Máster Título Propio
Diseño de Sabores

MDS



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Máster Título Propio
Diseño de Sabores

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **12 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **1.500 h.**
Dirigido a: **titulados superiores y profesionales con experiencia en áreas logísticas.**
Acceso web: **www.techtitute.com/escuela-de-negocios/master/master-diseno-sabores**

Índice

01 Bienvenida — pág. 4

02 ¿Por qué estudiar en TECH? — pág. 6

03 ¿Por qué nuestro programa? — pág. 10

04 Objetivos — pág. 14

05 Competencias — pág. 20

06 Estructura y contenido — pág. 26

07 Metodología — pág. 34

08 Perfil de nuestros alumnos — pág. 42

09 Dirección del curso — pág. 46

10 Impacto para tu carrera — pág. 52

11 Beneficios para tu empresa — pág. 56

12 Titulación — pág. 60

01

Bienvenida

Actualmente, la gastronomía pasa por un momento de cambios significativos. El consumidor exige que se realice un trabajo que incorpore no solo la calidad, sino la innovación en los platos. La figura del diseñador de sabores también ha cambiado a lo largo de los años. Ahora se encuentra más consciente de las nuevas tendencias, destacándose por tener conocimientos bioquímicos y gastronómicos. En consecuencia, el programa de Diseño de Sabores ofrece de forma exclusiva la oportunidad de incorporar de manera dinámica la teoría y práctica de esta profesión.



Máster Título Propio en Diseño de Sabores.
TECH Universidad Tecnológica



El diseñador de sabores se ha convertido en un miembro indispensable de los equipos gastronómicos. Asume este nuevo reto profesional y comprende los conceptos de bioquímica que te ayudarán a desarrollar nuevos proyectos"

02

¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor escuela de negocio 100% online del mundo. Somos una escuela de negocios de élite, con un modelo de máxima exigencia académica. Un centro de alto rendimiento internacional, de entrenamiento intensivo en habilidades directivas.





Somos una universidad a la vanguardia tecnológica y ponemos todos nuestros recursos a tu alcance para que logres el éxito empresarial"

En TECH Universidad Tecnológica

Innovación

La universidad ofrece un modelo de aprendizaje en línea que combina la última tecnología educativa con el máximo rigor pedagógico. Un método único con el mayor reconocimiento internacional que aportará las claves para que el alumno pueda desarrollarse en un mundo en constante cambio, donde la innovación debe ser la apuesta esencial de todo empresario.

"Caso de Éxito Microsoft Europa" por incorporar en los programas un novedoso sistema de multivídeo interactivo.

Máxima exigencia

El criterio de admisión de TECH no es económico. No se necesita realizar una gran inversión para estudiar en esta universidad. Eso sí, para titularse en TECH, se podrán a prueba los límites de inteligencia y capacidad del alumno. El listón académico de esta institución es muy alto...

95% | **de los alumnos de TECH finaliza sus estudios con éxito**

Networking

En TECH participan profesionales de todos los países del mundo, de tal manera que el alumno podrá crear una gran red de contactos útil para su futuro.

+100.000 **directivos capacitados cada año**

+200 **nacionalidades distintas**

Empowerment

El alumno crecerá de la mano de las mejores empresas y de profesionales de gran prestigio e influencia. TECH ha desarrollado alianzas estratégicas y una valiosa red de contactos con los principales actores económicos de los 7 continentes.

+500 | **acuerdos de colaboración con las mejores empresas**

Talento

Este programa es una propuesta única para sacar a la luz el talento del estudiante en el ámbito empresarial. Una oportunidad con la que podrá dar a conocer sus inquietudes y su visión de negocio.

TECH ayuda al alumno a enseñar al mundo su talento al finalizar este programa.

Contexto Multicultural

Estudiando en TECH el alumno podrá disfrutar de una experiencia única. Estudiará en un contexto multicultural. En un programa con visión global, gracias al cual podrá conocer la forma de trabajar en diferentes lugares del mundo, recopilando la información más novedosa y que mejor se adapta a su idea de negocio.

Los alumnos de TECH provienen de más de 200 nacionalidades.



Aprende con los mejores

El equipo docente de TECH explica en las aulas lo que le ha llevado al éxito en sus empresas, trabajando desde un contexto real, vivo y dinámico. Docentes que se implican al máximo para ofrecer una especialización de calidad que permita al alumno avanzar en su carrera y lograr destacar en el ámbito empresarial.

Profesores de 20 nacionalidades diferentes.

En TECH tendrás acceso a los análisis de casos más rigurosos y actualizados del panorama académico"

TECH busca la excelencia y, para ello, cuenta con una serie de características que hacen de esta una universidad única:

Análisis

En TECH se explora el lado crítico del alumno, su capacidad de cuestionarse las cosas, sus competencias en resolución de problemas y sus habilidades interpersonales.

Excelencia académica

En TECH se pone al alcance del alumno la mejor metodología de aprendizaje online. La universidad combina el método *Relearning* (metodología de aprendizaje de posgrado con mejor valoración internacional) con el Estudio de Caso. Tradición y vanguardia en un difícil equilibrio, y en el contexto del más exigente itinerario académico.

Economía de escala

TECH es la universidad online más grande del mundo. Tiene un portfolio de más de 10.000 posgrados universitarios. Y en la nueva economía, **volumen + tecnología = precio disruptivo**. De esta manera, se asegura de que estudiar no resulte tan costoso como en otra universidad.

03

¿Por qué nuestro programa?

Realizar el programa de TECH supone multiplicar tus posibilidades de alcanzar el éxito profesional en el ámbito de la alta dirección empresarial.

Es todo un reto que implica esfuerzo y dedicación, pero que te abre las puertas a un futuro prometedor. Aprenderás de la mano del mejor equipo docente y con la metodología educativa más flexible y novedosa.





Contamos con el más prestigioso cuadro docente y el temario más completo del mercado, lo que nos permite ofrecerte una capacitación de alto nivel académico"

Este programa te aportará multitud de ventajas laborales y personales, entre ellas destacamos las siguientes:

01

Dar un impulso definitivo a la carrera del alumno

Te brindamos la oportunidad de tomar las riendas de tu futuro y desarrollar todo tu potencial. Con la realización de nuestro programa adquirirás las competencias necesarias para lograr un cambio positivo en tu carrera en poco tiempo.

El 70% de los participantes de esta especialización logra un cambio positivo en su carrera en menos de 2 años.

02

Desarrollar una visión estratégica y global de la empresa

Te ofrecemos una profunda visión de dirección general para entender cómo afecta cada decisión a las distintas áreas funcionales de la empresa.

Nuestra visión global de la empresa mejorará tu visión estratégica.

03

Consolidar al alumno en la alta gestión empresarial

Te abrimos las puertas a un panorama profesional a tu altura como directivo de alto nivel, con una amplia visión del entorno internacional.

Trabajarás más de 100 casos reales de alta dirección.

04

Asumir nuevas responsabilidades

Te mostramos las últimas tendencias, avances y estrategias para llevar a cabo tu labor profesional en un entorno cambiante.

El 45% de los alumnos consigue ascender en su puesto de trabajo por promoción interna.

05

Acceso a una potente red de contactos

Te relacionamos con personas como tú. Con tus mismas inquietudes y ganas de crecer. Comparte socios, clientes o proveedores.

Encontrarás una red de contactos imprescindible para tu desarrollo profesional.

06

Desarrollar proyectos de empresa de una forma rigurosa

Obtendrás una profunda visión estratégica que te ayudará a desarrollar tu propio proyecto, teniendo en cuenta las diferentes áreas de la empresa.

El 20% de nuestros alumnos desarrolla su propia idea de negocio.

07

Mejorar *soft skills* y habilidades directivas

Te ayudamos a aplicar y desarrollar los conocimientos adquiridos y mejorar en tus habilidades interpersonales para ser un líder que marque la diferencia.

Mejora tus habilidades de comunicación y liderazgo y da un impulso a tu profesión.

08

Formar parte de una comunidad exclusiva

Te brindamos la oportunidad de formar parte de una comunidad de directivos de élite, grandes empresas, instituciones de renombre y profesores cualificados procedentes de las universidades más prestigiosas del mundo: la comunidad TECH Universidad Tecnológica.

Te damos la oportunidad de especializarte con un equipo de profesores de reputación internacional.

04

Objetivos

En TECH se forman profesionales con una alta cualificación para manejar cualquier situación a nivel laboral. Con el Máster Título Propio en Diseño de Sabores, el estudiante verá potenciado su nivel comprendiendo mejor las composiciones bioquímicas de los alimentos que le ayudará a determinar el comportamiento de ciertos químicos aromáticos de los alimentos. Esto se complementa con el objetivo de ayudar a los profesionales a acceder a un nivel de competencia y control mucho mayor. Una meta que, al finalizar el programa, podrás dar por adquirida, con un curso de alta intensidad y precisión.





Obtén nuevas herramientas que te permitirán potencializar tus habilidades de creatividad e innovación de nuevos sabores y platos que agraden a los paladares más exigentes”

TECH hace suyos los objetivos de sus alumnos. Trabajan conjuntamente para conseguirlos.

El **Máster Título Propio en Diseño de Sabores** capacitará al alumno para:

01 Definir y clasificar los sabores

02 Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante

03 Determinar el comportamiento de los químicos aromáticos dentro de la matriz del alimento, y todas las reacciones producidas durante los procesos de preparación de los mismos

04 Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos



05 Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial

06 Definir las diferencias entre aceites esenciales, tanto de frutos como de vegetales y especias, plantas aromáticas y perfiles animálicos



07 Determinar el uso de las cromatografías para generar sabores

08 Obtener nuevas herramientas que le permitirán potencializar sus habilidades de creatividad e innovación

09 Desarrollar y aplicar un sabor, viviendo la experiencia y desarrollo cronológico del proceso creativo

10 Analizar y evaluar sensorialmente un producto terminado, para que satisfaga las exigencias del consumidor actual a través de ensayos y ejercicios

11 Identificar cómo el comportamiento emocional y su temporalidad ocurren en la mente, ligados bioquímicamente al mecanismo neuronal generando "memorias" y "vivencias"

12 Identificar las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor

13 Conocer las técnicas aplicables para la purificación/ mejoramiento de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor

14 Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina



15 Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina

16 Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina



17 Modular/eliminar notas indeseables en los alimentos a través del uso de moduladores del sabor

18 Resaltar notas de sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor

19 Identificar los procesos neuronales que son afectados a través de los sabores

20 Manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través del Diseño de Sabores

05

Competencias

El desarrollar la creatividad, el interés por nuevas técnicas y procedimientos de la gastronomía es posible si se sigue un programa que cumpla con todas las exigencias de este sector con gran demanda profesional. Un empeño que les empuja a mantenerse siempre en la vanguardia formativa. El Máster Título Propio en Diseño de Sabores le permitirá al profesional adquirir todas las habilidades y competencias necesarias en este sentido. Un planteamiento completísimo, desarrollado basándose en las necesidades que la práctica real exige en el trabajo diario, de manera que cada uno de los temas planteados te lleve a adquirir nuevos conocimientos y experiencias de utilidad clara y real.





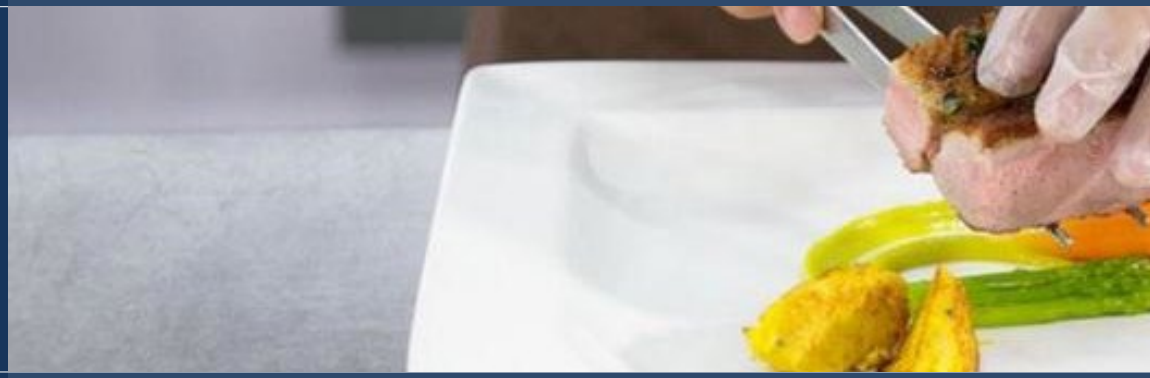
Te ofrecemos los recursos necesarios para que desarrolles las competencias que te permitirán trabajar con éxito en este sector”

01 Aplicar los procesos de creación de sabores en cocina

02 Saber utilizar las técnicas innovadoras en creación de sabores

03 Manejar la cocina molecular y la química de sabores

04 Ser capaz de definir y clasificar sabores



05 Aplicar la regulación normativa en el Diseño de Sabores

06 Usar la mezcla de químicos en el saborizante



07 Acudir a los proveedores principales de químicos aromáticos

08 Reconocer los sabores en función de su química sensorial

09 Generar sabores a través de la cromatografía

10 Crear sabores

11 Aplicar sabores propios usando el ensayo

12 Usar la implicación de las emociones en los sabores

13 Purificar materias primas para usar en la creación de sabores

14 Utilizar vehículos para sabores



15 Dosificar adecuadamente los sabores en cocina



16 Crear platos de cocina molecular

17 Sacar partido en cocina a los neuromoduladores del sabor

18 Crear evocaciones a través de los sabores

06

Estructura y contenido

Con una certificación 100% online, el Máster Título Propio en Diseño de Sabores se adapta a las necesidades del sector y de los estudiantes, así podrán elegir el momento y lugar que mejor se adecue a su disponibilidad, horario e intereses. A lo largo de cada clase, el alumno contará con un programa completo y bien estructurado, permitiéndole aplicar sus conocimientos en la evaluación de nuevas herramientas que le ayudará a potenciar sus habilidades creativas y de innovación. De esta forma, podrá seguir 12 meses de aprendizaje de manera única y estimulante.





Mejora tus habilidades para identificar materias primas de calidad para crear sabores únicos y cautivantes”

Plan de estudios

El Máster Título Propio en Diseño de Sabores es un programa intensivo que prepara a los profesionales para abordar nuevos retos y tomar decisiones transcendentales en sus ambientes laborales. Pensando en favorecer el desarrollo de las competencias creativas de los estudiantes, el temario aborda la definición y clasificación de los sabores, así como las regulaciones que estos deben cumplir para ser servidos al público.

A lo largo de cada clase, irá profundizando en aquellos temas que le ayuden al profesional a explicar la mezcla de químicos aromáticos con ciertos sabores y el comportamiento que tienen dentro de la matriz del alimento. Sin olvidarnos, por supuesto, de los conceptos básicos para la creación de sabores y aromas emocionales. De esta forma, el estudiante podrá conocer las nuevas herramientas que potenciarán su creatividad e innovación.

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales de referencia, que vierten en cada clase la experiencia de su trabajo. Además, participan en su diseño y elaboración, personas de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar. Profesores con vocación que te darán el impulso necesario para crecer.

Este Máster Título Propio se desarrolla a lo largo de 12 meses y se divide en 11 módulos:

Módulo 1	Introducción al estudio de los sabores
Módulo 2	Químicos aromáticos y vehículos
Módulo 3	Bioquímica
Módulo 4	Creación y metodología
Módulo 5	Fundamentos y técnicas
Módulo 6	Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos
Módulo 7	Materias primas naturales empleadas como saborizantes
Módulo 8	Introducción al uso de saborizantes en la cocina
Módulo 9	Cocina molecular
Módulo 10	Neuromoduladores en la cocina como mejorantes de sabor de los alimentos
Módulo 11	Sabores afectivos



¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Máster Título Propio en Diseño de Sabores de manera totalmente online. Durante los 12 meses que dura la especialización, el alumno podrá acceder a todos los contenidos de este programa en cualquier momento, lo que le permitirá autogestionar su tiempo de estudio.

Una experiencia educativa única, clave y decisiva para impulsar tu desarrollo profesional y dar el salto definitivo.

Módulo 1. Introducción al Estudio de los Sabores

1.1. Principio básico de creatividad de sabores	1.2. Rol de los sentidos en la creación de sabores	1.3. Clasificación de los saborizantes: saborizantes artificiales, saborizantes naturales, saborizantes idénticos al natural y WONF	1.4. Normatividad y legislación en saborizantes
1.5. Normatividad y legislación en alimentos	1.6. Cualidades del saborista especializado en área dulce y área salada		

Módulo 2. Químicos Aromáticos y Vehículos

2.1. Clasificación de químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores	2.2. Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los sabores	2.3. *Top Notes*, generadores de sensaciones	2.4. Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores
2.5. Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los sabores	2.6. Estudio de las reacciones de Maillard en los sabores	2.7. Proveedores de químicos aromáticos	

Módulo 3. Bioquímica

3.1. Química de sabores y estructuras y su relación sensorial	3.2. Bioquímica e interacciones con los químicos responsables del sabor	3.3. Aceites esenciales (frutos, vegetales y especias)	3.4. Importancia de las plantas aromáticas
3.5. Complejidad de los perfiles animálicos			

Módulo 4. Creación y Metodología

4.1. Olfacción, clasificación y diferenciación de olor y sabor	4.2. Memorización de olor y sabor	4.3. Creación y metodología básica en el desarrollo de sabores	4.4. Diseño experimental en el desarrollo de sabores
4.5. Interpretación de cromatografías y uso en la creación de sabores			

Módulo 5. Fundamentos y Técnicas			
5.1. Técnicas básicas en el análisis instrumental de sabores	5.2. Notas básicas del sabor	5.3. Evaluación sensorial del sabor	5.4. Metodología en la descripción de sabores
5.5. Aplicación de los sabores creados en diferentes productos terminados	5.6. Aceptabilidad y/o preferencias del consumidor		

Módulo 6. Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos			
6.1. Introducción a la neurogastronomía	6.2. Los neuromoduladores	6.3. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos	6.4. Atributos de los sabores: el color
6.5. La textura y la apreciación del sabor			

Módulo 7. Los Aceites			
7.1. Los aceites esenciales	7.2. Rectificación de aceites esenciales procesados	7.3. Extractos y tintes líquidos	7.4. Extractos sólidos
7.5. Exudados	7.6. Concretos	7.7. Absolutos	7.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 8. Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina			
8.1. Los saborizantes en la cocina	8.2. Preparación de los alimentos	8.3. Técnicas tópicas de aplicación de saborizantes en la cocina	8.4. Matriz del alimento
8.5. Condimentos y sazonadores			

Módulo 9. Cocina Molecular

9.1. Introducción a la cocina molecular	9.2. Técnicas: esferificación directa	9.3. Técnicas: esferificación indirecta	9.4. Técnicas: espumas
9.5. Técnicas: nitrógeno líquido	9.6. Técnicas: gelificaciones	9.7. Recetas	

Módulo 10. Neuromoduladores como Mejorantes de Sabor de los Alimentos

10.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores	10.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales	10.3. Bloqueadores de ácido	10.4. Bloqueadores de omegas
10.5. Bloqueadores de soya	10.6. Realzadores de notas dulces y saladas		

Módulo 11. Sabores Afectivos

11.1. Uno de los mayores retos actuales: recordar es volver a vivir	11.2. Los sabores frutales y sus reacciones afectivas	11.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones	11.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero
11.5. Espíritu navideño	11.6. Gastronomía mexicana. Orgullo nacional	11.7. Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado	



07

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

TECH Business School emplea el Estudio de Caso para contextualizar todo el contenido

Nuestro programa ofrece un método revolucionario de desarrollo de habilidades y conocimientos. Nuestro objetivo es afianzar competencias en un contexto cambiante, competitivo y de alta exigencia.

Con TECH podrás experimentar una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo"



Este programa te prepara para afrontar retos empresariales en entornos inciertos y lograr el éxito de tu negocio.



Nuestro programa te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera.

Un método de aprendizaje innovador y diferete

El presente programa de TECH es una enseñanza intensiva, creada desde 0 para proponerle al directivo retos y decisiones empresariales de máximo nivel, ya sea en el ámbito nacional o internacional. Gracias a esta metodología se impulsa el crecimiento personal y profesional, dando un paso decisivo para conseguir el éxito. El método del caso, técnica que sienta las bases de este contenido, garantiza que se sigue la realidad económica, social y empresarial más vigente.

> *Aprenderás, mediante actividades colaborativas y casos reales, la resolución de situaciones complejas en entornos empresariales reales"*

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y emitiesen juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Ante una determinada situación, ¿qué debería hacer un profesional? Esta es la pregunta a la que nos enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos reales. Deberán integrar todos sus conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones.

Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

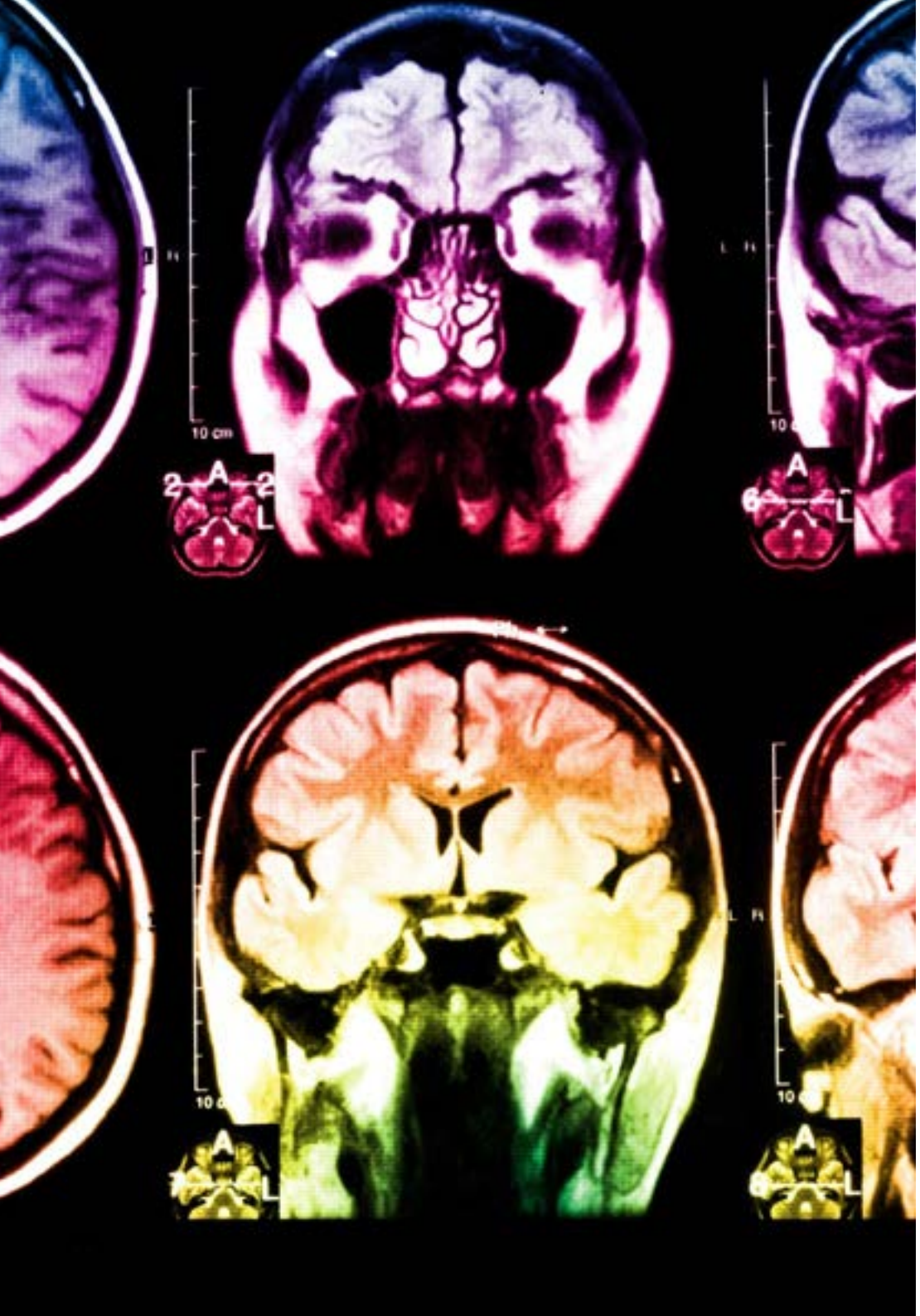
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

Nuestro sistema online te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios. Podrás acceder a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o móvil con conexión a internet.

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los directivos del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina Relearning.

Nuestra escuela de negocios es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019, conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos…) con respecto a los indicadores de la mejor universidad online en español.





En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica. Con esta metodología se han capacitado más de 650.000 graduados universitarios con un éxito sin precedentes en ámbitos tan distintos como la bioquímica, la genética, la cirugía, el derecho internacional, las habilidades directivas, las ciencias del deporte, la filosofía, el derecho, la ingeniería, el periodismo, la historia o los mercados e instrumentos financieros. Todo ello en un entorno de alta exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

A partir de la última evidencia científica en el ámbito de la neurociencia, no solo sabemos organizar la información, las ideas, las imágenes y los recuerdos, sino que sabemos que el lugar y el contexto donde hemos aprendido algo es fundamental para que seamos capaces de recordarlo y almacenarlo en el hipocampo, para retenerlo en nuestra memoria a largo plazo.

De esta manera, y en lo que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, los diferentes elementos de nuestro programa están conectados con el contexto donde el participante desarrolla su práctica profesional.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

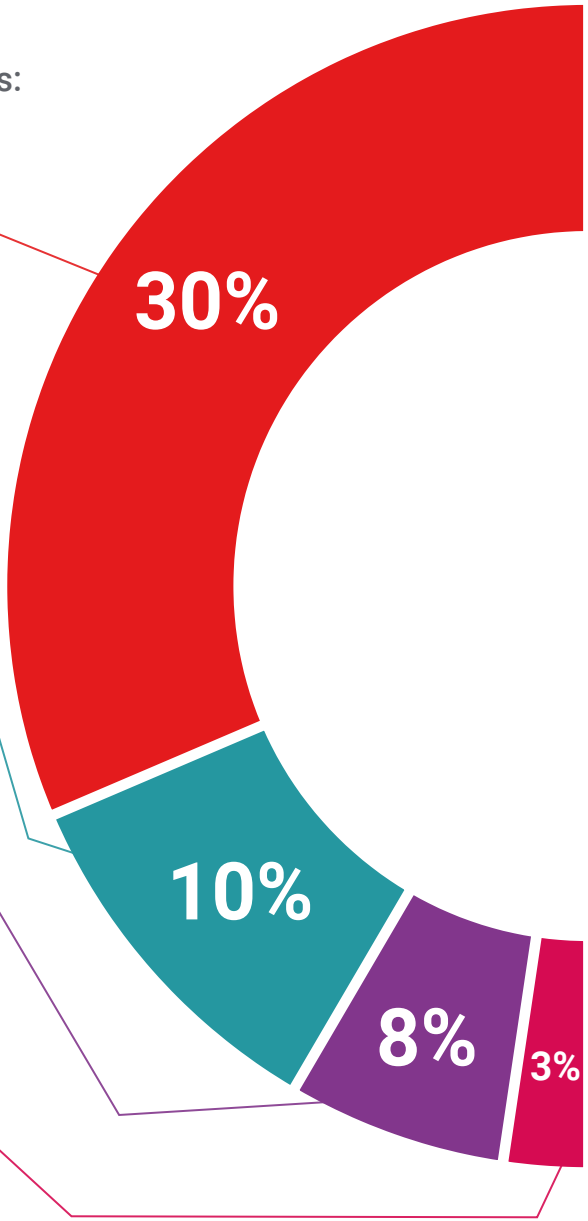
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

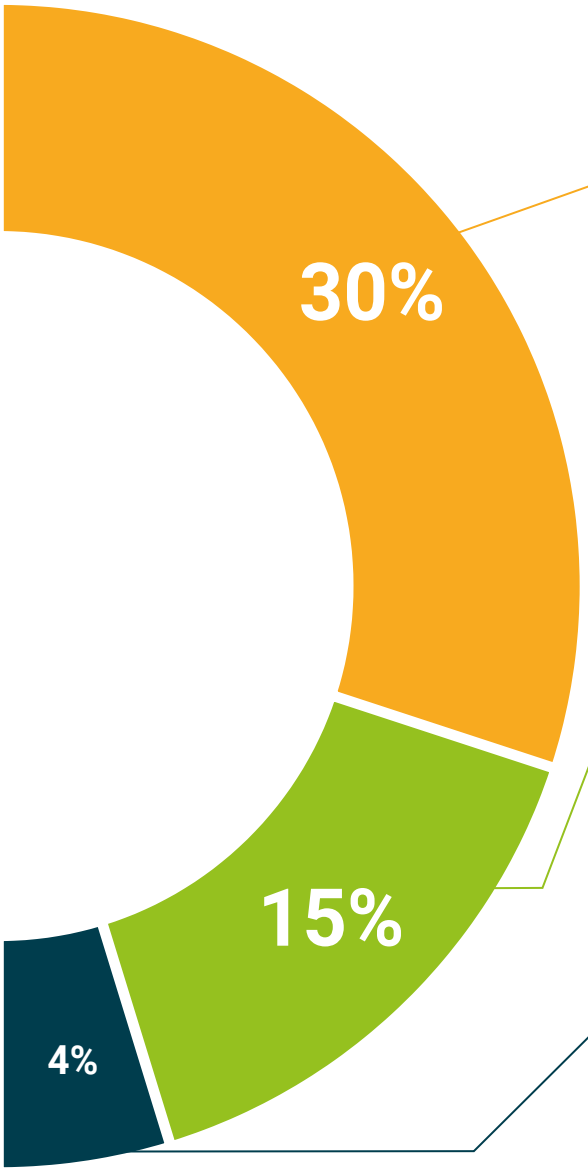
Prácticas de habilidades directivas

Realizarán actividades de desarrollo de competencias directivas específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un alto directivo precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Case studies

Completarán una selección de los mejores casos de estudio elegidos expresamente para esta titulación. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas en alta dirección del panorama internacional.

Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este exclusivo sistema educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

08

Perfil de nuestros alumnos

El Máster Título Propio está dirigido a Graduados, Diplomados y Licenciados universitarios que hayan realizado previamente cualquiera de las siguientes titulaciones en el campo de la industria de alimentos, Saborista, ingeniería de alimentos, Química de alimentos e Ingeniería en Bioquímica Industrial.

La diversidad de participantes con diferentes perfiles académicos y procedentes de múltiples nacionalidades conforma el enfoque multidisciplinar de este programa.

También podrán realizar el Máster Título Propio los profesionales que, siendo titulados universitarios en cualquier área, cuenten con una experiencia laboral de dos años en este campo profesional.



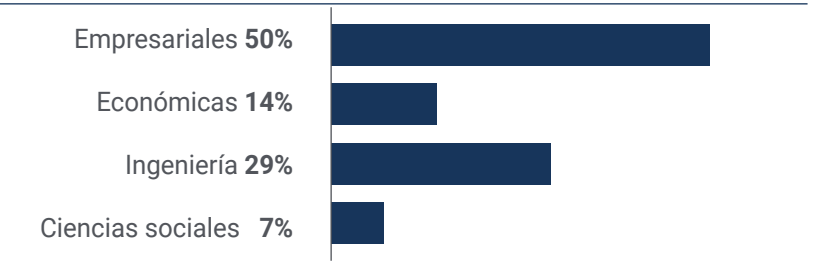


Si tienes experiencia en Diseño de Sabores y buscas una interesante mejora en tu trayectoria mientras sigues trabajando, este es tu programa"

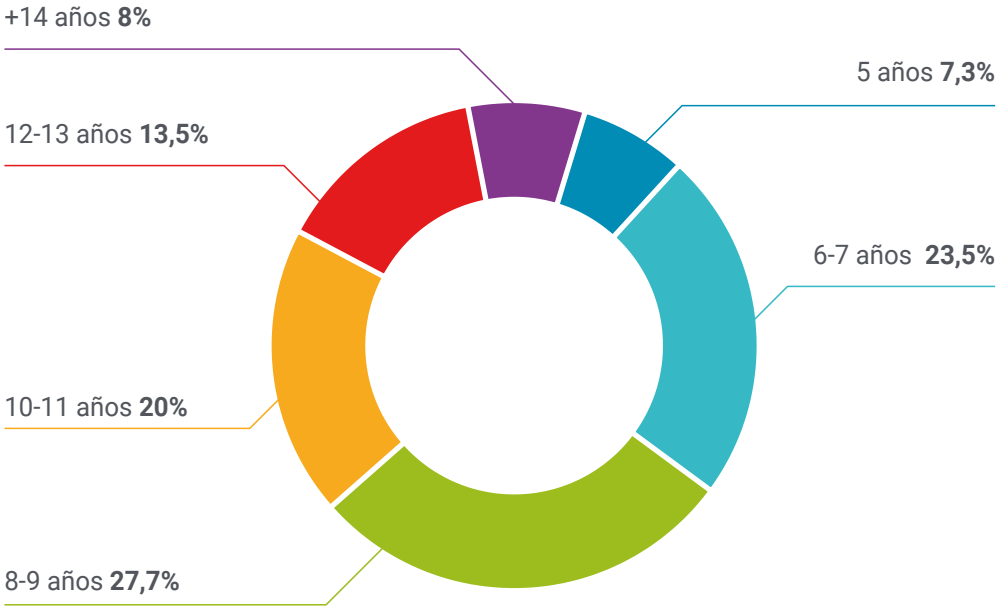
Edad media

Entre **35** y **45** años

Formación



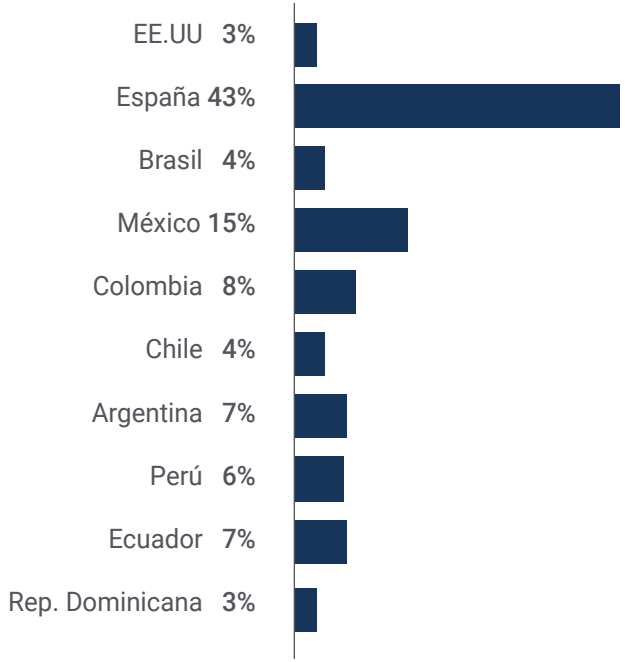
Años de experiencia



Perfil académico



Distribución geográfica





María Alejandra Castillo

Chef ejecutivo

"La cocina siempre ha sido mi pasión y mejorar mis habilidades en la química de los sabores, me ha abierto las puertas a un gran mundo de posibilidades. Estoy complacida de haber cursado un programa que me permitió aplicar los conocimientos al instante, pero lo mejor es su modalidad online, ya que no tuve que dejar mi trabajo y vocación para seguir mis estudios. Un verdadero acierto."

09

Dirección del curso

Dentro del concepto de calidad total de nuestro curso, TECH cuenta con un amplio y experimentado cuerpo docente, que se han unido a este Máster Título Propio para impulsar la carrera profesional de sus estudiantes. Gracias a su densa experiencia, el alumno contará con lo mejor de la teoría y la práctica, pudiendo formar parte de la transformación académica desde cualquier parte del mundo. De esta forma, tendrá la certeza y la confianza de recibir los conocimientos más completos y efectivos del mercado, pudiendo llevarlos a la practica en su ambiente profesional.





Un impresionante cuadro docente, conformado por profesionales de diferentes áreas de competencia”

Dirección



D. Thuemme Canales, Juan José

- Director del Centro Creativo de Deiman
- Saborista Internacional Senior en IFF México
- Saborista Senior en ETADAR
- Investigador en Diseño de Sabores
- Autor de un capítulo del libro Vida útil de los sabores
- Docente en estudios universitarios de Bioquímica
- Ponente habitual en congresos, talleres y conferencias sobre Diseño de Sabores
- Licenciado en Ingeniería Bioquímica por el Instituto Tecnológico de Monterrey
- Maestro en Food Engineering por el Instituto Tecnológico de Monterrey
- Maestro en Food Scicence por la Texas A&M University

Profesores

D. Coranguez Reyes, Gabriel
- Ingeniero en Alimentos en Etadar by Deiman
- Saborista profesional
- Técnico de laboratorio en la creación de nuevos sabores
- Grado Ingeniero en Alimentos. Universidad Nacional Autónoma de México

Dña. Morales Heredia, Ana Gabriela
- Licenciada en Química de Alimentos
- Maestría en Calidad y Estadística Aplicada
- Tecnólogo en Aplicaciones ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. Teutle Chávez, Juan Carlos
- Técnico de alimentos en ETADAR T
- écnico de Laboratorio para el desarrollo de alimentos
- Asistente habitual en seminarios y talleres sobre desarrollo de alimentos

D. García Zepeda, Rafael
- Gerente Legislación y Normas. DEIMAN, Ciudad de México
- Ingeniero Bioquímico Industrial
- Especialización en Biotecnología

D. Chávez Barrios, Meida
- Técnico de Laboratorio Químico
- Auxiliar en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. Vargas García, Jorge Luis
- Ingeniero Químico Industrial
- Saborista en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México
- Auxiliar de producción de ésteres en DEIMAN

Dña. Martínez Sánchez, Berenice
- Licenciatura en Química de Alimentos, Facultad Química UNAM
- Coordinador de aplicaciones y librería ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México
- Diplomado en Aditivos Alimentarios. Facultad Química de UNAM

Dña. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena
- Ingeniera de Alimentos
- Comprador de Materia Prima DEIMAN, Ciudad de México
- Investigadora en proyectos en Instituto Politécnico Nacional

Dña. Peña García, Maribel
- Ingeniero Bioquímico
- Maestría en Andrología
- Especialista en Alimentos
- Tecnóloga de Aplicaciones DEIMAN, Ciudad de México

D. Oviedo García, Miguel
- Técnico Laboratorista Clínico
- Coordinador de Escalamiento DEIMAN, Ciudad de México
- Inspector de Control de Calidad DEIMAN, Ciudad de México
- Jefe de Control de Calidad DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- Coordinadora de Evaluación Sensorial
- Licenciada en Química de Alimentos
- Coautora de la Tesis de Licenciatura Detección y comportamiento termoluminiscente de hierbabuena (Mentha sativa L.) y manzanilla (Matricaria chamomilla) ionizadas a bajas y altas dosis por radiación gamma

Dra. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- Tecnóloga de aplicaciones en DEIMAN
- Auxiliar en Desarrollo en ETADAR
- Doctora en Ingeniería y Ciencias Físico-Matemáticas
- Licenciada en Ingeniería Alimentaria

Dña. Gómez Pérez, Karen

- Directora de Mercadotecnia de DEIMAN S.A. de C.V
- Editora responsable de la revista La receta del éxito
- Licenciada en Ciencias de la Comunicación

Dña. Orozco López, Déborah María

- Diseñadora Gráfica en Ozco Design
- Analista de Marketing en Etadar
- Diseñadora Gráfica en Instituto Mexicano del Seguro Social
- Diseñadora Gráfica en Trista
- Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica en la Universidad Autónoma Metropolitana





Dña. Carrasco Reyes, Maria Luisa

- Ingeniera Industrial
- Coordinador de proyectos
- DEIMAN, Ciudad de México

D. Curiel Monteagudo, José Luis

- Ingeniero en Química de los Alimentos
- Director del Colegio de Gastronomía. México
- Maestro en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Doctorado en Historia por la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México
- Licenciatura en Ingeniería Química. Universidad Iberoamericana, Ciudad de México

D. Orozco, Carlos

- Chef ejecutivo en Hyatt Ziva Los Cabos (México)
- Chef ejecutivo en Hotel Azul Sensatori By Karisma (México)
- Chef ejecutivo en Hotel Meliá Cohiba (Cuba)
- Subjefe de cocina en InterContinental Hotels Group y Westin Playa Bonita (Panamá)
- Subjefe de cocina en Palace Resorts
- Subjefe de cocina ejecutivo en Royal Resorts
- Diplomado en Gastronomía por la Universidad Iberoamericana de León

Dña. Miriam, Santiago Nicolás

- Saborista especializada en desarrollo de alimentos en Grupo Deiman
- Desarrolladora de sabores en Jobari Colors and Flavours
- Desarrolladora de sabores en Aceites y Esencias

10

Impacto para tu carrera

Somos conscientes de que cursar un programa de estas características supone una gran inversión económica, profesional y, por supuesto, personal.

El objetivo final de llevar a cabo este gran esfuerzo debe ser el de conseguir crecer profesionalmente.





Generar un cambio positivo en tu trayectoria profesional, aprende nuevas formas de crear sabores que generen emociones en los comensales"

Si quieres lograr un cambio positivo en tu profesión, el Máster Título Propio en Diseño de Sabores te ayudará a conseguirlo.

¿Estás preparado para dar el salto? Una excelente mejora profesional te espera

El Máster Título Propio en Diseño de Sabores de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar retos y decisiones empresariales en el ámbito de la gastronomía. Su objetivo principal es favorecer tu crecimiento personal y profesional. Ayudarte a conseguir el éxito.

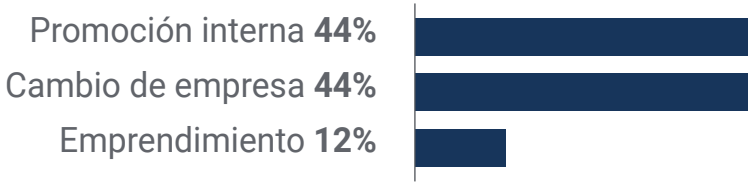
Si quieres superarte a ti mismo, conseguir un cambio positivo a nivel profesional y relacionarte con los mejores, éste es tu sitio.

No dejes pasar la oportunidad de capacitarte con nosotros y notarás cómo conseguirás la mejora que estabas buscando.

Momento del cambio



Tipo de cambio



Mejora salarial

La realización de este programa supone para nuestros alumnos un incremento salarial de más del **25,28%**

Salario previo	Incremento salarial del	Salario posterior
38.047 €	**25,28%**	**47.668 €**

11

Beneficios para tu empresa

El Máster en Diseño de Sabores contribuye a elevar el talento de la organización a su máximo potencial mediante la formación de líderes de alto nivel.

Participar en este Máster supone una oportunidad única para acceder a una red de contactos potente en la que encontrar futuros socios profesionales, clientes o proveedores.





Los nuevos gustos y exigencias y la evolución del mercado han llevado a la gastronomía a un momento único en la historia. Especializarte en el diseño de sabores es un requerimiento para aumentar tus habilidades culinarias"

Desarrollar y retener el talento en las empresas es la mejor inversión a largo plazo.

01

Crecimiento del talento y del capital intelectual

El profesional aportará a la empresa nuevos conceptos, estrategias y perspectivas que pueden provocar cambios relevantes en la organización.

02

Retención de directivos de alto potencial evitando la fuga de talentos

Este programa refuerza el vínculo de la empresa con el profesional y abre nuevas vías de crecimiento profesional dentro de la misma.

03

Construcción de agentes de cambio

Será capaz de tomar decisiones en momentos de incertidumbre y crisis, ayudando a la organización a superar los obstáculos.

04

Incremento de las posibilidades de expansión internacional

Gracias a este programa, la empresa entrará en contacto con los principales mercados de la economía mundial.



05

Desarrollo de proyectos propios

Podrá trabajar en un proyecto real o desarrollar nuevos proyectos en el ámbito de I + D o del desarrollo de negocio de su compañía.

06

Aumento de la competitividad

Este programa dotará a los alumnos de competencias para asumir los nuevos desafíos e impulsar así la organización.

12

Titulación

El Máster Título Propio en Diseño de Sabores garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Máster Propio expedido por TECH Universidad Tecnológica.





Supera con éxito esta formación y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Máster Título Propio en Diseño de Sabores** contiene el programa más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Máster Propio** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Máster Título Propio, y reúne los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Máster Título Propio en Diseño de Sabores**
N.º Horas Oficiales: **1.500 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

MÁSTER TÍTULO PROPIO

en

Diseño de Sabores

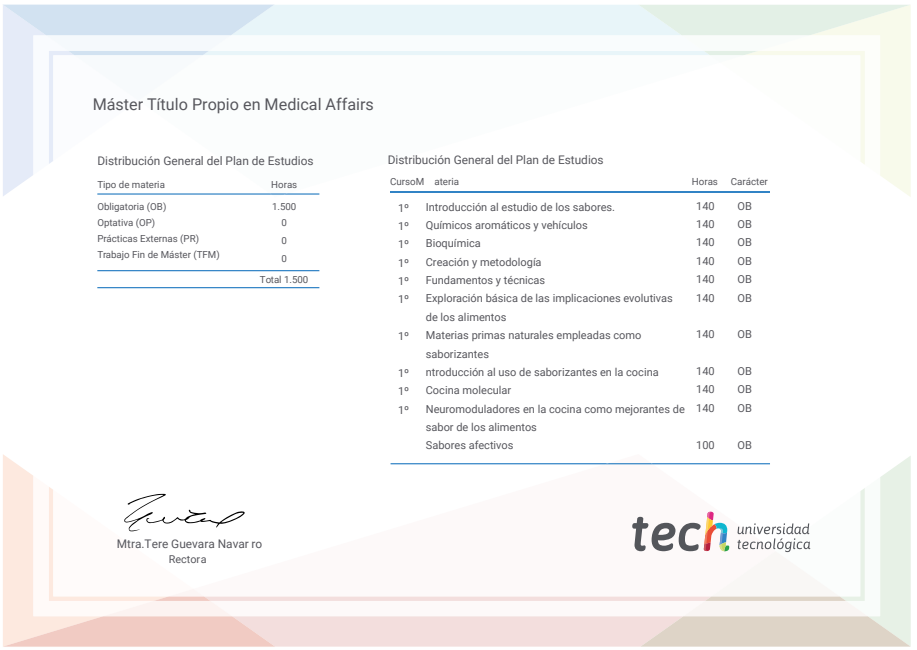
Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 1.500 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos


Máster Título Propio en Medical Affairs

Distribución General del Plan de Estudios

Tipo de materia	Horas
Obligatoria (OB)	1.500
Optativa (OP)	0
Prácticas Externas (PR)	0
Trabajo Fin de Máster (TFM)	0
	Total 1.500

Distribución General del Plan de Estudios

Curso	Materia	Horas	Carácter
1º	Introducción al estudio de los sabores.	140	OB
1º	Químicos aromáticos y vehículos	140	OB
1º	Bioquímica	140	OB
1º	Creación y metodología	140	OB
1º	Fundamentos y técnicas	140	OB
1º	Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos	140	OB
1º	Materias primas naturales empleadas como saborizantes	140	OB
1º	ntroducción al uso de saborizantes en la cocina	140	OB
1º	Cocina molecular	140	OB
1º	Neuromoduladores en la cocina como mejorantes de sabor de los alimentos	140	OB
	Sabores afectivos	100	OB

Mtra.Tere Guevara Navar ro
Rectora

tech universidad tecnológica

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

tech universidad tecnológica

Máster Título Propio
Diseño de Sabores

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **12 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **1.500 h.**

Máster Título Propio
Diseño de Sabores



tech universidad tecnológica