



Claustro Gómez

Donde quiera que te encuentres...

**Curso online
Máster Propio en
Diseño de
sabores aplicado
a la gastronomía**

Objetivos

Explorar y profundizar los avances que están revolucionando la industria gastronómica mundial, a través de los fundamentos de la neurogastronomía Aplicada, desarrollando las destrezas necesarias para implementarlos de forma rápida y efectiva en tu actividad profesional.

Metodología de Estudios

Los estudios en el Claustro Gómez se realizan en una metodología 100% virtual, donde el estudiante es quien administra su propio tiempo y espacio sin presiones. Una vez registrado en el Claustro, el estudiante recibirá en su correo un mensaje de bienvenida y un acceso a un aula virtual donde tendrá acceso a todo el material del curso. En el aula virtual encontrarás: talleres, pruebas escoger mejor respuesta, video clases de análisis y casos prácticos. Una vez culmines con todas tus asignaciones el sistema podrá certificar el paso de una materia a otra o de un curso a otro, toda vez tengas tu paz y salvo en secretaría académica. En el Claustro siempre estarás acompañado por tutores y asesores que se encuentran 24/7 en el sistemas y en las redes sociales para resolver tus dudas y ayudarte a que alcances tus metas profesionales.

Requisitos de Ingreso

Para ingresar como alumno de alguna de nuestras ofertas el estudiante deberá:

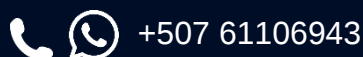
- Enviar foto o scanner file de su documento de identidad (Pasaporte, Cédula, INE, DNI, c IFE)
- Enviar captura o fotografía de su pago de matrícula.
- Llenar planilla de inscripción.
- Poseer Licenciatura o Máster.

Programa de Estudios a Desarrollar

1. Autoanálisis Personal
2. Conductivismo
3. Globalización aplicado a la Especialización/ Psicología General
4. Clínica Psicológica de
5. Desarrollo Cognitivo aplicada a la Especialización
6. Definición y Anatomía del sabor
7. Fundamentos de la conducta Alimentaria Y de Gastronomía
8. Psicología del Cliente • Emociones, como afectan los sentidos y la percepción del sabor
9. Psicología del cliente II • Ciclo de expectativas
10. Gerencia Emocional las claves de una gerencia exitosa transformación del alimento: crudo – cocido y su presentación
11. Prescripción dietaría
12. Metodología de la Investigación Aplicada a la Especialidad (Trabajo Monográfico Final)

En el Claustro Gómez siempre estaremos pendiente de tu formación, nunca te dejaremos solo en el proceso académico. Te invitamos a formar parte de los triunfadores que se capacitan día con día y alcanzan sus metas profesionales.

Somos Claustro Gómez, formación de calidad; donde quiera que te encuentres, al alcance de un clic.



Dirección Académica de Actualización Profesional y Estudios
Superiores Propios