

Especialización Profesional Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores





Especialización Profesional Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 650

Acceso web: www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/especializacion-profesional/procedimientos-tecnicas-diseno-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 la Especialización 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

La industria gastronómica no solo se ha tenido que adaptar a las nuevas tendencias de compra de los usuarios, sino también a la gran cantidad de propuestas que han surgido en el mercado actualmente. Así, causar un impacto positivo a nivel culinario en los consumidores no es sencillo, ya que combinar los sabores de manera tal que la experiencia sensorial de los comensales sea memorable requiere de los conocimientos más especializados. Por eso, se ha creado esta capacitación, con la que realizarás un aprendizaje profundo sobre los sabores, la bioquímica y los vehículos para generar nuevas presentaciones visuales. Lo harás de modo completamente online, contando con el material teórico-práctico más especializado, disponible para ti las 24 horas del día a través del campus virtual más seguro e intuitivo.

“

Esta capacitación te permitirá causar un gran impacto con tus innovadoras propuestas gastronómicas atendiendo a las nuevas tendencias del mercado”





El sabor es una de las características principales de un alimento. Por eso, todo chef se preocupa por el resultado final de su creación culinaria. Así, el arte de combinar sabores requiere de conocimiento científico, tanto en las cocinas de los restaurantes como en la industria alimenticia. Un amplio escenario donde podrás aplicar los conocimientos adquiridos en este espacio pedagógico, sobre los procedimientos y técnicas en diseño de sabores.

El sabor de los alimentos puede ser alterado con elementos naturales o artificiales. Así, los procesos a los que son sometidos los ingredientes también son parte fundamental en el resultado final para potenciar o alterar esas sensaciones en el paladar y olfato del consumidor. Por eso, con este programa comprenderás la química de sabores y estructuras, así como su relación sensorial. Ahondarás en la bioquímica de los aceites esenciales de los frutos, vegetales y especias, además de las plantas aromáticas y la complejidad de los perfiles animales.

Gracias a esta capacitación 100% online, determinarás de forma cómoda el uso de las cromatografías para generar sabores, obtendrás nuevas herramientas para potenciar tus habilidades de creatividad e innovación en el desarrollo y aplicación de un sabor, viviendo la experiencia y proceso cronológico. Abriéndote paso a las nuevas oportunidades en el sector de la gastronomía.



Matricúlate ya y aprende a usar las cromatografías para generar sabores, con este programa”

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

El mundo de la gastronomía se mantiene en constante transformación y evolución. Por eso, conocer las nuevas técnicas de diseño de sabores te permitirá plantear creaciones innovadoras que cautiven los 5 sentidos del consumidor a través de propuestas diferentes. Lo que te permitirá crecer en tu sector y ampliar tus oportunidades de trabajo tanto de modo propio o con una empresa especializada, gracias a las habilidades y conocimientos adquiridos en este espacio académico.

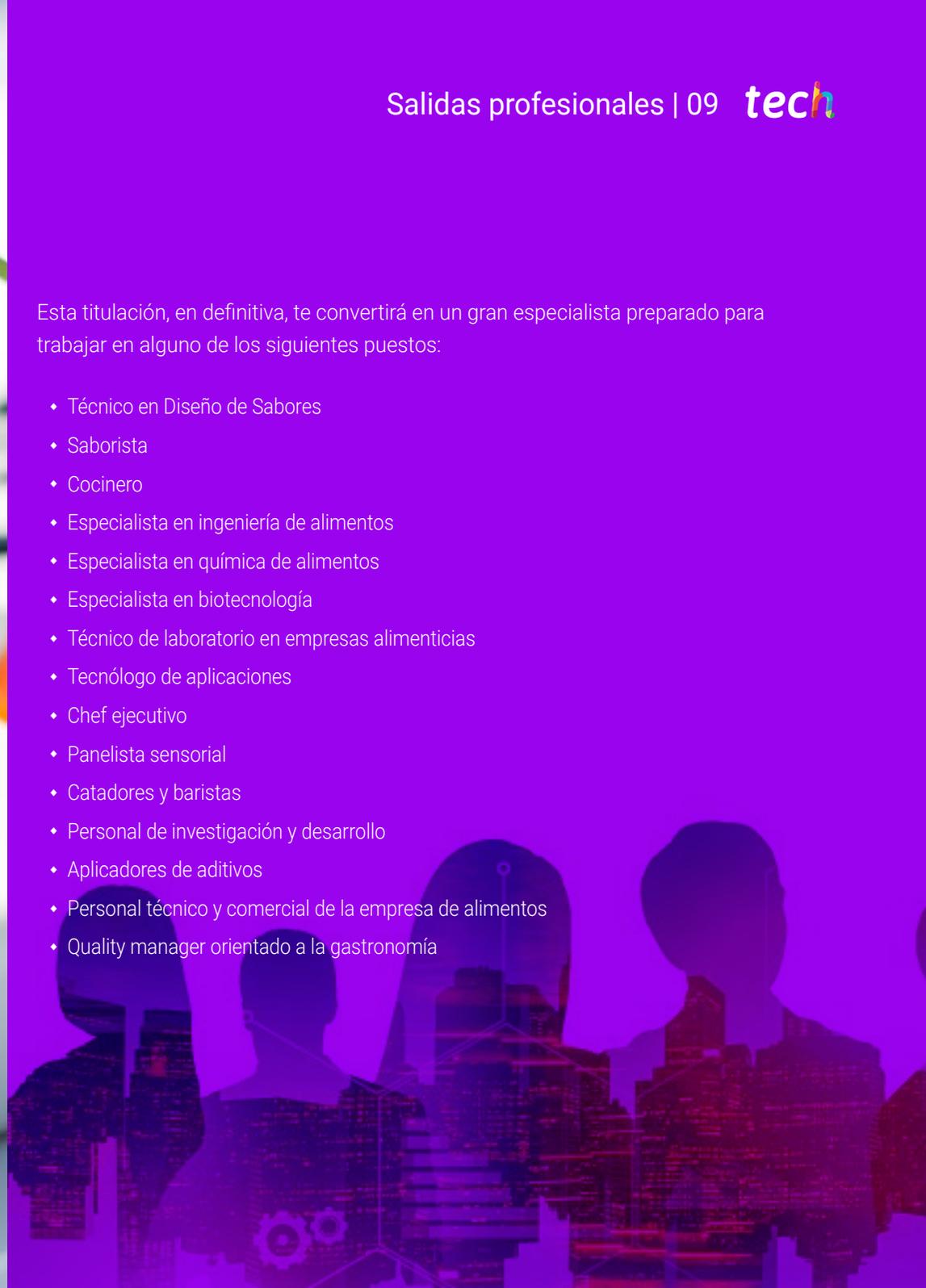
“

Gracias a esta capacitación podrás evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual, a través de ensayos y ejercicios”



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

- ◆ Técnico en Diseño de Sabores
- ◆ Saborista
- ◆ Cocinero
- ◆ Especialista en ingeniería de alimentos
- ◆ Especialista en química de alimentos
- ◆ Especialista en biotecnología
- ◆ Técnico de laboratorio en empresas alimenticias
- ◆ Tecnólogo de aplicaciones
- ◆ Chef ejecutivo
- ◆ Panelista sensorial
- ◆ Catadores y baristas
- ◆ Personal de investigación y desarrollo
- ◆ Aplicadores de aditivos
- ◆ Personal técnico y comercial de la empresa de alimentos
- ◆ Quality manager orientado a la gastronomía



04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar la Especialización Profesional?

Al completar esta Especialización Profesional podrás desempeñarte con éxito en el mundo de la gastronomía, destacando en tu desempeño gracias a las aptitudes adquiridas en cuanto al estudio de los sabores, bioquímica aromática y metodología experimental gastronómica.

01

Identificar cómo se desarrollan y modifican los sabores con base en las cualidades del perfil profesional, utilizando el talento y la habilidad del saborista para lograr una formulación que sea aceptada por el público objetivo

02

Determinar el desarrollo de los saborizantes cumpliendo con la regulación existente y explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante

03

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos y 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

04

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





05

Definir las diferencias entre aceites esenciales, tanto de frutos como de vegetales y especias, plantas aromáticas y perfiles animáticos

06

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

07

Determinar el uso de las cromatografías para generar sabores

08

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

05

Dirección del curso

TECH se une a grandes expertos para desarrollar todas sus capacitaciones. En este caso, ha elegido a los más renombrados saboristas y destacados en el área gastronómica para diseñar esta Especialización Profesional en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores. Su versada experiencia será aportada en cada uno de los temas de estudio y a través de los 5 módulos de contenido comprenderás de manera especializada, las técnicas y metodología más avanzada para la creación de sabores y experiencias novedosas a los comensales.

“

Reconocidos saboristas componen el cuadro docente de este programa y aportarán su experiencia internacional a la capacitación”





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 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

- ♦ 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

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos por la Universidad Nacional Autónoma de México
- ♦ Coordinadora de aplicaciones en DEIMA
- ♦ Autora de publicaciones sobre los químicos

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

- ◆ Coordinador de Escalamiento en DEIMAN, Ciudad de México
- ◆ Técnico en Laboratorio Clínico

D. Miriam, Santiago

- ◆ Saborista
- ◆ 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

Dña. Solis 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 Maria 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 en Meliá Cohiba
- ◆ Diplomado en Gastronomía, Universidad Iberoamericana Leon Gto. Quintana Roo, México

06

Plan de formación

Este plan de estudios ha sido diseñado por TECH junto a un equipo de docentes expertos, para tu aprendizaje cómodo y sencillo. Serán 6 meses de capacitación de la mano de especialistas, con un contenido diseñado para tu fácil comprensión bajo la metodología del *Relearning*, que te permite autoevaluación y seguimiento de los temas desde donde, como y cuando quieras. A través de tu dispositivo favorito podrás acceder las 24 horas del día a la plataforma más moderna y segura, así accederás a una nueva titulación que te abrirá las puertas de nuevas oportunidades laborales.

“

Un plan de estudios que se ajusta a tus necesidades y disponibilidades. 100% online, con la metodología y tecnología de vanguardia”



Módulo 1. Introducción al estudio de los sabores

- 1.1. Principio básico de creatividad de sabores
- 1.2. Rol de los sentidos en la creación de sabores
- 1.3. Clasificación de los saborizantes: Saborizantes artificiales, saborizantes naturales, saborizantes idénticos al natural y WONF
- 1.4. Normatividad y legislación en saborizantes
- 1.5. Normatividad y legislación en alimentos
- 1.6. Cualidades del saborista especializado en área dulce y área salada

Módulo 2. Químicos aromáticos y vehículos

- 2.1. Clasificación de químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores
- 2.2. Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los sabores
- 2.3. Top notes, generadores de sensaciones
- 2.4. Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores
- 2.5. Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los sabores
- 2.6. Estudio de las reacciones de Maillard en los sabores
- 2.7. Proveedores de químicos aromáticos

Módulo 3. Bioquímica

- 3.1. Química de sabores y estructuras; y su relación sensorial
- 3.2. Bioquímica e interacciones con los químicos responsables del sabor
- 3.3. Aceites esenciales (frutos, vegetales y especias)
- 3.4. Importancia de las plantas aromáticas
- 3.5. Complejidad de los perfiles aromáticos

Módulo 4. Creación y metodología

- 4.1. Olfacción, clasificación y diferenciación de olor y sabor
- 4.2. Memorización de olor y sabor
- 4.3. Creación y metodología básica en el desarrollo de sabores
- 4.4. Diseño experimental en el desarrollo de sabores
- 4.5. Interpretación de cromatografías y uso en la creación de sabores

Módulo 5. Fundamentos y técnicas

- 5.1. Técnicas básicas en el análisis instrumental de sabores
- 5.2. Notas básicas del sabor
- 5.3. Evaluación sensorial del sabor
- 5.4. Metodología en la descripción de sabores
- 5.5. Aplicación de los sabores creados en diferentes productos terminados
- 5.6. Aceptabilidad y/o preferencias del consumidor



Esta Especialización Profesional te permitirá expandir tu talento en el mundo de la gastronomía. Empieza tu capacitación ahora de mano de grandes expertos”

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.



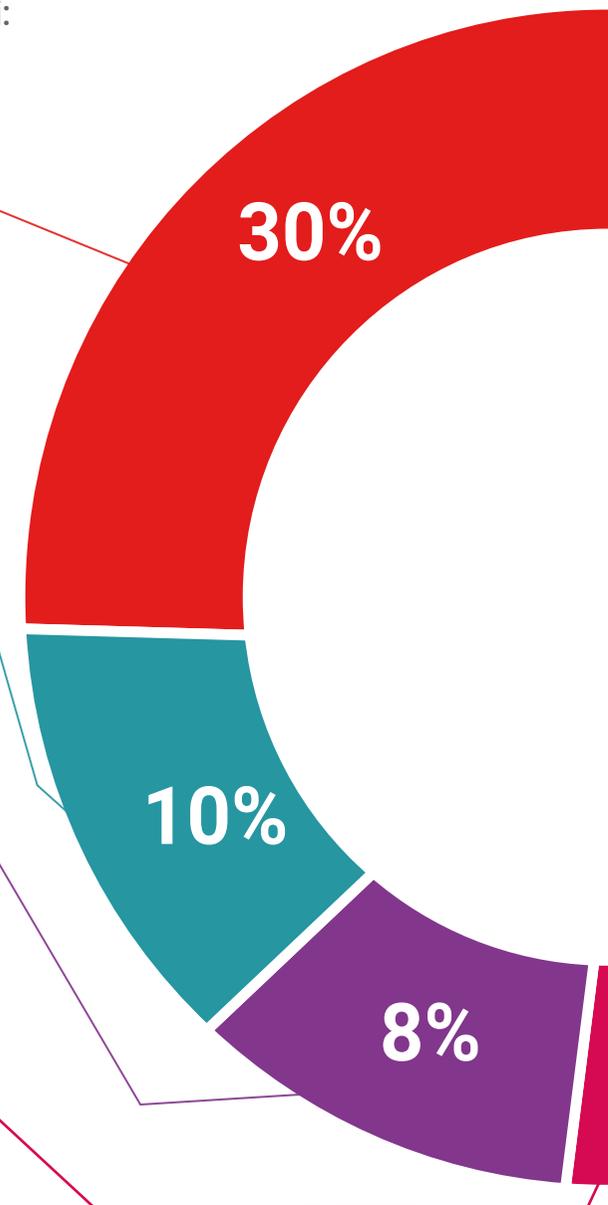
Prácticas de habilidades y competencias

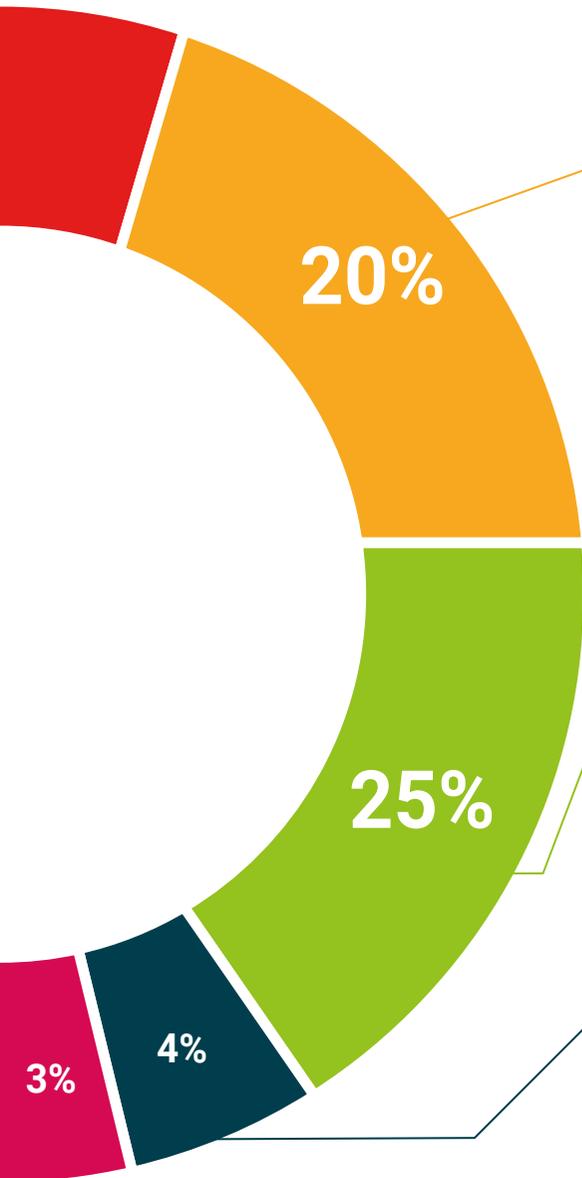
Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



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

La Especialización Profesional en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Especialización Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Especialización Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en la Especialización Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Especialización Profesional en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores**

Modalidad: **Online**

Horas: **650**





Especialización Profesional Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 650

Especialización Profesional Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores

