

商学院校级硕士 风味设计



商学院校级硕士 风味设计

- » 模式:在线
- » 时间:12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
- » 目标群体:毕业生和在物流领域有经验的专业人士

网站访问: www.techtitute.com/cn/school-of-business/professional-master-degree/master-flavor-design

目录

01 欢迎	02 为什么在TECH学习?	03 为什么选择我们的方案?	04 目标
4	6	10	14
	05 能力	06 结构和内容	07 方法
	20	26	34
	08 我们的学生简介	09 课程管理	10 对你的职业生涯的影响
	42	46	52
		11 对贵公司的好处	12 学位
		56	60

01 欢迎

目前,美食正在经历一个重大变化的时刻。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。多年来,风味设计师的角色也发生了变化。他现在更加了解新的趋势,因其对生物化学和美食的了解而脱颖而出。因此,风味设计课程提供了一个独特的机会,将这一专业的理论和实践动态地结合起来。



风味设计商学院校级硕士。
TECH科技大学



“

风味设计师已经成为烹饪团队中不可缺少的成员。接受这个新的专业挑战,了解生物化学的概念,这将有助于你开发新的项目”

02

为什么在TECH学习?

TECH是世界上最大的100%在线商业学校。它是一所精英商学院，具有最大的学术需求模式。一个国际高绩效和管理技能强化培训的中心。



“

我们是一所站在技术前沿的
大学,我们把所有的资源都交给你
支配,以帮助你实现商业成功”

在TECH科技大学



创新

该大学提供一种在线学习模式,将最新的教育技术与最严谨的教学方法相结合。一种具有最高国际认可度的独特方法,将为学生提供在不断变化的世界中发展的钥匙,在这个世界上,创新必须是所有企业家的基本承诺。

“由于在节目中加入了创新的互动式多视频系统,被评为“微软欧洲成功案例。”



最高要求

TECH的录取标准不是经济的。在这所大学学习没有必要进行大量投资。然而,为了从TECH毕业,学生的智力和能力的极限将受到考验。该机构的学术标准非常高。

95% | 技术学院的学生成功完成学业



联网

来自世界各地的专业人员参加TECH,因此,学生将能够建立一个庞大的联系网络,对他们的未来很有帮助。

+100000

每年培训的管理人员

+200

不同国籍的人



赋权

学生将与最好的公司和具有巨大声望和影响力的专业人士携手成长。TECH已经与7大洲的主要经济参与者建立了战略联盟和宝贵的联系网络。

+500

| 与最佳公司的合作协议



才能

这个方案是一个独特的建议,旨在发挥学生在商业领域的才能。这是一个展示他们的关注和商业愿景的机会。

TECH帮助学生在这个课程结束后向世界展示他们的才华。



多文化背景

通过在TECH学习,学生将享受到独特的体验。你将在一个多文化背景下学习。在一个具有全球视野的项目中,你将了解到世界不同地区的工作方式,收集最适合你的商业理念的最新信息。

TECH的学生来自200多个国家。



TECH追求卓越, 为了实现这一目标, 它有一系列的特点, 使其成为一所独特的大学:



向最好的人学习

TECH的教学团队在课堂上解释了导致他们在其公司取得成功的原因, 在一个真实, 活泼和动态的环境中工作。全力以赴提供优质专业的教师, 使学生在事业上有所发展, 在商业世界中脱颖而出。

名来自20个不同国家的教师。



在TECH, 您将能够获得学术界最严格和最新的案例分析”



分析报告

TECH探索学生批判性的一面, 他们质疑事物的能力, 他们解决问题的能力和他们的人际交往能力。



优秀的学术成果

TECH为学生提供最好的在线学习方法。该大学将再学习方法 (国际公认的研究生学习方法) 与哈佛大学商学院的案例研究相结合。传统和前卫在一个艰难的平衡中, 在最苛刻的学术行程中。



规模经济

TECH是世界上最大的网上大学。它拥有超过10,000个大学研究生课程的组合。而在新经济中, **数量+技术=颠覆性价格**。这确保了学习费用不像在其他大学那样昂贵。

03

为什么选择我们的方案？

完成技术课程意味着在高级商业管理领域取得职业成功的可能性倍增。

这是一个需要努力和奉献的挑战，但它为我们打开了通往美好未来的大门。从最好的教学团队和最灵活，最创新的教育方法中学习。



“

我们拥有最著名的教师队伍和市场上最完整的教学大纲, 这使我们能够为您提供最高学术水平的培训”

该方案将提供众多的就业和个人利益, 包括以下内容:

01

对学生的职业生涯给予明确的推动

我们让你有机会掌控自己的未来, 充分发挥你的潜力。完成该课程后, 学生将获得必要的技能, 在短期内实现职业生涯的积极转变。

本专业70%的学员在不到2年的时间内实现了职业的积极转变。

02

制定公司的战略和全球愿景

TECH提供了一般管理的深刻视野, 以了解每个决定如何影响公司的不同职能领域。

我们对公司的全球视野将提高你的战略眼光。

03

巩固高级商业管理的学生

我们为您打开专业全景的大门, 让您成为高级经理人, 对国际环境有广阔的视野。

你将在100多个高层管理的真实案例中工作。

04

承担新的责任

我们向你展示最新的趋势, 发展和战略, 以便在不断变化的环境中开展你的专业工作。

45%的学生通过内部晋升实现了工作上的晋升。

05

进入一个强大的联系网络

我们把你和像你一样的人联系起来。有同样顾虑的学生和成长的愿望。分享合作伙伴, 客户 或供应商。

你会发现一个对你的职业发展至关重要的联系网络。

06

以严格的方式开发商业项目

学生将获得深刻的战略眼光, 这将有助于他们在考虑到公司不同领域的情况下开发自己的项目。

我们20%的学生发展自己的商业理念。

07

提高软技能和管理技能

TECH帮助学生应用和发展他们所获得的知识, 并提高他们的人际交往能力, 使他们成为有所作为的领导者。

提高你的沟通和领导技能, 促进你的职业生涯。

08

成为一个独特社区的一部分

机会成为由精英经理人, 大公司, 著名机构和来自世界上最著名大学的合格教授组成的社区的一部分: TECH科技大学社区。

我们给你机会与国际知名的教授团队一起进行专业学习。

04 目标

在TECH, 我们培训高素质的专业人员来处理任何工作情况。风味设计商学院校级硕士, 学生将提高他们对食品的生物化学成分的理解水平 食品的生物化学成分将帮助他们确定食品中某些芳香化学品的行为。与此相辅相成的是, 帮助专业人员获得更高的能力和控制水平的目标。一个目标, 在方案结束时。你将能够通过一个高强度和精确的课程来实现。



“

获得新的工具,使你能够提高你在新口味和菜肴的创意和创新方面的技能,以满足最苛刻的口味”

TECH将学生的目标纳入其中。
我们一起工作你实现这些目标。
风味设计商学院校级硕士将培训学生：

01

定义和分类口味

02

解释调味品中的芳香族化学品的混合

03

确定芳香族化学品在食品基质中的反应以及在食品制备过程中产生的所有

04

确定芳香族化学品的主要来源

05

为参与者提供一个关于风味化学及其感官关系的



06

界定水果, 蔬菜 and 香料, 芳香植物和动物精油之间的

08

获得新的工具, 使你能够提高你的创造力和创新能力

09

培养和应用一种品味, 活用经验并进行创作过程的

07

学习使用色谱仪来产生香味

10

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



11

确定情感行为及其时间性是如何在神经机制中发生的, 以及其与生物化学的联系, 从而产生 "记忆" 和 "经验"

12

识别作为香料成分的天然来源的原材料

13

了解适用于净化/改进作为香料成分的天然原料的

14

确定烹饪中调味品的用量

15

识别烹饪中合适的味道载体



16

了解烹饪中的感觉和味道的互补性

18

通过使用风味神经调节剂突出理想的味道



19

找出口味影响神经的过程

17

通过使用风味调节剂来调节/消除食品中不受欢迎的

20

通过风味设计控制记忆和情感感受

05 能力

培养创造力,对新技术和美食程序的兴趣,可以通过参加一个满足该行业所有专业需求的课程而实现。这种承诺促使他们保持在培训的最前沿。风味设计商学院校级硕士将使专业人员获得这一领域的所有必要技能和能力。一个非常全面的方法,它是在日常工作中真正的实践要求的需要基础上,发展起来的,因此,所提出的每一个主题都将引导你获得有明确和真实用途的新的知识和经验。





“

我们为你提供你所需要的资源, 以发展使你能够在这个部门成功工作的技能”

01

在烹饪中应用创造风味的过程

02

知道如何在风味创造中使用创新技术

03

处理分子美食和风味化学

04

能够对风味进行定义和分类

05

在风味设计中应用规范性法规



06

使用调味剂中的化学品混合物

08

根据感官化学原理识别味道



07

与芳香族化学品的主要产品进行接触

10

创造风味

11

用测试的方式应用自己的口味

12

利用情感来进行调味

13

净化用于制造风味的原材料

14

使用风味的载体



15

在烹饪中正确地配制各种口味

16

创造分子料理的菜式

17

在烹饪中利用味道的神经调节器

18

通过口味唤起人们的共鸣



06

结构和内容

通过100%的在线认证,风味设计商学院校级硕士。适应部门和学生的需求,因此他们可以选择最适合自己的时间,日程和兴趣的时间和地点。在每个班级中,学生将得到一个完整的,结构良好的方案,使他们能够在评估新工具时运用他们的知识,这将有助于他们提高他们的创意和创新能力。通过这种方式,你将能够遵循12个月的学习,以一种独特和刺激的方式。



“

提高识别优质原材料的技能，
创造出独特而迷人的口味”

教学大纲

风味设计硕士课程 是一个强化课程,为专业人员接受新的挑战和在工作环境中作出超越性的决定做好准备。思考以鼓励发展培养学生的创新能力为了鼓励学生们的创新能力,教学大纲涉及到味道的定义和分类,以及它们必须遵守的规定。他们必须遵守的规定,以便向公众提供服务。

在每堂课中,你将深入研究那些有助于专业人士解释芳香化学品与某些味道的混合以及它们在食品基质中的行为的主题。没有忘记我们,当然,从基本概念到创造情感的味道和香气。这样,学生将能够了解增强创造力和创新的新工具。

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誉的人设计和开发的,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。

该商学院校级硕士为期12个月,分为11个内容模块:

- 模块1. 风味研究的介绍
- 模块2. 芳香族化学品和载体
- 模块3. 生物化学
- 模块4. 创造和方法
- 模块5. 基本原理和技术
- 模块6. 对食物进化意义的基本探索
- 模块7. 用作调味品的天然原料
- 模块8. 烹饪中使用调味品的介绍
- 模块9. 分子料理
- 模块10. 作为食品增味剂的烹饪中的神经调节剂
- 模块11. 感性的味道



在哪里, 什么时候, 如何进行?

TECH提供了完全在网上发展这个风味设计商院校级硕士可能性。在培训持续的12个月中, 学生可以将能够访问本课程的所有内容, 这将使你能够自我管理你的学习时间。

一个独特的, 关键的,
决定性的教育经历,
以促进你的专业发展,
实现明确的飞跃。

模块1.风味研究的介绍

- | | | | |
|-----------------|------------------------|---|------------------|
| 1.1. 风味创意的基本原则 | 1.2. 感官在创造风味中的作用 | 1.3. 调味品的分类。人工香料,天然香料,与自然香料相同的香料,其他天然香料 | 1.4. 关于调味品的法规和立法 |
| 1.5. 关于食品的法规和立法 | 1.6. 专注于甜食和咸食领域的调味师的素质 | | |

模块2.芳香族化学品和载体

- | | | | |
|------------------------|----------------------|----------------|----------------------|
| 2.1. 香料配方中使用的芳香化学品和载体的 | 2.2. 酯类,合成品和其在风味发展中的 | 2.3. 前味,感觉的产生 | 2.4. 使用可能的芳香化学品来配制香料 |
| 2.5. 大脑对负责味道的芳香化学物质的记忆 | 2.6. 研究香料中的麦氏反应 | 2.7. 芳香族化学品的原料 | |

模块3.生物化学

- | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|---------------|
| 3.1. 味道和结构的化学;以及它们的感官关系 | 3.2. 生物化学和与味道化学品的相互作用 | 3.3. 精油(水果,蔬菜和香料) | 3.4. 芳香植物的重要性 |
| 3.5. 动物香料的复杂性 | | | |

模块4.创造和方法

- | | | | |
|------------------------|--------------|-------------------|-----------------|
| 4.1. 嗅觉,嗅觉和味觉的分类和区分 | 4.2. 记忆嗅觉和味觉 | 4.3. 风味开发的创造和基本方法 | 4.4. 风味开发中的实验设计 |
| 4.5. 色谱分析的解释和在风味创造中的使用 | | | |

模块5.基本原理和技术

- | | | | |
|----------------------|--------------------|---------------|--------------|
| 5.1. 仪器风味分析的基本技术 | 5.2. 基本的风味说明 | 5.3. 对味觉的感官评价 | 5.4. 味道描述的方法 |
| 5.5. 在不同的成品中应用所创造的味道 | 5.6. 消费者的可接受性和/或偏好 | | |

模块6.对食物进化意义的基本探索

- | | | | |
|---------------|-------------|------------------|--------------|
| 6.1. 神经胃肠学简介 | 6.2. 神经调节因子 | 6.3. 气味交流和神经认知模式 | 6.4. 味道属性:颜色 |
| 6.5. 质地和味道的鉴赏 | | | |

模块7.油脂

- | | | | |
|----------|----------------|---------------|-----------------|
| 7.1. 精油 | 7.2. 加工后的精油的改造 | 7.3. 液体萃取物和染料 | 7.4. 固体萃取物 |
| 7.5. 渗出物 | 7.6. 凝胶物 | 7.7. 固体物 | 7.8. 浓缩的和溶解的水果汁 |

模块8.烹饪中使用调味品的介绍

- | | | | |
|-------------|-----------|--------------------|-----------|
| 8.1. 烹饪的调味品 | 8.2. 食品准备 | 8.3. 烹饪中应用调味品的局部技术 | 8.4. 食品基质 |
| 8.5. 调味品和调料 | | | |

模块9.分子料理

- | | | | |
|-------------|---------------|---------------|---------------|
| 9.1. 分子料理简介 | 9.2. 技术:直接球形化 | 9.3. 技术:直接球形化 | 9.4. 技术:间接球形化 |
| 9.5. 技术:液氮 | 9.6. 技术:胶凝 | 9.7. 食谱 | |

模块10.作为食物增味剂的神经调节剂

- | | | | |
|----------------------|------------------------|-----------|--------------|
| 10.1. 增强风味,用调节糖类固定食物 | 10.2. 去除不想要的甜味剂,防腐剂和药味 | 10.3. 阻酸剂 | 10.4. 奥美加阻断剂 |
| 10.5. 豆类阻断剂 | 10.6. 甜味和咸味的提升剂 | | |

模块11.感性的味道

- | | | | |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|
| 11.1. 今天最大的挑战之一:记住是为了重新生活 | 11.2. 水果的味道和它们引起的情感反应 | 11.3. 樱桃和巧克力生成感性和激情 | 11.4. 异国情调和热带水果,唤起乐趣和聚会 |
| 11.5. 圣诞气氛 | 11.6. 墨西哥的美食.民族自豪感 | 11.7. 唤起储存在过去的事件,活动或信息的 | |



07 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”

TECH商学院使用案例研究来确定所有内容的背景

我们的方案提供了一种革命性的技能和知识发展方法。我们的目标是在一个不断变化, 竞争激烈和高要求的环境中加强能力建设。

“

和TECH,你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”



该课程使你准备好在不确定的环境中
面对商业挑战, 使你的企业获得成功。



我们的课程使你准备好在不确定的环境中面对新的挑战,并取得事业上的成功。

一种创新并不同的学习方法

该技术课程是一个密集的培训课程,从头开始创建,为国内和国际最高水平的管理人员提供挑战和商业决策。由于这种方法,个人和职业成长得到了促进,向成功迈出了决定性的一步。案例法是构成这一内容的基础的技术,确保遵循最新的经济,社会和商业现实。

“

你将通过合作活动和真实案例,学习如何解决真实商业环境中的复杂情况”

在世界顶级商学院存在的时间里,案例法一直是最广泛使用的学习系统。1912年开发的案例法是为了让法律学生不仅在理论内容的基础上学习法律,案例法向他们展示真实的复杂情况,让他们就如何解决这些问题作出明智的决定和价值判断。1924年,它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法。

在特定情况下,专业人士应该怎么做?这就是我们在案例法中面临的问题,这是一种以行动为导向的学习方法。在整个课程中,学生将面对多个真实案例。他们必须整合所有的知识,研究,论证和捍卫他们的想法和决定。

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。

我们的在线系统将允许你组织你的时间和学习节奏,使其适应你的时间表。你将能够从任何有互联网连接的固定或移动设备上获取容。

在TECH,你将用一种旨在培训未来管理人员的尖端方法进行学习。这种处于世界教育学前沿的方法被称为再学习。

我们的商学院是唯一获准采用这种成功方法的西班牙语学校。2019年,我们成功地提高了学生的整体满意度(教学质量,材料质量,课程结构,目标.....),与西班牙语最佳在线大学的指标相匹配。



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。这种方法已经培养了超过65万名大学毕业生,在生物化学,遗传学,外科,国际法,管理技能,体育科学,哲学,法律,工程,新闻,历史,金融市场和工具等不同领域取得了前所未有的成功。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。

从神经科学领域的最新科学证据来看,我们不仅知道如何组织信息,想法,图像y记忆,而且知道我们学到东西的地方和背景,这是我们记住它并将其储存在海马体的根本原因,并能将其保留在长期记忆中。

通过这种方式,在所谓的神经认知背景依赖的电子学习中,我们课程的不同元素与学员发展其专业实践的背景相联系。



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。



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。



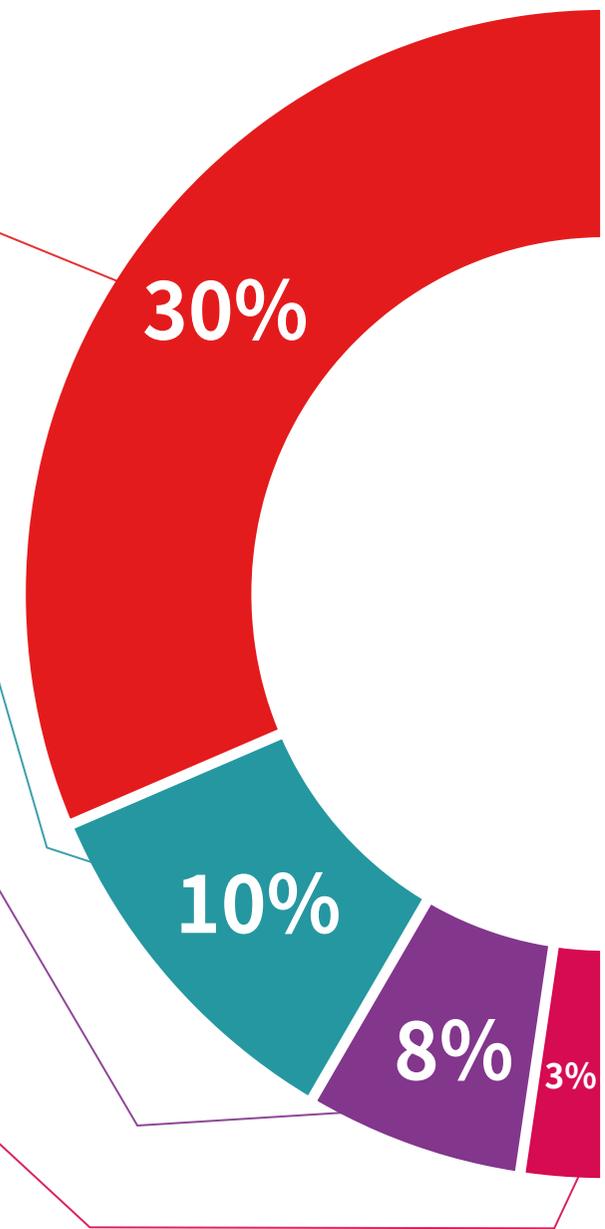
管理技能实习

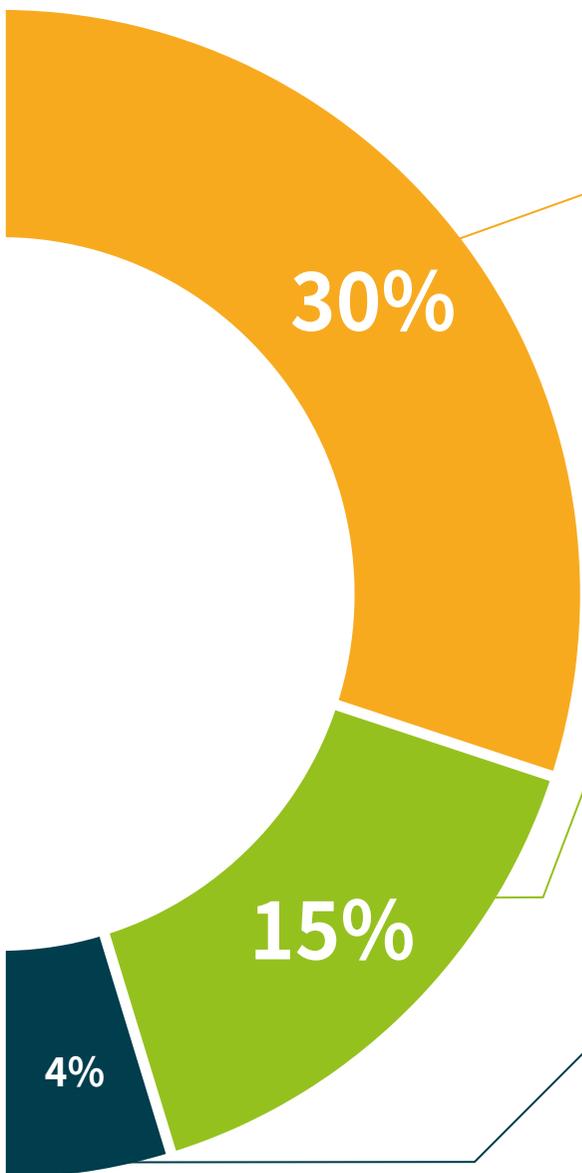
他们将在每个学科领域开展具体的管理能力发展活动。获得和培训高级管理人员在我们所处的全球化框架内所需的技能和能力的做法和新情况。



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。





案例研究

他们将完成专门为这个学位选择的最佳案例研究。由国际上最好的高级管理专家介绍,分析和辅导的案例。



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中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。这个用于展示多媒体内容的独特教育系统被微软授予“欧洲成功案例”称号。



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。



08

我们的学生简介

硕士学位的对象是大学毕业生和以前在食品工业领域完成以下任何学位的毕业生：调味师, 食品工程, 食品化学, 食品化学和工业生物化学工程。

具有不同学术背景和来自多个国家的参与者的多样性构成了该计划的多学科方法。

作为任何领域的风味设计, 在该专业领域有两年工作经验的专业人士也可以攻读硕士学位。





“

如果你有风味设计经验的经验,并在继续工作的同时寻找一个有趣的职业改进,这是为你准备的方案”

平均年龄

平均**35**和**45**岁

经验年限

+14多年来年**8%**

12-13年**13.5%**

10-11年**20%**

8-9多年来**27.7%**

5多年来年**7.3%**

6-7年**23.5%**



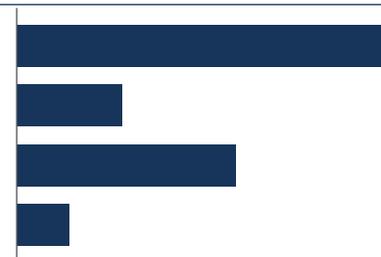
培训

商业**30%**

经济学**14%**

工程学**29%**

社会科学**7%**



学术概况

业务**11%**

销售和市场营销**25%**

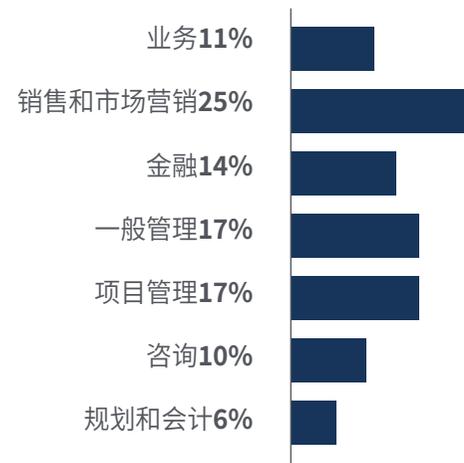
金融**14%**

一般管理**17%**

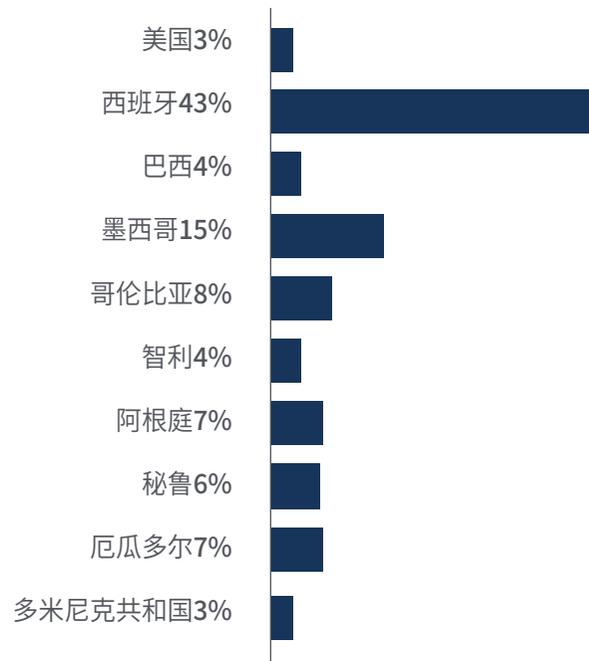
项目管理**17%**

咨询**10%**

规划和会计**6%**



培训



María Alejandra Castillo

行政总厨

"烹饪一直是我的激情所在, 提高我在风味化学方面的技能为我打开了一个充满可能性的世界。我很高兴学习了一个能让我立即运用知识的课程, 但最好的是在线模式, 因为我不必离开我的工作和职业来继续学习。一个真正的成功"。

09 课程管理

在我们课程的总体质量理念下, TECH拥有一支庞大的, 经验丰富的教师队伍, 他们加入这个硕士学位, 以促进学生的职业发展。由于他密集的经验, 学生将拥有最好的理论和实践, 能够在世界任何地方成为学术转型的一部分。通过这种方式, 你将有把握和信心获得市场上最完整和有效的知识, 能够在你的专业环境中付诸实践。



“

令人印象深刻的教学人员, 由来自不同专业领域的专业人士组成”

管理人员



Thuemme Canales, Juan José先生

- Deiman创意中心主任
- 墨西哥国际电影节的高级国际调味品专家
- ETADAR的高级调料师
- 风味设计研究员
- 香料的保质期一书中的一章作者
- 生物化学专业本科生讲师
- 经常在关于风味设计的大会, 讲习班和会议上发言
- 蒙特雷技术学院的生物化学工程学士
- 蒙特雷技术学院的食物工程硕士
- 德克萨斯A&M大学食品科学硕士

教师

Coranguez Reyes, Gabriel先生

- ◆ Deiman公司的食品工程师
- ◆ 专业调味师
- ◆ 创造新口味的实验室技术员
- ◆ 食品工程学位。墨西哥国立自治大学

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

Teutle Chávez, Juan Carlos先生

- ◆ ETADAR T 的食品技术员
- ◆ 食品开发实验室技术员
- ◆ 经常参加有关食品发展的研讨会和讲习班

García Zepeda, Rafael先生

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

Chávez Barrios, Meida女士

- ◆ 实验室技术员化学
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 下属 ETADAR 进修中的调味师

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
- ◆ DEIMAN 公司的酯类生产助理

Martínez Sánchez, Berenice女士

- ◆ 墨西哥国立自治大学化学系食品化学专业本科毕业生
- ◆ ETADAR 由 DEIMAN 应用和图书馆协调人, 墨西哥城
- ◆ 食品添加剂文凭。墨西哥国立自治大学化学系

Castañeda Olivera, Alondra Magdalena女士

- ◆ 食品工程师
- ◆ 墨西哥城德伊曼公司原材料采购员
- ◆ 国立政治学院项目研究员

Peña García, Maribel女士

- ◆ 生物化学工程师
- ◆ 男科学硕士
- ◆ 食品专家
- ◆ 墨西哥城应用技术人员 Deiman

Oviedo García, Miguel先生

- ◆ 临床实验室技术人员
- ◆ 墨西哥城扩大规模协调员 DEIMAN
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 公司质量控制检查员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 公司质量控制检查员

Monsivais Vilchis, María de Guadalupe女士

- ◆ 感官评估协调员
- ◆ 食品化学专业毕业生
- ◆ 学士论文的合著者 伽马射线在低剂量和高剂量下对薄荷 (*Mentha sativa* L.) 和洋甘菊 (*Matricaria chamomilla*) 的检测和热发光行为

Solis Montiel, Yoalli Lizbeth博士

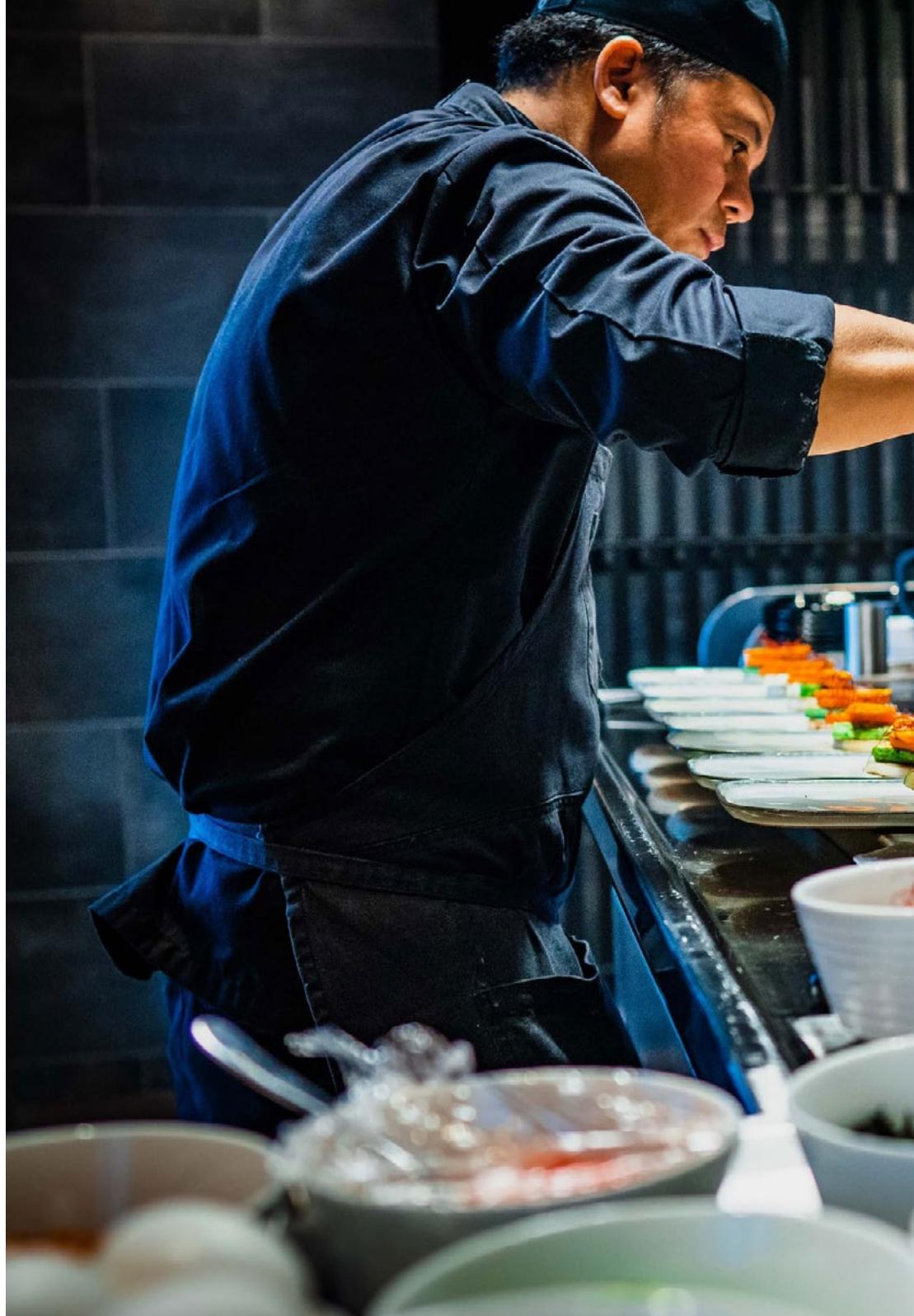
- ◆ DEIMAN的应用技术
- ◆ ETADAR的发展助理
- ◆ 工程和物理-数学科学博士
- ◆ 食品工程学士

Gómez Pérez, Karen女士

- ◆ 德伊曼 (DEIMAN) 公司的市场总监
- ◆ *La receta del éxito* (成功的秘诀) 杂志的主编
- ◆ 传播学专业毕业生

Orozco López, Déborah María女士

- ◆ Ozco设计公司的平面设计师
- ◆ Etadar公司的营销分析师
- ◆ 墨西哥社会安全局的图形设计师
- ◆ 图形设计师在Trista
- ◆ 大都会自治大学平面传播设计学位自治都市大学





Carrasco Reyes , Maria Luisa女士

- ◆ 工业工程师
- ◆ 项目协调员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN

Curiel Montegudo, José Luis先生

- ◆ 食品化学工程师
- ◆ 烹饪学院院长。墨西哥
- ◆ 食品科学与技术硕士
- ◆ 在墨西哥城的伊比利亚美洲大学获得历史学博士学位
- ◆ 化学工程学位。墨西哥城伊比利亚美洲大学 (Universidad Iberoamericana)

Orozco, Carlos先生

- ◆ 洛斯卡沃斯凯悦酒店 (墨西哥) 行政总厨
- ◆ 墨西哥Azul Sensori By Karisma酒店行政总厨
- ◆ 古巴Meliá Cohiba酒店的行政总厨
- ◆ 洲际酒店集团和Westin Playa Bonita (巴拿马) 的副总厨
- ◆ 皇宫度假村的副总厨
- ◆ 皇家度假村的行政副总厨
- ◆ 莱昂的伊比利亚美洲大学的美食学文凭

Miriam, Santiago Nicolás 女士

- ◆ Deiman团专门从事食品开发的调味师
- ◆ 在Jobari Colors and Flavours公司担任香料开发人员
- ◆ 油脂和精华中的风味开发剂

10

对你的职业生涯的影响

我们知道,采取这种性质的方案涉及巨大的经济,专业,当然还有个人投资。

开展这项伟大工作的最终目标必须是实现专业成长。



“

在你的职业生涯中产生一个积极的变化,学习新的方法来创造味道,在食客中产生情感”

你准备好迈出这一步了吗？ 卓越的职业提升在等着你

TECH的风味设计商院校级硕士一个强化课程,为你在美食领域面对挑战和商业决策做好准备。其主要目的是促进你的秘鲁和职业成长。帮助你获得成功。

如果你想提高自己,在专业水平上实现积极的变化,并与最好的人交流,这里就是你的地方。

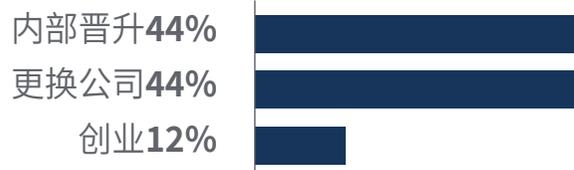
不要错过与我们合作的机会,我注意到你所寻找的改进。

如果你想在你的职业中做出积极的改变,商院校级硕士的风味设计将帮助你实现这一目标。

改变的时候到



改变的类型



工资提高

完成这个课程对我们的学生来说意味着超过**25.28%**的工资增长。



11

对贵公司的好处

风味设计商学院校级硕士, 通过培训高级领导人, 帮助最大限度地发挥组织的人才潜力。

此外, 加入该高级专科文凭是一个独特的机会, 可以进入一个强大的联系网络, 在其中寻找未来的专业合作伙伴, 客户或供应商。





“

新的口味和需求以及市场的演变,使美食进入了一个独特的历史时刻。专注于风味设计是一个要求来提高你的烹饪技能”

培养和留住公司的人才是最好的长期投资。

01

人才和智力资本的增长知识资本

生的你将为公司带来新的概念, 战略和观点和观点, 能给组织带来重大变化。在该组织中。

02

留住高潜力的管理人员, 防止人才流失

这个计划加强了公司和经理人之间的联系, 并为公司内部的职业发展开辟了新的途径。

03

培养变革的推动者

你将能够在不确定和危机的时候做出决定, 帮助组织克服障碍。

04

增加国际扩张的可能性

由于这一计划, 贵公司将接触到主要的国际组织。与世界经济的主要市场。



05

开发自己的项目

你将能够在真正的项目上工作, 或在你公司的研发或业务发展领域开发新项目。

06

提高竞争力

该课程将使具备接受新挑战的技能, 从而促进组织的发展。

12 学位

风味设计商学院校级硕士课程除了保证最严格和最新的培训外,您还可以获得由TECH科技大学颁发的硕士学位证书。



“

成功地完成这一培训,并获得你的大学学位,没有旅行或行政文书的麻烦"

这个风味设计商学院校级硕士包含了市场上最完整和最新的科学方案。

评估通过后,学生将通过邮寄*收到相应的商学院校级硕士颁发学校为TECH科技大学。

学位由TECH科技大学颁发,证明在商学院校级硕士学位中获得的资质,并满足工作交流,竞争性考试和职业评估委员会的普遍要求。

学位:风味设计商学院校级硕士

正式小时数:1,500小时



*海牙认证。如果学生要求他或她的纸质学位进行海牙认证, TECH EDUCATION将作出必要的安排, 并收取额外的费用。



商学院校级硕士 风味设计

- » 模式:在线
- » 时间:12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

商学院校级硕士 风味设计

