

Máster Profesional Diseño de Sabores



tech formación
profesional

Máster Profesional Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 12 meses

Horas: 1.500

Acceso web: www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/master-profesional/master-profesional-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 el Máster Profesional?

pág. 10

05

Dirección del curso

pág. 14

06

Plan de formación

pág. 18

07

Metodología

pág. 22

08

Titulación

pág. 26

01

Presentación

Desde la invención de la cocina molecular, el mundo gastronómico ha venido evolucionado y reinventándose para convertir las vivencias del comensal en extraordinarias. Aprovechando la innovación tecnológica, el estudio de los Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos y técnicas tópicas de aplicación de saborizantes, se hace un campo profesional estético, variado y moderno donde confluyen los 5 sentidos para generar experiencias de sabor únicas. Por tanto, la capacitación en Diseño de Sabores es, además de importante indispensable, porque la transformación del mundo de la gastronomía así lo requiere. Es así, como en 12 meses podrás adquirir los más especializados conocimientos para evolucionar en una carrera que no para de evolucionar y que te presentará innumerables oportunidades.

“

TECH te ofrece una oportunidad de aprendizaje inmejorable con la metodología de estudio más moderna y el contenido exclusivo, que solo puedes encontrar en este Máster Profesional”





El diseño de sabores, combina diferentes conocimientos tanto de los productos químicos, como de las reacciones que se producen en los alimentos que se consumen en la vida diaria, para crear experiencias sanas, exclusivas, distintas. La principal característica de este perfil profesional es, además de contemplar las habilidades académicas, la de poseer un gusto exquisitamente desarrollado y un olfato despejado.

Uno de los aspectos más novedosos que plantea este Máster Profesional es el de los sabores afectivos, la creación de recuerdos, emociones y experiencias a través del sabor único de un bocado, es algo posible con el perfecto diseño de sabores. Por todo eso, el profesional será un artista de la cocina con la exploración de materias primas naturales empleadas como saborizantes y la introducción al uso de saborizantes en la cocina.

Ahondarás entre los 11 módulos de este programa en los químicos aromáticos y vehículos, la bioquímica, las diferentes metodologías para la creación de las combinaciones de sabores, los fundamentos y técnicas. Todo ello, de modo 100% en línea desde la plataforma más moderna del contexto educativo profesional actual.

“

Un Diseñador de Sabores debe contemplar no solo la creación de sabores apetecibles sino lo saludable de sus ingredientes, gracias a este programa será posible”

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

Este programa está basado en la realidad del mercado laboral actual, que contempla múltiples oportunidades de empleo, en varias salidas profesionales dentro de la industria alimentaria. Por tanto, comprender los conocimientos que en este Máster Profesional se reflejan es una ventana a nuevas posibilidades.



Identificarás las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor y conocerás las técnicas aplicables para su purificación y mejoramiento”





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

- ♦ Cocinero
- ♦ Ayudante o auxiliar de cocina
- ♦ Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- ♦ Jefe de sala
- ♦ Auxiliar o ayudante de camarero en sala
- ♦ Encargado de bar-cafetería
- ♦ Responsable de compra de bebidas
- ♦ Jefe de catering
- ♦ Supervisor de restauración moderna



04

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

Al finalizar este Máster Profesional en Diseño de Sabores, tu perfil curricular contemplará una serie de nuevos conocimientos y habilidades que te permitirán destacar en el entorno laboral donde te desempeñes. Estableciendo innovadores patrones de consumo, gracias al estudio de la cocina molecular y los Neuromoduladores en la cocina.

01

Aplicar los procesos de creación de sabores en cocina

02

Saber utilizar las técnicas innovadoras en creación de sabores

03

Manejar la cocina molecular y la química de sabores

04

Ser capaz de definir y clasificar sabores





05

Aplicar la regulación normativa en el diseño de sabores

06

Usar la mezcla de químicos en el saborizante

07

Acudir a los proveedores principales de químicos aromáticos

08

Reconocer los sabores en función de su química sensorial

09

Generar sabores a través de la cromatografía

10

Crear sabores

11

Aplicar sabores propios usando el ensayo

12

Usar la implicación de las emociones en los sabores

13

Purificar materias primas para usar en la creación de sabores





14

Utilizar vehículos para sabores

15

Dosificar adecuadamente los sabores en cocina

16

Crear platos de cocina molecular

17

Sacar partido en cocina a los neuromoduladores del sabor

18

Crear evocaciones a través de los sabores

05

Dirección del curso

Tendrás la certeza de recibir los más completos conocimientos de mano de los profesionales de alto nivel, que componen este Máster Profesional. Su perfil activo en el mercado laboral actual, te brindarán la visión que necesitas para destacar en contextos complejos y modernos. El perfil curricular de los docentes que componen la dirección de este programa, se compone de altos estudios y experiencias en las más reconocidas empresas relacionadas con la industria de alimentos mexicana, holandesa y estadounidense.

“

La tecnología de punta, la metodología innovadora con la guía de los más reputados expertos, hacen de este programa una oportunidad de aprendizaje única”



Dirección del curso

D. Thuemme, 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

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

Ing. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingeniero Químico Industrial
- ♦ Saborista en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad 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

Ing. 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. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Técnico de Laboratorio
- ♦ Auxiliar en Desarrollo
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

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. Martínez Sánchez, Berenice

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

Dña. Santiago, Miriam

- ♦ 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*

Dra. 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

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

Para aprender a crear sabores, TECH ha creado un programa completo con la dinámica de estudio más moderna, donde de forma completamente en línea, podrás aprender los conceptos más resaltantes sobre el Diseño de Sabores. Un plan de estudios basado en la metodología del *Relearning*, que contempla 11 módulos de aprendizaje de los temas más relevantes, con las novedades y principios necesarios a conocer. Con la variedad de recursos multimedia: videos, *testing* y *retesting*, lecturas complementarias, resúmenes interactivos, irás armando un bagaje profesional diferenciador.



Un completísimo programa que tiene en cuenta las neurociencias en la gastronomía para crear los sabores más memorables”



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

Módulo 6. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- 6.1. Introducción a la neurogastronomía
- 6.2. Los neuromoduladores
- 6.3. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos
- 6.4. Atributos de los sabores: el color
- 6.5. La textura y la apreciación del sabor
- 6.6. Atributos de los sabores: el color
- 6.7. La textura y la apreciación del sabor

Módulo 7. Los aceites

- 7.1. Los aceites esenciales
- 7.2. Rectificación de aceites esenciales procesados
- 7.3. Extractos y tintes líquidos
- 7.4. Extractos sólidos
- 7.5. Exudados
- 7.6. Concretos
- 7.7. Absolutos
- 7.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 8. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- 8.1. Los saborizantes en la cocina
- 8.2. Preparación de los alimentos
- 8.3. Técnicas tópicas de aplicación de saborizantes en la cocina
- 8.4. Matriz del alimento
- 8.5. Condimentos y sazónadores

Módulo 9. Cocina molecular

- 9.1. Introducción a la cocina molecular
- 9.2. Técnicas: esferificación directa
- 9.3. Técnicas: esferificación indirecta
- 9.4. Técnicas: espumas
- 9.5. Técnicas: nitrógeno líquido
- 9.6. Técnicas: gelificaciones
- 9.7. Recetas

Módulo 10. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

- 10.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores
- 10.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
- 10.3. Bloqueadores de ácido
- 10.4. Bloqueadores de omegas
- 10.5. Bloqueadores de soya
- 10.6. Realzadores de notas dulces y saladas

Módulo 11. Sabores afectivos

- 11.1. Uno de los mayores retos actuales: Recordar es volver a vivir
- 11.2. Los sabores frutales y sus reacciones afectivas
- 11.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones
- 11.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero
- 11.5. Espíritu navideño
- 11.6. Gastronomía mexicana. Orgullo nacional
- 11.7. Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado



“

Una carrera con muchas salidas laborales que te permitirá avanzar hacia nuevas metas profesionales. Matricúlate ahora”

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.



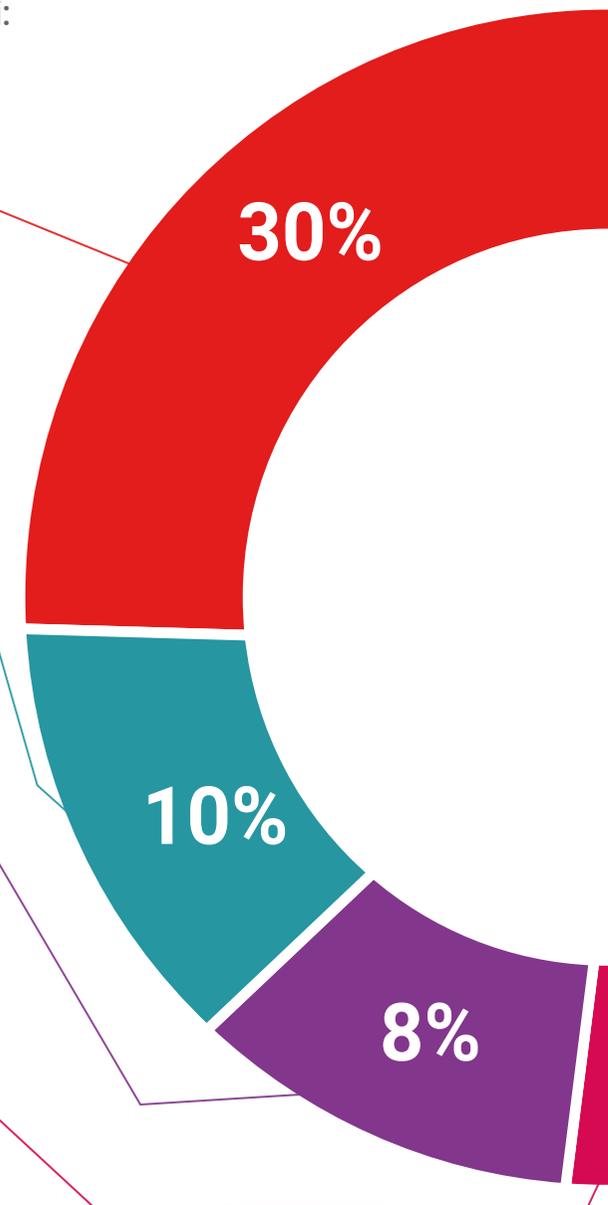
Prácticas de habilidades y competencias

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

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

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

Título: **Máster Profesional en Diseño de Sabores**

Modalidad: **Online**

Horas: **1.500**



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

Máster Profesional Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 12 meses

Horas: 1.500

Máster Profesional Diseño de Sabores