

# Curso Profesional

## Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos





## Curso Profesional Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/exploracion-basica-implicaciones-evolutivas-alimentos](http://www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/curso-profesional/exploracion-basica-implicaciones-evolutivas-alimentos)

# 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. 18*

07

Metodología

---

*pág. 20*

08

Titulación

---

*pág. 24*

# 01

## Presentación

La evolución biológica constituye un proceso de ajustes y progresos inherentes a todos los seres vivos y de los medios en que estos se relacionan. La alimentación es un ejemplo de ello ya que, a lo largo de la historia humana, ha condicionado la aparición de numerosas prácticas y comportamientos particulares en la especie. La industria alimentaria ha identificado esas potencialidades y cada día más profundiza en la manera en que los nutrientes modifican o interactúan con el cerebro humano. Para dominar ese ámbito, el sector demanda de profesionales con un dominio holístico sobre neuromoduladores y la comunicación química de los que ingerimos. Esta titulación examina todas esas aristas y ofrece una preparación de excelencia, enfocada en la empleabilidad inmediata de sus alumnos. Gracias a la puesta en marcha de una innovadora metodología de aprendizaje 100% online, los egresados de este programa se convertirán en grandes especialistas en patrones neurocognitivos y neurogastronomía.

“

*Con este programa docente, te especializarás en el análisis de cómo el cerebro crea una percepción sensorial sobre el gusto y aplicarás esas conclusiones en beneficio de tus diseños de nuevos sabores”*





La neurogastronomía se ha convertido en una innovadora ciencia que pretende explicar cómo los ingredientes, sabores, olores y colores pueden despertar determinadas sensaciones y hasta recuerdos en los comensales. La industria alimentaria busca de manera constante a expertos con un dominio holístico de los principales patrones neuocognitivos. Esos profesionales serán los encargados de llevar a la disciplina a un nuevo nivel de excelencia y condicionar de manera positiva la aceptación de un producto por parte de los consumidores.

Para la preparación académica de los futuros expertos de ese sector, TECH ha confeccionado esta titulación. El Curso Profesional dispone de un módulo con 6 temas de interés donde se ahonda acerca de la importancia de los neuromoduladores. Asimismo, evalúa el impacto de otros atributos de los sabores como el color y la textura de los alimentos. Al mismo tiempo, pone énfasis en la comunicación interactiva que se establece entre el cerebro humano y los olores.

El programa se basa en una innovadora metodología de aprendizaje 100% online que, con ayuda de estrategias didácticas como el *Relearning*, proporciona la asimilación inmediata de los contenidos más complejos. Para complementar este proceso, la capacitación también cuenta con múltiples recursos interactivos y materiales audiovisuales cuyo acceso no será restringido en ningún momento por horarios ni cronogramas preestablecidos.

# 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

La disciplina del diseño de alimentos evoluciona de forma constante gracias a la evolución tecnológica y las innovaciones científicas. Ante ese escenario, el sector reclama de manera constante profesionales actualizados con las últimas tendencias de aplicaciones y el manejo de herramientas complejas. Esta capacitación les ofrece todas esas destrezas, así como un análisis profundo sobre las implicaciones evolutivas de los alimentos para el ser humano. Con todas esas capacidades den la mano, los egresados de TECH se convertirán en cotizados especialistas dentro del panorama empresarial de la industria alimentaria.

“

*La fabricación de refrescos, caramelos y otros dulces depende en gran medida de expertos con conocimientos profundos sobre el diseño de sabores. ¡Gracias a TECH, 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 neuromoduladores
- ♦ Especialista en integración de sabores, colores y texturas de los alimentos
- ♦ Experto en patrones neurocognitivos del sabor
- ♦ Técnico de neurogastronomía
- ♦ Responsable de químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores
- ♦ Especialista en normativa y legislación en alimentos y saborizantes



# 04

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

Para el diseño y creación de sabores que repercutan con éxito en la industria de los alimentos, es esencial el dominio de complejas herramientas técnicas y habilidades prácticas. Los egresados de este programa serán grandes expertos en todas ellas, al punto de que podrán acceder de manera inmediata a ese competitivo exigente mercado laboral.

01

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

02

Comprender cómo se asocian los procesos neuronales que generan la capacitación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores

03

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

04

Aplicar a los procesos la química 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

La neurogastronomía es una de las competencias profesionales en la que más destacan los docentes de esta capacitación. Todos ellos han sido seleccionados por TECH debido a su amplia experiencia en la integración de sabores, colores y texturas de los alimentos. Ellos han tenido a su cargo la selección de temario y en él han incluido las principales implicaciones evolutivas de los productos que consumimos por vía oral. Al mismo tiempo, este equipo se afanará en que su guía personalizada provea a los alumnos de los conocimientos más solicitados del mercado laboral. De esa manera, los estudiantes accederán de inmediato a posiciones de empleo acordes con sus expectativas de crecimiento personal.



*Estos docentes han elegido un amplio número de materiales audiovisuales y recursos interactivos que te ayudarán a perfeccionar el manejo de herramientas prácticas idóneas para el diseño de 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

**Ing. 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

**Ing. 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**

- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones en DEIMAN
- ♦ Ingeniero Bioquímico
- ♦ 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. 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. 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. 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

**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

**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





**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 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

**Ing. Carrasco Reyes, María Luisa**

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

# 06

## Plan de formación

El presente temario de estudio se adentra en las respuestas neurológicas que el ser humano tiene ante los sabores y texturas de determinados alimentos. Para ello, dispone de un módulo, con 6 temas de interés, que reflejan la importancia de la neurogastronomía y los patrones neurocognitivos que generan algunos productos que habitualmente comen los humanos. Así mismo, indaga acerca de la relevancia del color y las texturas para resaltar el valor de un sabor diseñado para complementar un alimento.

“

*Esta titulación es 100% online e interactiva por lo que el acceso a sus contenidos solo dependerá de tus ganas de aprender y de que dispongas de un dispositivo conectado a Internet”*



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

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

“

*Al estudiar este programa no dependerás de horarios ni cronogramas educativos. Podrás autogestionar el ritmo de tus progresos de forma totalmente personalizada”*

# 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.

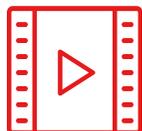
“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

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.



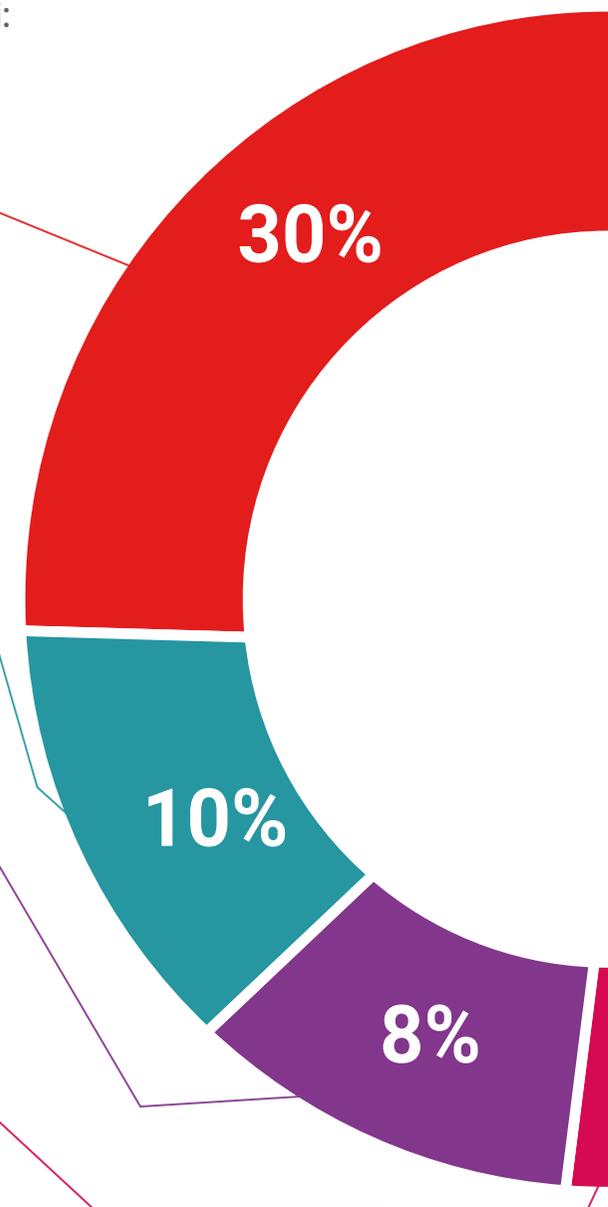
#### Prácticas de habilidades y competencias

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 Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos 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 Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos**

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**  
Exploración Básica de las  
Implicaciones Evolutivas  
de los Alimentos

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

# Curso Profesional

## Exploración Básica de las Implicaciones Evolutivas de los Alimentos

