# Diplomado

## Bioquímica de los Sabores



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

# Diplomado
## Bioquímica de los Sabores

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **100 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/escuela-de-negocios/curso-universitario/bioquimica-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

Los seres humanos pueden percibir distintos sabores, los cuales actúan sinérgicamente para mediar la respuesta apetito-protectora, advierten sobre sustancias tóxicas y, en algunos casos, determinan las preferencias alimenticias. El conocer la bioquímica de los alimentos ayuda a los profesionales saboristas a diferenciar entre un queso curado de uno fresco, por ejemplo. La industria alimentaria y los maestros cocineros utilizan esta ciencia para hacer más atractivos sus mejores productos. TECH, siendo consciente de la oportunidad de crecimiento del sector gastronómico, ha preparado una completa titulación en la que los alumnos obtienen los conocimientos necesarios en bioquímica de los sabores.



Diplomado en Bioquímica de los Sabores.
TECH Universidad Tecnológica



*Cumple con tus metas profesionales y posiciónate como un experto a la hora de potenciar los Sabores de tus platos o desarrollar un nuevo producto alimenticio"*

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

Para lograr la excelencia hay que contar con un programa que motive a los estudiantes a superarse a sí mismos. Por esta razón, TECH se compromete en lograr la excelencia académica de sus egresados. Este Diplomado en Bioquímica de los Sabores, está elaborado para garantizar que los alumnos cumplan con todas las exigencias de la industria, proporcionándoles un conocimiento amplio sobre la química de los sabores y su relación sensorial.





*Matricúlate hoy en este Diplomado y descubre una de las áreas más creativas y apasionantes del mundo de la gastronomía y la alimentación"*

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

El **Diplomado en Bioquímica de los Sabores** capacitará al alumno para:

01 Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de Sabores y su relación sensorial

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





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

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

05

# Estructura y contenido

Al momento de conocer un tema, es importante contar con un programa que se adapte a las necesidades de los estudiantes, sobre todo si tienen una vida laboral activa. Por esta razón, el Diplomado en Bioquímica de los Sabores pone a disposición de todos los alumnos una modalidad 100% online. A lo largo de cada clase, el alumno contará con un temario completo y bien estructurado que, con ejemplos prácticos, le mostrará dinámicamente los puntos importantes del estudio de los Sabores.





*Obtén tu título en Bioquímica de los Sabores directamente, sin necesidad de trabajo final"*

## Plan de estudios

El gusto es el sentido corporal que percibe las sustancias químicas que se disuelven al momento de degustar un alimento. Existen cuatro tipos de Sabores: los dulces, los amargos, los salados y los ácidos, pero, con el paso de los años, los japoneses han incluido el umami, el cual hace referencia al glutamato de sodio, que permite potenciar el sabor de algunas comidas. Por esta razón, muchos profesionales deciden especializarse en este campo, ya que desean comprender mejor cómo potenciar el sabor de sus platillos o de algún producto que ya se encuentra en el mercado.

A lo largo de cada clase, se ira profundizando en aquellos temas que ayuden al profesional a explicar las diferencias entre aceites esenciales, de frutos secos o vegetales, así como los distintos elementos que ayudan a potenciar el sabor. De esta forma, el estudiante podrá conocer las nuevas herramientas que potenciarán su creatividad e innovación.

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

Este Diplomado se desarrolla a lo largo de 6 semanas:

**Módulo 1** Bioquímica



## ¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Diplomado en Bioquímica de los Sabores de manera totalmente online. Durante las 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.** Bioquímica

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.1. Química de sabores y estructuras y su relación sensorial | 1.2. Bioquímica e interacciones con los químicos responsables del sabor | 1.3. Aceites esenciales (frutos, vegetales y especias) | 1.4. Importancia de las plantas aromáticas |
| 1.5. Complejidad de los perfiles animálicos | | | |

*Descubre la importancia de las plantas aromáticas y los distintos perfiles animálicos para comprender la Bioquímica de los Sabores"*



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.

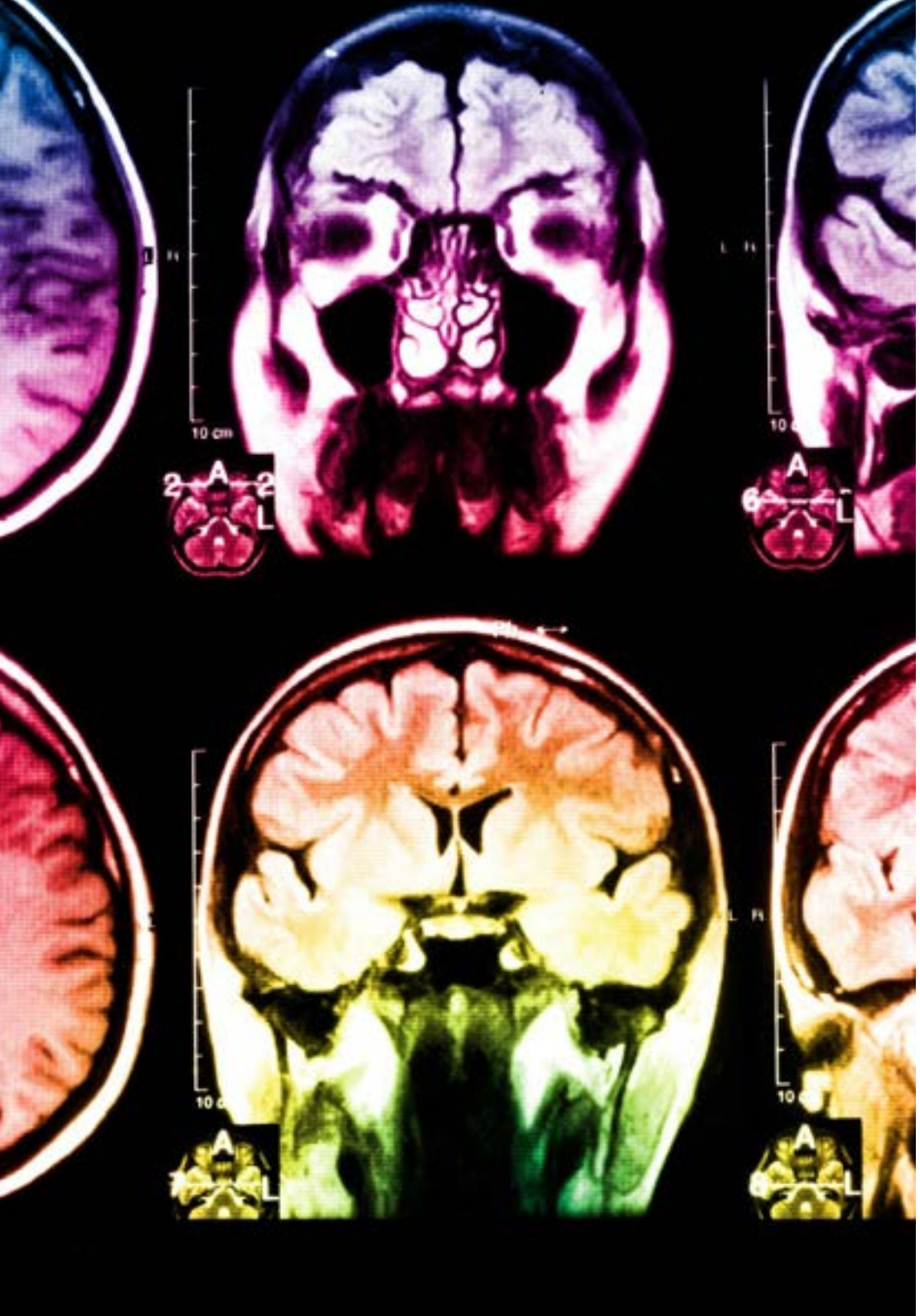
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

*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.

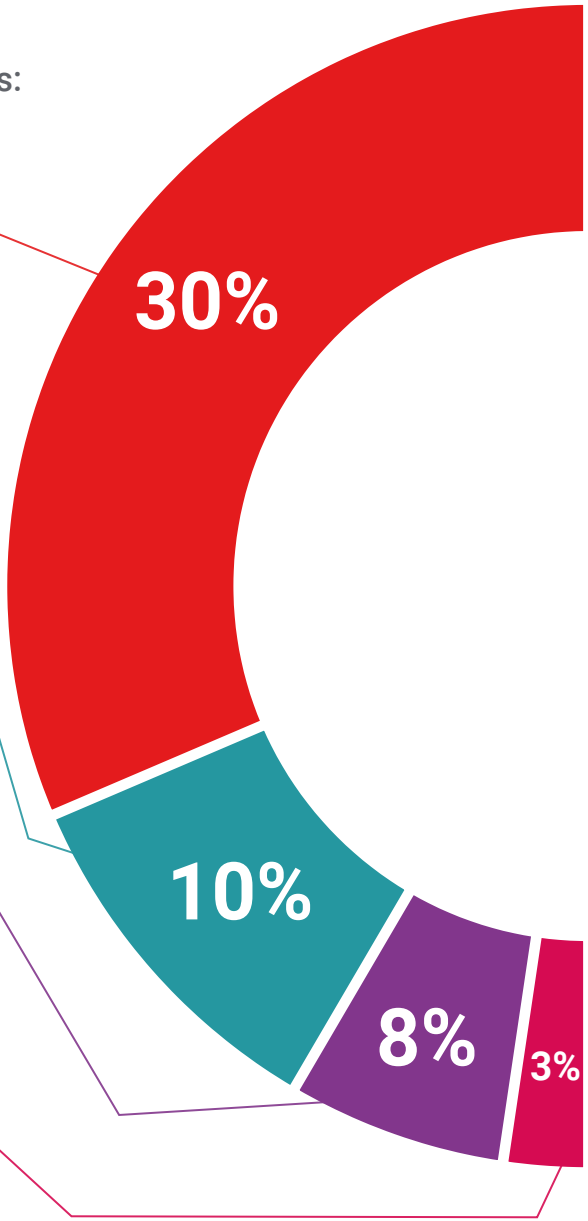
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

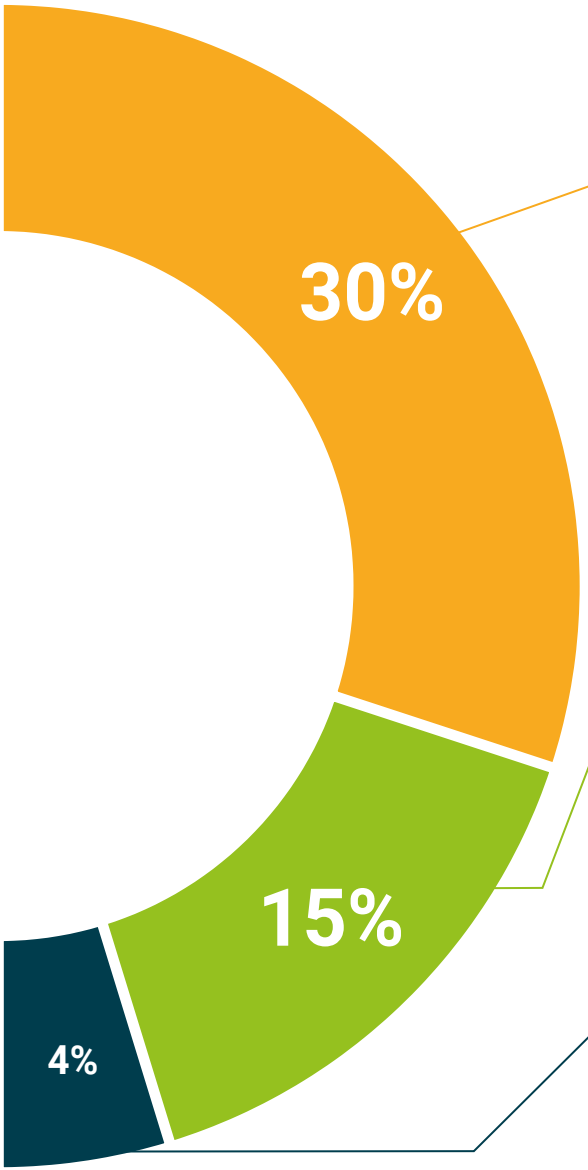
### Prácticas de habilidades directivas

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

Este Diplomado se dirige a todos los profesionales de la gastronomía y ramas similares que quieran una especialización con la que diferenciarse en el sector y alcanzar puestos de mayor responsabilidad y remuneración económica, valiéndose de los conocimientos avanzados adquiridos durante el programa.



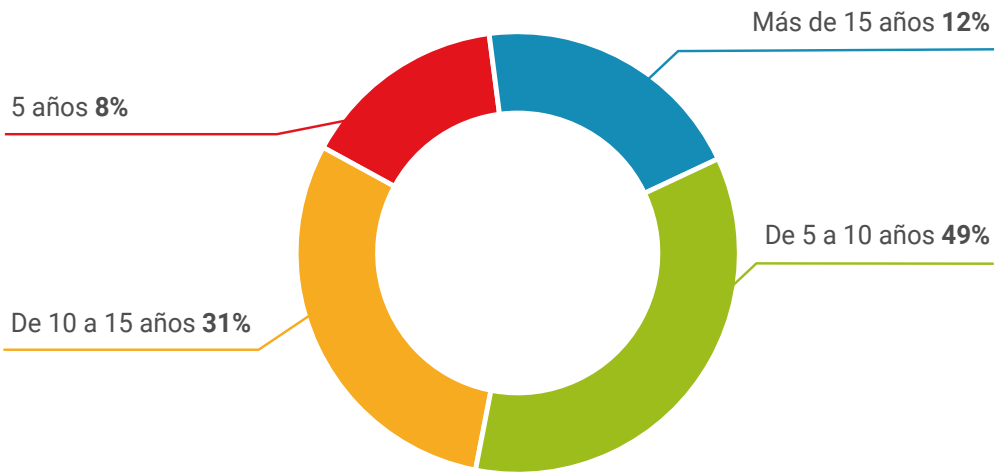


*Si tienes experiencia en Diseño de Sabores y buscas una interesante mejora en tu trayectoria mientras sigues trabajando, este es tu programa"*

## Edad media

Entre **35** y **45** años

## Años de experiencia



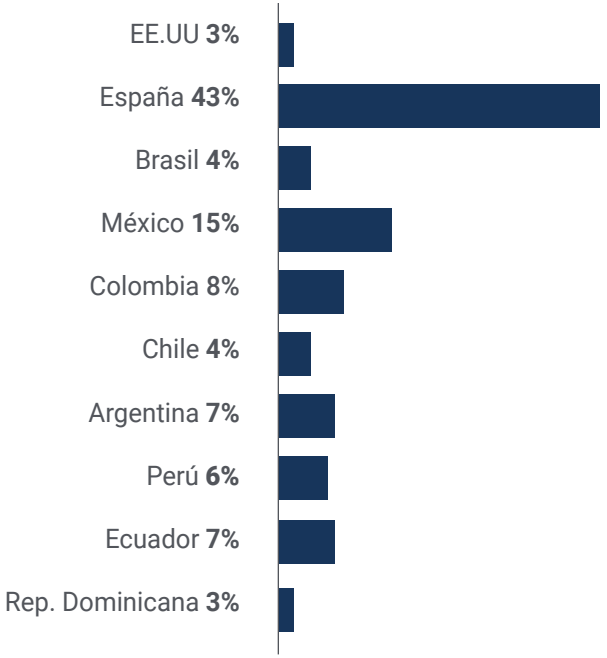

## Formación




## Perfil académico



## Distribución geográfica






# Gabriel Sánchez

**Chef en cocina molecular**

*"En TECH he encontrado una oportunidad única de especializarme en un área que se encuentra en crecimiento, debido a las distintas demandas de los usuarios. Con este Diplomado he podido actualizar mis conocimientos en la química de los alimentos desde la comodidad de mi hogar. Por esta razón, he comenzado un proyecto personal que hace mucho tiempo venía postergando, diseñar mi propio menú molecular"*

08

# Dirección del curso

Dentro del criterio de calidad global, TECH ha seleccionado a un grupo de profesionales capaces de brindar la mejor educación a los estudiantes. En función de esto, TECH cuenta con 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 práctica en su ambiente profesional.





*Supera el programa realizado por un excelente cuerpo docente y posiciónate como un experto en Bioquímica de los Sabores"*

## 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. 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. 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



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. Y, por ello, TECH propone a sus alumnos la realización de este completísimo programa, gracias al cual conocerán, de primera mano, todos los aspectos relacionados con la Bioquímica de los Sabores. Sin duda, una oportunidad única para dar un giro a su carrera profesional.





*Matricúlate hoy mismo en este Diplomado y comienza ya a dominar las técnicas culinarias que te llevarán a ser un referente del sector"*

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

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

El Diplomado en Bioquímica de los Sabores de TECH es un programa intensivo que prepara a los alumnos para afrontar retos y decisiones empresariales en el ámbito de la gastronomía. Su objetivo principal es favorecer su crecimiento personal y profesional. Ayudarles a conseguir el éxito.

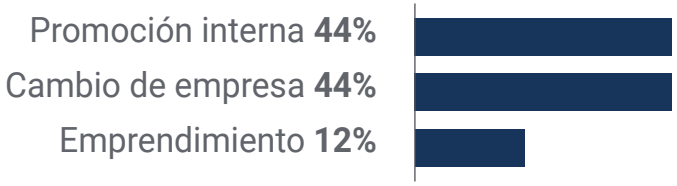
Quienes deseen superarse a sí mismos, conseguir un cambio positivo a nivel profesional y relacionarse con los mejores, encontrarán en esta universidad su sitio.

*No dejes pasar la oportunidad de especializarte en TECH y conseguir 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 beneficio de esta titulación no solo repercute en el alumno, sino que también influye en la organización en la que se encuentre ya que sus métodos gastronómicos innovadores ayudarán a ofrecer una oferta culinaria de primer nivel, diferenciándola del resto de competidores y accediendo a un mercado de clientes más amplio. Por tanto, este programa supone una excelente oportunidad para todos los profesionales de la gastronomía que quieran ver crecer sus proyectos empresariales.





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

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

01

### Crecimiento del talento y del capital intelectual

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

02

### Retención de directivos de alto potencial evitando la fuga de talentos

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

03

### Construcción de agentes de cambio

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

04

### Incremento de las posibilidades de expansión internacional

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



05

### Desarrollo de proyectos propios

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

06

### Aumento de la competitividad

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

11

# Titulación

El Diplomado en Bioquímica 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 esta capacitación y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”*

Este **Diplomado en Bioquímica 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 Bioquímica de los Sabores**

N.º Horas Oficiales: **100 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

Bioquímica de los Sabores

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 100 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
## Bioquímica de los Sabores

Idioma: **Español**
Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **100 h.**

# Diplomado

## Bioquímica de los Sabores



tech universidad tecnológica