

Diplomado

Fundamentos y Técnicas  
en la Creación de Sabores





## Diplomado Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtitute.com/escuela-de-negocios/curso-universitario/fundamentos-tecnicas-creacion-sabores](http://www.techtitute.com/escuela-de-negocios/curso-universitario/fundamentos-tecnicas-creacion-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

En una sociedad en la que casi todo ya está probado, es fundamental contar con nuevos Sabores que garanticen el éxito del plato o producto creado. Por consiguiente, si se quiere extraer todo el sabor y aroma de la materia prima, es importante conocer las técnicas y fundamentos apropiadas para conseguir el nivel justo y equilibrado para su óptima degustación. Existen muchas técnicas que ayudan a lograr este cometido, las cuales se expondrán durante el programa de Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores. Diseñado para llenar las expectativas de los usuarios y ofrecer nuevos Sabores que garanticen el éxito profesional de los alumnos.



Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores.  
TECH Universidad Tecnológica

“

*Crea sabores especializándote con un programa que te mostrará las técnicas más vanguardistas y básicas en un campo del Diseño de Sabores que se encuentra en constante crecimiento”*

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 multivideo 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





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.



### 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*

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

En TECH se capacitan profesionales con una alta cualificación para manejar cualquier situación a nivel laboral. Por esta razón, el programa del Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores está pensado para asegurar que los futuros egresados cumplan con todas las exigencias de la industria. En consecuencia, el estudiante podrá desarrollar o aplicar un sabor comprendiendo la experiencia y cronología del proceso creativo. 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 curso de alta intensidad y precisión.



“

*Comprende el proceso creativo de un nuevo sabor y posíciónate como un experto capaz de afrontar nuevos retos profesionales”*

TECH hace suyos los objetivos de sus alumnos.

Trabajan conjuntamente para conseguirlos.

El Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores capacitará al alumno para:

01

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

02

Aterrizar y evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual a través de ensayos y ejercicios

03

Definir y clasificar los Sabores







04

Determinar el uso de las cromatografías para generar Sabores

05

Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante

06

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

# 05

## Estructura y contenido

El Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores cuenta con un programa 100% online que le permitirá al estudiante decidir el momento y el lugar de cursarlo. A lo largo de cada clase, el alumno contará con un temario completo y bien estructurado que, con ejemplos prácticos, le mostrarán dinámicamente el desarrollo y aplicación de un sabor, comprendiendo la experiencia del proceso creativo para garantizar la excelencia del producto final.



“

*Con propuestas de aprendizaje estimulantes y creativas, podrás aprender las exigencias actuales de los consumidores para el desarrollo de nuevos Sabores”*

## Plan de estudios

Al momento de crear Sabores, muchas personas se muestran cautelosas. La verdad, es que el arte de la cocina ha evolucionado a lo largo de los siglos gracias a las infinidades de mezclas de ingredientes que han aportado diferentes Sabores al producto final. Este proceso se ha basado en una metodología de “ensayo y error”, en beneficios del equilibrio actual, siendo el secreto para muchos de los platillos que hoy en día son famosos. Por esta razón, dominar el arte de combinar Sabores es esencial para todos aquellos profesionales que aman experimentar con la cocina o que aspiran a convertirse en expertos saboristas.

En función de lo anterior, se ha diseñado un Diplomado que le permitirá a los estudiantes conocer los fundamentos y las técnicas de creación de Sabores.

A lo largo de cada clase se ira profundizando en aquellos temas que le ayuden al profesional a desarrollar un nuevo sabor, teniendo en cuenta el desarrollo cronológico del proceso creativo. De esta forma, el estudiante podrá conocer las nuevas herramientas que potenciaran su creatividad e innovación.

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

Este Diplomado se desarrolla a lo largo de 6 semanas:

### Módulo 1

### Fundamentos y técnicas

### ¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de 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. Fundamentos y técnicas

1.1. Técnicas básicas en el análisis instrumental de sabores	1.2. Notas básicas del sabor	1.3. Evaluación sensorial del sabor	1.4. Metodología en la descripción de sabores
1.5. Aplicación de los sabores creados en diferentes productos terminados	1.6. Aceptabilidad y/o preferencias del consumidor		



*Comprende mejor las técnicas básicas para analizar los Sabores y posíciónate como un experto en un sector con gran crecimiento internacional”*



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 tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Ante una determinada situación, ¿qué debería hacer un profesional? Esta es la pregunta a la que nos enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos reales.

Deberán integrar todos sus conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones.

## Relearning Methodology

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

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

*Nuestro sistema online te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios. Podrás acceder a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o móvil con conexión a internet.*

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los directivos del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina Relearning.

Nuestra escuela de negocios es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019, conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores de la mejor universidad online en español.





En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica. Con esta metodología se han capacitado más de 650.000 graduados universitarios con un éxito sin precedentes en ámbitos tan distintos como la bioquímica, la genética, la cirugía, el derecho internacional, las habilidades directivas, las ciencias del deporte, la filosofía, el derecho, la ingeniería, el periodismo, la historia o los mercados e instrumentos financieros. Todo ello en un entorno de alta exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

*El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.*

A partir de la última evidencia científica en el ámbito de la neurociencia, no solo sabemos organizar la información, las ideas, las imágenes y los recuerdos, sino que sabemos que el lugar y el contexto donde hemos aprendido algo es fundamental para que seamos capaces de recordarlo y almacenarlo en el hipocampo, para retenerlo en nuestra memoria a largo plazo.

De esta manera, y en lo que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, los diferentes elementos de nuestro programa están conectados con el contexto donde el participante desarrolla su práctica profesional.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



#### Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



#### Clases magistrales

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

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



#### Prácticas de habilidades directivas

Realizarán actividades de desarrollo de competencias directivas específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un alto directivo precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





#### Case studies

Completarán una selección de los mejores casos de estudio elegidos expresamente para esta titulación. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas en alta dirección del panorama internacional.



#### Resúmenes interactivos

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



#### Testing & Retesting

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



07

# Perfil de nuestros alumnos

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

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

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







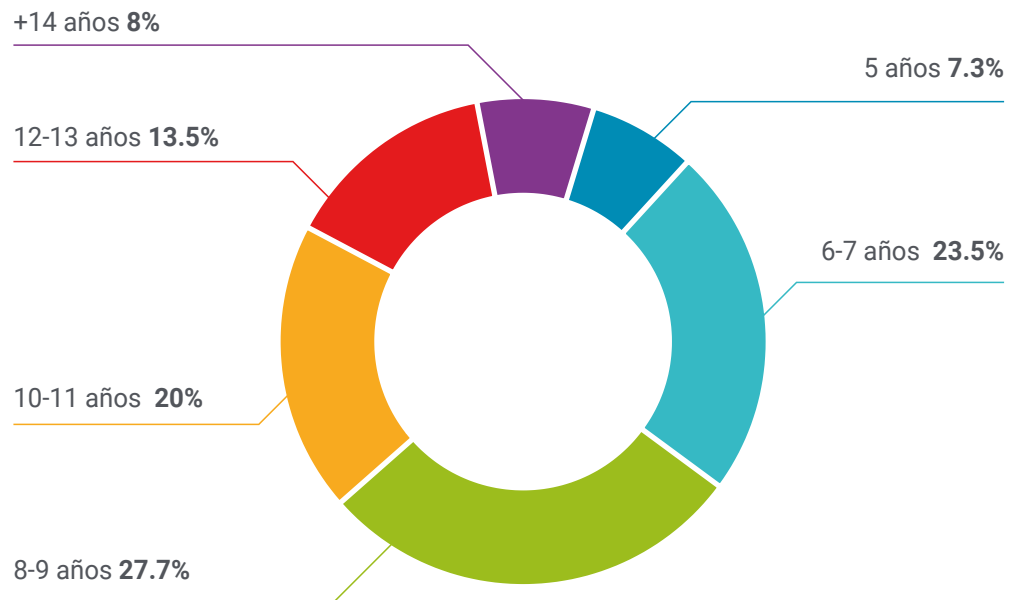
“

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

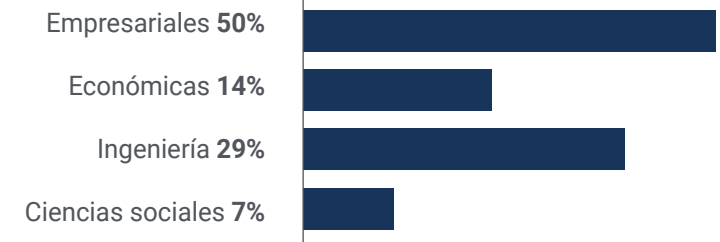
### Edad media

Entre **35** y **45** años

### Años de experiencia



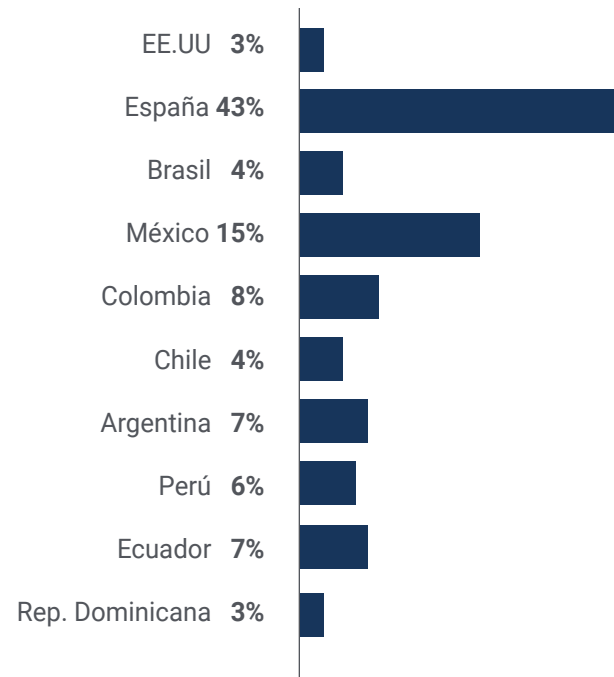
### Formación



### Perfil académico



## Distribución geográfica



## María Eugenia Salazar

Investigadora en Química de Alimentos

*"Este programa de TECH se ha convertido en un antes y un después en mi carrera profesional. He podido evaluar de mejor manera aquellos alimentos que pueden ser transformados y potenciados para crear un producto nuevo que satisfaga las necesidades del mercado actual"*

08

# Dirección del curso

Dentro de criterio de calidad global, debemos contar con un grupo de profesionales capaces de brindar la mejor educación a los estudiantes. En función de esto, TECH cuenta con un grupo de expertos con gran prestigio dentro de este sector, escogidos especialmente para impulsar la carrera profesional del estudiante. Gracias a su densa experiencia, el alumno contará con lo mejor de la teoría y la práctica, pudiendo formar parte de la transformación académica desde cualquier parte del mundo. De esta forma, tendrá la certeza y la confianza de recibir los conocimientos más completos y efectivos del mercado, pudiendo llevarlos a la práctica en su ambiente profesional.



“

*Especialízate con los mejores. Cuenta con la experiencia de un excelentísimo cuadro docente para comprender mejor los fundamentos y técnicas de la creación de 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 Symposium, “Creación de sabores” en la Ciudad de México o “Native Flavors” en el Food Technology Summit & Expo 2015, entre otras

## Profesores

### D. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ◆ Técnico de Laboratorio por el TEC de Monterrey
- ◆ Auxiliar 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. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

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

### Dña. Orozco López, Déborah María

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



09

# Impacto para tu carrera

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

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





“

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

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

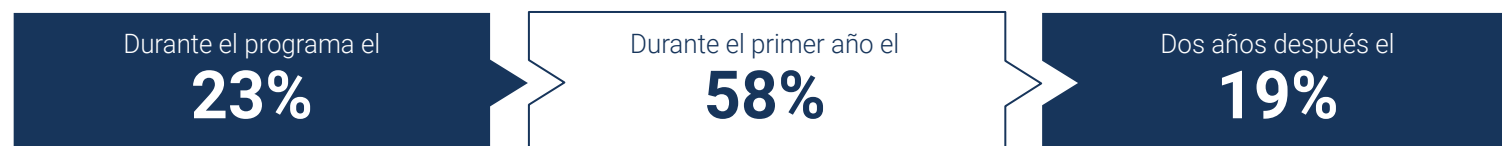
El Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores de TECH es un programa intensivo que le preparará para afrontar retos y decisiones empresariales en el ámbito de la gastronomía. Su objetivo principal es favorecer su crecimiento personal y profesional. Ayudarle a conseguir el éxito.

Si quiere superarse, 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.*

*Si quieres lograr un cambio positivo en tu profesión, el Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores 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 Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores contribuye a elevar el talento de la organización a su máximo potencial mediante la capacitación de líderes de alto nivel.

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



“

*Los nuevos gustos y exigencias y la evolución del mercado han llevado a la gastronomía a un momento único en la historia. Especializarte en el 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 Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.







“

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

Este **Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de 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 Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**



\*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.



## Diplomado

### Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

# Diplomado

Fundamentos y Técnicas  
en la Creación de Sabores

