

Curso Profesional Químicos Aromáticos y Vehículos





tech formación
profesional

Curso Profesional Químicos Aromáticos y Vehículos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/quimicos-aromaticos-vehiculos

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

El olor es uno de los componentes más importantes a la hora de crear un producto alimenticio, esto se debe a que influye de manera directa en el sentido del gusto. Así, el uso de aromáticos es necesario para alcanzar el efecto organoléptico que se desea. Esta tarea debe ser desarrollada por profesionales capacitados en la categorización y clasificación química de los aromáticos, que a su vez sepan implementar su uso en la creación de productos. Por ello, TECH ha creado esta titulación en la que proporcionará al alumnado los conocimientos más rigurosos y necesarios para incursionar en el sector nutricional y alimenticio. Todo esto será presentado a través de recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios llevados a la práctica a fin de otorgar un aprendizaje basado en la experiencia.

“

Este programa te permitirá conectarte desde donde quieras y a cualquier hora. Solo necesitarás de acceso a internet”





El uso de aromatizantes en productos alimenticios garantiza en gran medida su éxito de ventas. Esto se debe a que sus componentes repercuten de manera directa en dos de los cinco sentidos del cuerpo humano, generando una sensación de gusto y apetito. Así, es como el uso de estos aditivos alimentarios se convierte en uno de los procesos más importantes al interior de empresas y compañías dedicadas a este gremio. De manera que existe una demanda de profesionales con estos conocimientos para que contribuyan a la creación de nuevos productos.

Ante esto, TECH ha realizado el siguiente Curso Profesional en Químicos Aromáticos y Vehículos. Por lo que el alumnado encontrará en su interior información actualizada sobre la proveniencia de los aromatizantes, siendo de origen vegetal, animal, microbiológico o artificial. Además ahondará en aspectos como la relación directa de los sentidos, el estudio de las reacciones Maillard y los principales proveedores de químicos.

Se trata entonces de un programa 100% online, nutrido de material audiovisual, lecturas complementarias y ejercicios prácticos realizados con la metodología *Relearning*, a fin de que el estudiante pueda adquirir los conocimientos a través de la experiencia y la reiteración, dejando atrás las largas horas de estudio y memorización.

“

*Los conocimientos que aquí
adquirirás tienen una rápida
aplicabilidad al campo laboral”*

02

Salidas profesionales

La industria alimentaria es una de las más grandes a nivel mundial, por lo que realizar esta capacitación te abrirá las puertas a diversas oportunidades laborales. Una vez titulado y convertido en un especialista de los químicos aromáticos, estarás listo para desempeñar cualquier cargo relacionado con los conocimientos aquí presentados.

“

Conviértete en un especialista de los Químicos aromáticos con esta titulación 100% online”





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 identificar los componentes químicos aromáticos de productos alimenticios y de la misma manera implementarlos a nuevos productos. Además, desarrollarás amplios conocimientos sobre la repercusión de los sabores y su relación con los sentidos.

01

Definir y Clasificar los químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores

02

Comprender la importancia en el desarrollo de los sabores

03

Identificar los top notes como generadores de sensaciones

04

Desarrollar el uso de químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores





05

Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante

06

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

07

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

08

Implementar las propiedades naturales de los aromáticos en los productos alimenticios

04

Dirección del curso

El cuadro docente de este Curso Profesional ha sido seleccionado por TECH bajo un riguroso y selectivo proceso. Se trata de expertos en el área de la nutrición y la creación de sabores artificiales, quienes se destacan por su contribución al campo químico, implementando aromáticos con gran aceptación del público. Ellos han vertido en el plan de estudio todo su conocimiento y experiencia, de manera que accederás a un material exclusivo y de gran impacto.

“

*Los mejores profesionales
te proporcionarán todas las
claves de la implementación
aromática para la creación
de nuevos 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 temario de este programa es un conglomerado de información actualizada que tiene como fin aportar al alumno todas las herramientas necesarias para la categorización, clasificación e implementación de los químicos aromáticos. Todo ello será presentado a través de recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios implementados con la metodología Relearning, lo que conlleva a un aprendizaje experiencial y más inmersivo.

“

Implementarás a tu labor de campo el concepto de los generadores de sabores, lo que te permitirá identificar la aceptación o rechazo de un producto”





Módulo 1. Químicos aromáticos y vehículos

- 1.1. Clasificación de químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores
- 1.2. Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los sabores
- 1.3. Top notes, generadores de sensaciones
- 1.4. Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores
- 1.5. Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los sabores
- 1.6. Estudio de las reacciones de Maillard en los sabores
- 1.7. Proveedores de químicos aromáticos

“

A su innovadora metodología online y a su prestigioso profesorado se le unen los contenidos más completos y rigurosos del campo”

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 Químicos Aromáticos y Vehículos 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 Químicos Aromáticos y Vehículos**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**





Curso Profesional
Químicos Aromáticos
y Vehículos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional Químicos Aromáticos y Vehículos

