Diplomado

Introducción al Estudio de los Sabores



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado
Introducción al Estudio de los Sabores

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/escuela-de-negocios/curso-universitario/introduccion-estudio-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

El sabor es una sensación muy importante a la hora de degustar un platillo, producida por los alimentos. Esta impresión está determinada en un 80% por el olfato y un 20% por el paladar y la lengua. El estudio que se ha realizado sobre los Sabores es uno de los campos más desarrollados cuando se trata de la gastronomía y la industria alimenticia. Por esta razón, en los últimos años, ha aumentado la demanda de profesionales que se especialicen en esta área, para cubrir todos los niveles necesarios que garanticen la calidad de un producto o platillo. De esta forma, el programa que se ha diseñado en Introducción al Estudio de los Sabores, es perfecto para identificar el comportamiento emocional que tiene un alimento en las personas que lo consumen, así como la respuesta neuronal que desencadena en el cerebro.



Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores.
TECH Universidad Tecnológica



Una excelente oportunidad para conocer todos los aspectos neuronales que se desencadena como respuesta a un alimento. En definitiva, la mejor manera de elaborar un plato con sello de calidad"

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"

En TECH buscamos la excelencia y, para ello, contamos con una serie de características que nos hacen únicos:

Análisis

Explora el lado crítico, la capacidad de cuestionar las cosas, la competencia en la resolución de problemas, las habilidades interpersonales.

Excelencia académica

TECH pone al alcance de sus alumnos la mejor metodología de aprendizaje online. Combina el método Relearning (metodología de aprendizaje de posgrado con mejor valoración internacional), junto a los case studies de Harvard Business School. Tradición y vanguardia en un difícil equilibrio, y en el contexto del más exigente itinerario académico.

Economía de escala

Somos los más grandes. TECH tiene un portfolio de más de 7.000 posgrados universitarios en español. Y en la nueva economía, **volumen + tecnología = precio disruptivo**. De esta manera, nos aseguramos de que estudiar no te resulte tan costoso como en otra universidad.

03

¿Por qué nuestro programa?

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

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





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

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

01

Darás un impulso definitivo a tu carrera

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

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

02

Desarrollarás una visión estratégica y global de la empresa

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

Nuestra visión global de la empresa mejorará tu visión estratégica.

03

Te afianzarás en la alta gestión empresarial

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

Trabajarás más de 100 casos reales de alta dirección.

04

Asumirás nuevas responsabilidades

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

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

05

Tendrás acceso a una potente red de contactos

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

Encontrarás una red de contactos imprescindible para tu desarrollo profesional.

06

Desarrollarás tu proyecto de empresa de forma rigurosa

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

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

07

Mejorarás tus soft skills y habilidades directivas

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

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

08

Formarás parte de una comunidad exclusiva

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

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

04

Objetivos

El primer paso hacia la excelencia es contar con un programa que garantice el desarrollo profesional de los estudiantes. Por eso, TECH está comprometido en garantizar que estos requisitos se cumplan. En el Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores, se realizará una exploración básica, pero en detalle, de la implicación evolutiva que tienen los alimentos. Esto permitirá al futuro egresado a comprender mejor los procesos neuronales que actúan para generar una "huella" en la memoria de las personas. 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 Diplomado de alta intensidad y precisión.





Los alimentos tienen un poder increíble para dejar una huella en la memoria de las personas. Comprender esto, te ayudará a dirigir cualquier proyecto culinario que te propongas"

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

El **Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores** 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 Entender los principios básicos de la creatividad de Sabores

03 Profundizar en la clasificación de los diferentes saborizantes





04 Entender el rol que juegan los sentidos en el diseño de los Sabores

05 Comprender cómo se asocian los procesos neuronales que generan la formación de los recuerdos ante los estímulos de los Sabores

06 Conocer la normativa y la legislación aplicada a los alimentos

05

Estructura y contenido

El Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores cuenta con un programa avalado 100% por la experiencia profesional del cuadro docente que lo compone, con la intención de garantizar que el estudiante pueda aprender todo lo que necesita para elevar sus capacidades al máximo. A lo largo de cada clase, el alumno contará con un programa completo y bien estructurado que, con ejemplos prácticos, le mostrarán dinámicamente los puntos importantes del estudio de los Sabores. De esta forma, podrá obtener seis semanas de aprendizaje de manera única y estimulante.





Gerencia tu tiempo a tu conveniencia. El Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores cuenta con una modalidad 100% online”

Plan de estudios

Los consumidores tienen en consideración el sabor al momento de elegir un alimento como favorito. Al momento de comer o beber, se experimenta una multitud de sensaciones que van más allá del sabor exclusivamente. Esta percepción es el resultado de la integración de la información que se proporciona por el resto de los sentidos. Aunque algunas contribuyen más que otras, lo cierto es que todas tienen un gran impacto en nosotros.

En función de lo anterior es innegable pensar, que se puede modificar los Sabores para generar una respuesta neuronal en la persona. Por esta razón, el Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores se centra en mostrarle a los estudiantes todos los conceptos básicos para lograrlo de una manera óptima.

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

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

Este Diplomado se desarrolla a lo largo de 6 semanas con 1 módulo de estudio:

Módulo 1 Introducción al estudio de los sabores



¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores de manera totalmente online. Durante los 6 semanas 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		

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



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.

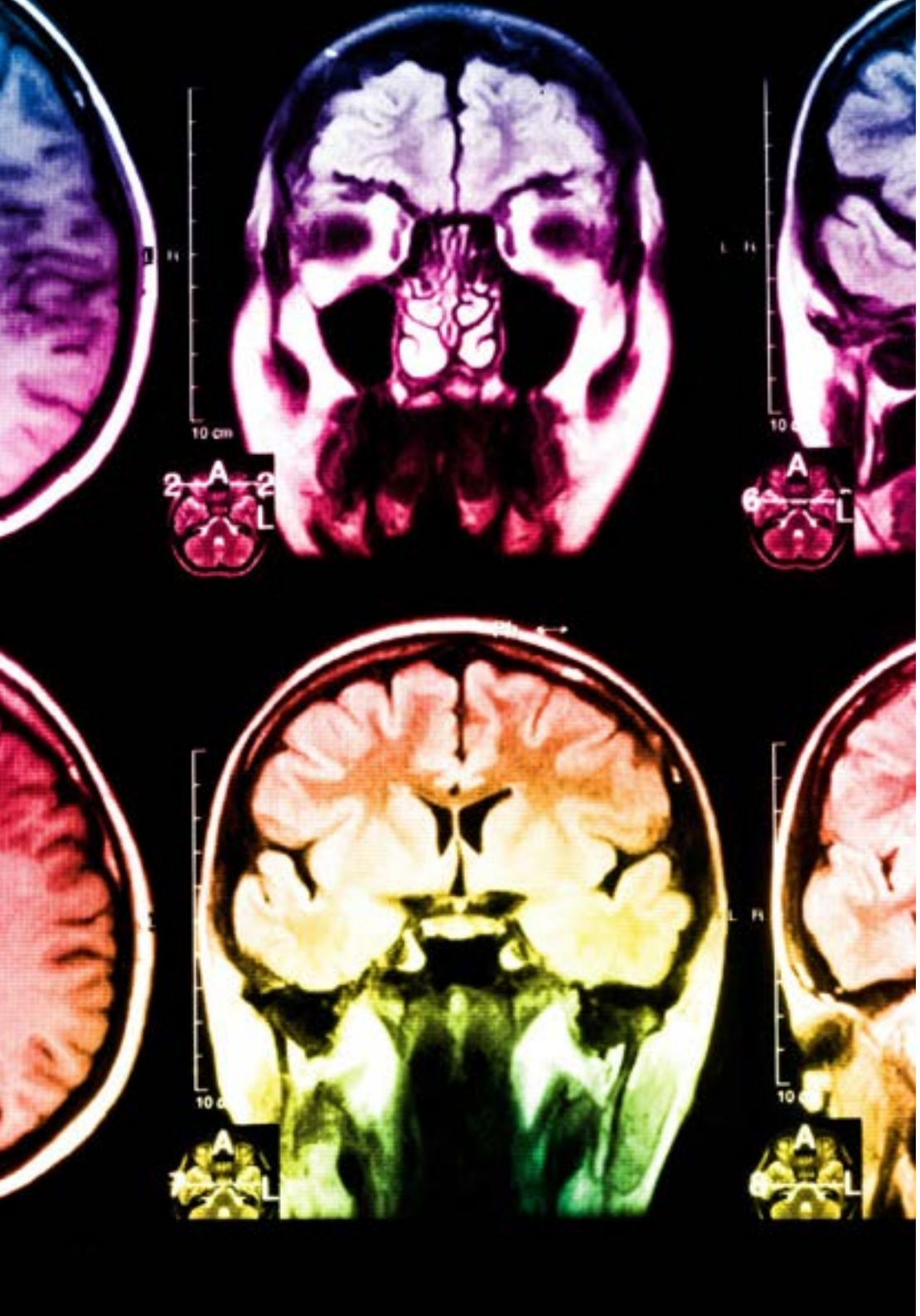
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

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.

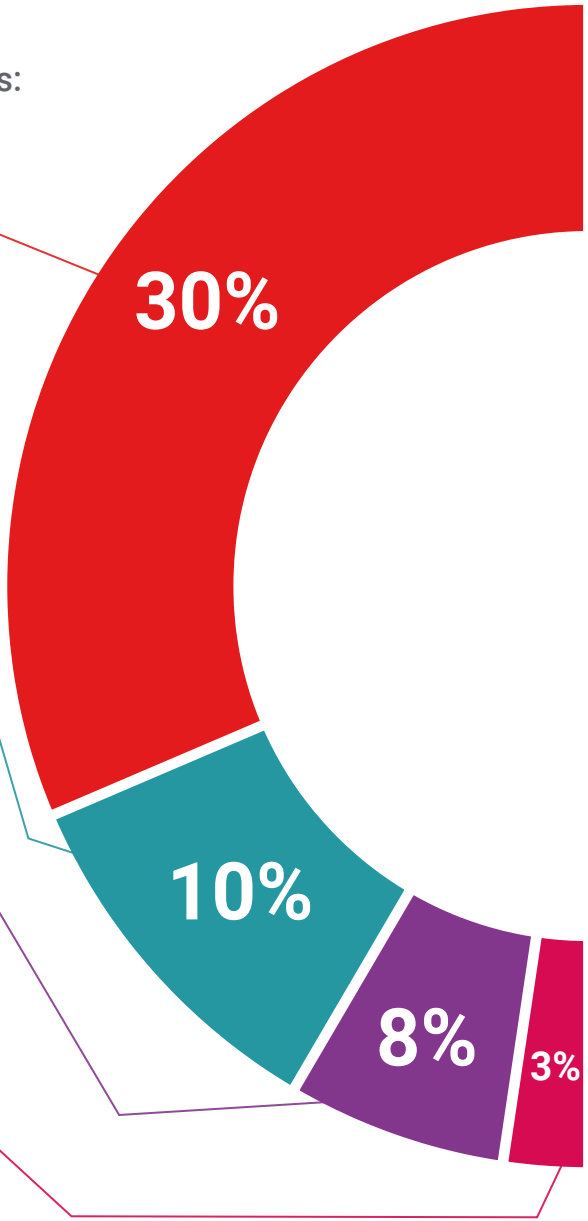
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

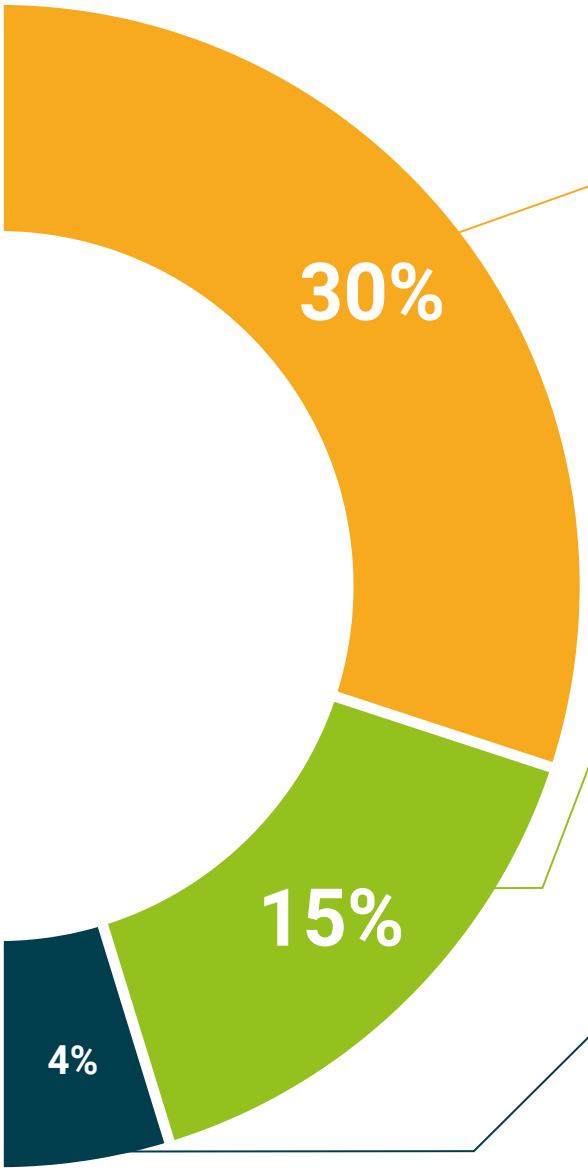
Prácticas de habilidades directivas

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 programa 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 quieres conocer a profundidad el estudio de los alimentos y buscas una interesante mejora en tu trayectoria mientras sigues trabajando, este es tu programa"

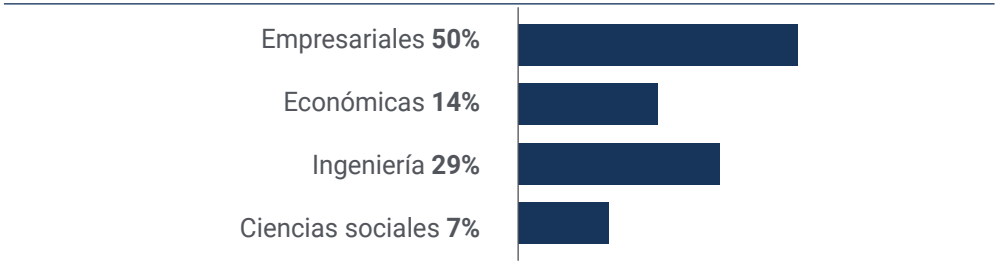
Edad media

Entre **35** y **45** años

Años de experiencia



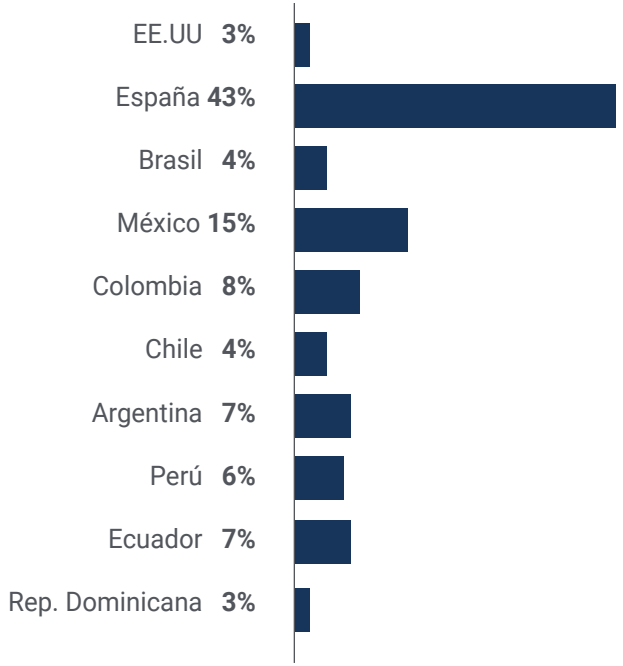
Formación



Perfil académico



Distribución geográfica





Anabella Rojas

Chef ejecutivo de un Restaurante de fusión

"Poder tener la oportunidad de continuar con mi educación a la par de mi trabajo se ha convertido en la razón por la que decidí especializarme con TECH. El conocer a profundidad los Sabores de los alimentos y las respuestas que generan, me ha permitido mejorar las preparaciones para el restaurante donde trabajo. También, se ha convertido en la oportunidad de crear mis propias recetas, las cuales han sido aprobadas por mis compañeros y comensales"

08

Dirección del curso

La calidad de los contenidos solo puede medirse por los expertos que pensaron e impartirán dichos temas. En función de esto, TECH cuenta con un grupo de expertos con gran prestigio dentro de este sector, escogidos especialmente para impulsar la carrera profesional del estudiante. Gracias a su densa experiencia, el alumno contará con lo mejor de la teoría y la práctica, pudiendo formar parte de la transformación académica desde cualquier parte del mundo. De esta forma, tendrá la certeza y la confianza de recibir los conocimientos más completos y efectivos del mercado, pudiendo llevarlos a la practica en su ambiente profesional.





Estudia con los mejores. 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 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

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. 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



09

Impacto para tu carrera

TECH es consciente de que cursar un programa de estas características supone una gran inversión económica, profesional y, por supuesto, personal.

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





Genera un cambio positivo en tu trayectoria profesional y aprende nuevas formas de crear Sabores que generen emociones en los comensales”

Si quieres lograr un cambio positivo en tu profesión, el Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores te ayudará a conseguirlo.

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

El Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores 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.

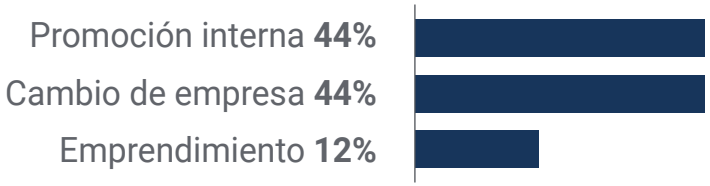
Si quiere superarse a ti mismo, conseguir un cambio positivo a nivel profesional y relacionarse con los mejores, este es su sitio.

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

Momento del cambio



Tipo de cambio



Mejora salarial

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

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

10

Beneficios para tu empresa

El Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores 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.





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

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

01

Crecimiento del talento y del capital intelectual

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

02

Retención de directivos de alto potencial evitando la fuga de talentos

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

03

Construcción de agentes de cambio

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

04

Incremento de las posibilidades de expansión internacional

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



05

Desarrollo de proyectos propios

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

06

Aumento de la competitividad

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

11

Titulación

El Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.





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

Este **Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores** contiene el programa más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación por parte del alumno, éste recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente Título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

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

Título: **Diplomado en Introducción al Estudio de los Sabores**

N.º Horas Oficiales: **150 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

DIPLOMADO

en

Introducción al Estudio de los Sabores

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 150 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

Diplomado
Introducción al Estudio de los Sabores

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**

Diplomado

Introducción al Estudio de los Sabores



tech universidad tecnológica