

# Curso Profesional

## Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor





## Curso Profesional Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/neuromoduladores-mejorantes-sabor](http://www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/neuromoduladores-mejorantes-sabor)

# 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. 16*

07

Metodología

---

*pág. 18*

08

Titulación

---

*pág. 22*

# 01

## Presentación

Para que un producto sea exitoso debe estimular de manera correcta al consumidor, por tanto, existen neuromoduladores que aumentan el sabor o lo disminuyen, dependiendo de lo que se quiera brindar. Así, cada vez son más las empresas que buscan tener dentro sus filas a profesionales con estos conocimientos para producir alimentos con sabores precisos, estandarizados y que cumplan con su funcionalidad, siendo dulce, agrio, ácido, picante, entre otros. Así, esta titulación creada por TECH se convierte en una oportunidad para todos aquellos que quieran incursionar en esta industria. Dentro encontrarás información actualizada y rigurosa sobre los neuromoduladores y su aplicabilidad a productos ya terminados. Todo esto a través de recursos audiovisuales de gran impacto y en formato 100% online.

“

*La industria alimenticia es una de las que más ofertas laborales tiene. ¿Qué esperas para cursar titulación y acceder a un mejor puesto de trabajo?”*



Para estandarizar el sabor de un producto para su posterior comercialización es necesario recurrir a los neuromodulares, esto permitirá dar tonos más efectivos y acordes a cada alimento. Esta tarea recae en profesionales capacitados y con amplios conocimientos del área, por lo que esta titulación se convierte en una oportunidad para todo aquel que quiera hacer parte de este sector en auge y con alta demanda de talento humano.

Este Curso Profesional se centra en esos aspectos, y te ofrece los contenidos más novedosos, así como el desarrollo de los conceptos bloqueadores y realzadores, a fin de mejorar los productos y llegar a notas dulces, saladas, ácidas, entre otras. Todo esto será presentado mediante un temario altamente informativo, colmado de recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios basados en casos reales y de simulación.

Además, se trata de un programa 100% online, de modo que no será necesaria tu presencia en ningún centro de enseñanza y podrás desarrollar esta titulación en tus horarios de conveniencia, compaginando tus actividades con la adquisición de nuevos conocimientos.



*Acá encontrarás casos reales y de simulación, con lo que garantizarás una capacitación de primer nivel enfocada al campo actual”*

# 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 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

Cada vez son más las empresas dedicadas al sector alimenticio que buscan brindar al cliente productos novedosos y con sabores estandarizados, por tanto, este programa se convierte en la herramienta de capacitación adecuada para todo aquel que quiera incursionar en este campo, ya que es uno de los de mayor auge en los últimos años.

“

*Descárgate el plan de estudios en tu dispositivo de uso diario y recurre a él las veces que lo necesites”*







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



# 04

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

Al terminar esta titulación estarás listo para asumir los retos del campo actual, aplicando todos los conocimientos adquiridos durante el período lectivo. También, serás capaz de decidir sobre las notas de los productos, analizando sus sabores y tomando decisiones para su producción.

01

Conocer el funcionamiento de los neuromoduladores

02

Identificar con la ayuda de los modulares los picos más altos del sabor

03

Eliminar notas indeseables en los alimentos a través del uso de moduladores del sabor

04

Resaltar notas de sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor





05

Proporcionar a los alimentos sabores definidos y potentes

06

Analizar los sabores que no compaginan con el producto presentado

07

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

08

Diferenciar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

# 05

## Dirección del curso

Una de las prioridades de TECH es la conformación de un cuadro docente capacitado que proporcione calidad y exigencia al desarrollo de la titulación. Por esa razón, para este Curso Profesional se ha seleccionado a un versado grupo de expertos en el uso de neuromoduladores para el sector alimenticio. De esta manera, el alumno encontrará en el temario el resultado de sus experiencias, años de trayectoria y conocimientos, garantizando así un aprendizaje enfocado a las necesidades actuales del campo.



*TECH ha seleccionado a un claustro comprometido con tu capacitación profesional"*



## 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
- ♦ 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. 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

**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

# 06

## Plan de formación

El contenido de este programa ha sido diseñado en función de los requerimientos del campo laboral. Dentro, el alumno encontrará un compendio de información actualizada y centrada en aspectos como los bloqueadores y los realzadores del sabor. Todo ese conglomerado estará disponible en el campus virtual, habilitado durante las 24 del día y colmado de recursos audiovisuales de gran impacto.

“

*Un programa 100% online que te permitirá conectarte desde donde quieras y a cualquier hora. Solo necesitarás de acceso a internet”*







### Módulo 1. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

- 1.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores
- 1.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
- 1.3. Bloqueadores de ácido
- 1.4. Bloqueadores de omegas
- 1.5. Bloqueadores de soya
- 1.6. Realzadores de notas dulces y saladas

“

*A su innovadora metodología online se suman los contenidos más completos y actualizados de la industria alimenticia”*

# 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 Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor 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 Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**



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

**tech**  formación profesional

## Curso Profesional Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

# Curso Profesional Neuromoduladores como Mejorantes del Sabor

