

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/sanidad/curso-profesional/exploracion-basica-implicaciones-evolutivas-alimentos

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

En los últimos años se ha demostrado que la comida no solo influye en el crecimiento y desarrollo del ser humano, sino que, además contribuye al estado anímico. El chocolate, por ejemplo, contiene neurotransmisores que además de brindar energía, suman felicidad debido a sus compuestos químicos propios del cacao. Así, este programa expone a través de su contenido las diferentes sensaciones e implicaciones que tienen los alimentos al interior del cuerpo humano. Este contenido informativo será presentado a través de recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios prácticos basados en casos reales y de simulación. Por lo que el alumno aprenderá a través de la metodología *Relearning* y estará capacitado para incursionar en este sector en auge, siendo la industria alimenticia una de las más grandes a nivel mundial.

“

Los conocimientos aquí desarrollados tienen una rápida aplicabilidad al campo laboral. No dejes pasar esta oportunidad y matricúlate ya”





Para la creación de un nuevo producto comestible es necesario primeramente realizar un estudio en la población general que permita identificar su grado de aceptación y sensación a la hora del consumo. Por tanto, las empresas del sector alimenticio están en busca de profesionales capacitados y con amplios conocimientos sobre los avances evolutivos de los alimentos.

Es por ello que TECH ha creado esta titulación con el fin de proporcionar al alumnado información rigurosa sobre la neurogastronomía, los neuromoduladores, los patrones neurocognitivos que producen los olores y el sentido del gusto y las texturas más demandadas por el cliente. Así, a lo largo de 6 semanas el estudiante se habrá convertido en todo un especialista de las implicaciones evolutivas alimenticias y su relación directa en el cuerpo humano.

Este Curso Profesional se desarrollará de forma totalmente online, lo que te permitirá organizar tu carga lectiva, definiendo los horarios de estudio y compaginando tu rutina diaria. Además, una de las ventajas es que no necesitarás acudir a un centro presencial y solo necesitarás de un dispositivo con conexión a internet.

“

Capacítate en un sector como la Neurogastronomía, gracias a este programa y su innovadora metodología Relearning”

02

Salidas profesionales

El consumo de un producto alimenticio es causado por el apetito o por la sensación producida al consumidor a la hora de ingerirlo. Es por ello que grandes empresas del sector buscan crear nuevos productos enfocados a las necesidades cognitivas y sensaciones producidas en el cuerpo humano. Así, existe actualmente una demanda de profesionales en esta área.



Esta capacitación te presentará casos reales y de simulación para hacer de tu experiencia un proceso de aprendizaje inmersivo”





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 podrás llevar a cabo el estudio de los neuromoduladores, comprendiendo cada uno de los efectos producidos por un alimento y de paso, su aceptación dentro del público general. Así, desarrollarás amplias aptitudes para entender el sistema cognitivo a través de los alimentos.

01

Definir y Clasificar los sabores

02

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

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

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

08

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

04

Dirección del curso

Para garantizar una capacitación rigurosa y de alto valor académico, TECH ha reunido a un cuadro docente en activo y con varios años de experiencia en este campo profesional. Se trata de expertos y especialistas alimenticios que han vertido en el material de estudio todos sus conocimientos. De modo que al interior de esta titulación encontrarás material exclusivo y enfocado a la exploración básica y desarrollo de sabores.



Conviértete en un experto de los Neuromoduladores con la información proporcionada por los mejores profesionales del campo”





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

Con el fin de ofrecer un programa académico y actualizado a los requerimientos del campo laboral, TECH ha diseñado el temario de este Curso Profesional junto con su equipo de expertos. Así, el alumno encontrará información rigurosa y vanguardista sobre las exploraciones básicas y las implicaciones evolutivas de los alimentos. Todo esto presentado a través de recursos audiovisuales, ejercicios prácticos y lecturas complementarias.

“

Esta titulación 100% online te garantiza un proceso de aprendizaje cómodo, ajustado a tus horarios y necesidades”





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

“

El contenido académico de este programa ha sido diseñado con la tecnología más innovadora, de manera que encontrarás en el campus virtual recursos audiovisuales de gran impacto”

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 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**



futuro
salud 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