

大学课程

口味创作的基础和技术





**tech** 科学技术大学

## 大学课程 口味创作的基础和技术

- » 模式:在线
- » 时间:6周
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间:16小时/周
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

网络访问: [www.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/fundamentals-techniques-flavor-creation](http://www.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/fundamentals-techniques-flavor-creation)

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

课程管理

---

12

04

结构和内容

---

16

05

方法

---

20

06

学位

---

28

# 01 介绍

在一个充满期待的市场中, 提供新口味是迈向成功的一步。该课程在短短几周内为你提供必要的培训, 让你在这一有趣的专业领域开始学习。





“

在短短四周内进入令人兴奋的风味创造世界,学习这一快速增长领域的基础知识”

口味创造基础与技术专业大学课程是一项教育行动,有助于促进人际关系,学习,参与和知识建构。一个不仅旨在为你提供具体知识,而且旨在为行业创造有能力的,创新的和革命性的专业人士的课程。

研究你将踏上与TECH合作的行程教育,具有明显的实用性,积极性和参与性。你将以一种密集但灵活,全面但具体的方式工作。研究你将得到一位导师的亲自监督,他将在整个课程中陪伴你的专业学习。

这种支持将通过广泛的通信可能性提供,包括实时和非实时的:内部消息,讨论论坛,电话服务,与技术秘书处的电子邮件联系,聊天和视频会议。

此外,学生将能够通过TECH在课程中提供的不同系统和纳入课程的网络,与该领域的其他学生和专业人士交流。

这个**口味创作的基础和技术大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- ◆ 学习软件的最新科技
- ◆ 强烈的视觉教学系统,由图形和示意图内容支持以及易于吸收和理解的原理性内容
- ◆ 学习由从业的专家提出的案例研究
- ◆ 最先进的互动视频系统
- ◆ 由远程实践支持的教学
- ◆ 持续更新和再培训系统
- ◆ 自我调节的学习:与其他职业完全兼容
- ◆ 用于自我评估和验证学习效果的实际练习
- ◆ 支持小组和教育协同:向专家提问,讨论论坛和知识
- ◆ 与老师的沟通和个人的反思工作
- ◆ 可以从任何有互联网连接的固定或便携式设备上获取内容
- ◆ 即使在课程结束后,也可以永久性地获得补充文件库



如今的食品市场需要合格的专业人员来研究新口味。不要被排除在外"

“

一个基本的大学课程, 对保持你在当前食品和美食市场的需求的最前沿至关重要”

教学人员是由在职的专业人士组成。通过这种方式确保为您提供您正在寻找的更新目标。一个由在不同环境中受过培训和有经验的教师组成的多学科团队, 他们将以有效的方式发展理论知识, 但最重要的是, 他们将把自己的经验中获得的实践知识用于这个大学课程的设计: 这是这个课程与众不同之处。

对这一主题的掌握与本课程的方法设计的有效性相辅相成。由一个多学科的电子学习专家团队开发, 它, 整合了教育技术的最新进展。通过这种方式, 你将能够利用一系列方便又多功能的多媒体工具进行学习, 让你在培训领域获得所需的可操作性。

该课程的设计是基于问题的学习: 这种方法将学习变成一个明显的实践过程。为了远程实现这一目标, 我们将使用远程练习: 在创新的互动视频系统的帮助下, 从专家那里学习, 让你能获得知识, 就像实地学习一样。一个能让你以更现实和永久的方式整合和固定学习的概念。

这样, 你就可以完成与职业世界紧密相关的培训。准备开始你的项目。

高压氧正在医疗领域卷土重来, 为医疗保健带来新的改善。



# 02 目标

TECH技术大学旨在培养高素质的专业人才,以获得世界报。此外,在全球范围内,这一目标还促进了人类发展,为更好的社会奠定了基础。这一目标具体体现在帮助专业人员获得更高的能力和控制水平,这一目标在这个100%的虚拟课程中,学生将能够实现。







“

我们的目标是:为您提供教育市场上最好的口味品制作基础和技术的在线大学课程。一个独特的课程,将推动你走到行业的最前沿”



## 总体目标

---

- 定义和分类口味
- 向参与者提供关于风味的化学成分及其感官关系的概述
- 识别通过口味影响的神经过程
- 将香料化学应用于工艺中
- 识别芳香化学品的主要来源和供应商
- 在不同的环境中进行风味设计过程
- 在风味设计中应用最大限度创新的技术
- 通过化学和其他技术对美食进行革新
- 了解如何进行风味设计的各种技术





## 具体目标

---

- ◆ 发展和应用一种风味, 活用创作过程中的经验和按时间顺序发展
- ◆ 通过试验和练习, 对符合当今消费者要求的产品进行尝试和感官评估。精选: 美食中的味道

“

进入美食和食品世界中最具创造性和令人兴奋的领域之一”

# 03 课程管理

作为我们大学课程的整体质量概念的一部分，我们很自豪地为您提供最高水平的教师队伍，他们是根据在教育领域的成熟经验而被选中的。来自不同领域有不同能力的专业人士，组成了一个完整的多学科团队。一个向最高水平的人学习的独特机会。





“

一个令人印象深刻的教师团队,由来自不同领域的专业人士培训,将在你的专业学习期间成为你的老师:一个不容错过的独特机会”

## 管理人员



### Thuemme Canales, Juan José先生

- ◆ ETADAR的技术经理(高级调香师)。跨国公司DEIMAN的风味设计实验室
- ◆ 他在墨西哥, 荷兰和美国食品行业有40年的经验。在他的职业生涯中, 他有
- ◆ 为乳制品, 面包, 糖果, 饮料和咸味食品领域创造和开发风味
- ◆ 自1985年以来, 他一直被认可为高级调味师。他拥有工程学位和生物化学硕士学位, 来自技术学院
- ◆ 蒙特雷高级研究中心。墨西哥
- ◆ 在他的职业生涯中, 他在杜兰戈大学做了许多关于 "口味的创造和在食品工业中的应用 "的讲座, 在Frutech柑橘研讨会上做了 "柑橘口味中的顶级创造 "的讲座, 在墨西哥城做了 "口味的创造 "的讲座, 在2015年食品技术峰会暨博览会上做了 "本土口味 "的讲座, 等等
- ◆ 他目前负责指导这一培训项目, 旨在更新高级调味师的知识, 培养见习调味师, 并为酒店和餐饮业的企业家和厨师提供工具, 以打破常规, 继续改变我们所知的美食和风味的概念

## 教师

### Coranguez Reyes Gabriel先生

- ◆ 食品工程师
- ◆ 进修中的调味师
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN下属ETADAR。Morales Heredia, Ana Gabriela

### Morales Heredia, Ana Gabriela女士

- ◆ 食品化学专业毕业生
- ◆ 质量和应用统计学硕士
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN下属ETADAR 应用技术专家

### García Zepeda, Rafael先生

- ◆ 工业生物化学工程师
- ◆ 生物技术专业
- ◆ 经理人立法和标准
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

### Teutle Chávez, Juan Carlos先生

- ◆ 实验室技术员
- ◆ 发展助理
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN下属ETADAR

### Chávez Barrios, Meida先生

- ◆ 实验室技术员
- ◆ 发展助理
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN下属ETADAR

### Vargas García, Jorge Luis先生

- ◆ 工业化学工程师
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN下属ETADAR 进修中的调味师
- ◆ 课程管理|21

**Martínez Sánchez, Berenice女士**

- ◆ 食品化学专业毕业生
- ◆ 应用程序和图书馆协调员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 下属 ETADAR

**Castañeda Olivera, Alondra Magdalena女士**

- ◆ 食品工程师
- ◆ 原材料采购员
- ◆ 国立政治学院项目研究员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

**Peña García, Maribel女士**

- ◆ 生物化学工程师
- ◆ 男科学硕士
- ◆ 食品专家
- ◆ 应用技术员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

**Oviedo García, Miguel先生**

- ◆ 临床实验室技术人员
- ◆ 扩展协调员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

**Miriam Santiago Nicolás先生**

- ◆ 进修中的调味师
- ◆ 油和口味应用技术专家
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 下属 ETADAR

**Chef Orozco, Carlos先生**

- ◆ 饮食学文凭
- ◆ Iberoamericana Leon Gto 大学
- ◆ Meliá Cohiba 行政总厨
- ◆ 墨西哥金塔纳罗奥州

**Monsivais Vilchis, María de Guadalupe女士**

- ◆ 食品化学专业毕业生
- ◆ 感官评估协调员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

**Yoalli Lizbeth, Solis Montiel女士**

- ◆ 食品工程师
- ◆ 应用技术员
- ◆ DEIMAN, 墨西哥城 Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ◆ 发展助理
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 下属 ETADAR

**Gómez Pérez, Karen女士**

- ◆ 传播学专业毕业生
- ◆ 广告传播和消费者分析专家
- ◆ Mercadotecnia 经理
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

**Orozco López, Déborah María女士**

- ◆ 平面设计传播学士
- ◆ 工业部营销分析师
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

**Carrasco Reyes Maria Luisa女士**

- ◆ 工业工程师
- ◆ 项目协调员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

**Curiel Monteagudo, José Luis先生**

- ◆ 食品化学工程师
- ◆ 食品科学与技术硕士
- ◆ Claustro de Sor Clara 大学教授
- ◆ 墨西哥城

# 04 结构和内容

一个量身定制的课程,以100%的在线形式提供,因此你可以选择最适合你的时间,日程和兴趣的时间和地点。

在两个月的时间里,你将经历一个完整的,结构良好的教学大纲,使你能够学习到调味师工作的每一个重要方面。刺激性的体验将为你作为一个风味和香气设计师的成功奠定基础。





“

一个完整的教学大纲, 将带领你  
完成最具刺激性和创造性的学习”

## 模块1.基本原理和技术

- 1.1. 仪器风味分析的基本技术
- 1.2. 基本的风味说明
- 1.3. 对味觉的感官评价
- 1.4. 风味描述的方法学
- 1.5. 在不同的成品中应用所创造的味道
- 1.6. 消费者的可接受性和/或偏好





“

这个100%在线的大学课程将使你在增加这一领域的知识的同时，将你的学习与专业工作结合起来”

# 05 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的：**再学习**。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用，并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。





“

发现再学习, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”

## 在TECH, 我们使用案例法

在特定的临床情况下, 医生应该怎么做? 在整个课程中, 你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例, 他们必须调查, 建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性, 有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移, 学习得更好, 更快, 更持久。

和TECH, 营养学家可以体验到一种正在动摇世界各地传统大学基础的学习方式。



根据Gérvás博士的说法, 临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍, 它成为一个“案例”, 一个说明某些特殊临床内容的例子或模型, 因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是, 案例要以当前的职业生活为基础, 试图重现专业营养实践中的实际问题。

“

你知道吗, 这种方法是1912年在哈佛大学为法律学生开发的? 案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924年, 它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法”

该方法的有效性由四个关键成果来证明:

1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



## 再学习方法

TECH有效地将案例研究方法与基于循环的100%在线学习系统相结合，在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究：再学习。



营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的，以促进沉浸式学习。



处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标,再学习方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法,我们已经培训了超过45000名营养师,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

再学习将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。



该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备。



### 学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



### 营养技术和程序的视频

TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



### 互动式总结

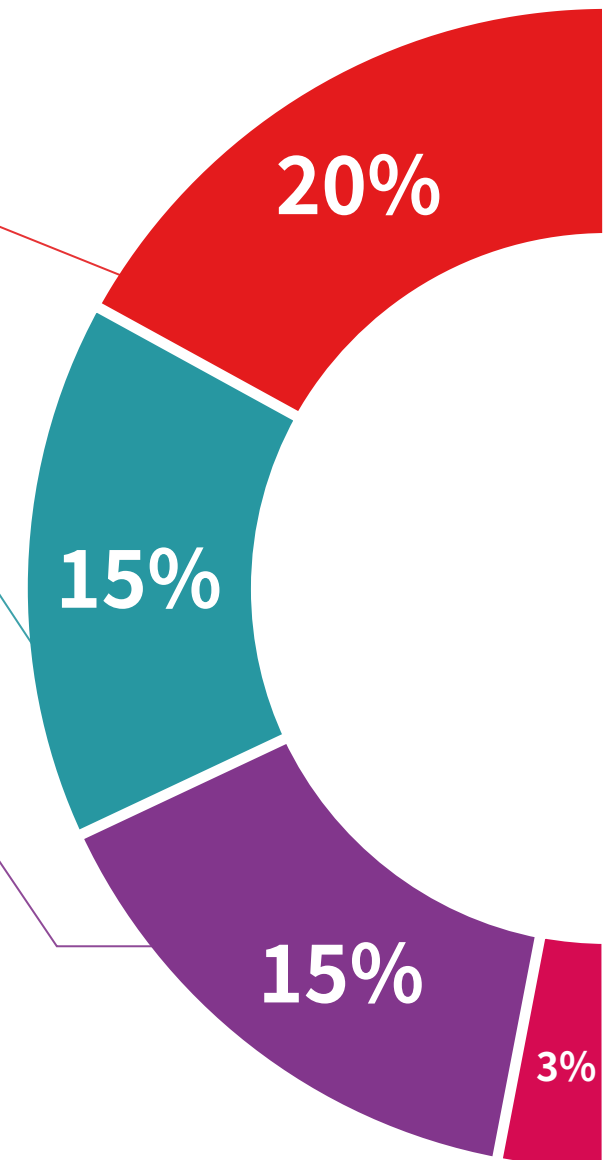
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

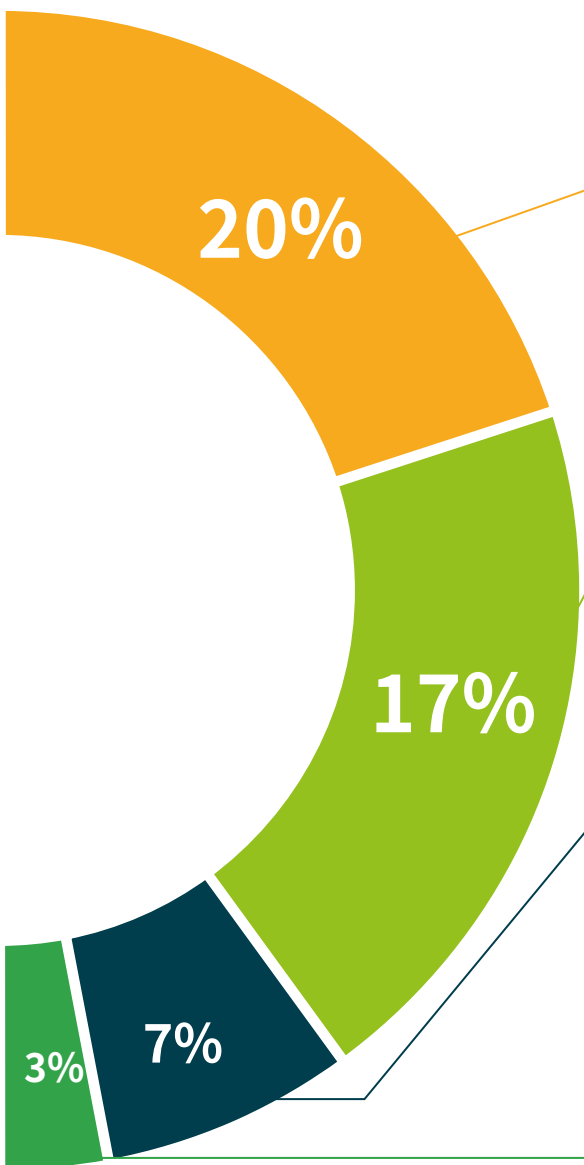
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



### 延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





### 由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此, TECH将向您展示真实的案例发展, 在这些案例中, 专家将引导您注重发展和处理不同的情况: 这是一种清晰而直接的方式, 以达到最高程度的理解。



### 测试和循环测试

在整个课程中, 通过评估和自我评估活动和练习, 定期评估和重新评估学习者的知识: 通过这种方式, 学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



### 大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。  
向专家学习可以加强知识和记忆, 并为未来的困难决策建立信心。



### 快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的, 实用的, 有效的帮助学生在学习上取得进步的方法。



# 06 学位

口味创作的基础和技术大学课程除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的大学课程学位证书。





“

成功地完成这一培训, 并获得你的大学学位, 没有出门或行政文书的麻烦”

这个口味创作的基础和技术大学课程包含了市场上最完整和最新的课程。

评估通过后, 学生将通过邮寄收到TECH科技大学颁发的相应的大学课程学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在大学课程获得的资格, 并将满足工作交流, 竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位: 口味创作的基础和技术大学课程

官方学时: 100小时



**tech** 科学技术大学

**大学课程**  
口味创作的基础和技术

- » 模式:在线
- » 时间:6周
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间:16小时/周
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

大学课程

口味创作的基础和技术

