

Experto Universitario

Diseño de Sabores

Aplicado a la Gastronomía





Experto Universitario

Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad FUNDEPOS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/escuela-de-negocios/experto-universitario/experto-diseno-sabores-aplicado-gastronomia

Índice

01	02	03	04
Bienvenida	¿Por qué estudiar en TECH Universidad FUNDEPOS?	¿Por qué nuestro programa?	Objetivos
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<i>pág. 4</i>	<i>pág. 6</i>	<i>pág. 10</i>	<i>pág. 14</i>
	05	06	07
	Estructura y contenido	Metodología	Perfil de nuestros alumnos
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	<i>pág. 18</i>	<i>pág. 24</i>	<i>pág. 32</i>
	08	09	10
	Dirección del curso	Impacto para tu carrera	Beneficios para tu empresa
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	<i>pág. 36</i>	<i>pág. 42</i>	<i>pág. 46</i>
			11
			Titulación
			<hr/>
			<i>pág. 50</i>

01 Bienvenida

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



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



“

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

02

¿Por qué estudiar en TECH Universidad FUNDEPOS?

TECH Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 FUNDEPOS



Innovación

La universidad ofrece 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 aportará las claves para que el alumno pueda desarrollarse 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 los programas un novedoso sistema de multivídeo interactivo.



Máxima exigencia

El criterio de admisión de TECH Universidad FUNDEPOS no es económico. No se necesita realizar una gran inversión para estudiar en esta universidad. Eso sí, para titularse en TECH Universidad FUNDEPOS, se podrán a prueba los límites de inteligencia y capacidad del alumno. El listón académico de esta institución es muy alto...

95%

de los alumnos de TECH Universidad FUNDEPOS finaliza sus estudios con éxito



Networking

En TECH Universidad FUNDEPOS participan profesionales de todos los países del mundo, de tal manera que el alumno podrá crear una gran red de contactos útil para su futuro.

+100.000

directivos capacitados cada año

+200

nacionalidades distintas



Empowerment

El alumno crecerá de la mano de las mejores empresas y de profesionales de gran prestigio e influencia. TECH Universidad FUNDEPOS ha desarrollado alianzas estratégicas y una valiosa red de contactos con los principales actores económicos de los 7 continentes.

+500

acuerdos de colaboración con las mejores empresas



Talento

Este programa es una propuesta única para sacar a la luz el talento del estudiante en el ámbito empresarial. Una oportunidad con la que podrá dar a conocer sus inquietudes y su visión de negocio.

TECH Universidad FUNDEPOS ayuda al alumno a enseñar al mundo su talento al finalizar este programa.



Contexto Multicultural

Estudiando en TECH Universidad FUNDEPOS el alumno podrá disfrutar de una experiencia única. Estudiará en un contexto multicultural. En un programa con visión global, gracias al cual podrá conocer la forma de trabajar en diferentes lugares del mundo, recopilando la información más novedosa y que mejor se adapta a su idea de negocio.

Los alumnos de TECH Universidad FUNDEPOS provienen de más de 200 nacionalidades.



TECH Universidad FUNDEPOS busca la excelencia y, para ello, cuenta con una serie de características que hacen de esta una universidad única:



Análisis

En TECH Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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.



Aprende con los mejores

El equipo docente de TECH Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS tendrás acceso a los análisis de casos más rigurosos y actualizados del panorama académico

03

¿Por qué nuestro programa?

Realizar el programa de TECH Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 FUNDEPOS.

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

04

Objetivos

TECH Universidad FUNDEPOS garantiza una educación de calidad y adaptada a las exigencias laborales actuales. Por este motivo, el Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía se amolda a la perfección a estas exigencias. En cada clase el alumno verá potenciado sus conocimientos en aspectos claves como el comportamiento emocional de los alimentos ligados a la memoria y la forma en la que estos crean nuevas asociaciones neuronales en el cerebro. Esto se complementa con el objetivo de ayudar a los profesionales a acceder a un nivel de competencia y control mucho mayor. Una meta que, al finalizar el programa, podrá dar por adquirida, con un programa de alta intensidad y precisión.



“

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

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

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

01

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

04

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

02

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

05

Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina

03

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

06

Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina

07

Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina

10

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

08

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

11

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

09

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

12

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

05

Estructura y contenido

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



“

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

Plan de estudios

La creatividad en la cocina se ha vuelto un punto de interés para los comensales actuales. Esto ha empujado a los profesionales a desarrollar nuevas técnicas para crear platos y menú que sobrepasen los límites conocidos. Con este Experto Universitario, el estudiante podrá adquirir las competencias necesarias en este sentido. Un planteamiento completísimo, desarrollado con base en las demandas que la práctica real exige en el trabajo diario, de manera que cada uno de los temas planteados le lleve a adquirir nuevos conocimientos y experiencias de utilidad clara y real.

A lo largo de cada clase, el alumno desarrollará sus habilidades al momento de identificar materia prima con un origen natural y que potencie el sabor de las distintas combinaciones. Asimismo, será fundamental conocer las técnicas que se utilizan para purificar y mejorar estos alimentos. A medida que se avance en cada clase, se tendrá una visión más amplia sobre las técnicas de laboratorios que se han implementado a la hora de preparar nuevos platillos y menús.

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

Este Experto Universitario se desarrolla a lo largo de 6 meses y se divide en 6 módulos:

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

¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH Universidad FUNDEPOS ofrece la posibilidad de desarrollar este Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía de manera totalmente online. Durante los 6 meses que dura la especialización, el alumno podrá acceder a todos los contenidos de este programa en cualquier momento, lo que le permitirá autogestionar su tiempo de estudio.

Una experiencia educativa única, clave y decisiva para impulsar tu desarrollo profesional y dar el salto definitivo.



Módulo 1. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

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

Módulo 2. Los aceites

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

Módulo 3. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------------|
| 3.1. Los saborizantes en la cocina | 3.2. Preparación de los alimentos | 3.3. Técnicas típicas de aplicación de saborizantes en la cocina | 3.4. Matriz del alimento |
| 3.5. Condimentos y sazónadores | | | |

Módulo 4. Cocina molecular

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

Módulo 5. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

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

Módulo 6. Sabores afectivos

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

06

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

TECH Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 tomaran 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS. 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 Universidad FUNDEPOS 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 Universidad FUNDEPOS presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento. Este exclusivo sistema educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



07

Perfil de nuestros alumnos

El Experto Universitario está dirigido a graduados, diplomados y licenciados universitarios que hayan realizado previamente cualquiera de las siguientes titulaciones en el campo de la industria de alimentos: Saborista, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos e Ingeniería en Bioquímica Industrial.

La diversidad de participantes con diferentes perfiles académicos y procedentes de múltiples nacionalidades conforma el enfoque multidisciplinar de este programa.

También podrán realizar el programa los profesionales que, siendo titulados universitarios en cualquier área, cuenten con una experiencia laboral de dos años en este campo profesional.





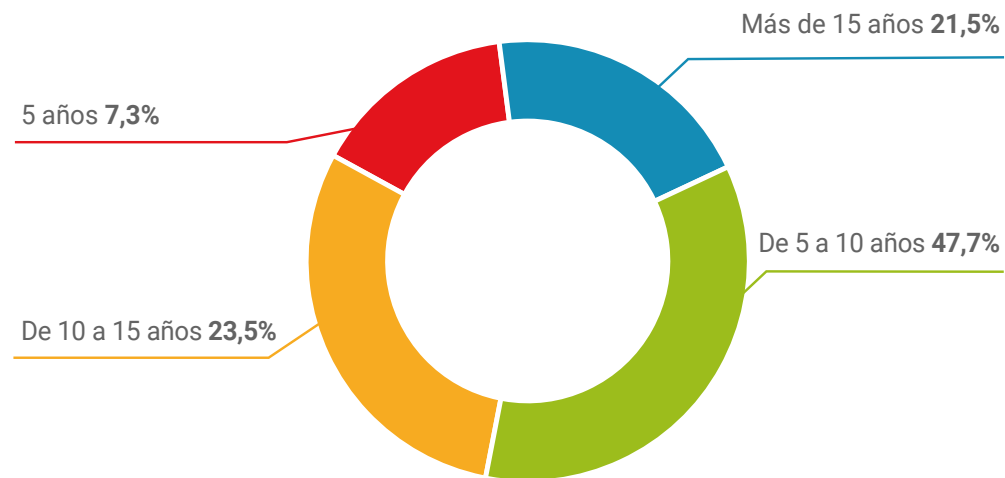
“

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

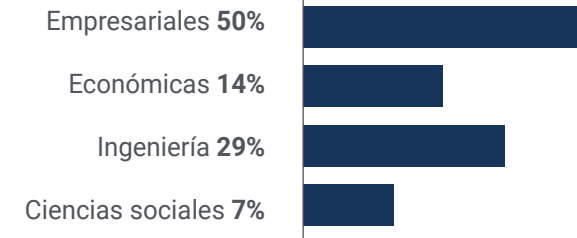
Edad media

Entre **35** y **45** años

Años de experiencia



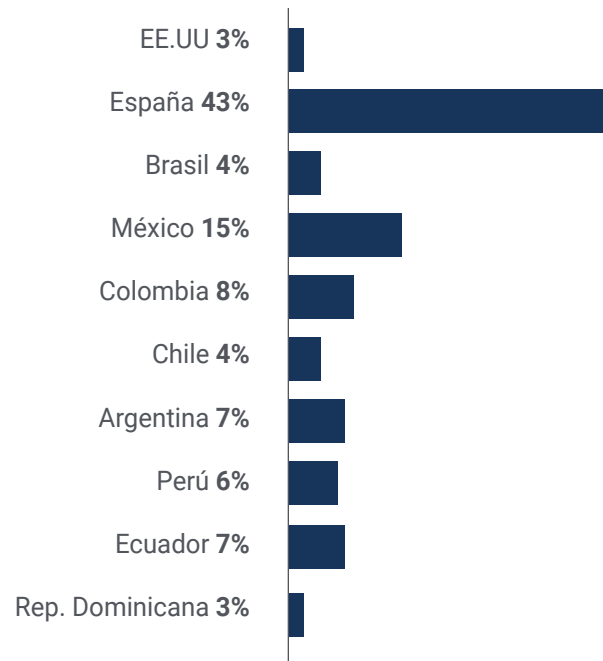
Formación



Perfil académico



Distribución geográfica



Alejandra Tapia

Chef experta en cocina molecular

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

08

Dirección del curso

Para potenciar las capacidades de los estudiantes en el Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía, es fundamental contar con un grupo docente que garantice la excelencia de los contenidos. De esta forma, y desde una manera dinámica y práctica, este Experto Universitario cuenta con un grupo de savoristas, bioquímicos industriales, ingenieros químicos, entre otro grupo de profesionales que ponen todos sus conocimientos y experiencia a disposición de los estudiantes. En consecuencia, tendrá la certeza y la confianza de recibir los conocimientos más completos y efectivos del mercado, pudiendo llevarlos a la práctica en su ambiente profesional.



“

Un grupo de expertos especialmente elegidos para garantizar la calidad de los contenidos impartidos, garantizando la excelencia del estudiante”

Dirección



D. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Gerente Técnico de ETADAR. Laboratorio de Diseño de Sabores de la compañía multinacional DEIMAN
- ♦ Cuenta con 40 años de experiencia como saborista internacional senior en IFF México, así como en Holanda y Estados Unidos
- ♦ Dentro de su trayectoria ha creado y desarrollado sabores para segmentos de lácteos, panificación, confitería, bebidas y savory.
- ♦ Saborista Senior e Ingeniero superior y Maestro en Bioquímica por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. México
- ♦ Durante su carrera ha impartido multitud de conferencias orientadas a la “Creación y aplicación de sabores en la industria alimentaria” en la Universidad de Durango, “Top notes creation in citrus flavors” en el Frutech Citrus Symposium, “Creación de sabores” en la Ciudad de México o “Native Flavors” en el Food Technology Summit & Expo 2015, entre otras

Profesores

D. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingeniero en Alimentos
- ♦ Saborista en desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Morales Heredia, Ana Gabriela

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

D. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Técnico de Laboratorio por el TEC de Monterrey
- ♦ Auxiliar en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. García Zepeda, Rafael

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

D. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Técnico de Laboratorio Químico
- ♦ Auxiliar en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingeniero Químico Industrial
- ♦ Saborista en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Auxiliar de producción de ésteres en DEIMAN

Dña. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licenciatura en Química de Alimentos, Facultad Química UNAM
- ♦ Coordinador de aplicaciones y librería ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Diplomado en Aditivos Alimentarios. Facultad Química de UNAM

Dña. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingeniera de Alimentos
- ♦ Comprador de Materia Prima DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Investigadora en proyectos en Instituto Politécnico Nacional

Dña. Peña García, Maribel

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

D. Oviedo García, Miguel

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

D. Miriam, Santiago Nicolás

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

Dña. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Coordinadora de Evaluación Sensorial DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Solís Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Ingeniera en Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Licenciada en Ciencias de la Comunicación
- ♦ Especialista en Comunicación Publicitaria y Análisis de Consumidor
- ♦ Gerente de Mercadotecnia DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Diplomado en Innovate MKT

Dña. Orozco López, Déborah María

- ♦ Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica
- ♦ Analista de Mercadotecnia División Industrial DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ♦ Ingeniera Industrial
- ♦ Coordinador de proyectos DEIMAN, Ciudad de México

D. Curiel Monteagudo, José Luis

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

D. Orozco, Carlos

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

09

Impacto para tu carrera

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

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



“

Generar un cambio positivo en tu trayectoria profesional, aprende nuevas formas de crear sabores que generen emociones en los comensales”

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

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

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

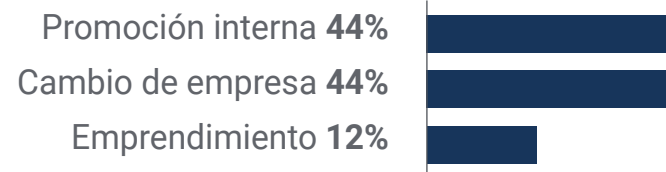
No dejes pasar la oportunidad de especializarte con nosotros y notarás cómo conseguirás la mejora que estabas buscando.

Si quieres lograr un cambio positivo en tu profesión, el Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía te ayudará a conseguirlo.

Momento del cambio



Tipo de cambio



Mejora salarial

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



10

Beneficios para tu empresa

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

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



“

Determinar el comportamiento de los químicos al momento de combinar los alimentos es la habilidad más importante de cualquier saborista. Especializarte en el diseño de sabores es un requerimiento para aumentar tus habilidades culinarias”

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

01

Crecimiento del talento y del capital intelectual

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

02

Retención de directivos de alto potencial evitando la fuga de talentos

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

03

Construcción de agentes de cambio

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

04

Incremento de las posibilidades de expansión internacional

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



05

Desarrollo de proyectos propios

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

06

Aumento de la competitividad

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

11

Titulación

El Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Experto Universitario, uno expedido por TECH Universidad Tecnológica y otro expedido por Universidad FUNDEPOS.



“

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

El programa del **Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Universidad Tecnológica, y otro por Universidad FUNDEPOS.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Universidad Tecnológica y Universidad FUNDEPOS garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

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

N.º Horas: **850 h.**



*Apostilla de la Haya. En caso de que el alumno solicite que su diploma de TECH Universidad Tecnológica recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad FUNDEPOS realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Experto Universitario
Diseño de Sabores
Aplicado a la Gastronomía

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad FUNDEPOS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Diseño de Sabores

Aplicado a la Gastronomía

