

Curso Profesional

Introducción al Estudio de los Sabores





tech formación
profesional

Curso Profesional Introducción al Estudio de los Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/introduccion-estudio-sabores

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Salidas profesionales

pág. 6

03

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

pág. 8

04

Dirección del curso

pág. 10

05

Plan de formación

pág. 16

06

Metodología

pág. 18

07

Titulación

pág. 22

01

Presentación

Ante las nuevas medidas gubernamentales por disminuir los productos azucarados, con exceso de sodio y sal, las empresas de alimentos están en la tarea de producir nuevos sabores a fin de que sean más saludables y que estén aprobados por la normativa vigente. Es así como actualmente existe una demanda de profesionales con estos conocimientos, que sean capaz de definir y clasificar las nuevas creaciones, llegando incluso a crear nuevas alternativas naturales o artificiales. Es por ello que TECH ha diseñado esta titulación en la que proporcionará información rigurosa y detallada sobre el proceso creativo de los sabores para su posterior implementación en los productos de consumo. Todo ello presentado a través de recursos audiovisuales y en un cómodo formato 100% online, sin la necesidad de acudir a un centro presencial.

“

Este programa te dotará de información relevante, sabiendo qué tipo de sabores predominan en la industria gastronómica”





Es evidente como el sabor de un producto alimenticio influye de manera positiva en su proceso de comercialización. Sin embargo, ante las nuevas regulaciones se hace indispensable implementar sabores más saludables y que mantengan su esencia. Por ello, la industria de alimentos se encuentra en la búsqueda de profesionales capacitados y con amplias habilidades para la creación, definición y clasificación de sabores.

Así, este Curso Profesional diseñado por TECH se convierte en una poderosa herramienta de capacitación virtual. Dentro, el alumno encontrará información detallada sobre los principios básicos de la creación, el papel de los sentidos y los agentes externos que avalan la creación de un nuevo producto. De modo que al superar la carga lectiva, el estudiante se convertirá en todo un experto de sabores.

El programa se desarrolla en un cómodo formato 100% online, de manera que no necesitarás trasladarte a un centro de enseñanza ni acudir a sesiones grupales. Solo se requerirá de un dispositivo con conexión a internet. Otra de las ventajas de esta titulación es que cuenta con la metodología Relearning, ofreciendo un aprendizaje más dinámico y práctico, dejando atrás las largas horas de memorización forzada.



Acá encontrarás información imprescindible sobre la normativa y legislación de los alimentos”

02

Salidas profesionales

Cada vez son más los productos alimenticios que buscan mantener las normativas vigentes para no incurrir en errores o faltas graves. Por ello, en su proceso creativo han implementado nuevas estrategias, resumidas en sabores saludables y con mayores propiedades naturales. Así, hoy en día se necesitan de más profesionales con estos conocimientos.



Dale un impulso a tu Curriculum Viate cursando esta titulación académica”





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

- ♦ Técnico de laboratorio en empresas alimentarias
- ♦ Auxiliar de control y seguridad química de los alimentos
- ♦ Técnico de laboratorio especializado en aditivos para alimentos
- ♦ Comercial de suministros para la industria de los alimentos
- ♦ Operador de máquinas para producción de alimentos



03

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

Cuando hayas completado este Curso Profesional serás capaz de definir y clasificar los sabores, conociendo su proceso creativo y las normativa que hay que seguir para que este regulado y sea implementado por las compañías de alimentos.

01

Definir y Clasificar los sabores

02

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

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

Revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas. Explicar cómo y cuándo se realiza una protección

04

Dirección del curso

Para garantizar una capacitación rigurosa, TECH ha seleccionado a un cuadro docente experimentado y con amplia trayectoria en el campo de la nutrición y la creación de sabores. Estos especialistas han depositado en el material de estudio todo su conocimiento y años de experiencia, por lo que el estudiante accederá a información exclusiva, diseñada por expertos.

“

Los mejores profesionales te proporcionarán todas las claves para convertirte en un especialista en la creación 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

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 DEIMA
- ♦ Autora de publicaciones sobre los químicos

Ing. 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
- ♦ Técnico en Laboratorio Clínico

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

Ing. 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 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

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

05

Plan de formación

El contenido de este programa ha sido diseñado en función de los más recientes avances nutricionales directamente ligados a la implementación de nuevos sabores en la producción de alimentos. Por ello, quien desee cursar esta titulación, encontrará en el plan de estudios información detallada sobre los principios básicos de la creatividad de sabores, su relación directa con los sentidos, y las normas vigentes que hay que cumplir para el diseño de un nuevo sabor. Todo ello nutrido con material audiovisual, lecturas complementarias y ejercicios basados en casos reales y de simulación.



Un compendio de información actualizada y con rápida aplicabilidad en el entorno laboral actual. Así podrás encontrar mejores oportunidades laborales una vez te titules”





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

“

Al contenido del programa se suma la innovadora metodología Relearning, de manera que encontrarás un programa inmersivo y colmado de casos reales y de simulación”

06

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.



07

Titulación

El Curso Profesional en Introducción al Estudio de los Sabores 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 Introducción al Estudio de los Sabores**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**





Curso Profesional
Introducción al Estudio
de los Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional

Introducción al Estudio de los Sabores

