

Mestrado Próprio

Design de Sabores

M D S



Mestrado Próprio Design de Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 60 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online
- » Indicado para: licenciados e profissionais com experiência demonstrável em áreas gastronómicas.

Acesso ao site: www.techtute.com/pt/escola-de-gestao/mestrado-proprio/mestrado-proprio-design-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	Competências	pág. 20	06	Estrutura e conteúdo	pág. 26	07	Metodologia	pág. 34
			08	O perfil dos nossos alunos	pág. 42	09	Direção do curso	pág. 46	10	Impacto para a sua carreira	pág. 50
						11	Benefícios para a sua empresa	pág. 54	12	Certificação	pág. 58

01

Boas-vindas

A Gastronomia está atualmente a sofrer alterações significativas. Os consumidores exigem trabalho que incorpore não só qualidade, mas também inovação nos pratos. O papel do designer do sabor também mudou ao longo dos anos. Está agora mais consciente das novas tendências, destacando-se pelos seus conhecimentos de bioquímica e gastronomia. Consequentemente, o programa Design de Sabores oferece uma oportunidade única de incorporar dinamicamente a teoria e a prática desta profissão.



Mestrado Próprio em Design de Sabores.
TECH Universidade Tecnológica



“

O designer de sabores tornou-se um membro indispensável das equipas gastronómicas. Aceite este novo desafio profissional e compreenda os conceitos de bioquímica que o ajudarão a desenvolver novos projetos”

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 que obedece aos 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 ajudara 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 para um futuro promissor. O estudante aprenderá com o melhor corpo docente e com a metodologia educacional mais flexível e inovadora.



“

Temos o corpo docente mais prestigiado e o plano de estudos mais completo do mercado, o que nos permite oferecer uma capacitação 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

Na TECH formamos profissionais altamente qualificados para lidar com qualquer situação de trabalho. Com o Mestrado em Design de Sabores, os alunos poderão melhorar o seu nível de compreensão das composições bioquímicas dos alimentos, o que os ajudará a determinar o comportamento de certas substâncias químicas aromáticas nestes alimentos. Isto é complementado pelo objetivo de ajudar os profissionais a aceder a um nível muito mais elevado de competência e controlo. Um objetivo que, no final do programa, pode ser alcançado com um programa de alta intensidade e precisão.



“

Adquira novas ferramentas que lhe permitirão melhorar as suas competências em criatividade e inovação de novos sabores e pratos que irão agradar aos paladares mais exigentes”

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

Mestrado Próprio em Design de Sabores o aluno para:

01

Definir e classificar sabores

04

Identificar as principais fontes e fornecedores de produtos químicos aromáticos

02

Explicar a mistura de químicos aromáticos no aromatizante

03

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

05

Proporcionar aos participantes uma visão geral da química do sabor e da sua relação sensorial.



06

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

08

Obter novas ferramentas que lhe permitirão aumentar a sua criatividade e capacidade de inovação

09

Desenvolver e aplicar um sabor, viver a experiência e o desenvolvimento cronológico do processo criativo

07

Determinar o uso de cromatografia para gerar sabores

10

Aterragem e avaliação sensorial de um produto acabado, que satisfaz as exigências do consumidor de hoje através de ensaios e exercícios



11

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

12

Identificar as matérias primas de origem natural utilizadas como componentes do sabor

13

Conhecer as técnicas aplicáveis para a purificação /melhoria de matérias-primas naturais utilizadas como componentes do sabor

14

Determinação da dosagem de aromatizantes na cozinha



15

Identificar os veículos certos para os sabores na cozinha

16

Conhecer os complementos de sensações e sabores na cozinha

18

Destacar as notas de sabor desejáveis através da utilização de neuromoduladores de sabor



17

Modular/Eliminar notas alimentares indesejáveis através da utilização de moduladores de sabor

19

Identificar os processos neurais que são afetados através dos gostos.

20

Manipulação de memórias e sensações afetivas através do design do sabor

05

Competências

O desenvolvimento da criatividade, o interesse por novas técnicas e procedimentos na gastronomia é possível seguindo um programa que responde a todas as exigências deste setor profissional altamente exigente. Um compromisso que os impulsiona a permanecer na linha da frente da formação O Mestrado Próprio em Design de Sabores permitirá ao profissional adquirir todas as aptidões e competências necessárias neste campo. Uma abordagem muito abrangente, desenvolvida base nas Necessidades que a prática real exige no trabalho quotidiano, de modo a que cada um dos temas levantados conduza à aquisição de novos conhecimentos e experiências que sejam clara e realisticamente úteis



“

Oferecemos-lhe os recursos de que necessita para desenvolver as competências que lhe permitirão trabalhar com sucesso neste setor”

01

Aplicar os processos de criação de sabores na cozinha

02

Saber como utilizar técnicas inovadoras na criação de aromas

03

Manuseamento da cozinha molecular e da química do sabor

04

Ser capaz de definir e classificar sabores

05

Aplicação do regulamento normativo em Design de Sabores



06

Utilizar a mistura de químicos no aromatizante

08

Reconhecendo sabores com base na sua química sensorial



07

Chegar aos principais fornecedores de produtos químicos aromáticos

09

Gerar sabores através da cromatografia

10

Criar sabores

11

Aplicar os próprios sabores usando o ensaio

12

Usando o envolvimento das emoções nos sabores

13

Purificar matérias-primas para utilização na criação de sabores

14

Utilizar veículos para os sabores



15

Dosear adequadamente sabores na cozinha

16

Criar pratos de cozinha molecular

17

Aproveitar os neuromoduladores de sabor na cozinha

18

Criar evocações através de sabores



06

Estrutura e conteúdo

Com certificação 100% online, o Mestrado em Design de Sabores adapta-se às necessidades do setor e dos estudantes, para que possam escolher a hora e o local que melhor se adapte à sua disponibilidade, horário e interesses. Ao longo de cada aula, o aluno receberá um programa completo e bem estruturado, permitindo-lhe aplicar os seus conhecimentos na avaliação de novas ferramentas que o ajudarão a melhorar as suas capacidades criativas e de inovação. Desta forma, poderá seguir 12 meses de aprendizagem de uma forma única e estimulante.



“

Melhore as suas competências na identificação de matérias-primas de qualidade para criar sabores únicos e cativantes”

Plano de estudos

O Mestrado Próprio em Design de Sabores é um programa intensivo que prepara os profissionais para enfrentarem novos desafios e tomarem decisões transcendentais nos seus ambientes de trabalho. A fim de encorajar o desenvolvimento das capacidades criativas dos estudantes, o programa de estudos trata da definição e classificação dos sabores, bem como dos regulamentos que estes devem cumprir para serem servidos ao público.

Ao longo de cada aula, os tópicos que ajudam o profissional a explicar a mistura de químicos aromáticos com certos sabores, e o seu comportamento dentro da matriz alimentar, serão discutidos com mais profundidade.

Sem esquecer, evidentemente, os conceitos básicos para a criação de sabores e aromas emocionais. 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 o impulso necessário para crescer.

Este Mestrado Próprio tem lugar ao longo de 12 meses e está dividido em 11 módulos:

- Módulo 1.** Introdução ao estudo dos sabores
- Módulo 2.** Químicos aromáticos e veículos
- Módulo 3.** Bioquímica
- Módulo 4.** Criação e metodologia
- Módulo 5.** Fundamentos e técnicas
- Módulo 6.** Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos
- Módulo 7.** Matérias-primas naturais utilizadas como aromatizantes
- Módulo 8.** Introdução à utilização de aromatizantes na cozinha
- Módulo 9.** Cozinha Molecular
- Módulo 10.** Neuromoduladores na cozinha como intensificadores do sabor dos alimentos
- Módulo 11.** Sabores afetivos



Onde, quando e como são ministradas?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Mestrado Próprio em Design de Sabores completamente online. Durante os 12 meses 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 dar o salto definitivo.

Módulo 1. Introdução ao estudo dos sabores

- | | | | |
|--|--|--|--|
| 1.1. Princípio básico da criação dos sabores | 1.3. Classificação dos aromas: aromas artificiais, aromas naturais, aromas idênticos aos naturais e WONF | 1.4. Regulamentos e legislação sobre aromatizantes | 1.5. Regulamentos e legislação sobre alimentos |
| 1.6. Qualidades do saborista especializado em zonas doces e salgadas | | | |

Módulo 2. Químicos aromáticos e veículos

- | | | | |
|---|---|--|--|
| 2.1. Classificação dos produtos químicos aromáticos e veículos utilizados na formulação de aromas | 2.2. Ésteres, síntese e importância no desenvolvimento do sabor | 2.3. <i>Notas de topo</i> , geradores de sensações | 2.4. Utilização de possíveis produtos químicos aromáticos para a formulação de sabores |
| 2.5. Memorização cerebral dos produtos químicos aromáticos responsáveis pelos sabores | 2.6. Estudo das reações de Maillard nos sabores | 2.7. Fornecedores de produtos químicos aromáticos | |

Módulo 3. Bioquímica

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 3.1. Química dos sabores e estruturas e sua relação sensorial | 3.2. Bioquímica e interações com produtos químicos responsáveis pelo gosto | 3.3. Óleos essenciais (frutas, legumes e especiarias) | 3.4. Importância das plantas aromáticas |
| 3.5. Complexidade dos perfis animais | | | |

Módulo 4. Criação e metodologia

- | | | | |
|---|---|--|--|
| 4.1. Olfato, classificação e diferenciação de odor e sabor | 4.2. Memorização do olfato e do paladar | 4.3. Criação e metodologia básica no desenvolvimento de aromas | 4.4. Conceção experimental no desenvolvimento do sabor |
| 4.5. Interpretação cromatográfica e utilização no desenvolvimento de aromas | | | |

Módulo 5. Fundamentos e técnicas

5.1. Técnicas básicas na análise instrumental do sabor	5.2. Notas básicas de sabor	5.3. Avaliação sensorial do paladar	5.4. Metodologia na descrição de sabores
5.5. Aplicação dos sabores criados em diferentes produtos acabados	5.6. Aceitabilidade e/ou preferências do consumidor		

Módulo 6. Exploração básica das implicações evolutivas dos alimentos

6.1. Introdução à neurogastronomia	6.2. Neuromoduladores	6.3. Comunicação de odores e padrões neurocognitivos	6.4. Atributos de sabor: cor
6.5. Apreciação da textura e do paladar			

Módulo 7. Óleos

7.1. Óleos essenciais	7.2. Retificação de óleos essenciais processados	7.3. Extratos líquidos e corantes	7.4. Extratos sólidos
7.5. Exsudados	7.6. Concretos	7.7. Absolutos	7.8. Sumos de fruta concentrados e dissolvidos

Módulo 8. Introdução à utilização de aromatizantes na cozinha

8.1. Sabores na cozinha	8.2. Preparação dos alimentos	8.3. Técnicas de aplicação tópica de aromatização na cozinha	8.4. Matriz alimentar
8.5. Condimentos e temperos			

Módulo 9. Cozinha Molecular

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| 9.1. Introdução à cozinha molecular | 9.2. Técnicas: esferificação direta | 9.3. Técnicas: esferificação indireta | 9.4. Técnicas: espumas |
| 9.5. Técnicas: nitrogénio líquido | 9.6. Técnicas: gelificação | 9.7. Receitas | |

Módulo 10. Neuromoduladores como intensificadores do sabor dos alimentos

- | | | | |
|---|--|-----------------------------|-------------------------------|
| 10.1. Melhorar o sabor e a ligação dos alimentos com açúcares moduladores | 10.2. Bloqueadores de notas indesejáveis, edulcorantes conservantes e notas medicinais | 10.3. Bloqueadores de ácido | 10.4. Bloqueadores de ómeegas |
| 10.5. Bloqueadores de soja | 10.6. Melhoradores de notas doces e salgadas | | |

Módulo 11. Sabores afetivos

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 11.1. Um dos maiores desafios de hoje: recordar é viver novamente | 11.2. Os sabores das frutas e as suas reações afetivas | 11.3. Cerejas e chocolate como geradores de sentimentos e paixões | 11.4. Frutas exóticas e tropicais que evocam diversão e um ambiente de festa |
| 11.5. Espírito natalício | 11.6. A gastronomia mexicana Orgulho nacional | 11.7. Importância de desencadear a evocação de eventos passados, ocorrências ou informação armazenada | |



07

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.



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

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.

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.



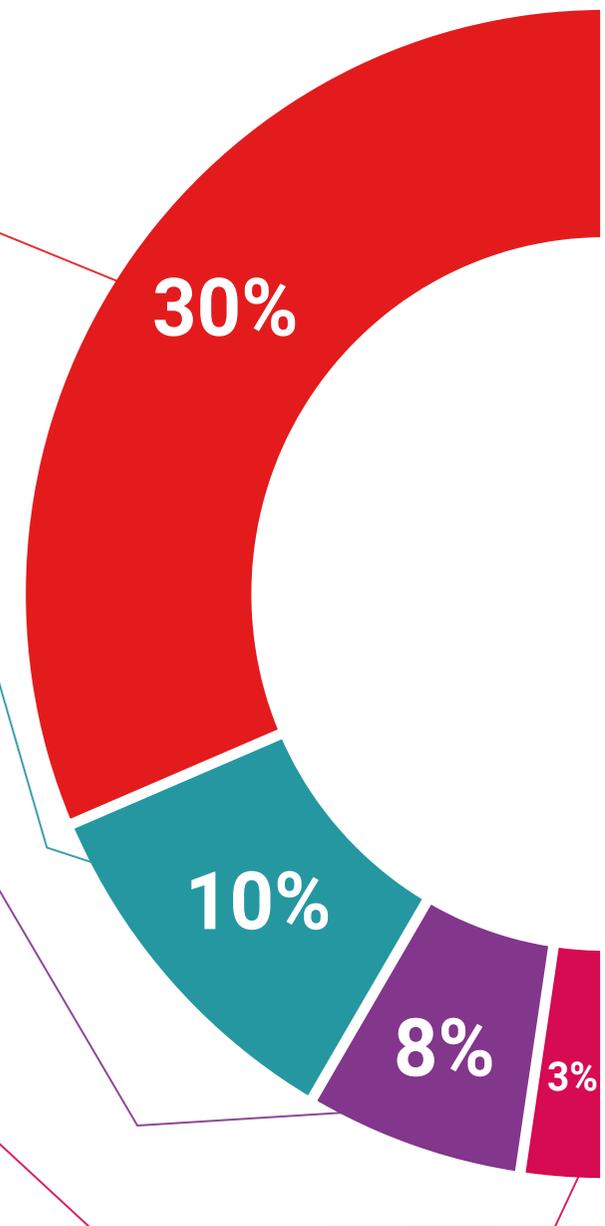
Práticas de aptidões e competências

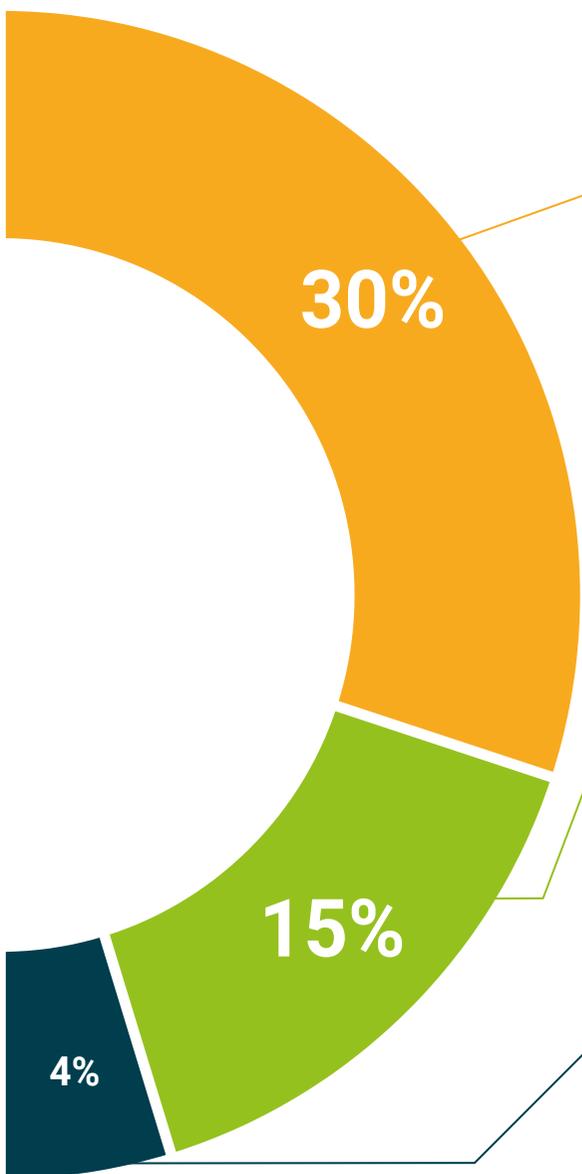
Realizarão atividades para desenvolver competências e aptidões específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e desenvolver as competências e capacidades que um gestor de topo necessita de desenvolver no contexto da globalização em que vivemos.



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.



08

O perfil dos nossos alunos

O Mestrado Próprio destina-se a diplomados e licenciados que tenham completado anteriormente qualquer uma das seguintes licenciaturas no campo 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 programa.

O Mestrado Próprio também pode ser feito por profissionais que, sendo licenciados universitários em qualquer área, tenham dois anos de experiência de trabalho neste campo profissional.



“

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

+14 anos **8%**

12-13 anos **13,5%**

10-11 anos **20%**

8-9 anos **27,7%**

5 anos **7,3%**

6-7 anos **23,5%**



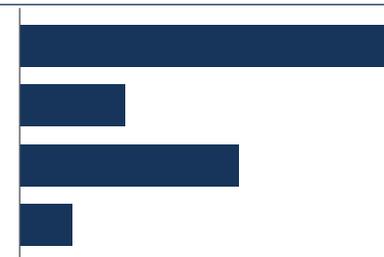
Formação

Empresarial **50%**

Economias **14%**

Engenharias **29%**

Ciências Sociais **7%**



Perfil académico

Operações **11%**

Vendas e Marketing **25%**

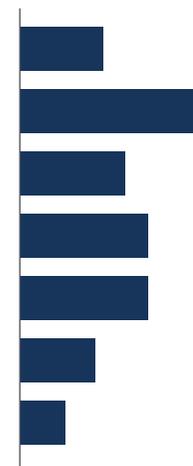
Finanças **14%**

Direção Geral **17%**

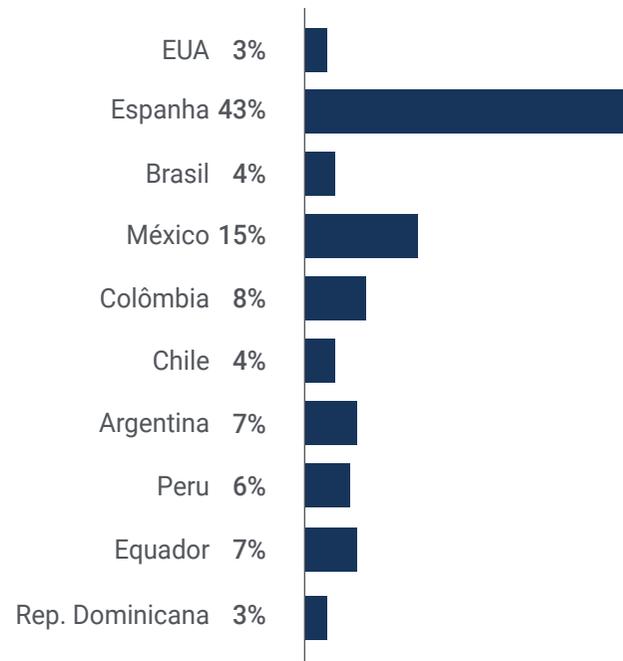
Gestão de Projetos **17%**

Consultoria **10%**

Planificação e contabilidade **6%**



Distribuição geográfica



María Alejandra Castillo

Chef Executiva

"Cozinhar sempre foi a minha paixão, e melhorar as minhas capacidades na química dos sabores abriu um mundo de possibilidades. Estou satisfeita por ter estudado um programa que me permitiu aplicar os meus conhecimentos instantaneamente, mas o melhor é o modo online, pois não tive de abandonar o meu trabalho e vocação para continuar os meus estudos. Um verdadeiro sucesso"

09

Direção do curso

Dentro do conceito de qualidade total do programa, a TECH tem um vasto e experiente corpo docente que se juntou a este Mestrado Próprio para impulsionar a carreira profissional dos seus alunos. Graças à sua experiência densa, o estudante terá o melhor da teoria e da prática, podendo fazer parte da transformação académica a partir de 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.



“

Um corpo docente impressionante, composto por profissionais de diferentes áreas de especialização”

Direção



Sr. Juan José Thuemme Canales

- ♦ Diretor Técnico da ETADAR Laboratório de Design de Sabores da empresa multinacional DEIMAN
- ♦ 40 anos de experiência como aromatizante internacional sênior 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 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

Sra. Alondra Magdalena Castañeda Olivera

- ♦ Engenheira Alimentar
- ♦ Comprador de matéria-prima DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Investigadora em projetos no Instituto Politécnico Nacional

Sra. María Luisa Carrasco Reyes

- ♦ Engenheira Industrial
- ♦ Coordenador de Projeto prima DEIMAN, Cidade do México

Sr. Meida Chávez Barrios

- ♦ Técnico de laboratório químico
- ♦ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN, Cidade do México

Sr. Gabriel Coranguez Reyes

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

Sr. José Luis Curiel Monteagudo

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

Sr. Rafael García Zepeda

- ♦ Diretor de Legislação e Normas DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Especialização em Biotecnologia
- ♦ Engenheiro Bioquímico Industrial

Sra. Karen Gómez Pérez

- ♦ Licenciada em Ciências da Comunicação
- ♦ Especialista em Comunicação Publicitária e Análise do Consumidor
- ♦ Gestor de Marketing DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Diploma em Innovate MKT

Sra. 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

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

Sra. Ana Gabriela Morales Heredia

- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Mestrado em Qualidade e Estatística Aplicada
- ♦ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN, Cidade do México

Sra. María de Guadalupe Monsivais Vilchis

- ♦ Licenciada em Química Alimentar
- ♦ Coordenador de Avaliação Sensorial prima DEIMAN, Cidade do México

Sra. Déborah Maria Orozco López

- ♦ Licenciatura em Design de Comunicação Gráfica
- ♦ Analista de Marketing Divisão Industrial DEIMAN, Cidade do México

Sr. Carlos Orozco

- ♦ Chef Executivo em Meliá Cohiba
- ♦ Diploma em Gastronomia, Universidad Iberoamericana Leon Gto Quintana Roo, 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

Sra. Maribel Peña García

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

Sr. Juan Carlos Teutle Chávez

- ♦ Técnico de Laboratório pela TEC de Monterrey
- ♦ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN, Cidade do México

Sr. Jorge Luis Vargas García

- ♦ Engenheiro químico Industrial
- ♦ ETADAR Applications Technologist by DEIMAN, Cidade do México
- ♦ Assistente de Produção de ésteres na DEIMAN

Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel

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

10

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 dos profissional com eficiência destacada.



“

Gerar uma mudança positiva na sua carreira profissional, aprender novas formas de criar sabores que gerem emoções nos comensais”

Está pronto para dar o salto? Espera-o um excelente aperfeiçoamento profissional.

O Mestrado Próprio em Design de Sabores daTECH é um programa intensivo que o prepara para enfrentar os desafios e as decisões empresariais a nível logístico, tanto a nível nacional como internacional. 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.

Se quiser fazer uma mudança positiva na sua profissão, o Mestrado Próprio em Design de Sabores ajudá-lo-á a alcançá-la.

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

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



11

Benefícios para a sua empresa

O Mestrado Próprio em Design de Sabores contribui para elevar o talento da organização a todo o seu potencial, através da Formação de líderes de alto nível.

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



“

Novos gostos, exigências e desenvolvimentos de mercado trouxeram a gastronomia para um momento único na história. A especialização em Design de Sabores é um requisito para aumentar as suas capacidades 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.



12

Certificação

O Mestrado Próprio em Design de Sabores garante, para além de um conteúdo mais rigoroso e atualizado, o acesso a um Mestrado Próprio 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 **Mestrado Próprio em Design de Sabores** conta com o conteúdo educacional mais completo e atualizado do mercado.

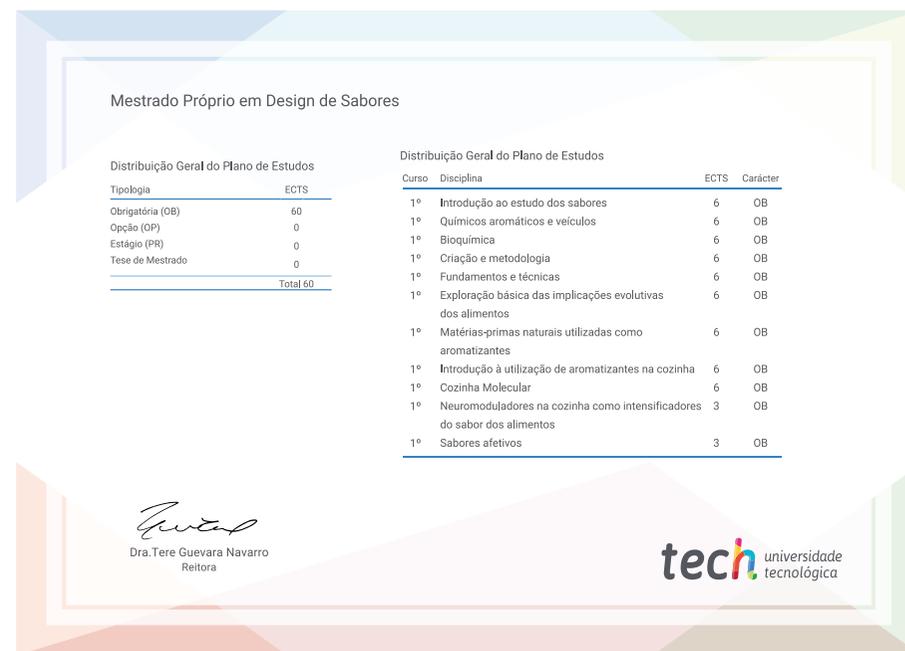
Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de receção, o certificado* correspondente ao título de **Mestrado Próprio** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Mestrado Próprio em Design de Sabores**

ECTS: **60**

Carga horária: **1500 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.



Mestrado Próprio Design de Sabores

- » Idioma: Espanhol
- » Modalidade: Online
- » Duração: 12 meses
- » Certificação: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 60 ECTS
- » Tempo Dedicado: 16 horas/semana
- » Horário: ao seu próprio ritmo
- » Exames: online

Mestrado Próprio

Design de Sabores

