

**ISU** universidad

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



DIPLOMADO  
**LOS ACEITES EN  
LA ELABORACIÓN  
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

### LOS ACEITES EN LA ELABORACIÓN DE SABORES


- Identificar las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor.
- Conocer las técnicas aplicables para la purificación / mejoramiento de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor.



# CONTENIDO

- 1.1.** Los aceites esenciales
- 1.2.** Rectificación de aceites esenciales procesados
- 1.3.** Extractos y tintes líquidos
- 1.4.** Extractos sólidos
- 1.5.** Exudados
- 1.6.** Concretos
- 1.7.** Absolutos
- 1.8.** Zumos de frutas concentrados y disueltos





**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.