

Diplomado

Químicos Aromáticos y Vehículos





Diplomado Químicos Aromáticos y Vehículos

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtute.com/nutricion/cursos-universitario/quimicos-aromaticos-vehiculos

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del Curso

pág. 12

04

Estructura y contenido

pág. 18

05

Metodología

pág. 22

06

Titulación

pág. 30

01

Presentación

Trabajar en las áreas relacionadas con alimentación y la gastronomía requiere del profesional, una formación constante. Este Diplomado de químicos aromáticos y vehículos te ofrece una interesante aproximación a una de las partes más específicas de esta área.

Con una formación específica y concreta podrás conseguir las competencias necesarias para incluir estas nuevos procedimientos en tu trabajo y en tu CV.





“

Incorpora a tu capacitación los conocimientos imprescindibles para trabajar con los químicos aromáticos y los vehículos más importantes, en el área del diseño de sabores”

El Diplomado de químicos aromáticos y vehículos se presenta como una acción formativa 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.

Emprenderás con nosotros un itinerario formativo, con una orientación eminentemente práctica, activa y participativa. Trabajarás de forma intensiva pero flexible, completa pero concreta.

Contarás con el seguimiento personal de un mentor, que te acompañará en tu formación 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, podrás compartir con otros estudiantes y profesionales de este ramo a través de los diferentes sistemas que te proporcionamos en el Diplomado y del networking que incorporamos al Diplomado.

Este **Diplomado en Químicos Aromáticos y Vehículos** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- Última tecnología en software de enseñanza online
- Sistema docente intensamente 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 Diplomado



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

“

El aspecto más destacado en nuestra fórmula educativa es la posibilidad de aprender de manera práctica, incluso en el aprendizaje remoto: un reto que hemos conseguido y que proporciona a nuestro alumnado los mejores resultados”

Nuestro personal docente está integrado por profesionales en activo. De esta manera nos aseguramos de ofrecerte el objetivo de actualización formativa que pretendemos. Un cuadro multidisciplinar de profesores formados y experimentados en diferentes entornos, que desarrollarán los conocimientos teóricos, de manera eficiente, pero, sobre todo, pondrán al servicio del Curso académico los conocimientos prácticos derivados de su propia experiencia: una de las cualidades diferenciales de este Diplomado.

Este dominio de la materia se complementa con la eficacia del diseño metodológico de este Diplomado. Elaborado por un equipo multidisciplinario de expertos en e-learning, integra los últimos avances en tecnología educativa. De esta manera, podrás estudiar con un elenco de herramientas multimedia cómodas y versátiles, que te darán la operatividad que necesitas en tu formación.

El diseño de este programa está basado en el Aprendizaje Basado en Problemas: un planteamiento que concibe el aprendizaje como un proceso eminentemente práctico. Para conseguirlo de forma remota, usaremos la telepráctica: con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo, y el learning from an expert podrás adquirir los conocimientos como si estuvieses enfrentándote al supuesto que estás aprendiendo en ese momento. Un concepto que te permitirá integrar y fijar el aprendizaje de una manera más realista y permanente.

Un programa elemental, imprescindible para mantenerte en la vanguardia de las exigencias actuales del mercado de la alimentación y la gastronomía.

La observación del experto, en el ejercicio de la tarea, pone en marcha mecanismos cerebrales similares a los que se activan mediante la realización de la misma actividad: ese es el principio de la elevada eficacia de nuestro “learning from an expert”.



02 Objetivos

Tech Universidad tiene como objetivo formar 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, en tan sólo seis meses, podrás dar por adquirida, con un Diplomado de alta intensidad y precisión.



“

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



Objetivos generales

- Definir y Clasificar los químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores
- Comprender la importancia en el desarrollo de los sabores
- Identificar los top notes como generadores de sensaciones
- Desarrollar el uso de químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores

“

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





Objetivos específicos

- ♦ Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante
- ♦ Determinar el comportamiento de los químicos aromáticos dentro de la matriz del alimento y todas las reacciones producidas durante los procesos de preparación de los mismos
- ♦ Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos

03

Dirección del Curso

Dentro del concepto de calidad total de nuestro Curso, 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, formado por profesionales de diferentes áreas de competencia, serán tus profesores y profesoras durante tu formación: una ocasión única que no te puedes perder”

Dirección



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

Profesores

Ing. Coranguez Reyes Gabriel

- ♦ Ingeniero en Alimentos en Etadar by Deiman
- ♦ 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 Laboratorio para el desarrollo de alimentos
- ♦ 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

- ♦ Ingeniero Bioquímico Industrial
- ♦ 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

Ing. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingeniero Químico Industrial
- ♦ Saborista en Desarrollo ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México

Dña. Martínez Sánchez, Berenice

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

Ing. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingeniera de Alimentos
- ♦ Comprador de Materia Prima
- ♦ Investigadora en proyectos en Instituto Politécnico Nacional
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

Ing. Peña García, Maribel

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

D. Oviedo García, Miguel

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

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. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Experta en Química de Alimentos
- ♦ 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. Solís 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. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Directora de Mercadotecnia de DEIMAN S.A. de C.V
- ♦ Directora de Mercadotecnia de DEIMAN S.A. de C.V
- ♦ Editora responsable de la revista La receta del éxito
- ♦ Licenciada en Ciencias de la Comunicación

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

Ing. Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ♦ Ingeniera Industrial
- ♦ Coordinador de proyectos
- ♦ DEIMAN, Ciudad de México

D. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Ingeniero en Química de los Alimentos
- ♦ 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 de Royal Resorts
- ♦ Chef ejecutivo en Hyatt Ziva Los Cabos
- ♦ Chef ejecutivo en Hotel Azul Sensatori By Karisma
- ♦ Chef ejecutivo en Hotel Meliá Cohiba
- ♦ Subjefe de cocina en InterContinental Hotels Group y Westin Playa Bonita
- ♦ Subjefe de cocina en Palace Resorts
- ♦ Subjefe de cocina ejecutivo en Royal Resorts
- ♦ Diplomado en Gastronomía por la Universidad Iberoamericana de León



04

Estructura y contenido

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

A lo largo de doce meses recorrerás un temario completo y bien estructurado que te 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. Químicos aromáticos y vehículos

- 1.1. Clasificación de químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores
- 1.2. Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los sabores
- 1.3. Top notes, generadores de sensaciones
- 1.4. Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores
- 1.5. Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los sabores
- 1.6. Estudio de las reacciones de Maillard en los sabores
- 1.7. Proveedores de químicos aromáticos





“

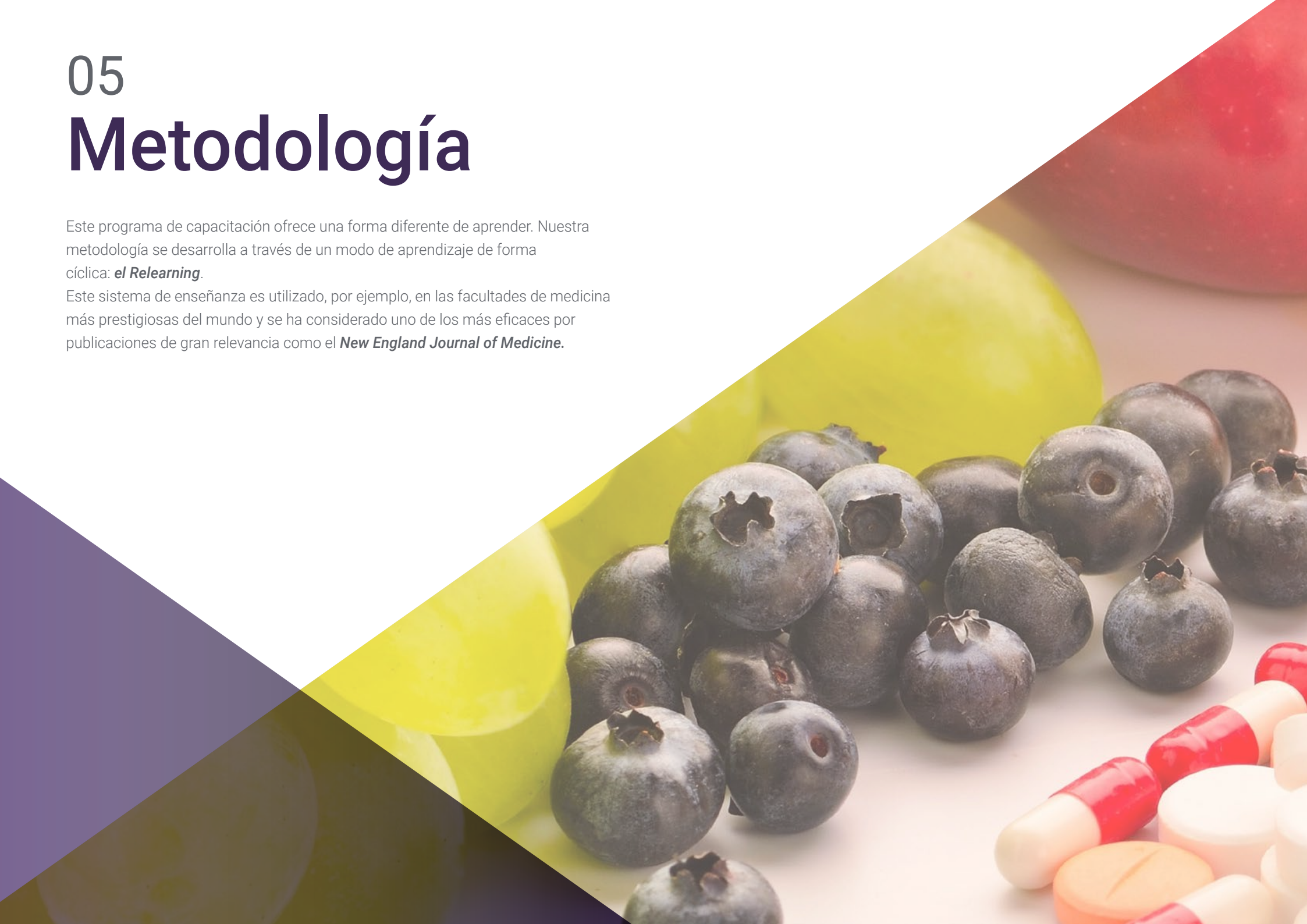
*Para que finalices tu capacitación
conectado con el mundo profesional.
Listo para empezar tu proyecto”*

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas 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 nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
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.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.



El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.

Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



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, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

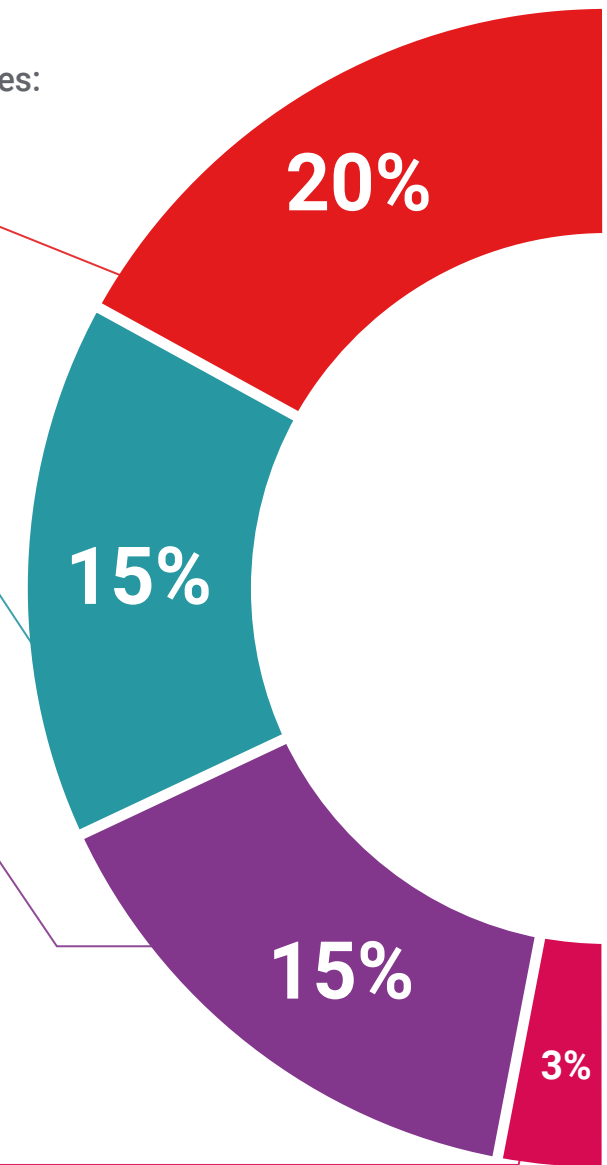
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



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 las 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 Químicos Aromáticos y Vehículos le garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por la TECH Universidad Tecnológica.



“

*Añade a tu CV un título de
Diplomado en Químicos Aromáticos
y Vehículos y conviértete en un
profesional altamente competitivo”*

Este **Diplomado en Químicos Aromáticos y Vehículos** contiene el programa 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 Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** 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 Químicos Aromáticos y Vehículos**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Diplomado

Químicos Aromáticos
y Vehículos

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Diplomado

Químicos Aromáticos y Vehículos

