

Corso Universitario

Fondamenti e Tecniche di Creazione di Sapori





Corso Universitario Fondamenti e Tecniche di Creazione di Sapori

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/fondamenti-tecniche-creazione-sapori

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 20

06

Titolo

pag. 28

01

Presentazione

In un mercato pieno di aspettative, offrire nuovi sapori è un passo verso il successo. Questo programma offre, in poche settimane, la preparazione necessaria per iniziare a lavorare in questo interessante settore di specializzazione.





“

Accedi all'interessante mondo della creazione di sapori in sole sei settimane, imparando le basi di questo settore in rapida crescita"

Il Corso Universitario di Fondamenti e Tecniche di Creazione di Sapori si presenta come intervento pedagogico che favorisce la connessione, l'apprendimento, la partecipazione e la costruzione della conoscenza. Un programma che mira non solo a fornire conoscenze specifiche, ma anche a preparare professionisti capaci, innovativi e rivoluzionari nel loro settore.

Lo studente intraprenderà un percorso didattico con TECH, con un orientamento eminentemente pratico, attivo e partecipativo. Lavorerà in modo intensivo ma flessibile, completo e concreto. Lo studente potrà fare affidamento su un mentore personale che lo accompagnerà nella sua preparazione durante tutto il programma.

Questo supporto sarà fornito attraverso una vasta gamma di possibilità di comunicazione, sia in tempo reale che in differita: messaggistica interna, forum di discussione, servizio telefonico, contatto e-mail con la segreteria tecnica, chat e videoconferenza.

Inoltre, potrà condividere con altri studenti e professionisti del settore i diversi sistemi che TECH mette a disposizione nel programma, e il *networking* incorporato nello stesso.



Il mercato alimentare di oggi ha bisogno di professionisti qualificati nella ricerca di nuovi sapori. Non rimanere indietro”

Questo **Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione di Sapori** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono

- ◆ Ultima tecnologia nel software di e-learning
- ◆ Sistema di apprendimento visivo, supportato da contenuti grafici e schematici di facile assimilazione e comprensione
- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in attività
- ◆ Sistemi di video interattivi di ultima generazione
- ◆ Insegnamento supportato dalla telepratica
- ◆ Sistemi di aggiornamento permanente
- ◆ Apprendimento autoregolato: conciliabile al massimo con altre occupazioni
- ◆ Esercizi pratici per l'autovalutazione e la verifica dell'apprendimento
- ◆ Gruppi di sostegno e sinergie educative: domande all'esperto, forum di discussione e conoscenza
- ◆ Comunicazione con l'insegnante e lavoro di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet
- ◆ Banche di documentazione complementare sempre disponibili, anche dopo il corso

“ *Un Corso Universitario elementare, indispensabile per essere sempre all'avanguardia rispetto alle attuali esigenze del mercato alimentare e gastronomico* ”

Il nostro personale docente è composto da professionisti in attività. In questo modo, ci assicuriamo di raggiungere l'obiettivo di aggiornamento a cui aspiriamo. Un personale docente multidisciplinare composto da professori esperti in vari settori, ti trasmetterà le conoscenze teoriche in modo efficace, mettendo a tua disposizione le conoscenze pratiche derivate dalla propria esperienza: uno dei punti di forza che contraddistingue questa specializzazione.

Questa padronanza della materia è completata dall'efficacia del design metodologico di questo corso. Sviluppata da un team multidisciplinare di esperti di *E-learning*, la metodologia comprende gli ultimi progressi della tecnologia educativa. In questo modo, sarà possibile studiare con una serie di strumenti multimediali comodi e versatili, che daranno l'operatività di cui si ha bisogno durante la specializzazione.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Al fine di raggiungere questo obiettivo in modalità remota, useremo la telepratica: grazie all'aiuto di un innovativo sistema di video interattivi e al metodo *Learning from an Expert* potrai acquisire le conoscenze come se stessi vivendo la situazione che è oggetto di apprendimento. Un concetto che permetterà di integrare e memorizzare quanto appreso in modo più realistico e permanente.

Specializzati e completa il tuo percorso di studi in totale sintonia con il mondo professionale. Sei pronto per la specializzazione.

L'ossigenazione iperbarica sta ritornando nel campo medico, portando nuovi miglioramenti per la sanità.



02 Obiettivi

TECH Università Tecnologica ha l'obiettivo di preparare professionisti altamente qualificati per il mondo del lavoro. Un obiettivo che si completa, inoltre, in modo globale, con la promozione dello sviluppo umano che pone le basi per una società migliore. Questo obiettivo si concretizza nell'aiutare i professionisti ad accedere ad un livello di competenza e controllo molto più elevato, obiettivo che lo studente potrà raggiungere grazie a questo programma 100% virtuale.





“

Il nostro obiettivo coincide con il tuo: desideriamo fornirti il migliore Corso Universitario online in Fondamenti e Tecniche di Creazione di Sapori del mercato dell'educazione. Un programma unico nel suo genere che ti eleverà al vertice del tuo settore"



Obiettivi generali

- Definire e classificare i sapori
- Fornire ai partecipanti una visione d'insieme della chimica dei sapori e della sua relazione sensoriale
- Identificare i processi neurali che sono influenzati dai sapori
- Applicare la chimica dei sapori ai processi
- Identificare le principali fonti e i fornitori di prodotti chimici aromatici
- Eseguire il processo di Design del Gusto in ambienti diversi
- Applicare le tecniche di massima innovazione nel Design del Gusto
- Rivoluzionare la gastronomia con la chimica e altre tecniche
- Comprendere come eseguire le varie tecniche di Design del Gusto





Obiettivi specifici

- Creare e applicare un gusto, vivendo l'esperienza e lo sviluppo cronologico del processo creativo
- Valutare attraverso test ed esami sensoriali un prodotto finito che soddisfi le esigenze del consumatore di oggi Sezione: il gusto nella gastronomia

“

Accedi ad una delle aree più creative e interessanti del mondo della gastronomia e del cibo”

03

Direzione del corso

Come parte del concetto di qualità totale del nostro programma, siamo orgogliosi di offrirti un personale docente di altissimo livello, scelto per la sua comprovata esperienza nel campo dell'educazione. Professionisti provenienti da aree di competenza diverse e che costituiscono così un personale docente multidisciplinare. Un'opportunità unica per imparare dai migliori.





“

Un eccezionale personale docente, composto da professionisti di diverse aree di competenza, ti guiderà durante l'intero percorso di studio: un'occasione unica da non perdere"

Direzione



Dott. Thuemme Canales, Juan José

- ◆ Direttore Tecnico (Esperto di Sapori Senior) presso ETADAR. Laboratorio di Food Design della multinazionale DEIMAN
- ◆ Vanta 40 anni di esperienza nell'industria alimentare messicana, olandese e americana. Nel corso della sua carriera ha creato e sviluppato aromi per i settori lattiero-caseario, panificazione, pasticceria, bevande e salato.
- ◆ Dal 1985 è riconosciuto come Senior Flavourist. Ingegnere senior con un Master in Biochimica conseguito presso l'Istituto Tecnologico e di Studi Superiori presso Monterrey Messico
- ◆ Nel corso della propria carriera ha tenuto numerose conferenze su "Creazione e applicazione dei sapori nell'industria alimentare" presso l'Università di Durango, "Top notes creation in citrus flavors" al Frutech Citrus Symposium, " Creazione di sapori" a Città del Messico e "Native Flavors" al Food Technology Summit & Expo 2015
- ◆ È attualmente alla guida di questo programma didattico che mira ad aggiornare le conoscenze degli esperti di sapori, a preparare gli aspiranti e a fornire agli imprenditori e agli chef del settore alberghiero e della ristorazione uno stimolo per trasformare ulteriormente il concetto di cucina e di sapori così come lo conosciamo

Personale docente

Dott. Coranguez Reyes Gabriel

- ◆ Ingegnere Alimentare
- ◆ Esperto di Sapori in sviluppo
- ◆ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

Dott.ssa Morales Heredia, Ana Gabriela

- ◆ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ◆ Master in Qualità e Statistica Applicata
- ◆ Tecnologa delle Applicazioni presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ◆ Tecnico di Laboratorio
- ◆ Assistente in Sviluppo
- ◆ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott. García Zepeda, Rafael

- ◆ Ingegnere in Biochimica Industriale
- ◆ Specialista in Biotecnologia
- ◆ Direttore del dipartimento Legislazione e Norme
- ◆ DEIMAN di Città del Messico

Dott. Chávez Barrios, Meida

- ◆ Tecnico di Laboratorio
- ◆ Assistente in Sviluppo
- ◆ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott. Vargas García, Jorge Luis

- ◆ Ingegnere Chimico industriale
- ◆ Esperto di Sapori in Sviluppo presso ETADAR by DEIMAN di Città del Messico
- ◆ Direzione del corso | 21

Dott.ssa Martínez Sánchez, Berenice

- ◆ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ◆ Coordinatrice delle applicazioni e della biblioteca
- ◆ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ◆ Ingegnere Alimentare
- ◆ Acquirente di Materie Prime
- ◆ Ricercatrice di progetti presso l'Istituto Politecnico Nazionale
- ◆ DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Peña García, Maribel

- ◆ Ingegnere Biochimico
- ◆ Master in Andrologia
- ◆ Specialista in Alimenti
- ◆ Tecnologa delle Applicazioni
- ◆ DEIMAN di Città del Messico

Dott. Oviedo García, Miguel

- ◆ Tecnico di Laboratorio Clinico
- ◆ Coordinatore della Crescita
- ◆ DEIMAN di Città del Messico

Dott. Miriam Santiago Nicolás

- ◆ Esperto di Sapori in Sviluppo
- ◆ Tecnologo in Applicazioni di Oli e Sapori
- ◆ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ◆ Laurea in Chimica degli Alimenti
- ◆ Coordinatrice di Valutazione Sensoriale
- ◆ DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ◆ Ingegnere Alimentare
- ◆ Tecnologa delle Applicazioni
- ◆ DEIMAN di Città del Messico Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ◆ Assistente in Sviluppo
- ◆ ETADAR by DEIMAN di Città del Messico





Dott.ssa Gómez Pérez, Karen

- ♦ Laurea in Scienze della Comunicazione
- ♦ Specialista in Comunicazione Pubblicitaria e Analisi del Consumatore
- ♦ Direttrice del Dipartimento Marketing
- ♦ DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Orozco López, Déborah María

- ♦ Laurea in Design della Comunicazione Grafica
- ♦ Analista di Marketing per la Divisione Industriale
- ♦ DEIMAN di Città del Messico

Dott.ssa Carrasco Reyes Maria Luisa

- ♦ Ingegnere Industriale
- ♦ Coordinatrice di progetti
- ♦ DEIMAN di Città del Messico

Dott. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Ingegnere in Chimica degli Alimenti
- ♦ Master in Scienze e Tecnologie degli Alimenti
- ♦ Professore presso l'Università Claustro di Sor Clara
- ♦ Città del Messico

Dott. Chef Orozco, Carlos

- ♦ Corso Universitario in Gastronomia
- ♦ Università Iberoamericana Leon Gto
- ♦ Executive Chef presso Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, in Messico

04

Struttura e contenuti

Un programma su misura al 100% *online*, in modo da poter scegliere l'ora e il luogo che meglio si adattano alla tua disponibilità, orari e interessi.

Nell'arco di sei settimane seguirai un programma completo e ben strutturato che ti permetterà di conoscere ogni singolo aspetto indispensabile per il lavoro di esperto di sapori. Un'esperienza stimolante che porrà le basi per il tuo successo come designer del gusto e degli aromi.



“

*Un piano di studi esaustivo che ti
guiderà alla scoperta delle proposte di
apprendimento più stimolanti e creative”*

Modulo 1. Fondamenti e tecniche

- 1.1. Tecniche di base dell'analisi strumentale del gusto
- 1.2. Note di base del gusto
- 1.3. Valutazione sensoriale del gusto
- 1.4. Metodologia nella descrizione del gusto
- 1.5. Applicazione del gusto creato in diversi prodotti finiti
- 1.6. Accettabilità e/o preferenze dei consumatori





“

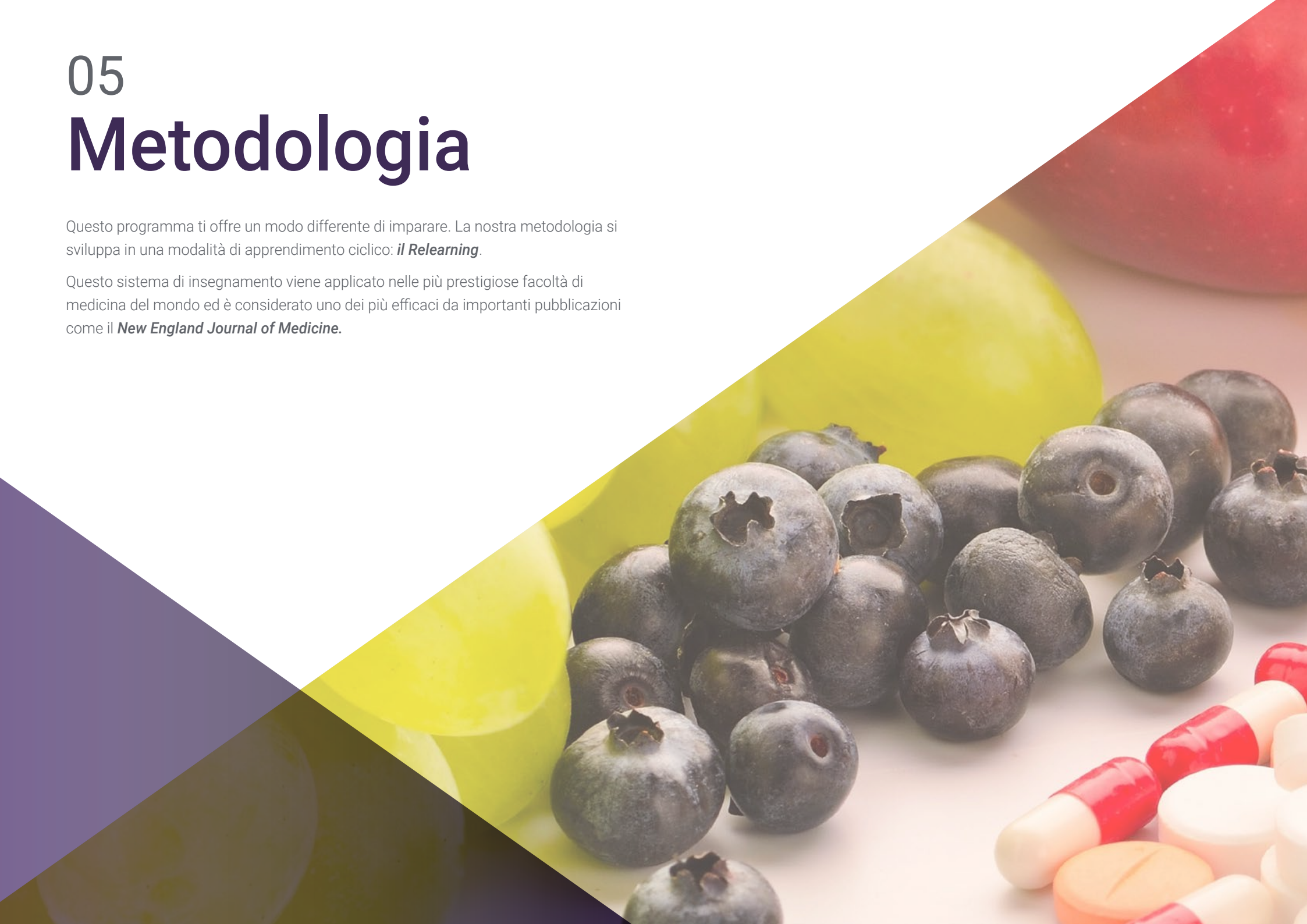
Questo Corso Universitario 100% online ti consentirà di combinare i tuoi studi con il lavoro, ampliando le tue conoscenze in questo ambito”

05

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.





“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.



All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



Riepiloghi interattivi

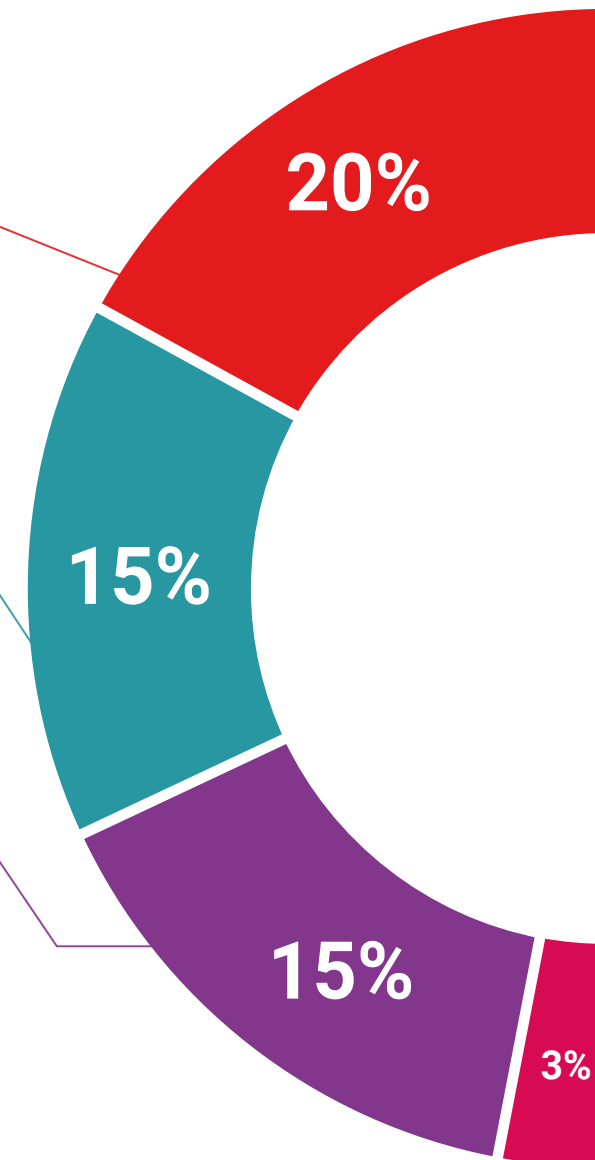
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

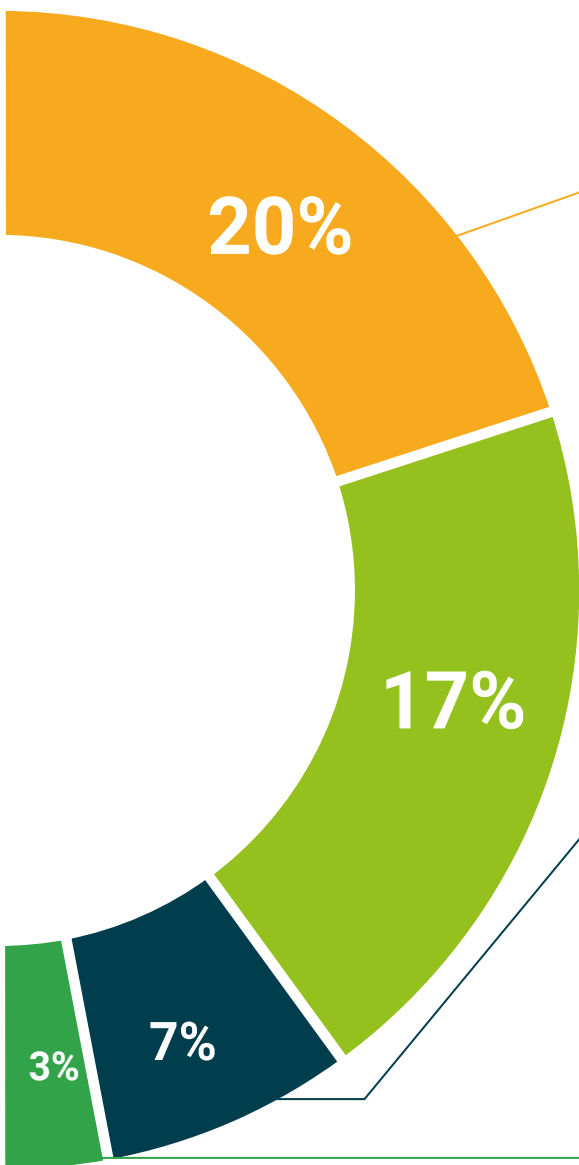
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi. Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



06 Titolo

Il Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione di Sapori ti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, l'accesso a una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione di Sapori** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. .

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Fondamenti e Tecniche di Creazione di Sapori**

N. Ore Ufficiali: **100 o.**



*Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Corso Universitario
Fondamenti e Tecniche
di Creazione di Sapori

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Corso Universitario

Fondamenti e Tecniche
di Creazione di Sapori