

**ISU** universidad

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



DIPLOMADO  
**QUÍMICOS  
AROMÁTICOS  
Y VEHÍCULOS**





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

### QUÍMICOS AROMÁTICOS Y VEHÍCULOS


- Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante.
- Determinar el comportamiento de los químicos aromáticos dentro de la matriz del alimento y todas las reacciones producidas durante los procesos de preparación de los mismos.
- Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos.



# CONTENIDO

- 1.1.** Clasificación de químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores.
- 1.2.** Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los sabores.
- 1.3.** Top notes, generadores de sensaciones.
- 1.4.** Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores.
- 1.5.** Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los sabores.
- 1.6.** Estudio de las reacciones de Maillard en los sabores.
- 1.7.** Proveedores de químicos aromáticos.





**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.