

# Curso Profesional

## Bioquímica de los Sabores



## Curso Profesional Bioquímica de los Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/bioquimica-sabores](http://www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/bioquimica-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

Entender la bioquímica de los sabores es una de las competencias que más se exige en la disciplina del diseño y creación de esos nuevos productos. Debido a ello, la industria alimentaria está en constante búsqueda de expertos con un dominio holístico de las principales reacciones químicas y cómo el cerebro humano las interpreta mediante el olfato y la ingesta. La presente capacitación ahonda en todos esos aspectos y sus aplicaciones a nivel de desarrollo empresarial. Igualmente se profundiza acerca del impacto de obtener sabores de plantas aromáticas para reducir el consumo de sal de cocina y se evalúa la complejidad de obtener perfiles de sabor de carnes y otros productos de origen animal. Todo el temario se impartirá mediante una innovadora metodología de aprendizaje que se apoya en el *Relearning* y el análisis de casos reales para facilitar a los alumnos la asimilación rápida y flexible de los contenidos más diversos.

“

*Indagarás en los mecanismos sensoriales del cerebro humano y podrás determinar como la química de los sabores diseñados por ti los impactarán de forma directa”*



La bioquímica aplicada a la industria de los alimentos tiene diversas complejidades que requiere de altas competencias para su dominio. Al mismo tiempo, ese sector demanda de forma constante nuevos expertos con conocimientos avanzados sobre sabores y su diseño creativo. En otras palabras, se trata de una disciplina profesional en pleno auge y que ofrece amplias potencialidades de crecimiento laboral inmediato.

En base a esas exigencias se ha elaborado el presente Curso Profesional. Los alumnos que formen parte de esta capacitación tendrán a su alcance los contenidos más avanzados sobre el estudio de las interacciones químicas responsables del sabor. Asimismo, profundizarán sobre la relevancia de los aceites naturales obtenidos a partir de frutas, vegetales y especias. Por otro lado, indagarán sobre la dificultad de obtener perfiles de sabores animálicos, así como la importancia de las plantas aromáticas para usos muy diferenciados.

La titulación dispone, para su estudio, de una innovadora plataforma de aprendizaje 100% online. Gracias a los múltiples recursos interactivos y materiales audiovisuales que en ella se encuentran, los alumnos conseguirán destrezas prácticas de manera rápida y flexible. Además, no serán restringidos por cronogramas ni horarios preestablecidos.

“Especialízate en aceites esenciales y ayudarás a perfeccionar la cultura alimentaria de consumidores de todo el planeta”

# 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

Desde mediados del siglo XX, la industria alimentaria apuesta por la creación artificial o natural de nuevos sabores y texturas que favorezcan la aceptación de los consumidores. Sin embargo, en las últimas décadas, también apuestan por el valor nutricional de los alimentos generados a través de esas técnicas. Por eso, el sector reclama cada día más de profesionales con un dominio holístico de las particularidades de creación de esos productos y resalten en el mercado laboral por su capacidad de dar solución a las dificultades más complejas.



*El diseño de sabores es una millonaria disciplina dentro de la industria alimentaria que reclama de actualizados profesionales de forma constante. Al concluir este programa académico, tú podrás ser uno de ellos”*



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

- ◆ Diseñador de sabores
- ◆ Técnico saborista
- ◆ Experto en sabores obtenidos de plantas aromáticas
- ◆ Experto en sabores obtenidos de perfiles animáticos
- ◆ Experto en interacciones bioquímicas del sabor
- ◆ Técnico en bioquímica de sabores
- ◆ Especialista en normativa y legislación en alimentos y saborizantes



# 04

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

Las aplicaciones de la bioquímica para el diseño de sabores protagonizan este actualizado programa académico. Al concluir su estudio, los egresados de TECH conseguirán un empleo inmediato en la industria alimentaria dado su avanzado dominio de herramientas tecnológicas y destrezas prácticas.

01

Aplicar a los procesos la química de los sabores

02

Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

03

Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial

04

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





05

Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial

06

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

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

El equipo docente de esta titulación mantiene un vínculo activo con la industria alimentaria y en particular con el sector del diseño de sabores. Sus resultados son demostrables a través de productos bioquímicos que hoy están presente en el mercado, con una elevada aceptación por parte de los consumidores. Esas experiencias prácticas y teóricas han sido volcadas en este actualizado temario donde el profesorado ofrece a los estudiantes las competencias indispensables para iniciar una carrera profesional exitosa de manera inmediata.

“

*Este claustro docente ha integrado recursos didácticos interactivos y audiovisuales para ayudarte a adquirir los conocimientos de bioquímica indispensables en la creación de nuevos sabores”*



## 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

Los complejos procesos bioquímicos que intervienen en la síntesis de sabores son el eje central de análisis de este programa académico. Para su profundización, TECH ha integrado un temario compuesto por un módulo con 10 temas de interés donde se evaluará la química de los sabores, sus estructuras y su relación con el aparato sensorial humano. Igualmente, se indagará sobre la importancia de las plantas aromáticas y la complejidad de extraer perfiles aromáticos.

“

*La plataforma de aprendizaje 100% online de TECH estará disponible para ti en cualquier momento y lugar ya que para acceder a ella solo necesitas un dispositivo con conexión a Internet”*





## Módulo 1. Bioquímica de los sabores

- 1.1. Química de sabores y estructuras; y su relación sensorial
- 1.2. Bioquímica e interacciones con los químicos responsables del sabor
- 1.3. Aceites esenciales (frutos, vegetales y especias)
- 1.4. Importancia de las plantas aromáticas
- 1.5. Complejidad de los perfiles aromáticos

“

*Con esta capacitación podrás autogestionar tu tiempo de estudio de forma individual ya que no está restringida a 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 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 Bioquímica de los 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 Bioquímica de los 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  
desarrollo web formación  
aula virtual idiomas

**tech** formación profesional

## Curso Profesional Bioquímica de los Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

# Curso Profesional Bioquímica de los Sabores

