

# Curso Profesional

## Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor



## Curso Profesional Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/neuromoduladores-mejorantes-sabor](http://www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/neuromoduladores-mejorantes-sabor)

# 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

¿Es posible condicionar al cerebro humano para que prefiera un alimento en lugar que otro? La ciencia y la gastronomía están seguras de ello y han integrado esfuerzos para descifrar qué neuromoduladores intervienen en esos procesos. Al mismo tiempo, la industria alimentaria busca de especialistas que los ayuden a poner en práctica esos saberes a través de productos más competitivos. La presente titulación se adentra en esos aspectos a través de un actualizado temario de estudios. Sus alumnos analizarán nociones avanzadas sobre bloqueadores de alimentos y sus realzadores. Asimismo, aprenderán como aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores. Todas esas materias serán impartidas de manera 100% online en una innovadora plataforma de aprendizaje, sin horarios ni cronogramas rígidos. La prioridad de esta capacitación es que cada estudiante pueda autogestionar el ritmo de sus progresos de forma personalizada.

“

*Los bloqueadores de ácidos, omega y soya serán de obligado estudio para ti a lo largo de esta titulación que busca especializarte en la importancia de los neuromoduladores para la alimentación”*





En las últimas décadas, la industria de los alimentos busca de manera constante nuevos sabores que ofrecer a sus consumidores. Al mismo tiempo, también aspira a lograr un alto índice de aceptación de parte de todos ellos. Para lograr esa meta, el sector requiere de expertos con una avanzada comprensión de los mecanismos que intervienen en la aprobación de un determinado alimento, a nivel cerebral. Esos especialistas, ampliamente demandados, tiene disímiles posibilidades de empleabilidad inmediata.

Este Curso Profesional será la solución académica definitiva para quienes desean acceder a ese ámbito laboral. Con ese objetivo por delante, los profesores de TECH han confeccionado un actualizado temario donde se incluyen contenidos innovadores como los principales bloqueadores y realzadores de alimentos que se estimulan mediante neuromodulación. Asimismo, examinarán las herramientas para aumentar y mejorar el sabor de productos ricos en azúcares. Esas materias se complementarán con recursos interactivos y materiales audiovisuales de gran valor.

Para el estudio de este programa, sus alumnos solo necesitarán de un dispositivo con conexión a Internet ya que todas las materias estarán dispuestas en una innovadora plataforma de aprendizaje, 100% online e interactiva. Además, ese espacio digital no está sujeto a horarios preestablecidos, otorgando a los estudiantes total libertad para autogestionar su estudio de manera personalizada.

“ *Profundizarás, a lo largo de este programa, en la relevancia de realzadores de notas dulces y ácidas más utilizadas por la industria de los alimentos*”

# 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 está en permanente evolución y busca incluir las técnicas más innovadoras para el desarrollo creativo de ese sector. Como ejemplo de ello, este ámbito profesional busca de manera permanente a expertos con conocimientos avanzados sobre neuromodulares y la relación de estos con los sabores. Esa clase de profesionales son ampliamente demandados y los egresados de esta capacitación tienen el acceso garantizado a empleos en esa área dadas las abundantes destrezas prácticas y teóricas que tendrán a su alcance.

“

*La gastronomía internacional busca especialistas que los ayuden a profundizar en las interacciones que el cerebro sostiene con los alimentos. Gracias a TECH, tú puedes ser uno de ellos”*







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 neuromoduladores relacionados con el sabor
- ♦ 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?

Al completar este Curso Profesional, sus egresados tendrán garantizada una carrera de éxito en el ámbito del diseño de sabores. Eso será posible gracias a que en esta titulación encontrarán los contenidos más actualizados y estrategias de aprendizaje práctico más innovadoras.

01

Modular / Eliminar notas indeseables en los alimentos a través del uso de moduladores del sabor

02

Resaltar notas de sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor

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

Para la confección de este programa educativo, TECH ha convocado a profesionales con una amplia trayectoria en el entorno de la gastronomía y la industria alimentaria. Sus competencias sobre el diseño de sabores y las terminales neurológicas que intervienen en su degustación son amplias y reconocidas de forma local e internacional. Este claustro ha integrado sus destrezas prácticas y conocimientos teóricos en un actualizado temario compuesto por un módulo y 7 temas de interés. Además, ofrecerán una guía especializada a todos los estudiantes durante el proceso educativo que abarque esta capacitación.

“

*Los docentes de esta titulación han elegido múltiples materiales audiovisuales y recursos interactivos para ayudarte a completar la adquisición de las destrezas necesarias 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

## 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

**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**

- ◆ Técnico Laboratorista Clínico
- ◆ Coordinador de Escalamiento en DEIMAN. Ciudad de México

**D. 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 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 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 temario académico dispone de los contenidos más actualizados en materia de manipulación de neuromoduladores involucrados en el consumo de alimentos. A lo largo de este programa, los alumnos podrán indagar sobre los bloqueadores que el cerebro activa para ácidos, omegas y la soya. También para notas de edulcorantes, conservantes y medicinales. Asimismo, podrán indagar sobre realzadores de notas dulces y saladas. Una de sus aristas fundamentales está relacionada con los azúcares moduladores donde buscarán aumentar el sabor de los alimentos que los poseen.

“

*El acceso a los contenidos de esta titulación será posible para ti en cualquier momento y lugar, siempre que dispongas de un dispositivo con conexión a Internet”*





### Módulo 1. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

- 1.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores
- 1.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
- 1.3. Bloqueadores de ácido
- 1.4. Bloqueadores de omegas
- 1.5. Bloqueadores de soya
- 1.6. Realzadores de notas dulces y saladas

“

*¿Buscas una oportunidad de aprendizaje 100% online y sin cronogramas preestablecidos? Este innovador programa docente es todo lo que necesitas”*

# 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 Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor 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 Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**







**Curso Profesional**  
Neuromoduladores como  
Mejorantes del Sabor

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

# Curso Profesional Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor

