



**ISU** universidad



[isu.edu.mx](http://isu.edu.mx)



DIPLOMADO  
**COCINA MOLECULAR**





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

## COCINA MOLECULAR

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



# CONTENIDO

- 1.1.** Introducción a la cocina molecular
- 1.2.** Técnicas: Esferificación directa.
- 1.3.** Técnicas: Esferificación indirecta.
- 1.4.** Técnicas: Espumas.
- 1.5.** Técnicas: Nitrógeno líquido.
- 1.6.** Técnicas: Gelificaciones.
- 1.7.** Recetas.





**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.