



ISU universidad

isu.edu.mx



DIPLOMADO
SABORES AFECTIVOS





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

SABORES AFECTIVOS

- Identificar los procesos neuronales que son afectados a través de los sabores.
- Manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través del diseño de sabores.del sabor.



CONTENIDO

- 1.1.** Uno de los mayores retos actuales: Recordar es volver a vivir.
- 1.2.** Los sabores frutales y sus reacciones afectivas.
- 1.3.** La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones.
- 1.4.** Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente fiestero.
- 1.5.** Espíritu navideño.
- 1.6.** Gastronomía mexicana. Orgullo nacional.
- 1.7.** Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado.



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.

