Máster Título Propio

Diseño de Sabores

tech global university

tech global university

Máster Título Propio
Diseño de Sabores

- Modalidad: **online**
- Duración: **12 meses**
- Titulación: **TECH Global University**
- Acreditación: **60 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/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

La evolución constante de las tendencias culinarias y el aumento de la exigencia por parte del consumidor han transformado por completo el panorama gastronómico actual. Hoy ya no basta con ofrecer calidad: se buscan experiencias sensoriales únicas y propuestas gustativas innovadoras capaces de emocionar. Bajo esta premisa, TECH ha desarrollado este posgrado como una sólida respuesta académica a los desafíos de la alta cocina contemporánea, mediante un enfoque técnico y creativo, centrado en el Diseño de Sabores con identidad propia. A partir de esto, los profesionales adquirirán competencias clave para destacar en un entorno sumamente competitivo. Todo ello, mediante una modalidad 100% online que permitirá acceder a una capacitación de primer nivel con total flexibilidad.

Gracias a este programa 100% online, te convertirás en un experto de la innovación culinaria, capaz de transformar ingredientes en experiencias sensoriales de primer nivel"

La gastronomía contemporánea va mucho más allá del talento, pues exige una preparación especializada, dominio técnico y una visión creativa e innovadora. En un entorno donde la experiencia del comensal es tan relevante como el sabor del plato, la capacidad de diseñar Sabores personalizados se ha convertido en una competencia clave para destacar en el ámbito profesional. Por ello, los expertos del sector necesitan incorporar técnicas de vanguardia, comprender los fundamentos científicos del gusto y explorar nuevas herramientas que impulsen su creatividad hacia propuestas culinarias únicas.

En este contexto, TECH presenta un exclusivo Máster Título Propio en Diseño de Sabores. Confeccionado por referentes en este campo, el plan de estudios ahondará en los fundamentos de los saborizantes y el uso de químicos aromáticos. Asimismo, el temario profundizará en las metodologías más sofisticadas para el desarrollo de Sabores, teniendo presente la interpretación de cromatografías.

Como adición, los materiales didácticos ofrecerán diversas técnicas de la cocina molecular para explorar las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos y crear experiencias sensoriales innovadoras. De esta forma, los egresados obtendrán competencias avanzadas para adaptar propuestas gastronómicas a distintas preferencias y desarrollar productos que respondan a las tendencias del mercado.

Por otro lado, la titulación universitaria se impartirá en una modalidad totalmente online, sin clases presenciales ni horarios fijos. Esto permitirá a los profesionales avanzar a su propio ritmo y desde cualquier lugar. Además, disfrutarán de una variedad de recursos multimedia de apoyo como vídeos explicativos, casos reales o lecturas especializadas. A su vez, el disruptivo sistema *Relearning* de TECH garantizará que los expertos asimilen los conceptos claves de manera progresiva y natural. Así, no tendrán que invertir largas horas al estudio o recurrir a métodos tradicionales costosos como la memorización.

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 aplicadas a la creación nutricional mediante experiencias sensoriales disruptivas
- 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

Domina la creación de perfiles gustativos personalizados mediante técnicas de análisis sensorial y uso estratégico de neuromoduladores”

Consolida tu perfil profesional perfeccionando la creación de propuestas gustativas únicas con fundamentos clave en neurogastronomía y cocina molecular"

Dominarás el uso de saborizantes, compuestos aromáticos y técnicas avanzadas de cromatografía para el diseño de perfiles gustativos.

Mediante el disruptivo sistema Relearning que emplea TECH, reducirás las largas horas de estudio y memorización.

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la nutrición avanzada y el diseño de alimentos, 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.

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».

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.

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.

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.

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.

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

El temario del itinerario académico ha sido estructurado por un cuerpo docente de excelencia, con amplia trayectoria en el Diseño de Sabores. En esta línea, los contenidos profundizan en los aportes más recientes de la ciencia de la percepción gustativa, incluyendo enfoques académicos de vanguardia en la clasificación y aplicación de saborizantes, la memorización cerebral de químicos aromáticos y los procesos de olfacción. A través de estos módulos pedagógicos, el programa brinda una comprensión integral de los factores que intervienen en la creación de experiencias sensoriales memorables y emocionalmente significativas.

Analizarás las tendencias del mercado y preferencias del consumidor para adaptar la creación de Sabores a contextos culturales y comerciales diversos"

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 animálicos

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
6.3. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos
6.4. Atributos de los Sabores: el color
6.5. 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 tópicas de aplicación de saborizantes en la cocina
8.4. Matriz del alimento
8.5. Condimentos y sazonadores

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

Este programa universitario brindará a los profesionales las técnicas más innovadoras para el Diseño de Sabores únicos. Asimismo, los egresados obtendrán habilidades para sintetizar compuestos aromáticos, desarrollando perfiles gustativos complejos adaptados a distintos contextos culinarios e industriales. También, manejarán herramientas sofisticadas para crear propuestas gastronómicas que integren ciencia, creatividad y experiencia multisensorial. Todo ello les permitirá liderar proyectos de innovación en el ámbito alimentario, la alta cocina o el desarrollo de nuevos productos.

Adquirirás competencias avanzadas para evaluar, optimizar y reformular productos alimenticios desde una perspectiva saludable"

Objetivos generales

- Aplicar principios de innovación culinaria para desarrollar propuestas gastronómicas con identidad, valor nutricional y alto impacto inmersivo
- Analizar los factores neurobiológicos, emocionales y culturales que influyen en la percepción gustativa y la elección de alimentos de los comensales
- Diseñar experiencias alimentarias memorables, saludables y sostenibles, a través de técnicas avanzadas de creación de sabores
- Integrar metodologías de análisis sensorial y evaluación gustativa en el desarrollo técnico de productos personalizados
- Dominar los fundamentos de la neurogastronomía para intervenir de forma estratégica en proyectos alimentarios
- Promover una visión crítica y actualizada sobre el diseño de alimentos, fundamentada en investigaciones académicas de referencia
- Implementar soluciones gastronómicas adaptadas a las tendencias del consumidor, desde una perspectiva interdisciplinaria y creativa
- Identificar herramientas innovadoras para fusionar nutrición, técnica y creatividad en la creación de propuestas nutricionales únicas

Objetivos específicos

Módulo 1. Introducción al estudio de los Sabores

- Analizar el impacto de los sentidos en la percepción de los Sabores, considerando tanto los aspectos físicos como emocionales del proceso sensorial
- Clasificar los diferentes tipos de saborizantes, evaluando sus aplicaciones y características dentro de la industria alimentaria
- Determinar el proceso de desarrollo de saborizantes, asegurando su conformidad con la normatividad y regulación vigente, tanto en términos de seguridad alimentaria como en la clasificación de ingredientes utilizados en la industria
- Evaluar las implicaciones de la normativa en la selección y uso de saborizantes para la creación de productos culinarios

Módulo 2. Químicos aromáticos y vehículos

- Comprender y emplear la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante
- Determinar el comportamiento de los químicos aromáticos dentro de la matriz del alimento y todas las reacciones producidas durante los procesos de preparación de los mismos

Módulo 3. Bioquímica

- Identificar las diferencias de composición entre aceites esenciales de frutos, vegetales y especias; así como las plantas aromáticas y los perfiles animálicos
- Analizar las interacciones bioquímicas entre los compuestos responsables del sabor y su influencia en la percepción sensorial de los alimentos

Módulo 4. Creación y metodología

- Revisar y unificar integralmente los conceptos aprendidos para la creación de Sabores y aromas emocionales
- Emplear el uso de las cromatografías para generar Sabores.
- Obtener nuevas herramientas que permitan potencializar las habilidades técnicas de creatividad e innovación
- Aplicar metodologías de análisis sensorial en la creación de experiencias gustativas únicas y personalizadas

Módulo 5. Fundamentos y técnicas

- Desarrollar y aplicar un sabor personalizado, viviendo la experiencia y desarrollo cronológico del proceso creativo
- Evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual, a través de ensayos y ejercicios

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

- Identificar cómo el comportamiento emocional y su temporalidad ocurren en la mente ligados bioquímicamente al mecanismo neuronal generando memorias y vivencias
- Comprender cómo se asocian los procesos neuronales que generan la formación de los recuerdos durante la estimulación fisiológica producida por los Sabores

Módulo 7. Los aceites

- Identificar las materias primas de origen natural, como aceites esenciales, extractos, tintes líquidos, exudados, concretos y absolutos, empleados como componentes del Sabor
- Conocer las técnicas aplicables para la purificación y mejora de aceites esenciales y otros derivados naturales utilizados en la creación de Sabores

Módulo 8. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina
- Identificar los vehículos adecuados para operar sabores en la cocina
- Conocer los complementos pertinentes de sensaciones y saborización
- Establecer técnicas de aplicación especializada de ingredientes para la preparación de nuevos productos

Módulo 9. Cocina molecular

- Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos
- Elaborar entradas, platillos, postres y bebidas empleando técnicas y materiales innovadores de cocina molecular

Módulo 10. Neuromoduladores como mejorantes de Sabor de los alimentos

- Eliminar notas indeseables en los alimentos a través del uso de moduladores del sabor
- Resaltar notas de Sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor

Módulo 11. Sabores afectivos

- Manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través de la experiencia inmersiva de los Sabores desarrollados
- Explorar la influencia de las frutas exóticas y tropicales en la evocación de sentimientos de diversión y satisfacción

Crearás propuestas gastronómicas originales alineadas con las expectativas del consumidor contemporáneo"

05

Salidas profesionales

Este programa universitario representa una oportunidad única para todos los profesionales que buscan especializarse en la innovación gastronómica y la nutrición. A través de los últimos avances en el Diseño de Sabores, los egresados ampliarán sus oportunidades laborales en una de las industrias más dinámicas y creativas del momento. De esta forma, podrán aplicar técnicas de vanguardia para desarrollar propuestas gastronómicas disruptivas y saludables. Gracias a esto, los especialistas diseñarán experiencias sensoriales memorables y personalizadas en entornos culinarios, de investigación y en la industria alimentaria.

¿Buscas desempeñarte como especialista en cocina molecular? Lógralo con esta titulación universitaria"

Perfil del egresado

El egresado estará capacitado para diseñar Sabores diferenciales y experiencias personalizadas, aplicando principios de nutrición, neurogastronomía y técnicas avanzadas de creación de sabores. De hecho, su perfil profesional le permitirá aplicar, con rigor, los más importantes conocimientos en ciencia nutricional para desarrollar propuestas gastronómicas disruptivas y saludables, adaptadas a las tendencias del mercado. Además, estará preparado para intervenir en la industria alimentaria, trabajando de manera interdisciplinaria y con un enfoque ético y sostenible, contribuyendo al avance comercial del sector y al bienestar de los consumidores.

Serás capaz de ejercer como consultor gastronómico, ayudando a las instituciones a optimizar el Sabor de sus productos y mejorar la experiencia sensorial.

- **Dominio de técnicas avanzadas:** Crear sabores y experiencias sensoriales con una perspectiva integral que combina el enfoque nutricional con la creatividad culinaria
- **Diseño de propuestas gastronómicas personalizadas:** Desarrollar productos saludables y alineados con las tendencias del mercado, respondiendo a las exigencias de los consumidores, cada vez mayormente conscientes de su propio bienestar
- **Integración de la ciencia y la creatividad:** Formular nuevos enfoques alimentarios, contribuyendo a la evolución de la industria con soluciones innovadoras y sostenibles
- **Enfoque interdisciplinario:** Colaborar con profesionales de diversas áreas, aplicando conocimientos éticos y eficientes en todos los rubros del diseño de alimentos

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

1. **Diseñador de Sabores Innovadores:** Encargado de la creación de productos alimentarios con sabores personalizados, utilizando técnicas avanzadas en neurogastronomía y nutrición.
2. **Consultor en Desarrollo Gastronómico Sostenible:** Encargado de asesorar a empresas alimentarias en la creación de propuestas innovadoras y sostenibles, alineadas con las últimas tendencias del mercado.
3. **Director de Innovación Gastronómica:** Líder de proyectos de innovación dentro de la industria alimentaria, aplicando conocimientos avanzados en creación de sabores y evaluación sensorial.
4. **Desarrollador de Productos Alimentarios Saludables:** Responsable del diseño y mejora de productos nutricionales, incorporando principios de neurogastronomía contemporánea para mejorar la salud y el bienestar del consumidor.
5. **Investigador en Neurogastronomía Aplicada:** Indagador sobre cómo los sabores afectan el comportamiento y las emociones del consumidor, utilizando la neurociencia para optimizar las experiencias gustativas.
6. **Gestor de Proyectos Gastronómicos Interdisciplinarios:** Coordinador de equipos multidisciplinarios para desarrollar productos culinarios innovadores, desde la fase de creación hasta su lanzamiento al mercado.
7. **Especialista en Evaluación Sensorial de Productos Alimentarios:** Encargado de aplicar metodologías de análisis empírico para evaluar la calidad y viabilidad comercial de nuevos productos alimentarios.
8. **Asesor Gastronómico en Sostenibilidad y Bienestar:** Responsable de integrar soluciones gastronómicas saludables y sostenibles, optimizando los procesos de producción para adaptarse a las demandas de los consumidores conscientes.

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.

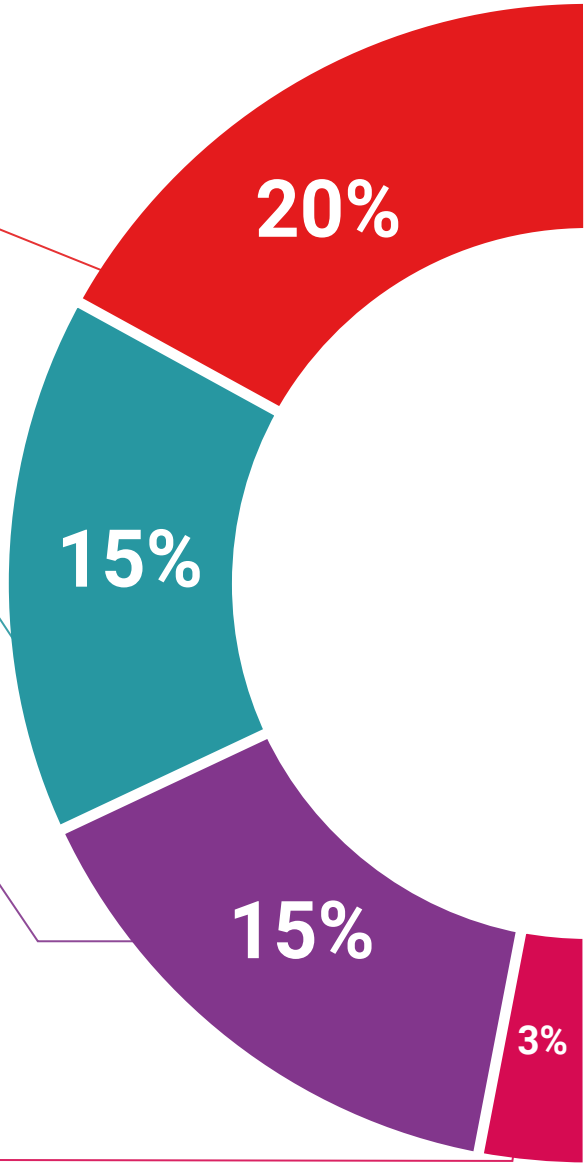
Resúmenes interactivos

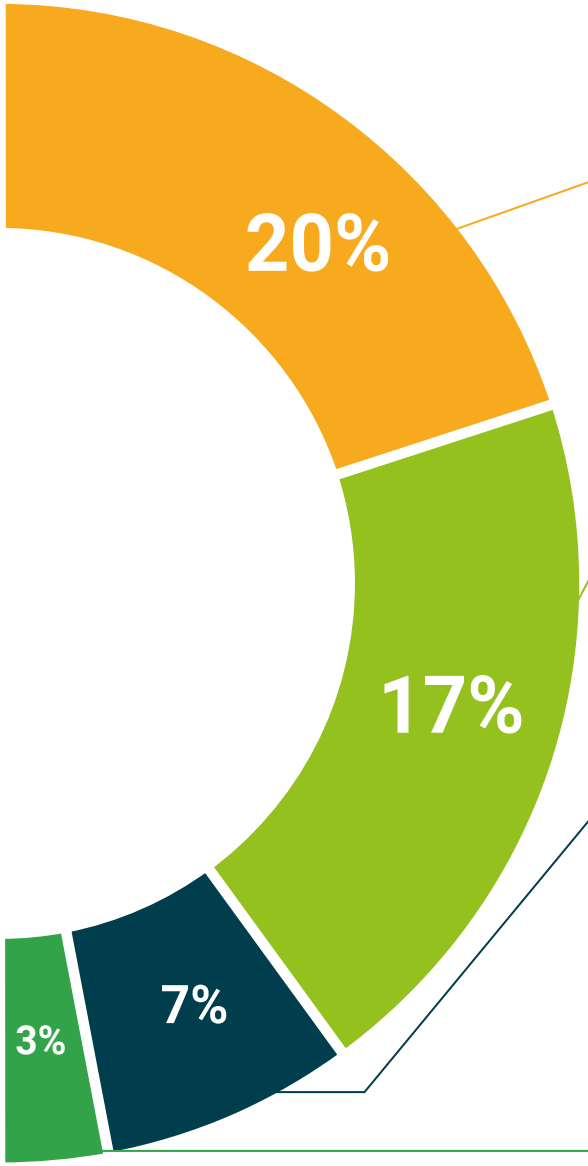
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

Los docentes seleccionados para este Máster Título Propio son profesionales destacados en el ámbito de la gastronomía y la nutrición. En este sentido, su experiencia abarca desde la creación de nuevos Sabores, hasta la integración de principios bioquímicos en la cocina. Asimismo, estos expertos han trabajado también en diversos proyectos de investigación y desarrollo de tendencias culinarias. En síntesis, la combinación de conocimiento teórico y práctico garantizará que los egresados reciban una experiencia inmersiva de alto nivel, adaptada a los requerimientos más recientes del sector.

Tendrás el respaldo de equipo docente de alto nivel, conformado por expertos de referencia 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 México

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

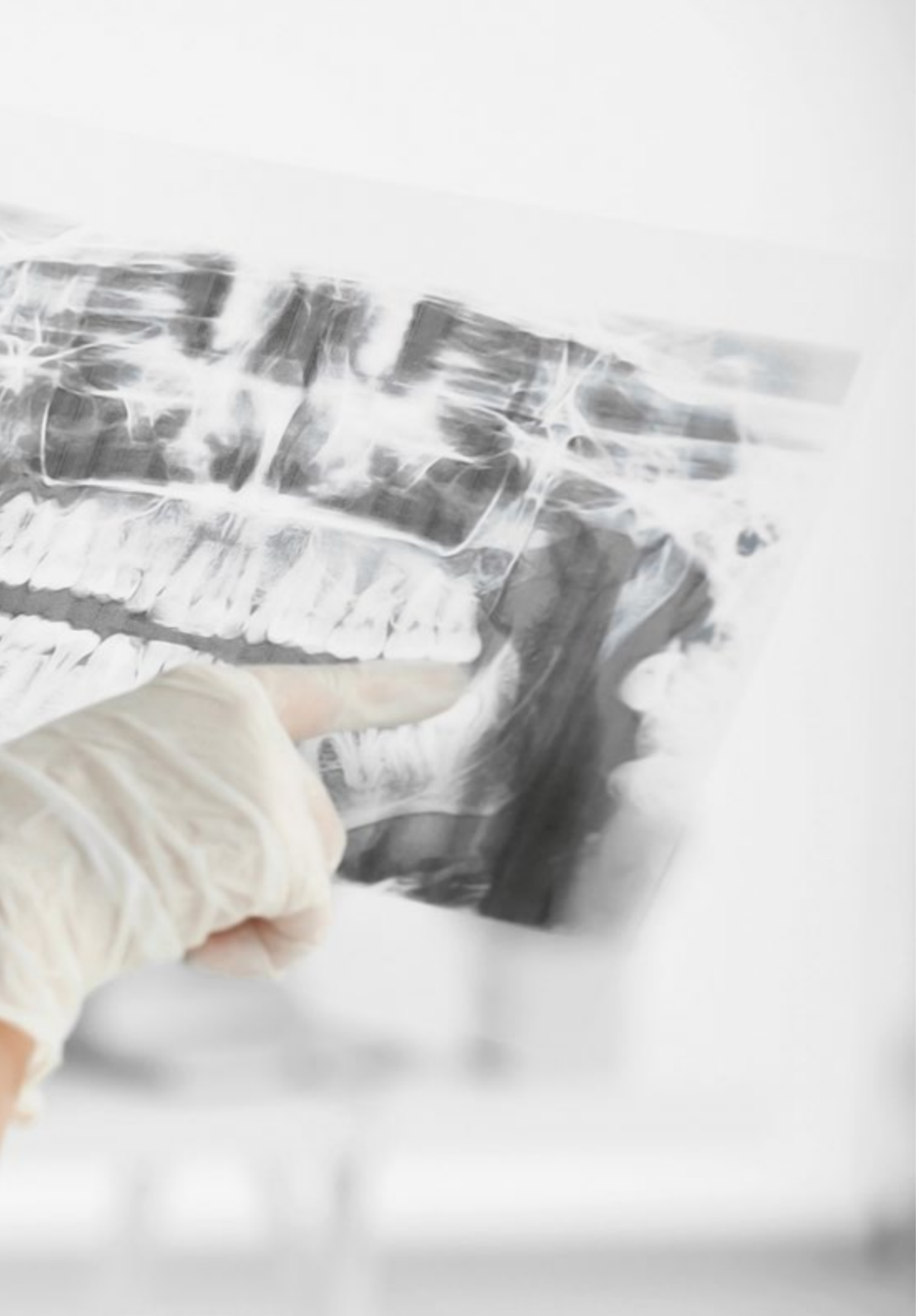
- Experta en Química de Alimentos
- Coordinadora de Evaluación Sensorial
- Licenciada en Química de Alimentos
- Coautora de la Tesis de Licenciatura *Detección y comportamiento termoluminiscente de hierbabuena (Mentha sativa L.) y manzanilla (Matricaria chamomilla) ionizadas a bajas y altas dosis por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

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

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Máster en Diseño de Sabores** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

TECH Global University, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra (*boletín oficial*). Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

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

Modalidad: **online**

Duración: **12 meses**

Acreditación: **60 ECTS**

tech global university

D/Dña _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Máster Título Propio en Diseño de Sabores

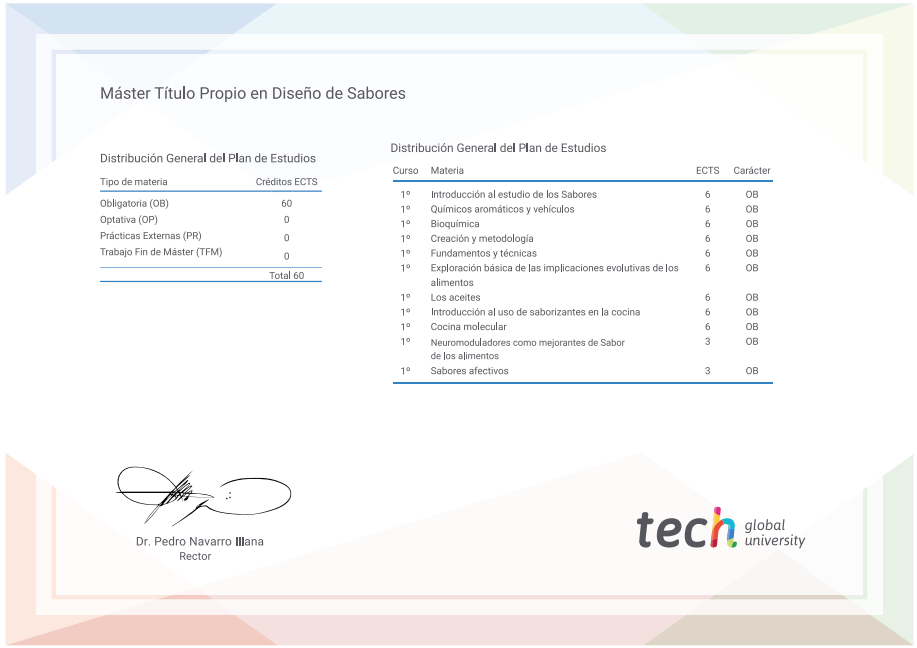
Se trata de un título propio de 1.800 horas de duración equivalente a 60 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH Global University es una universidad reconocida oficialmente por el Gobierno de Andorra el 31 de enero de 2024, que pertenece al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

En Andorra la Vella, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos



Máster Título Propio en Diseño de Sabores

Distribución General del Plan de Estudios

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatoria (OB)	60
Optativa (OP)	0
Prácticas Externas (PR)	0
Trabajo Fin de Máster (TFM)	0
	Total 60

Distribución General del Plan de Estudios

Curso	Materia	ECTS	Carácter
1º	Introducción al estudio de los Sabores	6	OB
1º	Químicos aromáticos y vehículos	6	OB
1º	Bioquímica	6	OB
1º	Creación y metodología	6	OB
1º	Fundamentos y técnicas	6	OB
1º	Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos	6	OB
1º	Los aceites	6	OB
1º	Introducción al uso de saborizantes en la cocina	6	OB
1º	Cocina molecular	6	OB
1º	Neuromoduladores como mejorantes de Sabor de los alimentos	3	OB
1º	Sabores afectivos	3	OB

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

tech global university

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Global University realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

Máster Título Propio
Diseño de Sabores

- Modalidad: **online**
- Duración: **12 meses**
- Titulación: **TECH Global University**
- Acreditación: **60 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

Máster Título Propio

Diseño de Sabores

tech global university