

Curso Profesional

Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina





tech formación
profesional

Curso Profesional Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 4 semanas

Horas: 100

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/introduccion-uso-saborizantes-cocina

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

Para ofrecer al consumidor una experiencia gastronómica de mayor calidad, los cocineros y restaurantes utilizan productos que potencien el sabor de la comida. Para saber cuáles son los más apropiados es necesario conocer los diferentes tipos que existen, la preparación de los alimentos y las técnicas típicas de la implementación de condimentos. Así, el sector necesita cada vez más de profesionales capacitados y expertos en el uso de saborizantes naturales y compuestos, a fin de ofrecer al comensal un plato de alta cocina y que resulte en una experiencia gratificante. Por ello, TECH ha creado esta titulación 100% online con el fin de otorgar al alumnado toda la información referente al uso de sazónadores para la comida. Todo ello a través de un plan de estudios colmado de recursos audiovisuales, lecturas complementarias y ejercicios basados en casos reales.

“

Gracias a su metodología 100% online, podrás compaginar tu rutina diaria con la adquisición de nuevos conocimientos”





La cocina es una de las labores que con el paso de los años más ha cambiado en cuanto a su modo de operancia, de hecho, cada vez es más necesario el uso de condimentos y saborizantes. Así, este sector se ha convertido en uno de los de mayor demanda laboral, necesitando de profesionales y personas capacitadas que sepan potenciar los diversos alimentos que existen mediante el uso de productos como la sal, el ajo, entre otros.

Ante esto TECH ha diseñado el siguiente Curso Profesional donde expone los conocimientos más relevantes sobre el uso de saborizantes en la cocina. La realización de este programa permitirá al alumnado capacitarse de forma correcta, así, una vez se titule será capaz de aplicar lo aprendido al campo laboral, accediendo a mejores oportunidades de trabajo.

El contenido de este programa estará alojado en el campus virtual, al que podrás acceder una vez te hayas matriculado. Asimismo, podrás desarrollar los ejercicios propuestos en tus horarios de preferencia, disponiendo de tu tiempo y compaginando tus labores diarias. Además, el temario contiene recursos audiovisuales de gran impacto, lecturas complementarias y ejercicios prácticos basados en la metodología de aprendizaje *Relearning*.



Aquí encontrarás el desarrollo de casos prácticos y de simulación, garantizando un aprendizaje experiencial y de reiteración”

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

El aumento de restaurantes en los últimos años ha creado una amplia variedad de ofertas gastronómicas. No obstante, los de mayor repercusión y éxito son aquellos que utilizan potenciadores en sus comidas, ofreciendo al público en general sabores más fuertes y de mayor placer al sentido del gusto. Así, los profesionales con este conocimiento tienen diversas oportunidades laborales, ya que es un sector en auge y constante crecimiento.



Da un valor agregado a tu Curriculum Vitae y convierte este programa en tu mejor oportunidad profesional”



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

- ◆ Especialista de alimentos
- ◆ Creador de sabores
- ◆ Técnico en sabores naturales
- ◆ Técnico en sabores artificiales
- ◆ Consultor alimenticio
- ◆ Dietista
- ◆ Nutricionista
- ◆ Crítico gastronómico



04

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

Cuando hayas completado este Curso Profesional habrás conocido todos los saborizantes naturales y compuestos que existen, de manera que te será sencillo aplicarlos a diversos productos, potenciando su sabor y jugosidad.

01

Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina

02

Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina

03

Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina

04

Conocer los sabores predominantes y de mayor demanda para la gastronomía





05

Desarrollar nuevos sabores enfocados a las últimas tendencias de la cocina

06

Implementar tendencias y sabores diferentes de todas las partes del mundo

07

Utilizar potenciadores como la sal, pimienta, entre otros para resaltar el sabor

08

Implementar guarniciones que acompañen a sabores fuertes para disminuir su potencialidad

05

Dirección del curso

El cuadro docente de este Curso Profesional ha sido seleccionado por TECH bajo un riguroso y selectivo proceso. Se trata de expertos y especialistas del sector alimenticio, quienes han vertido en el plan de estudios todos sus conocimientos en el uso e implementación de saborizantes dentro de la cocina. De este modo, voces autorizadas serán las encargadas de presentarte cada uno de los temas expuestos en el temario.



Los mejores profesionales del campo han vertido en esta titulación todos sus conocimientos y años de experiencia”



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”

06

Plan de formación

El plan de estudios de este programa ha sido diseñado por TECH con el fin de proporcionar al alumnado los conocimientos más actualizados y relevantes de la aplicación de los sabores dentro de la industria gastronómica. Dentro, encontrará información rigurosa sobre la preparación de los alimentos, el uso de condimentos, sazónadores, y los sabores que actualmente dominan la escena. Todos estos conocimientos estarán alojados en el campus virtual, disponible durante las 24 horas del día.



Los conocimientos proporcionados en este programa tienen aplicabilidad inmediata en el campo laboral"





Módulo 1. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- 1.1. Los saborizantes en la cocina
- 1.2. Preparación de los alimentos
- 1.3. Técnicas típicas de aplicación de saborizantes en la cocina
- 1.4. Matriz del alimento
- 1.5. Condimentos y sazónadores

“

Matricúlate ahora y comienza una experiencia académica que, sin duda, marcará un antes y un después en tu carrera profesional”

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 Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina 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 Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina**

Modalidad: **Online**

Horas: **100**



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 Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 4 semanas

Horas: 100

Curso Profesional

Introducción al Uso de Saborizantes en la Cocina

