

Curso Profesional

Metodología para la Creación de Sabores



tech formación
profesional

Curso Profesional Metodología para la Creación de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/sanidad/curso-profesional/metodologia-creacion-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 un nuevo sabor es necesario establecer una metodología de trabajo organizada, que permita desarrollar paso a paso los procesos de olfacción, clasificación y diferenciación, de manera que resulte más sencillo seleccionar los componentes de lo que se quiere crear. Así, la industria alimenticia busca tener dentro de sus filas a profesionales capacitados y con amplios conocimientos en esta área. Es por ello que, para contribuir a esta demanda, TECH ha desarrollado la siguiente titulación. Esta será presentada a través de un novedoso formato 100% online, acompañado de recursos audiovisuales de gran impacto, lecturas complementarias y ejercicios basados en casos reales.

“

Este formato 100% online se adecua a tus horarios y rutina diaria, por lo que tú decides cuándo estudiar”





Para tener resultados sorprendentes en todos los campos del conocimiento es necesario primeramente establecer una metodología que permita avanzar de manera correcta. Así, para el proceso de creación de un nuevo sabor, es necesario realizar pruebas de ensayo y error, que permitan desde la experimentación tener una idea clara de lo que se quiere lograr.

Es por ello que TECH ha creado la siguiente titulación con el fin de otorgar al alumnado todas las herramientas académicas necesarias para la creación de una metodología efectiva y con altos estándares de éxito. De esta manera el estudiante será capaz de desarrollar una ruta de acción más efectiva donde implemente los procesos de categorización, selección y olfacción para definir los principales componentes de su creación.

Así, este Curso Profesional se centra en ese aspecto, y te ofrece los contenidos más novedosos. Todo ello presentado en un formato online, sin horarios preestablecidos y con recursos audiovisuales de gran impacto. Podrás cursar esta titulación desde cualquier dispositivo, por lo que no se requerirá de tu presencia en ningún centro de enseñanza.

“

TECH te presentará ejercicios de casos reales y de simulación, lo que te llevará a obtener una experiencia más inmersiva”

02

Salidas profesionales

Uno de los procesos más importantes a la hora de diseñar un nuevo sabor, es la creación de una metodología efectiva que permita mediante la prueba y error definir los componentes finales y elementos a utilizar. Así, los profesionales con estas capacidades son ampliamente demandados por la industria.

“

Conviértete en un especialista de la interpretación de cromatografías para la creación de nuevos sabores”



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 encontrar la metodología a utilizar para la creación de un nuevo sabor dentro de la industria alimenticia. También, habrás desarrollado habilidades para la creación de procesos evaluativos y filtros de materiales.

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

Revisar y unificar los conceptos aprendidos para la creación de sabores y aromas emocionales y exitosos

06

Determinar el uso de las cromatografías para generar sabores

07

Obtener nuevas herramientas que le permitirán potenciar sus habilidades de creatividad e innovación

08

Aplicar las técnicas de máxima innovación en el Diseño de Sabores

04

Dirección del curso

Con el fin de ofrecer al alumno la máxima calidad educativa, TECH ha seleccionado para este programa el mejor cuadro docente en activo. Se trata de expertos y especialistas con amplios conocimientos en los procesos creativos y metodológicos de la creación de sabores. Estos profesionales han vertido todo su conocimiento en el material de estudio, de forma que el alumno accederá a un temario exclusivo y enfocado a las necesidades del campo actual.

“

Aquí encontrarás el resultado de varios años de trabajo, presentado por voces autorizadas 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 Curso Profesional junto con su equipo de expertos con el fin de proporcionar al alumnado los conocimientos más demandados por el sector alimenticio. Dentro, el alumno ahondará en aspectos como la olfacción, la clasificación y la diferenciación entre sabor y olor, de manera que le sea más fácil experimentar de manera correcta para la posterior creación de nuevos sabores. Todo ello en un cómodo formato 100% online y con la posibilidad de ser descargado en cualquier dispositivo móvil.

“

Este programa será el primer paso para el inicio de tu carrera profesional y la posterior consecución de mejoras laborales”





Módulo 1. Creación y metodología

- 1.1. Olfación, clasificación y diferenciación de olor y sabor
- 1.2. Memorización de olor y sabor
- 1.3. Creación y metodología básica en el desarrollo de sabores
- 1.4. Diseño experimental en el desarrollo de sabores
- 1.5. Interpretación de cromatografías y uso en la creación de sabores

“

Desarrolla esta titulación desde la comodidad de tu casa, sin tener que asistir a clases presenciales o centros de enseñanza”

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 Metodología para la Creación de 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 Metodología para la Creación de Sabores**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**





Curso Profesional
Metodología para la Creación
de Sabores

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional

Metodología para la Creación de Sabores

