

Curso Profesional Sabores Afectivos





Curso Profesional Sabores Afectivos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/sabores-afectivos

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

Los sabores afectivos se han convertido en un importante tema de debate dentro del sector de la alimentación. Se trata de una innovadora disciplina que desarrolla mecanismos como el análisis sensorial y el perfil del sabor, con el objetivo de brindar una experiencia más personalizada al consumidor. Sus complejidades no son pocas, con lo cual demanda de los expertos más preparado para su adecuada aplicación. La presente titulación indaga en los principales retos de este sector. Particularmente, ahonda acerca de las reacciones afectivas que se han podido identificar a partir de la ingesta de sabores frutales y de alimentos como el chocolate. Asimismo, profundiza sobre la importancia de evocar sucesos, eventos o información almacenada del pasado para el ser humano. Este programa se desarrollará de manera 100% online a partir de una innovadora metodología de aprendizaje que pondera la asimilación rápida y flexible de los contenidos mediante el *Relearning*.



Esta capacitación te mostrará cómo transmitir sensaciones de diversión a través de la inserción del sabor de frutas exóticas y tropicales a los alimentos y refrescos en desarrollo bajo tu supervisión"





La industria alimentaria sostiene que recordar es volver a vivir y por eso ha destinado múltiples apoyos a la disciplina de los sabores afectivos. Los expertos de esta área del conocimiento tienen la meta de ayudar a determinar qué mecanismos sensoriales y emociones se activan en el cerebro humano a partir del consumo de un alimento o sabor determinado. Ese sector de la gastronomía está en pleno crecimiento y requiere de múltiples profesionales para su plena expansión.

Las materias de este programa de estudios tienen la meta de preparar de forma integral a quienes deseen especializarse en ese ámbito. Para ellos se ha confeccionado un avanzado módulo con 7 temas de interés sobre las aristas más actualizadas. Los alumnos inscritos en esta capacitación dominarán las reacciones afectivas que generan los sabores frutales, y en particular indagarán sobre la capacidad de originar un ambiente fiestero entre aquellos que han consumido productos exóticos o tropicales, entre otros aspectos.

Este Curso Profesional no estará sujeto a horarios ni cronogramas rígidos para que cada quien pueda autogestionar el ritmo de sus progresos de manera individualizada. Por otro lado, el acceso a los contenidos sí será global gracias a la innovadora plataforma de aprendizaje 100% online donde se agrupan todas las materias y programas educativos de TECH.



Esta capacitación estimulará tu creatividad y te permitirá aplicar innovadoras técnicas de elaboración en la industria del diseño de sabores”

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 alimentación y la nutrición evolucionan constantemente y ya no se conforman con aportar salud a los consumidores. Ahora también buscan proveerlos de experiencias sensoriales a través del complejo campo de los sabores afectivos. Esta capacitación realiza un recorrido por las diferentes aristas de esa temática y ofrece a sus estudiantes de cuáles serán las implicaciones de esta industria a corto, mediano y largo plazo. Al concluir sus estudios, los egresados de este programa podrán acceder a un sector de empleo en pleno crecimiento donde aportarán destrezas prácticas altamente valoradas.

“

Inscríbete en esta capacitación y encontrarás una oportunidad laboral inmediata en un sector de la gastronomía que crecerá exponencialmente en los próximos años”



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 sabores tropicales
- ◆ Experto en sabores navideños
- ◆ Experto en sabores frutales
- ◆ Especialista en reacciones afectivas de los alimentos



04

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

Al concluir esta capacitación profesional, los egresados de TECH conseguirán manejar un abarcador número de conceptos teóricos y prácticos sobre la relación entre sabores de los alimentos y las emociones humanas. De ese modo, podrán optar por empleos donde se distinga por sus destrezas a la hora de aplicar soluciones innovadoras a los procesos productivos.

01

Manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través del diseño de sabores

02

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

03

Aplicar a los procesos la química de los sabores

04

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos





05

Llevar a cabo el proceso de Diseño de Sabores en diferentes entornos

06

Aplicar las técnicas de máxima innovación en el Diseño de Sabores

07

Revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas

08

Comprender cómo llevar a cabo diversas técnicas en el Diseño de Sabores

05

Dirección del curso

Los profesores de esta capacitación han sido cuidadosamente seleccionados por TECH, teniendo en cuenta su trayectoria y experiencias profesionales. Todos ellos se distinguen por su vínculo con la industria alimentaria y su participación en proyectos investigativos que han permitido el diseño y creación de nuevos sabores. Bajo su responsabilidad, se ha confeccionado un innovador temario que agrupa las nociones más actualizadas en materia de sabores afectivos. A su vez, ellos han elegido materiales didácticos que perfeccionarán las habilidades de los estudiantes mediante estrategias de aprendizaje práctico centradas en el *Relearning*. Su guía especializada es garantía de éxito para todos los egresados de TECH.

“

Los mejores docentes te proporcionarán las claves del acceso inmediato a la gastronomía creativa y a la industria del 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



Dña. 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 presente programa de estudio examina las principales reacciones afectivas que puede generar el consumo de determinados sabores. A través de un temario con un módulo y 7 temas de interés, los alumnos indagarán acerca de las evocaciones que generan alimentos como el chocolate, las frutas exóticas y tropicales, entre otros. Toda la capacitación se organiza bajo la premisa de que la industria gastronómica ahora aspira a activar recuerdos de sucesos, eventos o información almacenada del pasado a través de los alimentos.

“

Matricúlate en esta capacitación y deja de preocuparte por dónde y cuándo estudiar. Este programa será accesible para ti en todo momento, solo con la ayuda de un dispositivo conectado a Internet”



Módulo 1. Sabores Afectivos

- 1.1. Uno de los mayores retos actuales: recordar es volver a vivir
- 1.2. Los sabores frutales y sus reacciones afectivas
- 1.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones
- 1.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero
- 1.5. Espíritu navideño
- 1.6. Gastronomía mexicana. Orgullo nacional
- 1.7. Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado

“

La plataforma de aprendizaje de TECH es 100% online, interactiva y libre de horarios preestablecidos: todo lo que necesitas para expandir tus horizontes profesionales de manera inmediata”

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 Sabores Afectivos 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 Sabores Afectivos**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**



salud futuro
confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente digital
desarrollo web formación
aula virtual idiomas

tech formación profesional

Curso Profesional Sabores Afectivos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional Sabores Afectivos

