

Curso Profesional

Aceites en el Diseño de Sabores



tech formación
profesional

Curso Profesional Aceites en el Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/aceites-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 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

Los aceites de origen frutal, vegetal o provenientes de especias son de gran utilidad para la industria alimentaria. A través de ellos es posible diseñar sabores de manera creativa y natural. Al mismo tiempo, esa disciplina reclama de los profesionales con competencias más avanzadas para su manejo y procesado integral. Este programa de estudios atiende todos esos requerimientos y ofrece una excelente preparación académica a los futuros expertos de ese sector. Para ello dispone de un único módulo, con 7 temas de interés, donde se recogerán los principales mecanismos para obtener extractos sólidos y tintes líquidos de esta clase de sustancias. A su vez, la capacitación se desarrollará de manera 100% online en una innovadora plataforma de aprendizaje donde cada estudiante puede pautar el ritmo de sus progresos ya que no está sujeta a horarios ni cronogramas preestablecidos. Mediante un dispositivo con conexión a Internet, las materias serán accesibles desde cualquier parte del mundo.

“

La rectificación de aceites esenciales procesados te permitirá obtener sabores más exquisitos con los que revolucionarás la industria alimentaria”





La obtención de aceites naturales depende, en gran medida, de conocimientos avanzados sobre las propiedades de esa clase de sustancias y de las interacciones químicas prevalentes. Además, para acometer esos procesos es imprescindible contar con expertos, dotados con amplias facilidades prácticas y teóricas. Por otro lado, esa clase de competencias son ampliamente solicitadas en el mercado laboral a raíz de la creciente expansión de la industria alimentaria.

TECH propone este Curso Profesional para todos aquellos interesados en emprender una carrera en ese sector y trascender en el diseño y creación de nuevos sabores. Así, ha confeccionado este actualizado temario, compuesto por un módulo con siete temas de interés. En ellos, los estudiantes encontrarán referencias a la rectificación de aceites esenciales procesados. A su vez profundizarán en los exudados, concretos y absolutos resultantes de estas operaciones. Igualmente, se examinarán los diferentes extractos sólidos y los tintes líquidos.

Para reforzar la asimilación inmediata de conocimientos complejos, esta titulación 100% online se apoyará en una innovadora metodología de aprendizaje, con base en el *Relearning*. Ese método, de conjunto con el análisis de casos reales, proveerá a los alumnos experiencias prácticas concretas que podrán aplicar en sus entornos laborales cotidianos de manera rápida y flexible.

“ *Conocerás las herramientas y técnicas más eficientes para extraer aceites naturales de zumos de frutas concentrados y disueltos* ”

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 el 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 diseño de sabores es una disciplina profesional que se encuentra en pleno auge y expansión. El uso de aceites esenciales en esos procesos creativos ha estado presente prácticamente desde el comienzo de esa industria y ha aportado significativos resultados que se traducen en la aceptación de productos por parte del público general. Por ello, el sector demanda constantemente de especialistas que puedan dominar las diferentes técnicas y herramientas que intervienen en esta clase de proceso.



La industria de los alimentos y el sector del diseño de sabores espera sostener un crecimiento exponencial en los próximos años. Forma parte de esa evolución de manera inmediata, con los contenidos de este programa”



Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ◆ Diseñador de sabores
- ◆ Técnico saborista
- ◆ Clasificador de saborizantes
- ◆ Especialista en aceites esenciales extraídos de frutas
- ◆ Especialista en aceites esenciales extraídos de vegetales
- ◆ Especialista en aceites esenciales extraídos de especias
- ◆ Experto en saborizantes naturales
- ◆ Experto en saborizantes artificiales
- ◆ Experto en saborizantes idénticos al natural
- ◆ Experto en saborizantes WONF
- ◆ Especialista en normativa y legislación en alimentos y saborizantes



04

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

Los alumnos que completen este Curso Profesional en Aceites en el Diseño de Sabores dispondrán de habilidades prácticas que los harán resaltar en el mercado laboral. Los conocimientos que alcanzarán gracias este programa se encuentran entre los más demandados por la industria alimentaria, con lo cual la empleabilidad inmediata está garantizada.

01

Identificar las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor

02

Conocer las técnicas aplicables para la purificación de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor

03

Aplicar a los procesos la química de los sabores

04

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





05

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

06

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

07

Aplicar las técnicas de máxima innovación en el Diseño de Sabores

08

Revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas

05

Dirección del curso

Los profesores de esta titulación integran un selecto claustro, acostumbrado al manejo e integración de nuevas tecnologías para la búsqueda de sabores y esencias naturales de elevado impacto entre los consumidos. Este equipo docente posee una constatada experiencia en la industria alimentaria y pondrán sus conocimientos teóricos y prácticos a entera disposición de los alumnos de esta capacitación, resolviendo para ellos dudas y conceptos de interés diverso. Su principal meta es garantizar la empleabilidad inmediata de todos sus estudiantes.

“

La trayectoria de estos docentes en la construcción de sabores artificiales y naturales es amplia, por lo que apoyarán esta capacitación con el análisis de casos reales tomados de su propio ejercicio laboral”



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
- ♦ Asistente habitual en seminarios y talleres sobre desarrollo de alimentos

D. García Zepeda, Rafael

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

D. Vargas García, Jorge Luis

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

Dña. Chávez Barrios, Meida

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

D. Orozco, Juan Carlos

- ♦ Chef Ejecutivo de Royal Resorts. México
- ♦ Chef Ejecutivo en Hyatt Ziva Los Cabos. México
- ♦ Chef Ejecutivo en el Hotel Azul Sensatori By Karisma. México
- ♦ Chef Ejecutivo en el 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. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Ingeniera Química
- ♦ Coordinadora de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Autora de publicaciones sobre los químicos
- ♦ Licenciada en Química de Alimentos por la Universidad Nacional Autónoma de México

Dña. Peña García, Maribel

- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Ingeniera Bioquímica
- ♦ Maestría en Andrología
- ♦ Especialista en Alimentos

D. Oviedo García, Miguel

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

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. 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 Fisicomatemáticas
- ♦ Licenciada en Ingeniería Alimentaria

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

Dña. Orozco López, Déborah María

- ♦ Senior Creative Designer en ProducePay
- ♦ Diseñadora Gráfica en Ozco Design
- ♦ Analista de Marketing en Etadar
- ♦ Diseñadora Gráfica en el Instituto Mexicano del Seguro Social
- ♦ Diseñadora Gráfica en Trista
- ♦ Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica por la Universidad Autónoma Metropolitana

Dña. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

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

Dña. Carrasco Reyes, María Luisa

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

Dña. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Directora de Mercadotecnia de DEIMAN SA de CV
- ♦ Editora Responsable de la revista La receta del éxito
- ♦ Licenciada en Ciencias de la Comunicación



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

Este temario docente dispone de los contenidos más actualizados del mundo de la obtención de aceites esenciales para el diseño de nuevos sabores. Como parte de la industria de los alimentos, esa disciplina comprende múltiples herramientas y técnicas de trabajo que deben ser inocuas y garantizar la seguridad de los humanos al consumir un producto determinado. Esos aspectos serán analizados por el programa, con énfasis en los mecanismos usados para decantar extractos sólidos y tintes líquidos. También ahondará sobre la rectificación de aceites ya procesados y la importancia del empleo de zumos de frutas, concentrados y disueltos para estas operaciones.

“

Para estudiar esta titulación, solo necesitas un dispositivo con acceso a Internet ya que las múltiples prestaciones de la plataforma de aprendizaje de TECH son 100% online”





Módulo 1. Los aceites

- 1.1. Los aceites esenciales
- 1.2. Rectificación de aceites esenciales procesados
- 1.3. Extractos y tintes líquidos
- 1.4. Extractos sólidos
- 1.5. Exudados
- 1.6. Concretos
- 1.7. Absolutos
- 1.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

“

Podrás marcar personalmente el ritmo de tus progresos según tus necesidades e intereses ya que este programa no está restringido por horarios ni cronogramas preestablecidos”

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 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.



08

Titulación

El Curso Profesional en Aceites en el Diseño de Sabores 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 Aceites en el Diseño de Sabores**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**



salud futuro
confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente calidad
desarrollo web formación
aula virtual idiomas instituciones

tech formación profesional

Curso Profesional
Aceites en el
Diseño de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional

Aceites en el Diseño de Sabores

