

ISU universidad

isu.edu.mx



DIPLOMADO
**EXPLORACIÓN BÁSICA
DE LAS IMPLICACIONES
EVOLUTIVAS DE LOS
ALIMENTOS**





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

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.



CONTENIDO

- 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
- 1.6.** La textura y la apreciación del sabor





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.