

Curso

Metodologia para a Criação de Sabores





## Curso

### Metodologia para a Criação de Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 4 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/br/nutricao/curso/metodologia-criacao-sabores](http://www.techtute.com/br/nutricao/curso/metodologia-criacao-sabores)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Direção do curso

---

*pág. 12*

04

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 16*

05

Metodologia

---

*pág. 20*

06

Certificado

---

*pág. 28*



01

# Apresentação

A inovação na área da percepção de sabores é um desafio permanente para os profissionais deste setor. A criação de novos sabores, aromas, texturas e formas se tornou uma condição indispensável para atuar em um mercado em constante evolução. Este programa de Metodologia para a Criação de Sabores oferece, em apenas algumas semanas, uma abordagem interessante sobre uma das partes mais específicas desta área.



A close-up photograph of several macarons in various colors: red, white, and pink. The macarons are stacked and arranged in a cluster. The background is dark and out of focus. The image is partially obscured by a diagonal white and purple overlay.

“

*O conhecimento necessário para desenvolver  
uma metodologia correta para a criação  
de sabores, em apenas 4 semanas"*

O Curso de Metodologia para a Criação de Sabores é apresentado como uma ação educacional 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, trabalhe de maneira intensiva e completa, porém com flexibilidade.

Conte com a orientação personalizada de um professor, que lhe acompanhará ao longo de todo o programa.

Este acompanhamento se realizará através de uma variedade de possibilidades de comunicação, tanto online como offline: 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.

Este **Curso de Metodologia para a Criação de Sabores** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ A mais recente tecnologia em software relearning
- ♦ Sistema de ensino extremamente visual, apoiado por conteúdos gráficos e esquemáticos de fácil assimilação e compreensão
- ♦ Desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas atuantes
- ♦ Sistemas de vídeo interativo de última geração
- ♦ Ensino apoiado na prática online
- ♦ Sistemas contínuo de atualização
- ♦ Aprendizagem autorregulada: total compatibilidade 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 desde qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet
- ♦ Bancos de documentação complementar permanentemente disponíveis, inclusive após a conclusão do curso



*O mercado de alimentos atual precisa de profissionais qualificados na pesquisa de novos sabores. Não fique de fora"*

“

*Um curso essencial para manter você na vanguarda das exigências atuais do mercado de alimentos e gastronomia”*

Nosso corpo docente é composto por profissionais atuantes no mercado. Desta forma, garantimos lhe oferecer a atualização que pretendemos. Uma equipe multidisciplinar de professores formados e com experiência em diferentes ambientes, que desenvolverão os conhecimentos teóricos de forma eficiente e, sobretudo, colocarão à serviço do programa os conhecimentos práticos derivados da sua própria experiência: uma das qualidades diferenciais deste estudo.

Este domínio do assunto é complementado pela eficácia do desenho metodológico deste programa. Desenvolvido por uma equipe multidisciplinar de especialistas em *relearning*, esta capacitação integra os últimos avanços da tecnologia educacional. Assim, você será capaz de estudar com uma série de ferramentas multimídia confortáveis e versáteis que lhe darão a funcionalidade necessária para o curso.

Este programa foi desenvolvido sob a ótica da Aprendizagem Baseada em Problemas: uma abordagem que considera a aprendizagem como um processo extremamente prático. Para consegui-lo de forma remota, utilizaremos a prática online: através de um sistema inovador de vídeo interativo e o *Learning from an Expert* poderá adquirir conhecimentos como se estivesse vivenciando o que está aprendendo naquele momento. Um conceito que lhe permitirá integrar e fixar o aprendizado de uma forma mais realista e permanente.

*Observar o especialista que executa a tarefa ativa mecanismos cerebrais semelhantes aos ativados pelo desempenho da mesma atividade: este é o princípio da alta eficiência de nosso “learning from an expert”.*

*Este curso 100% online lhe permitirá conciliar seus estudos com o trabalho enquanto amplia conhecimentos nesta área.*





# 02 Objetivos

A TECH Universidade Tecnológica tem como objetivo capacitar profissionais altamente qualificados para o mercado de trabalho. Além disso, este objetivo é complementado, de forma global, pela promoção 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, em apenas algumas semanas, você vai atingir, com este programa de alta intensidade e rigor.







“

*Nosso objetivo é o seu objetivo: conseguir lhe oferecer a melhor capacitação online em Metodologia para a Criação de Sabores do mercado educacional. Um curso 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
- Realizar 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 realizar diversas técnicas em Design de Sabores







## Objetivos específicos

---

- ♦ Rever e unificar os conceitos aprendidos para a criação de sabores e aromas emocionais e de sucesso
- ♦ Determinar o uso das cromatografias para gerar sabores
- ♦ Obter novas ferramentas que lhe permitirão potencializar sua criatividade e suas habilidades de inovação



*Matricule-se 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 do nosso programa, estamos orgulhosos de colocar à sua disposição um corpo docente do mais alto nível, selecionado pela 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, formado por profissionais de diferentes áreas de especialização, serão seus professores durante sua capacitação: uma oportunidade única que você não pode perder"*

## Direção



### Sr. Juan José Thuemme Canales

- ♦ Flavorista Senior de ETADAR Laboratório de Design de Sabores na empresa multinacional DEIMAN
- ♦ 40 anos de experiência em indústrias de alimentos no México, na Holanda e nos Estados Unidos
- ♦ Criação e desenvolvimento para segmentos de laticínios, panificação, confeitaria, bebidas e savory
- ♦ Flavorista Senior desde 1985
- ♦ Engenheiro pelo Instituto Tecnológico e de Estudos Superiores de Monterrey, México
- ♦ Formado em Engenharia Bioquímica pelo Instituto Tecnológico e de Estudos Superiores de Monterrey, México
- ♦ Palestrante na Universidade de Durango, no Frutech Citrus Symposium, na Cidade de México e em Food Technology Summit & Expo 2015

## Professores

### Sr. Gabriel Coranguez Reyes

- ♦ Engenheiro de Alimentos
- ♦ Aromista de desenvolvimento
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Cidade do México

### Sra. Ana Gabriela Morales Heredia

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

### Sr. Juan Carlos Teutle Chávez

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

### Sr. Rafael García Zepeda

- ♦ 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

### Sr. Jorge Luis Vargas García

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

**Sra. Berenice Martínez Sánchez**

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

**Sra. Alondra Magdalena Castañeda Olivera**

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

**Sra. Maribel Peña García**

- ♦ Engenheira Bioquímica
- ♦ Mestre em Andrologia
- ♦ Especialista em Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicações
- ♦ DEIMAN, Cidade do México

**Sr. Miguel Oviedo García**

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

**Sr. Santiago Nicolás Miriam**

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

**Sra. María de Guadalupe Monsivais Vilchis**

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

**Sra. Yoalli Lizbeth Solis Montiel**

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

**Sra. Karen Gómez Pérez**

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

**Sra. Déborah María Orozco López**

- ♦ Formada 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

**Sr. José Luis Curiel Monteagudo**

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

**Sr. Carlos Orozco**

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

# 04

## Estrutura e conteúdo

Este curso oferece um formato 100% online, a fim de que o estudante possa atingir suas metas, escolhendo momento e lugar adequados para revisar o material disponível sempre que quiser. O aluno contará com um programa de estudos altamente estruturado que lhe permitirá conhecer todos os aspectos imprescindíveis para o campo de ação dos flavoristas, permitindo que você cresça 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. Criação e metodologia

- 1.1. Olfato, classificação e diferenciação do olfato e do paladar
- 1.2. Memorização do olfato e do paladar
- 1.3. Criação e metodologia básica no desenvolvimento dos sabores
- 1.4. Planejamento de experimentos no desenvolvimento dos sabores
- 1.5. Interpretação da cromatografia e seu uso para a criação de sabores







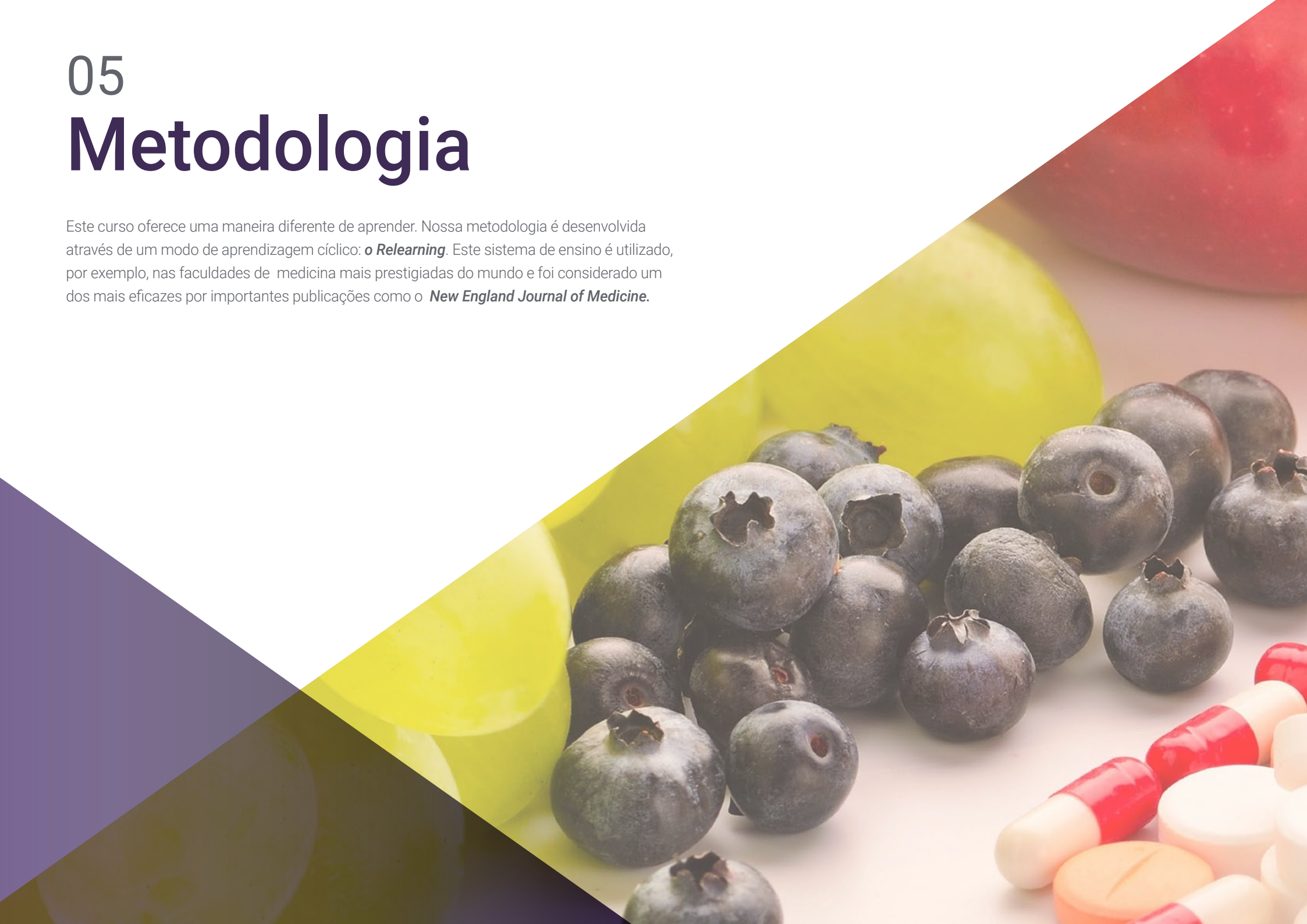
“

*Este curso lhe ajudará para que você possa terminar sua capacitação conectado com o mundo profissional. Pronto para começar o seu projeto"*

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 por importantes publicações 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 tem provado sua enorme eficácia, especialmente em disciplinas que requerem memorização”*

## Na TECH usamos o Método de Estudo de 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 estudantes de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações realmente complexas para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 se estabeleceu como um método de ensino padrão em Harvard”*

A eficácia do método é justificada por quatro realizações fundamentais:

1. Nutricionistas que seguem este método não só alcançam a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem sua capacidade mental por meio de exercícios para avaliar situações reais e aplicar seus conhecimentos.
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. O sentimento de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pelo aprendizado e um aumento do tempo investido no 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 diferentes elementos didáticos 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, de acordo com os indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45.000 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 universitário de alto perfil socioeconômico e uma média de idade de 43,5 anos.

*O Relearning lhe permitirá aprender com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais na sua capacitação, desenvolvendo seu espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões, ou seja, uma equação de sucesso.*

No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, mas acontece em espiral (aprendemos, desaprendemos, esquecemos e reaprendemos). 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 os melhores materiais educacionais, preparados especialmente para você:



#### Material de estudo

Todo o conteúdo didático foi criado pelos especialistas que irão ministrar o curso, especialmente para o curso, fazendo 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 avançadas e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que são colocados 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, rigorosamente explicado e detalhado, contribuindo para a assimilação e compreensão do aluno. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



#### Resumos interativos

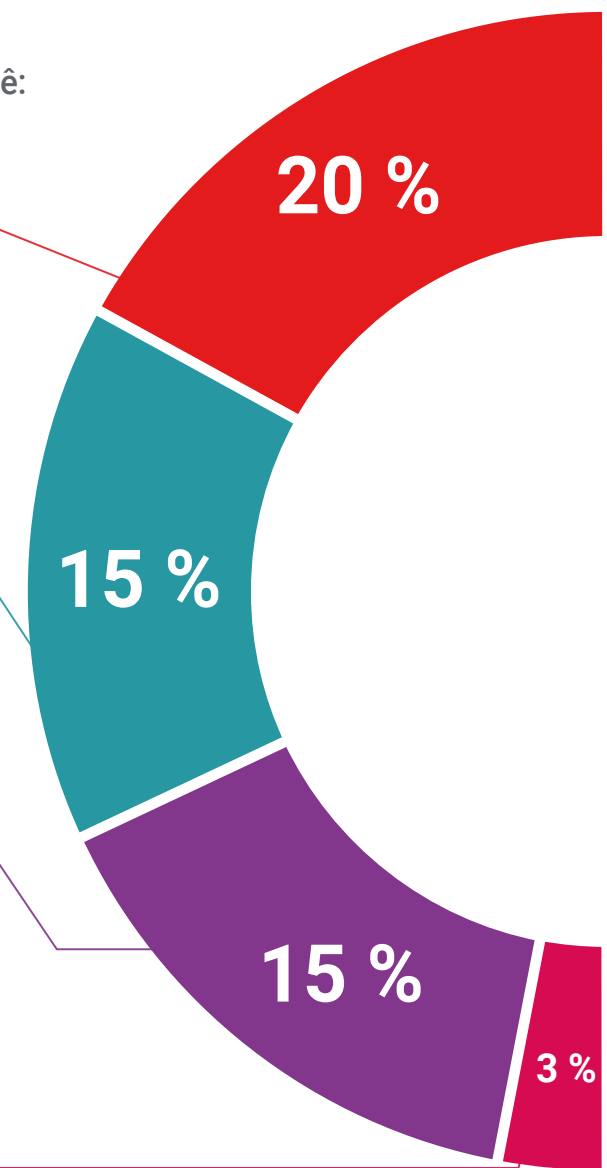
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais, com o objetivo de reforçar o conhecimento.

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

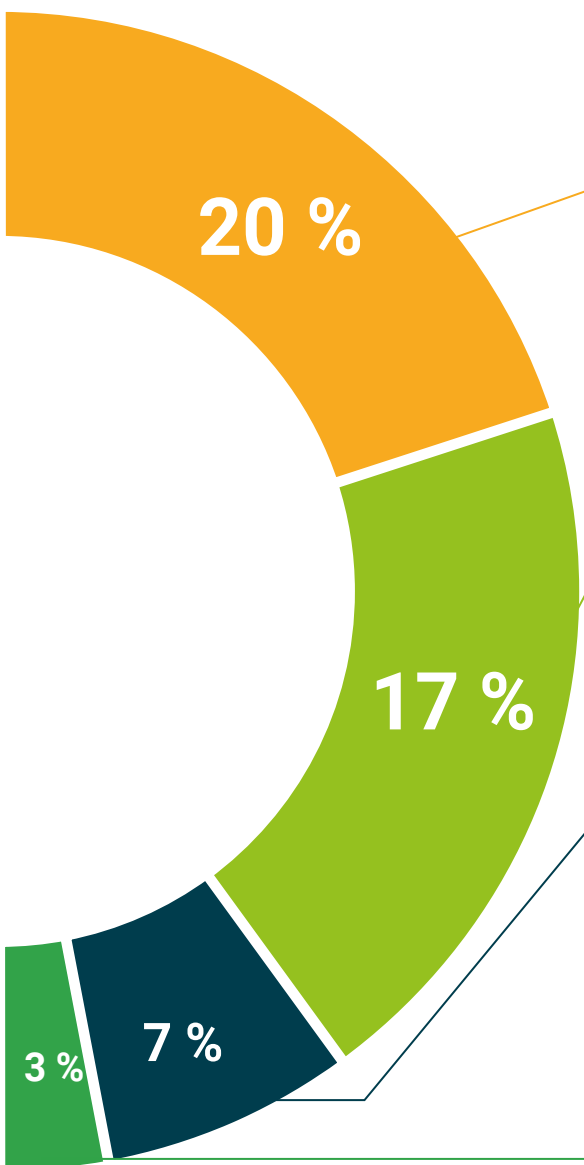


#### Leitura complementar

Artigos recentes, documentos científicos, guias 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 apresentamos casos reais em que o especialista guia o aluno através do desenvolvimento do atendimento 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 de ação rápida

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidas de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem no aprendizado.



06

# Certificado

O Curso de Metodologia para a Criação de Sabores 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 seu certificado  
sem sair de casa e sem burocracias”*

Este **Curso de Metodologia para a Criação de Sabores** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

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

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

Título: **Curso de Metodologia para a Criação de Sabores**

N.º de Horas Oficiais: **100 h.**



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

**tech** universidade  
tecnológica

### Curso

Metodologia para  
a Criação de Sabores

- » Modalidade: online
- » Duração: 4 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online



Curso

Metodologia para a Criação de Sabores

