

ISU universidad

isu.edu.mx



DIPLOMADO
**METODOLOGÍA
PARA LA CREACIÓN
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

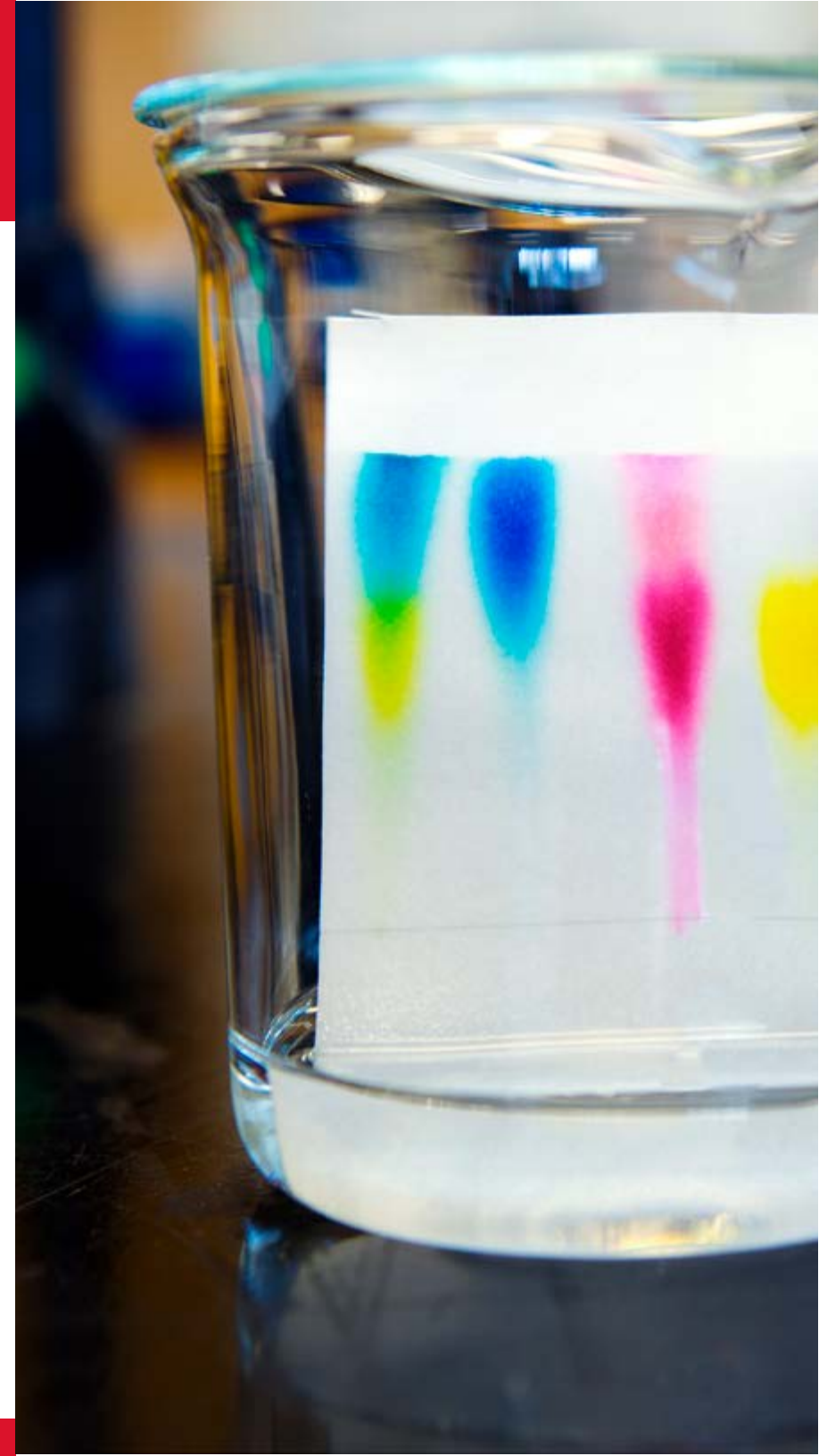
Ayudar a desarrollar las competencias esenciales para diseñar, planear, organizar, dirigir y controlar los sabores que van a demandar los mercados actuales y futuros.



OBJETIVOS PRINCIPALES

METODOLOGÍA PARA LA CREACIÓN DE SABORES


- Revisar y unificar los conceptos aprendidos para la creación de sabores y aromas emocionales y exitosos.
- Determinar el uso de las cromatografías para generar sabores.
- Obtener nuevas herramientas que le permitirán potencializar sus habilidades de creatividad e innovación.



CONTENIDO

- 1.1.** Olfación, clasificación y diferenciación de olor y sabor.
- 1.2.** Memorización de olor y sabor.
- 1.3.** Creación y metodología básica en el desarrollo de sabores.
- 1.4.** Diseño experimental en el desarrollo de sabores.
- 1.5.** Interpretación de cromatografías y uso en la creación de sabores.





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.