Diplomado

Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos

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/exploracion-basica-implicaciones-evolutivas-alimentos**

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, el aroma y hasta el color de los Alimentos, son elementos que han cambiado a lo largo del tiempo, debido a la forma en que nuestro cerebro comienza a percibir nuevas combinaciones. En función de esto, nace la neurogastronimía, como un enfoque científico que estudia la actuación del cerebro al momento de comer, restándole importancia a los ingredientes y centrándose más en como una persona los percibe. Junto a este programa, el estudiante podrá conocer la exploración básica de las implicaciones evolutivas de los Alimentos, desde una perspectiva novedosa y científica.



Diplomado en Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos. TECH Universidad Tecnológica



Conoce, desde una perspectiva novedosa, como el cerebro percibe los distintos sabores y mejora tu perfil profesional"

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

Cumplir los objetivos del programa con TECH garantiza la excelencia del futuro egresado. Por esta razón, el programa de este Diplomado cumple con todos los requerimientos que el sector demanda en sus profesionales. En función de esto, en cada clase se podrá tener una perspectiva amplia de las nuevas corrientes que permiten determinar las implicaciones evolutivas de los Alimentos y el nacimiento de nuevas ciencias que explican este proceso. Al finalizar el temario, el estudiante habrá alcanzado un nivel de competencia que garantiza un desarrollo profesional óptimo.





Puedes convertirte en un profesional de excelente nivel cursando un programa que cumple a la perfección con la demanda del mercado laboral"

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

El **Diplomado en Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos** capacitará al alumno para:

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

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

03 Emplear nuevas formas y estrategias para crear Sabores y texturas en la cocina





04 Liderar un equipo que conozca los fundamentos neurogastronómicos de los Alimentos

05 Implantar estrategias que ayuden a la creación de nuevos platos usando los principios neurogastronómicos

06 Desarrollar habilidades de liderazgo para guiar a un equipo de trabajo

05

Estructura y contenido

El programa ha sido diseñado por los mejores profesionales en el diseño de sabores y sus implicaciones evolutivas, contando con una amplia trayectoria en el sector. Lo anterior, les permite tener una mirada consciente de la importancia que esta especialización tiene para el perfil profesional del futuro egresado. En este sentido, a lo largo de cada clase, el alumno contará con un temario completo y bien estructurado que, con ejemplos prácticos, le mostrarán dinámicamente los puntos importantes del estudio de los Sabores.





Cuenta con un programa bien estructurado para brindarte, por medio de casos prácticos, la mejor experiencia educativa"

Plan de estudios

El cerebro es una increíble herramienta de procesamiento de información, multiplicando las sensaciones que se reciben y trabajando con ellas de manera sinérgica. Por eso, al comer, este órgano construye la percepción del sabor a través de un ejercicio que combina la vista, el tacto, el oído, el gusto y el olfato. De manera análoga, "reproduce" recuerdos, situaciones vividas y toda referencia que le ayude a determinar la sensación que genera.

En este sentido, nace la necesidad de contar con profesionales que comprendan como estas sensaciones pueden influir en el éxito de un plato o un producto en específico. En este Diplomado se determinará el comportamiento emocional en el desarrollo de memorias y vivencias, así como el desarrollo de nuevas corrientes científicas que explican las asociaciones neuronales que se forman en el proceso anteriormente descrito.

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:

Módulo 1 Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos



¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Diplomado en Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos 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. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

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

Con este Diplomado se determinará el comportamiento emocional en el desarrollo de memorias y vivencias al momento de degustar un alimento"



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.

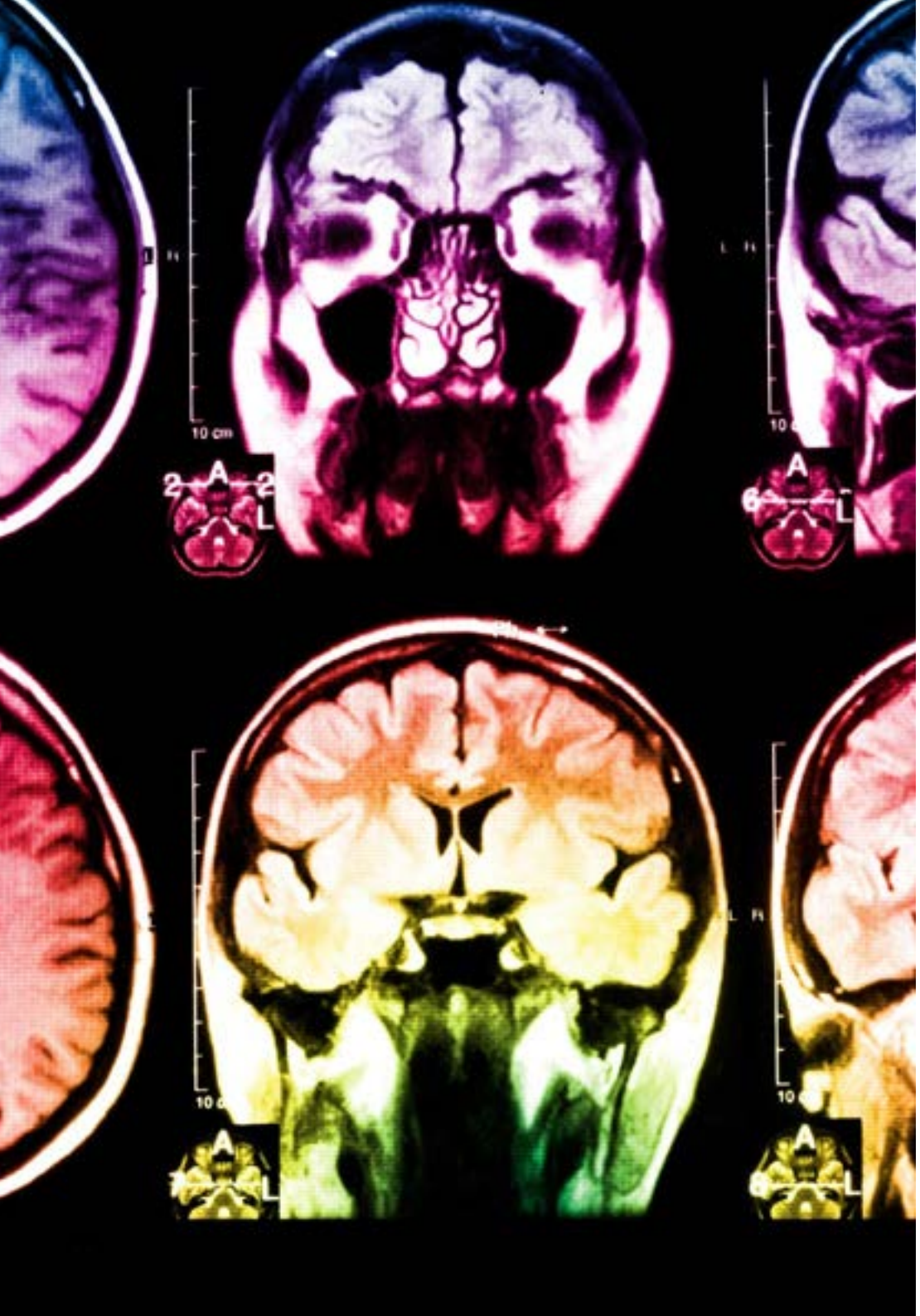
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

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.

En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:

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 que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

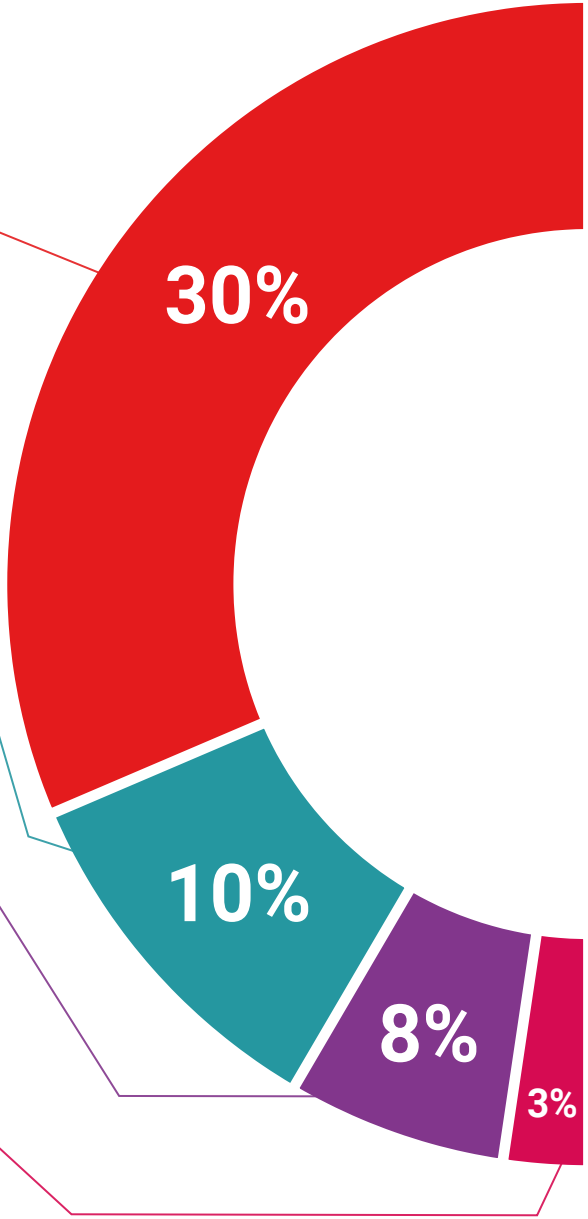
El denominado Learning from an expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.

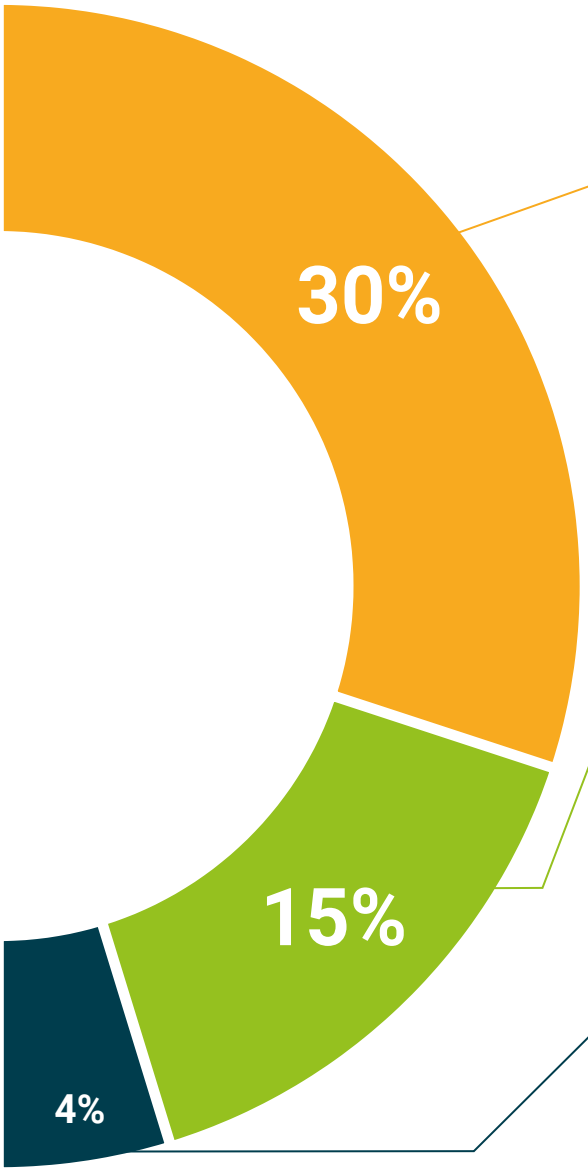
Prácticas de habilidades directivas

Realizarás 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, guías internacionales... en nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores business cases que se emplean en la Harvard Business School. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas en alta dirección del panorama latinoamericano.

Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, 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".

Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.

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 las implicaciones evolutivas de los Alimentos y buscas una interesante mejora en tu trayectoria mientras sigues trabajando, este es tu programa"

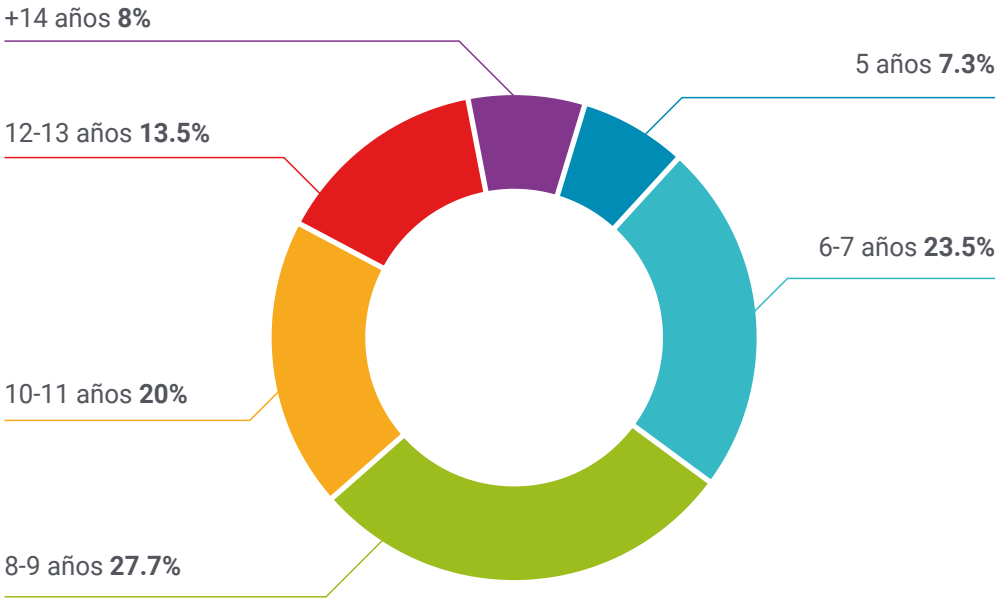
Edad media

Entre **35** y **45** años

Formación



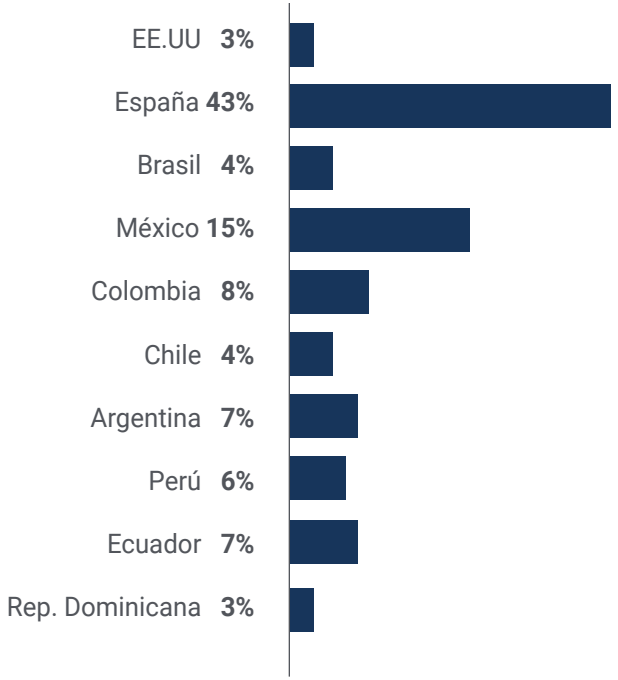
Años de experiencia



Perfil académico



Distribución geográfica





Ana María Martínez

Ingeniera Bioquímica

"Gracias a este Diplomado he aprendido que saborear un alimento es una experiencia que va más allá de distinguir los Sabores. Cada ingrediente puede generar un recuerdo agradable en una persona. En definitiva, se ha convirtió en la herramienta que necesitaba para mejorar mi trabajo"

08

Dirección del curso

Para establecer un criterio de calidad con altos estándares globales, se cuenta con un grupo de expertos profesionales que brindaran la mejor educación a los futuros egresados. El equipo de este programa está conformado por expertos de gran prestigio que impulsará la carrera profesional del estudiante. La combinación entre experiencia y teoría forma parte de la transformación académica en 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. Oviedo García, Miguel

- Técnico Laboratorista Clínico
- Coordinador de Escalamiento DEIMAN, Ciudad de México
- Inspector de Control de Calidad DEIMAN, Ciudad de México
- Jefe de Control de Calidad DEIMAN, Ciudad de México

D. Miriam, Santiago Nicolás

- Saborista en Desarrollo ETADAR by DEIMAN
- Tecnologo en Aplicaciones en Aceites y Sabores ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México
- Tecnólogo en aplicaciones en Aceites y Esencias

Dña. Morales Heredia, Ana Gabriela

- Licenciada en Química de Alimentos
- Maestría en Calidad y Estadística Aplicada
- Tecnólogo en Aplicaciones ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Peña García, Maribel

- Ingeniero Bioquímico
- Maestría en Andrología
- Especialista en Alimentos
- Tecnóloga de Aplicaciones DEIMAN, Ciudad de México



09

Impacto para tu carrera

TECH es consiente 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 Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos te ayudará a conseguirlo.

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

El Diplomado en Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos 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.

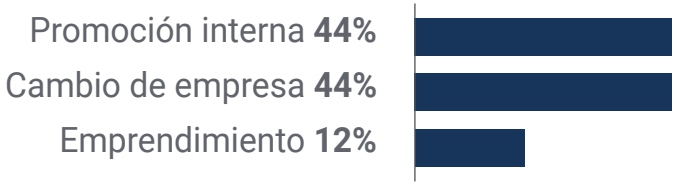
Si quiere superarse, conseguir un cambio positivo a nivel profesional y relacionarse con los mejores, este es su sitio.

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 Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos 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 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

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

02

Retención de directivos de alto potencial evitando la fuga de talentos

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

03

Construcción de agentes de cambio

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

04

Incremento de las posibilidades de expansión internacional

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



05

Desarrollo de proyectos propios

El directivo puede trabajar en un proyecto real o desarrollar nuevos proyectos.

06

Aumento de la competitividad

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

11

Titulación

El Diplomado en Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos 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 Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos** 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 Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos**

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

Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos

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

Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos

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

Diplomado

Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos



tech universidad tecnológica