

# Curso Profesional

## Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina





## Curso Profesional Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/introduccion-uso-saborizantes-cocina](http://www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/introduccion-uso-saborizantes-cocina)

# 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

El sabor de un alimento es uno de los factores determinantes en su consumo y eso ha condicionado que la industria busque de manera constante expertos que sepan integrarlos de manera adecuada a sus cocinas. Al tratarse de un sector en constante crecimiento y con altos índices de empleabilidad, esta titulación se afana en ofrecer a sus estudiantes una capacitación de excelencia. A través de un módulo educativo, con 5 temas de interés, los estudiantes debatirán sobre condimentos y sazónadores. Asimismo, analizarán las matrices de los alimentos y las técnicas de preparación más extendidas. Esos contenidos se impartirán a partir de métodos de aprendizaje innovadores, como el *Relearning*, con el objetivo de favorecer la adquisición de habilidades prácticas de manera rápida y flexible para todo el alumnado.



*El análisis de las técnicas típicas de aplicación de saborizantes en la cocina te permitirá elaborar productos más complejos sin preocuparte de que sean dañinos a la salud humana"*





Los saborizantes son muy importantes para la industria alimentaria ya que intervienen en el consumo y aceptación del alimento por parte de los consumidores, facilitan el metabolismo y la digestión. Su adecuada aplicación depende de conocimientos avanzados que, además de vender al mercado, busquen promover un mayor disfrute a los clientes al comer. Ante ese contexto, el sector se encuentra en búsqueda constante de especialistas con una elevada experticia en ese ámbito.

Para la preparación académica de los futuros profesionales de ese sector, TECH propone este innovador programa académico. En él se describen los principales saborizantes de la cocina tradicional y experimental, así como los condimentos más utilizados. Por otra parte, se examinan las matrices de los alimentos y se indaga en las técnicas típicas para la aplicación de saborizantes en la cocina.

Esos contenidos se integran en un temario con 5 módulos de interés que serán agrupados en la innovadora plataforma de aprendizaje con que cuenta esta capacitación. A lo largo del proceso educativo, los alumnos no tendrán que preocuparse de horarios ni cronogramas preestablecidos, ya que las metodologías de estudio a su alcance promueven la autogestión de sus progresos.

“ Los condimentos y sazónadores más utilizados, según exponentes de cocinas locales, serán examinados en esta titulación para brindarte un profundo panorama sobre las implicaciones de sus usos”

# 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 inclusión de nuevos sabores en la cocina entraña diversos requerimientos y el dominio de todos ellos es inherente a las competencias profesionales de los expertos del sector. Por eso, TECH ha confeccionado este Curso Profesional en el que los alumnos explorarán las dosificaciones más precisas, los vehículos de sabores más adecuados para las cocinas y conocerán acerca de complementos de sensaciones que también se aplican en esta industria. Esas destrezas les permitirán resaltar en el ámbito laboral y podrán acceder a un empleo inmediato, acorde con sus expectativas personales.



*Restaurantes de comida tradicional, experimental y procesadores industriales buscan expertos que los ayuden a integrar nuevos sabores a sus rutinas productivas. Mediante este programa, accederás a una posición de excelencia dentro de esos espacios laborales”*







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
- ◆ Especialista en normativa y legislación en alimentos y saborizantes
- ◆ Experto en saborizantes para cocina tradicional
- ◆ Experto en saborizantes para cocina experimental
- ◆ Experto en saborizantes para cocina industrial



# 04

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

Los egresados de esta capacitación se convertirán en grandes expertos en el uso de saborizantes en la cocina. Las materias teóricas y prácticas de esta titulación les dotarán de un amplio número de habilidades que les permitirá resaltar en ese mercado laboral por su capacidad por anticiparse a situaciones complejas y aportar soluciones innovadoras para ellas.

01

Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina

02

Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina

03

Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina

04

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





05

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

06

Aplicar a los procesos la química de los sabores

07

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

08

Revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas

# 05

## Dirección del curso

La construcción de este programa académico ha estado a cargo de profesionales con una distinguida trayectoria en la industria alimentaria. Al mismo tiempo, esos especialistas han formado parte de proyectos de diseño y creación de nuevos sabores con satisfactorios resultados por parte de los consumidores y el mercado. TECH los ha elegido teniendo en cuenta sus competencias teóricas, pero ha prestado mayor énfasis en sus habilidades prácticas. Gracias a ellas, los docentes podrán facilitar a sus estudiantes el adecuado análisis de casos reales y destrezas para manejar situaciones complejas con facilidad.



*Este cuadro docente te proveerá de una guía especializada en todo momento y contribuirá a empleabilidad inmediata al transmitirte sus experiencias prácticas más avanzadas”*



## 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

**Dña. Peña García, Maribel**

- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Ingeniero Bioquímico
- ♦ 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

Este programa de estudios dispone de los contenidos más actualizados en cuanto al uso de saborizantes en la cocina. Todos esos conocimientos han sido integrados en un temario innovador, compuesto por un módulo con 5 temas de interés. A lo largo de ellos, los alumnos de TECH debatirá respecto a técnicas y herramientas de elaboración de alimentos, y las características esenciales de los condimentos y sazónadores más comunes. Por otro lado, se indagará sobre las matrices de los productos a ingerir y se analizará la aplicación tópica de los principales saborizantes.

“

*El Relearning es una innovadora metodología de aprendizaje que te apoyará durante todo el proceso académico de esta titulación para asimilar de manera inmediata los conceptos más complejos”*





### Módulo 1. Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina

- 1.1. Los saborizantes en la cocina
- 1.2. Preparación de los alimentos
- 1.3. Técnicas típicas de aplicación de saborizantes en la cocina
- 1.4. Matriz del alimento
- 1.5. Condimentos y sazónadores

“

*Este programa no está sujeto a horarios ni cronogramas rígidos para que pueda decidir el tiempo que dedicas al estudio en concordancia con tus intereses y responsabilidades”*

# 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 Uso de Saborizantes en la Cocina 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 Uso de Saborizantes en la Cocina**

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



## Curso Profesional Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina

Modalidad: Online  
Titulación: TECH Formación Profesional  
Duración: 6 semanas  
Horas: 150

# Curso Profesional

## Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina

