

**ISU** universidad

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



DIPLOMADO  
**NEUROMODULADORES  
COMO MEJORANTES  
DE SABOR 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**

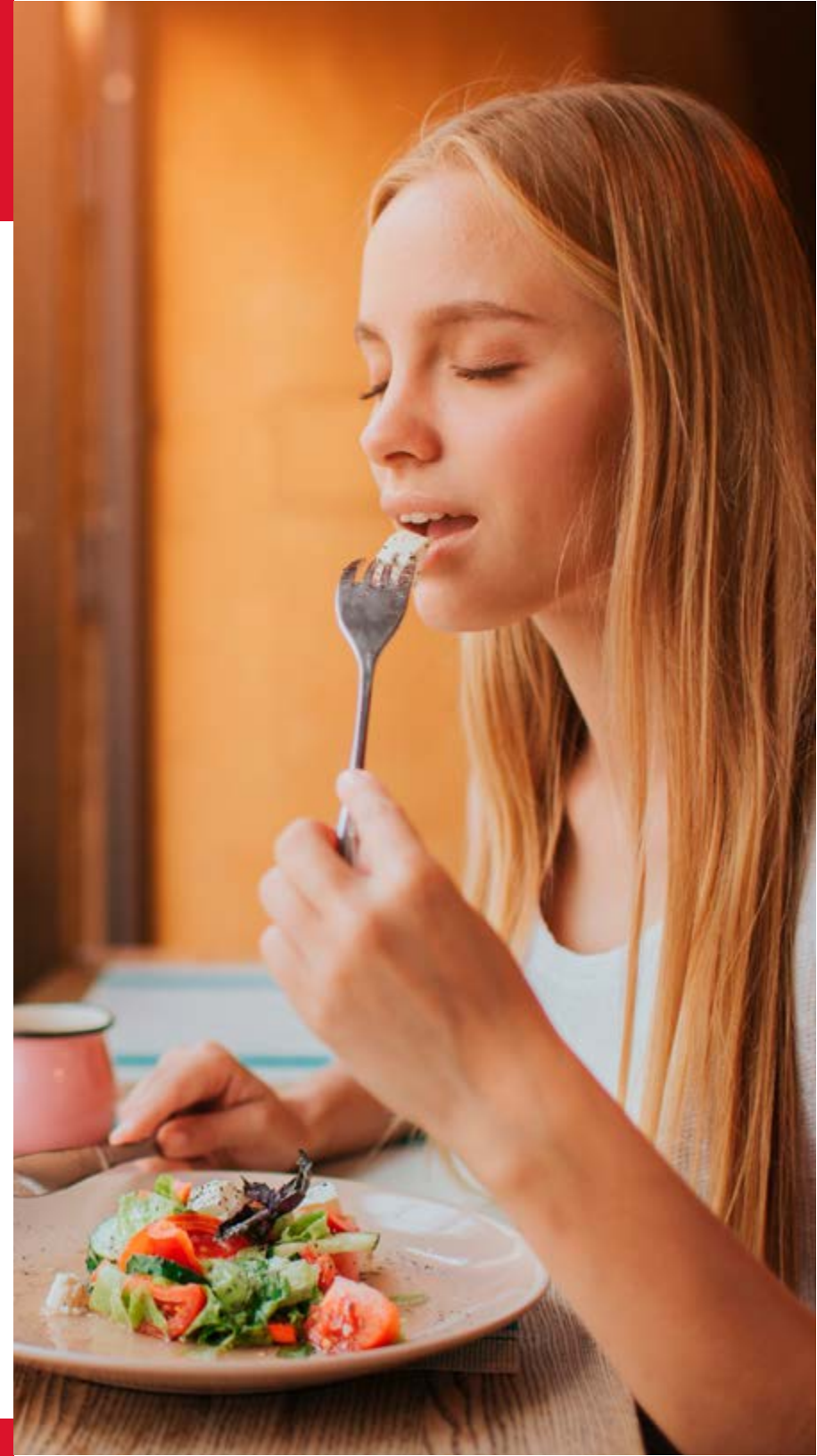
Ayudar a desarrollar las competencias esenciales para diseñar, planear, organizar, dirigir y controlar los sabores que van a demandar los mercados actuales y futuros.



## OBJETIVOS PRINCIPALES

### NEUROMODULADORES COMO MEJORANTES DE SABOR DE LOS ALIMENTOS

- Modular / Eliminar notas indeseables en los alimentos a través del uso de moduladores del sabor.
- Resaltar notas de sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor.



# CONTENIDO

- 1.1.** Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores.
- 1.2.** Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales.
- 1.3.** Bloqueadores de ácido.
- 1.4.** Bloqueadores de omegas.
- 1.5.** Bloqueadores de soya.
- 1.6.** Realzadores de notas dulces y saladas.





**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.