

Especialización Profesional Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores



Especialización Profesional Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 650

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/especializacion-profesional/procedimientos-tecnicas-diseno-sabores

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. 16

07

Metodología

pág. 18

08

Titulación

pág. 22

01

Presentación

En la industria alimentaria, el diseño de sabores se ha convertido en una disciplina cada vez más importante. Los procedimientos y técnicas utilizados han ido evolucionando gracias a los constantes avances científicos y tecnológicos, lo cual ha tenido una gran relevancia en el desarrollo de nuevos productos y en la mejora de los productos ya existentes. Por tanto, especializarse en esta materia tiene amplias oportunidades de crecimiento laboral y con este programa profesional podrás obtener todos los conocimientos que necesitas para ello. Se trata de una puesta al día única acerca del estudio de los sabores, los químicos aromáticos y vehículos, la Bioquímica, la creación y metodología, así como los fundamentos y técnicas. Podrás realizarla en 650 horas académicas, de modo 100% online y con la tutoría de los docentes más experimentados.

“

Esta Especialización Profesional en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores te capacitará para adentrarte a un mercado laboral competitivo e innovador”





La tendencia actual hacia la alimentación saludable y la reducción de ingredientes artificiales ha llevado a la creación de sabores más naturales y sencillos. Por eso, 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.

Además, la industria alimentaria está empleando el Diseño de Sabores para producir alimentos funcionales con beneficios para la salud, como alimentos bajos en calorías y sin azúcar. En ese sentido, los especialistas en el área son cada vez más solicitados por la industria alimentaria, por lo que estudiar este programa de Especialización Profesional en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores es una tarea imprescindible para quienes desean adentrarse a este sector.

Aprenderás de la mano de maestros avezados en el ámbito de la Bioquímica, de los químicos aromáticos, los vehículos y del estudio de los sabores, para lo cual, en este temario se incluyen todos estos temas, aunado a las distintas metodologías, los fundamentos y las técnicas. Será un itinerario académico completísimo a impartirse 100% online con un material teórico-práctico distribuido en distintos recursos pedagógicos, lo cual te perfilará a las mejoras laborales que deseas.

“

A lo largo de este espacio de capacitación determinarás el uso de las cromatografías para generar sabores”

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

La industria alimentaria ofrece una amplia variedad de oportunidades profesionales en diferentes áreas, y conocer los más novedosos procedimientos y técnicas para el Diseño de Sabores te permitirá abrirte a numerosas posibilidades. Con esta titulación te abrirás muchas puertas en la creación de nuevos productos y en la innovación en sabores y aromas de los alimentos. Son variados los cargos que podrías ocupar después de completar la Especialización Profesional en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores.



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 en Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores serás capaz de trabajar a partir de la mayor innovación. Serás capaz de desarrollar y aplicar un sabor, viviendo la experiencia y desarrollo cronológico del proceso creativo.

01

Identificar cómo se desarrollan y modifican los sabores con base en las cualidades del perfil profesional, utilizando el talento y la habilidad del saborista para lograr una formulación que sea aceptada por el público objetivo

02

Determinar el desarrollo de los saborizantes cumpliendo con la regulación existente

03

Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante

04

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





05

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

06

Definir las diferencias entre aceites esenciales, tanto de frutos como de vegetales y especias, plantas aromáticas y perfiles animáticos

07

Revisar y unificar los conceptos aprendidos para la creación de sabores y aromas emocionales y exitosos

08

Aterrizar y evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual, a través de ensayos y ejercicios

05

Dirección del curso

Para el desarrollo y elaboración de este programa TECH ha unido a un equipo de expertos en el área de desarrollo de alimentos, ingenieros químicos y especialistas en nuevas tecnologías para el Diseño de Sabores como la Biotecnología. De esta forma, se ha obtenido una carga lectiva única que te permitirá el aprendizaje óptimo de habilidades y conocimientos avanzados acerca de los procedimientos y técnicas en Diseño de Sabores.

“

Ingenieros químicos especialistas en desarrollo de alimentos, expertos en Biotecnología y otras ciencias relacionadas componen el cuadro docente de este programa”



Dirección del curso

D. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ 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

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

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. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingeniera de Alimentos
- ♦ Comprador de Materia Prima
- ♦ Investigadora en proyectos en Instituto Politécnico Nacional DEIMAN, Ciudad de México

Ing. Peña García, Maribel

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

García Zepeda, Rafael

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

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

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. Solis 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, María 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

D. Oviedo García, Miguel

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

06

Plan de formación

Este plan de estudios ha sido desarrollado con la participación de grandes expertos en el área de Diseño de Sabores que han vertido toda su experiencia en cada uno de los temas de este programa desde la introducción al estudio de los sabores, los químicos aromáticos y vehículos, la Bioquímica, la creación y metodología, así como los fundamentos y técnicas dentro de 5 módulos de estudio 100% online al que accederás desde cualquier dispositivo digital de tu preferencia, las 24 horas del día, lo que te brindará la flexibilidad que necesitas para completarlo a tu propio ritmo.

“

A través de este plan de estudios aprenderás a desarrollar y aplicar un sabor, viviendo la experiencia y desarrollo cronológico del proceso creativo”



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

Módulo 2. Químicos aromáticos y vehículos

- 2.1. Clasificación de químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores
- 2.2. Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los sabores
- 2.3. Top Notes, generadores de sensaciones
- 2.4. Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores
- 2.5. Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los sabores
- 2.6. Estudio de las reacciones de Maillard en los sabores
- 2.7. Proveedores de químicos aromáticos

Módulo 3. Bioquímica

- 3.1. Química de sabores y estructuras, y su relación sensorial
- 3.2. Bioquímica e interacciones con los químicos responsables del sabor
- 3.3. Aceites esenciales (frutos, vegetales y especias)
- 3.4. Importancia de las plantas aromáticas
- 3.5. Complejidad de los perfiles aromáticos

Módulo 4. Creación y metodología

- 4.1. Olfacción, clasificación y diferenciación de olor y sabor
- 4.2. Memorización de olor y sabor
- 4.3. Creación y metodología básica en el desarrollo de sabores
- 4.4. Diseño experimental en el desarrollo de sabores
- 4.5. Interpretación de cromatografías y uso en la creación de sabores

Módulo 5. Fundamentos y técnicas

- 5.1. Técnicas básicas en el análisis instrumental de sabores
- 5.2. Notas básicas del sabor
- 5.3. Evaluación sensorial del sabor
- 5.4. Metodología en la descripción de sabores
- 5.5. Aplicación de los sabores creados en diferentes productos terminados
- 5.6. Aceptabilidad y/o preferencias del consumidor



Desde cualquier dispositivo digital de tu preferencia estarás adentrándote a la Especialización Profesional más dinámica y completa acerca de los Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores”

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 Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores 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 Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores**

Modalidad: **Online**

Horas: **650**





Especialización Profesional Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 650

Especialización Profesional Procedimientos y Técnicas en Diseño de Sabores