

Curso Profesional Químicos Aromáticos y Vehículos





tech formación
profesional

Curso Profesional Químicos Aromáticos y Vehículos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/quimicos-aromaticos-vehiculos

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 cerebro es el órgano humano más complejo porque, entre otras funciones, se encarga de interpretar los estímulos externos que llegan al cuerpo. En el caso de los sabores, la memorización de químicos aromáticos es uno de los fenómenos que la todavía ciencia explora. Sin embargo, la industria de los alimentos ya la explota y para ello demanda de profesionales con avanzados conocimientos sobre esa esfera fisiológica. En este temario, los alumnos encontrarán los temas de interés más complejos que contribuirán a su desarrollo laboral en ese sector. Mediante estas materias, conseguirán dominar los sus de esas sustancias y sus clasificaciones más exactas. Toda la capacitación se desarrollará de forma 100% online en una innovadora plataforma de aprendizaje que pondrá a disposición de los estudiantes los recursos interactivos y materiales audiovisuales más avanzados del momento.

“

Profundiza en la memorización cerebral de químicos aromáticos, responsables de la interpretación de sabores, gracias las materias avanzadas que componen este programa de estudios”





El sabor de un producto no solo garantiza la primera compra, también e impulsa la repetición, lo cual es la prueba real del éxito de un alimento o bebida. Para obtener esa clase de resultados, la industria alimentaria requiere de expertos con un manejo avanzado de los usos y técnicas de trabajo con químicos aromáticos. Además, el sector está en crecimiento, por lo que los profesionales creativos son muy solicitados.

Para ayudar a sus estudiantes a formar parte de ese sector, TECH ha preparado un programa de estudios donde se agrupan los contenidos más innovadores del momento. A través de un módulo con 7 temas de interés, los estudiantes indagarán acerca de los ésteres y la síntesis de sabores. Igualmente, profundizarán sobre la memorización cerebral de químicos aromáticos y las reacciones de Maillard. Por otro lado, examinarán los principales proveedores de esa clase de suplemento que hoy apuesta por la industria de los alimentos.

Las materias se apoyarán en una metodología de aprendizaje 100% online que toma como bases al *Relearning* y el análisis de casos reales. Mediante ambos, se promueve la asimilación rápida y flexible de habilidades prácticas indispensables para este campo profesional.

“

¿Te interesa ampliar tus horizontes profesionales hacia la nutrición o el mercado de los alimentos? Este Curso Profesional es todo lo que necesitas”

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

Los sabores utilizados en un producto son a menudo una parte integral del éxito o fracaso de este en el mercado. Por eso, la industria de la elaboración de alimentos se esfuerza en encontrar expertos con avanzadas destrezas prácticas para el uso de químicos aromáticos para obtener creativas formulaciones. Los egresados de este programa docente pueden convertirse en esos profesionales de manera inmediata gracias a las capacidades teóricas que adquieran mediante esta capacitación. Para lograr esa meta, cuenta con innovadoras metodologías académicas como el *Relearning*.

“

La nutrición y la industria de los alimentos buscan de profesionales que los ayuden a innovar, integrando procesos químicos y estrategias creativas a sus producciones. Tú puedes ser uno de ellos al finalizar este Curso Profesional”



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



04

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

Al completar este temario de estudios, podrás incorporarte a empresas del sector de la alimentación y la nutrición de manera inmediata. Esto será posible gracias a tus conocimientos avanzados en materia de uso de químicos aromáticos y las habilidades prácticas que desarrollarás para implementarlos en esta competitiva y creciente industria.

01

Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante

02

Determinar el comportamiento de los químicos aromáticos dentro de la matriz del alimento y todas las reacciones producidas durante los procesos de preparación de los mismos

03

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

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 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

Los profesores de esta titulación integran un selecto claustro, acostumbrado al manejo avanzado de químicos aromáticos y sus vehículos. Estos docentes disponen de conocimientos holísticos sobre complejidades como los ésteres y la síntesis en el desarrollo de sabores. Sus destrezas prácticas y teóricas mostrarán a los estudiantes cómo enfrentar situaciones complejas y aplicar soluciones innovadoras. Al mismo tiempo, brindarán una guía personalizada a los estudiantes, basada en sus experiencias y en el análisis de casos reales de ese ejercicio laboral.

“

Este programa está a cargo de docentes con una dilatada experiencia en la creación de nuevos sabores y productos alimenticios de amplia calidad”



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

Ing. 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
- ♦ Técnico de Laboratorio para el desarrollo de alimentos
- ♦ 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

Ing. 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 DEIMAN
- ♦ Autora de publicaciones sobre los químicos

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
- ♦ Ingeniero Bioquímico
- ♦ Maestría en Andrología
- ♦ Especialista en Alimentos

D. Oviedo García, Miguel

- ♦ Técnico en Laboratorio 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 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





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 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

06

Plan de formación

La presente titulación integra experiencias y destrezas prácticas en un innovador temario. El programa incluye un módulo lectivo donde se analiza la clasificación de químicos aromáticos y vehículos implementados en la formulación de sabores. La capacitación también ahonda acerca de sus usos, y los principales proveedores que se encargan de la distribución de esa clase de productos. Por otra parte, examinará la memorización cerebral que permite la identificación de un determinado sabor. Los contenidos profundizarán además en el estudio de las reacciones de Maillard y principales generadores de sensaciones.

“

Esta plataforma integra las materias teóricas con recursos interactivos y audiovisuales para complementar tus habilidades prácticas y teóricas de forma inmediata”



Módulo 1. Químicos aromáticos y vehículo

- 1.1. Clasificación de Químicos Aromáticos y Vehículos empleados en la formulación de sabores
- 1.2. Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los sabores
- 1.3. Top notes, generadores de sensaciones
- 1.4. Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores
- 1.5. Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los sabores
- 1.6. Estudio de las reacciones de Maillard en los sabores
- 1.7. Proveedores de químicos aromáticos

“

Mediante cualquier dispositivo con acceso a Internet, podrás tener contacto rápido y flexible con los contenidos de esta avanzada capacitación académica”

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 Químicos Aromáticos y Vehículos 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 Químicos Aromáticos y Vehículos**

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 Químicos Aromáticos y Vehículos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional Químicos Aromáticos y Vehículos