

Curso

Sabores Afetivos





Curso

Sabores Afetivos

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/escola-de-negocios/curso/sabores-afetivos

Índice

01

Boas-vindas

pág. 4

02

Por que estudar na TECH?

pág. 6

03

Por que o nosso curso?

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

Certificado

pág. 48

01

Boas-vindas

Os sabores estão intimamente ligados a nossos sentimentos e experiências. A relação com os alimentos muitas vezes tem um forte componente psicológico, e até foi sugerido que o sabor dos alimentos pode ser influenciado pelo nosso humor. Isto tem sido parte da base alquímica da cozinha moderna quando é experimentada com diferentes elementos. Por esta razão, no Curso de Sabores Afetivos aprenderemos sobre as relações entre os distintos sabores e a resposta emocional que eles podem gerar. Um curso indispensável para o especialista em culinária.



Curso de Sabores Afetivos.
TECH Universidade Tecnológica



“

Descubra quais são as expectativas sobre os alimentos em um contexto social e como os sentimentos desempenham um papel fundamental na tomada de uma decisão sobre o sabor”

02

Por que estudar na TECH?

A TECH é a maior escola de negócios 100% online do mundo. Trata-se de uma escola de negócios de elite, com um modelo dos mais altos padrões acadêmicos. Um centro internacional de treinamento de alto desempenho e habilidades intensivas de gestão.



“

A TECH é uma universidade na vanguarda da tecnologia, que coloca todos os seus recursos à disposição do aluno para ajudá-lo 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 multivídeo interativo.



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 obter um certificado na 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

Profissionais de todo o mundo realizam cursos na TECH, de forma que os alunos poderão criar uma grande rede de contatos que será útil para o seu futuro.

+100.000

gestores capacitados a cada ano

+200

nacionalidades diferentes



Empowerment

O aluno irá crescer de mãos dadas com as melhores empresas e com os profissionais mais prestigiados 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 curso é uma proposta única para trazer à tona o talento do aluno no mundo dos negócios. Uma oportunidade para expor suas inquietações e sua visão de negócio.

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



Contexto Multicultural

Ao estudar na TECH, o aluno irá vivenciar uma experiência única. Estudará em um contexto multicultural. Em um curso com visão global, através do qual será possível aprender sobre a forma de trabalhar em diferentes lugares do mundo, reunindo as últimas informações que melhor se adequam à sua ideia de negócio.

A TECH conta com alunos de mais de 200 nacionalidades.



A TECH busca a excelência e, para isso, possui 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 oferece aos alunos 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 difícil equilíbrio, e no contexto do itinerário acadêmico mais exigente.



Economia de escala

A TECH é a maior universidade online do mundo. Tem um portfólio com mais de 10 mil cursos de pós-graduação universitários. E na nova economia, **volume + tecnologia = preço disruptivo**. Desta forma, é possível garantir que os estudos não sejam tão caros quanto em outra universidade.



Aprenda com os melhores

A equipe de professores da TECH explica em sala de aula o que os levou ao sucesso em suas empresas, trabalhando a partir de um contexto real, vivo e dinâmico. Os professores se envolvem ao máximo para oferecer uma especialização de qualidade que permita ao aluno progredir na sua carreira e se destacar no mundo empresarial.

Professores de 20 nacionalidades diferentes.



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

03

Por que o nosso curso?

Fazer o curso da TECH significa multiplicar suas chances de alcançar o sucesso profissional na Alta Gestão Empresarial.

É um desafio que implica esforço e dedicação, mas que abre as portas para um futuro promissor. O aluno aprenderá com a melhor equipe de professores e com a mais flexível e inovadora metodologia educacional.



“

Contamos com o corpo docente mais prestigioso e o programa de estudos mais completo do mercado, o que nos permite oferecer a você uma capacitação de alto nível acadêmico”

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

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 na sua carreira em muito pouco tempo.

70% dos participantes desta especialização 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 da gestão geral para entender 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 assumirá novas responsabilidades

Durante o programa são apresentadas as últimas tendências, os avanços e as estratégias, para que o aluno possa realizar 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 rede de contatos poderosa

A TECH conecta seus alunos para maximizar as oportunidades. Alunos com as mesmas inquietações

e desejo de crescer. Assim, será possível realizar parcerias, encontrar clientes ou fornecedores.

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

06

Desenvolver projetos de negócio 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 impulsione a sua carreira.

08

Você fará parte de uma comunidade exclusiva

O aluno irá participar de uma comunidade composta por gestores de elite, grandes empresas, instituições renomadas e professores qualificados 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

Garanta sua excelência profissional com um curso desenvolvido pela TECH, com ênfase nos requisitos e na capacidade de inovação que este setor exige de seus profissionais. Desta forma, o futuro aluno será capaz de compreender os processos neurais que são afetados pelos Sabores. Em cada aula, você irá contar com uma série de estudos de caso que lhe ajudarão a colocar em perspectiva o uso de aromatizantes na cozinha.



“

Um curso único para mostrar a você os processos neurais responsáveis por nossas preferências e aversões a certos sabores”

Na TECH, os objetivos dos alunos são os nossos objetivos.
Trabalhamos juntos para alcançá-los.

O Curso de Sabores Afetivos lhe permitirá:

01

Sabendo da importância de criar novos Sabores que se relacionam com as sensações

02

Identificar os processos neurais afetados através dos sabores

03

Manipular memórias e sensações afetivas através do Design dos Sabores





04

Identificar os sabores típicos da cozinha mexicana a fim de levá-los a outras cozinhas

05

Aprenda a criar impressões de alegria e diversão com ingredientes tropicais

06

Gerar um menu que evoca novas sensações nos comensais

05

Estrutura e conteúdo

A fim de melhorar o percurso profissional dos estudantes, a TECH desenvolveu um programa que ajudará a compreender e identificar os processos neurais que são afetados pelos sabores. Isto lhes permitirá ter uma visão consciente da importância da atualização acadêmica no desenvolvimento de seu perfil profissional. Ao longo de cada aula, o aluno receberá um programa completo e bem estruturado que, com exemplos práticos, se demonstrará dinamicamente os pontos importantes do estudo de sabores.



“

Ao alcançar a excelência acadêmica com este curso, você será capaz de manipular memórias e sensações através do Design de Sabor”

Plano de estudo

O humor pode modificar um sabor e muitas vezes é gerada uma relação com os alimentos com um forte componente psicológico que nos leva a tomar decisões sobre se devemos provar um prato novamente. Neste sentido, as preferências alimentares adquiridas, as respostas afetivas e o valor da recompensa podem variar de acordo com o humor, as preocupações com o peso ou o estresse.

Com isto em mente, o programa deste Curso de Sabores Afetivos foi desenvolvido como uma excelente oportunidade para ajudar os profissionais a aprender as técnicas que lhes permitem manipular as memórias de uma pessoa através do Design de Sabores.

Ao longo de 150 horas de curso, os alunos analisarão uma série de casos práticos por especialistas na área do. Desta forma, o aprendizado imersivo focado em situações da vida real é garantido.

O corpo docente do programa de estudos conta com profissionais de referência, que trazem à cada aula toda a experiência de seu trabalho. Além disso, pessoas de reconhecido prestígio participam de sua concepção e elaboração, completando o programa de forma interdisciplinar. Professores com vocação que te darão o impulso necessário para crescer.

Este curso tem a duração de 6 semanas com 1 módulo de estudo:

Módulo 1

Sabores Afetivos



Onde, quando e como é ensinado?

A TECH oferece a possibilidade de realizar este Curso de Sabores Afetivos totalmente online. Durante as 6 semanas de capacitação, o aluno poderá ter acesso a todo o conteúdo deste curso de estudos a qualquer momento, o que lhe permitirá auto-gerir seu tempo de estudo.

Uma experiência de capacitação única, fundamental e decisiva para impulsionar o seu crescimento profissional.

Módulo 1. Sabores Afetivos

1.1. Um dos maiores desafios de hoje: lembrar é viver novamente

1.2. Os sabores das frutas e suas reações afetivas

1.3. A cereja e o chocolate como geradores de sentimentos e paixões

1.4. Frutas exóticas e tropicais que remetem à diversão e a um ambiente de festa

1.5. Espírito natalino

1.6. A gastronomia mexicana. Orgulho nacional

1.7. A importância de originar a evocação de acontecimentos, eventos ou informações armazenadas no passado



“

Torne-se um especialista em sabores que geram decisões afetivas favoráveis ao seu crescimento 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



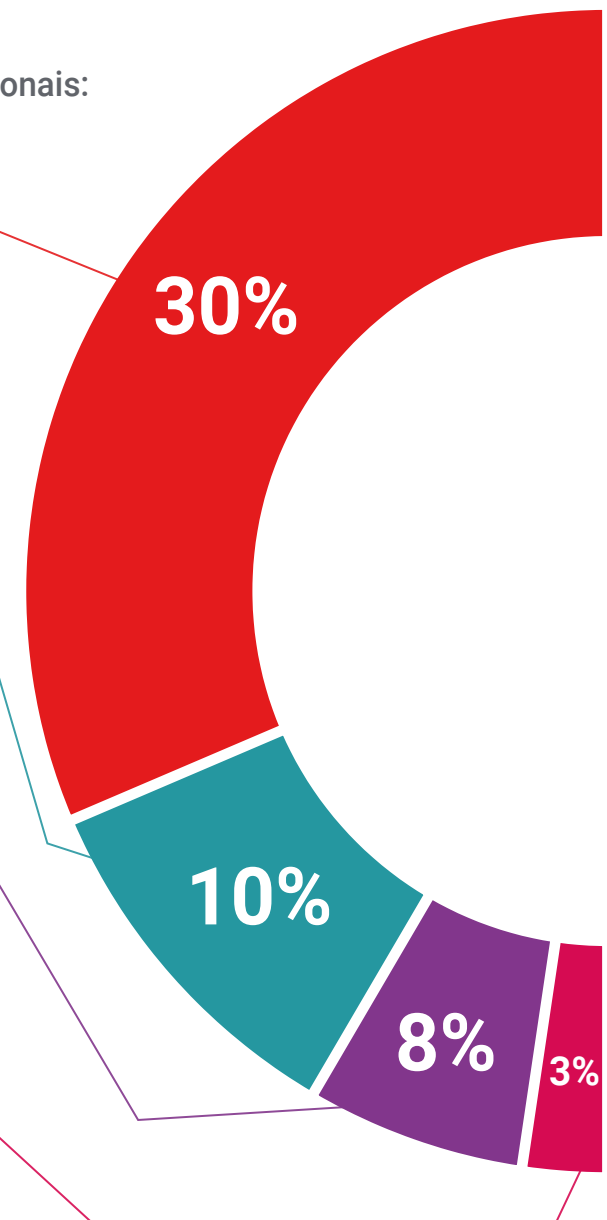
Práticas de habilidades gerenciais

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 programa é destinado a alunos com nível superior que tenham concluído anteriormente qualquer uma das seguintes graduações na área da indústria de alimentos: Flavorista, Engenharia de Alimentos, Química de Alimentos e Engenharia Bioquímica Industrial.

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

Esta capacitação também poderá ser realizada por profissionais em qualquer área com dois anos de experiência de trabalho em um setor relacionado ao programa de estudos.





“

Se você tem experiência em Design de Sabores e aspira crescer em sua área, este é o programa ideal para você”

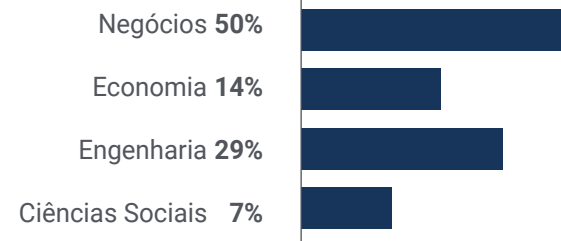
Média de idade

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

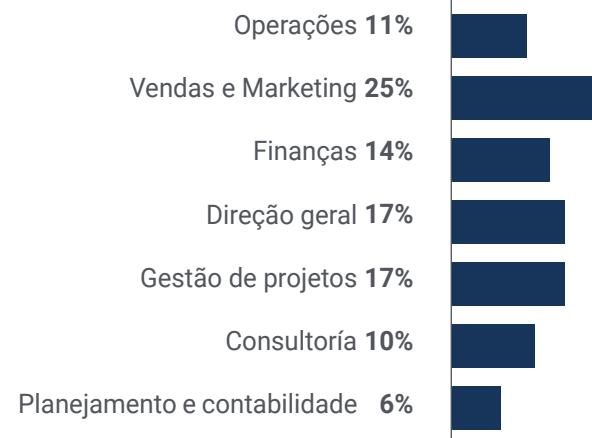
Anos de experiência



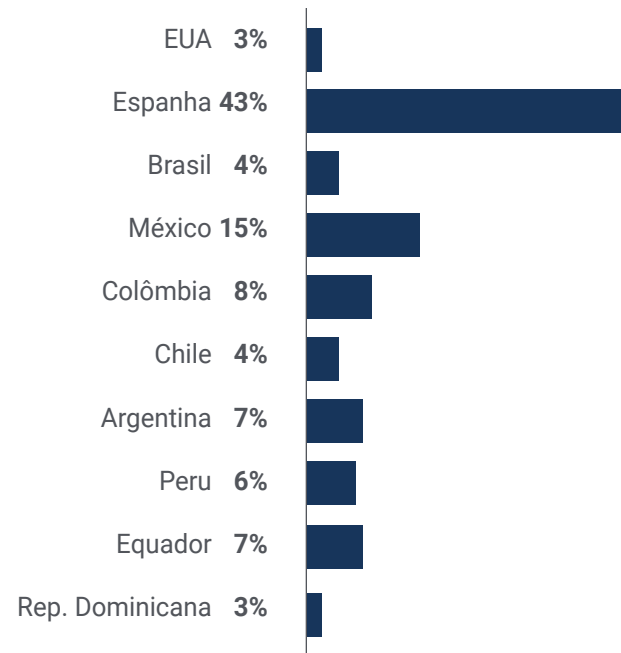
Formação



Perfil acadêmico



Distribuição geográfica



Romina Sinfuentes

Chef de cozinha

"Como chef, é importante para mim que cada pessoa que prove minhas receitas fique feliz. Conhecer o processo pelo qual posso aproveitar ao máximo os Sabores e assim gerar uma resposta favorável mudou minha profissão. Tenho agora um alto nível de conhecimento científico que me permitiu avançar em minha carreira profissional"

08

Direção do curso

A fim de estabelecer critérios de qualidade com altos padrões globais, temos um grupo de especialistas profissionais que fornecerão a melhor educação aos futuros especializados. A equipe deste programa é formada por especialistas de grande prestígio que impulsionarão a carreira profissional do estudante. A combinação de experiência e teoria é parte da transformação acadêmica em todas as partes do mundo. Desta forma, você terá a certeza e confiança de receber o conhecimento mais completo e eficaz do mercado, sendo capaz de colocá-lo em prática em seu ambiente profissional.



“

*Uma equipe de professores
extraordinária, formada por
profissionais de diferentes
áreas de atuação"*

Direção



Sr. Juan José Thuemme Canales

- ♦ Pesquisador Sênior de Aromas e Design de Aromas
- ♦ Diretor do Centro Criativo Deiman
- ♦ Flavorista Internacional Sênior da IFF México
- ♦ Flavorista Senior em ETADAR
- ♦ Pesquisador em Design de Sabor
- ♦ Autor de um capítulo do livro *A Vida Útil dos Sabores*
- ♦ Professor em estudos de graduação em Bioquímica
- ♦ Palestrante regular em congressos, oficinas e conferências sobre Design de Sabor.
- ♦ Graduação em Engenharia Bioquímica pelo Instituto de Tecnologia de Monterrey.
- ♦ Professor em *Food Engineering* pelo Instituto de Tecnologia de Monterrey
- ♦ Professor em *Food Science* pela Universidade A&M do Texas

Professores

Sra. Karen Gómez Pérez

- ◆ Diretora de Marketing da DEIMAN S.A. de C.V.
- ◆ Editora-chefe da revista La recepta del éxito (A receita do sucesso)
- ◆ Formada em Ciências da Comunicação

Sra. Déborah María Orozco López

- ◆ Creavite Designer en ProducePay
- ◆ Designer Gráfico na Ozco Design
- ◆ Analista de Marketing da Etadar
- ◆ Designer gráfico do Instituto Mexicano de Previdência Social
- ◆ Designer gráfico na Trista
- ◆ Formada em Design de Comunicação Gráfica pela Universidad Autónoma Metropolitana

Sra. Berenice Sánchez Martínez

- ◆ Engenheira Química
- ◆ Formada em Química de Alimentos, Faculdade de Química, UNAM
- ◆ Coordenadora de aplicativos livro ETADAR by DEIMAN, Cidade do México
- ◆ Especialização em Aditivos Alimentares pela Faculdade de Química, UNAM

Sra. Maria Luisa Carrasco Reyes

- ◆ Engenheira Industrial
- ◆ Coordenadora de Projeto DEIMAN, Cidade do México

Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel

- ◆ Engenheira de alimentos especializada em tecnologia nutricional
- ◆ Tecnologias de Aplicação em DEIMAN
- ◆ Assistente de Desenvolvimento na ETADAR
- ◆ Doutorado em Engenharia e Ciências Físico-Matemáticas
- ◆ Formada em Engenharia da de Alimentos

Sr. José Luís Curiel Monteagudo

- ◆ Engenheiro Químico Alimentício
- ◆ Diretor do Colégio de Gastronomia. México
- ◆ Professor em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ◆ Doutorado em História da Universidade Iberoamericana, Cidade do México
- ◆ Formado em Engenharia Química. Universidade Iberoamericana, Cidade do México

09

Impacto para a sua carreira

A TECH está ciente de que realizar um programa com estas características é um grande investimento econômico, profissional e, é claro, pessoal.

O objetivo final de fazer este grande esforço deve ser alcançar o crescimento profissional.



“

Gere uma mudança positiva em sua carreira profissional e aprenda novas maneiras de criar sabores que geram emoções nos comensais”

Você está pronto para crescer profissionalmente? Um excelente desenvolvimento profissional espera por você.

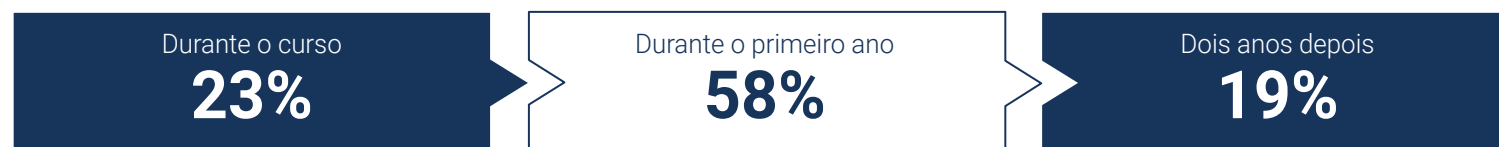
O Curso de Sabores Afetivos da TECH é um programa intensivo que lhe preparará para enfrentar desafios e decisões comerciais no campo da gastronomia. Seu principal objetivo é impulsionar o crescimento pessoal e profissional. Ajudando você a ter sucesso.

Se você quer se superar, gerar uma mudança profissional positiva e se relacionar com os melhores, este é o lugar certo para você.

Aproveite a oportunidade de capacitar-se conosco e note claramente o upgrade que você tanto buscava.

Se você quiser gerar uma mudança positiva em sua profissão, o Curso de Sabores Afetivos lhe ajudará a alcançá-la.

Momento da mudança



Tipos de câmbio



Melhoria salarial

A conclusão deste programa pode representar um aumento salarial anual de mais de **25,28%** para nossos alunos.



10

Benefícios para a sua empresa

O Curso de Sabores Afetivos contribui para elevar o talento da organização a seu potencial máximo, através da capacitação de líderes de alto nível.

Participar deste curso é uma oportunidade única de acessar uma poderosa rede de contatos onde você encontrará futuros parceiros profissionais, clientes ou fornecedores.



“

Os novos sabores, as novas exigências e a evolução do mercado proporcionaram à gastronomia um momento único na história mundial. A capacitação em Design de Sabores é uma exigência para ampliar suas habilidades culinárias”

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

01

Crescimento do talento e do capital intelectual

O profissional proporcionará à empresa novos conceitos, estratégias e perspectivas que poderão conduzir a mudanças significativas na organização.

02

Retenção de gerentes de alto potencial evitando a fuga de talentos

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

03

Construindo agentes de mudança

O gerente será capaz de tomar decisões em tempos de incerteza e crise, ajudando na organização e a superar obstáculos.

04

Maiores possibilidades de expansão internacional

Graças a este curso, a empresa entrará em contato com os principais mercados da economia mundial.



05

Desenvolvimento de projetos Próprio

O profissional poderá trabalhar em um projeto real ou desenvolver novos projetos na área de P&D ou desenvolvimento de negócios da sua empresa.

06

Aumentar a competitividade

Este programa irá equipar seus profissionais com as habilidades necessárias para enfrentar novos desafios e impulsionar a organização.

11

Certificado

O Curso de Sabores Afetivos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Curso de Sabores Afetivos** conta com o conteúdo 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 e avaliação de carreira profissional.

Título: **Curso de Sabores Afetivos**

N.º de Horas Oficiais **1.500h**



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



Curso

Sabores Afetivos

- » Modalidade: **online**
- » Duração: **6 semanas**
- » Certificado: **TECH Universidade Tecnológica**
- » Dedicção: **16h/semana**
- » Horário: **no seu próprio ritmo**
- » Provas: **online**

Curso

Sabores Afetivos