Experto Universitario
Diseño de Sabores aplicado a la Gastronomía



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario
Diseño de Sabores aplicado a la Gastronomía

Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **600 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-diseno-sabores-aplicado-gastronomia**

Índice

01 Presentación — *pág. 4*

02 Objetivos — *pág. 8*

03 Dirección del curso — *pág. 12*

04 Estructura y contenido — *pág. 16*

05 Metodología — *pág. 20*

06 Titulación — *pág. 28*

01

Presentación

La gastronomía ha entrado en un nuevo nivel. El consumidor exige, cada vez más, un trabajo que incorpore no sólo calidad, sino innovación, en los platos. Nuevos sabores y texturas, nuevos aromas. Platos sorprendentes y nuevos. En este contexto, el Curso de Experto Universitario en Diseño de Sabores te ofrece, por primera vez, la oportunidad de incorporar los desarrollos teóricos y prácticos necesarios para alcanzar la élite de los creadores, en el mundo de la gastronomía de vanguardia.

Un nuevo perfil, mucho más acorde con las nuevas tendencias, que destaca por tener conocimientos bioquímicos y de tendencias de mercado, practicar la escucha activa con sus compañeros de trabajo y ser autocrítico con el resultado de cada proyecto.





La alta cocina ya no se conforma con las competencias tradicionales del profesional. Exige personas altamente capacitadas en áreas tan específicas como la bioquímica del sabor o la cocina molecular"

El Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía se presenta como una acción educativa 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 educativo, 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 Experto Universitario y del networking que incorporamos al programa.

La gastronomía actual necesita profesionales cualificados en la investigación culinaria en el área de los nuevos sabores. Conviértete en parte del futuro de la gastronomía de alto nivel"

Este **Experto Universitario en Diseño de Sabores aplicado a la Gastronomía** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Las 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 autoregulable: 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

Descubre una nueva manera de enfocar la creatividad en la gastronomía, profundizando en el sabor y su relación con las emociones del consumidor. Un plus en la carta de cualquier restaurante"

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.

Una experiencia de capacitación única, clave y decisiva para impulsar tu desarrollo profesional.

El programa incluye en su cuadro docente a profesionales de referencia, que vierten en esta formación 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.



02

Objetivos

TECH tiene como objetivo formar profesionales altamente cualificados para la experiencia laboral. Un objetivo que se complementa, además, de manera global, con el impulso de un desarrollo humano que siente 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 programa de alta intensidad y precisión.





Nuestro objetivo es el tuyo: conseguir proporcionarte la mejor actualización y especialización online sobre Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía 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 específicos

Módulo 1. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- Identificar cómo el comportamiento emocional y su temporalidad ocurren en la mente ligados bioquímicamente al mecanismo neuronal generando "memorias" y "vivencias"
- Comprender cómo se asocian los procesos neuronales que generan la formación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores

Módulo 2. Los Aceites

- Identificar las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor
- Conocer las técnicas aplicables para la purificación / mejoramiento de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor

Módulo 3. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina
- Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina
- Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina

Módulo 4. Cocina molecular

- Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos
- Elaborar entradas, platillos, postres y bebidas empleando técnicas y materiales innovadores de cocina molecular

Módulo 5. Neuromoduladores en la cocina como mejorantes de sabor de los alimentos

- Modular/Eliminar notas indeseables en los alimentos a través del uso de moduladores del sabor
- Resaltar notas de sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor

Módulo 6. Sabores Afectivos

- Manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través del diseño de sabores

Entra en una de las áreas más creativas y apasionantes del mundo de la gastronomía con el bagaje de un profesional completo, cualificado para llevar cualquier proyecto al éxito"

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 de ETADAR. Laboratorio de Diseño de Sabores de la compañía multinacional DEIMAN
- 40 años de experiencia en la industria de alimentos mexicana, holandesa y estadounidense
- Creación y desarrollo para segmentos de lácteos, panificación, confitería, bebidas y savory
- Saborista Senior desde 1985
- Ingeniero superior, Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México
- Maestro en Bioquímica, Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México
- Conferencista en la Universidad de Durango, en el Frutech Citrus Simposium, en la Ciudad de México y en el Food Technology Summit & Expo 2015

Profesores

D. Coranguez Reyes Gabriel
- Ingeniero en Alimentos
- Saborista en desarrollo
- ETADAR by DEIMAN, Ciudad de México Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

D. 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

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
- Tecnologo 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 Gastronomia
- Universidad Iberoamericana Leon Gto
- Chef Ejecutivo en Meliá Cohiba
- Quintana Roo, México

04

Estructura y contenido

Este programa ofrecido en formato 100% online, servirá al estudiante como camino para la obtención de sus metas, eligiendo momento y lugar adecuado para revisar material descargable siempre y cuando lo requiera. El estudiante recorrerá un temario altamente estructurado que le permitirá conocer todos y cada uno de los aspectos imprescindibles para el campo de acción de los saboristas, permitiéndole crecer como profesional dentro del mundo de los aromas y sabores.





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

Módulo 1. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

1.1. Introducción a la neurogastronomía
1.2. Los neuromoduladores
1.4. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos
1.5. Atributos de los sabores: el color 6.6. La textura y la apreciación del sabor

Módulo 2. Los aceites

2.1. Los aceites esenciales
2.2. Rectificación de aceites esenciales procesados
2.3. Extractos y tintes líquidos
2.4. Extractos sólidos
2.5. Exudados
2.6. Concretos
2.7. Absolutos
2.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 3. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

3.1. Los saborizantes en la cocina
3.2. Preparación de los alimentos
3.3. Técnicas tópicas de aplicación de saborizantes en la cocina
3.4. Matriz del alimento
3.5. Condimentos y sazonadores





Módulo 4. Cocina molecular

4.1. Introducción a la cocina molecular
4.2. Técnicas: Esferificación directa
4.3. Técnicas: Esferificación indirecta
4.4. Técnicas: Espumas
4.5. Técnicas: Nitrógeno líquido
4.6. Técnicas: Gelificaciones
4.7. Recetas

Módulo 5. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

5.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores
5.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales
5.3. Bloqueadores de ácido
5.4. Bloqueadores de omegas
5.5. Bloqueadores de soya
5.6. Realzadores de notas dulces y saladas

Módulo 6. Sabores Afectivos

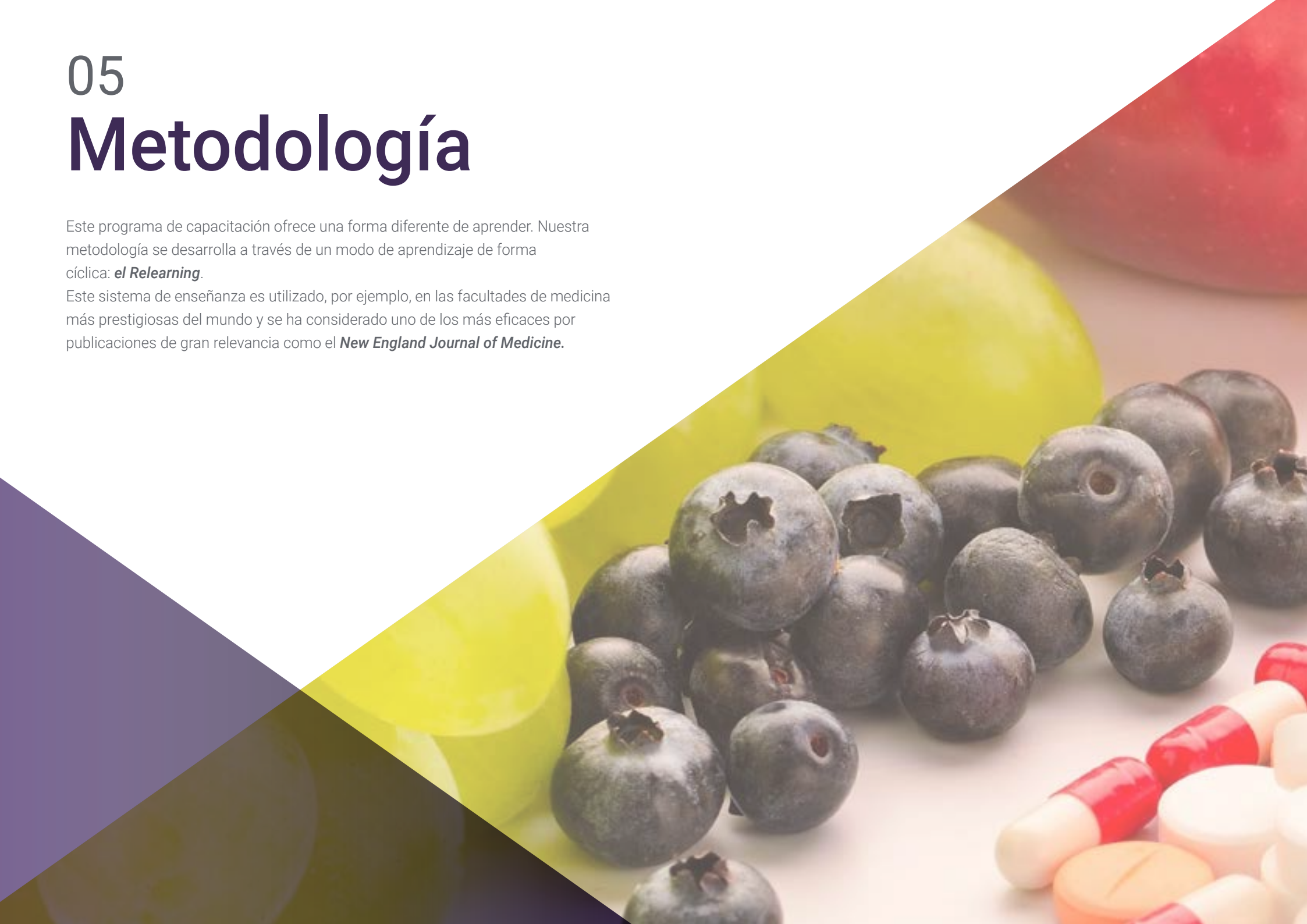
6.1. Uno de los mayores retos actuales: Recordar es volver a vivir
6.2. Los sabores frutales y sus reacciones afectivas
6.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones
6.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero
6.5. Espíritu navideño
6.6. Gastronomía mexicana. Orgullo nacional
6.7. Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado

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 tomasen 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.



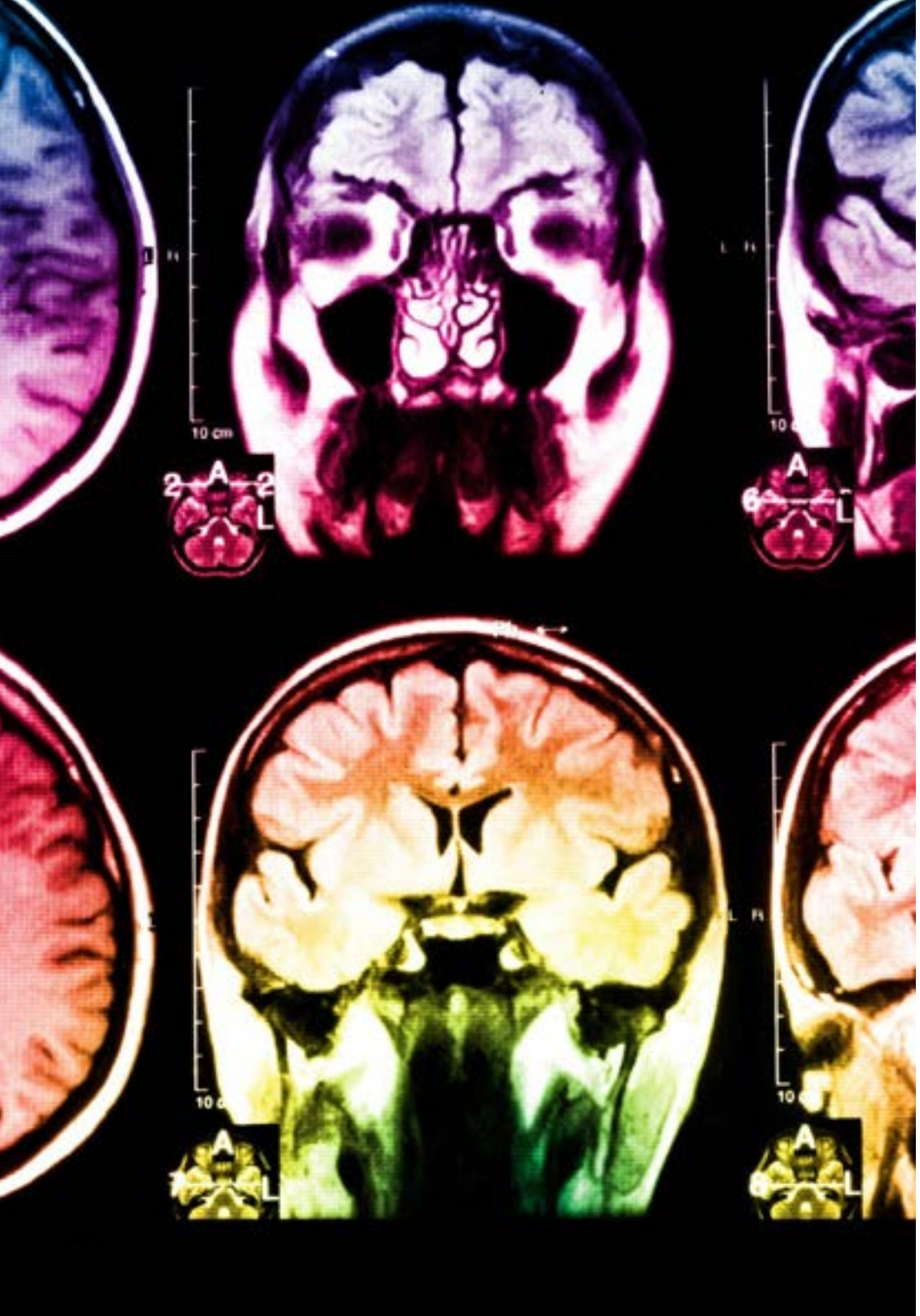
Relearning Methodology

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.

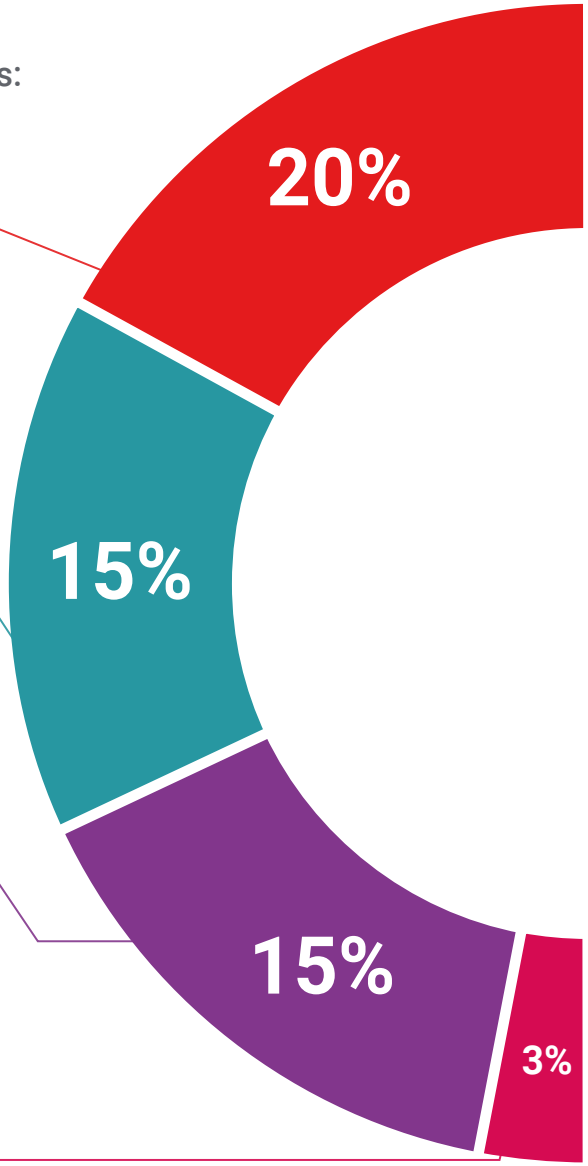
Resúmenes interactivos

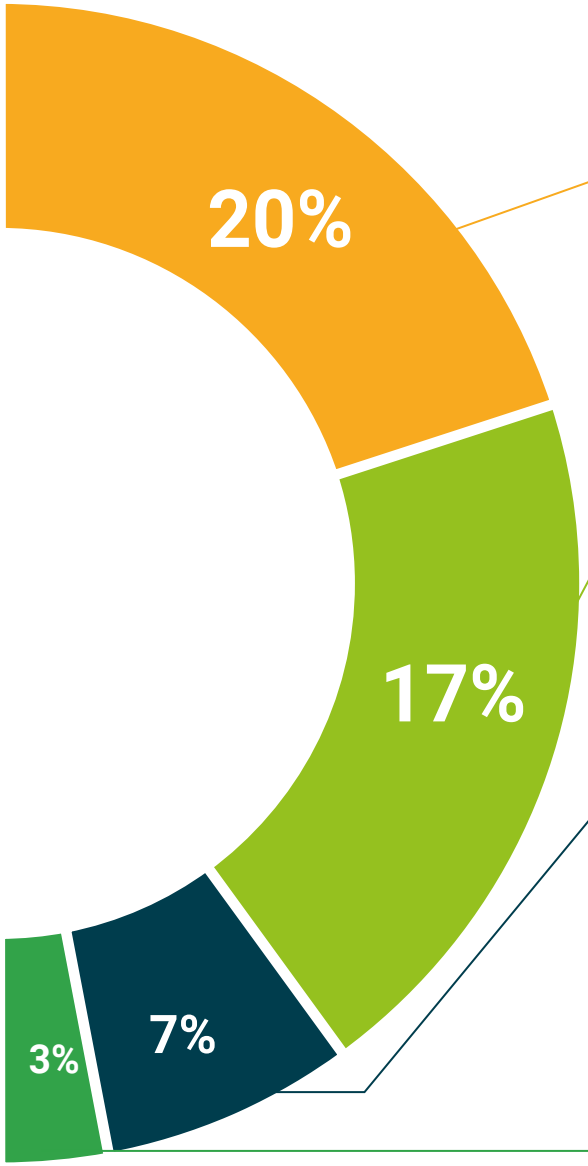
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía** contiene el programa científico 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 **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

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

Título: **Experto Universitario en Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía**

N.º Horas Oficiales: **600**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

EXPERTO UNIVERSITARIO

en

Diseño de Sabores Aplicado a la Gastronomía

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 600 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*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.



tech universidad tecnológica

Experto Universitario
Diseño de Sabores aplicado a la Gastronomía

Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **600 h.**

Experto Universitario
Diseño de Sabores aplicado a la Gastronomía



tech universidad tecnológica