

Especialización Profesional

Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía





tech formación
profesional

Especialización Profesional Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 850

Acceso web: www.tech-fp.com/hosteleria-turismo/especializacion-profesional/disenio-sabores-aplicado-gastronomia

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. 18

07

Metodología

pág. 20

08

Titulación

pág. 24

01

Presentación

Dentro de las características más importantes de la comida está el sabor, y de ello depende en gran medida el éxito que tenga el producto en el mercado. Para la gastronomía es un reto adaptarse a las nuevas tendencias y mercado competitivo donde se desenvuelve. Por eso, entender la importancia que tiene el diseño de sabores únicos, hará más o menos exitoso el escenario donde te desarrolles, de modo que esta capacitación te dota de los conocimientos más valiosos para tu evolución dentro de este mercado laboral. Al finalizar usarás técnicas típicas de aplicación de saborizantes en la cocina, disciplinas innovadoras como la cocina molecular o el empleo de neuromoduladores, entre otras cuestiones en las que profundizarás de mano de expertos en 6 meses de capacitación 100% online, pudiendo combinar los estudios con el resto de tus actividades cotidianas.

“

Gracias a esta capacitación desarrollarás las habilidades para diseñar combinación de sabores únicas con técnicas avanzadas como la cocina molecular”





Cuando se degusta un alimento se genera una experiencia donde intervienen los 5 sentidos. Su apariencia, su olor y su textura son algunas de las características más importantes, pero sin duda el sabor es lo que hace explorar memorias y nuevas experiencias en el comensal. De este modo, el sector de la gastronomía se reinventa constantemente para brindar vivencias satisfactorias y saludables. Por eso, esta capacitación se ha diseñado con el propósito de que aprendas las mejores técnicas para el uso adecuado de saborizantes en la cocina y nuevas técnicas de cocina molecular.

Es así como en al menos 6 meses podrás introducirte a la neurogastronomía, determinando la dosificación de saborizantes en la cocina y empleando los vehículos adecuados para dar sabores innovadores y comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos. Además, identificarás las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor, especialmente los sabores frutales y sus reacciones afectivas.

Finalmente, analizarás los atributos del color y las texturas para la apreciación del sabor, así como la comunicación de los olores y patrones neurocognitivos. Cuestiones fundamentales en las que ahondarás a lo largo de este temario de 6 módulos, desplegados en el campus virtual a través de la tecnología de estudio más completa.

“

Aprenderás las técnicas más especializadas para la creación de experiencias gastronómicas memorables”

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

Generar experiencias memorables a la hora de probar un alimento es un reto al que se enfrenta el chef a la hora de crear cada uno de sus platos. Diseñar ese sabor que impacte y genere recuerdos en el comensal es producto del conocimiento especializado. De eso se trata esta capacitación que, al finalizar el estudio, te permitirá evocar sucesos, eventos o información almacenada en la mente del consumidor y crear nuevas experiencias sensoriales que lo enganchen. Así, tendrás el éxito que deseas en un sector competitivo y en actual evolución.



Gracias a los conocimientos adquiridos podrás evocar sensaciones y recuerdos en el comensal a través de los sabores afectivos”



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

- ◆ Técnico en Diseño de Sabores
- ◆ Saborista
- ◆ Cocinero
- ◆ Especialista en ingeniería de alimentos
- ◆ Especialista en química de alimentos
- ◆ Especialista en biotecnología
- ◆ Técnico de laboratorio en empresas alimenticias
- ◆ Tecnólogo de aplicaciones
- ◆ Chef ejecutivo
- ◆ Panelista sensorial
- ◆ Catadores y baristas
- ◆ Personal de investigación y desarrollo
- ◆ Aplicadores de aditivos
- ◆ Personal técnico y comercial de la empresa de alimentos
- ◆ Quality manager orientado a la gastronomía



04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar la Especialización Profesional?

Al completar esta Especialización Profesional estarás habilitado para desempeñarte en el sector de la gastronomía con la creación de experiencias memorables a través de los sabores de los alimentos. Empleando los materiales, técnicas y conocimientos aprendidos en este espacio académico.

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 formación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores

03

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

04

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





05

Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina, conocer los complementos de sensaciones y sabores, así como los vehículos adecuados para sabores en la cocina

06

Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos

07

Resaltar notas de sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor

08

Identificar los procesos neuronales que son afectados a través de los sabores y aprender a manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través del diseño de sabores

05

Dirección del curso

Con el interés de brindar capacitaciones de alto valor académico, TECH se ha unido a grandes expertos. Profesionales con décadas de experiencia en el mundo de la industria alimentaria y gastronómica serán tu guía en este proceso de aprendizaje. Sus conocimientos y aportes han sido claves para el diseño del todo el contenido y te serán transmitidos con la más actualizada visión profesional.

“

Contarás con la orientación de un equipo docente de alto rango académico y profesional”





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. 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

- ◆ 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. 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. 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. 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 Alimentariaa



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

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. Carrasco Reyes Maria 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

- ♦ 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. 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

06

Plan de formación

Podrás capacitarte donde, como y cuando quieras, gracias al sistema de estudio y metodología *Relearning* implementada por TECH. Serán 6 meses de aprendizaje de la mano de especialistas, con un contenido diseñado para tu fácil comprensión. Accederás las 24 horas del día al material de estudio desplegado en distintos medios y recursos digitales interactivos: videos resúmenes, casos de estudio ejemplarizantes, *testing* y *retesting*, lecturas complementarias, audios e imágenes, etc. Así obtendrás una nueva titulación que te abrirá las puertas de nuevas oportunidades laborales.

“

Expande tu talento en el sector de la gastronomía, con este programa especializado en diseño de sabores. Al ser 100% online podrás elegir el mejor momento para capacitarte”



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

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

Módulo 2. Los aceites

- 2.1. Los aceites esenciales
- 2.2. Rectificación de aceites esenciales procesados
- 2.3. Extractos y tintes líquidos
- 2.4. Extractos sólidos
- 2.5. Exudados
- 2.6. Concretos
- 2.7. Absolutos
- 2.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 3. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- 3.1. Los saborizantes en la cocina
- 3.2. Preparación de los alimentos
- 3.3. Técnicas tópicas de aplicación de saborizantes en la cocina
- 3.4. Matriz del alimento
- 3.5. Condimentos y sazoadores

Módulo 4. Cocina molecular

- 4.1. Introducción a la cocina molecular
- 4.2. Técnicas: Esferificación directa
- 4.3. Técnicas: Esferificación indirecta
- 4.4. Técnicas: Espumas
- 4.5. Técnicas: Nitrógeno líquido
- 4.6. Técnicas: Gelificaciones
- 4.7. Recetas

Módulo 5. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

- 5.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores
- 5.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
- 5.3. Bloqueadores de ácido
- 5.4. Bloqueadores de omegas
- 5.5. Bloqueadores de soya
- 5.6. Realzadores de notas dulces y saladas

Módulo 6. Sabores afectivos

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

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 Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía 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 Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía**

Modalidad: **Online**

Horas: **850**





Especialización Profesional Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 850

Especialización Profesional

Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía