

Especialización Profesional

Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía



Especialización Profesional Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 600

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/especializacion-profesional/disenio-sabores-aplicado-gastronomia

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Requisitos de acceso

pág. 6

03

Salidas profesionales

pág. 8

04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar la Especialización Profesional?

pág. 10

05

Dirección del curso

pág. 12

06

Plan de formación

pág. 18

07

Metodología

pág. 20

08

Titulación

pág. 24

01

Presentación

Así como una imagen dice más que mil palabras, cuando se trata de los alimentos, el Diseño de Sabores es esencial para el éxito de un producto. Saber aplicar de manera correcta los ingredientes, poder combinar las texturas, el uso de saborizantes, los aditivos y entender el papel de las emociones aplicado a la Gastronomía en los denominados Sabores Afectivos. Todos estos elementos que, al conocer en profundidad, podrás aplicar en tu día a día para desarrollar creaciones gastronómicas únicas e innovadoras. Ahora con TECH podrás aprender a hacerlo de forma ágil y vanguardista de la mano de los más avezados docentes y de forma 100% online. Serán 650 horas académicas donde estudiarás los Neuromoduladores, los saborizantes, el empleo de los aceites, de bloqueadores y las técnicas de Cocina Molecular. Una oportunidad única de evolución en tu carrera.

“

Conviértete en un experto en el diseño de sabores y destaca en la industria gastronómica con esta Especialización Profesional”





La industria alimentaria está invirtiendo cada vez más en investigación y desarrollo para crear sabores más complejos y auténticos, utilizando ingredientes naturales y técnicas innovadoras. Para ello, identificar los vehículos adecuados para obtener los sabores más vanguardistas y exclusivos en un mundo tan competitivo es tarea de expertos.

Este programa de Especialización Profesional en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía presenta una carga lectiva compuesta de 6 módulos académicos en donde se reúnen los temas más específicos para tu exhaustivo aprendizaje. Estudiarás las implicaciones evolutivas de los alimentos, comprenderás cómo se asocian los procesos neuronales que generan la formación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores, generando "Sabores Afectivos".

Además, identificarás las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor, determinarás la dosificación de saborizantes en la cocina y el uso de Neuromodeladores, entre otros aspectos de relevancia para todo especialista en este campo. Finalmente, serás capaz de elaborar entradas, platillos, postres y bebidas utilizando técnicas y materiales innovadores de cocina molecular, entre otras técnicas revolucionarias de cocina. Todo ello, de forma 100% online avanzando de forma progresiva y natural a la meta y abriéndote paso a excelentes oportunidades en este sector profesional.

“ *Descubrirás cómo combinar ingredientes y crear nuevos sabores con esta Especialización Profesional en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía* ”

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

El estudio de esta Especialización Profesional en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía, amplias son las oportunidades laborales a las que podrás optar. Tanto en la industria alimentaria como en el sector de la Gastronomía, Turismo, entre otros relacionados. Y es que sin duda la capacitación es clave para abrirte nuevas puertas en la creación de productos alimentarios y en la innovación en sabores o aromas de los alimentos.



Múltiples son las habilidades que dominarás luego de completar este programa profesional y te abrirás paso en el sector de la alimentación en diferentes áreas”



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 la Especialización Profesional?

Al completar este programa de Especialización Profesional Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía serás capaz de innovar en la creación de productos alimentarios. Aplicar las técnicas apropiadas para exaltar los sabores y crear nuevos mediante el uso de elementos diversos y específico.

01

Identificar cómo el comportamiento emocional y su temporalidad ocurren en la mente ligados bioquímicamente al mecanismo neuronal generando “memorias” y “vivencias”

02

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

03

Modular o 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

Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos

06

Elaborar entradas, platos, postres y bebidas empleando técnicas y materiales innovadores de cocina molecular

07

Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina

08

Elegir las mejores técnicas para la purificación y mejoramiento de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor

05

Dirección del curso

TECH ha conformado un equipo de especialistas en desarrollo de alimentos, tales como ingenieros químicos y expertos en nuevas tecnologías, con el fin de desarrollar y elaborar un programa único en el Diseño de Sabores aplicado a la Gastronomía. La participación de estos profesionales ha resultado en un temario excepcional, que te permitirá adquirir habilidades y conocimientos avanzados en este campo de manera óptima.

“

Esta titulación te ofrece la oportunidad de aprender de expertos en el campo y aplicar técnicas avanzadas para crear sabores innovadores y únicos”





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

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

Dra. Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- 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. 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*



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

D. Oviedo García, Miguel

- ♦ Técnico Laboratorista Clínico
- ♦ Coordinador de Escalamiento en DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Técnico en Laboratorio Clínico

Ing. Peña García, Maribel

- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Ingeniero Bioquímico
- ♦ Maestría en Andrología
- ♦ Especialista en Alimentos

Ing. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingeniera de Alimentos
- ♦ Comprador de Materia Prima
- ♦ Investigadora en proyectos en Instituto Politécnico Nacional
- ♦ 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. Vargas García, Jorge Luis

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

D. Chávez Barrios, Meida

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

D. García Zepeda, Rafael

- ♦ Ingeniero Bioquímico Industrial
- ♦ Gerente Legislación y Normas. DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Especialización en Biotecnología

D. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Técnico de Laboratorio para el desarrollo de alimentos
- ♦ Técnico de alimentos en ETADAR
- ♦ Asistente habitual en seminarios y talleres sobre desarrollo de alimentos

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

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

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 Sensatori 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



Este cuadro docente te transmitirá las últimas novedades en esta disciplina para que te conviertas en un profesional altamente solicitado en este sector”

06

Plan de formación

Gracias a la metodología más innovadora implementada por TECH en cada uno de sus programas: el *Relearning*, podrás avanzar de forma progresiva y natural hacia la meta, debido al modo en que son presentados los contenidos. Además, gracias al sistema de estudio 100% online, podrás conectarte desde cualquier dispositivo digital para consultar o descargar el material de estudio las 24 horas del día. Esta es la más innovadora forma de estudiar para tu desarrollo profesional.

“

TECH te ofrece la metodología más efectiva para tu aprendizaje en línea: el Relearning. Evolucionarás de forma progresiva y natural hacia la meta”



Módulo 1. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- 1.1. Introducción a la Neurogastronomía
- 1.2. Los neuromoduladores
- 1.4. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos
- 1.5. Atributos de los sabores: el color
- 1.6. La textura y la apreciación del sabor

Módulo 2. Los aceites

- 2.1. Los aceites esenciales
- 2.2. Rectificación de aceites esenciales procesados
- 2.3. Extractos y tintes líquidos
- 2.4. Extractos sólidos
- 2.5. Exudados
- 2.6. Concretos
- 2.7. Absolutos
- 2.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 3. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- 3.1. Los saborizantes en la cocina
- 3.2. Preparación de los alimentos
- 3.3. Técnicas típicas de aplicación de saborizantes en la cocina
- 3.4. Matriz del alimento
- 3.5. Condimentos y sazoadores

Módulo 4. Cocina molecular

- 4.1. Introducción a la cocina molecular
- 4.2. Técnicas: esferificación directa
- 4.3. Técnicas: esferificación indirecta
- 4.4. Técnicas: espumas
- 4.5. Técnicas: nitrógeno líquido
- 4.6. Técnicas: gelificaciones
- 4.7. Recetas

Módulo 5. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

- 5.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores
- 5.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
- 5.3. Bloqueadores de ácido
- 5.4. Bloqueadores de omegas
- 5.5. Bloqueadores de soya
- 5.6. Realzadores de notas dulces y saladas

Módulo 6. Sabores Afectivos

- 6.1. Uno de los mayores retos actuales: recordar es volver a vivir
- 6.2. Los sabores frutales y sus reacciones afectivas
- 6.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones
- 6.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero
- 6.5. Espíritu navideño
- 6.6. Gastronomía mexicana. Orgullo nacional
- 6.7. Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado

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

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

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

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

Título: **Especialización Profesional en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía**

Modalidad: **Online**

Horas: **600**





Especialización Profesional Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 600

Especialización Profesional Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

