

Universitätsexperte

Geschmacksdesign Angewandt
auf die Gastronomie





Universitätsexperte Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie

- » Modalität: **online**
- » Dauer: **6 Monate**
- » Qualifizierung: **TECH Technische Universität**
- » Aufwand: **16 Std./Woche**
- » Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- » Prüfungen: **online**

Internetzugang: www.techtitude.com/de/wirtschaftsschule/spezialisierung/spezialisierung-geschmacksdesign-angewandt-gastronomie

Index

01

Willkommen

Seite 4

02

Warum an der TECH studieren?

Seite 6

03

Warum unser Programm?

Seite 10

04

Ziele

Seite 14

05

Struktur und Inhalt

Seite 18

06

Methodik

Seite 24

07

Profil unserer Studenten

Seite 32

08

Kursleitung

Seite 36

09

Auswirkung auf Ihre Karriere

Seite 40

10

Vorteile für Ihr Unternehmen

Seite 44

11

Qualifizierung

Seite 48

01 Willkommen

Der aktuelle gastronomische Markt erfordert ein neues Profil, einen Profi, der sich durch sein biochemisches und innovatives Wissen auszeichnet, um neue Kombinationen zu entwerfen, die sich dem anspruchsvollen Gaumen der Feinschmecker anpassen. Folglich muss es ein Programm geben, das Fachleuten hilft, sich in einem Sektor zu spezialisieren, in dem zunehmend hochqualifizierte Mitarbeiter benötigt werden. Diese Weiterbildung ermöglicht es allen, die sich für Küchenmanagement interessieren, sich in einen technischen Aspekt von großem Interesse zu vertiefen, mit dem sie sich in der Gastronomiebranche hervorheben und Zugang zu besseren Arbeitsplätzen erhalten können.



Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie.
TECH Technologische Universität



“

*Lernen Sie die Techniken zur
Aufbereitung und Verbesserung von
natürlichen Rohstoffen kennen, die als
Aromakomponenten verwendet werden"*

02

Warum an der TECH studieren?

TECH ist die weltweit größte 100%ige Online Business School. Es handelt sich um eine Elite-Business School mit einem Modell, das höchsten akademischen Ansprüchen genügt. Ein leistungsstarkes internationales Zentrum für die intensive Ausbildung von Führungskräften.



“

TECH ist eine Universität an der Spitze der Technologie, die den Studenten alle Ressourcen zur Verfügung stellt, um ihnen zu helfen, geschäftlich erfolgreich zu sein”

Bei TECH Technologische Universität



Innovation

Die Universität bietet ein Online-Lernmodell an, das modernste Bildungstechnologie mit höchster pädagogischer Strenge verbindet. Eine einzigartige Methode mit höchster internationaler Anerkennung, die dem Studenten die Schlüssel für seine Entwicklung in einer Welt des ständigen Wandels liefert, in der Innovation der wesentliche Einsatz eines jeden Unternehmers sein muss.

“Die Erfolgsgeschichte von Microsoft Europa”, für die Einbeziehung des neuen interaktiven Multivideosystems in unsere Programme.



Maximalforderung

Das Zulassungskriterium von TECH sind nicht wirtschaftlich. Sie brauchen keine große Investitionen zu tätigen, um bei uns zu studieren. Um jedoch einen Abschluss bei TECH zu erlangen, werden die Grenzen der Intelligenz und der Kapazität des Schülers getestet. Die akademischen Standards unserer Einrichtung sind sehr hoch...

95%

Der Studenten von TECH schließen ihr Studium erfolgreich ab.



Vernetzung

Fachleute aus der ganzen Welt nehmen an der TECH teil, so dass die Studenten ein umfangreiches Netz von Kontakten knüpfen können, die ihnen für ihre Zukunft nützlich sein werden.

+100.000

Jährlich geschulte Manager

+200

verschiedene Nationalitäten



Empowerment

Der Student wird Hand in Hand mit den besten Unternehmen und Fachleuten von großem Prestige und Einfluss wachsen. TECH hat strategische Allianzen und ein wertvolles Netz von Kontakten zu den wichtigsten Wirtschaftsakteuren auf den 7 Kontinenten aufgebaut.

+500

Partnerschaften mit den besten Unternehmen



Talent

Dieses Programm ist ein einzigartiger Vorschlag, um die Talente der Studenten in der Geschäftswelt zu fördern. Eine Gelegenheit für Sie, Ihre Anliegen und Ihre Unternehmensvisionen vorzutragen.

TECH hilft den Studenten, ihr Talent am Ende dieses Programms der Welt zu zeigen.



Multikultureller Kontext

Ein Studium bei TECH bietet den Studenten eine einzigartige Erfahrung. Sie werden in einem multikulturellen Kontext studieren. In einem Programm mit einer globalen Vision, dank derer Sie die Arbeitsweise in verschiedenen Teilen der Welt kennenlernen und die neuesten Informationen sammeln können, die am besten zu Ihrer Geschäftsidee passen.

Unsere Studenten kommen aus mehr als 200 Ländern.

TECH strebt nach Exzellenz und hat zu diesem Zweck eine Reihe von Merkmalen, die sie zu einer einzigartigen Universität machen:



Analyse

TECH erforscht die kritische Seite des Studenten, seine Fähigkeit, Dinge zu hinterfragen, seine Problemlösungsfähigkeiten und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten.



Akademische Spitzenleistung

TECH bietet den Studenten die beste Online-Lernmethodik an. Die Universität kombiniert die Relearning-Methode (die international am besten bewertete postgraduale Lernmethodik) mit Fallstudien. Tradition und Avantgarde in einem schwierigen Gleichgewicht, und das im Rahmen des anspruchsvollsten akademischen Weges.



Skaleneffekt

TECH ist die größte Online-Universität der Welt. Sie verfügt über ein Portfolio von mehr als 10.000 Hochschulabschlüssen. Und in der neuen Wirtschaft, **Volumen + Technologie = disruptives Preisniveau**. Damit stellen wir sicher, dass das Studium nicht so kostspielig ist wie an einer anderen Universität.



Lerne mit den Besten

Das TECH-Lehrerteam erklärt im Unterricht, was sie in ihren Unternehmen zum Erfolg geführt hat, und arbeitet dabei in einem realen, lebendigen und dynamischen Kontext. Lehrkräfte, die sich voll und ganz dafür einsetzen, Ihnen eine hochwertige Spezialisierung zu bieten, die es die es den Studenten ermöglichen, in Ihrer Karriere voranzukommen und sich in der Geschäftswelt zu profilieren.

Lehrkräfte aus 20 verschiedenen Ländern.



Bei TECH werden Sie Zugang zu den gründlichsten und aktuellsten Fallstudien der akademischen Welt haben"

03

Warum unser Programm?

Die Teilnahme am TECH-Programm bedeutet eine Vervielfachung Ihrer Chancen auf beruflichen Erfolg im Bereich der höheren Unternehmensführung.

Es ist eine Herausforderung, die Anstrengung und Hingabe erfordert, aber die Tür zu einer vielversprechenden Zukunft öffnet. Die Studenten werden von den besten Lehrkräften und mit den flexibelsten und innovativsten Lehrmethoden unterrichtet.



“

Wir verfügen über das renommierteste Lehrpersonal und den umfassendsten Lehrplan auf dem Markt, so dass wir Ihnen eine Ausbildung auf höchstem akademischen Niveau bieten können”

Dieses Programm bietet eine Vielzahl von beruflichen und persönlichen Vorteilen, darunter die folgenden:

01

Einen deutlichen Schub für die Karriere des Studenten

Ein Studium bei TECH bietet den Studenten, Ihre Zukunft selbst in die Hand zu nehmen und Ihr volles Potenzial zu entfalten. Durch die Teilnahme an unserem Programm erwerben Sie in kurzer Zeit die notwendigen Fähigkeiten, um Ihre berufliche Laufbahn positiv zu verändern.

70% der Teilnehmer an dieser Spezialisierung erreichen in weniger als 2 Jahren eine positive Veränderung in ihrer Karriere.

02

Sie werden eine strategische und globale Vision des Unternehmens entwickeln

TECH bietet einen detaillierten Überblick über das allgemeine Management, um zu verstehen, wie sich jede Entscheidung auf die verschiedenen Funktionsbereiche des Unternehmens auswirkt.

Unsere globale Vision des Unternehmens wird Ihre strategische Vision verbessern.

03

Sie werden sich in der Unternehmensführung fest etablieren

Ein Studium an der TECH öffnet die Türen zu einem beruflichen Panorama von großer Bedeutung, so dass sich die Studenten als hochrangige Führungskräfte mit einem umfassenden Blick auf das internationale Umfeld positionieren können.

Sie werden mehr als 100 reale Fälle aus dem Bereich der Unternehmensführung bearbeiten.

04

Sie werden neue Aufgaben übernehmen

Während des Programms werden die neuesten Trends, Entwicklungen und Strategien vorgestellt, damit die Studenten ihre berufliche Tätigkeit in einem sich verändernden Umfeld ausüben können.

45% der Auszubildenden werden intern befördert.

05

Sie haben Zugang zu einem leistungsfähigen Netzwerk von Kontakten

TECH vernetzt seine Studenten, um ihre Chancen zu maximieren. Studenten mit den gleichen Sorgen und den Wunsch zu wachsen. So wird es möglich sein, Partner, Kunden und oder Lieferanten zu teilen.

Sie werden ein Netz von Kontakten finden, das für Ihre berufliche Entwicklung unerlässlich ist.

06

Rigorese Entwicklung von Unternehmensprojekten

Der Student wird eine tiefgreifende strategische Vision erlangen, die ihm helfen wird, sein eigenes Projekt unter Berücksichtigung der verschiedenen Bereiche des Unternehmens zu entwickeln.

20% unserer Studenten entwickeln ihre eigene Geschäftsidee.

07

Verbessern Sie *Soft Skills* und Führungsqualitäten

TECH hilft den Studenten, ihr erworbenes Wissen anzuwenden und weiterzuentwickeln und ihre zwischenmenschlichen Fähigkeiten zu verbessern, damit sie zu Führungskräften werden, die etwas bewirken.

Verbessern Sie Ihre Kommunikation- und Führungsfähigkeiten und bringen Sie Ihre Karriere in Schwung.

08

Sie werden Teil einer exklusiven Gemeinschaft sein

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Teil einer Gemeinschaft von Elite-Managern, großen Unternehmen, renommierten Institutionen und qualifizierten Professoren der renommiertesten Universitäten der Welt zu werden. Die TECH Technologische Universität Community.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich mit einem Team von international anerkannten Lehrern zu spezialisieren.

04 Ziele

TECH garantiert eine qualitativ hochwertige Weiterbildung, die den aktuellen Arbeitsanforderungen entspricht. Aus diesem Grund ist der Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie perfekt für diese Anforderungen geeignet. In jeder Unterrichtseinheit wird der Student sein Wissen über Schlüsselaspekte wie das emotionale Verhalten von Lebensmitteln im Zusammenhang mit dem Gedächtnis und die Art und Weise, wie diese neue neuronale Verbindungen im Gehirn geschaffen werden, erweitern. Hinzu kommt das Ziel, Fachleuten zu helfen, ein höheres Maß an Kompetenz und Kontrolle zu erlangen. Ein Ziel, das am Ende des Programms als selbstverständlich angesehen werden kann, mit einem Programm von hoher Intensität und Präzision.



“

Die Labortechniken können Ihnen dabei helfen, Gerichte zu kreieren, die auf der Höhe der molekularen Küche sind und Ihnen helfen, Ihre berufliche Karriere voranzutreiben"

**TECH macht sich die Ziele seiner Studenten zu eigen.
Wir arbeiten zusammen, um sie zu erreichen.**

Der **Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie** wird den Studenten zu Folgendem befähigen: zu Folgendem:

01

Identifizieren, wie emotionales Verhalten und seine Vergänglichkeit im Geist biochemisch mit dem neuronalen Mechanismus verbunden sind, der "Erinnerungen" und "Erfahrungen" erzeugt

04

Kennen der anwendbaren Techniken zur Veredelung/Verbesserung von natürlichen Rohstoffen, die als Aromakomponenten verwendet werden

02

Verstehen, wie die neuronalen Prozesse, die zur Bildung von Erinnerungen führen, mit Geschmacksreizen verbunden sind

05

Bestimmen der Dosierung der Aromen in der Küche

03

Identifizieren von Rohstoffen natürlichen Ursprungs, die als Aromakomponenten verwendet werden

06

Identifizieren von geeigneten Trägern von Aromen in der Küche

07

Kennen der Komplementarität von Empfindungen und Aromen in der Küche

10

Hervorheben erwünschter Geschmacksnoten durch den Einsatz von Geschmacks-Neuromodulatoren

08

Verstehen der Anwendungen von Labortechniken bei der Lebensmittelzubereitung

11

Identifizieren der neuronalen Prozesse, die durch Geschmacksrichtungen beeinflusst werden

09

Modulieren/Beseitigen unerwünschter Noten in Lebensmitteln durch den Einsatz von Aromamodulatoren

12

Manipulation von Erinnerungen und affektiven Empfindungen durch Geschmacksdesign

05

Struktur und Inhalt

Dieser Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie garantiert jederzeit Exzellenz und Qualität und verfügt über eine 100%ige Online-Qualifizierung, die den Studenten das aktuellste Wissen in diesem Bereich vermittelt. So erhalten sie ein komplettes und gut strukturiertes Programm, um die emotionale Komponente von Lebensmitteln und ihre Beziehung zu neuen synaptischen Verbindungen zu erkennen. Gleichzeitig wird ihnen der richtige Weg zur Auswahl hochwertiger Rohstoffe natürlichen Ursprungs gezeigt. Während der 6 Monate des Studiengangs können die Studenten auf eine einzigartige und anregende Weise lernen.



“

Identifizieren Sie die neuronalen Prozesse, die von Aromen beeinflusst werden und kreieren Sie ein gastronomisches Projekt, das mit etablierten Standards bricht”

Lehrplan

Die Kreativität in der Küche ist für die Gäste von heute von großem Interesse. Dies hat Profis dazu gebracht, neue Techniken zu entwickeln, um Gerichte und Menüs zu kreieren, die über die bekannten Grenzen hinausgehen. Mit diesem Universitätsexperten werden die Studenten in der Lage sein, die notwendigen Kompetenzen in dieser Hinsicht zu erwerben. Ein sehr umfassender Ansatz, der auf der Grundlage der Anforderungen entwickelt wurde, die die reale Praxis in der täglichen Arbeit erfordert, so dass jedes der angesprochenen Themen dazu führt, dass sie neue Kenntnisse und Erfahrungen von klarem und realem Nutzen erwerben.

In jeder Unterrichtseinheit werden die Studenten ihre Fähigkeiten entwickeln, Rohstoffe natürlichen Ursprungs zu identifizieren, die den Geschmack der verschiedenen Kombinationen verbessern. Es ist auch wichtig, die Techniken zu kennen, mit denen diese Lebensmittel veredelt und verbessert werden. Im Laufe des Kurses erhalten die Studenten einen breiteren Einblick in die Labortechniken, die bei der Zubereitung neuer Gerichte und Menüs eingesetzt wurden.

Das Dozententeam des Programms besteht aus führenden Fachleuten, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen. Darüber hinaus sind weitere anerkannte Fachleute an der Konzeption und Ausarbeitung beteiligt, die das Programm auf interdisziplinäre Weise vervollständigen. Dozenten mit einer Berufung, die Ihnen den nötigen Impuls geben, um sich zu entwickeln.

Dieser Universitätsexperte erstreckt sich über 6 Monate und ist in 6 Module unterteilt:

Modul 1.

Grundlegende Erforschung der evolutionären Auswirkungen von Lebensmitteln

Modul 2.

Natürliche Rohstoffe, die als Aromen verwendet werden

Modul 3.

Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche

Modul 4.

Molekularküche

Modul 5.

Neuromodulatoren in der Küche als Geschmacksverstärker für Lebensmittel

Modul 6.

Affektive Aromen



Wo, wann und wie wird unterrichtet?

TECH bietet die Möglichkeit, diesen Universitätsexperten in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie vollständig online zu absolvieren. Während der 6-monatigen Spezialisierung wird der Student jederzeit auf alle Inhalte dieses Programms zugreifen können, was ihm die Möglichkeit gibt, seine Studienzzeit selbst zu verwalten.

Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Bildungserfahrung, um Ihre berufliche Entwicklung voranzutreiben und den endgültigen Sprung zu schaffen.

Modul 1. Grundlegende Erforschung der evolutionären Auswirkungen von Lebensmitteln

- | | | | |
|--|-----------------------|---|--------------------------------|
| 1.1. Einführung in die Neurogastronomie | 1.2. Neuromodulatoren | 1.3. Geruchskommunikation und neurokognitive Muster | 1.4. Geschmacksmerkmale: Farbe |
| 1.5. Wertschätzung und Textur des Geschmacks | | | |

Modul 2. Öle

- | | | | |
|---------------------|---|---------------------------------------|---|
| 2.1. Ätherische Öle | 2.2. Rektifikation von verarbeiteten ätherischen Ölen | 2.3. Flüssige Extrakte und Farbstoffe | 2.4. Feste Extrakte |
| 2.5. Ausscheidungen | 2.6. Konkret | 2.7. Absolutes | 2.8. Konzentrierte und aufgelöste Fruchtsäfte |

Modul 3. Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------------------|---|-------------------------|
| 3.1. Aromen in der Küche | 3.2. Zubereitung von Lebensmitteln | 3.3. Aktuelle Techniken zur Anwendung von Aromen in der Küche | 3.4. Lebensmittelmatrix |
| 3.5. Gewürze und Würzmittel | | | |

Modul 4. Molekularküche

4.1. Einführung in die Molekularküche	4.2. Techniken: direkte Sphärisfizierung	4.3. Techniken: indirekte Sphärisfizierung	4.4. Techniken: Schäume
4.5. Techniken: flüssiger Stickstoff	4.6. Techniken: Gelieren	4.7. Rezepte	

Modul 5. Neuromodulatoren als Geschmacksverstärker für Lebensmittel

5.1. Verbessern des Geschmacks und fixieren der Lebensmittel mit modulierenden Zuckern	5.2. Blocker für unerwünschte Süßstoff-, Konservierungsmittel- und medizinische Noten	5.3. Säureblocker	5.4. Omega-Blocker
5.5. Sojablocker	5.6. Verstärkung der süßen und pikanten Noten		

Modul 6. Affektive Aromen

6.1. Eine der größten Herausforderungen heute: Sich zu erinnern heißt, wieder zu leben	6.2. Fruchtaromen und ihre affektiven Reaktionen	6.3. Kirsche und Schokolade als Generatoren von Gefühlen und Leidenschaften	6.4. Exotische und tropische Früchte, die Spaß und Partystimmung hervorrufen
6.5. Weihnachtsstimmung	6.6. Mexikanische Gastronomie. Nationaler Stolz	6.7. Bedeutung des Heraufbeschwörens von Ereignissen, Begebenheiten oder Informationen, die in der Vergangenheit gespeichert sind	

06 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Die TECH Wirtschaftsschule verwendet die Fallstudie, um alle Inhalte zu kontextualisieren

Unser Programm bietet eine revolutionäre Methode zur Entwicklung von Fähigkeiten und Kenntnissen. Unser Ziel ist es, Kompetenzen in einem sich wandelnden, wettbewerbsorientierten und sehr anspruchsvollen Umfeld zu stärken.

“

Mit TECH werden Sie eine Art des Lernens erleben, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt”



Dieses Programm bereitet Sie darauf vor, geschäftliche Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu meistern und Ihr Unternehmen erfolgreich zu machen.



Unser Programm bereitet Sie darauf vor, sich neuen Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu stellen und in Ihrer Karriere erfolgreich zu sein.

Eine innovative und andersartige Lernmethode

Dieses TECH-Programm ist eine intensive Spezialisierung, die von Grund auf neu geschaffen wurde, um Managern Herausforderungen und Geschäftsentscheidungen auf höchstem Niveau zu bieten, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. Dank dieser Methodik wird das persönliche und berufliche Wachstum gefördert und ein entscheidender Schritt in Richtung Erfolg gemacht. Die Fallmethode, die Technik, die diesem Inhalt zugrunde liegt, gewährleistet, dass die aktuellste wirtschaftliche, soziale und geschäftliche Realität berücksichtigt wird.

“

Sie werden durch gemeinschaftliche Aktivitäten und reale Fälle lernen, komplexe Situationen in realen Geschäftsumgebungen zu lösen“

Die Fallmethode ist das am weitesten verbreitete Lernsystem an den besten Wirtschaftsschulen der Welt, und das schon so lange, wie es sie gibt. Die Fallmethode wurde 1912 entwickelt, damit die Jurastudenten das Recht nicht nur anhand theoretischer Inhalte erlernen, sondern ihnen reale, komplexe Situationen vorlegen, damit sie fundierte Entscheidungen treffen und Werturteile darüber fällen können, wie diese zu lösen sind. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt.

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten Situation tun? Mit dieser Frage konfrontieren wir Sie in der Fallmethode, einer handlungsorientierten Lernmethode. Während des gesamten Programms werden Sie mit mehreren realen Fällen konfrontiert. Sie müssen Ihr gesamtes Wissen integrieren, recherchieren, argumentieren und Ihre Ideen und Entscheidungen verteidigen.

Relearning Methodik

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.

Unser Online-System ermöglicht es Ihnen, Ihre Zeit und Ihr Lerntempo zu organisieren und an Ihren Zeitplan anzupassen. Sie können die Inhalte von jedem festen oder mobilen Gerät mit Internetanschluss abrufen.

Bei TECH lernen Sie mit einer hochmodernen Methodik, die darauf ausgerichtet ist, die Führungskräfte der Zukunft auszubilden. Diese Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, wird Relearning genannt.

Unsere Wirtschaftsschule ist die einzige spanischsprachige Schule, die für die Anwendung dieser erfolgreichen Methode zugelassen ist. Im Jahr 2019 ist es uns gelungen, die Gesamtzufriedenheit unserer Studenten (Qualität der Lehre, Qualität der Materialien, Kursstruktur, Ziele...) in Bezug auf die Indikatoren der besten Online-Universität in Spanisch zu verbessern.



In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch. Mit dieser Methode wurden mehr als 650.000 Hochschulabsolventen mit beispiellosem Erfolg in so unterschiedlichen Bereichen wie Biochemie, Genetik, Chirurgie, internationales Recht, Managementfähigkeiten, Sportwissenschaft, Philosophie, Recht, Ingenieurwesen, Journalismus, Geschichte, Finanzmärkte und -Instrumente ausgebildet. Dies alles in einem sehr anspruchsvollen Umfeld mit einer Studentenschaft mit hohem sozioökonomischem Profil und einem Durchschnittsalter von 43,5 Jahren.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

Nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen der Neurowissenschaften wissen wir nicht nur, wie wir Informationen, Ideen, Bilder und Erinnerungen organisieren, sondern auch, dass der Ort und der Kontext, in dem wir etwas gelernt haben, von grundlegender Bedeutung dafür sind, dass wir uns daran erinnern und es im Hippocampus speichern können, um es in unserem Langzeitgedächtnis zu behalten.

Auf diese Weise sind die verschiedenen Elemente unseres Programms im Rahmen des so genannten neurokognitiven kontextabhängigen E-Learnings mit dem Kontext verbunden, in dem der Teilnehmer seine berufliche Praxis entwickelt.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt.

Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Praxis der Managementfähigkeiten

Sie werden Aktivitäten durchführen, um spezifische Managementfähigkeiten in jedem Fachbereich zu entwickeln. Praktiken und Dynamiken zum Erwerb und zur Entwicklung der Fähigkeiten und Fertigkeiten, die ein leitender Angestellter im Rahmen der Globalisierung, in der wir leben, entwickeln muss.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Fallstudien

Sie werden eine Auswahl der besten Fallstudien vervollständigen, die speziell für diese Qualifizierung ausgewählt wurden. Fälle, die von den besten Experten in Senior Management der internationalen Szene präsentiert, analysiert und betreut werden.



Interaktive Zusammenfassungen

Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

Dieses einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



07

Profil unserer Studenten

Der Universitätsexperte richtet sich an Hochschulabsolventen, die zuvor einen der folgenden Studiengänge im Bereich der Lebensmittelindustrie abgeschlossen haben: Flavorist, Lebensmittelingenieur, Lebensmittelchemiker und Ingenieur für industrielle Biochemie.

Die Vielfalt der Teilnehmer mit unterschiedlichen akademischen Profilen und mehreren Nationalitäten macht den multidisziplinären Ansatz dieses Programms aus.

Das Programm steht auch Fachleuten mit einem Hochschulabschluss in einem beliebigen Bereich und zwei Jahren Berufserfahrung in diesem Berufsfeld offen.



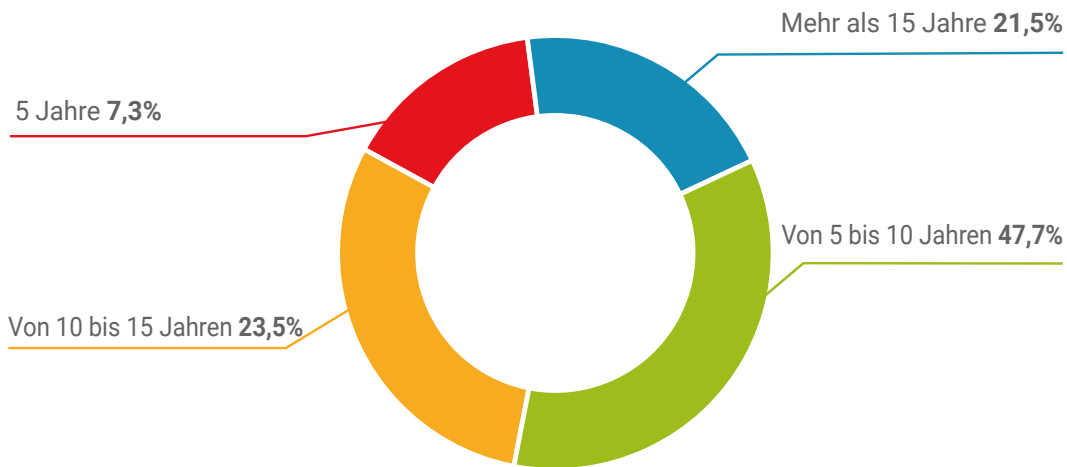
“

Wenn Sie Erfahrung im Bereich des Geschmacksdesigns haben und auf der Suche nach einer interessanten Verbesserung Ihrer Karriere sind, während Sie weiterhin arbeiten, ist dieses Programm genau das Richtige für Sie"

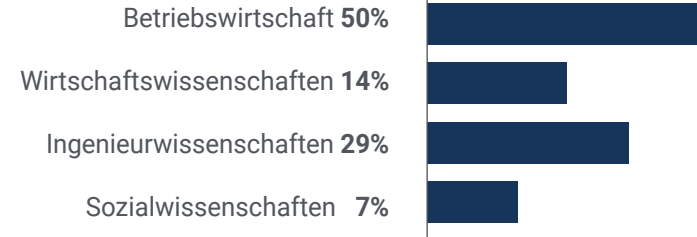
Durchschnittliches Alter

Zwischen **35** und **45** Jahren

Jahre der Erfahrung



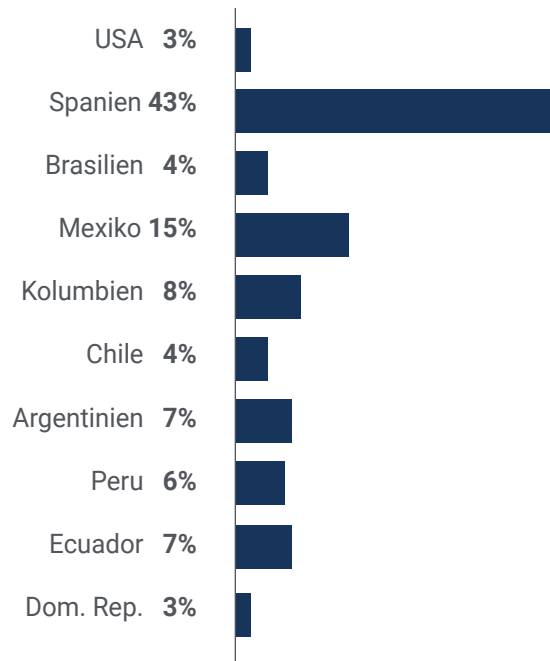
Ausbildung



Akademisches Profil



Geografische Verteilung



Alejandra Tapia

Chefköchin und Expertin in molekularer Küche

"Nach der Teilnahme an diesem Programm war es mir möglich, mein eigenes Menü zu kreieren. Ich habe ein besseres Verständnis dafür, wie Essen eine emotionale und neuronale Wirkung auf Menschen haben kann. Und wie die Wissenschaft es mir ermöglicht, Gerichte zu kreieren, die erfinderisch, neuartig und anders sind. Eine hervorragende Möglichkeit, mein berufliches Profil zu verbessern"

08

Kursleitung

Um die Fähigkeiten der Studenten in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie zu verbessern, ist es wichtig, über ein Dozententeam zu verfügen, das die Exzellenz der Inhalte garantiert. Somit verfügt dieser Universitätsexperte über eine dynamische und praktische Gruppe von Flavoristen, industriellen Biochemikern, Chemieingenieuren und anderen Fachleuten, die den Studenten ihr gesamtes Wissen und ihre Erfahrung zur Verfügung stellen. Sie haben somit die Gewissheit und das Vertrauen, das umfassendste und effektivste Wissen auf dem Markt zu erhalten und es in ihrem beruflichen Umfeld in die Praxis umzusetzen.



“

Eine Gruppe von ausgewählten Experten garantiert die Qualität der vermittelten Inhalte und damit die Exzellenz des Studenten"

Leitung



Hr. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Technische Leitung von ETADAR, Labor für Geschmacksentwicklung des multinationalen Unternehmens DEIMAN
- ♦ Er verfügt über 40 Jahre Erfahrung als leitender internationaler Aromatiker beim IFF Mexiko sowie in den Niederlanden und den Vereinigten Staaten
- ♦ In seiner Laufbahn hat er Aromen für die Segmente Molkereiprodukte, Backwaren, Süßwaren, Getränke und Salzgebäck kreiert und entwickelt
- ♦ Senior Flavorist und Senior Engineer und Masterstudiengang in Biochemie vom Technologischen Institut und Höhere Studien Monterrey, Mexiko
- ♦ Im Laufe seiner Karriere hat er zahlreiche Vorträge gehalten, u. a. zum Thema "Kreation und Anwendung von Aromen in der Lebensmittelindustrie" an der Universität Durango, "Kreation von Spitzennoten in Zitrusaromen" auf dem Frutech Citrus Symposium, "Kreation von Aromen" in Mexico City oder "Native Flavors" auf dem Food Technology Summit & Expo 2015

Professoren

Hr. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Lebensmittelingenieur
- ♦ Flavorist in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ♦ Masterstudiengang in Qualität und angewandter Statistik
- ♦ Anwendungstechnologin, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Labortechniker vom TEC de Monterrey
- ♦ Assistent in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. García Zepeda, Rafael

- ♦ Manager für Gesetzgebung und Normen, DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Spezialisierung in Biotechnologie
- ♦ Industrieller Biochemie-Ingenieur

Hr. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Chemielabortechniker
- ♦ Assistent in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Industrieller Chemieingenieur
- ♦ Flavorist in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Produktionsassistent für Ester bei DEIMAN

Fr. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie, Fakultät für Chemie der UNAM
- ♦ Koordination der Anwendungen und der Bibliothek, ETADAR von DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Universitätskurs in Lebensmittelzusatzstoffen, Fakultät für Chemie, UNAM

Fr. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Rohstoffeinkäuferin, DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Wissenschaftliche Mitarbeiterin bei Projekten am Nationalen Polytechnischen Institut

Fr. Peña García, Maribel

- ♦ Biochemische Ingenieurin
- ♦ Masterstudiengang in Andrologie
- ♦ Lebensmittelspezialistin
- ♦ Anwendungstechnologin, DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Oviedo García, Miguel

- ♦ Klinischer Labortechniker
- ♦ Koordination des DEIMAN Scale-Up, Mexiko-Stadt
- ♦ Inspektor für Qualitätskontrolle, DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Leitung der Qualitätskontrolle, DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Santiago, Miriam

- ♦ Flavorist in der Entwicklung ETADAR by DEIMAN
- ♦ Anwendungstechnologe für Öle und Aromen, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Anwendungstechnologe für Öle und Essenz

Fr. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ♦ Koordination der sensorischen Bewertung, DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Anwendungstechnologin, DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Hochschulabschluss in Kommunikationswissenschaften
- ♦ Spezialistin für Werbekommunikation und Verbraucheranalyse
- ♦ Marketing Manager, DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Universitätskurs bei Innovate MKT

Fr. Orozco López, Déborah María

- ♦ Hochschulabschluss in Grafik- und Kommunikationsdesign
- ♦ Marketing-Analystin, Abteilung Industrie, DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ♦ Wirtschaftsingenieurin
- ♦ Projektkoordination bei DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Curiel Montegudo, José Luis

- ♦ Ingenieur für Lebensmittelchemie
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- ♦ Professor an der Universität Claustro de Sor Clara, Mexiko-City

Hr. Orozco, Juan Carlos

- ♦ Küchenchef im Meliá Cohiba
- ♦ Universitätskurs in Gastronomie, Iberoamerikanische Universität von Leon Gto, Quintana Roo, México

09

Auswirkung auf Ihre Karriere

TECH ist sich bewusst, dass die Teilnahme an einem Programm mit diesen Merkmalen eine große wirtschaftliche, berufliche und natürlich auch persönliche Investition darstellt.

Das oberste Ziel dieser großen Anstrengung muss es sein, berufliches Wachstum zu erreichen.



“

Sorgen Sie für eine positive Veränderung in Ihrer Karriere, lernen Sie neue Wege kennen, um Aromen zu kreieren, die bei den Gästen Emotionen wecken"

Wenn Sie Ihren Beruf positiv verändern wollen, wird Ihnen der Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie dabei helfen, dies zu erreichen.

Sind Sie bereit, den Sprung zu wagen?

Es erwartet Sie eine hervorragende berufliche Weiterentwicklung.

Der Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie von TECH ist ein intensives Programm, das Sie auf die Herausforderungen und Geschäftsentscheidungen im Bereich Gastronomie vorbereitet. Das Hauptziel ist es, Ihre persönliche und berufliche Entwicklung zu fördern. Wir helfen Ihnen, erfolgreich zu sein.

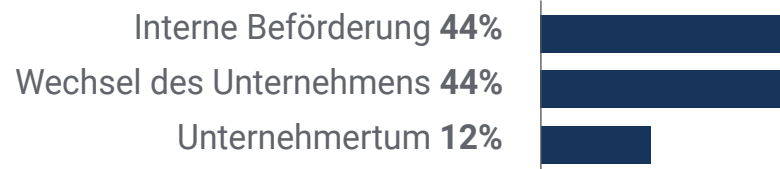
Wenn Sie sich selbst verbessern, eine positive Veränderung auf beruflicher Ebene herbeiführen und sich mit den Besten vernetzen möchten, ist dieses Programm genau das Richtige für Sie.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, sich mit uns zu spezialisieren und Sie werden merken, wie Sie die angestrebte Verbesserung erreichen.

Zeit für Veränderungen



Art der Änderung



Verbesserung der Gehälter

Der Abschluss dieses Programms führt zu einer Gehaltserhöhung von mehr als **25,28%** für unsere Auszubildenden.



10

Vorteile für Ihr Unternehmen

Der Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie trägt dazu bei, die Talente des Unternehmens durch die Fortbildung hochrangiger Führungskräfte auf ihr maximales Potenzial zu heben.

Die Teilnahme an diesem Programm ist eine einmalige Gelegenheit, ein leistungsfähiges Kontaktnetz zu knüpfen, um künftige Geschäftspartner, Kunden oder Lieferanten zu finden.



“

Das Verhalten von Chemikalien bei der Kombination von Lebensmitteln zu bestimmen, ist die wichtigste Fähigkeit eines jeden Flavoristen. Die Spezialisierung auf Aromen ist eine Voraussetzung, um Ihre kulinarischen Fähigkeiten zu verbessern”

Die Entwicklung und Bindung von Talenten in Unternehmen ist die beste langfristige Investition.

01

Wachsendes Talent und intellektuelles Kapital

Die Fachkraft wird neue Konzepte, Strategien und Perspektiven in das Unternehmen einbringen, die relevante Veränderungen bewirken können.

02

Bindung von Führungskräften mit hohem Potenzial und Vermeidung der Abwanderung von Fachkräften

Dieses Programm stärkt die Verbindung zwischen dem Unternehmen und der Führungskraft und eröffnet neue Wege für die berufliche Entwicklung innerhalb des Unternehmens.

03

Aufbau von Akteuren des Wandels

Sie werden in der Lage sein, in unsicheren und krisenhaften Zeiten Entscheidungen zu treffen und der Organisation zu helfen, Hindernisse zu überwinden.

04

Verbesserte Möglichkeiten zur internationalen Expansion

Dank dieses Programms wird das Unternehmen mit den wichtigsten Märkten der Weltwirtschaft in Kontakt kommen.

05

Entwicklung eigener Projekte

Der Experte kann an einem realen Projekt arbeiten oder neue Projekte im Bereich FuE oder Business Development seines Unternehmens entwerfen.

06

Gesteigerte Wettbewerbsfähigkeit

Dieses Programm wird die Studenten mit den notwendigen Fähigkeiten ausstatten, um neue Herausforderungen anzunehmen und so die Organisation voranzubringen.



11

Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm
erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren
Universitätsabschluss ohne lästige
Reisen oder Formalitäten”*

Dieser **Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätsexperte in Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **850 Std.**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.



Universitätsexperte Geschmacksdesign Angewandt auf die Gastronomie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätsexperte

Geschmacksdesign Angewandt
auf die Gastronomie

