

# Certificat

## Huiles dans la Création d'Arômes



## **Certificat** Huiles dans la Création d'Arômes

- » Modalité: En ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Heures de cours: 150 h.
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: [www.techtute.com/fr/nutrition/cours/huiles-creation-aromes](http://www.techtute.com/fr/nutrition/cours/huiles-creation-aromes)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Direction de la formation

---

*page 12*

04

Structure et contenu

---

*page 18*

05

Méthodologie

---

*page 22*

06

Diplôme

---

*page 30*

# 01

# Présentation

Les huiles essentielles sont les protagonistes de nombreux processus d'innovation dans le domaine alimentaire, tant au niveau industriel que gastronomique. Les connaître pour pouvoir les appliquer et tirer parti de toutes leurs possibilités est un défi qui ne peut être négligé par les personnes travaillant dans ce secteur. Ce programme d'huiles dans la conception d'arômes vous fournira la formation nécessaire pour commencer à entrer dans cet intéressant domaine de spécialisation.





“

*Les huiles essentielles, un élément clé dans la conception et le développement de nouveaux arômes, dans un Certificat de haute intensité et efficace”*

Le Certificat en Huiles dans la Création d'Arômes est présenté comme une action de qui favorise la connexion, l'apprentissage, la participation et la construction de connaissances. Un programme qui vise non seulement à vous fournir des connaissances spécifiques, mais aussi à créer des professionnels capables, innovants et révolutionnaires dans leur secteur.

Vous vous engagerez avec TECH dans un itinéraire, avec une orientation éminemment pratique, active et participative. Vous travaillerez de manière à la fois intensive et flexible, ainsi que de manière à la fois globale et concrète. Vous serez suivi personnellement par un mentor, qui vous accompagnera dans votre formation tout au long du programme.

Cet accompagnement sera effectif grâce à un large éventail de possibilités de communication, en temps réel et en différé: messagerie interne, forums de discussion, service d'accueil téléphonique, contact par courriel avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence. De plus, vous pourrez échanger avec d'autres étudiants et professionnels de ce domaine grâce aux différents systèmes que nous fournissons pendant le Certificat et grâce au réseau de *networking*.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel. En d'autres termes, un environnement simulé qui permettra un apprentissage en immersion et programmé pour s'entraîner à des situations réelles. Un processus d'apprentissage que vous devrez intégrer au travail en équipe, en apprenant à rechercher, à argumenter et à défendre vos idées et vos décisions. Ainsi, nous travaillons avec vous pour développer les autres compétences qui sont essentielles à la réussite personnelle et professionnelle.

Ce **Certificat en Huiles dans la Création d'Arômes** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivants:

- » Dernières technologies en matière de softwares d'enseignement en ligne
- » Système d'enseignement intensément visuel, soutenu par des contenus graphiques et schématiques faciles à assimiler et à comprendre
- » Développement d'études de cas présentées par des experts actifs
- » Systèmes vidéo interactifs de pointe
- » Enseignement basé sur la télépratique
- » Systèmes de mise à jour et de recyclage continus
- » Apprentissage autorégulé: compatibilité totale avec d'autres professions
- » Exercices pratiques pour l'auto-évaluation et la vérification de l'apprentissage
- » Des groupes de soutien et synergies éducatives: questions à l'expert, forums de discussion et de connaissances
- » Communication avec l'enseignant et travail de réflexion individuel
- » Les contenus sont disponibles à partir de tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet
- » Une banque de documentation complémentaire est disponible en permanence, même après le cours



*Un diplôme élémentaire, indispensable pour vous maintenir à la pointe des exigences actuelles du marché de l'alimentation et de la gastronomie"*

“

*L'aspect le plus important de notre formule éducative est la possibilité d'apprendre de manière pratique, même à distance: un défi que nous avons réussi à relever et qui donne à nos élèves les meilleurs résultats”*

Notre personnel enseignant est composé de professionnels en activité. De cette manière, il est assuré d'offrir l'objectif d'actualisation pédagogique visé. Un cadre multidisciplinaire d'enseignants qualifiés et expérimentés dans différents environnements, qui développeront efficacement les connaissances théoriques, mais surtout, ils mettront au service du programme les connaissances pratiques issues de leur propre expérience: une des qualités différentielles de ce diplôme.

Cette maîtrise du sujet est complétée par l'efficacité de la conception méthodologique de ce Certificat. Conçu par une équipe pluridisciplinaire d'experts en elearning, il intègre les dernières avancées en matière de technologie éducative. De cette façon, vous pouvez étudier avec un assortiment d'outils multimédias confortables et polyvalents, qui vous donneront l'opérativité dont vous avez besoin dans votre formation.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage Par les Problèmes: une approche qui conçoit l'apprentissage comme un processus éminemment pratique. Pour y parvenir à distance, on utilisera la télépratique: à l'aide d'un système innovant de vidéos interactives et du *learning from an expert* vous pourrez acquérir les connaissances comme si vous étiez confronté au cas que vous apprenez à ce moment-là. Un concept qui permet d'intégrer et de fixer votre apprentissage de manière plus réaliste et permanente.

*Le marché alimentaire actuel a besoin de professionnels qualifiés dans la recherche de nouveaux arômes. Ne restez pas à l'écart.*

*Ce programme 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en augmentant vos connaissances dans ce domaine.*



# 02 Objectifs

Notre objectif est de former des professionnels hautement qualifiés pour le monde du travail. Un objectif qui se complète, par ailleurs, de manière globale, avec la promotion du développement humain qui jette les bases d'une société meilleure. Cet objectif se concrétise en aidant les professionnels atteindre un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que, en six mois seulement, vous pourrez atteindre grâce à un programme précis et de haute intensité.





“

*Notre objectif est le même que le vôtre: vous fournir la meilleure formation en ligne et la meilleure spécialisation en création d'arômes sur le marché de l'éducation. Un Certificat unique en son genre qui vous propulsera à l'avant-garde de votre secteur”*



## Objectif général

---

» Appliquer les techniques d'innovation maximale dans la conception d'arômes

“

*Entrez dans l'un des domaines  
les plus créatifs et les plus  
passionnants du monde de la  
gastronomie et de l'alimentation”*





### Objectifs spécifiques

---

- » Identifier les matières premières d'origine naturelle utilisées comme composants d'arômes
- » Comprendre les techniques applicables à la purification/amélioration des matières premières naturelles utilisées comme composants d'arômes

03

# Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre programme, nous sommes fiers de vous proposer un corps enseignant de très haut niveau, choisi pour son expérience avérée dans le domaine de l'éducation. Des professionnels de différents domaines et compétences qui composent un ensemble multidisciplinaire complet. Une occasion unique d'apprendre des meilleurs.



“

*Un impressionnant corps enseignant, composé de professionnels de différents domaines de compétence, seront vos professeurs pendant votre formation: une occasion unique à ne pas manquer"*

## Direction



### M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Responsable technique (aromaticien principal) chez ETADAR. Laboratoire de conception d'arômes de la société multinationale DEIMAN
- ♦ Il a 40 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire mexicaine, néerlandaise et américaine. Au cours de sa carrière, il a créé et développé des arômes pour les segments des produits laitiers, de la boulangerie, de la confiserie, des boissons et des produits salés
- ♦ Il est reconnu comme aromaticien principal depuis 1985. Il est titulaire d'un diplôme d'ingénieur et d'une maîtrise en biochimie de l'Institut Technologique et d'Etudes Supérieures de Monterrey, Mexique
- ♦ Au cours de sa carrière, il a donné de nombreuses conférences sur la "Création et l'application d'arômes dans l'industrie alimentaire" à l'Université de Durango, la "Création de notes de pointe dans les arômes d'agrumes" au Symposium Frutech Citrus, la "Création d'arômes" à Mexico ou les "Arômes natifs" au Food Technology Summit & Expo 2015, entre autres
- ♦ Il dirige actuellement ce programme de formation visant à actualiser les connaissances des aromaticiens seniors, à préparer les aromaticiens stagiaires et à fournir aux entrepreneurs et aux chefs de l'industrie hôtelière et de la restauration un outil pour briser le moule et continuer à transformer le concept de cuisine et d'arôme tel que nous le connaissons

## Professeurs

### Mme Peña García, Maribel

- » Ingénieur biochimiste
- » Master en andrologie
- » Spécialiste de l'alimentation
- » Technologue des applications
- » DEIMAN, Mexico City

### Mme Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- » Ingénieur en alimentation
- » Technologue des applications
- » DEIMAN, Mexico City Alonso Osnaya, Norma Nelly
- » Assistant de développement
- » ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**M. Coranguez Reyes Gabriel**

- » Ingénieur en alimentation
- » Flavourist en développement
- » ETADAR par DEIMAN, Mexico City Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

**Mme Morales Heredia, Ana Gabriela**

- » Licence en chimie alimentaire
- » Maîtrise en qualité et statistiques appliquées
- » Technologue en applications ETADAR by DEIMAN, Mexico City

**M. Teutle Chávez, Juan Carlos**

- » Technicien de laboratoire
- » Assistant de développement
- » ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**M. García Zepeda, Rafael**

- » Ingénieur biochimiste industriel
- » Spécialisation en biotechnologie
- » Responsable de la législation et des normes
- » DEIMAN, Mexico City

**M. Chávez Barrios, Meida**

- » Technicien de laboratoire
- » Assistant de développement
- » ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**M. Vargas García, Jorge Luis**

- » Ingénieur chimiste industriel
- » Aromaticien ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Martínez Sánchez, Berenice**

- » Licence en chimie alimentaire
- » Coordinateur des demandes et de la bibliothèque
- » ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Castañeda Olivera, Alondra Magdalena**

- » Ingénieur en alimentation
- » Acheteur de matières premières
- » Chercheur sur des projets à l'Instituto Politécnico Nacional
- » DEIMAN, Mexico City

**M. Oviedo García, Miguel**

- » Technicien de laboratoire clinique
- » Coordinateur de la mise en œuvre
- » DEIMAN, Mexico City

**M. Miriam Santiago Nicolás**

- » Aromaticien
- » Technologue des applications des huiles et des arômes
- » ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Monsivais Vilchis, María de Guadalupe**

- » Licence en chimie alimentaire
- » Coordinateur de l'évaluation sensorielle
- » DEIMAN, Mexico City

**Mme Gómez Pérez, Karen**

- » Diplômé en sciences de la communication
- » Spécialiste de la communication publicitaire et de l'analyse des consommateurs
- » Responsable du marketing
- » DEIMAN, Mexico City

**Mme Orozco López, Déborah María**

- » Diplôme en design de communication graphique
- » Analyste marketing de la division industrielle
- » DEIMAN, Mexico City

**Mme Carrasco Reyes Maria Luisa**

- » Ingénieur industriel
- » Coordinateur de projet
- » DEIMAN, Mexico City





**M. Curiel Monteagudo, José Luis**

- » Ingénieur en chimie alimentaire
- » Master en sciences et technologies de l'alimentation
- » Professeur à l'Université Claustro de Sor Clara
- » Mexico City

**M. Chef Orozco, Carlos**

- » Diplôme en gastronomie
- » Université Iberoamericana de Leon Gto
- » Chef exécutif au Meliá Cohiba
- » Quintana Roo, Mexique

“

*Profitez de l'occasion pour découvrir les dernières avancées dans ce domaine et les appliquer à votre pratique quotidienne”*

# 04

## Structure et contenu

Un programme sur mesure qui est enseigné 100% en ligne, afin que vous puissiez choisir le moment et le lieu qui conviennent le mieux à votre disponibilité, en fonction de votre emploi du temps et vos intérêts.

Pendant douze mois, vous suivrez un programme complet et bien structuré qui vous permettra d'apprendre chacun des aspects essentiels du métier d'aromaticien. Une expérience stimulante qui vous permettra de jeter les bases de votre réussite en tant que créateur de saveurs et d'arômes.





“

*Un syllabus complet qui vous fera passer par les propositions d'apprentissage les plus stimulantes et les plus créatives”*

## Module 1 Huiles

- 1.1. Huiles essentielles
- 1.2. Rectification des huiles essentielles transformées
- 1.3. Extraits et colorants liquides
- 1.4. Extraits solides
- 1.5. Exsudats
- 1.6. Concrets
- 1.7. Absolus
- 1.8. Jus de fruits concentrés et dissous





“

*Ce Certificat contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché”*

# 05

# Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



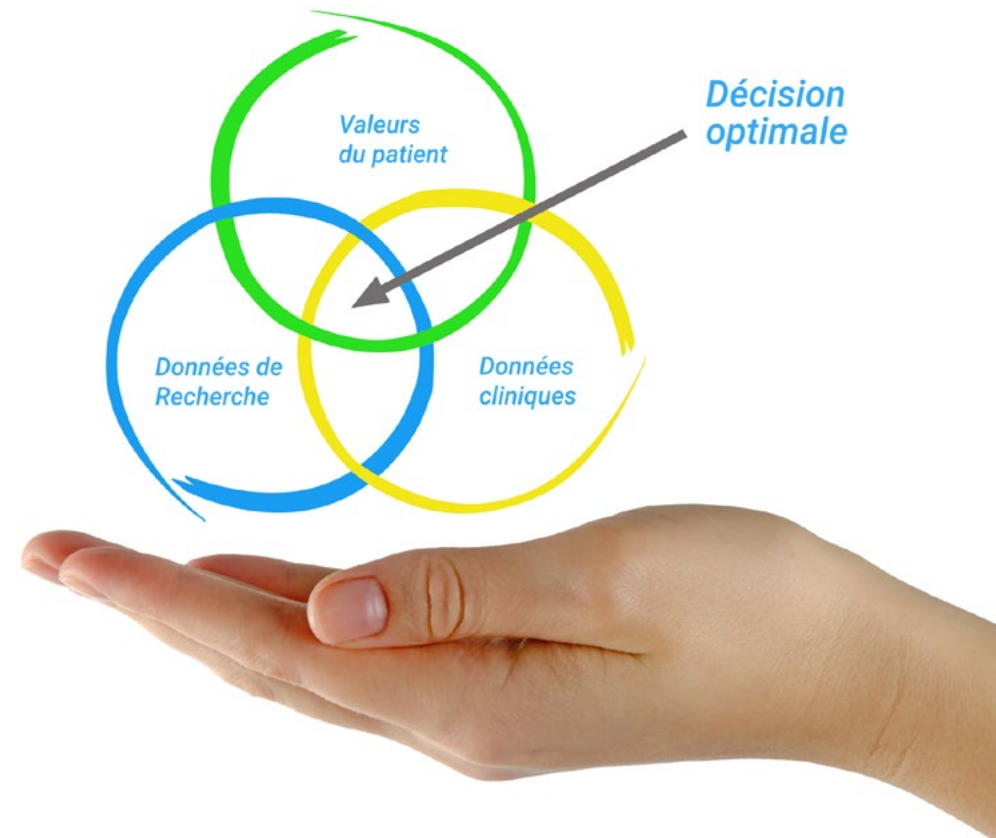
“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"*

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

*Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.*



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.



“

*Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"*

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



## Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



*Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.*

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



Ce programme offre le meilleur matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



#### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



#### Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



#### Résumés interactifs

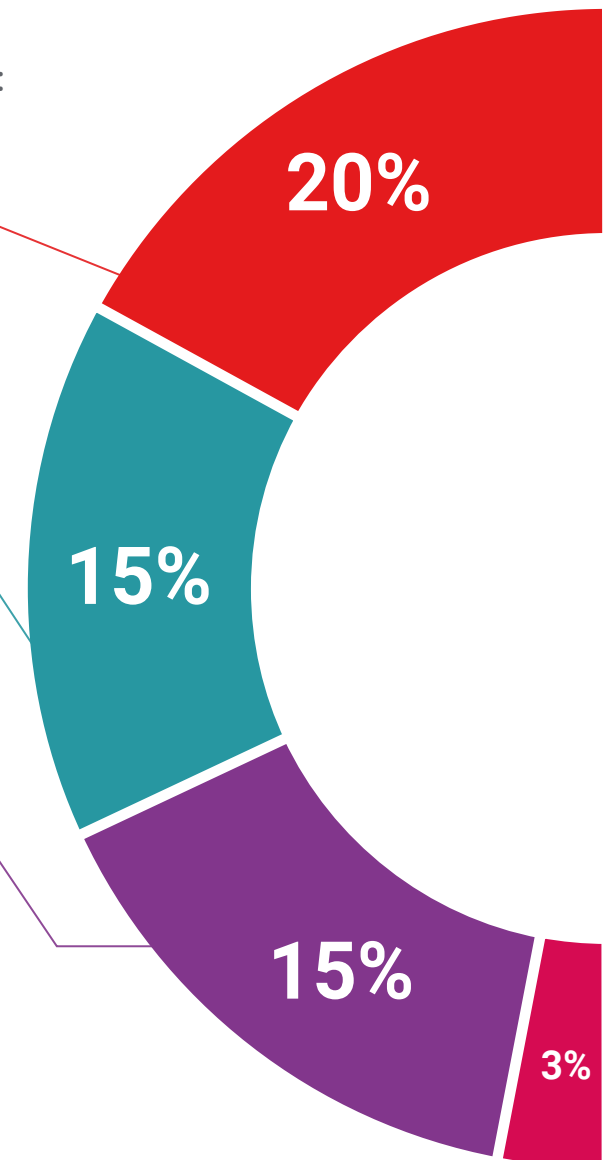
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Bibliographie complémentaire

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





#### Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



#### Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



#### Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



#### Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



# 06 Diplôme

Le Certificat en Huiles dans la Création d'Arômes vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès  
et recevez votre diplôme universitaire  
sans avoir à vous soucier des  
voyages ou de la paperasserie”*

Ce **Certificat en Huiles dans la Création d'Arômes** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Huiles dans la Création d'Arômes**

N.º d'Heures Officielles: **150 h.**





future  
santé confiance personnes  
éducation information tuteurs  
garantie accréditation enseignement  
institutions technologie apprentissage  
communauté engager  
service personnalisé innovation  
connaissance présent qualité  
en ligne formation  
enseignement institutions  
classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

## Certificat

Huiles dans la Création  
d'Arômes

- » Modalité: En ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Diplôme: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Heures de cours: 150 h.
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

# Certificat

## Huiles dans la Création d'Arômes

