

Máster Título Propio

Diseño de Sabores





Máster Título Propio Diseño de Sabores

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/escuela-de-negocios/master/master-diseno-sabores



Índice

01

Presentación del programa

pág. 4

02

¿Por qué estudiar en TECH?

pág. 8

03

Plan de estudios

pág. 12

04

Objetivos docentes

pág. 16

05

Salidas profesionales

pág. 22

06

Metodología de estudio

pág. 26

07

Cuadro docente

pág. 36

08

Titulación

pág. 42

01

Presentación del programa

El Diseño de Sabores es una disciplina esencial dentro de la industria alimentaria, combinando creatividad, ciencia y tecnología para innovar en productos y experiencias gastronómicas. Sin embargo, en una sociedad donde los consumidores buscan matices gustativos diferenciados, los profesionales se enfrentan al reto de diseñar perfiles de Sabor únicos que equilibren la autenticidad, la innovación y la demanda del mercado. Con el objetivo de facilitarles esta labor, TECH ha creado una pionera titulación universitaria focalizada en el campo del Diseño de Sabores. Además, se basa totalmente en una cómoda modalidad online y en el libre acceso a los recursos didácticos.



“

Por medio de este programa 100% online, crearás Sabores innovadores adaptados a diferentes aplicaciones industriales y gastronómicas”

Ante la creciente demanda de productos naturales y ecológicos, el Diseño de Sabores sostenibles se ha transformado en un objetivo clave para la industria alimentaria. En este sentido, la reducción de aditivos artificiales, el uso de ingredientes de origen vegetal y la optimización de procesos para minimizar el impacto ambiental son algunas de las estrategias claves más empleadas en la formulación de nuevas sensaciones culinarias. Frente a esta realidad, los especialistas requieren actualizar sus conocimientos con asiduidad para incorporar en su praxis las estrategias más innovadoras para crear perfiles gustativos innovadores y responsables con el medioambiente.

En este marco, TECH lanza un vanguardista programa en Diseño de Sabores. Concebido por referencias en este sector, el itinerario académico profundizará en aspectos que comprenden desde los fundamentos bioquímicos de los Sabores hasta las aplicaciones avanzadas de Saborizantes en la cocina molecular. Al mismo tiempo, los materiales didácticos analizarán las bases científicas de los compuestos aromáticos y su aplicación en productos de alta demanda. De este modo, los egresados adquirirán un conocimiento integral sobre la formulación, desarrollo e innovación en el Diseño de Sabores, capacitándose para crear perfiles gustativos únicos y adaptados a las tendencias del mercado.

Para afianzar todos estos contenidos con éxito, TECH utiliza su disruptiva metodología del *Relearning*. Mediante este sistema de aprendizaje, los expertos reforzarán la comprensión mediante la repetición de conceptos clave a lo largo de todo el programa universitario, que le serán presentados en diversos soportes audiovisuales para una adquisición de conocimientos progresiva y eficaz. En este sentido, lo único que necesitarán los alumnos es contar con un dispositivo con acceso a internet para ingresar en el Campus Virtual. Allí disfrutarán de una amplia gama de recursos multimedia de apoyo que amenizarán por completo su estudio, entre los que figuran vídeos explicativos, casos de estudio reales o lecturas con base en la última evidencia científica.

Este **Máster Título Propio en Diseño de Sabores** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Diseño de Sabores
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ♦ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Su especial hincapié en metodologías innovadoras en la Diseño de Sabores escuela de negocios
- ♦ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Destacarás por tu habilidad para integrar enfoques de sostenibilidad y salud en el diseño de perfiles de Sabor altamente equilibrados"

“

Ahondarás en los principios científicos y bioquímicos del Diseño de Sabores, comprendiendo tanto la interacción de los compuestos aromáticos como la percepción sensorial”

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito del Diseño de Sabores escuela de negocios, que vierten en este programa la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará un estudio inmersivo programado para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el alumno deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Aplicarás estrategias modernas de Marketing y Branding gastronómico, diseñando experiencias que potencien la identidad de las marcas.

Gracias a la revolucionaria metodología Relearning, integrarás todos los conocimientos de forma óptima para alcanzar con éxito los resultados que buscas.



02

¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor Universidad digital del mundo. Con un impresionante catálogo de más de 14.000 programas universitarios, disponibles en 11 idiomas, se posiciona como líder en empleabilidad, con una tasa de inserción laboral del 99%. Además, cuenta con un enorme claustro de más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional.



“

Estudia en la mayor universidad digital del mundo y asegura tu éxito profesional. El futuro empieza en TECH”

La mejor universidad online del mundo según FORBES

La prestigiosa revista Forbes, especializada en negocios y finanzas, ha destacado a TECH como «la mejor universidad online del mundo». Así lo han hecho constar recientemente en un artículo de su edición digital en el que se hacen eco del caso de éxito de esta institución, «gracias a la oferta académica que ofrece, la selección de su personal docente, y un método de aprendizaje innovador orientado a formar a los profesionales del futuro».

Forbes
Mejor universidad
online del mundo

Plan
de estudios
más completo

Los planes de estudio más completos del panorama universitario

TECH ofrece los planes de estudio más completos del panorama universitario, con temarios que abarcan conceptos fundamentales y, al mismo tiempo, los principales avances científicos en sus áreas científicas específicas. Asimismo, estos programas son actualizados continuamente para garantizar al alumnado la vanguardia académica y las competencias profesionales más demandadas. De esta forma, los títulos de la universidad proporcionan a sus egresados una significativa ventaja para impulsar sus carreras hacia el éxito.

El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio Wistumba, presidente del departamento de patología molecular traslacional del MD Anderson Cancer Center; o D.W Pine, director creativo de la revista TIME, entre otros.

Profesorado
TOP
Internacional

La mayor universidad digital del mundo

TECH es la mayor universidad digital del mundo. Somos la mayor institución educativa, con el mejor y más amplio catálogo educativo digital, cien por cien online y abarcando la gran mayoría de áreas de conocimiento. Ofrecemos el mayor número de titulaciones propias, titulaciones oficiales de posgrado y de grado universitario del mundo. En total, más de 14.000 títulos universitarios, en once idiomas distintos, que nos convierten en la mayor institución educativa del mundo.

La metodología
más eficaz

Un método de aprendizaje único

TECH es la primera universidad que emplea el *Relearning* en todas sus titulaciones. Se trata de la mejor metodología de aprendizaje online, acreditada con certificaciones internacionales de calidad docente, dispuestas por agencias educativas de prestigio. Además, este disruptivo modelo académico se complementa con el "Método del Caso", configurando así una estrategia de docencia online única. También en ella se implementan recursos didácticos innovadores entre los que destacan vídeos en detalle, infografías y resúmenes interactivos.

nº1
Mundial
Mayor universidad
online del mundo

La universidad online oficial de la NBA

TECH es la universidad online oficial de la NBA. Gracias a un acuerdo con la mayor liga de baloncesto, ofrece a sus alumnos programas universitarios exclusivos, así como una gran variedad de recursos educativos centrados en el negocio de la liga y otras áreas de la industria del deporte. Cada programa tiene un currículo de diseño único y cuenta con oradores invitados de excepción: profesionales con una distinguida trayectoria deportiva que ofrecerán su experiencia en los temas más relevantes.

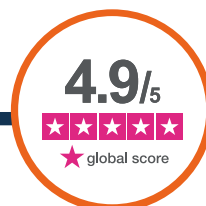
Líderes en empleabilidad

TECH ha conseguido convertirse en la universidad líder en empleabilidad. El 99% de sus alumnos obtienen trabajo en el campo académico que ha estudiado, antes de completar un año luego de finalizar cualquiera de los programas de la universidad. Una cifra similar consigue mejorar su carrera profesional de forma inmediata. Todo ello gracias a una metodología de estudio que basa su eficacia en la adquisición de competencias prácticas, totalmente necesarias para el desarrollo profesional.



Google Partner Premier

El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado a TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo rigor, rendimiento e inversión en las infraestructuras digitales de TECH, sino que también sitúa a esta universidad como una de las compañías tecnológicas más punteras del mundo.



La universidad mejor valorada por sus alumnos

Los alumnos han posicionado a TECH como la universidad mejor valorada del mundo en los principales portales de opinión, destacando su calificación más alta de 4,9 sobre 5, obtenida a partir de más de 1.000 reseñas. Estos resultados consolidan a TECH como la institución universitaria de referencia a nivel internacional, reflejando la excelencia y el impacto positivo de su modelo educativo.



03

Plan de estudios

Los materiales didácticos de este programa han sido desarrollados por especialistas en el Diseño de Sabores. Gracias a esto, el plan de estudios profundizará en la clasificación de químicos aromáticos y su aplicación en la formulación de perfiles gustativos. Asimismo, el temario abordará aspectos clave como la síntesis de ésteres, las reacciones de Maillard y los generadores de sensaciones. Además, el programa universitario explorará la memorización cerebral de los compuestos responsables del Sabor y el papel de los proveedores en la industrial.



“

Profundizarás en la realización de pruebas con consumidores, lo que te permitirá optimizar los productos para su aceptación en el mercado gastronómico”

Módulo 1. Introducción al estudio de los Sabores

- 1.1. Principio básico de creatividad de Sabores
- 1.2. Rol de los sentidos en la creación de Sabores
- 1.3. Clasificación de los Saborizantes: Saborizantes artificiales, Saborizantes naturales, Saborizantes idénticos al natural y WONF
- 1.4. Normatividad y legislación en Saborizantes
- 1.5. Normatividad y legislación en alimentos
- 1.6. Cualidades del Saborista especializado en área dulce y área salada

Módulo 2. Químicos aromáticos y vehículos

- 2.1. Clasificación de químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de Sabores
- 2.2. Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los Sabores
- 2.3. Top notes, generadores de sensaciones
- 2.4. Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de Sabores
- 2.5. Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los Sabores
- 2.6. Estudio de las reacciones de Maillard en los Sabores
- 2.7. Proveedores de químicos aromáticos

Módulo 3. Bioquímica

- 3.1. Química de Sabores y estructuras, y su relación sensorial
- 3.2. Bioquímica e interacciones con los químicos responsables del Sabor
- 3.3. Aceites esenciales (frutos, vegetales y especias)
- 3.4. Importancia de las plantas aromáticas
- 3.5. Complejidad de los perfiles animáticos

Módulo 4. Creación y metodología

- 4.1. Olfacción, clasificación y diferenciación de olor y Sabor
- 4.2. Memorización de olor y Sabor
- 4.3. Creación y metodología básica en el desarrollo de Sabores
- 4.4. Diseño experimental en el desarrollo de Sabores
- 4.5. Interpretación de cromatografías y uso en la creación de Sabores

Módulo 5. Fundamentos y técnicas

- 5.1. Técnicas básicas en el análisis instrumental de Sabores
- 5.2. Notas básicas del Sabor
- 5.3. Evaluación sensorial del Sabor
- 5.4. Metodología en la descripción de Sabores
- 5.5. Aplicación de los Sabores creados en diferentes productos terminados
- 5.6. Aceptabilidad y/o preferencias del consumidor

Módulo 6. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- 6.1. Introducción a la neurogastronomía
- 6.2. Los neuromoduladores
- 6.4. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos
- 6.5. Atributos de los Sabores: El color
- 6.6. La textura y la apreciación del Sabor

Módulo 7. Los aceites

- 7.1. Los aceites esenciales
- 7.2. Rectificación de aceites esenciales procesados
- 7.3. Extractos y tintes líquidos
- 7.4. Extractos sólidos
- 7.5. Exudados
- 7.6. Concretos
- 7.7. Absolutos
- 7.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 8. Introducción al uso de Saborizantes en la cocina

- 8.1. Los Saborizantes en la cocina
- 8.2. Preparación de los alimentos
- 8.3. Técnicas típicas de aplicación de Saborizantes en la cocina
- 8.4. Matriz del alimento
- 8.5. Condimentos y sazónadores



Módulo 9. Cocina molecular

- 9.1. Introducción a la cocina molecular
- 9.2. Técnicas: Esferificación directa
- 9.3. Técnicas: Esferificación indirecta
- 9.4. Técnicas: Espumas
- 9.5. Técnicas: Nitrógeno líquido
- 9.6. Técnicas: Gelificaciones
- 9.7. Recetas

Módulo 10. Neuromoduladores como mejorantes de Sabor de los alimentos

- 10.1. Aumentar el Sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores
- 10.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
- 10.3. Bloqueadores de ácido
- 10.4. Bloqueadores de omegas
- 10.5. Bloqueadores de soya
- 10.6. Realzadores de notas dulces y saladas

Módulo 11. Sabores afectivos

- 11.1. Uno de los mayores retos actuales: Recordar es volver a vivir
- 11.2. Los Sabores frutales y sus reacciones afectivas
- 11.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones
- 11.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero
- 11.5. Espíritu navideño
- 11.6. Gastronomía mexicana. Orgullo nacional
- 11.7. Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado

04 Objetivos docentes

Gracias a este programa en Diseño de Sabores, los egresados desarrollarán habilidades avanzadas en formulación sensorial, análisis organoléptico y aplicación de biotecnología alimentaria. En este sentido, los profesionales dominarán técnicas vanguardistas de creación de perfiles gustativos, innovación en Saborización y optimización de productos. Además, serán capaces de integrar estrategias de sostenibilidad y seguridad alimentaria en la industria gastronómica.





“

Dominarás el marco normativo y regulador del Diseño de Sabores, garantizando la seguridad alimentaria y la conformidad con estándares internacionales”



Objetivos generales

- ♦ Desarrollar conocimientos avanzados en la formulación de Sabores, comprendiendo la interacción entre los químicos aromáticos y las respuestas sensoriales
- ♦ Identificar los componentes clave en la creación de perfiles de Sabor, incluyendo ésteres, generadores de sensaciones y reacciones químicas como la de Maillard
- ♦ Aplicar técnicas avanzadas de síntesis para desarrollar Sabores innovadores que respondan a las tendencias del mercado y las exigencias del consumidor
- ♦ Explorar la relación entre memoria sensorial y percepción del Sabor, optimizando experiencias gastronómicas y comerciales
- ♦ Evaluar la importancia de los proveedores de químicos aromáticos y su impacto en la calidad y disponibilidad de ingredientes
- ♦ Implementar estrategias para el desarrollo de Sabores diferenciados, considerando aspectos regulatorios, tecnológicos y de mercado
- ♦ Dominar el uso de modificadores de Sabor en distintas aplicaciones industriales, desde la alimentación hasta la perfumería
- ♦ Aplicar metodologías de análisis sensorial para medir la aceptación y eficacia de nuevas formulaciones
- ♦ Diseñar estrategias de innovación y diferenciación en la industria de Sabores, alineadas con las necesidades del consumidor y las tendencias globales
- ♦ Comprender el impacto de los compuestos aromáticos en la respuesta emocional y la experiencia del usuario





Objetivos específicos

Módulo 1. Introducción al estudio de los Sabores

- ♦ Analizar los principios básicos de creatividad en la formulación de Sabores y su aplicación en la industria
- ♦ Examinar el rol de los sentidos en la percepción y desarrollo de nuevos Sabores
- ♦ Identificar la clasificación de los Saborizantes y sus características
- ♦ Comprender la normatividad y legislación aplicable a Saborizantes y alimentos

Módulo 2. Químicos aromáticos y vehículos

- ♦ Clasificar los químicos aromáticos y analizar el papel de los vehículos empleados en la formulación de Sabores
- ♦ Explorar la síntesis e importancia de los ésteres en la creación de perfiles de Sabor
- ♦ Comprender la relación entre la memorización cerebral y los químicos aromáticos responsables del Sabor
- ♦ Examinar el papel de los proveedores de químicos aromáticos en la industria y su impacto en la calidad del producto

Módulo 3. Bioquímica

- ♦ Analizar la química de Sabores y estructuras, así como su relación con la percepción sensorial
- ♦ Comprender las interacciones bioquímicas de los químicos responsables del Sabor
- ♦ Estudiar la composición y aplicaciones de los aceites esenciales provenientes de frutos, vegetales y especias
- ♦ Evaluar la importancia de las plantas aromáticas en la generación de Sabores naturales

Módulo 4. Creación y metodología

- ♦ Identificar los procesos de olfacción, clasificación y diferenciación entre olor y Sabor
- ♦ Comprender la memorización de olores y Sabores en la percepción sensorial
- ♦ Aplicar metodologías básicas en el desarrollo y formulación de Sabores
- ♦ Diseñar experimentos para la creación y validación de nuevos Sabores

Módulo 5. Fundamentos y técnicas

- ♦ Aplicar técnicas básicas en el análisis instrumental de Sabores
- ♦ Evaluar la percepción sensorial del Sabor en distintos contextos
- ♦ Analizar la aplicación de Sabores creados en diferentes productos terminados
- ♦ Estudiar la aceptabilidad y preferencias del consumidor en función de los Sabores desarrollados

Módulo 6. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- ♦ Ahondar en los principios de la neurogastronomía y su impacto en la percepción del Sabor
- ♦ Examinar el papel de los neuromoduladores en la modulación del Sabor y la respuesta sensorial
- ♦ Analizar la comunicación de los olores y los patrones neurocognitivos en la percepción del sabor
- ♦ Explorar la influencia de la textura en la apreciación del Sabor y la experiencia sensorial

Módulo 7. Los aceites

- ♦ Identificar los aceites esenciales utilizados en la industria de los Sabores y su función en la formulación
- ♦ Explorar el uso de extractos sólidos en la formulación de Sabores
- ♦ Comprender la función de los exudados y su impacto en la composición de los Sabores
- ♦ Evaluar la importancia de los concretos y absolutos en la generación de perfiles aromáticos

Módulo 8. Introducción al uso de Saborizantes en la cocina

- ♦ Analizar la función de los Saborizantes en la cocina y su aplicación en la gastronomía
- ♦ Examinar la preparación de alimentos en función de la integración de Saborizantes
- ♦ Profundizar en las técnicas típicas de aplicación de Saborizantes en la cocina
- ♦ Identificar la influencia de condimentos y sazónadores en la construcción de perfiles de Sabor

Módulo 9. Cocina molecular

- ♦ Analizar las técnicas de esferificación directa e indirecta en la manipulación de Sabores
- ♦ Explorar la generación de espumas y su impacto en la percepción sensorial del Sabor
- ♦ Aplicar técnicas de gelificación en el desarrollo de nuevas experiencias gastronómicas
- ♦ Desarrollar recetas utilizando técnicas de cocina molecular para la experimentación con Sabores

Módulo 10. Neuromoduladores como mejorantes de Sabor de los alimentos

- ♦ Profundizar en la función de los azúcares moduladores en la intensificación y fijación del Sabor
- ♦ Examinar el uso de bloqueadores para reducir notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
- ♦ Analizar la función de los bloqueadores de soya en la formulación de productos con perfiles de Sabor equilibrados
- ♦ Aplicar realzadores de notas dulces y saladas para potenciar la experiencia sensorial



Módulo 11. Sabores afectivos

- ♦ Analizar los Sabores frutales y su impacto en las reacciones afectivas del consumidor
- ♦ Abordar la influencia de las frutas exóticas y tropicales en la creación de experiencias festivas
- ♦ Explorar la importancia de la gastronomía mexicana como expresión de identidad y orgullo nacional
- ♦ Diseñar estrategias para originar evocaciones sensoriales asociadas a sucesos, eventos o recuerdos del pasado

“

Realizarás una óptima gestión de la experiencia de los consumidores a través del Sabor, comprendiendo cómo influye el gusto en las decisiones de compra”

05

Salidas profesionales

Este programa universitario de TECH representa una oportunidad idónea para aquellos profesionales que desean especializarse en el Diseño y desarrollo de Sabores. Tras su finalización, los egresados contarán con habilidades avanzadas para crear y optimizar perfiles gustativos innovadores, aplicando conocimientos en química de los alimentos, neurogastronomía y biotecnología. Además, serán capaces de desarrollar estrategias de saborización en diversas industrias, desde la alimentaria hasta la cosmética y farmacéutica, garantizando calidad, seguridad y sostenibilidad.



“

¿Quieres desempeñarte profesionalmente como Desarrollador de Productos Alimentarios? Consíguelo por medio de esta titulación universitaria en solamente meses”

Perfil del egresado

El egresado del presente programa en Diseño de Sabores será un profesional altamente capacitado para liderar la creación de perfiles aromáticos diferenciados en diversas industrias. Asimismo, yendrá habilidades para formular Sabores utilizando principios de química y neurogastronomía, aplicando técnicas avanzadas de extracción y síntesis de compuestos aromáticos. Además, contará con un profundo conocimiento en la regulación y normativas del sector, asegurando la calidad y seguridad de los productos desarrollados. Este experto podrá desempeñarse en laboratorios de innovación, empresas de alimentos y bebidas, perfumería y cosmética, contribuyendo al desarrollo de experiencias sensoriales únicas y altamente competitivas.

Brindarás un asesoramiento personalizado a los restaurantes más prestigiosos sobre la creación de menús diferenciadores.

- ♦ **Innovación y desarrollo de Sabores:** Dominio en la formulación y diferenciación de perfiles sensoriales para productos alimentarios, bebidas, fragancias y cosméticos
- ♦ **Análisis sensorial y neurogastronomía:** Capacidad para evaluar la percepción del Sabor y su impacto en la experiencia del consumidor
- ♦ **Normativas y seguridad en Saborizantes:** Conocimiento en regulaciones internacionales sobre el uso de Saborizantes, asegurando el cumplimiento legal en cada formulación
- ♦ **Síntesis y extracción de compuestos aromáticos:** Habilidad para aplicar métodos avanzados en la obtención de aceites esenciales, extractos y otros ingredientes clave





Después de realizar el programa universitario, podrás desempeñar tus conocimientos y habilidades en los siguientes cargos:

- 1. Experto en Innovación y Desarrollo de Sabores:** Responsable de la creación y optimización de perfiles sensoriales en productos alimentarios, bebidas, cosméticos y fragancias.
- 2. Especialista en Análisis Sensorial:** Encargado de evaluar la percepción del consumidor mediante pruebas sensoriales y estudios de neurogastronomía.
- 3. Consultor en Regulación y Seguridad de Saborizantes:** Asesor en normativas de Saborizantes y aditivos, asegurando el cumplimiento de estándares internacionales.
- 4. Diseñador de Experiencias Gastronómicas:** Desarrollo de conceptos innovadores en la industria de la restauración y la alta cocina, incorporando técnicas de cocina molecular y neurogastronomía.
- 5. Gerente de Desarrollo de Productos Sensoriales:** Líder en proyectos de I+D en empresas de alimentación, bebidas, perfumería o cosmética, asegurando la diferenciación del producto en el mercado.
- 6. Investigador en Bioquímica de Sabores:** Especializado en la síntesis de compuestos aromáticos y la aplicación de reacciones químicas como la de Maillard en la formulación de nuevos Sabores.
- 7. Especialista en Marketing Sensorial:** Creación de estrategias para potenciar la percepción del Sabor y fidelizar a los consumidores a través de experiencias sensoriales memorables.
- 8. Desarrollador de Ingredientes Aromáticos:** Innovador en la producción de aceites esenciales, extractos y compuestos aromáticos para la industria alimentaria y de fragancias.

06

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

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.



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

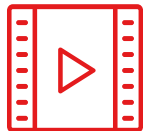
La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.



Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



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.



Prácticas de habilidades y competencias

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



Resúmenes interactivos

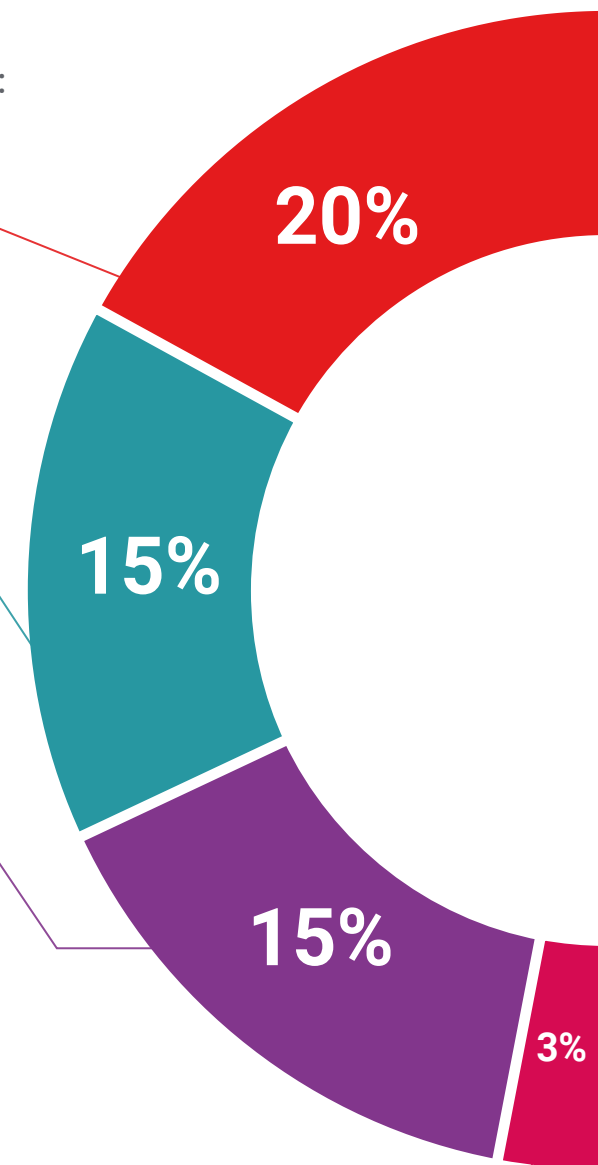
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

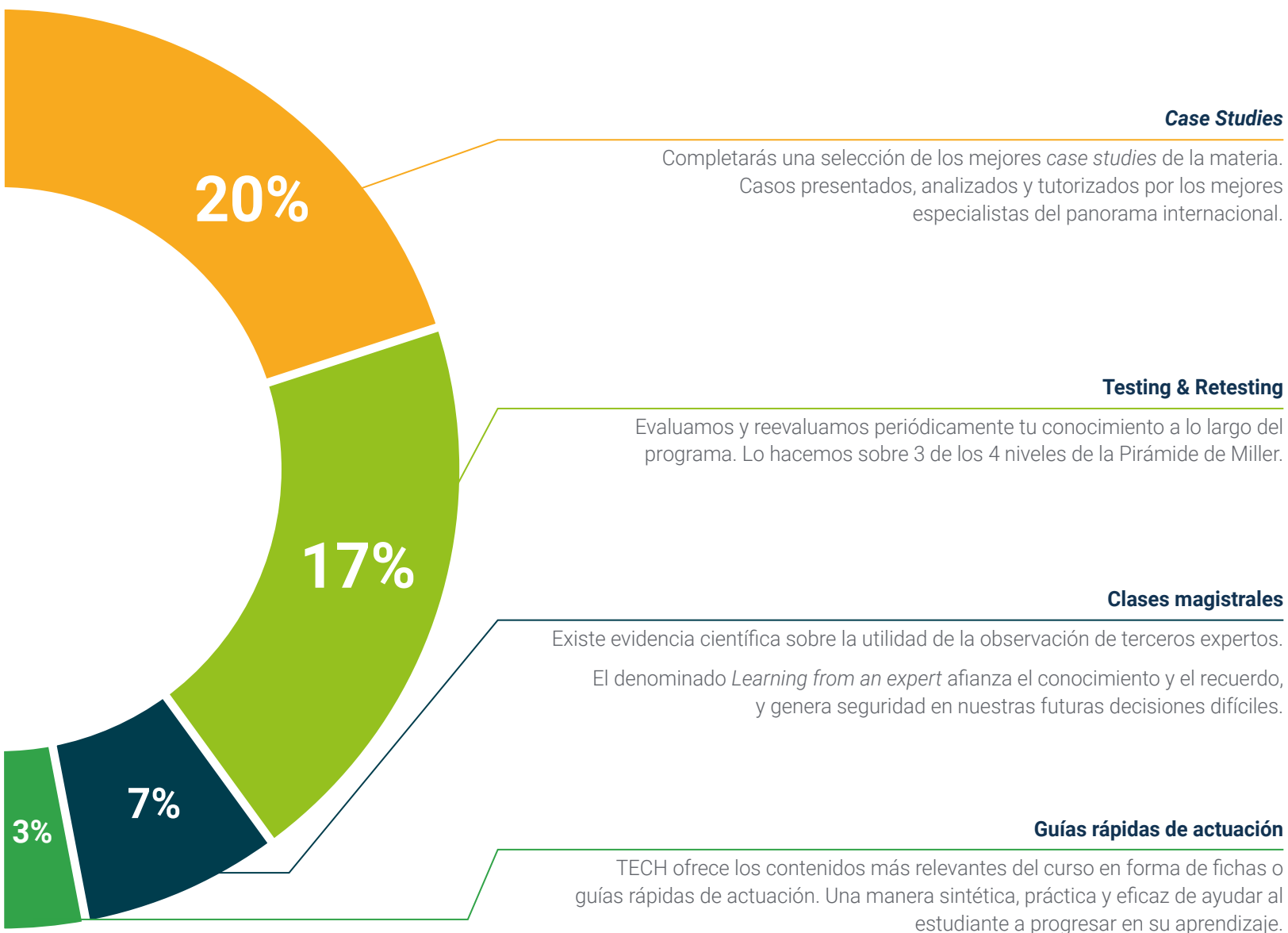
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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 *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



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.



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.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



07

Cuadro docente

La filosofía de TECH se basa en ofrecer los programas universitarios más completos y actualizados del panorama académico, razón por el que escoge con minuciosidad sus diversos claustros docentes. Para el diseño de este programa, ha logrado reunir a los especialistas más destacados en el campo del Diseño de Sabores. Esto ha posibilitado que elaboren una mirada de contenidos didácticos definidos por su excelsa calidad y por adaptarse a las exigencias del mercado laboral. Gracias a esto, los egresados se adentrarán en una experiencia de alta intensidad que les permitirá incrementar sus horizontes profesionales de manera significativa.





“

*Disfrutarás del asesoramiento
personalizado del equipo docente,
integrado por expertos de
renombre en el Diseño de Sabores”*

Dirección



D. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Saborista Senior e Investigador sobre Diseño de Sabores
- ♦ Director del Centro Creativo de Deiman
- ♦ Saborista Internacional Senior en IFF México
- ♦ Saborista Senior en ETADAR
- ♦ Investigador en Diseño de Sabores
- ♦ Autor de un capítulo del libro *Vida útil de los sabores*
- ♦ Docente en estudios universitarios de Bioquímica
- ♦ Ponente habitual en congresos, talleres y conferencias sobre Diseño de Sabores
- ♦ Licenciado en Ingeniería Bioquímica por el Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Maestro en Food Engineering por el Instituto Tecnológico de Monterrey
- ♦ Maestro en Food Science por la Texas A&M University

Profesores

D. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingeniero en Alimentos en Etadar by Deiman
- ♦ Saborista profesional
- ♦ Técnico de laboratorio en la creación de nuevos sabores
- ♦ Grado Ingeniero en Alimentos. Universidad Nacional Autónoma de México

Dña. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Química Especialista en Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en Etadar by Deiman
- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Maestría en Calidad y Estadística Aplicada

D. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Técnico de Laboratorio para el Desarrollo de Alimentos
- ♦ Técnico de Alimentos en ETADAR
- ♦ Asistente habitual en seminarios y talleres sobre desarrollo de alimentos

D. García Zepeda, Rafael

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

Dña. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Técnico de Laboratorio
- ♦ 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 Méxi

Dña. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Ingeniera Química
- ♦ Coordinadora de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Autora de publicaciones sobre los químicos
- ♦ Licenciada en Química de Alimentos por la Universidad Nacional Autónoma de México

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

- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Ingeniera Bioquímica
- ♦ Maestría en Andrología
- ♦ Especialista en Alimentos

D. Oviedo García, Miguel

- ♦ Técnico Laboratorista Clínico
- ♦ Coordinador de Escalamiento en DEIMAN. Ciudad de México

Dña. Santiago, Miriam

- ♦ Saborista Especializada en Desarrollo de Alimentos en Grupo Deiman
- ♦ Desarrolladora de Sabores en *Jobari Colors and Flavours*
- ♦ Desarrolladora de Sabores en Aceites y Esencias

Dña. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Experta en Química de Alimentos
- ♦ Coordinadora de Evaluación Sensorial
- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Coautora de la Tesis de Licenciatura *Detección y comportamiento termoluminiscente de hierbabuena (Mentha sativa L.) y manzanilla (Matricaria chamomilla) ionizadas a bajas y altas dosis por radiación gamma*

Dra. Solís Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Ingeniera de Alimentos Especializada en Tecnología Nutricional
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Auxiliar en Desarrollo en ETADAR
- ♦ Doctora en Ingeniería y Ciencias Fisicomatemáticas
- ♦ Licenciada en Ingeniería Alimentaria

Dña. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Directora de Mercadotecnia de DEIMAN SA de CV
- ♦ Editora Responsable de la revista La receta del éxito
- ♦ Licenciada en Ciencias de la Comunicación

Dña. Orozco López, Déborah María

- ♦ Senior Creative Designer en ProducePay
- ♦ Diseñadora Gráfica en Ozco Design
- ♦ Analista de Marketing en Etadar
- ♦ Diseñadora Gráfica en el Instituto Mexicano del Seguro Social
- ♦ Diseñadora Gráfica en Trista
- ♦ Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica por la Universidad Autónoma Metropolitana





Dña. Carrasco Reyes, María Luisa

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

D. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Ingeniero en Química de los Alimentos
- ♦ Director del Colegio de Gastronomía. México
- ♦ Maestro en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- ♦ Doctorado en Historia por la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México
- ♦ Licenciatura en Ingeniería Química. Universidad Iberoamericana, Ciudad de México

D. Orozco, Juan Carlos

- ♦ Chef Ejecutivo de Royal Resorts. México
- ♦ Chef Ejecutivo en Hyatt Ziva Los Cabos. México
- ♦ Chef Ejecutivo en el Hotel Azul Sensatori By Karisma. México
- ♦ Chef Ejecutivo en el Hotel Meliá Cohiba. Cuba
- ♦ Subjefe de Cocina en InterContinental Hotels Group y Westin Playa Bonita. Panamá
- ♦ Subjefe de Cocina en Palace Resorts
- ♦ Subjefe de Cocina Ejecutivo en Royal Resorts
- ♦ Diplomado en Gastronomía por la Universidad Iberoamericana de León

08 Titulación

El Máster Título Propio en Diseño de Sabores garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Máster Propio expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Máster Título Propio en Diseño de Sabores** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Máster Propio** emitido por **TECH Universidad**.

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

Título: **Máster Título Propio en Diseño de Sabores**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **12 meses**

tech
universidad

C. _____ con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Máster Título Propio en Diseño de Sabores

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 1.500 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.

En Ciudad de México, a 31 de mayo de 2024

Gerardo D. Orozco
Mtro. Gerardo Daniel Orozco Martínez
Rector

código único TECH-AFW0R235 techinstitute.com/titulos

Máster Título Propio en Diseño de Sabores

Distribución General del Plan de Estudios

Tipo de materia	Horas
Obligatoria (OB)	1.500
Optativa (OP)	0
Prácticas Externas (PR)	0
Trabajo Fin de Máster (TFM)	0
Total	1.500

Distribución General del Plan de Estudios

Curso	Materia	Horas	Carácter
1ª	Introducción al estudio de los Sabores	125	OB
1ª	Químicos aromáticos y vehículos	125	OB
1ª	Bioquímica	125	OB
1ª	Creación y metodología	125	OB
1ª	Fundamentos y técnicas	125	OB
1ª	Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos	125	OB
1ª	Los aceites	150	OB
1ª	Introducción al uso de Saborizantes en la cocina	150	OB
1ª	Cocina molecular	150	OB
1ª	Neuromoduladores como mejorantes de Sabor de los alimentos	150	OB
1ª	Sabores afectivos	150	OB

Gerardo D. Orozco
Mtro. Gerardo Daniel Orozco Martínez
Rector

tech
universidad

futuro
salud confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente
desarrollo web formación
aula virtual idiomas



Máster Título Propio

Diseño de Sabores

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Máster Título Propio

Diseño de Sabores

