Experto Universitario

Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario
Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **650 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/escuela-de-negocios/experto-universitario/experto-procedimientos-tecnicas-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 Estructura y contenido — pág. 18

06 Metodología — pág. 24

07 Perfil de nuestros alumnos — pág. 32

08 Dirección del curso — pág. 36

09 Impacto para tu carrera — pág. 40

10 Beneficios para tu empresa — pág. 44

11 Titulación — pág. 48

01

Bienvenida

Con la explosión de mercado que ha vivido el mundo gastronómico en los últimos años, las oportunidades de crecimiento empresarial pasan por ofrecerle a los consumidores nuevas experiencias sensoriales a través de los sabores. Así, TECH ha elaborado una completa titulación para los profesionales de la cocina que quieran especializarse en procedimientos y técnicas de diseño de sabores, con las que destacar en sus proyectos personales y aumentar su crédito laboral. Gracias al material teórico, elaborado por un equipo de talentosos expertos, el alumno destacará en el campo de la cocina más vanguardista, pudiendo incluso acceder a puestos de dirección de mayor prestigio dentro de su campo de trabajo.



Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores.
TECH Universidad Tecnológica



Revisar y unificar los conceptos aprendidos para la creación de sabores y aromas emocionales y exitosos, te permitirá concretar de forma exitosa un proyecto gastronómico"

02

¿Por qué estudiar en TECH?

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





TECH es una universidad de vanguardia tecnológica, que pone todos sus recursos al alcance del alumno para ayudarlo a alcanzar el éxito empresarial"

En TECH Universidad Tecnológica



Innovación

Te ofrecemos 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 te aportará las claves para desarrollarte 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 nuestros programas el novedoso sistema de multivídeo interactivo



Máxima exigencia

Nuestro criterio de admisión no es económico. No necesitas realizar una gran inversión para estudiar con nosotros. Eso sí, para titularte en TECH pondremos al límite tu inteligencia y tu capacidad para resolver problemas. Nuestro listón académico está muy alto...

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



Networking

En TECH participan profesionales de todos los países de habla hispana, de tal manera que podrás crear una gran red de contactos útil para tu futuro.

38.000 | **directivos capacitados cada año**

23 | **nacionalidades distintas**



Empowerment

Crece de la mano de las mejores empresas y profesionales de gran prestigio e influencia. Hemos desarrollado alianzas estratégicas y una valiosa red de contactos con los principales actores económicos de Europa y América.

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



Talento

Nuestro programa es una propuesta única para sacar a la luz tu talento en el ámbito empresarial. Una oportunidad con la que podrás dar a conocer tus inquietudes y tu visión de negocio.

Enseña al mundo tu talento tras realizar este programa



Contexto Multicultural

Comparte con nosotros una experiencia única. Estudiarás en un contexto multicultural. En un programa con visión global, gracias al cual podrás conocer la forma de trabajar en diferentes lugares del mundo, recopilando la información más novedosa y que mejor se adapte a tu idea de negocio.

Nuestros alumnos provienen de más de 35 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 las 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 abre las puertas a un futuro prometedor. El alumno aprenderá 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 aportará multitud de ventajas laborales y personales, entre ellas las siguientes:

01

Dar un impulso definitivo a la carrera del alumno

Estudiando en TECH el alumno podrá tomar las riendas de su futuro y desarrollar todo su potencial. Con la realización de este programa adquirirá las competencias necesarias para lograr un cambio positivo en su 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

TECH ofrece 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

Estudiar en TECH supone abrir las puertas de hacia panorama profesional de gran envergadura para que el alumno se posicione 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

Durante el programa se muestran las últimas tendencias, avances y estrategias, para que el alumno pueda llevar a cabo su 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

TECH interrelaciona a sus alumnos para maximizar las oportunidades. Estudiantes con las mismas inquietudes y ganas de crecer. Así, se podrán compartir socios, clientes o proveedores.

Encontrarás una red de contactos imprescindible para tu desarrollo profesional.

06

Desarrollar proyectos de empresa de una forma rigurosa

El alumno obtendrá una profunda visión estratégica que le ayudará a desarrollar su 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

TECH ayuda al estudiante a aplicar y desarrollar los conocimientos adquiridos y mejorar en sus 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

El alumno formará 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

El objetivo de este Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores es el de dotar al alumno de unas competencias únicas en el mundo de la gastronomía para, de esa forma, procurarle una mejora profesional notoria tanto a nivel laboral como económica. Gracias a las aptitudes adquiridas durante esta titulación, el alumno destacará, entre otros, en estudio de los sabores, bioquímica aromática y metodología experimental gastronómica.





Tu objetivo es ser un directivo de alta reputación en el ámbito gastronómico. El de TECH es llevarte a esa meta a través de la mejor metodología educativa posible"

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

El **Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores** capacita al alumno para:

01 Identificar cómo se desarrollan y modifican los sabores con base en las cualidades del perfil profesional, utilizando el talento y la habilidad del saborista para lograr una formulación que sea aceptada por el público objetivo

02 Determinar el desarrollo de los saborizantes cumpliendo con la regulación existente

03 Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante

04 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

05 Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

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

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

08 Revisar y unificar los conceptos aprendidos para la creación de sabores y aromas emocionales y exitosos

09 Determinar el uso de las cromatografías para generar sabores

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

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

12 Aterrizar y evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual, a través de ensayos y ejercicios. Sección: el sabor en la gastronomía

05

Estructura y contenido

Excelencia y calidad es lo que garantiza el éxito profesional del egresado de este programa. Por eso, el Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores cuenta con una certificación 100% online que pone a disposición de los estudiantes los conocimientos más actualizados en este campo. Así, el estudiante podrá ampliar sus perspectivas laborales al mismo tiempo que continúa su labor profesional o atiende a sus responsabilidades personales.





Innova en el campo del sabor para convertirte en un reputado profesional de la gastronomía que acceda a los mejores puestos de trabajo del sector”

Plan de estudios

La creatividad y el interés en las nuevas técnicas y procedimientos de la gastronomía moderna, es una característica común entre los grandes profesionales de este sector. Un empeño que les empuja a mantenerse siempre en la vanguardia capacitativa. Este Experto Universitario le permitirá al estudiante adquirir las competencias necesarias en este sentido. Un planteamiento completísimo, desarrollado en base a las competencias que la práctica real exige en el trabajo diario, de manera que cada uno de los temas planteados le lleve a adquirir nuevos conocimientos y experiencias de utilidad clara y real.

A lo largo de cada clase, el alumno desarrollará sus habilidades a la hora de identificar y clasificar los sabores, conociendo a la vez cómo reaccionan químicamente entre ellos. También se dedicará un espacio para comprender las diferencias entre aceites esenciales de los frutos y vegetales. Luego, se dará paso a los procedimientos y las nuevas herramientas que ayudan a crear sabores únicos y que satisfagan las exigencias del consumidor actual.

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 le darán el impulso necesario para crecer.

Este Experto Universitario se desarrolla a lo largo de 6 meses y se divide en 5 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



¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores de manera totalmente online. Durante los 6 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		

06

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 diferente

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.

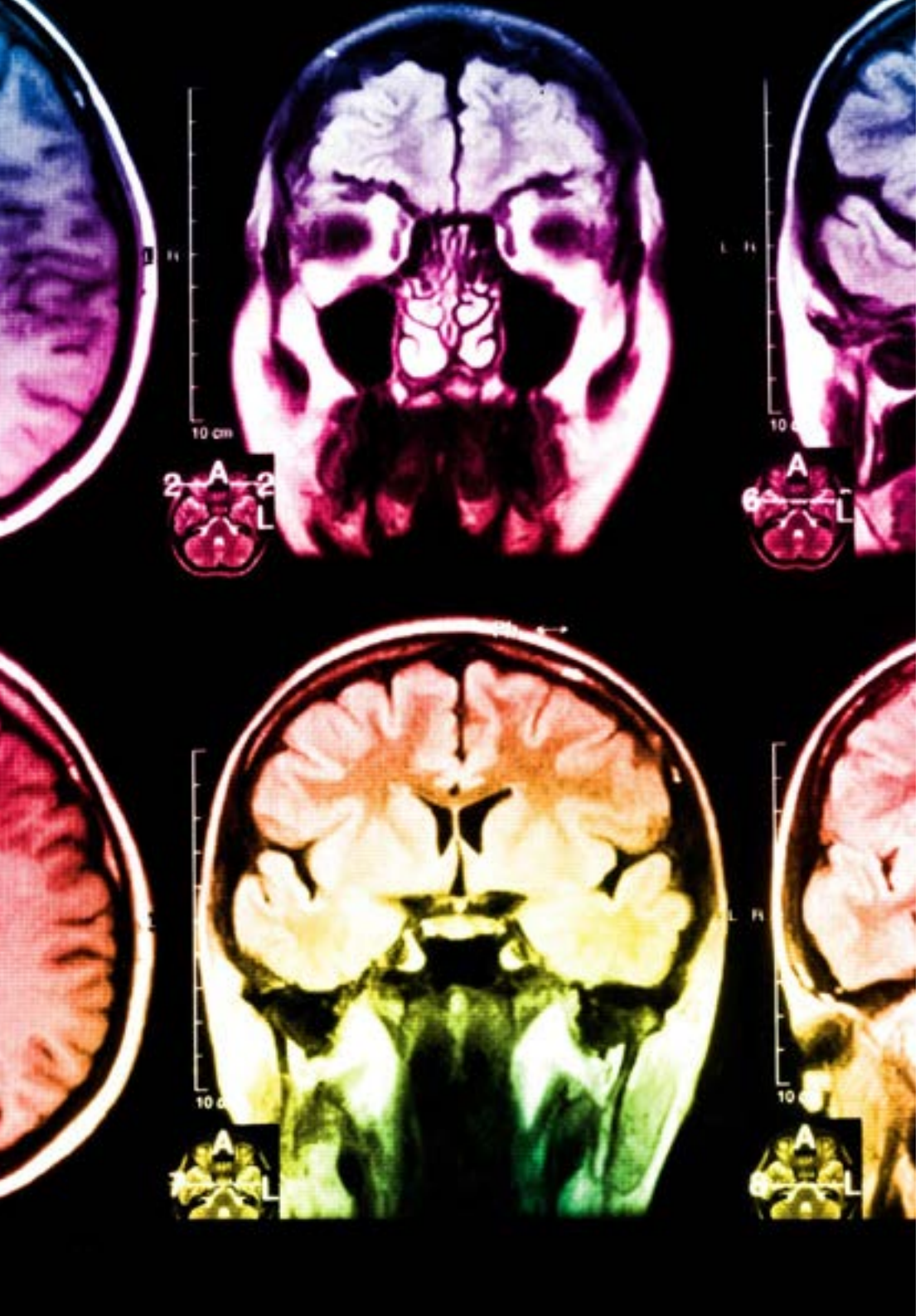
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

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.

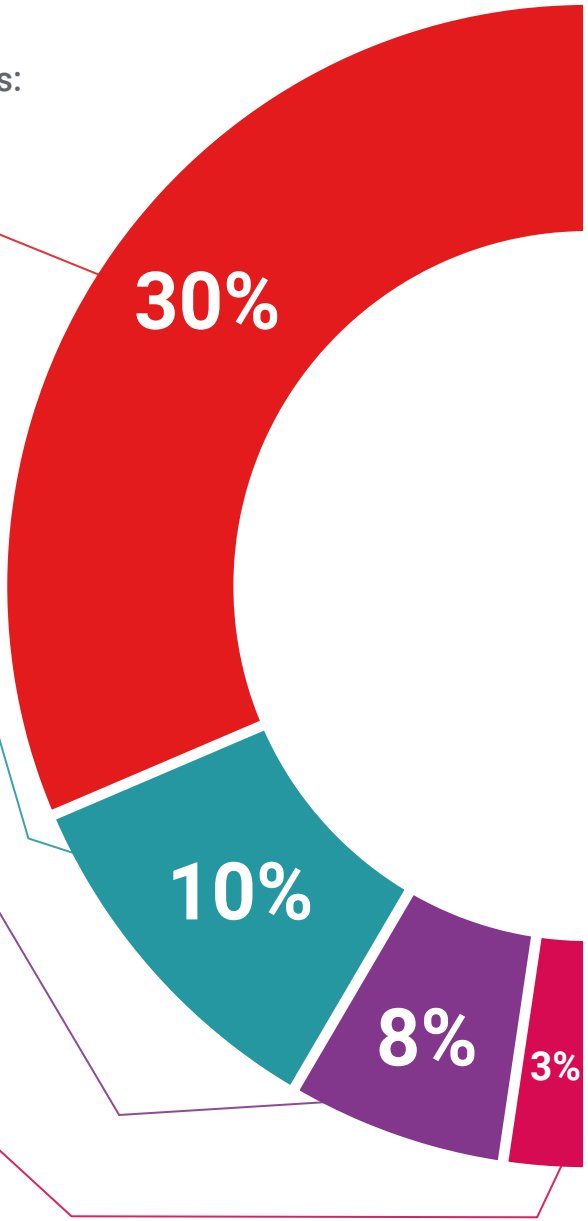
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

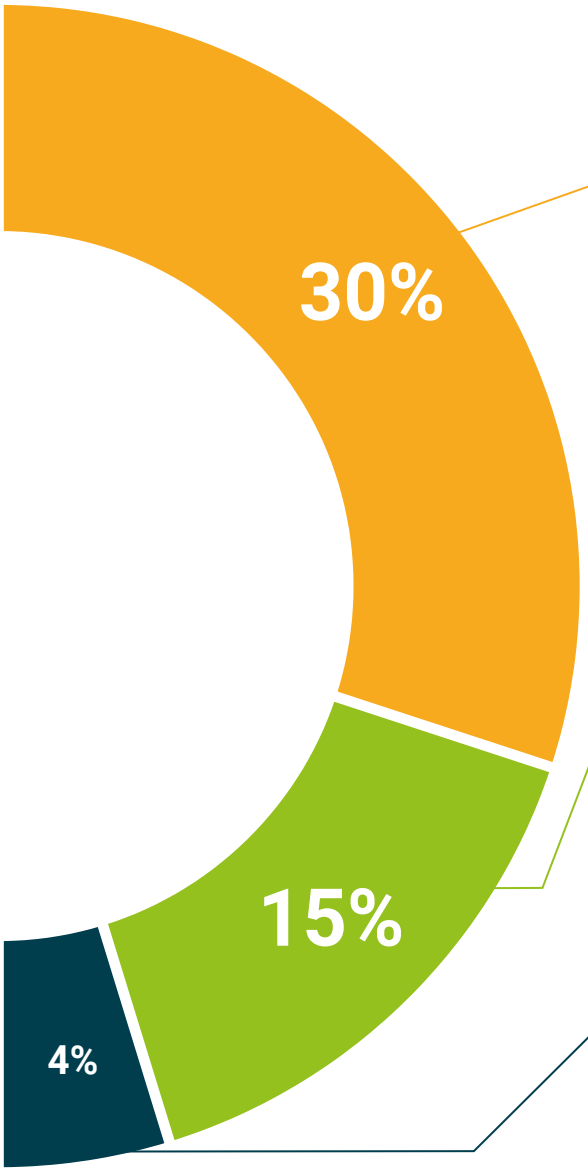
Prácticas de habilidades directivas

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.

07

Perfil de nuestros alumnos

El presente programa está dirigido a todos los profesionales del mundo de la gastronomía o personas con interés en puestos directivos en la misma, pues se trata de una enseñanza muy especializada que servirá para distinguir laboralmente al estudiante en un campo de conocimientos tan único como el diseño de sabores.



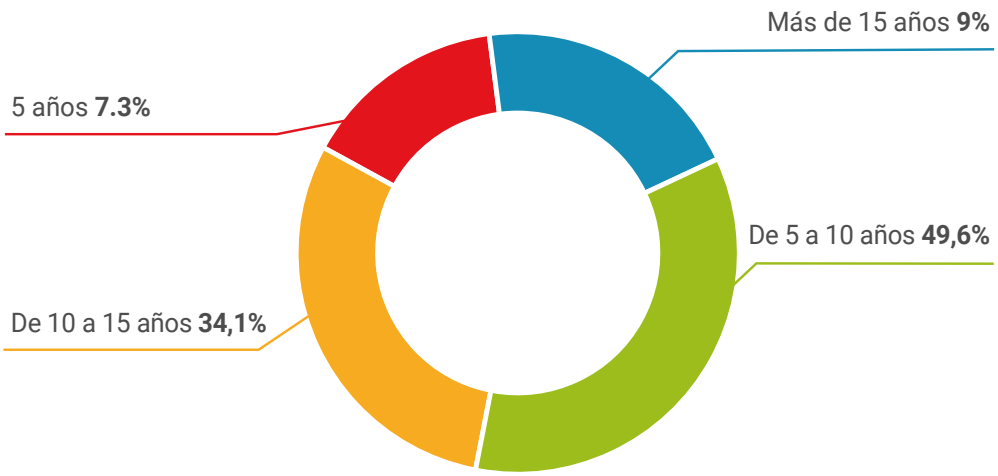


Este es el programa que buscas para dar el siguiente paso profesional en tu carrera gastronómica. No lo dudes más y formaliza tu matrícula hoy mismo para empezar a construir un futuro laboral mejor"

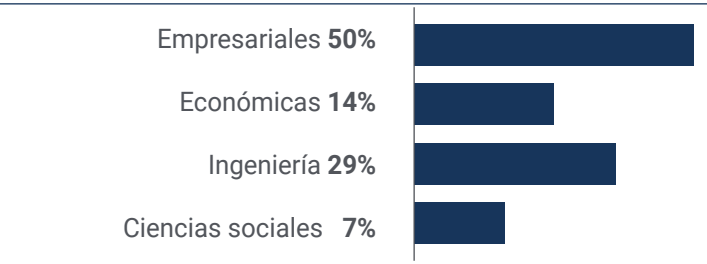
Edad media

Entre **35** y **45** años

Años de experiencia



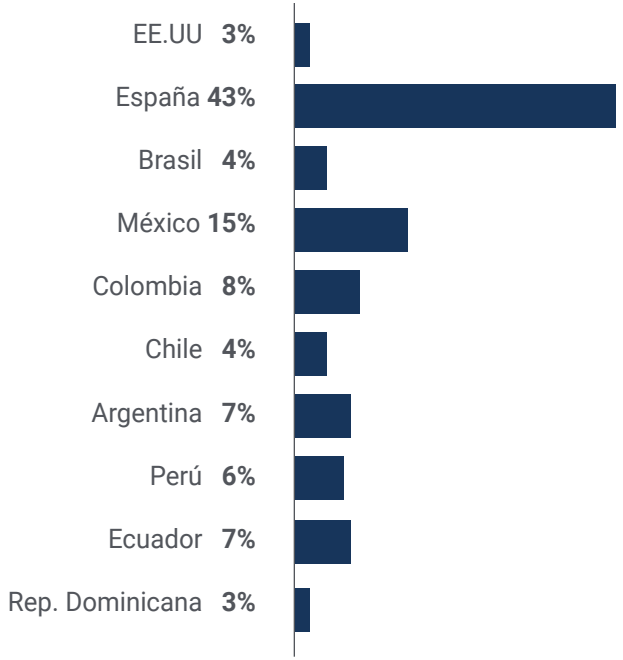
Formación



Perfil académico



Distribución geográfica





Antonio García

Chef experto en vanguardia alimenticia

"Mejorar en mi trabajo era fundamental, por eso cuando se me presentó la oportunidad de estudiar este Experto Universitario, no lo dudé. En definitiva, me ha abierto la mente a nuevas técnicas para crear platos nuevos y mejorar su presentación"

08

Dirección del curso

En TECH cuenta con un excelente claustro docente, que se han unido a este Experto Universitario para garantizar la cualificación de los futuros egresados. 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. En consecuencia, 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

- Gerente Técnico de ETADAR. Laboratorio de Diseño de Sabores de la compañía multinacional DEIMAN
- Cuenta con 40 años de experiencia como saborista internacional senior en IFF México, así como en Holanda y Estados Unidos
- Dentro de su trayectoria ha creado y desarrollado sabores para segmentos de lácteos, panificación, confitería, bebidas y savory.
- Saborista Sénior e Ingeniero superior y Maestro en Bioquímica por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. México
- Durante su carrera ha impartido multitud de conferencias orientadas a la "Creación y aplicación de sabores en la industria alimentaria" en la Universidad de Durango, "Top notes creation in citrus flavors" en el Frutech Citrus Simposium, "Creación de sabores" en la Ciudad de México o "Native Flavors" en el Food Technology Summit & Expo 2015, entre otras

Profesores

Dña. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- Ingeniera de Alimentos
- Comprador de Materia Prima DEIMAN, Ciudad de México
- Investigadora en proyectos en Instituto Politécnico Nacional

Dña. Carrasco Reyes, María Luisa

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

D. Chávez Barrios, Meida

- Técnico de Laboratorio Químico
- Auxiliar en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. Coranguez Reyes, Gabriel

- Ingeniero en Alimentos
- Saborista en desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. Curiel Monteagudo, José Luis

- Ingeniero en Química de los Alimentos
- Maestro en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Profesor de la Universidad Claustro de Sor Clara, Ciudad de México

D. García Zepeda, Rafael

- Gerente Legislación y Normas DEIMAN, Ciudad de México
- Especialización en Biotecnología
- Ingeniero Bioquímico Industrial

Dña. Gómez Pérez, Karen
- Licenciada en Ciencias de la Comunicación
- Especialista en Comunicación Publicitaria y Análisis de Consumidor
- Gerente de Mercadotecnia DEIMAN, Ciudad de México
- Diplomado en Innovate MKT

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

D. Miriam, Santiago Nicolás
- Saborista en Desarrollo ETADAR by DEIMAN
- Tecnologo en Aplicaciones en Aceites y Sabores ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México
- Tecnólogo en aplicaciones en Aceites y Esencias

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

Dña. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe
- Licenciada en Química de Alimentos
- Coordinadora de Evaluación Sensorial DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Orozco López, Déborah María
- Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica
- Analista de Mercadotecnia División Industrial DEIMAN, Ciudad de México

D. Orozco, Carlos
- Chef Ejecutivo en Meliá Cohiba
- Diplomado en Gastronomía, Universidad Iberoamericana Leon Gto. Quintana Roo, 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. Peña García, Maribel
- Ingeniero Bioquímico
- Maestría en Andrología
- Especialista en Alimentos
- Tecnóloga de Aplicaciones DEIMAN, Ciudad de México

D. Teutle Chávez, Juan Carlos
- Técnico de Laboratorio por el TEC de Monterrey
- 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

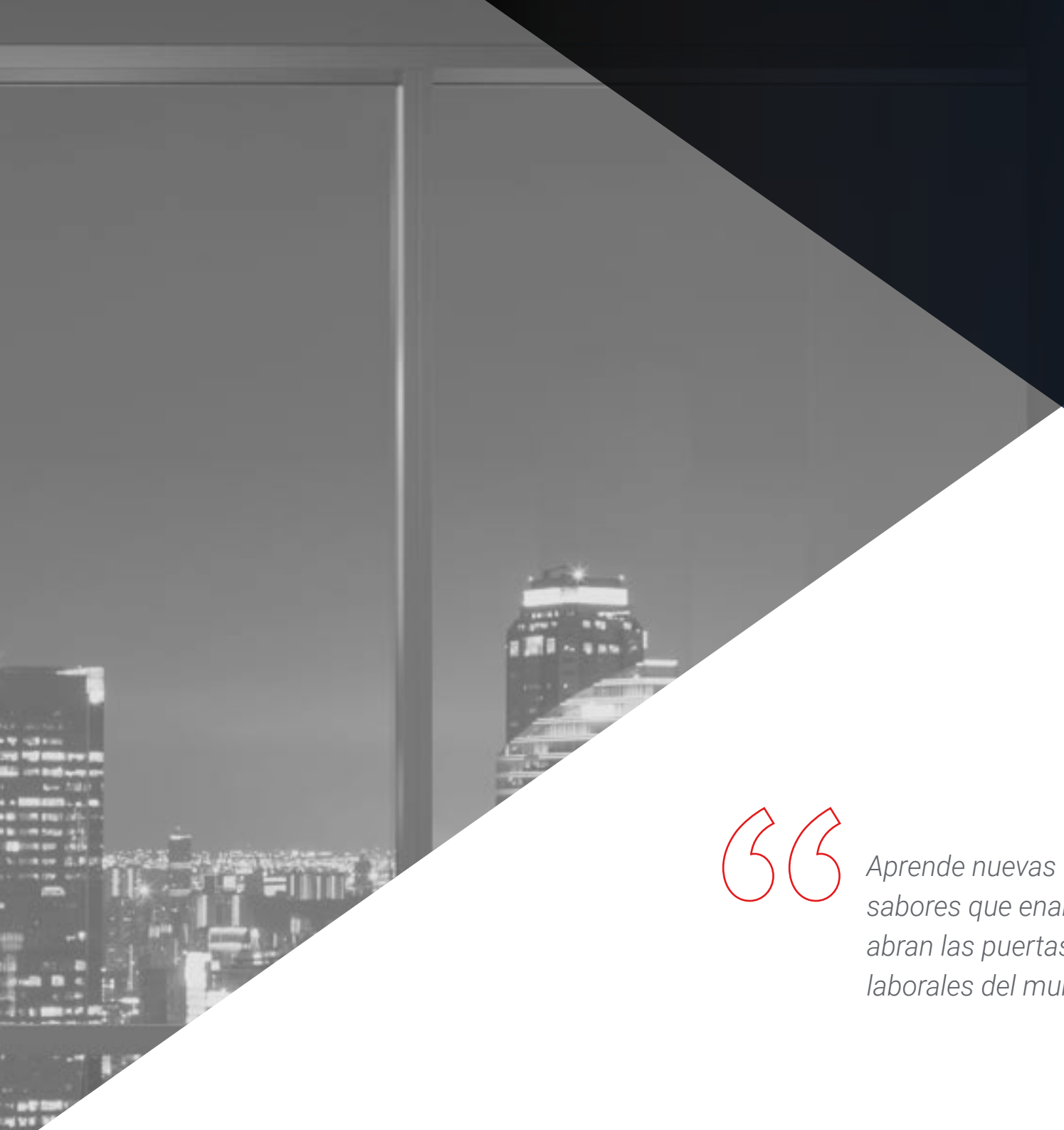
Dña. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth
- Ingeniera en Alimentos
- Tecnóloga de Aplicaciones DEIMAN, Ciudad de México

09

Impacto para tu carrera

TECH es consciente de la importancia de sus programas para los alumnos, por lo que la implicación para que estos obtengan el máximo beneficio de las titulaciones es máxima. El personal docente al cargo de la elaboración de los materiales didácticos es de la mejor calidad posible, demostrando una amplia experiencia en el campo de diseño de sabores.





Aprende nuevas formas de crear sabores que enamoren al público y te abran las puertas de los mejores cargos laborales del mundo de la gastronomía"

Si quieres lograr un cambio positivo en tu profesión, el Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores te ayudará a conseguirlo.

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

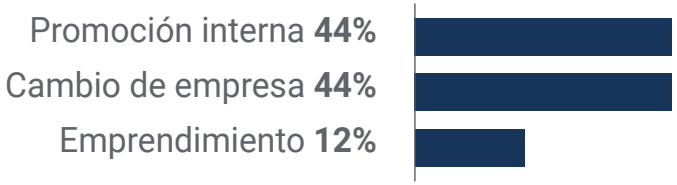
El Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores de TECH es un programa intensivo que prepara al alumno para los mayores retos, al frente de un equipo gastronómico encargado del diseño de sabores. Con técnicas vanguardistas en bioquímica y procedimientos del más alto nivel, el alumno será capaz de afrontar situaciones complicadas aportando una visión enriquecedora de cómo deben elaborarse los platos del futuro.

No dejes pasar la oportunidad de especializarte 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%**



10

Beneficios para tu empresa

El Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores eleva el nivel de los equipos gastronómicos al incorporar a sus plantillas a un profesional con distinguidos métodos y conocimientos para dar un giro de calidad a todo el trabajo actual. Así, se presenta una gran oportunidad para la mejora no sólo profesional de los alumnos, sino también empresarial de las entidades que decidan incorporarlos a sus plantillas.





Determinar el comportamiento de los químicos al momento de combinar los alimentos es la habilidad más importante de cualquier saborista. 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 directivo 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

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

06

Aumento de la competitividad

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

11

Titulación

El Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas 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 **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

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

Título: **Experto Universitario en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores**

N.º Horas Oficiales: **650 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

EXPERTO UNIVERSITARIO

en

Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 650 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

código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*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

Experto Universitario
Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **650 h.**

Experto Universitario

Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores



tech universidad tecnológica