

Diplomado

Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores





Diplomado

Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/fundamentos-tecnicas-creacion-sabores



Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 16

05

Metodología de estudio

pág. 20

06

Titulación

pág. 30

01 Presentación

En un mercado lleno de expectativas, ofrecer nuevos sabores es un paso hacia el éxito. Este programa te ofrece, en tan solo unas semanas, la capacitación necesaria para comenzar a introducirte en esta interesante área de especialización.





Entra en el apasionante mundo de la creación de sabores en apenas cuatro semanas, aprendiendo los fundamentos básicos en esta área de imparable crecimiento”

El Diplomado de Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores se presenta como una acción pedagógica que favorece la conexión, el aprendizaje, la participación y la construcción del conocimiento. Un programa que pretende, no sólo ofrecerte conocimientos específicos, sino crear profesionales capaces, innovadores y revolucionarios en su sector.

El estudiante emprenderá con TECH un itinerario educativo, con una orientación eminentemente práctica, activa y participativa. Trabajará de forma intensiva pero flexible, completa y concreta. El estudiante contará con el seguimiento personal de un mentor, que lo acompañará en su capacitación a lo largo del programa.

Este acompañamiento se hará efectivo a través de un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido: mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia.

Además, el estudiante podrá compartir con otros estudiantes y profesionales de este ramo a través de los diferentes sistemas que TECH proporciona en el programa y del *networking* que se incorpora al programa.



El mercado actual de la alimentación necesita profesionales cualificados en la investigación de los nuevos sabores. No te quedes fuera"

Este **Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- Última tecnología en software de enseñanza online
- Sistema de aprendizaje visual, apoyado en contenidos gráficos y esquemáticos de fácil asimilación y comprensión
- Desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en activo
- Sistemas de vídeo interactivo de última generación
- Enseñanza apoyada en la telepráctica
- Sistemas de actualización y reciclaje permanente
- Aprendizaje autorregulable: total compatibilidad con otras ocupaciones
- Ejercicios prácticos de autoevaluación y constatación de aprendizaje
- Grupos de apoyo y sinergias educativas: preguntas al experto, foros de discusión y conocimiento
- Comunicación con el docente y trabajos de reflexión individual
- Disponibilidad de los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet
- Bancos de documentación complementaria disponible permanentemente, incluso después del curso

“

*Un Diplomado elemental,
imprescindible para mantenerte
en la vanguardia de las exigencias
actuales del mercado de la
alimentación y la gastronomía"*

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales de referencia, que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo. Además, participan en su diseño y elaboración, personas de reconocido prestigio que completan el programa de un modo interdisciplinar. Profesores con vocación que te darán el impulso necesario para crecer.

Gracias a su contenido multimedia elaborado con la última tecnología educativa, te sumergirás en un aprendizaje situado y contextual. Es decir, un entorno simulado que proporcionará un aprendizaje inmersivo, programado para entrenarse ante situaciones reales.

Un aprendizaje que deberás integrar en el trabajo en equipo, aprendiendo a investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones. De esta manera, trabajamos contigo en el desarrollo del resto de competencias personales y profesionales, imprescindibles para el éxito personal y profesional.

*Para que finalices tu capacitación
conectado con el mundo profesional.
Listo para empezar tu proyecto.*

*La oxigenación hiperbárica está
resurgiendo en el campo de la
medicina, lo que supone nuevas
mejoras para la sanidad.*



02 Objetivos

TECH Universidad tiene como objetivo capacitar profesionales altamente cualificados para el mundo laboral. Un objetivo que se complementa, además, de manera global, con el impulso de un desarrollo humano que sienta las bases de una sociedad mejor. Este objetivo se materializa en conseguir ayudar a los profesionales a acceder a un nivel de competencia y control mucho mayor, una meta que el estudiante podrá alcanzar con este programa de modalidad 100% virtual.





“

Nuestro objetivo es el tuyo: conseguir proporcionarte el mejor Diplomado online de Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores del mercado docente. Un programa único en su especie, que te impulsará hasta la vanguardia en tu sector”



Objetivos generales

- Definir y Clasificar los sabores
- Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial
- Identificar los procesos neuronales que son afectados a través de los sabores
- Aplicar a los procesos la química de los sabores
- Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos
- Llevar a cabo el proceso de Diseño de Sabores en diferentes entornos
- Aplicar las técnicas de máxima innovación en el Diseño de Sabores
- Revolucionar la gastronomía a través de la química y otras técnicas
- Comprender cómo llevar a cabo diversas técnicas en el Diseño de Sabores





Objetivos específicas

- ♦ Desarrollar y aplicar un sabor, viviendo la experiencia y desarrollo cronológico del proceso creativo
- ♦ Aterrizar y evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual, a través de ensayos y ejercicios. Sección: el sabor en la gastronomía

“

Entra en una de las áreas más creativas y apasionantes del mundo de la gastronomía y la alimentación”

03

Dirección del curso

Dentro del concepto de calidad total de nuestro Diplomado, tenemos el orgullo de poner a tu disposición un cuadro docente de altísimo nivel, escogido por su contrastada experiencia en el ámbito educativo. Profesionales de diferentes áreas y competencias que componen un elenco multidisciplinar completo. Una oportunidad única de aprender de los mejores.



“

Un impresionante cuadro docente, capacitado por profesionales de diferentes áreas de competencia, serán tus profesores y profesoras durante tu capacitación: una ocasión única que no te puedes perder”

Dirección



D. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Gerente Técnico (Saborista Senior) de ETADAR. Laboratorio de Diseño de Sabores de la compañía multinacional DEIMAN
- ♦ Cuenta con 40 años de experiencia en la industria de alimentos mexicana, holandesa y estadounidense. Dentro de su trayectoria ha creado y desarrollado sabores para segmentos de lácteos, panificación, confitería, bebidas y savory
- ♦ Es reconocido como Saborista Senior desde 1985. Es Ingeniero superior y Maestro en Bioquímica por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. México
- ♦ Durante su carrera ha impartido multitud de conferencias orientadas a la “Creación y aplicación de sabores en la industria alimentaria” en la Universidad de Durango, “Top notes creation in citrus flavors” en el Frutech Citrus Symposium, “Creación de sabores” en la Ciudad de México o “Native Flavors” en el Food Technology Summit & Expo 2015, entre otras
- ♦ Actualmente dirige este programa de formación dirigido a actualizar los conocimientos de los saboristas senior, preparar a los saboristas en formación y dotar a los empresarios y chefs de la hostelería y la restauración de una herramienta para poder romper los esquemas y seguir transformando el concepto de cocina y de sabor tal y como lo conocemos

Profesores

D. Coranguez Reyes Gabriel

- ♦ Ingeniero en Alimentos
- ♦ Saborista en desarrollo
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

Dña. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Maestría en Calidad y Estadística Aplicada
- ♦ Tecnólogo en Aplicaciones ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Técnico de Laboratorio
- ♦ Auxiliar en Desarrollo
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

D. García Zepeda, Rafael

- ♦ Ingeniero Bioquímico Industrial
- ♦ Especialización en Biotecnología
- ♦ Gerente Legislación y Normas
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

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
- ♦ Dirección del curso | 21

Dña. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Coordinador de aplicaciones y librería
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad 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

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

D. Oviedo García, Miguel

- ♦ Técnico Laboratorista Clínico
- ♦ Coordinador de Escalamiento
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

D. Miriam Santiago Nicolás

- ♦ Saborista en Desarrollo
- ♦ Tecnólogo en Aplicaciones en Aceites y Sabores
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Licenciada en Química de Alimentos
- ♦ Coordinadora de Evaluación Sensorial
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ♦ Ingeniera en Alimentos
- ♦ Tecnóloga de Aplicaciones
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Auxiliar en Desarrollo
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Licenciada en Ciencias de la Comunicación
- ♦ Especialista en Comunicación Publicitaria y Análisis de Consumidor
- ♦ Gerente de Mercadotecnia
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Orozco López, Déborah María

- ♦ Licenciatura en Diseño de la Comunicación Gráfica
- ♦ Analista de Mercadotecnia División Industrial
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

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
- ♦ Maestro en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- ♦ Profesor de la Universidad Claustro de Sor Clara
- ♦ Ciudad de México

D. Chef Orozco, Carlos

- ♦ Diplomado en Gastronomía
- ♦ Universidad Iberoamericana Leon Gto
- ♦ Chef Ejecutivo en Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, México

04

Estructura y contenido

Un programa a la medida que se imparte en formato 100% *online*, para que elija el momento y lugar que mejor se adapte a su disponibilidad, horarios e intereses.

A lo largo de dos meses recorrerás un temario completo y bien estructurado que permitirá conocer todos y cada uno de los aspectos imprescindibles para el trabajo de saborista. Una experiencia estimulante que sembrará las bases para tu éxito como diseñador de aromas y sabores.



“

Un completo temario que te llevará a lo largo de las propuestas de aprendizaje más estimulantes y creativas”

Módulo 1. Fundamentos y técnicas

- 1.1. Técnicas básicas en el análisis instrumental de sabores
- 1.2. Notas básicas del sabor
- 1.3. Evaluación sensorial del sabor
- 1.4. Metodología en la descripción de sabores
- 1.5. Aplicación de los sabores creados en diferentes productos terminados
- 1.6. Aceptabilidad y/o preferencias del consumidor



“Este Diplomado 100% online te permitirá compaginar tus estudios con tu labor profesional a la vez que aumentas tus conocimientos en este ámbito”

05

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado **Neurocognitive context-dependent e-learning** que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.



Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



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.



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.



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.

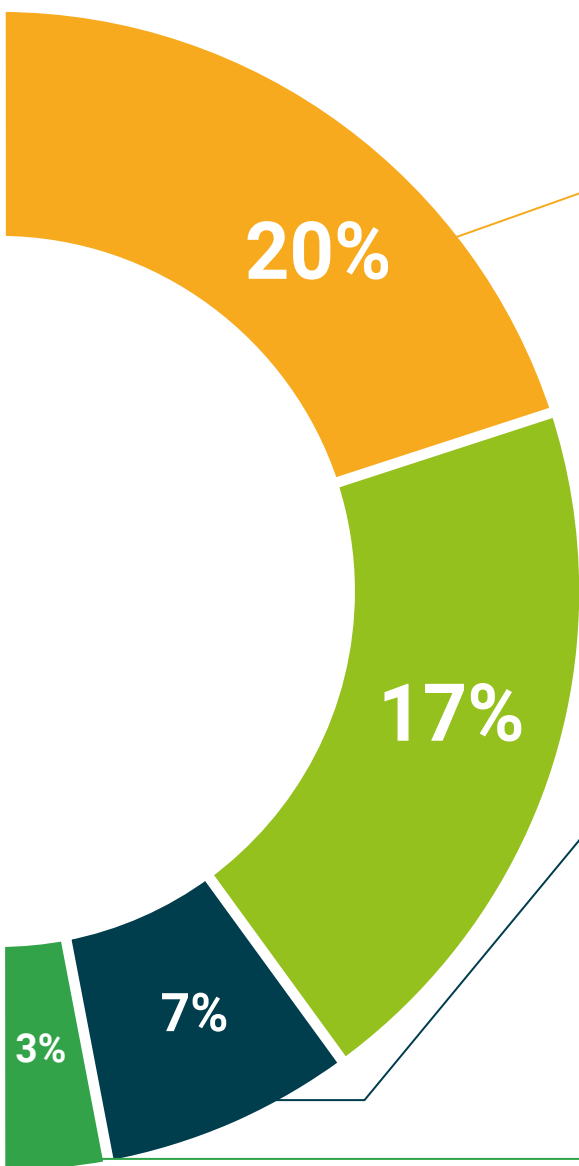
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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.



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.



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.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



06 Titulación

El Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores te garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

Supera con éxito esta capacitación y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en el Diplomado, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Diplomado en Fundamentos y Técnicas en la Creación de Sabores**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **6 semanas**





Diplomado

Fundamentos y Técnicas
en la Creación de Sabores

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

Fundamentos y Técnicas
en la Creación de Sabores