

**ISU** universidad

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



DIPLOMADO  
**FUNDAMENTOS Y  
TÉCNICAS DE ANÁLISIS  
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

### FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE LOS SABORES


- Desarrollar y aplicar un sabor, viviendo la experiencia y desarrollo cronológico del proceso creativo.
- Aterrizar y evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual, a través de ensayos y ejercicios.



# CONTENIDO

- 1.1.** Técnicas básicas en el análisis instrumental de sabores.
- 1.2.** Notas básicas del sabor.
- 1.3.** Evaluación sensorial del sabor.
- 1.4.** Metodología en la descripción de sabores.
- 1.5.** Aplicación de los sabores creados en diferentes productos terminados.
- 1.6.** Aceptabilidad y/o preferencias del consumidor.





**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.