# Máster Título Propio
## Diseño de Sabores



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

# Máster Título Propio
## Diseño de Sabores

Modalidad: **Online**
Duración: **12 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **1.500 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/master/master-diseno-sabores**

# Índice


01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Competencias — pág. 14

04 Dirección del curso — pág. 18

05 Estructura y contenido — pág. 22

06 Metodología — pág. 26

07 Titulación — pág. 34

01

# Presentación

Los nuevos gustos, exigencias y la evolución del mercado han llevado a la gastronomía a un momento único en la historia. El consumidor exige, cada vez más, un trabajo que incorpore no sólo calidad, sino innovación, en los platos. En este contexto, el programa en Diseño de Sabores ofrece, por primera vez, la oportunidad de incorporar los desarrollos teóricos y prácticos necesarios para alcanzar la élite de los creadores, en el mundo de la gastronomía de vanguardia.

El diseñador de sabores sigue en constante evolución. Ha surgido un nuevo perfil, mucho más acorde con las nuevas tendencias y que destaca por tener conocimientos bioquímicos y de tendencias, practicar la escucha activa con sus compañeros de trabajo y ser autocrítico con el resultado de cada proyecto.”





*La figura del diseñador de sabores se está convirtiendo en una figura indispensable en los equipos de trabajo en las áreas relacionadas con la gastronomía. Un reto que requiere del profesional, un arsenal de conocimientos que incluyen conocimientos bioquímicos, tendencias sociales y en desarrollo de proyectos"*

El programa en Diseño de Sabores se presenta como una acción educativa que favorece la conexión, el aprendizaje, la participación y la construcción del conocimiento. Un programa que pretende, no sólo ofrecer conocimientos específicos, sino crear profesionales capaces, innovadores y revolucionarios en su sector.

Emprenderá con nosotros un itinerario educativo, con una orientación eminentemente práctica, activa y participativa. Trabajará de forma intensiva pero flexible, completa pero concreta.

Contará con el seguimiento personal de un mentor, que le acompañará lo largo del programa.

Este acompañamiento se hará efectivo a través de un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido: mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia.

Además, podrá compartir con otros estudiantes y profesionales de este ramo a través de los diferentes sistemas se proporcionan en el curso y del *networking* que incorporan al estudio.

*"Con éste completísimo Máster Título Propio, conseguirás la formación necesaria para convertirte en un profesional del diseño de sabores y dar a tu CV un importante valor añadido".*

Este **Máster Título Propio en Diseño de Sabores** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- Última tecnología en software de enseñanza online
- Sistema docente intensamente visual, apoyado en contenidos gráficos y esquemáticos de fácil asimilación y comprensión
- Desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en activo
- Sistema de vídeos interactivos de última generación
- Enseñanza apoyada en la telepráctica
- Sistemas de actualización y reciclaje permanente
- Aprendizaje autorregulable: total compatibilidad con otras ocupaciones
- Ejercicios prácticos de autoevaluación y constatación de aprendizaje
- Grupos de apoyo y sinergias educativas: preguntas al experto, foros de discusión y conocimiento
- Comunicación con el docente y trabajos de reflexión individual
- Disponibilidad de los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet
- Bancos de documentación complementaria disponible permanentemente, incluso después del curso

*Este Máster Título Propio no sólo está diseñado pensando en ofrecerte los contenidos más actualizados en Diseño de Sabores, sino que ha sido creado para crear un entorno de aprendizaje creativo y estimulante"*

*La observación del experto, en el ejercicio de la tarea, pone en marcha mecanismos cerebrales similares a los que se activan mediante la realización de la misma actividad: ese es el principio de la elevada eficacia de nuestro "learning from an expert"*

*El Máster Título Propio permite ejercitarse en entornos simulados, que proporcionan un aprendizaje inmersivo programado para entrenarse ante situaciones reales.*

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales de referencia, que vierten en esta formación 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 darán el impulso necesario para crecer.

Gracias a su contenido multimedia elaborado con la última tecnología educativa, se sumergirá en un aprendizaje situado y contextual. Es decir, un entorno simulado que proporcionará un aprendizaje inmersivo, programado para entrenarse ante situaciones reales.

Un aprendizaje que deberá integrar en el trabajo en equipo, aprendiendo a investigar, argumentar y defender las ideas y decisiones. De esta manera, se trabaja en el desarrollo del resto de competencias personales y profesionales, imprescindibles para el éxito personal y profesional.



02

# Objetivos

TECH Universidad tiene como objetivo formar profesionales altamente cualificados para la experiencia laboral. Un objetivo que se complementa, además, de manera global, con el impulso de un desarrollo humano que siente las bases de una sociedad mejor. Este objetivo se materializa al ayudar a los profesionales a acceder a un nivel de competencia y control mucho mayor. Una meta que en tan sólo doce meses, podrá dar por adquirida, con un curso de alta intensidad y precisión.





*Nuestro objetivo es el tuyo: conseguir proporcionarte la mejor actualización y especialización online sobre Diseño de Sabores del mercado docente. Un programa único en su especie, que te impulsará hasta la vanguardia en tu sector"*

## Objetivos generales

- Definir y Clasificar los sabores
- Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial
- Identificar los procesos neuronales que son afectados a través de los sabores
- Aplicar a los procesos la química de los sabores
- Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos
- Llevar a cabo el proceso de Diseño de Sabores en diferentes entornos
- Aplicar las técnicas de máxima innovación en el Diseño de Sabores
- Revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas
- Comprender cómo llevar a cabo diversas técnicas en el Diseño de Sabores

*Entra en una de las áreas más creativas y apasionantes del mundo de la gastronomía con el bagaje de un profesional completo, cualificado para llevar cualquier proyecto al éxito"*





## Objetivos específicos

### Módulo 1. Introducción al estudio de los sabores

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

### Módulo 2. Químicos aromáticos y vehículos

- Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante
- 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 mismo

### Módulo 3. Bioquímica

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

### Módulo 4. Creación y metodología

- Revisar y unificar los conceptos aprendidos para la creación de sabores y aromas emocionales y exitosos
- Determinar el uso de las cromatografías para generar sabores.
- Obtener nuevas herramientas que le permitirán potencializar sus habilidades de creatividad e innovación

### Módulo 5. Fundamentos y técnicas

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

### Módulo 6. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- Identificar cómo el comportamiento emocional y su temporalidad ocurren en la mente ligados bioquímicamente al mecanismo neuronal generando "memorias" y "vivencias"
- Comprender cómo se asocian los procesos neuronales que generan la formación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores

### Módulo 7. Los Aceites

- Identificar las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor
- Conocer las técnicas aplicables para la purificación / mejoramiento de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor





### Módulo 8. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina
- Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina
- Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina

### Módulo 9. Cocina molecular

- Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos
- Elaborar entradas, platillos, postres y bebidas empleando técnicas y materiales innovadores de cocina molecular

### Módulo 10. Neuromoduladores en la cocina como mejorantes de sabor de los alimentos

- Modular/Eliminar notas indeseables en los alimentos a través del uso de moduladores del sabor
- Resaltar notas de sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor

### Módulo 11. Sabores Afectivos

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

03

# Competencias

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 formativa. Este Máster Título Propio permitirá adquirir las competencias necesarias en este sentido. Un planteamiento completísimo, desarrollado con base en las competencias que la práctica real exige en el trabajo diario, de manera que cada uno de los temas planteados lleve a adquirir nuevos conocimientos y experiencias de utilidad clara y real.





*Este Máster Título Propio está diseñado para aportarte, de forma concreta y específica, las competencias reales que requiere la práctica del Diseño de Sabores"*

## Competencias generales

- Aplicar los procesos de creación de Sabores en cocina
- Saber utilizar las técnicas innovadoras en creación de sabores
- Manejar la cocina molecular y la química de sabores

*Aprovecha la oportunidad y da el paso para ponerte al día en las últimas novedades en el manejo del Diseño de Sabores"*





## Competencias específicas

- Ser capaz de definir y clasificar sabores.
- Aplicar la regulación normativa en el diseño de sabores
- Usar la mezcla de químicos en el saborizante
- Acudir a los proveedores principales de químicos aromáticos
- Reconocer los sabores en función de su química sensorial
- Genera sabores a través de la cromatografía
- Crear sabores
- Aplicar sabores propios usando el esnyayo
- Usar la implicación de las emociones en los sabores
- Purificar materias primar para usar en la creación de sabores
- Utilizar vehículos para sabores
- Dosificar adecuadamente los sabores en cocina
- Crear platos de cocina molecular
- Sacar partido en cocina a los neuromoduladores del sabor
- Crear evocaciones a través de los sabores

04

# Dirección del curso

Dentro del concepto de calidad total de nuestro curso, tenemos el orgullo de poner a tu disposición un cuadro docente de altísimo nivel, escogido por su contrastada experiencia en el ámbito educativo. Profesionales de diferentes áreas y competencias que componen un elenco multidisciplinar completo. Una oportunidad única de aprender de los mejores.





*Un impresionante cuadro docente, formado por profesionales de diferentes áreas de competencia, serán tus profesores y profesoras durante tu formación: una ocasión única que no te puedes perder.”*

## Dirección



### D. Thuemme Canales, Juan José

- Saborista Senior de ETADAR. Laboratorio de Diseño de Sabores de la compañía multinacional DEIMAN
- 40 años de experiencia en la industria de alimentos mexicana, holandesa y estadounidense
- Creación y desarrollo para segmentos de lácteos, panificación, confitería, bebidas y savory
- Saborista Senior desde 1985
- Ingeniero superior, Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México
- Maestro en Bioquímica, Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México
- Conferencista en la Universidad de Durango, en el Frutech Citrus Simposium, en la Ciudad de México y en el Food Technology Summit & Expo 2015

## Profesores

### D. Coranguez Reyes Gabriel
- Ingeniero en Alimentos
- Saborista en desarrollo
- ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

### 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
- Auxiliar en Desarrollo
- ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

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

### D. Chávez Barrios, Meida
- Técnico de Laboratorio
- 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

**Dña. Martínez Sánchez, Berenice**
- Licenciada en Química de Alimentos
- Coordinador de aplicaciones y librería
- ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

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

**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

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

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

**Dña. Yoalli Lizbeth, Solis Montiel**
- Ingeniera en Alimentos
- Tecnóloga de Aplicaciones
- DEIMAN, Ciudad de México Alonso Osnaya, Norma Nelly
- Auxiliar en Desarrollo
- ETADAR by 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

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

05

# Estructura y contenido

El Máster Título Propio en Diseño de Sabores es un programa a tu medida que se imparte en formato 100% online, para que elijas el momento y lugar que mejor se adapte a tu disponibilidad, horarios e intereses.

A lo largo de 12 meses recorrerás un temario completo y bien estructurado que permitirá conocer todos y cada uno de los aspectos imprescindibles para el trabajo de saborista. Una experiencia estimulante que sembrará las bases para tu éxito como diseñador de aromas y sabores.





*Un completo temario que te llevará a lo largo de las propuestas de aprendizaje más estimulantes y creativas"*

## 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

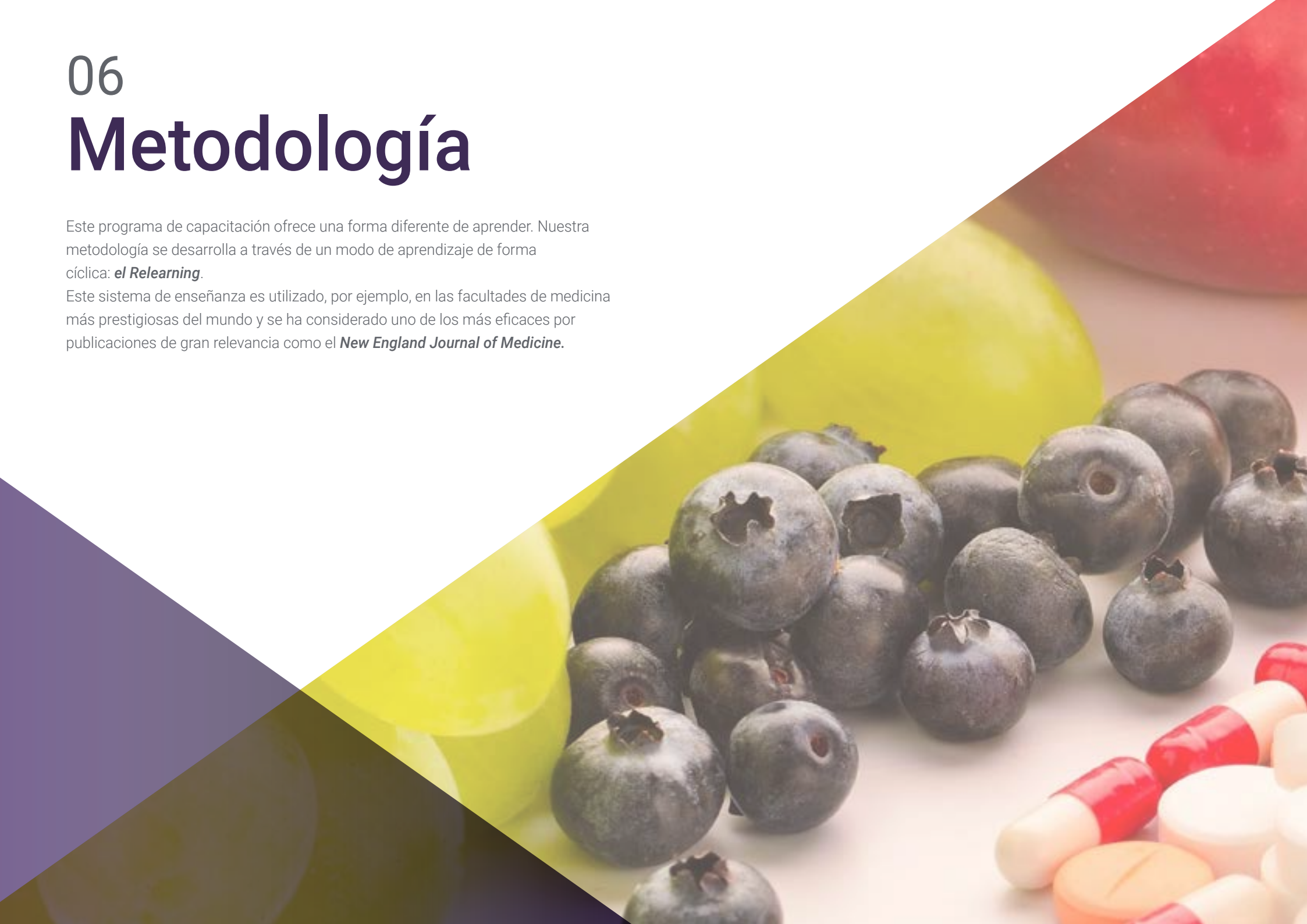
11.1. Uno de los mayores retos actuales: Recordar es volver a vivir
11.2. Los sabores frutales y sus reacciones afectivas
11.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones
11.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero
11.5. Espíritu navideño
11.6.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

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"*

## En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

*Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.*




Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

*¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"*

**La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:**

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



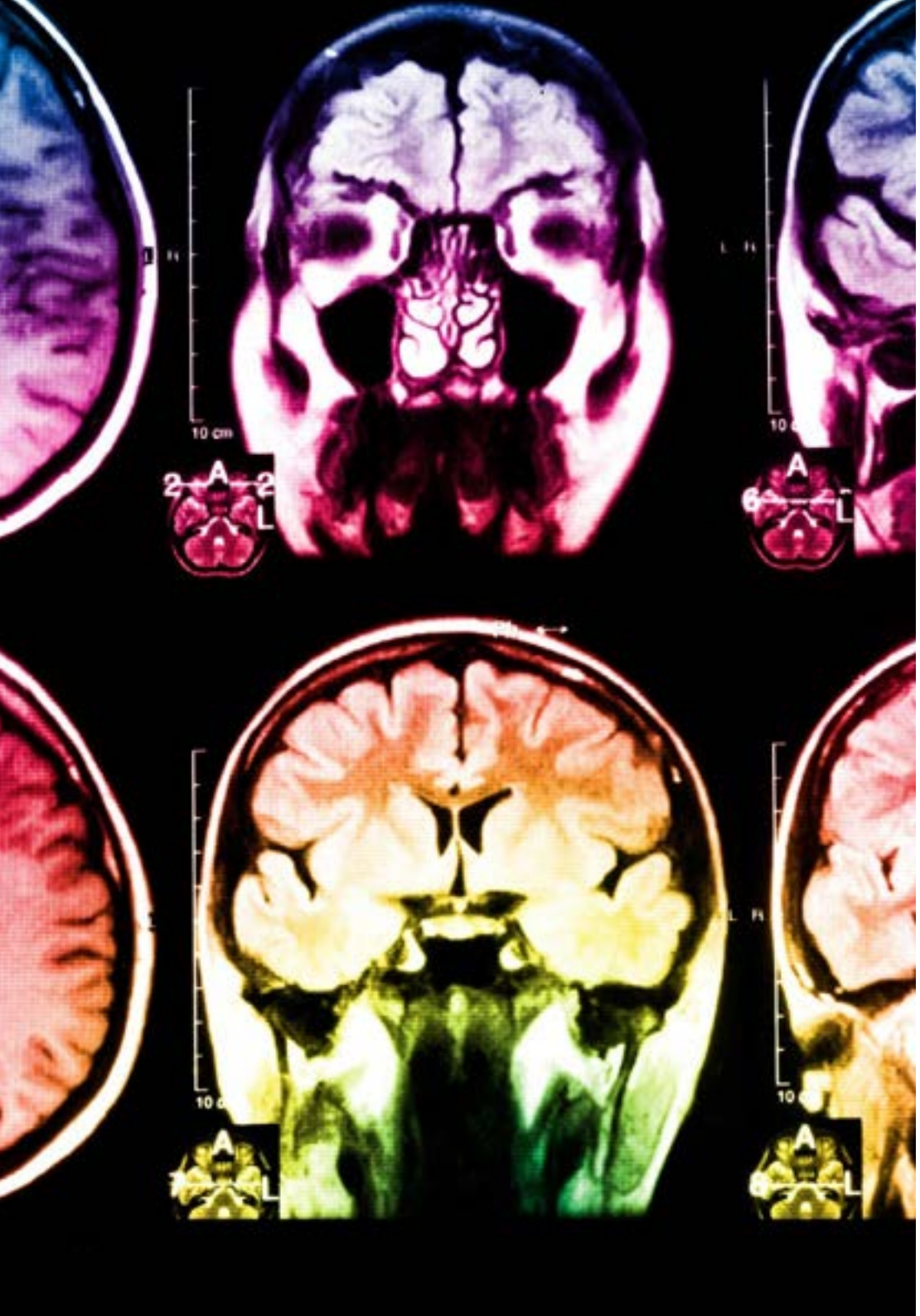
## Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

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

*El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.*





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método *Relearning* ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima 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 capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.*

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.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

**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.

### Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

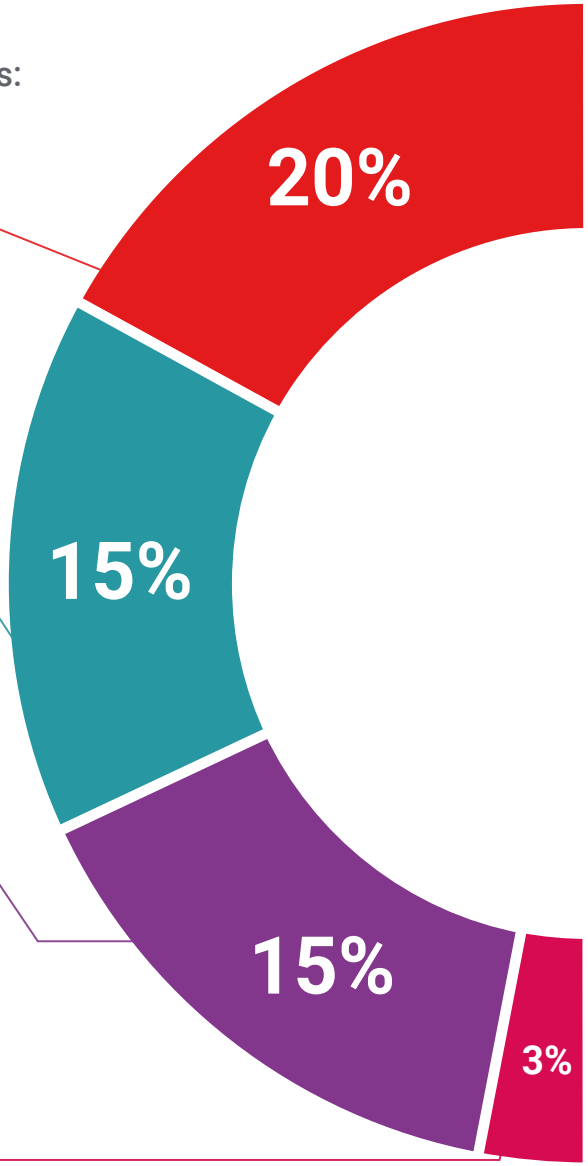
### Resúmenes interactivos

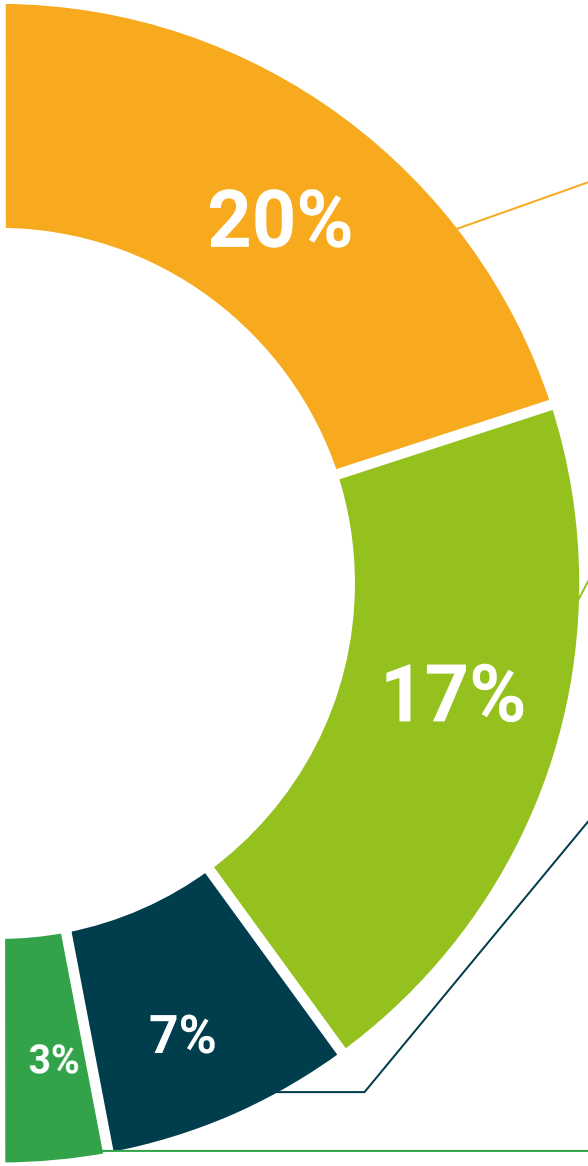
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

### 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.






**Análisis de casos elaborados y guiados por expertos**

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

**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.

**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.

**Guías rápidas de actuación**

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

07

# 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 este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”*

Este **Máster Título Propio en Diseño de Sabores** contiene el programa científico 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 reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de 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

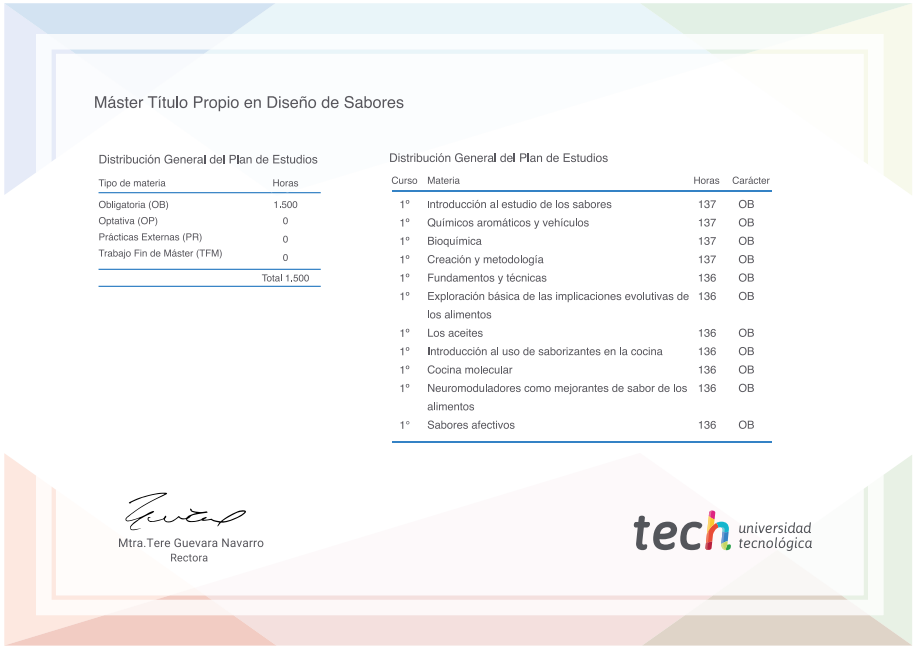
Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 1.500 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

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

código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos



Máster Título Propio en Diseño de Sabores

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 | 137 | OB |
| 1º | Químicos aromáticos y vehículos | 137 | OB |
| 1º | Bioquímica | 137 | OB |
| 1º | Creación y metodología | 137 | OB |
| 1º | Fundamentos y técnicas | 136 | OB |
| 1º | Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos | 136 | OB |
| 1º | Los aceites | 136 | OB |
| 1º | Introducción al uso de saborizantes en la cocina | 136 | OB |
| 1º | Cocina molecular | 136 | OB |
| 1º | Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos | 136 | OB |
| 1º | Sabores afectivos | 136 | OB |

Mtra.Tere Guevara Navarro
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

Modalidad: **Online**

Duración: **12 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **1.500 h.**

# Máster Título Propio
## Diseño de Sabores



tech universidad tecnológica