo docente mais prestigiado e o programa mais completo do mercado, o que nos permite oferecer ensino do mais alto nível académico”

Este programa trará uma multiplicidade de benefícios profissionais e pessoais, entre os quais os seguintes:

01

Dar um impulso definitivo à carreira do aluno

Ao estudar na TECH, o aluno poderá assumir o controlo do seu futuro e desenvolver todo o seu potencial. Com a conclusão deste programa, adquirirá as competências necessárias para fazer uma mudança positiva na sua carreira num curto período de tempo.

70% dos participantes nesta especialização conseguem uma mudança positiva na sua carreira em menos de 2 anos.

02

Desenvolver uma visão estratégica e global da empresa

A TECH oferece uma visão aprofundada da gestão geral para compreender como cada decisão afeta as diferentes áreas funcionais da empresa.

A nossa visão global da empresa irá melhorar a sua visão estratégica.

03

Consolidar o estudante na gestão de empresas de topo

Estudar na TECH significa abrir as portas a um panorama profissional de grande importância para que o estudante se possa posicionar como gestor de alto nível, com uma visão ampla do ambiente internacional.

Trabalhará em mais de 100 casos reais de gestão de topo.

04

Assumir novas responsabilidades

Durante o programa, são apresentadas as últimas tendências, desenvolvimentos e estratégias, para que os estudantes possam realizar o seu trabalho profissional num ambiente em mudança.

45% dos alunos conseguem subir na carreira com promoções internas.

05

Acesso a uma poderosa rede de contactos

A TECH interliga os seus estudantes para maximizar as oportunidades. Estudantes com as mesmas preocupações e desejo de crescer. Assim, será possível partilhar parceiros, clientes ou fornecedores.

Encontrará uma rede de contactos essencial para o seu desenvolvimento profissional.

06

Desenvolver projetos empresariais de uma forma rigorosa

O estudante terá uma visão estratégica profunda que o ajudará a desenvolver o seu próprio projeto, tendo em conta as diferentes áreas da empresa.

20% dos nossos estudantes desenvolvem a sua própria ideia de negócio.

07

Melhorar as *soft skills* e capacidades de gestão

A TECH ajuda os estudantes a aplicar e desenvolver os seus conhecimentos adquiridos e a melhorar as suas capacidades interpessoais para se tornarem líderes que fazem a diferença.

Melhore as suas capacidades de comunicação e liderança e dê um impulso à sua profissão.

08

Ser parte de uma comunidade exclusiva

O estudante fará parte de uma comunidade de gestores de elite, grandes empresas, instituições de renome e professores qualificados das universidades mais prestigiadas do mundo: a comunidade da TECH Universidade Tecnológica.

Damos-lhe a oportunidade de se especializar com uma equipa de professores de renome internacional.

04

Objetivos

Para alcançar a excelência, é necessário ter um curso que motive os estudantes a superarem-se a si próprios. Por esta razão, a TECH está empenhada na excelência académica dos seus alunos. Este curso de Bioquímica dos Sabores foi concebido para garantir que os alunos satisfaçam todas as exigências da indústria, fornecendo-lhes um conhecimento abrangente da química dos aromas e da sua relação sensorial.



“

*Inscreva-se hoje neste Curso e descubra
uma das áreas mais criativas e excitantes
do mundo da alimentação e da gastronomia”*

A TECH converte os objetivos dos seus alunos nos seus próprios objetivos.
Trabalham em conjunto para os alcançar.

O Curso de Bioquímica dos Sabores o aluno para:

01

Proporcionar aos participantes uma visão geral da química de Aromas e da sua relação sensorial

02

Definir as diferenças entre os óleos essenciais de frutas, vegetais e especiarias, plantas aromáticas e perfis animais





03

Determinar o comportamento das substâncias químicas aromáticas dentro da matriz alimentar e todas as reações produzidas durante os processos de preparação dos mesmos

04

Identificar como o comportamento emocional e a sua temporalidade ocorrem na mente, ligados bioquimicamente ao mecanismo neural gerando "memórias" e "experiências"

05

Estrutura e conteúdo

Quando se aprende sobre um assunto, é importante ter um programa que se adapte às necessidades dos estudantes, especialmente se estes tiverem uma vida profissional dinâmica. Por este motivo, o Curso de Bioquímica dos Sabores oferece a todos os alunos uma modalidade 100% online. Ao longo de cada aula, o aluno terá acesso a um plano de estudos completo e bem estruturado que, com exemplos práticos, demonstrará de forma dinâmica os pontos importantes do estudo dos Aromas.



“

Obtenha o seu certificado de Bioquímica dos Sabores diretamente, sem realizar um trabalho final"

Plano de estudos

O paladar é o sentido corporal que percebe as substâncias químicas que se dissolvem quando um alimento é provado. Existem quatro tipos de sabor: doce, amargo, salgado e azedo, mas ao longo dos anos, os japoneses incluíram o umami, que se refere ao glutamato de sódio, que realça o sabor de alguns alimentos. Por este motivo, muitos profissionais decidem especializar-se nesta área, pois querem perceber melhor como realçar o sabor dos seus pratos ou de um produto que já se encontra no mercado.

Ao longo de cada aula, iremos aprofundar os temas que ajudarão o profissional a explicar as diferenças entre óleos essenciais, de frutos secos e vegetais, bem como os diferentes elementos que ajudam a realçar o sabor. Desta forma, os estudantes poderão aprender sobre novas ferramentas que irão aumentar a sua criatividade e inovação.

O pessoal docente do programa inclui profissionais de renome, que trazem para este curso a experiência do seu trabalho. Além disso, o programa é concebido e desenvolvido por pessoas de reconhecido prestígio que completam o programa de uma forma interdisciplinar. Professores com vocação, que darão aos alunos o impulso necessário para crescer.

Este Curso tem a duração de 6 semanas:

Módulo 1

Bioquímica

Onde, quando e como são ministradas?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Curso de Bioquímica dos Sabores completamente online. Durante os 6 semanas de duração da especialização, o aluno poderá aceder a todos os conteúdos deste curso em qualquer altura, permitindo-lhe autogerir o seu tempo de estudo.

*Uma experiência educativa
única, chave e decisiva
para impulsionar o seu
desenvolvimento profissional
e progredir na sua carreira.*



Módulo 1. Bioquímica

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1.1. Química dos sabores e estruturas e sua relação sensorial | 1.2. Bioquímica e interações com produtos químicos responsáveis pelo gosto | 1.3. Óleos essenciais (frutas, legumes e especiarias) | 1.4. Importância das plantas aromáticas |
| 1.5. Complexidade das notas animais | | | |



Descubra a importância das plantas aromáticas e os diferentes notas animais para compreender a Bioquímica dos Sabores"



06

Metodologia

Este programa de capacitação oferece uma forma diferente de aprendizagem. A nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas escolas médicas mais prestigiadas do mundo e tem sido considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações, tais como a *New England Journal of Medicine*.





“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para o levar através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que provou ser extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

A TECH Business School utiliza o Estudo de Caso para contextualizar todo o conteúdo.

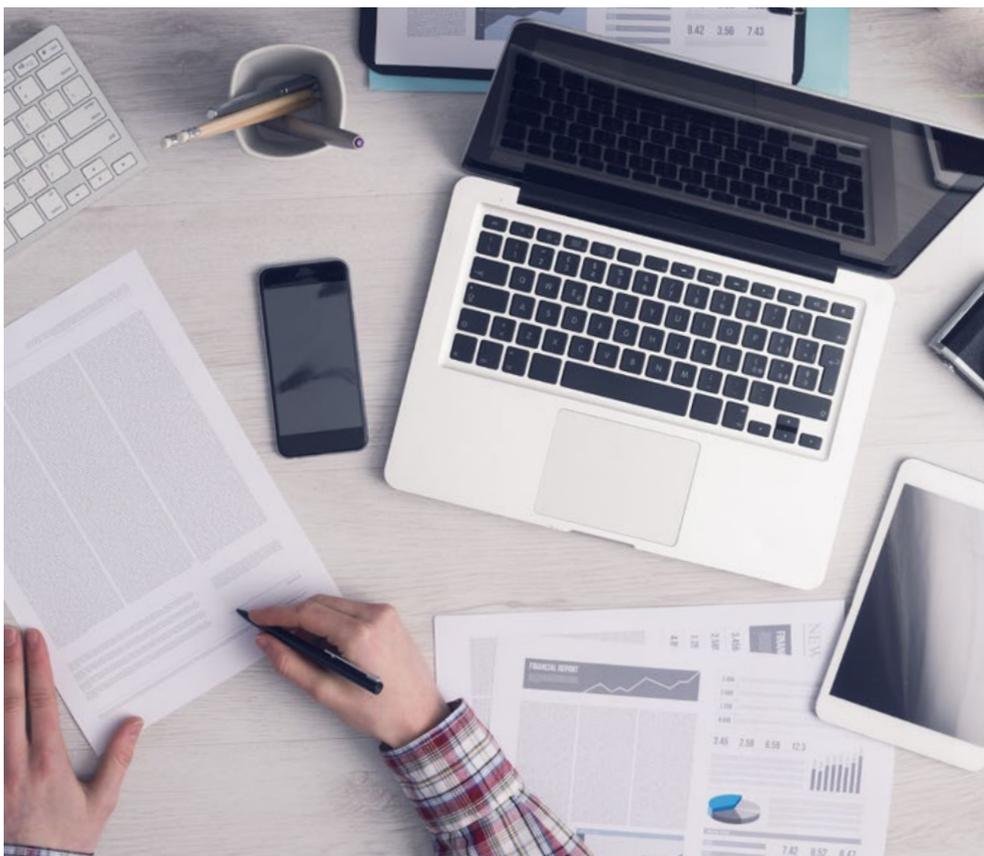
O nosso programa oferece um método revolucionário de desenvolvimento de competências e conhecimentos. O nosso objetivo é reforçar as competências num contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

Com a TECH pode experimentar uma forma de aprendizagem que abala as fundações das universidades tradicionais de todo o mundo”



Este programa prepara-o para enfrentar desafios empresariais em ambientes incertos e tornar o seu negócio bem sucedido.



Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este programa da TECH é um programa de formação intensiva, criado de raiz para oferecer aos gestores desafios e decisões empresariais ao mais alto nível, tanto a nível nacional como internacional. Graças a esta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado, dando um passo decisivo para o sucesso. O método do caso, a técnica que constitui a base deste conteúdo, assegura que a realidade económica, social e profissional mais atual é seguida.

“ O estudante aprenderá, através de atividades de colaboração e casos reais, a resolução de situações complexas em ambientes empresariais reais.

O método do caso tem sido o sistema de aprendizagem mais amplamente utilizado pelas melhores faculdades do mundo. Desenvolvido em 1912 para que os estudantes de direito não só aprendessem o direito com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar-lhes situações verdadeiramente complexas, a fim de tomarem decisões informadas e valorizarem juízos sobre a forma de as resolver. Em 1924 foi estabelecido como um método de ensino padrão em Harvard.

Numa dada situação, o que deve fazer um profissional? Esta é a questão que enfrentamos no método do caso, um método de aprendizagem orientado para a ação. Ao longo do programa, os estudantes serão confrontados com múltiplos casos da vida real. Terão de integrar todo o seu conhecimento, investigar, argumentar e defender as suas ideias e decisões.

O nosso programa prepara-o para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso na sua carreira.

Relearning Methodology

A TECH combina eficazmente a metodologia do Estudo de Caso com um sistema de aprendizagem 100% online baseado na repetição, que combina elementos didáticos diferentes em cada lição.

Melhoramos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.

O nosso sistema online permitir-lhe-á organizar o seu tempo e ritmo de aprendizagem, adaptando-o ao seu horário. Poderá aceder ao conteúdo a partir de qualquer dispositivo fixo ou móvel com uma ligação à Internet.

Na TECH aprende- com uma metodologia de vanguarda concebida para formar os gestores do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, chama-se Relearning.

A nossa escola de gestão é a única escola de língua espanhola licenciada para empregar este método de sucesso. Em 2019, conseguimos melhorar os níveis globais de satisfação dos nossos estudantes (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos cursos, objetivos...) no que diz respeito aos indicadores da melhor universidade online do mundo.



No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, mas acontece numa espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, cada um destes elementos é combinado de forma concêntrica. Esta metodologia formou mais de 650.000 licenciados com sucesso sem precedentes em áreas tão diversas como a bioquímica, genética, cirurgia, direito internacional, capacidades de gestão, ciência do desporto, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história, mercados e instrumentos financeiros. Tudo isto num ambiente altamente exigente, com um corpo estudantil universitário com um elevado perfil socioeconómico e uma idade média de 43,5 anos.

O Relearning permitir-lhe-á aprender com menos esforço e mais desempenho, envolvendo-o mais na sua capacitação, desenvolvendo um espírito crítico, defendendo argumentos e opiniões contrastantes: uma equação direta ao sucesso.

A partir das últimas provas científicas no campo da neurociência, não só sabemos como organizar informação, ideias, imagens e memórias, mas sabemos que o lugar e o contexto em que aprendemos algo é fundamental para a nossa capacidade de o recordar e armazenar no hipocampo, para o reter na nossa memória a longo prazo.

Desta forma, e no que se chama Neurocognitive context-dependent e-learning, os diferentes elementos do nosso programa estão ligados ao contexto em que o participante desenvolve a sua prática profissional.



Este programa oferece o melhor material educativo, cuidadosamente preparado para profissionais:



Material de estudo

Todos os conteúdos didáticos são criados pelos especialistas que irão ensinar o curso, especificamente para o curso, para que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Estes conteúdos são depois aplicados ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isto, com as mais recentes técnicas que oferecem peças de alta-qualidade em cada um dos materiais que são colocados à disposição do aluno.



Masterclasses

Existem provas científicas sobre a utilidade da observação por terceiros especializada.

O denominado Learning from an Expert constrói conhecimento e memória, e gera confiança em futuras decisões difíceis.



Práticas de aptidões e competências

Realizarão atividades para desenvolver competências e aptidões específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e desenvolver as competências e capacidades que um gestor de topo necessita de desenvolver no contexto da globalização em que vivemos.



Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e diretrizes internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH o aluno terá acesso a tudo o que necessita para completar a sua capacitação.





Case studies

Completarão uma seleção dos melhores estudos de casos escolhidos especificamente para esta situação. Casos apresentados, analisados e tutelados pelos melhores especialistas em gestão de topo na cena internacional.



Resumos interativos

A equipa da TECH apresenta os conteúdos de uma forma atrativa e dinâmica em comprimidos multimédia que incluem áudios, vídeos, imagens, diagramas e mapas conceituais a fim de reforçar o conhecimento.

Este sistema educativo único para a apresentação de conteúdos multimédia foi premiado pela Microsoft como uma "História de Sucesso Europeu".



Testing & Retesting

Os conhecimentos do aluno são periodicamente avaliados e reavaliados ao longo de todo o programa, através de atividades e exercícios de avaliação e auto-avaliação, para que o aluno possa verificar como está a atingir os seus objetivos.



07

O perfil dos nossos alunos

Este Curso destina-se a todos os profissionais da gastronomia e ramos afins que pretendam especializar-se para se destacarem no setor e alcançarem posições de maior responsabilidade e remuneração económica, utilizando os conhecimentos avançados adquiridos durante o curso.



“

Se tem experiência em Design de Sabores e procura uma melhoria interessante na sua carreira enquanto continua a trabalhar, este é o programa para si”

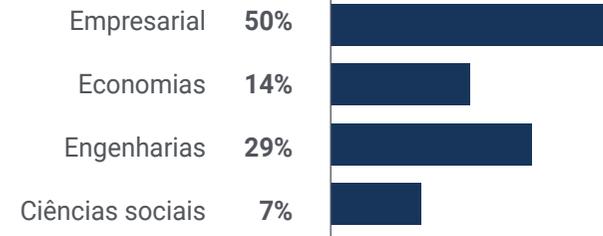
Idade média

Entre **35** e **45** anos

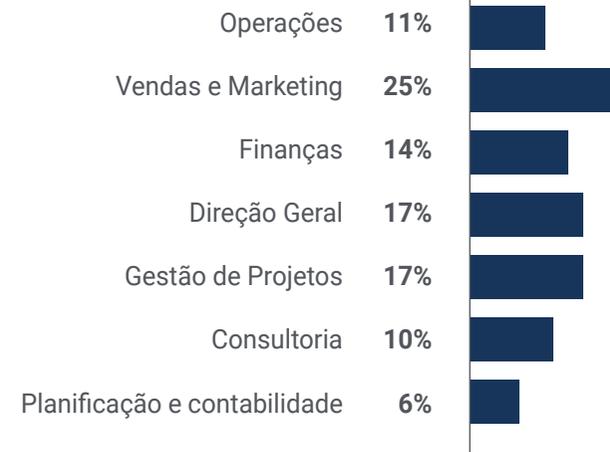
Anos de experiência



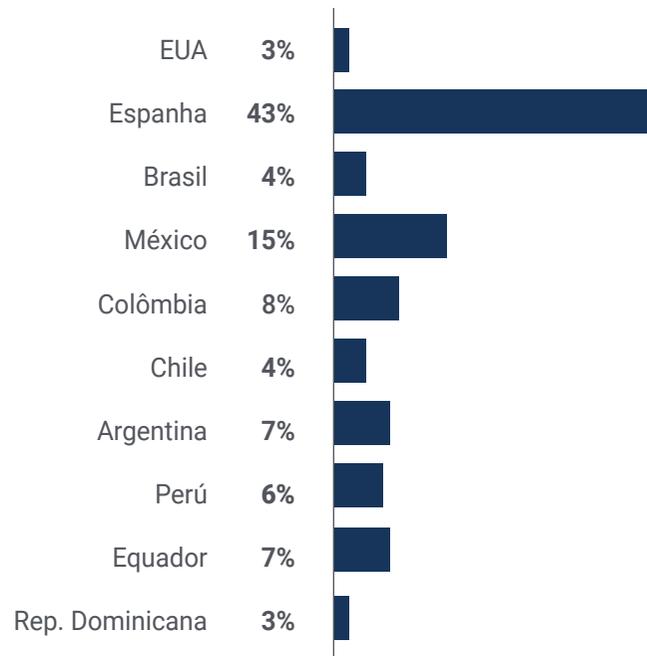
Área de Estudo



Perfil acadêmico



Distribuição geográfica



Gabriel Sánchez

Chef de cozinha molecular

"Na TECH encontrei uma oportunidade única de me especializar numa área que está a crescer devido às diferentes exigências dos utilizadores. Com este Curso pude atualizar os meus conhecimentos em química alimentar no conforto da minha casa. Por esta razão, iniciei um projeto pessoal que vinha adiando há muito tempo, a elaboração do meu próprio menu molecular"

08

Direção do curso

Dentro dos critérios de qualidade global, a TECH selecionou um grupo de profissionais capazes de proporcionar a melhor educação aos estudantes. Para isso, a TECH conta com especialistas de grande prestígio no setor, especialmente escolhidos para impulsionar a carreira profissional do estudante. Graças à sua vasta experiência, o aluno terá o melhor da teoria e da prática, podendo fazer parte da transformação acadêmica a partir de qualquer parte do mundo. Desta forma, terá a certeza e a confiança de receber os conhecimentos mais completos e eficazes do mercado, podendo pô-los em prática no seu ambiente profissional.



“

Conclua o curso ministrado por um excelente corpo docente e posicione-se como um especialista em Bioquímica dos Sabores”

Direção



Sr. Juan José Thuemme Canales

- ◆ Diretor Técnico da ETADAR Laboratório de Conceção de Aromas da empresa multinacional DEIMAN
- ◆ 40 anos de experiência como aromatizante internacional sénior na IFF México, bem como na Holanda e nos Estados Unidos
- ◆ Na sua carreira, criou e desenvolveu sabores para os segmentos de laticínios, padaria, confeitaria, bebidas e salgados
- ◆ Saborista Sénior e Engenheiro Superior e Mestre em Bioquímica pelo Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México
- ◆ Durante a sua carreira deu muitas conferências sobre "Criação e aplicação de aromas na indústria alimentar" na Universidade de Durango, "Criação de notas de topo em aromas cítricos" no Simpósio de Citrinos Frutech, "Criação de aromas" na Cidade do México ou "Sabores Nativos" na Cimeira de Tecnologia Alimentar & Expo 2015, entre outros

Professores

Sr. Gabriel Coranguez Reyes

- ◆ Engenheiro Alimentar
- ◆ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN, Cidade do México

Dra. Berenice Martínez Sánchez

- ◆ Licenciatura em Química Alimentar, Faculdade de Química UNAM
- ◆ ETADAR by DEIMAN applications and library coordinator, Cidade do México
- ◆ Diploma em Aditivos Alimentares Faculdade de Química, UNAM

Dra. Maribel Peña García

- ◆ Engenheira Bioquímico Industrial
- ◆ Mestrado em Andrologia
- ◆ Especialista em Alimentos
- ◆ Técnica de Aplicações prima DEIMAN, Cidade do México

Sr. Miguel Oviedo García

- ◆ Técnico de Laboratório Clínico
- ◆ Coordenador de escalabilidade prima DEIMAN, Cidade do México
- ◆ Inspetor de Controlo de Qualidade DEIMAN, Cidade do México
- ◆ Chefe do Controlo de Qualidade DEIMAN, Cidade do México

Sr. Santiago Nicolás Miriam

- ◆ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN
- ◆ Technologist in Oils and Flavours Applications ETADAR by DEIMAN, Cidade do México
- ◆ Técnico de Aplicações de Óleos e Essências



09

Impacto para a sua carreira

A TECH está consciente de que tomar um programa com estas características é um grande investimento económico, profissional e, claro, pessoal. O objetivo final da realização deste grande esforço deve ser o de alcançar o crescimento profissional. Por esta razão, a TECH oferece aos seus alunos este curso exaustivo, graças ao qual aprenderão em primeira mão todos os aspetos relacionados com a Bioquímica dos Sabores. Sem dúvida, uma oportunidade única para transformar a sua carreira profissional.



“

Inscreve-se hoje mesmo neste Curso e comece a dominar as técnicas culinárias que farão de si uma referência no setor”

Está pronto para progredir na sua carreira? Espera-o um excelente aperfeiçoamento profissional

O Curso de Bioquímica dos Sabores da TECH é um curso intensivo que prepara os alunos para enfrentar desafios e decisões empresariais no domínio da gastronomia. O seu principal objetivo é promover o crescimento pessoal e profissional. Ajudamo-lo a alcançar o seu sucesso.

Aqueles que querem superar-se a si próprios, fazer uma mudança positiva a nível profissional e interagir com os melhores encontrarão o seu lugar nesta universidade.

Não perca a oportunidade de se especializar na TECH e alcançar a melhoria que procurava.

Se quer fazer uma mudança positiva na sua profissão, o Curso de Bioquímica dos Sabores ajudá-lo-á a alcançá-la.

Momento de mudança



Tipo de mudança



Melhoria dos salários

A conclusão deste programa significa um aumento no salário de mais de **25,28%** para nossos alunos.



10

Benefícios para a sua empresa

O benefício desta certificação não é apenas para o aluno, mas também para a organização em que trabalha, uma vez que os seus métodos gastronómicos inovadores ajudarão a oferecer uma oferta culinária de primeira classe, diferenciando-a do resto da concorrência e conquistando o acesso a um mercado mais vasto de clientes. Por isso, este curso é uma excelente oportunidade para todos os profissionais da gastronomia que queiram ver crescer os seus projetos empresariais.



“

Os novos gostos e exigências e a evolução do mercado conduziram a gastronomia a um momento único na história. A especialização em conceção de sabores é um requisito para aumentar as suas competências culinárias"

Desenvolver e reter o talento nas empresas é o melhor investimento a longo prazo.

01

Crescimento do talento e do capital intelectual

O profissional vai levar para a empresa novos conceitos, estratégias e perspetivas que possam trazer mudanças relevantes na organização.

02

Reter gestores de alto potencial para evitar a perda de talentos

Este programa reforça a ligação entre a empresa e o profissional e abre novos caminhos para o crescimento profissional dentro da empresa.

03

Construção de agentes de mudança

Ser capaz de tomar decisões em tempos de incerteza e crise, ajudando a organização a ultrapassar obstáculos.

04

Maiores possibilidades de expansão internacional

Este programa colocará a empresa em contacto com os principais mercados da economia mundial.

05

Desenvolvimento de projetos próprios

O profissional pode trabalhar num projeto real ou desenvolver novos projetos no domínio de I&D ou Desenvolvimento Comercial da sua empresa.

06

Aumento da competitividade

Este programa dotará os seus profissionais das competências necessárias para enfrentar novos desafios e assim impulsionar a organização.



11

Certificação

O Curso de Bioquímica dos Sabores garante, para além de um conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Conclua este plano de estudos com sucesso e receba o seu certificado sem sair de casa e sem burocracias”

Este **Curso de Bioquímica dos Sabores** conta com o conteúdo educacional mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* correspondente ao **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Curso, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: **Curso de Bioquímica dos Sabores**

ECTS: **4**

Carga horária: **100 horas**



*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que o seu certificado seja apostilado, a TECH EDUCATION providenciará a obtenção do mesmo a um custo adicional.



Curso

Bioquímica dos Sabores

- » Modalidade: **online**
- » Duração: **6 semanas**
- » Certificação: **TECH Universidade Tecnológica**
- » Créditos: **4 ECTS**
- » Tempo Dedicado: **16 horas/semana**
- » Horário: **ao seu próprio ritmo**
- » Exames: **online**

Curso

Bioquímica dos Sabores

