

Curso Profesional

Metodología para la Creación de Sabores





Curso Profesional Metodología para 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/metodologia-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

Un especialista en gastronomía debe conocer los requisitos indispensables para constituir investigaciones experimentales en el campo de la creación de sabores. Así, los expertos que dominen estas metodologías disponen de grandes oportunidades profesionales en ámbitos como la industria alimentaria o la restauración de lujo. La presente titulación dispone de los contenidos más actualizados en aspectos como la memorización de olores y sabores desde un punto de vista fisiológico y en las estrategias de creación avanzadas en el desarrollo de nuevos sabores. El programa se desarrollará en una innovadora plataforma de aprendizaje 100% online y libre de horarios preestablecidos donde cada estudiante autogestionará el ritmo de su progreso educativo.

“

La interpretación de cromatografías y su uso en la creación de sabores es una de las materias que conseguirás dominar a través de este integrador temario docente”





Durante el proceso de crear un sabor, los expertos de esta área deben tener en cuenta metodologías de diseño muy precisas. Por ello, este campo profesional reclama de expertos altamente cualificados y que sostengan una actualización continua sobre los mecanismos de investigación experimental. Al mismo tiempo, la industria alimentaria ofrece elevadas capacidades de empleo dada la creciente apuesta del sector por técnicas más innovadoras.

Este Curso Profesional está encaminado a promover el acceso inmediato de los alumnos de TECH a esa industria. Para ello, dispone de un excelente temario que se distingue de otros en el mercado educativo por su énfasis en la interpretación de cromatografías y sus usos en la creación de sabores. Al mismo tiempo, explora las herramientas indispensables para olfacción, clasificación y diferenciación de olores y sabores.

Todos esos contenidos se impartirán a partir de innovadores métodos lectivos entre los que resalta el Relearning. Igualmente, el análisis de las materias de estudio se desarrollará en una plataforma 100% online y libre de horarios preestablecidos o rígidos cronogramas.

“*¿Quieres encontrar un hueco profesional en la industria alimentaria? Este Curso Profesional es todo lo que necesitas para ascender a tu carrera hacia la 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 industria alimentaria apuesta por la seriedad de sus investigaciones destinadas al diseño y obtención de nuevos sabores. Para eso reclama de profesionales con conocimientos avanzados sobre las metodologías que propician la adecuada constitución de una investigación experimental. Los expertos capacitados en ese campo por TECH son los más solicitados en el mercado laboral por sus elevadas competencias para resolver situaciones complejas e incluso anticiparse a ellas. Los egresados de esta titulación obtendrán de manera inmediata cualquier empleo al que aspiren para su crecimiento personal.

“

TECH te convertirá en un competitivo experto, capaz de revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas de elevada complejidad”



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

- ◆ 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
- ◆ Especialista en ésteres y síntesis para el desarrollo de sabores
- ◆ Responsable de químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores
- ◆ Responsable de diseños de experimentos para el desarrollo de sabores



04

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

Este Curso Profesional te permitirá manejar herramientas metodológicas esenciales para emprender investigaciones experimentales en el campo del desarrollo de los sabores. Durante este programa, adquirirás avanzadas habilidades para su manejo que te permitirán resaltar en un competitivo y cambiante escenario laboral.

01

Revisar y unificar los conceptos aprendidos para la creación de sabores y aromas emocionales y exitosos

02

Determinar el uso de las cromatografías para generar sabores

03

Obtener nuevas herramientas que le permitirán potencializar sus habilidades de creatividad e innovación

04

Definir y Clasificar los sabores



05

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

06

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

07

Aplicar a los procesos la química de los sabores

08

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

05

Dirección del curso

El equipo de profesionales al frente de esta capacitación ha sido meticulosamente seleccionado por TECH. Para esa elección, se ha tenido en cuenta su destacada trayectoria en la industria alimentaria, y su participación en proyectos que han dado lugar a nuevos y creativos sabores. Este claustro ha integrado un temario con un módulo docente y 7 temas de interés donde se recogen las competencias prácticas y teóricas más solicitadas por este mercado laboral. En todo momento, se afanarán por brindar a los alumnos una guía especializada y potenciar opciones de empleabilidad inmediata para ellos.

“

Este claustro docente ha elegido los materiales audiovisuales y recursos interactivos de este programa con el objetivo de ayudarte a complementar tus conocimientos de forma rápida y flexible”



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





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 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

El temario de este programa profundiza en las principales metodologías a implementar para el proceso de diseño y creación de nuevos sabores. Particularmente, examina los aspectos que intervienen en la memorización de los olores y sabores, a la par que analiza desde el punto de vista práctico y teórico conceptos complejos como la olfacción y clasificación. Además, indaga en la conformación de diseños de investigación experimentales y provee a los estudiantes de las herramientas indispensables para realizar interpretaciones de cromatografías.

“

Domina el diseño creativo de sabores sin preocuparte de horarios ni cronogramas preestablecidos gracias a esta avanzada capacitación profesional”



Módulo 1. Creación y metodología para sabores

- 1.1. Olfacción, clasificación y diferenciación de olor y sabor
- 1.2. Memorización de olor y sabor
- 1.3. Creación y metodología básica en el desarrollo de sabores
- 1.4. Diseño experimental en el desarrollo de sabores
- 1.5. Interpretación de cromatografías y uso en la creación de sabores

“

Descubre las potencialidades del estudio 100% online a través de las prestaciones de innovadora plataforma de aprendizaje que TECH pone a tu alcance”

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 Metodología para 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 Metodología para 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 Metodología para la Creación de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional

Metodología para la Creación de Sabores