Experto Universitario

Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario
Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **850 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/escuela-de-negocios/experto-universitario/experto-diseno-sabores-aplicado-gastronomia**

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. 42

10 Beneficios para tu empresa — pág. 46

11 Titulación — pág. 50

01

Bienvenida

El mercado gastronómico actual exige contar con un nuevo perfil, un profesional que destaque por tener un conocimiento bioquímico e innovador para diseñar nuevas combinaciones que se adapten a lo exigente que se ha vuelto el paladar de los amantes de la cocina. En consecuencia, se debe contar con un programa que ayude a los profesionales a especializarse en un sector que, cada vez con mayor premura, necesita de personas altamente cualificadas. Esta capacitación permitirá a todos los interesados en la dirección de cocina profundizar en un aspecto técnico de gran interés, con el que conseguir destacar en el sector gastronómico y acceder a mejores puestos de trabajo.



Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía.
TECH Universidad Tecnológica



Conoce las técnicas aplicables para la purificación y mejoramiento de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor”

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

TECH garantiza una educación de calidad y adaptada a las exigencias laborales actuales. Por este motivo, el Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía se amolda a la perfección a estas exigencias. En cada clase el alumno verá potenciado sus conocimientos en aspectos claves como el comportamiento emocional de los alimentos ligados a la memoria y la forma en la que estos crean nuevas asociaciones neuronales en el cerebro. 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, podrá dar por adquirida, con un programa de alta intensidad y precisión.





Las técnicas de laboratorio pueden ayudar a crear platillos que estén a la altura de la cocina molecular, ayudándote a potenciar tu trayectoria profesional"

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

El **Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía** capacitará al alumno para:

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

02 Comprender cómo se asocian los procesos neuronales que generan la capacitación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores

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

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

05 Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina

06 Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina

07 Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina

08 Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos

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

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

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

12 Manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través del diseño de sabores

05

Estructura y contenido

Garantizando en todo momento la excelencia y la calidad, este Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía cuenta con una certificación 100% online que pone a disposición de los estudiantes los conocimientos más actualizados en este campo. De esta manera, contará con un programa completo y bien estructurado para identificar el componente emocional de los alimentos y su relación con nuevas conexiones sinápticas, a la vez que le muestra la forma correcta de elegir materia prima de calidad y de origen natural. Durante 6 meses el alumno podrá cursar un aprendizaje de manera única y estimulante.





Identifica los procesos neuronales que son afectados a través de los sabores y crea un proyecto gastronómico que rompa con los estándares establecidos"

Plan de estudios

La creatividad en la cocina se ha vuelto un punto de interés para los comensales actuales. Esto ha empujado a los profesionales a desarrollar nuevas técnicas para crear platos y menú que sobrepasen los limites conocidos. Con este Experto Universitario, el estudiante podrá adquirir las competencias necesarias en este sentido. Un planteamiento completísimo, desarrollado con base en las demandas 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 al momento de identificar materia prima con un origen natural y que potencie el sabor de las distintas combinaciones. Asimismo, será fundamental conocer las técnicas que se utilizan para purificar y mejorar estos alimentos. A medida que se avance en cada clase, se tendrá una visión más amplia sobre las técnicas de laboratorios que se han implementado a la hora de preparar nuevos platillos y menús.

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 6 módulos:

Módulo 1	Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos
Módulo 2	Materias primas naturales empleadas como saborizantes
Módulo 3	Introducción al uso de saborizantes en la cocina
Módulo 4	Cocina molecular
Módulo 5	Neuromoduladores en la cocina como mejorantes de sabor de los alimentos
Módulo 6	Sabores afectivos



¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía 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. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

1.1. Introducción a la neurogastronomía	1.2. Los neuromoduladores	1.3. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos	1.4. Atributos de los sabores: el color
1.5. La textura y la apreciación del sabor			

Módulo 2. Los aceites

2.1. Los aceites esenciales	2.2. Rectificación de aceites esenciales procesados	2.3. Extractos y tintes líquidos	2.4. Extractos sólidos
2.5. Exudados	2.6. Concretos	2.7. Absolutos	2.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 3. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

3.1. Los saborizantes en la cocina	3.2. Preparación de los alimentos	3.3. Técnicas tópicas de aplicación de saborizantes en la cocina	3.4. Matriz del alimento
3.5. Condimentos y sazonadores			

Módulo 4. Cocina molecular			
4.1. Introducción a la cocina molecular	4.2. Técnicas: esferificación directa	4.3. Técnicas: esferificación indirecta	4.4. Técnicas: espumas
4.5. Técnicas: nitrógeno líquido	4.6. Técnicas: gelificaciones	4.7. Recetas	

Módulo 5. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos			
5.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores	5.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales	5.3. Bloqueadores de ácido	5.4. Bloqueadores de omegas
5.5. Bloqueadores de soya	5.6. Realzadores de notas dulces y saladas		

Módulo 6. Sabores afectivos			
6.1. Uno de los mayores retos actuales: recordar es volver a vivir	6.2. Los sabores frutales y sus reacciones afectivas	6.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones	6.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero
6.5. Espíritu navideño	6.6. Gastronomía mexicana. Orgullo nacional	6.7. Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado	

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.

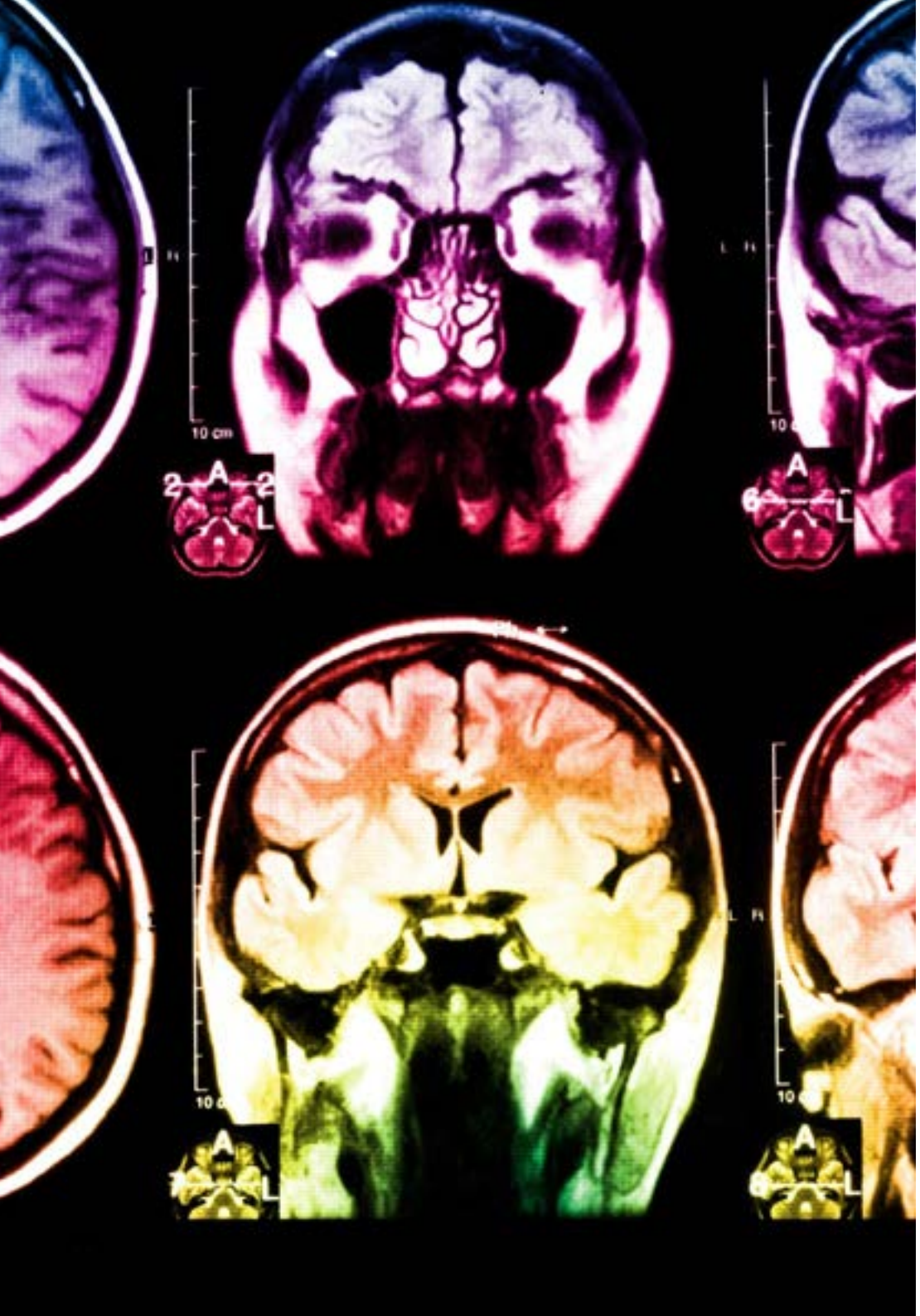
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

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.

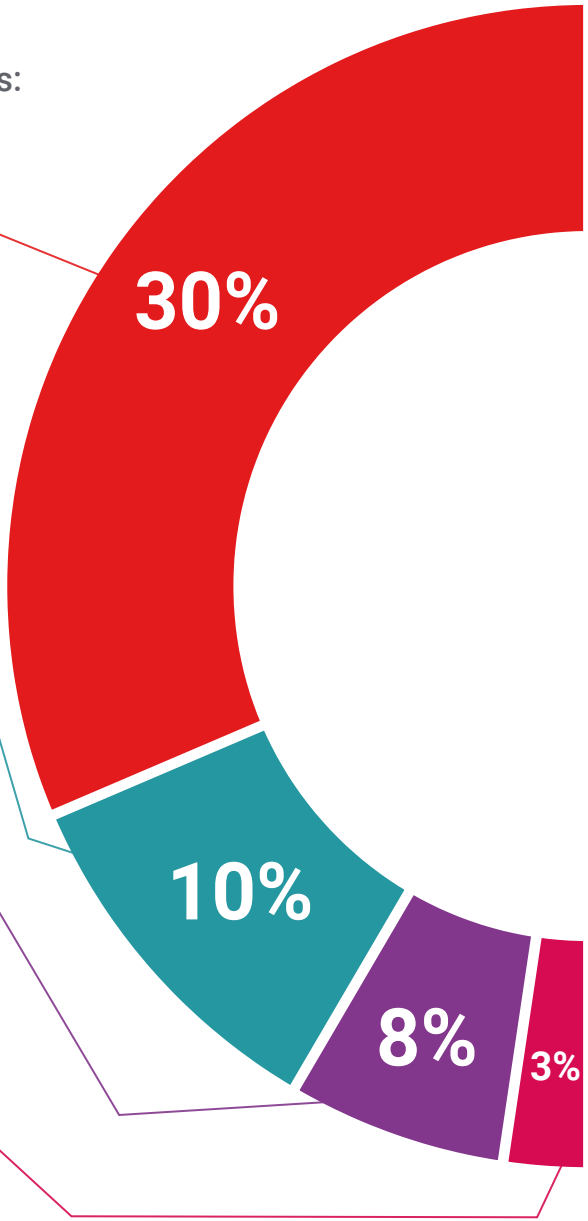
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

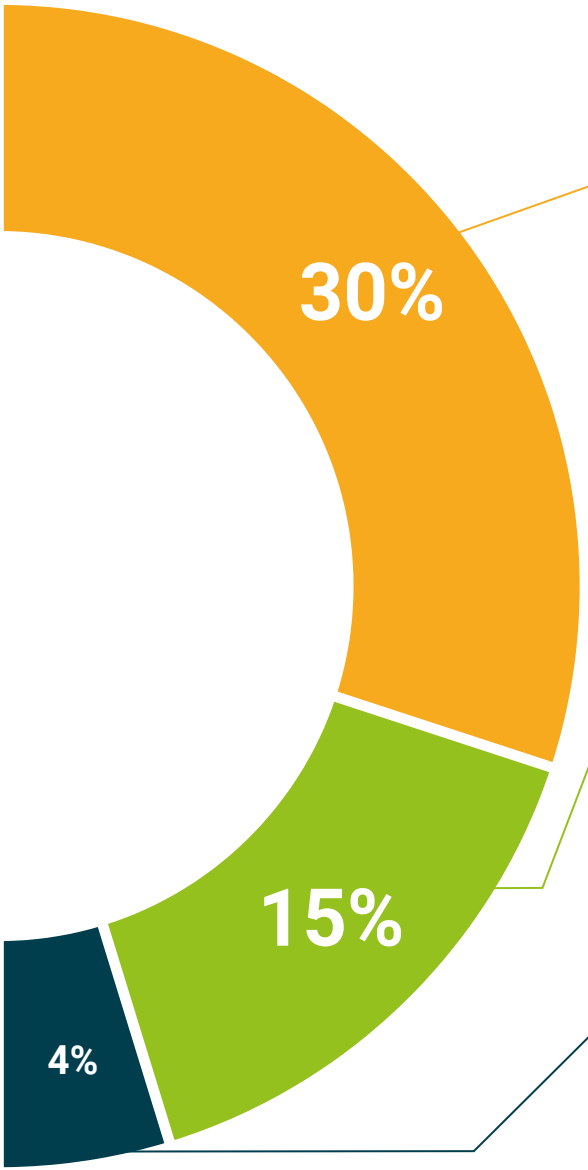
Prácticas de habilidades directivas

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 Experto Universitario 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 programa los profesionales que, siendo titulados universitarios en cualquier área, cuenten con una experiencia laboral de dos años en este campo profesional.



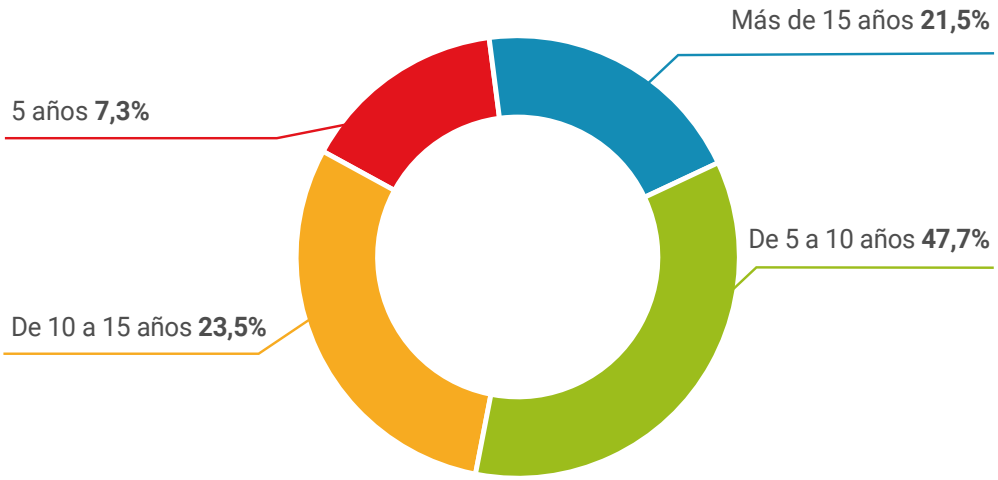


Si tienes experiencia en Diseño de Sabores y buscas una interesante mejora en tu trayectoria mientras sigues trabajando, este es tu programa"

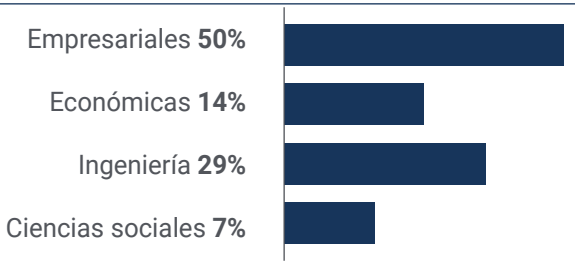
Edad media

Entre **35** y **45** años

Años de experiencia



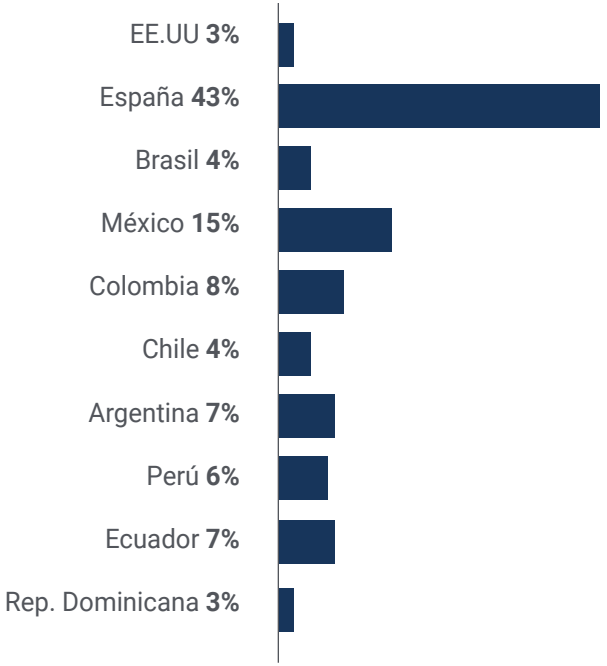
Formación



Perfil académico



Distribución geográfica





Alejandra Tapia

Chef experta en cocina molecular

"El emprender mi propio menú ha sido posible luego de haber cursado este programa. He comprendido mejor como los alimentos pueden tener un impacto emocional y neuronal en las personas. Además de cómo la ciencia permite crear platillos que son ingeniosos, novedosos y diferentes. Una forma excelente de mejorar mi perfil profesional"

08

Dirección del curso

Para potenciar las capacidades de los estudiantes en el Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía, es fundamental contar con un grupo docente que garantice la excelencia de los contenidos. De esta forma, y desde una manera dinámica y práctica, este Experto Universitario cuenta con un grupo de saboristas, bioquímicos industriales, ingenieros químicos, entre otro grupo de profesionales que ponen todos sus conocimientos y experiencia a disposición de los estudiantes. 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 grupo de expertos especialmente elegidos para garantizar la calidad de los contenidos impartidos, garantizando la excelencia del estudiante”

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 Senior 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

D. Coranguez Reyes, Gabriel

- Ingeniero en Alimentos
- Saborista en desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad 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 Laboratorio por el TEC de Monterrey
- Auxiliar en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. García Zepeda, Rafael

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

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

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

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

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

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

D. Orozco, Carlos
- Chef Ejecutivo en Meliá Cohiba
- Diplomado en Gastronomía, Universidad Iberoamericana Leon Gto. Quintana Roo, México

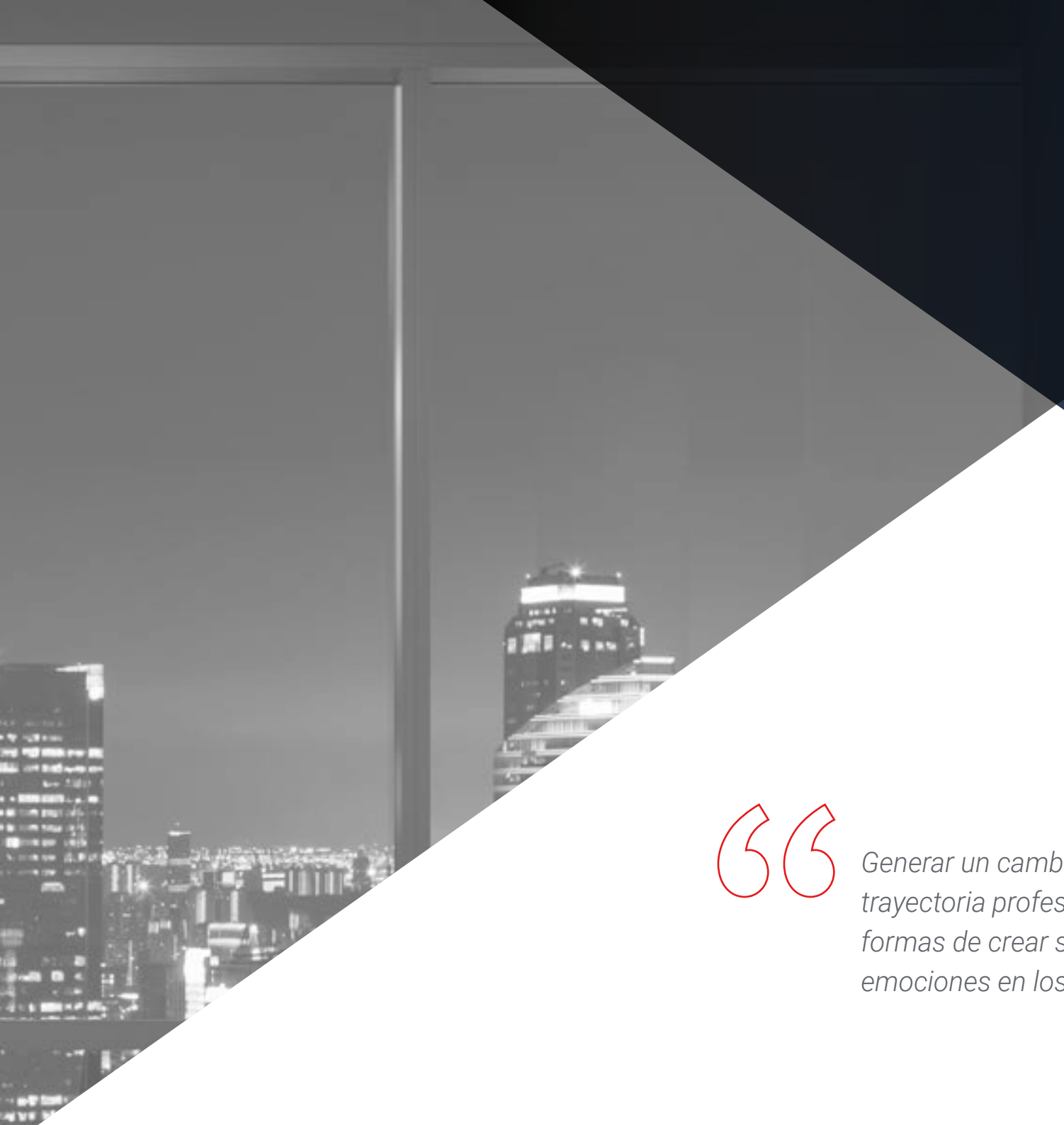
09

Impacto para tu carrera

TECH es consiente de 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 Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía te ayudará a conseguirlo.

¿Preparado para dar el salto?
Una excelente mejora profesional espera

El Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía de TECH es un programa intensivo que le preparará para afrontar retos y decisiones empresariales en el ámbito de la gastronomía. Su objetivo principal es favorecer su crecimiento personal y profesional. Ayudarle a conseguir el éxito.

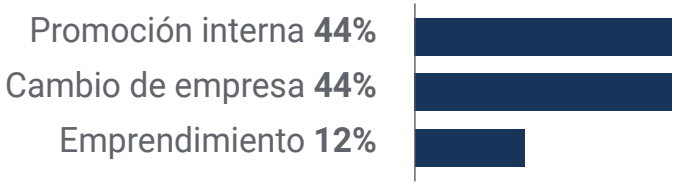
Si quiere superarse a ti mismo, conseguir un cambio positivo a nivel profesional y relacionarse con los mejores, éste es su programa.

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 Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía contribuye a elevar el talento de la organización a su máximo potencial mediante la capacitación de líderes de alto nivel.

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





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 Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía 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 Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía** 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 de carreras profesionales.

Título: **Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía**

N.º Horas Oficiales: **850 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga el presente

DIPLOMA

a

D/Dña _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

EXPERTO UNIVERSITARIO

en

Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

Se trata de un título propio de esta Universidad homologado por 22 ECTS y equivalente a 850 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
Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **850 h.**

Experto Universitario

Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía



tech universidad tecnológica