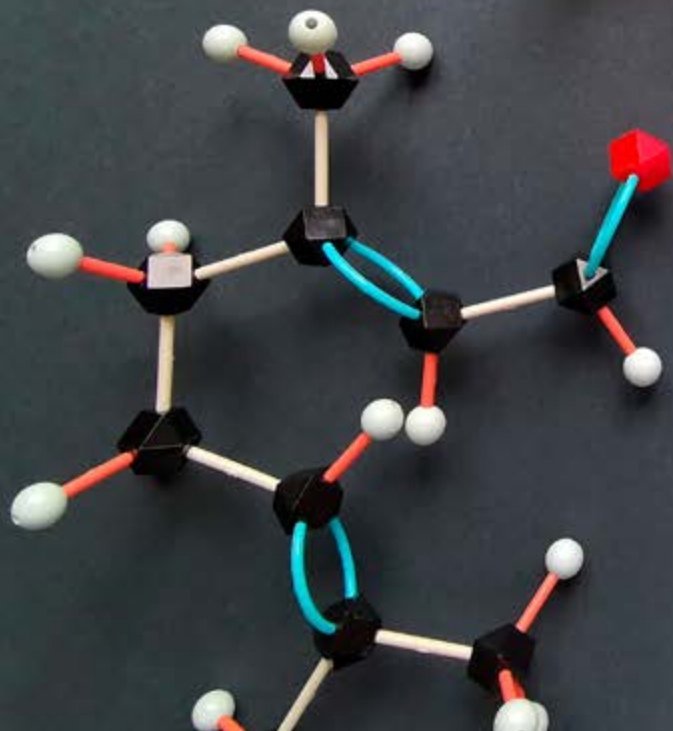


ISU universidad



isu.edu.mx



DIPLOMADO
**INTRODUCCIÓN AL
ESTUDIO DE 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

INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LOS SABORES

- Definir y Clasificar los sabores.
- Identificar cómo se desarrollan y modifican los sabores con base en las cualidades del perfil profesional, utilizando el talento y la habilidad del saborista para lograr una formulación que sea aceptada por el público objetivo.
- Determinar el desarrollo de los saborizantes cumpliendo con la regulación existente.



CONTENIDO

- 1.1.** Principio básico de creatividad de sabores.
- 1.2.** Rol de los sentidos en la creación de sabores.
- 1.3.** Clasificación de los saborizantes: Saborizantes artificiales, saborizantes naturales, saborizantes idénticos al natural y WONF.
- 1.4.** Normatividad y legislación en saborizantes.
- 1.5.** Normatividad y legislación en alimentos.
- 1.6.** Cualidades del saborista especializado en área dulce y área salada.



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.

