



**ISU** universidad

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



DIPLOMADO  
**USO DE SABORIZANTES  
EN LA COCINA**







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

### USO DE SABORIZANTES EN LA COCINA

- Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina.
- Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina.
- Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina.



# CONTENIDO

- 1.1.** Los saborizantes en la cocina
- 1.2.** Preparación de los alimentos.
- 1.3.** Técnicas típicas de aplicación de saborizantes en la cocina.
- 1.4.** Matriz del alimento.
- 1.5.** Condimentos y sazónadores.







**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.