

Máster Profesional Diseño de Sabores





Máster Profesional Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 12 meses

Horas: 1.500

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/master-profesional/master-profesional-diseno-sabores

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Salidas profesionales

pág. 6

03

¿Qué seré capaz de hacer
al finalizar el Máster
Profesional?

pág. 8

04

Dirección del curso

pág. 10

05

Plan de formación

pág. 14

07

Metodología

pág. 18

08

Titulación

pág. 22

01

Presentación

La composición química de los aditivos es el aspecto más relevante de la creación gastronómica. De esta labor depende la correcta conservación de los alimentos procesados. De igual forma, los compuestos de los saborizantes condicionarán el sabor que obtenga un producto. Por tanto, el dominio de estos dos elementos provocará que los consumidores opten por adquirir un alimento. Debido a ello, las empresas de la industria alimentaria cuentan con los mejores expertos en química de los alimentos en sus laboratorios. Esta titulación te permitirá acceder a este sector gracias a la adquisición de las novedosas técnicas de composición de químicos aromáticos o de saborizantes. Además, su metodología de aprendizaje 100% en línea te permite incrementar tus habilidades sin depender de incómodos horarios.

“

El Máster Profesional en Diseño de Sabores te permitirá aplicar los componentes químicos más óptimos para la conservación de alimentos procesados”





El técnico de laboratorio en empresas alimentarias es el máximo responsable de que un producto logre un excelente sabor. De igual manera, este experto es el encargado de decidir qué componentes químicos se deben aplicar en un producto para potenciar su conservación. Por estos motivos, las compañías alimentarias optan por contratar a los mejores especialistas en esta materia, con la finalidad de poner al alcance del consumidor un alimento idóneo.

Ante esta situación, TECH ha desarrollado el Máster Profesional en Diseño de Sabores, con la intención de potenciar tus habilidades en química alimentaria e incrementar tus oportunidades laborales. Así, durante este programa académico conocerás cómo emplear los neuromoduladores para optimizar el sabor de un producto o los químicos que deben contener los aceites empleados en la cocina. De igual forma, aplicarás las últimas técnicas de evaluación de sabores.

Esta titulación cuenta con una modalidad de aprendizaje 100% online, aspecto que posibilita la adquisición de destrezas sin la necesidad de realizar incómodos desplazamientos a centros de estudio. Además, dispondrás de un amplio material didáctico elaborado por expertos en el sector de la composición química para alimentos.



Gracias a esta titulación académica, ahondarás en el empleo de los neuromoduladores para potenciar el sabor de un producto alimenticio"

02

Salidas profesionales

Las personas cada vez prestan más atención a los componentes de los alimentos que consumen. Así, optan por elegir aquellos que están elaborados sin algún componente en concreto, con el objetivo de velar por su salud. Por ello, las empresas contratan expertos capaces de diseñar un producto con los ingredientes óptimos. Ante esta circunstancia, TECH ha impulsado una titulación que facilitará tu acceso a este mercado laboral.

“

El Máster Profesional en Diseño de Sabores te habilitará para ocupar un cargo como técnico de laboratorio en empresas alimentarias”





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
- ♦ Asistente nutricional en centros de rehabilitación, *wellness* y spa
- ♦ Comercial de suministros para la industria de los alimentos
- ♦ Operador de máquinas para producción de alimentos
- ♦ Técnico de envasado de productos alimenticios



03

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Máster Profesional?

Una vez finalizada esta titulación académica, serás capaz de dominar todos los aspectos que componen la creación del sabor en los productos alimenticios. De esta forma, estarás capacitado para detectar de una forma sencilla la composición de elementos como los aceites esenciales procesados.

01

Manejar la cocina molecular y la química de sabores

02

Aplicar la regulación normativa en el diseño de sabores

03

Usar la mezcla de químicos en el saborizante

04

Acudir a los proveedores principales de químicos aromáticos





05

Reconocer los sabores en función de su química sensorial

06

Aplicar sabores propios usando el ensayo

07

Purificar materias primas para usar en la creación de sabores

08

Sacar partido en cocina a los neuromoduladores del sabor

04

Dirección del curso

Para garantizar la excelencia académica, esta titulación es impartida por expertos que poseen una amplia experiencia en el sector. Actualmente se encuentran trabajando activamente en este campo, por lo que los conocimientos que recibirás en este programa estarán en constante actualización. Los materiales didácticos de los que dispondrás a lo largo del itinerario académico están elaborados por estos especialistas, por lo que recibirás unos contenidos completamente aplicables en la vida laboral.

“

Los especialistas encargados de dirigir la titulación cuentan con una amplia experiencia en el sector, por lo que los contenidos que te ofrecerán han sido puestos en práctica en el ámbito laboral”



Dirección del curso

D. Thuemme, Juan José

- ♦ Gerente Técnico (Saborista Senior) de ETADAR. Laboratorio de Diseño de Sabores de la compañía multinacional DEIMAN
- ♦ Experiencia en la industria de alimentos mexicana, holandesa y estadounidense
- ♦ Creador y desarrollador de sabores para segmentos de lácteos, panificación, confitería, bebidas y savory
- ♦ Saborista Senior
- ♦ Ingeniero superior y Maestro en Bioquímica por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. México

Cuadro docente

D. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingeniero en Alimentos
- ♦ Saborista en desarrollo
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

Dña. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Maestría en Calidad y Estadística Aplicada
- ♦ Tecnólogo en Aplicaciones ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. Teutle Chávez, Juan Carlos

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

D. García Zepeda, Rafael

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

D. Chávez Barrios, Meida

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

D. Vargas García, Jorge Luis

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

Dña. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Coordinador de aplicaciones y librería
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

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

Dña. Peña García, Maribel

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

D. Oviedo García, Miguel

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

D. Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ Saborista en Desarrollo
- ♦ Tecnólogo en Aplicaciones en Aceites y Sabores
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos Coordinadora de Evaluación Sensorial
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Ingeniera en Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Auxiliar en Desarrollo
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México



Dña. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Licenciada en Ciencias de la Comunicación
- ♦ Especialista en Comunicación Publicitaria y Análisis de Consumidor
- ♦ Gerente de Mercadotecnia
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Orozco López, Déborah María

- ♦ Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica
- ♦ Analista de Mercadotecnia División Industrial
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Carrasco Reyes Maria Luisa

- ♦ Ingeniera Industrial
- ♦ Coordinador de proyectos
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

D. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Ingeniero en Química de los Alimentos
- ♦ Maestro en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- ♦ Profesor de la Universidad Claustro de Sor Clara, Ciudad de México

D. Orozco, Carlos

- ♦ Chef Ejecutivo en Meliá Cohiba
- ♦ Diplomado en Gastronomía, Universidad Iberoamericana Leon Gto. Quintana Roo, México

05

Plan de formación

El temario de esta titulación está compuesto por 11 amplios módulos con los que ahondarás en los elementos que conforman el diseño de sabores para los alimentos. Así, aprenderás qué saborizantes se deben utilizar para causar el menor impacto en la salud. Los materiales didácticos de los que dispondrás a lo largo del itinerario académico están disponibles en formatos como el resumen interactivo, la lectura complementaria o el vídeo explicativo.



Este Máster Profesional cuenta con un amplio número de materiales didácticos presentes en distintos formatos como el resumen interactivo o la lectura complementaria”



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

Módulo 6. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- 6.1. Introducción a la neurogastronomía
- 6.2. Los neuromoduladores
- 6.3. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos
- 6.4. Atributos de los sabores: el color
- 6.5. La textura y la apreciación del sabor

Módulo 7. Los aceites

- 7.1. Los aceites esenciales
- 7.2. Rectificación de aceites esenciales procesados
- 7.3. Extractos y tintes líquidos
- 7.4. Extractos sólidos
- 7.5. Exudados
- 7.6. Concretos
- 7.7. Absolutos
- 7.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 8. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- 8.1. Los saborizantes en la cocina
- 8.2. Preparación de los alimentos
- 8.3. Técnicas tópicas de aplicación de saborizantes en la cocina
- 8.4. Matriz del alimento
- 8.5. Condimentos y sazónadores

Módulo 9. Cocina molecular

- 9.1. Introducción a la cocina molecular
- 9.2. Técnicas: esferificación directa
- 9.3. Técnicas: esferificación indirecta
- 9.4. Técnicas: espumas
- 9.5. Técnicas: nitrógeno líquido
- 9.6. Técnicas: gelificaciones
- 9.7. Recetas





Módulo 10. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

- 10.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores
- 10.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
- 10.3. Bloqueadores de ácido
- 10.4. Bloqueadores de omegas
- 10.5. Bloqueadores de soya
- 10.6. Realzadores de notas dulces y saladas

Módulo 11. Sabores afectivos

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

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.

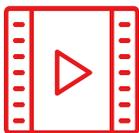
“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

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 emitiesen 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.



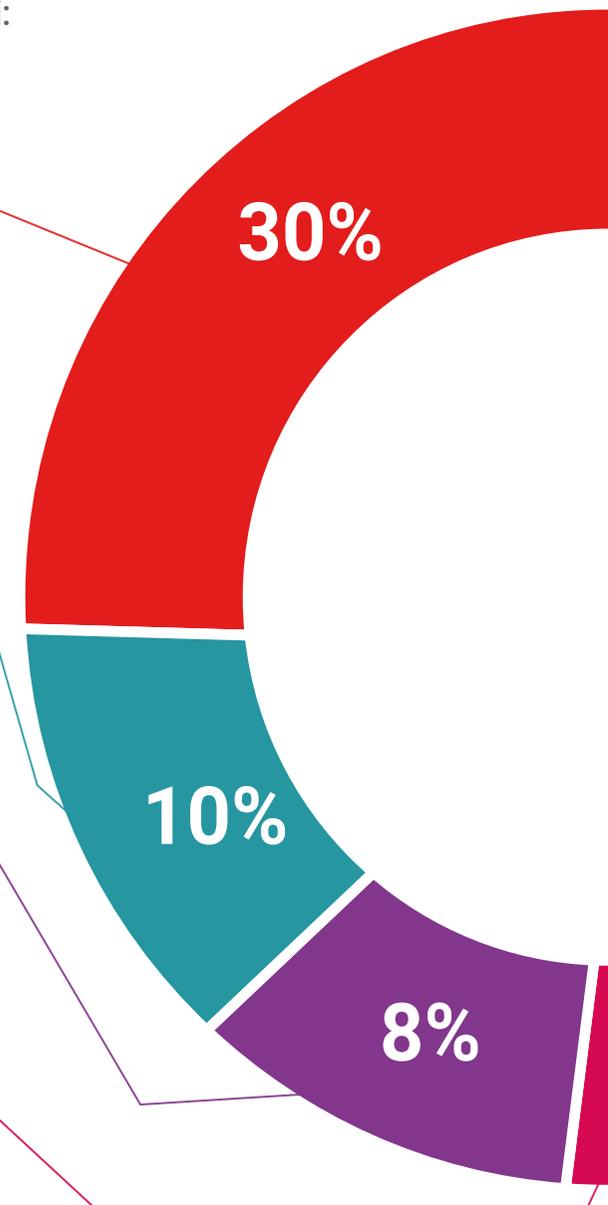
Prácticas de habilidades y competencias

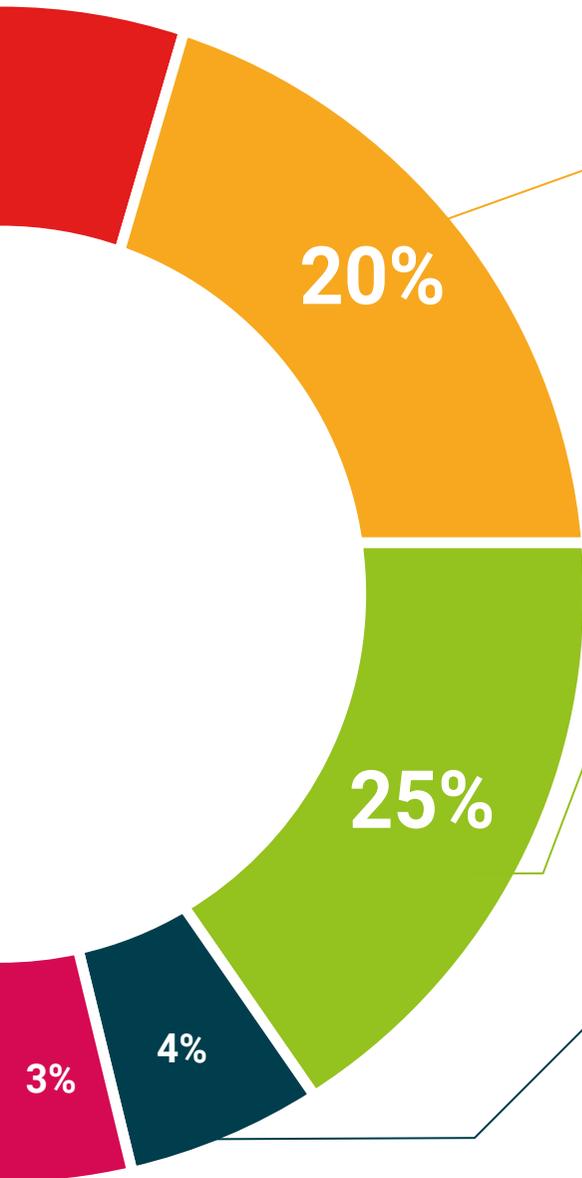
Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



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

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

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

Título: **Máster Profesional en Diseño de Sabores**

Modalidad: **Online**

Horas: **1.500**



salud futuro
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

Máster Profesional Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 12 meses

Horas: 1.500

Máster Profesional

Diseño de Sabores

