

Curso Profesional Sabores Afectivos





Curso Profesional Sabores Afectivos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

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

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

El sabor de los alimentos tiene una gran repercusión en el estado anímico de las personas. Productos como el chocolate o las cerezas tienden a ser relacionados con el amor, la pasión o el sexo. De la misma forma, existen alimentos que han perdurado a lo largo de los años por su sabor y esencia, estando presente en la vida de las personas y convirtiéndose en productos insignia, sea el caso de las galletas navideñas que son vinculadas con la felicidad y la magia. Para producir este tipo de alimentos es necesario que las empresas realicen estudios sobre los sabores efectivos, conociendo las preferencias de las personas a nivel general para ofrecer productos que perduren en el tiempo. Así, este sector es uno de los de mayor demanda de profesionales, motivo que impulsó a TECH para crear esta titulación 100% online.

“

Podrás cursar este programa desde la comodidad de tu casa, sin tener que trasladarte a un centro presencial”





Con el fin de brindar mejores sabores y sensaciones a los clientes, las empresas productoras de alimentos han decidido aumentar la calidad de sus productos. Por tanto, han recurrido a implementar sabores afectivos, enfocados a recordar eventos, situaciones e incluso temporadas como el Halloween, la pascua o la navidad. Es así como actualmente existe una demanda de profesionales con estos conocimientos.

Es por ello que TECH ha creado este programa 100% online con el fin de proporcionar al alumnado los aspectos más relevantes de este campo, haciendo especial hincapié en elementos como los sabores frutales, las frutas exóticas, la influencia de los países en la cultura gastronómica y la importancia de la evocación de sucesos. Todo ello presentado a través de recursos audiovisuales de gran impacto, lecturas complementarias y ejercicios basados en casos reales y de simulación.

Además, podrás cursar el programa desde cualquier dispositivo con conexión a internet, de manera que no necesitarás acudir a un centro presencial ni tomar sesiones conjuntas. Así, garantizarás un aprendizaje personalizado y a tu propio ritmo, estudiando en los horarios de tu conveniencia.

“

Identifica la relación directa de sabores como la cereza y el chocolate en la generación de sentimientos y pasiones”

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

Las empresas productoras de alimentos no solo buscan generar productos para el consumo, sino que manejan secciones o productos denominados especiales que sirven como presentes en contextos más familiares. Así, cada vez son más los productos enfocados a mejorar el estado y sensación de las personas, motivo que ha llevado a contratar profesionales con amplios conocimientos en los sabores afectivos.

“

La metodología de este Curso Profesional está basada en el innovador modelo de aprendizaje práctico y de reiteración, por lo aprenderás sobre la marcha y te enfrentarás a casos reales y de simulación”



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 que impone el campo laboral, poniendo en práctica cada uno de los conocimientos adquiridos durante el período lectivo. También, comprenderás la relación directa entre los sabores y los afectos, contribuyendo a la creación de nuevos y más novedosos productos.

01

Definir y Clasificar los sabores

02

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

03

Relacionar los sabores con las emociones

04

Llevar a cabo el proceso de Diseño de Sabores en diferentes entornos





05

Comprender la influencia de la gastronomía en el estado anímico de los comensales

06

Manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través del diseño de sabores

07

Crear platillos acordes a la situación anímica del consumidor

08

Implementar sabores con la intención de evocar recuerdos al comensal

05

Dirección del curso

TECH se caracteriza por brindar al alumnado la información más actualizada y rigurosa del campo, proporcionada por expertos y especialistas con años de experiencia. Así, para esta titulación ha seleccionado a un claustro altamente comprometido con el área de los sabores efectivos. Por ende, aquí encontrarás un conglomerado de conocimientos presentados por voces autorizadas y con trayectorias excepcionales.



Los mejores docentes del sector alimenticio te proporcionarán todas las claves para identificar los sabores afectivos”



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 temario de este programa ha sido elaborado por grandes expertos de la industria alimenticia. Así, a lo largo de 6 semanas podrás conocer a profundidad sobre los sabores y sus relaciones afectivas. De modo que lograrás convertirte en todo un especialista de este ámbito y acceder a mejores oportunidades laborales. Además, una de las facilidades que brinda esta titulación es que puede ser desarrollada desde cualquier dispositivo con conexión a internet, por lo que no tendrás que acudir a centros de enseñanza.

“

Podrás especializarte en un sector en auge y con bastantes salidas profesionales”





Módulo 1. Sabores Afectivos

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

“

Una vez titulado te será más fácil acceder a una vacante relacionada con este sector”

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.



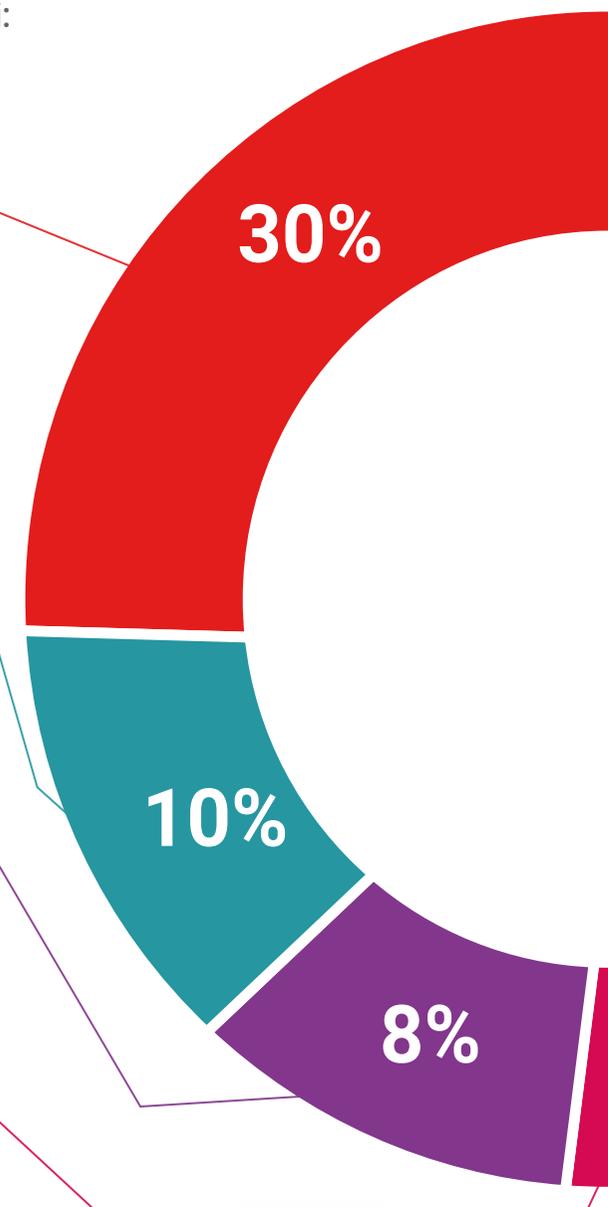
Prácticas de habilidades y competencias

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 Sabores Afectivos 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 Sabores Afectivos**

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 Sabores Afectivos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional Sabores Afectivos

