

Curso

Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha



Curso

Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/introducao-uso-flavorizantes-cozinha

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 12

04

Estrutura e conteúdo

pág. 18

05

Metodologia

pág. 20

06

Certificado

pág. 28

01

Apresentação

Na busca de novas experiências, a cozinha se tornou um laboratório de sabores no qual os aromas desempenham um papel fundamental. Este Curso de Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha lhe fornecerá as ferramentas necessárias para que você possa incorporá-las eficientemente e dar à sua cozinha uma nova dimensão de sabor.





“

Na culinária moderna, os aromas são uma das principais ferramentas para surpreender e seduzir com suas criações. Neste Curso Universitário, você aprenderá todas as habilidades necessárias para sua utilização”

O Curso de Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha se apresenta como uma ação educativa que favorece a conexão, o aprendizado, a participação e a construção do conhecimento. Um programa que visa não apenas oferecer conhecimentos específicos, mas também criar profissionais capazes, inovadores e revolucionários em seu setor.

Estude com a TECH através de um programa de estudos extremamente orientado à prática, ativa e participativa. Além disso, você trabalhará de maneira intensiva, porém com flexibilidade, de forma abrangente, porém concreta.

Você contará com o seguimento personalizado de um orientador, que lhe acompanhará ao longo de todo o programa.

Este acompanhamento se realizará através de um amplo leque de possibilidades de comunicação, tanto em tempo real como assincronicamente: mensagens internas, fóruns de discussão, atenção telefônica, contato por e-mail com a secretaria técnica, chat e videoconferência.

Além disso, você poderá compartilhar com outros estudantes e profissionais desta área, através dos diferentes sistemas que lhe oferecemos no curso e do *networking* que incorporamos a ele.



Conclua esta capacitação conectada com o mundo profissional e esteja pronto para começar o seu projeto"

Este **Curso de Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- A mais recente tecnologia em software de ensino online
- Sistema de ensino extremamente visual, com o apoio de um conteúdo gráfico e esquemático, de fácil assimilação e compreensão
- O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas atuantes
- Sistemas de vídeo interativo de última geração
- Ensino apoiado na prática online
- Sistema de atualização e reciclagem permanente
- Aprendizagem autorregulada: totalmente compatível com outras ocupações
- Exercícios práticos para autoavaliação e verificação da aprendizagem
- Grupos de apoio e sinergias educacionais: perguntas aos especialistas, fóruns de discussão e conhecimento
- Comunicação direta com o professor e trabalhos de reflexão individual
- Acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet
- Bancos de documentação complementar permanentemente disponíveis, inclusive após a conclusão do curso

“

Um curso criado para lhe dar a capacidade imediata de aplicar aromas em sua cozinha, de modo que eles se tornem um catalisador para sua capacidade criativa"

Nosso corpo docente é composto por profissionais atuantes no mercado. Desta forma, garantimos que podemos lhe oferecer a atualização educacional que pretendemos. Uma equipe multidisciplinar de professores capacitados e experientes em diferentes âmbitos, que desenvolverão o conhecimento teórico de capacitação eficiente, mas sobretudo, que colocarão à disposição do curso a experiência prática decorrente da sua própria experiência: uma das qualidades que diferenciam este programa.

Este domínio do assunto é complementado pela eficácia do projeto metodológico deste Curso. Desenvolvido por uma equipe de especialistas em *E-learning*, integrando os últimos avanços em tecnologia educacional. Assim, você será capaz estudar com uma série de ferramentas multimídia práticas e versáteis que lhe darão a funcionalidade necessária para a capacitação.

O programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas: uma abordagem que considera a aprendizagem como um processo essencialmente prático. Para consegui-lo remotamente, utilizaremos a prática online: com a ajuda de um sistema inovador de vídeo interativo e o *Learning from an Expert*, onde o aluno poderá adquirir o conhecimento como se estivesse vivenciando o cenário que está aprendendo naquele momento. Um conceito que permitirá integrar e fixar o aprendizado de uma forma mais realista e permanente.

O aspecto mais destacado de nossa fórmula educacional é a possibilidade de aprendizagem prática, mesmo em aprendizagem remota: um desafio que alcançamos e que proporciona aos nossos alunos os melhores resultados.

Este programa 100% online permitirá conciliar seus estudos com seu trabalho enquanto amplia seus conhecimentos nesta área.



02 Objetivos

A TECH Universidade Tecnológica tem como objetivo capacitar profissionais altamente qualificados para o mercado de trabalho. Além disso, isso é complementado, de forma global, com o impulso do desenvolvimento humano que determina as bases para uma sociedade melhor. Este objetivo se concretiza ao proporcionar aos profissionais o acesso aos mais altos níveis de competência e controle. Uma meta que poderá ser facilmente conquistada através de um programa de alta intensidade e precisão.



“

Nosso objetivo é o seu objetivo: conseguir lhe oferecer a melhor atualização e capacitação online em Uso de Flavorizantes na Cozinha no mercado educacional. Um programa único que lhe impulsionará para a vanguarda no seu setor”



Objetivos gerais

- Definir e Classificar os sabores
- Proporcionar aos participantes uma visão geral da química dos sabores e da sua relação sensorial
- Identificar os processos neurais afetados através dos sabores
- Aplicar o processo de química dos sabores
- Identificar as principais fontes e os principais fornecedores de produtos químicos aromáticos
- Levar a cabo sobre o processo em Design de Sabores com outras perspectivas
- Aplicar as técnicas da máxima inovação em Design de Sabores
- Revolucionar a gastronomia através da química e outras técnicas
- Compreender como levar a cabo diversas técnicas em Design de Sabores





Objetivos específicos

- Determinar a dosagem de flavorizante na cozinha
- Identificar os veículos adequados para os sabores na cozinha
- Conhecer os complementos de sensações e sabores na cozinha



Matricule-se neste curso e descubra uma das áreas mais criativas e emocionantes do mundo da gastronomia e da alimentação"



03

Direção do curso

Como parte do conceito de qualidade total de nosso Curso, estamos orgulhosos de oferecer a você um corpo docente do mais alto nível, escolhido por sua experiência comprovada no campo da educação. Profissionais de diferentes áreas e competências que formam uma equipe multidisciplinar completa. Uma oportunidade única de aprender com os melhores.





“

Um corpo docente impressionante, preparado por profissionais de diferentes áreas de especialização, serão seus professores durante sua capacitação: uma ocasião única e imperdível”

Direção



D. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Flavorista Senior de ETADAR Laboratório de Design de Sabores na companhia multinacional DEIMAN
- ♦ 40 anos de experiência em indústrias de alimentos no México, na Holanda e nos Estados Unidos
- ♦ Criação e desenvolveu para o segmentos de laticínios, panificação, confeitaria, bebidas e savory
- ♦ Flavorista Senior desde 1985
- ♦ Engenheiro superior, tecnológico e de estufod superiores de Monterrey, México
- ♦ Formado em Engenharia em Bioquímica, tecnológico e de estufod superiores de Monterrey, México
- ♦ Conferencista na Universidad de Durango, no Frutech Citrus Symposium, na Cidade de México e em Food Technology Summit & Expo 2015

Professores

D. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Engenheiro de Alimentos
- ♦ Aromista de desenvolvimento
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

Sra. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Formada em Química de Alimentos
- ♦ Mestrado em Estatística Aplicada à Qualidade
- ♦ Tecnólogo em Aplicações ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

D. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Técnico de Laboratório
- ♦ Assistente de Desenvolvimento
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

D. García Zepeda, Rafael

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

Sr. Meida Chávez Barrios

- ♦ Técnico de Laboratório
- ♦ Assistente de Desenvolvimento
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

D. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Engenheiro químico Industrial
- ♦ Flavorista de Desenvolvimento ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Formada em Química de Alimentos
- ♦ Coordenadora de aplicações e biblioteca
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Engenheira de Alimentos
- ♦ Comprador de Matéria-Prima
- ♦ Pesquisadora no Instituto Politécnico Nacional
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Sra. Peña García, Maribel

- ♦ Engenheira Bioquímica
- ♦ Mestrado em Andrologia
- ♦ Especialista em Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

D. Oviedo García, Miguel

- ♦ Técnico em Laboratório Clínico
- ♦ Coordenador de classificação
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

D. Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ Aromista em Desenvolvimento
- ♦ Tecnólogo em Aplicação de Óleos e Sabores
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Formada em Química de Alimentos
- ♦ Coordenadora de Avaliação Sensorial
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel

- ♦ Engenheira de Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones
- ♦ DEIMAN, Cidade do México Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Assistente de Desenvolvimento
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

Sra. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Formada em Ciências da Comunicação
- ♦ Especialista em Comunicação Publicitária e Análise do Comportamento do Consumidor
- ♦ Gerente de Marketing
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Sra. Orozco López, Déborah María

- ♦ Graduação em Design Gráfico e Comunicação Visual
- ♦ Analista de Marketing Divisão Industrial
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

Sra. Maria Luisa Carrasco Reyes

- ♦ Engenheira Industrial
- ♦ Coordenador de projetos
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

D. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Engenheiro Químico de Alimentos
- ♦ Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ♦ Professor da Universidade Claustro de Sor Clara
- ♦ Cidade do México

D. Orozco, Carlos

- ♦ Formado em Gastronomia
- ♦ Universidade Iberoamericana Leon Gto
- ♦ Chef Executivo no Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, México

04

Estrutura e conteúdo

Este programa de estudos oferece um formato 100%online, servirá ao estudante para atingir suas metas, elegendo um momento e lugar adequado para revisar material disponível sempre e quando você deseje. O estudante recorrerá um programa de estudos altamente estruturado que lhe permitirá conhecer todos e cada um dos aspectos imprescindíveis para o campo de ação dos falvoristas, lhe permitindo crescer como profissional dentro do mundo dos aromas e sabores.



“

Um programa completo no qual você aprenderá através das propostas de aprendizagem mais estimulantes e criativas”.

Módulo 1. Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha

- 1.1. Os aromatizantes na cozinha
- 1.2. A preparação de alimentos
- 1.3. Técnicas tópicas para a aplicação de flavorizantes na cozinha
- 1.4. Matriz dos alimentos
- 1.5. Condimentos e temperos





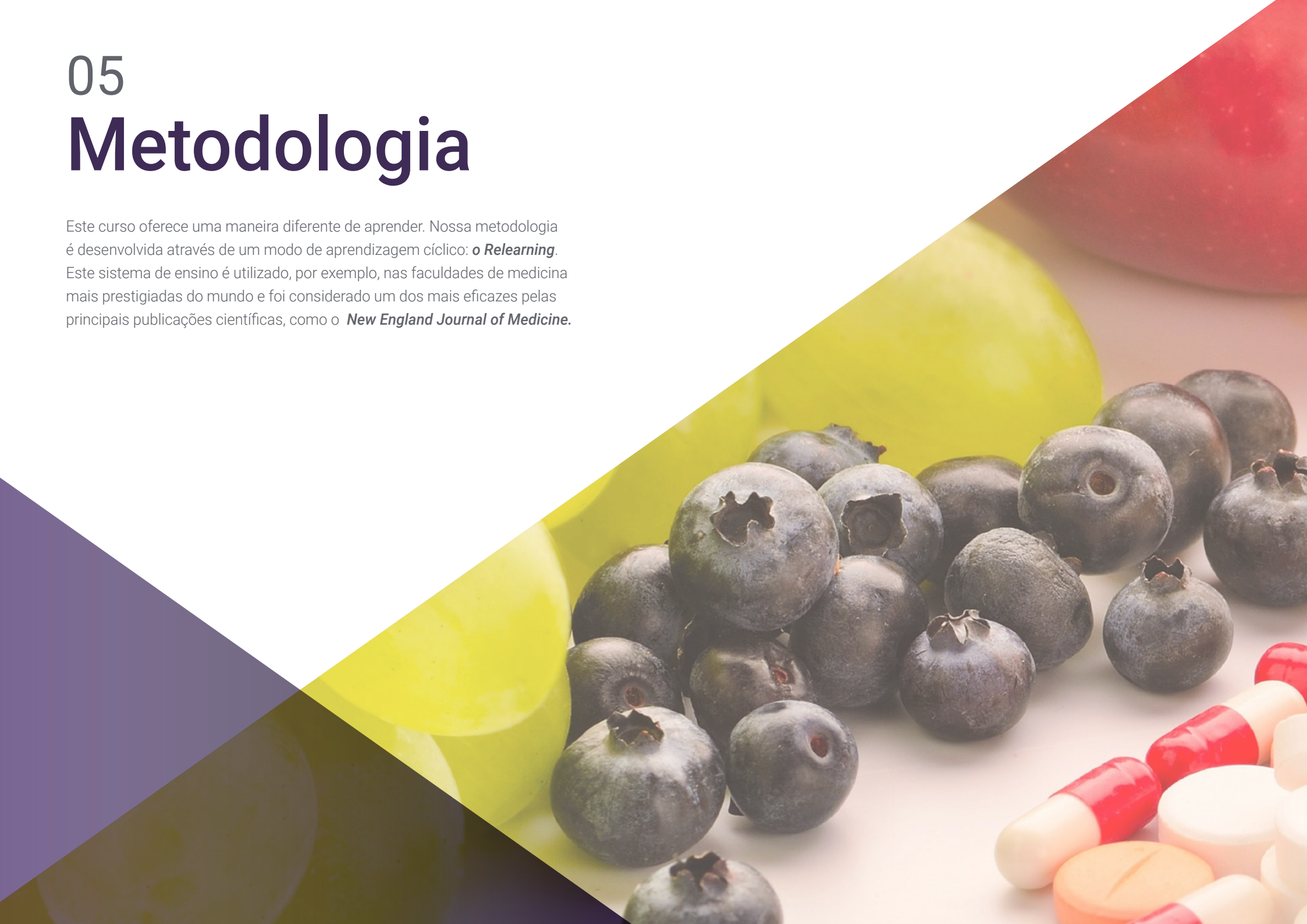
“

*Atualize seus conhecimentos
através do Curso de Introdução ao
Uso de Flavorizantes na Cozinha”*

05

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”

Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação clínica, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com inúmeros casos clínicos simulados, baseados em pacientes reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há inúmeras evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática da nutrição profissional.

“

Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações complexas reais para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

1. Os nutricionistas que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



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 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

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



O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes simulados de aprendizagem. Estas simulações são realizadas utilizando um software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45 mil nutricionistas se capacitaram, com um sucesso sem precedentes, em todas as especialidades clínicas independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida 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.

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.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



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 e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que colocamos à disposição do aluno.



Técnicas e procedimentos de nutrição em vídeo

A TECH aproxima o aluno dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos de aconselhamento nutricional atuais. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



Resumos interativos

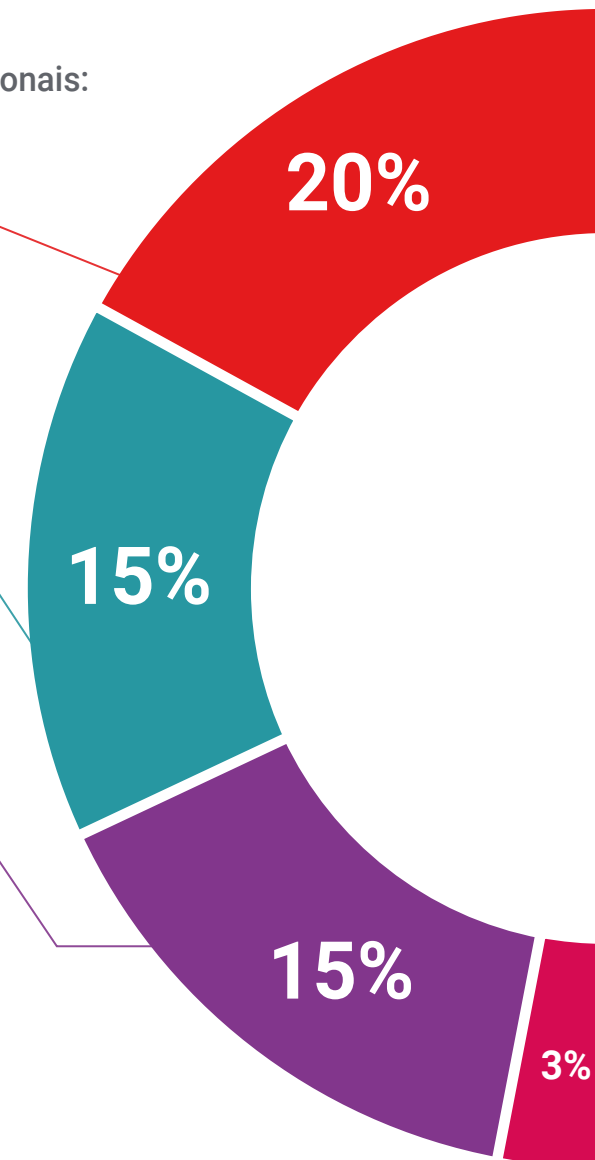
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

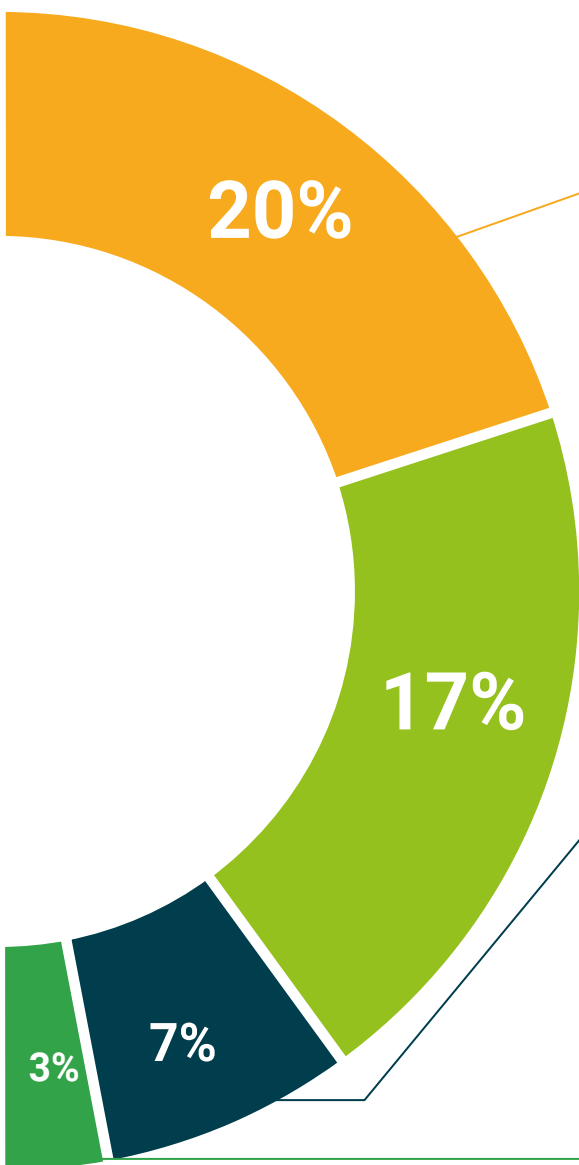
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentaremos casos reais em que o especialista guiará o aluno através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



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.



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.



Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



06

Certificado

O Curso de Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha 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 Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **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 carreira profissional.

Título: **Curso de Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**



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

futuro
saúde confiança pessoas
informação orientadores
educação certificação ensino
garantia aprendizagem
instituições tecnologia
comunidade comunidade
atenção personalizada
conhecimento
presente
desenvolvimento

tech universidade
tecnológica

Curso

Introdução ao Uso de
Flavorizantes na Cozinha

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Introdução ao Uso de Flavorizantes na Cozinha

