

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/sanidad/curso-profesional/bioquimica-sabores

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Salidas profesionales

pág. 6

03

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

pág. 8

04

Dirección del curso

pág. 10

05

Plan de formación

pág. 16

06

Metodología

pág. 18

07

Titulación

pág. 22

01

Presentación

Para la creación de nuevos sabores las empresas deben contar con profesionales capacitados y con amplios conocimientos en la utilización de productos químicos como aceites derivados de materia prima. Por tanto, actualmente este sector demanda de profesionales y talento humano con conocimientos como los que se exponen en este programa. Así, esta titulación otorgará los conocimientos más actualizados y rigurosos de la bioquímica y su implementación en el proceso creativo de nuevos sabores. Todo este conglomerado informativo estará disponible para el alumnado en el campus virtual, al que podrá acceder desde cualquier dispositivo con conexión a internet. A esto se suma la metodología *Relearning*, ofreciendo un aprendizaje más dinámico y alejado del modelo convencional de memorización forzada.

“

Descubre la repercusión que tienen los bioquímicos en los sentidos del gusto y el olfato, gracias a esta capacitación virtual”





Para ofrecer al público en general productos nutritivos y con altos estándares de satisfacción y calidad se ha de recurrir a los componentes químicos, muchos de ellos extraídos de esencias naturales como aceites y productos vegetales. Así, las empresas del sector buscan contratar a profesionales con estos conocimientos, que sepan a su vez sobre la estructura química de cada componente, de manera que resulte más fácil utilizar cada uno de ellos en la creación de sabores.

Este Curso Profesional se centra en esos aspectos, y te ofrece los contenidos más vanguardistas de la Bioquímica, de modo que al completar el programa puedas acceder a los mejores puestos de trabajo en este sector. Esta titulación ha sido diseñada en función de los requerimientos actuales, por lo que su contenido resultará ser altamente informativo.

Además, cabe destacar que esta titulación se desarrolla en un cómodo formato 100% online, por lo que podrás organizar tus horarios y decidir en qué tiempos desarrollar las actividades propuestas. Otra de las ventajas de este programa es que no tendrás que asistir a clases presenciales o sesiones conjuntas, ya que su modelo de aprendizaje es individualizado.

“

Todos los conocimientos que aquí adquirirás tienen una rápida aplicabilidad en el campo laboral. ¿Qué esperas para matricularte y acceder a mejores oportunidades?”

02

Salidas profesionales

Con el fin de ofrecer alimentos de calidad y con valores nutritivos, las empresas del sector buscan contratar a profesionales con amplios conocimientos en la utilización de químicos naturales para la producción de alimentos y nuevos sabores. Por tanto, este programa se convierte en una oportunidad de crecimiento para todos aquellos que quieran incursionar en este campo laboral.

“

Este Curso Profesional es la oportunidad que estabas esperando para incursionar en el sector alimenticio”



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
- ◆ Comercial de suministros para la industria de los alimentos
- ◆ Operador de máquinas para producción de alimentos



03

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

Cuando hayas completado este Curso Profesional te será más fácil identificar los químicos utilizados para la creación de alimentos. Asimismo, desarrollarás amplias habilidades en la utilización de aceites, conociendo su origen y su aplicabilidad al proceso creativo de nuevos sabores.

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





“

Desarrolla esta titulación desde la comodidad de tu casa, sin tener que asistir a clases presenciales o trasladarte hasta un centro”

04

Dirección del curso

TECH se caracteriza por ofrecer en cada uno sus programas conocimientos rigurosos y actualizados, presentados a su vez por expertos y especialistas del campo. Es por ello que, siguiendo con sus principios académicos, ha seleccionado para esta titulación a un versado grupo de nutricionistas y profesionales químicos. De manera que con su contribución aprenderás sobre el proceso químico e implementación de sabores en productos comestibles.



TECH ha seleccionado a los mejores profesionales en un mismo programa para que te proporcionen la información más actualizada y rigurosa del campo 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

Ing. 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 alimentos en ETADAR
- ♦ Técnico de Laboratorio para el desarrollo de alimentos
- ♦ Asistente habitual en seminarios y talleres sobre desarrollo de alimentos

D. García Zepeda, Rafael

- ♦ Gerente Legislación y Normas. 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

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos por la Universidad Nacional Autónoma de México
- ♦ Coordinadora de aplicaciones en DEIMA
- ♦ Autora de publicaciones sobre los químicos

Dña. Santiago, Miriam

- ♦ Saborista
- ♦ 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. Peña García, Maribel

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

D. Oviedo García, Miguel

- ♦ Coordinador de Escalamiento en DEIMAN, Ciudad de México
- ♦ Técnico en Laboratorio Clínico

Dña. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ 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 Físico-Matemáticas
- ♦ Licenciada en Ingeniería Alimentaria



Dña. Orozco López, Déborah María

- ♦ Sr. Creavite Designer en ProducePay
- ♦ Diseñadora Gráfica en Ozco Design
- ♦ Analista de Marketing en Etadar
- ♦ Diseñadora Gráfica en Instituto Mexicano del Seguro Social
- ♦ Diseñadora Gráfica en Trista
- ♦ Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica en 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

- ♦ Chef ejecutivo en Hyatt Ziva Los Cabos (México)
- ♦ Chef ejecutivo en Hotel Azul Sensatori By Karisma (México)
- ♦ Chef ejecutivo en 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



TECH ha seleccionado cuidadosamente al equipo docente de este programa para que puedas aprender de los mejores especialistas de la actualidad”

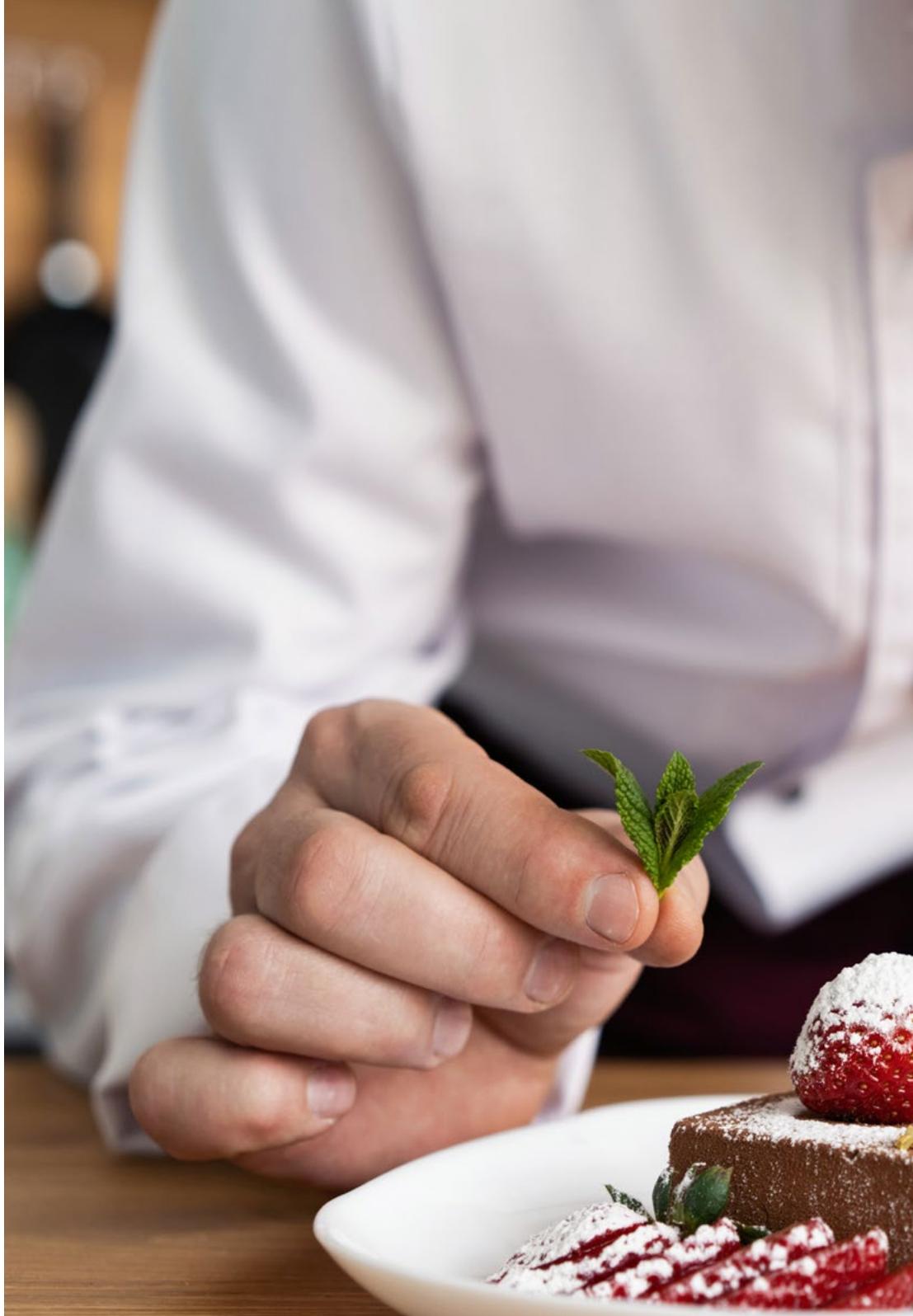
05

Plan de formación

TECH ha diseñado el temario de este programa en función de los requerimientos actuales del campo laboral. Dentro, el alumno hallará información fundamentada sobre los químicos más efectivos y de mayor utilidad para la producción de alimentos. Asimismo, profundizará en aspectos como las relaciones de los sentidos con estos productos, el uso de los aceites y su proveniencia. Todo ello presentado en un cómodo formato 100% online, colmado de recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios basados en casos reales y de simulación.

“

Tendrás acceso de las 24 horas del día al campus virtual para revisar y desarrollar el material de estudio”



Módulo 1. Bioquímica

- 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

“

A su innovadora metodología online y a su prestigioso cuadro docente se suman los contenidos más completos y rigurosos de la Bioquímica”

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 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.



07

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

