

Curso Profesional

Introducción al Estudio de los Sabores





Curso Profesional Introducción al Estudio de los Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/introduccion-estudio-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

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, el sabor es el factor decisivo a la hora de comprar un alimento para más del 97% de los consumidores. Por eso, la industria alimentaria apuesta por profesionales con los conocimientos más avanzados de este campo. Los alumnos de esta capacitación podrán acceder a ese sector a través de los innovadores contenidos que propone este temario. Ajustado a las demandas actuales y con novedosos temas de interés, este programa indaga acerca de los principales saborizantes del mercado. Al mismo tiempo, profundiza sobre las normativas y legislaciones que rigen esta clase de productos. Además, propone una innovadora metodología de aprendizaje 100% online que se apoya en el *Relearning* y el análisis de casos reales. Mediante ambos, los estudiantes dominarán de manera rápida y flexibles complejas herramientas y técnicas químicas que les valdrán el acceso inmediato a las posiciones laborales más selectas.

“

Los saborizantes naturales, artificiales, idénticos y WONF serán analizados a lo largo de este integrado temario enfocado en la creación de nuevos sabores”





La innovación científica y tecnológica ha posibilitado que la industria alimentaria haya realizado numerosos avances en materia de sabores y texturas. Este sector ahora reclama de expertos capaces de producir sabores artificialmente y los integren en alimentos para favorecer su consumo y aceptación entre los clientes y comensales. Esos profesionales requieren de habilidades prácticas y teóricas que ahora TECH ha integrado este avanzado programa de estudios.

Este Curso Profesional indaga en las clasificaciones de los sabores y los principios básicos para la creación de nuevos diseños de este tipo. Asimismo, profundiza sobre el rol de los sentidos y otros factores fisiológicos para comprender los componentes de esta industria. Además, examinará las normativas y legislaciones imperantes en esta industria. Por último, analizará las competencias y cualidades que el sector solicita a un saborista.

Los materiales de estudio se integrarán en una innovadora plataforma de aprendizaje 100% online, junto a recursos interactivos y audiovisuales. Además, los contenidos no estarán sujetos a cronogramas ni horarios preestablecidos. De esa manera, cada persona podrá autogestionar el ritmo de sus progresos académicos.

“

Los procesos químicos involucrados en la elaboración de nuevos sabores es una de las materias en las que indagarás con ayuda de esta titulación de excelencia”

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

La creación de sabores requiere de avanzados conocimientos prácticos y teóricos sobre los alimentos, sus componentes y clasificación. Los profesionales de este sector deben comprender de manera holística el rol de los sentidos y su importancia para obtener productos alimenticios de elevada calidad. Los alumnos de esta capacitación conseguirán un elevado grado de especialización y se convertirán en expertos ampliamente solicitados por el mercado laboral y podrán optar por una posición laboral de excelencia de forma inmediata.

“

Matricúlate en esta titulación y te convertirás en un gran experto en la definición y clasificación 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
- ◆ Clasificador de saborizantes
- ◆ Clasificador especializado en área dulce
- ◆ Clasificador especializado en área salada
- ◆ Experto en saborizantes naturales
- ◆ Experto en saborizantes artificiales
- ◆ Experto en saborizantes idénticos al natural
- ◆ Experto en saborizantes WONF
- ◆ Especialista en normativa y legislación en alimentos y saborizantes



04

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

Al finalizar esta titulación, los egresados dispondrán de un elevado número de competencias sobre las normativas y legislaciones relacionadas con alimentos y saborizantes. Igualmente, los estudiantes conseguirán grandes conocimientos sobre las cualidades de un saborista y su especialización en las áreas dulce y saladas.

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

Revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas

05

Dirección del curso

El profesorado de programa de estudios está conformado por un selecto grupo de expertos dedicados al campo de desarrollo de los sabores. Este claustro dispone de una dilatada experiencia teórica, a la par que han alcanzado resultados profesionales de gran fiabilidad. Muchos de ellos permanecen en activo, colaborando con empresas dedicadas a la industria alimenticia. Sus experiencias les permitirán elegir de manera integral casos reales complejos y acompañar su análisis con recursos interactivos y materiales audiovisuales que complementan este proceso de aprendizaje.



Los profesores de esta capacitación intercambiarán sus habilidades y conocimientos teóricos contigo a través de su guía especializada y los innovadores recursos didácticos de esta plataforma de aprendizaje”



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

Cuadro docente

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



D. 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

Ing. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

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

Ing. 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 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





Ing. 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

06

Plan de formación

La presente capacitación académica profundiza en el rol de los sentidos para la creación de sabores, fundamentalmente con respecto al olfato y el gusto. Por otro lado, indaga acerca de la clasificación de los saborizantes debido a su artificialidad, los naturales, idénticos al natural y WONF. Asimismo, se profundizará acerca de la normatividad y las legislaciones imperantes sobre alimentos y su inocuidad. Por otro lado, se indaga en cuáles serán las competencias profesionales que se espera posea un saborista especializado en dulces y salados.

“

Este programa de estudios dispone de materiales audiovisuales y recursos interactivos que te permitirán profundizar en el estudio de los sabores”



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

“

TECH pondrá a tu alcance contenidos teóricos y prácticos que te permitirán alcanzar la excelencia profesional dentro de un mercado laboral en constante crecimiento y competitividad”

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 Introducción al Estudio de los 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 Introducción al Estudio de los 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 Introducción al Estudio de los Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional

Introducción al Estudio de los Sabores

