

ISU universidad

isu.edu.mx



DIPLOMADO
**BIOQUÍMICA DE
LOS SABORES**





Gracias a la alianza entre la empresa de saborizantes y colorantes **ETADAR by Deiman e ISU Universidad** (Puebla), por primera vez México contará con un diplomado en Diseño de Sabores, enfocado a mejorar las habilidades técnicas y de innovación hacia el ramo químico, chefs y creativos que se interesan en aprender más sobre la creación de nuevos sabores y la mejora constante de ellos.



OBJETIVO

Ayudar a desarrollar las competencias esenciales para diseñar, planear, organizar, dirigir y controlar los sabores que van a demandar los mercados actuales y futuros.



OBJETIVOS PRINCIPALES

BIOQUÍMICA DE LOS SABORES


- Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial.
- Definir las diferencias entre aceites esenciales, tanto de frutos como de vegetales y especias, plantas aromáticas y perfiles animálicos.



CONTENIDO

- 1.1.** Química de sabores y estructuras; y su relación sensorial.
- 1.2.** Bioquímica e interacciones con los químicos responsables del sabor.
- 1.3.** Aceites esenciales (frutos, vegetales y especias).
- 1.4.** Importancia de las plantas aromáticas.
- 1.5.** Complejidad de los perfiles aromáticos.





Duración: 6 semanas (150 h)

CONSULTA NUESTRAS PROMOCIONES:

T: (222) 4.08.11.00
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz
Puebla, Pue.