

Curso

Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha



Curso

Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha

- » 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/introducao-utilizacao-aromatizantes-cozinha

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

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

Atualmente, é muito comum que os alimentos sejam preparados com um Aromatizante. Não é segredo que os progressos da ciência na indústria alimentar confundem até os paladares mais apurados. Por isso, é normal confundir a baunilha artificial com a baunilha natural, por exemplo. Os aromas estão a tornar-se cada vez mais sofisticados e perfeitos, pelo que muitos aromistas e engenheiros químicos estão a trabalhar em conjunto para desenvolver aromas mais naturais. Consequentemente, este curso sobre a utilização de Aromatizantes na cozinha contém todos os elementos-chave para compreender como a incorporação destes elementos pode mudar completamente a perceção de um prato.



Curso de Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha. TECH
Universidade Tecnológica



“

Desenvolva aromas químicos que competem com os aromas naturais e confundem os paladares mais experientes”

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 alto reconhecimento internacional que proporcionará aos alunos o conhecimento necessário para se desenvolverem em um mundo dinâmico, onde a inovação deve ser a principal aposta de todo empresário.

“Caso de Sucesso Microsoft Europa” por incorporar aos cursos um inovador sistema interativo de multivídeo.



Máxima exigência

O critério de admissão da TECH não é econômico. Você não precisa fazer um grande investimento para estudar nesta universidade. No entanto, para concluir os cursos da TECH, os limites de inteligência e capacidade do aluno serão testados. O padrão acadêmico desta instituição é muito alto...

95%

dos alunos da TECH finalizam seus estudos com sucesso.



Networking

Os cursos da TECH são realizados por profissionais de todo o mundo, permitindo que os alunos possam criar uma ampla rede de contatos que será útil para seu futuro.

+100.000

gestores capacitados a cada ano

+200

nacionalidades diferentes



Empowerment

O aluno crescerá ao lado das melhores empresas e dos profissionais mais prestigiosos e influentes. A TECH desenvolveu parcerias estratégicas e uma valiosa rede de contatos com os principais agentes econômicos dos 7 continentes.

+500

Acordos de colaboração com as melhores empresas



Talento

Este programa é uma proposta única para revelar o talento do aluno no mundo dos negócios. Uma oportunidade para demonstrar suas inquietudes e sua visão de negócio.

Ao concluir este programa, a TECH ajuda o aluno a mostrar ao mundo o seu talento.



Contexto Multicultural

Ao estudar na TECH, o aluno irá desfrutar de uma experiência única. Estudará em um contexto multicultural. Em um curso com visão global, através do qual poderá aprender sobre a forma de trabalhar em diferentes partes do mundo, reunindo as informações mais atuais que melhor se adaptam à sua ideia de negócio.

A TECH conta com alunos de mais de 200 nacionalidades.

A TECH prima pela excelência e, para isso, conta com uma série de características que a tornam uma universidade única:



Análise

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



Excelência acadêmica

A TECH coloca à disposição do aluno a melhor metodologia de aprendizagem online. A universidade combina o método Relearning (a metodologia de aprendizagem de pós-graduação mais bem avaliada internacionalmente) com o Estudo de Caso. Tradição e vanguarda em um equilíbrio desafiador, com o itinerário acadêmico mais rigoroso.



Economia de escala

A TECH é a maior universidade online do mundo. Conta com um portfólio de mais de 10.000 cursos de pós-graduação. E na nova economia, **volume + tecnologia = preço disruptivo**. Dessa forma, garantimos que estudar não seja tão caro quanto em outra universidade.



Aprenda com os melhores



Em sala de aula, a equipe de professores da TECH explica o que os levou ao sucesso em suas empresas, trabalhando a partir de um contexto real, animado e dinâmico. Professores que se envolvem ao máximo para oferecer uma capacitação de qualidade, permitindo que o aluno cresça profissionalmente e se destaque no mundo dos negócios.

Professores de 20 nacionalidades diferentes.



Na TECH você terá acesso aos estudos de casos mais rigorosos e atuais do mundo acadêmico"

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 curso irá proporcionar diversas vantagens profissionais e pessoais, entre elas:

01

Dar um impulso definitivo na carreira do aluno

Ao estudar na TECH, o aluno será capaz de assumir o controle do seu futuro e desenvolver todo o seu potencial. Ao concluir este programa, o aluno irá adquirir as habilidades necessárias para promover uma mudança positiva em sua carreira em um curto espaço de tempo.

70% dos participantes desta capacitação alcançam uma mudança profissional positiva em menos de 2 anos.

02

Desenvolver uma visão estratégica e global da empresa

A TECH oferece uma visão aprofundada sobre gestão geral, permitindo que o aluno entenda como cada decisão afeta as diferentes áreas funcionais da empresa.

Nossa visão global da empresa irá melhorar sua visão estratégica.

03

Consolidar o aluno na gestão empresarial

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

Você irá trabalhar mais de 100 casos reais de alta gestão.

04

Você irá assumir novas responsabilidades

Durante o programa de estudos, serão apresentadas as últimas tendências, avanços e estratégias, para que os alunos possam desenvolver seu trabalho profissional em um ambiente que está em constante mudança.

45% dos alunos são promovidos dentro da empresa que trabalham.

05

Acesso a uma poderosa rede de contatos

A TECH conecta seus alunos para maximizar as oportunidades. Alunos com as mesmas inquietudes e desejo de crescer. Assim, será possível compartilhar parceiros, clientes ou fornecedores.

Você irá encontrar uma rede de contatos essencial para o seu desenvolvimento profissional.

06

Desenvolver projetos empresariais de forma rigorosa

O aluno irá adquirir uma visão estratégica aprofundada que irá ajudá-lo a desenvolver seu próprio projeto, levando em conta as diferentes áreas da empresa.

20% dos nossos alunos desenvolvem sua própria ideia de negócio.

07

Melhorar *soft skills* e habilidades de gestão

A TECH ajuda o aluno a aplicar e desenvolver os conhecimentos adquiridos e melhorar suas habilidades interpessoais para se tornar um líder que faz a diferença.

Melhore as suas habilidades de comunicação e liderança e impulsiona a sua carreira.

08

Fazer parte de uma comunidade exclusiva

O aluno fará parte de uma comunidade de gestores de elite, grandes empresas, renomadas instituições e profissionais qualificados procedentes das universidades mais prestigiadas do mundo: a comunidade TECH Universidade Tecnológica.

Oferecemos a você a oportunidade de se especializar com uma equipe de professores internacionalmente reconhecida.

04

Objetivos

Com o objetivo de consolidar o perfil dos alunos, a TECH garante a excelência e a qualidade das suas capacitações. Desta forma, centra-se nas exigências e na capacidade de inovação que este setor requer dos seus profissionais. Com base no que precede, o aluno aprenderá em primeira mão os critérios de dosagem dos Aromatizantes na cozinha e os complementos emocionais que os acompanham. Cada aula incluirá uma série de estudos de caso que ajudarão os alunos a ganhar perspetiva sobre a utilização de Aromatizantes na cozinha. No final do curso, o aluno terá atingido um nível de competência que lhe garante um excelente desenvolvimento profissional.



“

A melhor opção para conhecer os últimos avanços na utilização de Aromatizantes e a sua dosagem na cozinha é este Curso Universitário"

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

O Curso de Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha capacitará o aluno para:

01

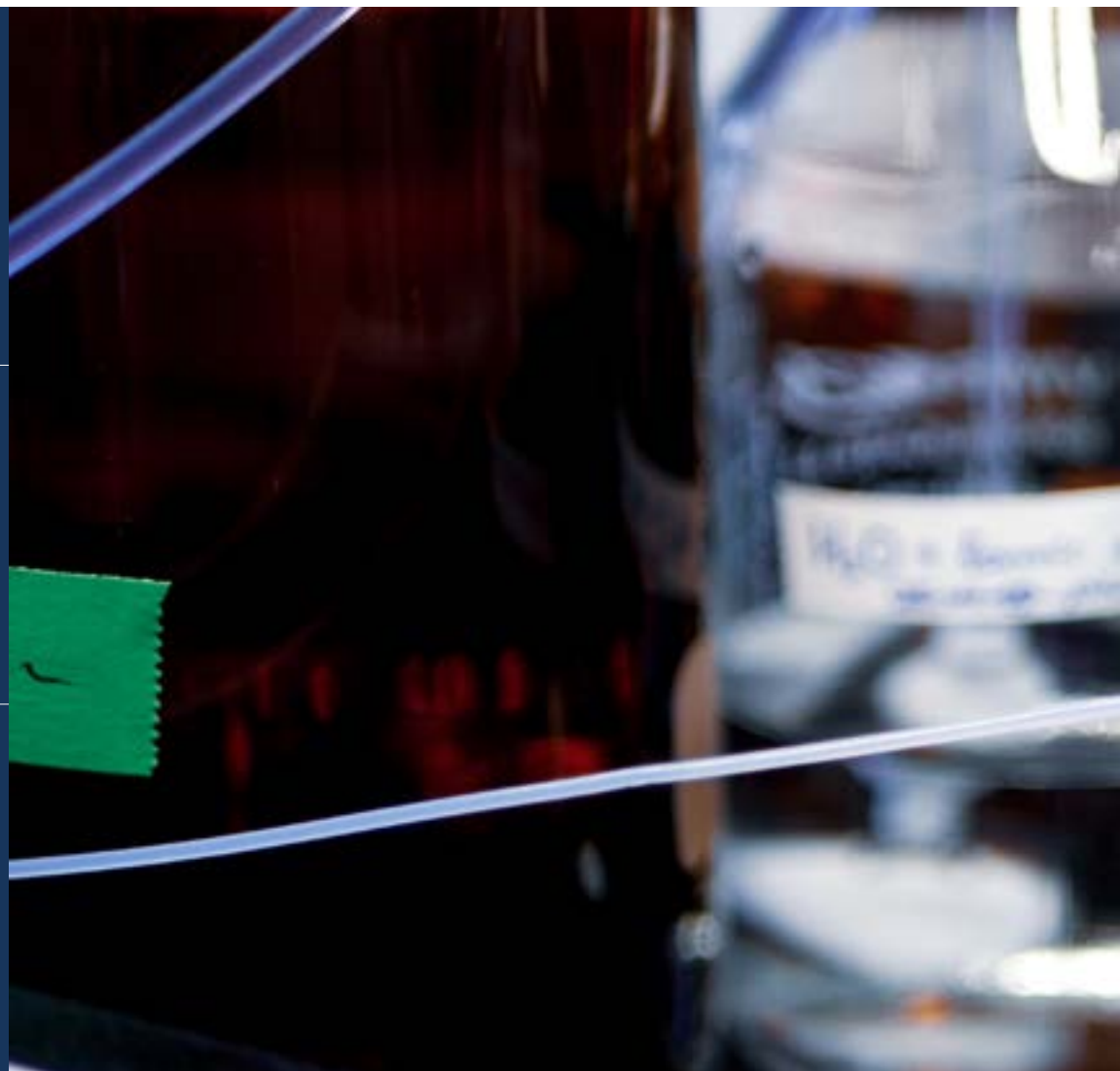
Determinar a dosagem de Aromatizantes na cozinha

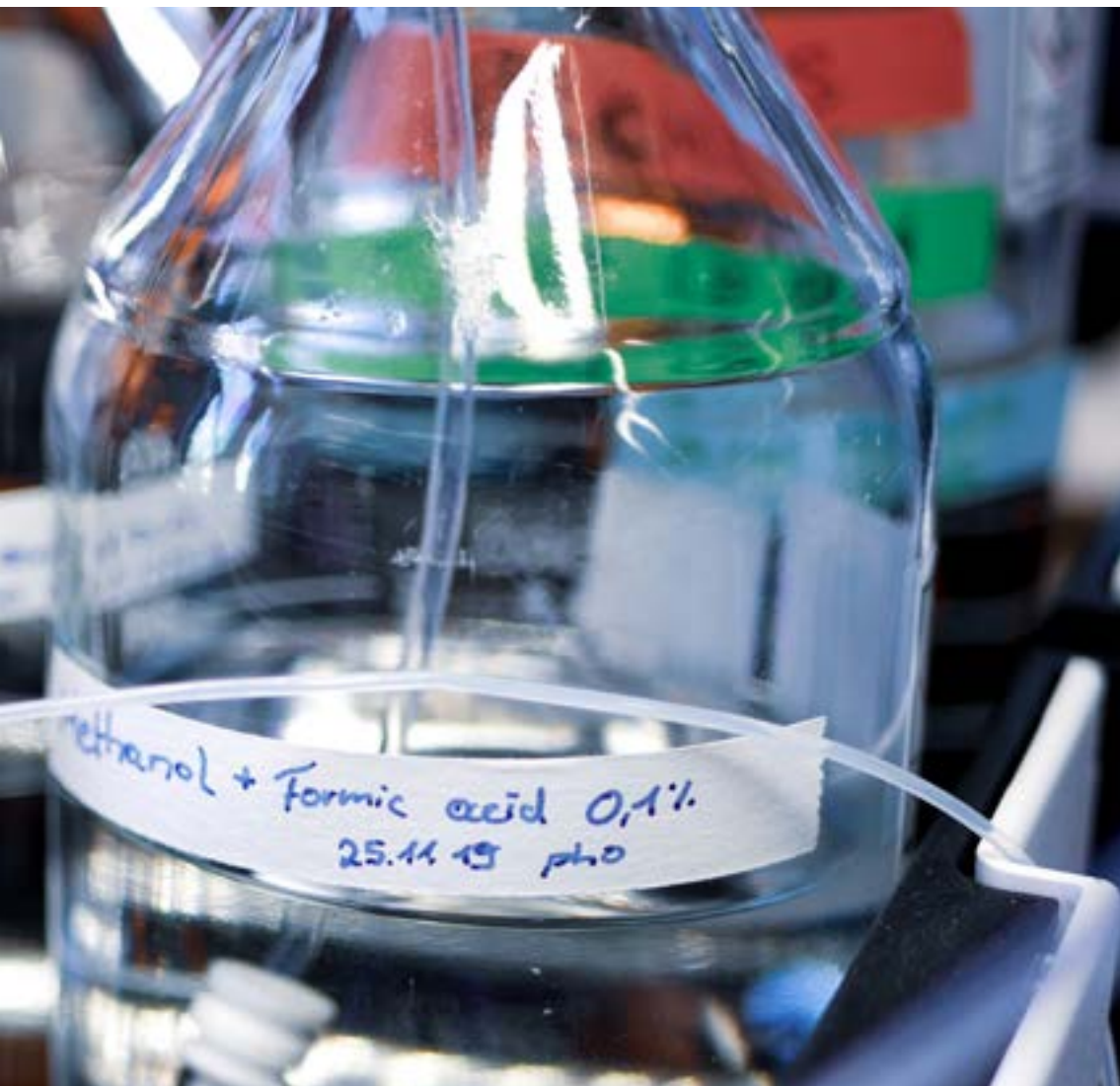
02

Identificar os condutores certos para os Aromas na cozinha

03

Conhecer os complementos de sensações e Aromas na cozinha





04

Conhecer e aplicar as técnicas tópicas de Aromatizantes na cozinha

05

Implementar novas estratégias de utilização de Aromatizantes na cozinha

06

Identificar os pontos fortes e fracos dos Aromatizantes na cozinha de modo a criar novas combinações

05

Estrutura e conteúdo

Com uma vasta experiência profissional e prestígio internacional, um excelente corpo docente participou no desenvolvimento deste Curso para ajudar os futuros alunos a aprenderem como a utilização de Aromatizantes na cozinha pode realçar um alimento. Isto permitirá-lhes-á ter um olhar consciente sobre a importância da atualização académica no desenvolvimento do seu perfil profissional. Neste sentido, ao longo de cada aula, o aluno terá um plano de estudos completo e bem estruturado que, com exemplos práticos, lhe mostrará de forma dinâmica os pontos importantes do estudo dos sabores.



“

Dispomos do curso científica mais completo e atualizado do mercado. Rumo à excelência profissional na utilização de Aromatizantes na cozinha"

Plano de estudos

Um Aromatizante é uma substância produzida em laboratório que imita um sabor natural. Graças ao avanço da ciência na indústria alimentar, o "natural" está a ser ofuscado por estas preparações cada vez mais sofisticadas e perfeitas. Desta forma, é possível imitar impecavelmente o sabor da baunilha, de frutas como o morango, o pêsego, o ananás, entre outros; muitos experimentaram mesmo ao ponto de conseguirem alcançar o "sabor das flores".

Neste sentido, é incontestável a necessidade de especialistas capazes de determinar e criar novas misturas de aromas para realçar os sabores dos alimentos, o que, a longo prazo, pode ajudar a gerar uma resposta positiva a determinadas combinações.

O corpo 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 o impulso necessário para crescer.

Este Curso tem a duração de 6 semanas:

Módulo 1

Introdução à utilização de aromatizantes na cozinha

Onde, quando e como é que são ministradas?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Curso de Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha completamente online. Durante as 6 semanas de duração da especialização, o aluno poderá aceder a todo o conteúdo 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. Introdução à utilização de aromatizantes na cozinha

1.1. Aromatizantes na cozinha

1.2. Preparação dos alimentos

1.3. Técnicas de aplicação tópica de aromatizantes na cozinha

1.4. Matriz do alimento

1.5. Condimentos e temperos



Os aromas podem gerar uma resposta emocional. Posicione-se como um especialista neste domínio e concorra com os melhores neste domínio profissional"



06

Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: o **Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o *New England Journal of Medicine*.





“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização”

A Escola de Negócios da TECH utiliza o Estudo de Caso para contextualizar todo o conteúdo

Nosso programa oferece um método revolucionário para desenvolver as habilidades e o conhecimento. Nosso objetivo é fortalecer as competências em um contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

Com a TECH você irá experimentar uma forma de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo”



Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso em sua carreira.



Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este curso da TECH é um programa de ensino intensivo, criado do zero, que propõe ao gerente os desafios e as decisões mais exigentes nesta área, em âmbito nacional ou internacional. Através desta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado, sendo este um passo decisivo para alcançar o sucesso. O método do caso, técnica que forma a base deste conteúdo, garante que a realidade econômica, social e empresarial mais atual seja seguida.

“ *Você aprenderá, através de atividades de colaboração e casos reais, a resolver situações complexas em ambientes reais de negócios”*

Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso em sua carreira.

O método do caso é o sistema de aprendizagem mais utilizado nas principais escolas de negócios do mundo, desde que elas existem. Desenvolvido em 1912 para que os estudantes de Direito não aprendessem a lei apenas com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar-lhes situações realmente complexas para que tomassem decisões conscientes e julgassem a melhor forma de resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard.

Em uma determinada situação, o que um profissional deveria fazer? Esta é a pergunta que abordamos no método do caso, um método de aprendizagem orientado para a ação. Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com diversos casos reais. Terão que integrar todo o seu conhecimento, pesquisar, argumentar e defender suas ideias e decisões.

Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando elementos didáticos diferentes em cada aula.

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

Nosso sistema online lhe permitirá organizar seu tempo e ritmo de aprendizagem, adaptando-os ao seu horário. Você poderá acessar o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou móvel, com conexão à Internet.

Na TECH você aprenderá através de uma metodologia de vanguarda, desenvolvida para capacitar os profissionais do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, se chama Relearning.

Nossa escola de negócios é uma das únicas que possui a licença para usar este método de sucesso. Em 2019 conseguimos melhorar os níveis de satisfação geral de nossos alunos (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos cursos, objetivos, entre outros) com relação aos indicadores da melhor universidade online.



No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica. Esta metodologia já capacitou mais de 650 mil graduados universitários com um sucesso sem precedentes em áreas tão diversas como bioquímica, genética, cirurgia, direito internacional, habilidades gerenciais, ciências do esporte, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história ou mercados e instrumentos financeiros. Tudo isso em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.

A partir das últimas evidências científicas no campo da neurociência, sabemos como organizar informações, ideias, imagens, memórias, mas sabemos também que o lugar e o contexto onde aprendemos algo é fundamental para nossa capacidade de lembrá-lo e armazená-lo no hipocampo, para mantê-lo em nossa memória a longo prazo.

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



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso, com as técnicas mais inovadoras que proporcionam alta qualidade em todo o material que é colocado à disposição do aluno.



Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas.

O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro



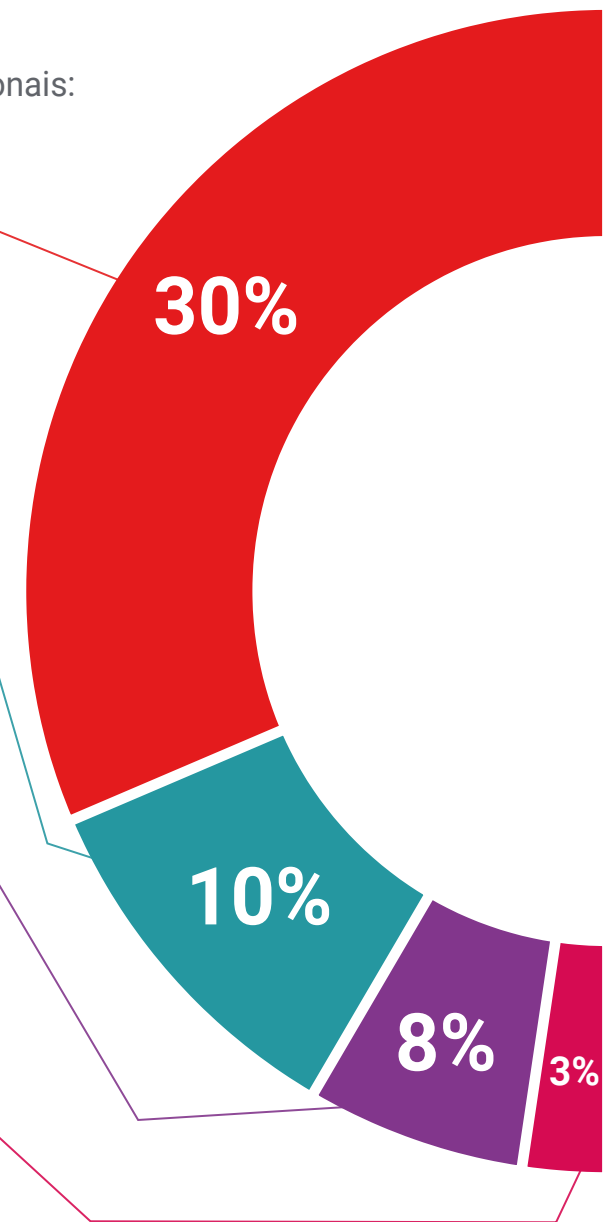
Práticas de habilidades gerenciais

Serão realizadas atividades para desenvolver as competências gerenciais específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um gestor precisa desenvolver no contexto globalizado 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 for necessário para complementar a sua capacitação.





Estudos de caso

Os alunos irão completar uma seleção dos melhores estudos de caso escolhidos especialmente para esta capacitação. Casos apresentados, analisados e orientados pelos melhores especialistas da alta gestão do cenário internacional.



Resumos interativos

A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa"



Testing & Retesting

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



07

perfil dos nossos alunos

O curso destina-se a certificados e licenciados que tenham completado anteriormente qualquer uma das seguintes certificações no domínio da indústria alimentar: Saborista, Engenharia Alimentar, Química Alimentar e Engenharia Bioquímica Industrial.

A diversidade de participantes com diferentes perfis académicos e de múltiplas nacionalidades compõe a abordagem multidisciplinar deste curso.

O curso também pode ser feito por profissionais que, sendo certificados universitários em qualquer área, tenham dois anos de experiência de trabalho neste domínio profissional.



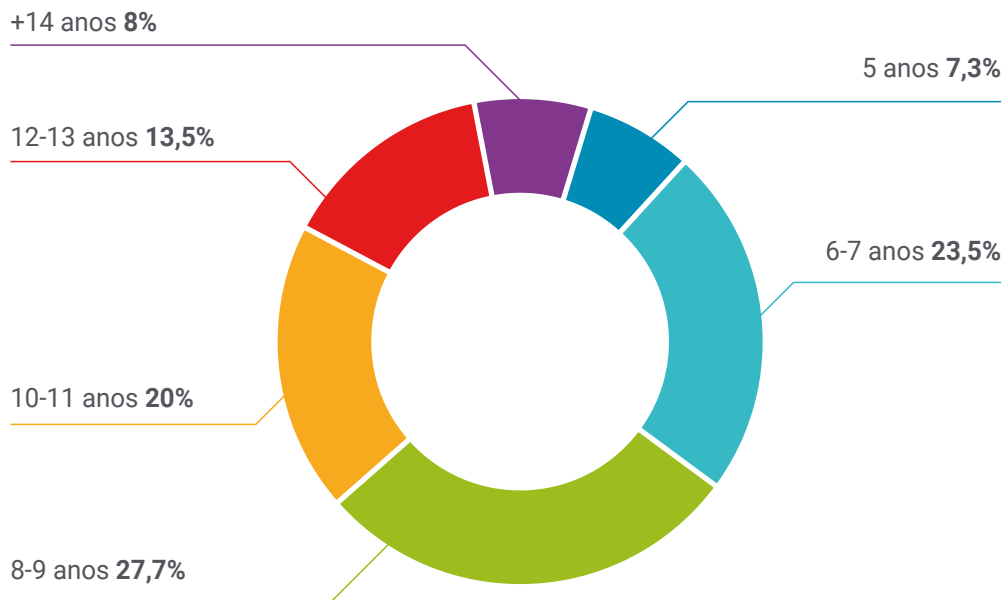
“

Se quer aprender sobre as implicações evolutivas dos alimentos e está à procura de uma melhoria interessante na sua carreira enquanto continua a trabalhar, este é o curso para si”

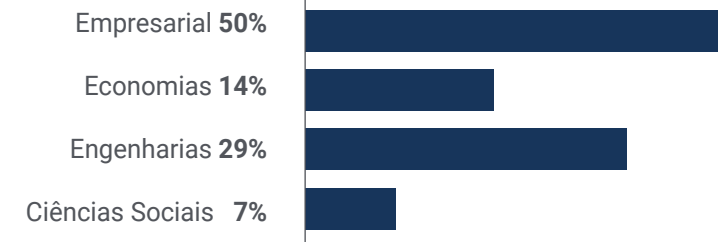
Idade média

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

Anos de experiência



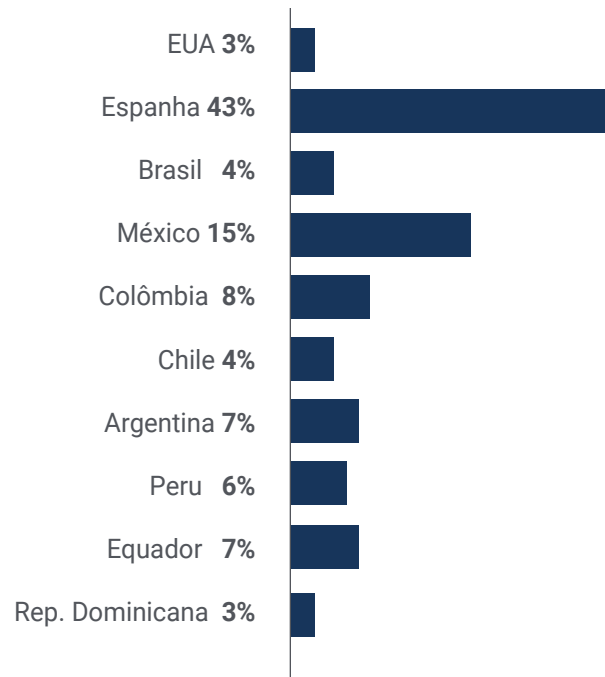
Área de Estudo



Perfil académico



Distribuição geográfica



Fabiana Paredes

Especialista em cozinha experimental

"Experimentar na cozinha é um prazer para quem prepara um prato e para quem o prova. Este Curso ajudou-me a compreender a importância de ter aromas únicos e novos, encorajando-me a desenvolver as minhas próprias criações para melhorar a minha cozinha experimental"

08

Direção do curso

O corpo docente que a TECH escolheu para o desenvolvimento deste Curso tem um grande prestígio nesta área de estudo, sendo profissionais com anos de conhecimento na utilização de Aromatizantes na cozinha. A combinação de experiência e teoria faz parte da transformação acadêmica em qualquer parte do mundo. Desta forma, terá a certeza e confiança de receber o conhecimento mais completo e eficaz do mercado, sendo capaz de o pôr em prática no seu ambiente profissional.



“

Especialize-se com os melhores e torne-se um profissional de sucesso no domínio da aromatização química”

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
- ◆ Aromista 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

Dra. Karen Gómez Pérez

- ◆ Licenciada em Ciências da Comunicação
- ◆ Especialista em Comunicação Publicitária e Análise do Consumidor
- ◆ Gestora de Marketing DEIMAN, Cidade do México
- ◆ Certificado em Innovate MKT

Dr. José Luis Curiel Monteagudo

- ◆ Engenheiro Químico Alimentar
- ◆ Mestrado em Ciência e Tecnologia Alimentar
- ◆ Professor na Universidade Claustro de Sor Clara, Cidade do México

Dra. Berenice Martínez Sánchez

- ◆ Licenciada em Química Alimentar, Faculdade de Química UNAM
- ◆ Coordenadora de aplicações e biblioteca ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Dra. Maribel Peña García

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

Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel

- ◆ Engenheira Alimentar
- ◆ Técnica de Aplicações prima DEIMAN, Cidade do México



09

Impacto para a sua carreira

A TECH está consciente de que tomar um curso 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.



“

Faça uma mudança positiva no seu percurso profissional e aprenda novas formas de criar aromas que provoquem emoções nos comensais”

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

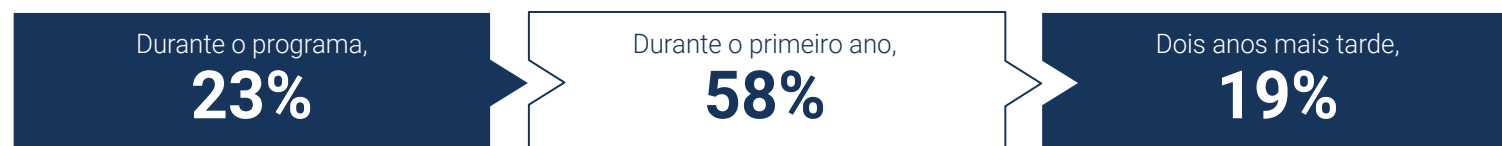
O Curso Introdução à Utilização de Aromatizantes de a Cozinha da TECH é um curso intensivo que os preparará para enfrentar desafios e decisões empresariais no domínio da gastronomia. O seu principal objetivo é promover o crescimento pessoal e profissional. Ajudamo-lo a alcançar o seu sucesso.

Se quer superar-se, fazer uma mudança profissional positiva e trabalhar em rede com os melhores, este é o lugar para si.

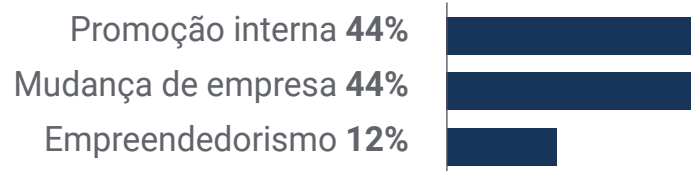
Não perca a oportunidade de se formar connosco e verá como vai obter a melhoria que procurava.

Se quer fazer uma mudança positiva na sua profissão, o Curso de Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha ajudá-lo-á a alcançá-la.

Momento de mudança



Tipo de mudança



Melhoria salarial

A conclusão deste programa significa um aumento salarial de mais de **25,28%** para os nossos estudantes



10

Benefícios para a sua empresa

O Curso de Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha contribui para elevar o talento da organização ao seu potencial máximo através da capacitação de líderes de alto nível.

Completar este programa é uma oportunidade única de aceder a uma poderosa rede de contactos na qual poderá encontrar futuros parceiros profissionais, clientes ou fornecedores.



“

Os novos gostos e exigências e a evolução do mercado conduziram a gastronomia a um momento único na história. A especialização em conceção de aromas 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

Trazer para a empresa novos conceitos, estratégias e perspetivas que possam trazer mudanças relevantes na organização.

02

Manter dirigentes de alto potencial e evitar a fuga de talentos

Esta especialização reforça a ligação entre a empresa e o gestor 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 contactos com os principais mercados da economia mundial.

05

Desenvolvimento de projetos próprios

O gestor poderá trabalhar num projeto real ou desenvolver novos projetos.

06

Aumento da competitividade

Este curso dotará os seus diretivos das competências necessárias para enfrentar novos desafios e impulsionar a organização.



11

Certificação

O Curso de Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha da garante, para além do conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um certificado do 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 Utilização de Aromatizantes na Cozinha** conta com o conteúdo educacional mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de recepção, o certificado* correspondente ao título de **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 Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha**

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 com um custo adicional.



Curso

Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha

- » 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

Introdução à Utilização de Aromatizantes na Cozinha

