

# Curso Profesional Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores





## Curso Profesional Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/fundamentos-tecnicas-creacion-sabores](http://www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/fundamentos-tecnicas-creacion-sabores)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Requisitos de acceso

---

*pág. 6*

03

Salidas profesionales

---

*pág. 8*

04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el curso Profesional?

---

*pág. 10*

05

Dirección del curso

---

*pág. 12*

06

Plan de formación

---

*pág. 18*

07

Metodología

---

*pág. 20*

08

Titulación

---

*pág. 24*

# 01

## Presentación

Las técnicas de creación de sabores son amplias y diversas, y demandan para su implementación a los expertos más diestros de la industria alimentaria. Ese sector está en auge por lo que desde él se oferta un amplio número de posiciones labores ideadas para profesionales con profundo dominio de las herramientas y habilidades prácticas de esta disciplina. Esta capacitación dispone de los contenidos más actualizados de ese ámbito laboral. Su temario describe las técnicas básicas de análisis instrumental del sabor, así como las metodologías descriptivas más extendidas. Por otra parte, profundiza en la evaluación sensorial de los productos obtenidos en estos procesos investigativos. Para el desarrollo de todas esas cuestiones, los estudiantes dispondrán de una innovadora plataforma de aprendizaje 100% online donde se agruparán los contenidos, materiales audiovisuales y recursos interactivos más selectos. De ese modo, la asimilación inmediata de las materias de interés está garantizada.

“

*La descripción metodológica de los sabores, aprendida en esta titulación, te ayudará a desarrollar diseños con una sólida instrumentación científica dentro del sector de los alimentos”*





Aplicar técnicas avanzadas al análisis instrumental de los sabores es una de las habilidades más solicitadas por la industria alimentaria. Se trata de un sector que se encuentra en pleno auge y crecimiento, por lo que ofrece grandes potencialidades de empleabilidad y desarrollo personal. TECH ha ideado un innovador y actualizado temario con la intención de garantizar a sus estudiantes el acceso a esos puestos.

El presente Curso Profesional consta de un módulo educativo con 6 temas de interés en el que se profundizará acerca de la evaluación sensorial del sabor. Asimismo, se indagará en las metodologías descriptivas más eficientes y cómo se ponen en función del análisis instrumental de un sabor determinado. Al mismo tiempo, se examinarán los mecanismos de aplicación de sabores creados a productos ya terminados y se indagará en los criterios de aceptabilidad y preferencia de los consumidores.

El *Relearning* será el método de aprendizaje base para esta titulación y contribuirá a perfeccionar las habilidades prácticas y teóricas de los estudiantes de manera rápida y flexible. Al mismo tiempo, los alumnos no tendrán que preocuparse por horarios ni cronogramas restrictivos ya que esta capacitación promueve la autogestión del proceso académico de manera 100% online.



*“Dominar la evaluación sensorial de un sabor te permitirá determinar el éxito de tu producto de manera experimental, antes de ofrecer su versión definitiva al mercado”*

# 02

## Requisitos de acceso

Esta titulación no exige ningún requisito de acceso previo al alumno. Esto quiere decir que, para inscribirse y completar el programa, no es necesario haber realizado ningún estudio de forma previa, ni resulta obligatorio cumplir ninguna otra clase de criterio preliminar. Esto te permitirá matricularte y comenzar a aprender de forma inmediata, y sin los complejos trámites exigidos por otras instituciones académicas.

Gracias a este acceso inmediato conseguirás potenciar y poner al día tus conocimientos de un modo cómodo y práctico. Lo que te posicionará fácilmente en un mercado laboral altamente demandado y sin tener que dedicar cientos de horas a estudiar formación reglada previa.

Por todo ello, este programa se presenta como una gran oportunidad para mejorar tus perspectivas de crecimiento profesional de forma rápida y eficiente. Todo esto, a través de un itinerario académico 100% online y con la garantía de calidad, prestigio y empleabilidad de TECH Formación Profesional.



*TECH te permite el acceso inmediato a esta titulación, sin requerimientos previos de ingreso ni complejos trámites para matricularte y completar el programa"*





Las ventajas de cursar este programa sin necesidad de cumplir requisitos de acceso previo son:

01

Podrás matricularte inmediatamente y comenzar a estudiar cuando quieras. A tu ritmo y sin esperas

02

Tendrás acceso a un programa de alto valor curricular, donde podrás adquirir las habilidades profesionales más demandadas en la actualidad de un modo práctico

03

Mejorarás tus perspectivas laborales en tan solo unas semanas

04

Tendrás acceso a los recursos didácticos multimedia más avanzados del mercado educativo

05

Te prepararás para responder a las necesidades actuales del mercado profesional aprendiendo mediante un formato 100% online

06

Obtendrás una titulación de TECH, una institución académica de referencia a nivel internacional

# 03

## Salidas profesionales

Conseguir un puesto en la industria alimentaria requiere del dominio avanzado de sus técnicas, aplicaciones y herramientas de trabajo más complejas. La presente titulación ofrece todas esas competencias, con énfasis en el diseño y creación de nuevos sabores para ese sector. A través de novedosas metodologías de producción, los egresados de TECH conseguirán especializarse en las preferencias de los consumidores y aplicar el resultado de sus pesquisas a productos ya terminados. Al mismo tiempo, se distinguirán de otros profesionales del mercado laboral por su capacidad para anticiparse a problemáticas laborales de diversa índole.



*Inscribirte en esta titulación te abrirá las puertas de múltiples empresas dedicadas a la elaboración de alimentos donde resaltarás por tus notorias habilidades prácticas en la creación de sabores”*





Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ◆ Diseñador de sabores
- ◆ Técnico saborista
- ◆ Experto en análisis instrumental de sabores
- ◆ Especialista en evaluación sensorial del sabor
- ◆ Experto en descripción metodológica de sabores
- ◆ Responsable de aplicación de sabores creados a productos terminados
- ◆ Especialista en análisis de preferencias del consumidor
- ◆ Responsable de químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores



# 04

## ¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

Al finalizar este programa de estudio, los alumnos de TECH serán expertos en las técnicas de creación de sabores. Ello se evidenciará en las múltiples habilidades de investigación, diseño y desarrollo que conseguirán aplicar en beneficio de la innovadora industria de los alimentos.

01

Definir y Clasificar los sabores

02

Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial

03

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

04

Aplicar a los procesos la química de los sabores





05

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

06

Llevar a cabo el proceso de Diseño de Sabores en diferentes entornos

07

Aplicar las técnicas de máxima innovación en el Diseño de Sabores

08

Comprender cómo llevar a cabo diversas técnicas en el Diseño de Sabores

# 05

## Dirección del curso

TECH ha seleccionado a profesionales con una amplia trayectoria en materia de diseño de sabores para impartir esta titulación. La experiencia de este claustro incluye el área investigativa y científica, así como las complejidades de la actividad productiva. Esto se debe al permanente vínculo de estos expertos con empresas de la industria alimenticia que demandan de la creación de innovadoras creaciones en materia de textura y sabor para el agrado del público. La meta fundamental de estos docentes es encaminar a sus alumnos hacia la ocupación inmediata de exitosos puestos de empleo.

“

*Con una guía personalizada y el análisis de casos reales de su ejercicio laboral, estos docentes te permitirán desarrollar experiencias prácticas de gran valor para el diseño de sabores”*





## Dirección del curso

### 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

“

*TECH ha seleccionado cuidadosamente al equipo docente de este programa para que puedas aprender de los mejores especialistas de la actualidad”*

## Cuadro docente

### D. De Vicente Peño, Mario

- ♦ Ingeniero Naval experto en Cálculo Estructural y Modelos de Embarcaciones
- ♦ Director de Proyectos Navales en SENER INGENIERIA Y SISTEMAS, S.A
- ♦ Ingeniero Naval en Seaplace
- ♦ Ingeniero Naval en ASTICAN
- ♦ Doctor en Arquitectura Naval e Ingeniería Marina y Oceánica por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Máster en Ingeniería Industrial y Simulación Numérica por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Máster en Arquitectura Naval e Ingeniería Marina por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Miembro de Colegio Oficial de Ingenieros Navales de España

### Dña. Morales Heredia, Ana Gabriel

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

### D. García Zepeda, Rafael

- ♦ Gerente Legislación y Normas. 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
- ♦ Licenciada en Química de Alimentos por la Universidad Nacional Autónoma de México
- ♦ Coordinadora de aplicaciones en DEIMA
- ♦ Autora de publicaciones sobre los químicos

**Dña. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena**

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

**Dña. Peña García, Maribel**

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

**D. Oviedo García, Miguel**

- ♦ Coordinador de Escalamiento en DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Técnico en Laboratorio Clínico

**D. Miriam Santiago**

- ♦ Saborista
- ♦ 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*

**Dña. Solis 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 Físico-Matemáticas
- ♦ Licenciada en Ingeniería Alimentaria

**Dña. Gómez Pérez, Karen**

- ♦ Directora de Mercadotecnia de DEIMAN S.A. de C.V
- ♦ Editora responsable de la revista La receta del éxito
- ♦ Licenciada en Ciencias de la Comunicación

**Dña. Orozco López, Déborah María**

- ♦ Sr. Creavite Designer en ProducePay
- ♦ Diseñadora Gráfica en Ozco Design
- ♦ Analista de Marketing en Etadar
- ♦ Diseñadora Gráfica en Instituto Mexicano del Seguro Social
- ♦ Diseñadora Gráfica en Trista
- ♦ Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica en 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 Hotel Azul Sensori By Karisma (México)
- ◆ Chef ejecutivo en 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

“

*TECH ha seleccionado cuidadosamente al equipo docente de este programa para que puedas aprender de los mejores especialistas de la actualidad”*

# 06

## Plan de formación

La presente titulación dispone de un módulo con 6 temas de interés que han sido seleccionados por grandes expertos en el diseño de nuevos sabores. En el temario se han volcado las principales teorizaciones sobre la aceptabilidad y las preferencias de los consumidores. Al mismo tiempo, profundiza sobre la evaluación sensorial de los sabores y las metodologías más exactas para describirlos. Asimismo, el programa se distingue por su énfasis en las herramientas de investigación empíricas e instrumentales que existen al alcance de los profesionales de ese sector.

“

*El Relearning y otros innovadores métodos de aprendizaje en que se apoya esta titulación te permitirán especializarte en el diseño de sabores de forma inmediata”*



## Módulo 1. Fundamentos y técnicas

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

“

*Matricúlate ya en esta capacitación y conocerás las ventajas del estudio 100% online, interactivo y libre de horarios preestablecidos”*

# 07

## Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

*TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.*

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

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



Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



#### 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.



#### 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.



#### 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.



#### 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.



### 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".



### 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.



# 08

## Titulación

El Curso Profesional en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Curso Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en el Curso Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Curso Profesional en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**





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

**tech** formación profesional

## Curso Profesional Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

# Curso Profesional

## Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores