

专科文凭

应用于美食的风味设计





tech 科学技术大学

专科文凭 应用于美食的风味设计

- » 模式:在线
- » 时间:6个月
- » 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-diploma/postgraduate-diploma-flavor-design-applied-gastronomy

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

美食已经进入了一个新的水平。消费者对菜品的要求越来越高,不仅要有质量,还要有菜品的创新。新的味道和质地,新的香味。令人惊讶的新菜肴。在这种情况下,大学风味设计专家课程首次为您提供了纳入理论和实践发展的必要机会,以达到前卫美食世界中的精英创造者。

一个新的形象,更符合新的趋势,它的突出特点是拥有生物化学和市场趋势的知识,与同事积极倾听,对每个项目的结果进行自我批评。





“

高级烹饪已不再满足于传统的专业技能。它要求人们在特定的领域,如风味的生物化学或分子料理方面受到高度训练”

应用于美食的风味设计专科文凭是作为教育行动提出来的专家的有利于联系, 学习, 参与和知识的构建。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方案。

你将与我们一起踏上培训之旅, 并展现明显的实用性, 积极性和参与性。你将密集但灵活, 全面但具体地工作。

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培训。

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, 你将能够通过我们在课程中为你提供的不同系统以及我们纳入课程的网络, 与这个领域的其他学生和专业人士进行共享。

这个**应用于美食的风味设计专科文凭**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, 由易于吸收和理解的图形和示意图内容支持
- 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



今天的烹饪需要在新口味领域进行烹饪研究的合格专业人员。成为未来高水平美食的一部分"

“

发现美食创意的新方法, 深入研究风味及其与消费者情感的关系。在任何餐厅的菜单中都是加分项”

我们的教育模式最突出的一点是, 即使在远程学习中也可以进行实践学习: 我们已经实现了这一挑战, 并为我们的学生提供了最好的结果。

独特的, 关键的和决定性的培训经验, 促进你的职业发展。

该课程的教学人员包括领先的专业人士, 他们将自己的工作经验带到了这个培训中。此外, 该方案是由公认的有声望的人设计和开发的, 他们以跨学科的方式完成该方案。有使命感的教师, 他们会给你必要的动力去成长。

由于它的多媒体内容是用最新的教育技术开发的, 你将进行沉浸式背景式学习。即模拟环境将提供沉浸式学习, 为真实情况进行训练。

学习过程中你必须融入团队工作, 学会研究, 论证和捍卫你的想法和决定。通过这种方式, 我们与你一起发展其他个人和职业技能, 这些技能对个人和职业成功至关重要。



02 目标

TECH旨在培养高素质的专业人才,以获得工作经验。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士达到更高的能力和控制水平。一个目标,在短短6个月内,通过高强度,高精度的计划就可以实现。



“

我们的目标是:为您提供教育市场上最好的风味设计应用于美食的在线培训和专业课程。一个独特的方案,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



在一个完整的专业背景下, 进入美食世界中最具创造性和令人兴奋的领域之一, 有资质将任何项目带向成功"





具体目标

模块1.对食物进化意义的基本探索

- ◆ 确定情感行为及其时间性是如何发生在与产生"记忆"和"经验"的神经元机制有生物化学联系的脑海中
- ◆ 了解产生记忆形成的神经过程如何与味道刺激相关

模块2.油脂

- ◆ 识别作为香料成分的天然来源的原材料
- ◆ 理解适用于净化/改进用作香料成分的天然原料的技术

模块3.烹饪中使用调味品的介绍

- ◆ 确定厨房中调味品的用量
- ◆ 识别厨房中合适的调味品载体
- ◆ 了解厨房里的感觉和味道的互补性

模块4.分子料理

- ◆ 理解实验室技术在食品制备中的应用
- ◆ 使用创新的分子烹饪技术和材料准备开胃菜, 菜肴, 甜点和饮料

模块5.作为食品增味剂的烹饪中的神经调节剂

- ◆ 通过使用风味调节剂来调节/消除不受欢迎的食物香味
- ◆ 通过使用香味神经调节剂突出理想的香味

模块6.感性的味道

- ◆ 通过风味设计操纵记忆和情感感受

03

课程管理

在我们的课程的总体质量概念中,我们很自豪地把最高水平的教师队伍介绍给你,他们在教育领域有丰富的经验。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。





“

由不同专业领域的专业人士组成的出色的教师队伍,将在你的培训期间担任你的老师:这是一个不容错过的独特机会”

管理人员



Thuemme Canales, Juan José先生

- ◆ ETADAR的高级调味师跨国公司DEIMAN的风味设计实验室
- ◆ 他在墨西哥, 荷兰和美国食品40年的
- ◆ 为乳品, 面包, 糖果, 饮料和咸味区创造和开发
- ◆ 自1985年起担任高级调味师
- ◆ 墨西哥蒙特雷高等技术学院工程学士
- ◆ 墨西哥蒙特雷高等技术学院生物化学硕士
- ◆ 在杜兰戈大学, 墨西哥城Frutech柑橘研讨会和2015年食品技术峰会暨博览会上担任讲师

教师

Coranguéz 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

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

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女士

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

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

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

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女士

- ◆ 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

Yoalli Lizbeth, Solis Montiel医生

- ◆ 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

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

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

Carrasco Reyes Maria Luisa女士

- ◆ 工业工程师
- ◆ 项目协调员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

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

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

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

04

结构和内容

该课程以100%的在线形式提供,将作为学生实现其目标的一种方式,选择合适的时间和地点,随时随地复习可下载的材料。学生将通过一个高度结构化的教学大纲,让他/她了解调味师行动领域的每一个重要方面,让他/她在香气和味道的世界里成长为一名专业人士。





“

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.对食物进化意义的基本探索

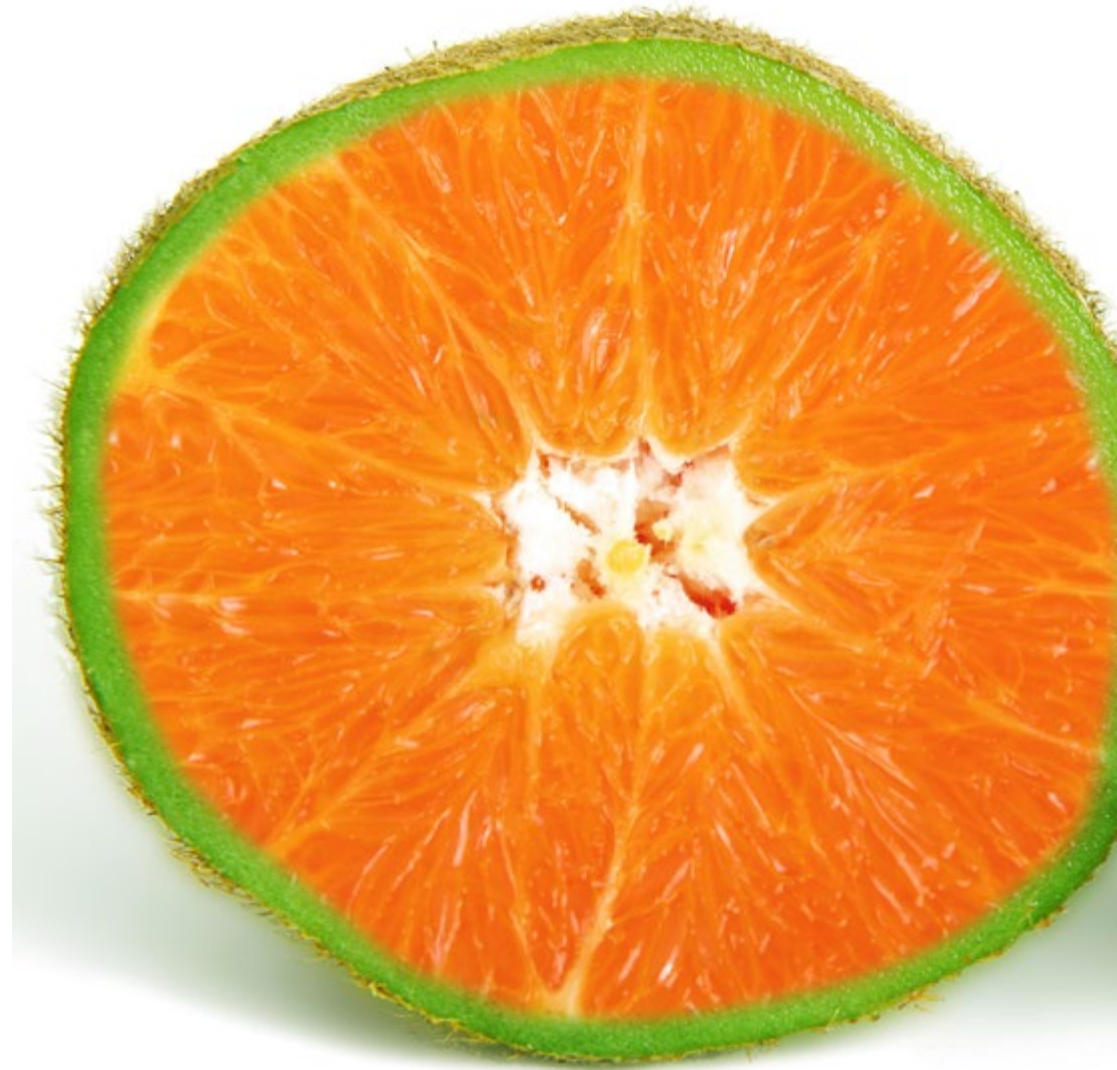
- 1.1. 神经胃肠学简介
- 1.2. 神经调节因子
- 1.4. 气味交流和神经认知模式
- 1.5. 味道属性:颜色6.6。质地和味道的鉴赏

模块2.油类

- 2.1. 精油
- 2.2. 加工后的精油的改造
- 2.3. 液体萃取物和染料
- 2.4. 固体萃取物
- 2.5. 渗出物
- 2.6. 凝胶物
- 2.7. 固体物
- 2.8. 浓缩的和溶解的水果汁

模块3.烹饪中使用调味品的介绍

- 3.1. 烹饪的调味品
- 3.2. 食物准备
- 3.3. 在厨房中应用调味品的局部技术
- 3.4. 食品矩阵
- 3.5. 调味料和调味品





模块4.分子料理

- 4.1. 分子料理简介
- 4.2. 技术:直接球化
- 4.3. 技术:间接球化
- 4.4. 技术:泡沫
- 4.5. 技术:液氮
- 4.6. 技术:凝胶
- 4.7. 餐馆菜谱

模块5.作为食物增味剂的神经调节剂

- 5.1. 用调节性糖类增强风味和固定食物
- 5.2. 阻断不受欢迎的甜味剂,防腐剂和药味的阻断剂
- 5.3. 挡酸剂
- 5.4. 奥美加阻断剂
- 5.5. 大豆阻断剂
- 5.6. 甜味和咸味的增强剂

模块6.感性的味道

- 6.1. 如今最大的挑战之一:记忆是为了重新生活
- 6.2. 水果风味及其情感反应
- 6.3. 樱桃和巧克力是感情和激情的产生者
- 6.4. 异国情调和热带水果,唤起人们的乐趣和聚会气氛
- 6.5. 圣诞精神
- 6.6. 墨西哥的美食.民族自豪感
- 6.7. 唤起储存在过去的事件,发生的事情或信息的重要性

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Gérvas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

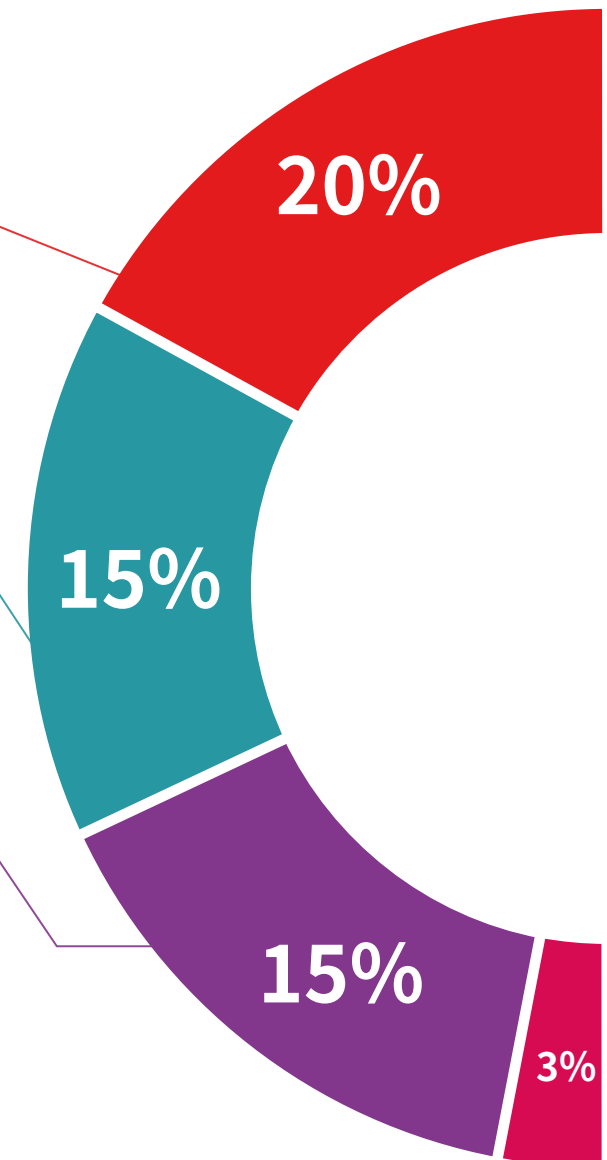
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

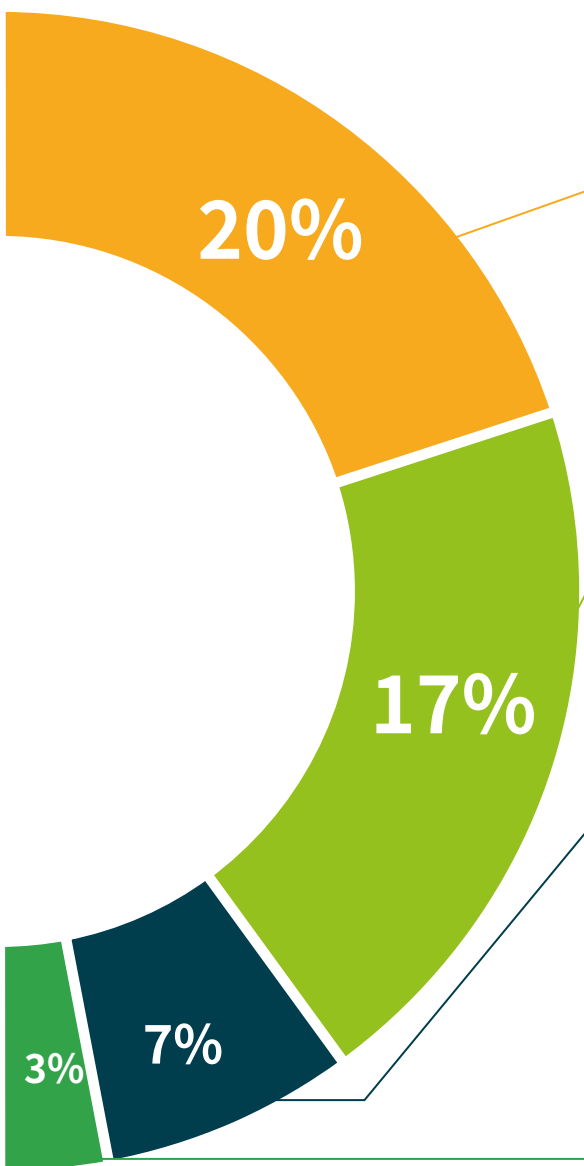
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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业上取得进步的方法。



06 学位

应用于美食的风味设计专科文凭课程除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的专科文凭学位证书。



“

成功完成该课程并获得大学学位, 无需旅行或办理繁琐的手续”

这个应用于美食的风味设计专科文凭包含了市场上最完整和最新的科学课程。

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专科文凭学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在专科文凭获得的资格, 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: 应用于美食的风味设计专科文凭

官方学时: 600小时



健康 信心 未来 人 导师
教育 信息 教学
保证 资格认证 学习
机构 社区 科技 承诺
个性化的关注 现在 创新
知识 网页 质量
网上教室 发展 语言 机构

tech 科学技术大学

专科文凭
应用于美食的风味设计

- » 模式:在线
- » 时间:6个月
- » 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

专科文凭

应用于美食的风味设计

