

ISU universidad



isu.edu.mx



CERTIFICACIÓN
**DISEÑO
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 una Certificación Universitaria en Diseño de Sabores, enfocada 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.

¿POR QUÉ ESTA CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA?

Esta certificación universitaria te aportará multitud de ventajas laborales y personales, entre ellas destacamos las siguientes:

1

Dar un impulso definitivo a tu carrera

Te brindamos la oportunidad de tomar las riendas de tu futuro y desarrollar todo tu potencial.

Los participantes de la Certificación Universitaria en Diseño de Sabores logran un cambio positivo en su carrera.

2

Desarrollar una visión estratégica y global de la empresa

Te ofrecemos una profunda visión de la planificación y creación de aromas y sabores para entender cómo afecta cada decisión a los distintos agentes implicados.

Según la multinacional Hays, tener una visión global de la empresa mejora la eficiencia.

3

Acceder a la competencia del diseño y la planificación del diseño de aromas y sabores

Te abrimos las puertas a un panorama profesional a tu altura como diseñador de sabores, con una amplia visión del entorno institucional.

Durante la Certificación Universitaria en Diseño de Sabores trabajarás casos de instituciones que dedican parte de su actividad al diseño e implementación aromas y sabores.

4

Asumir nuevas responsabilidades

Te mostramos las últimas tendencias, avances, trucos y estrategias para llevar a cabo tu labor profesional en un entorno cambiante.

Aumenta tus recursos para adaptarte al entorno en constante cambio.

5

Tener acceso a una potente red de contactos

Te relacionamos con personas como tú. Con tus mismas inquietudes y ganas de crecer. Comparte socios, clientes o proveedores.

Las ofertas recibidas por nuestros alumnos procede del networking.

6

Mejorar tus soft skills y habilidades directivas

Te ayudamos a aplicar y desarrollar los conocimientos adquiridos y mejorar en tus habilidades interpersonales con tu equipo de trabajo, para ser un líder que marque la diferencia.

Nuestros antiguos alumnos ha mejorado sus habilidades de comunicación y liderazgo.





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

SECCIÓN: LOS SABORES

Módulo 1. Introducción al estudio de los sabores

- Definir y Clasificar los sabores.
- Identificar cómo se desarrollan y modifican los sabores con base en las cualidades del perfil profesional, utilizando el talento y la habilidad del saborista para lograr una formulación que sea aceptada por el público objetivo.
- Determinar el desarrollo de los saborizantes cumpliendo con la regulación existente.

Módulo 2. 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.

Módulo 3. Bioquímica

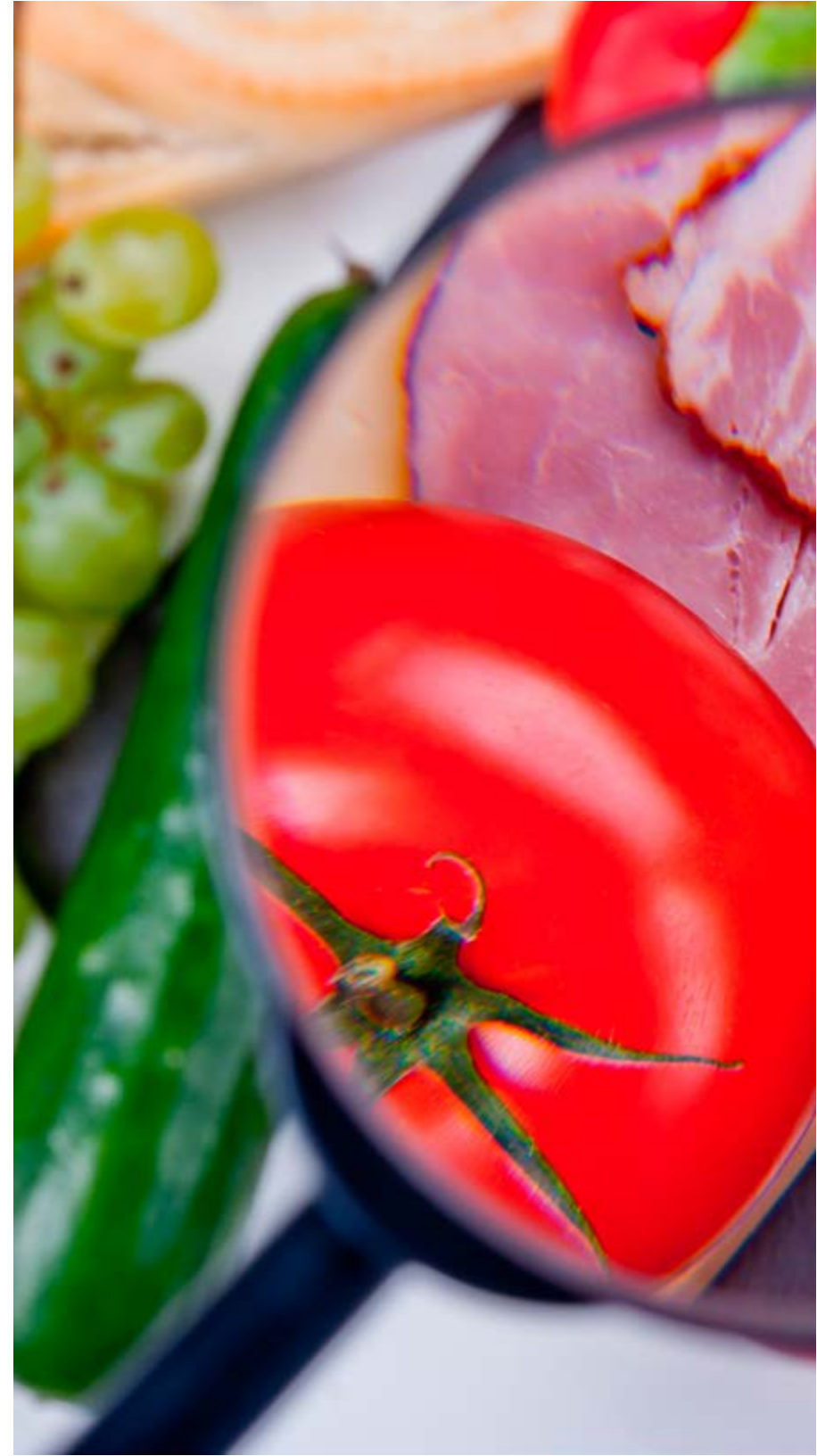
- Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial.
- Definir las diferencias entre aceites esenciales, tanto de frutos como de vegetales y especias, plantas aromáticas y perfiles animáticos.

Módulo 4. Creación y metodología

- 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.

Módulo 5. Fundamentos y técnicas

- Desarrollar y aplicar un sabor, viviendo la experiencia y desarrollo cronológico del proceso creativo.
- Aterrizar y evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual, a través de ensayos y ejercicios.



SECCIÓN:EL SABOR EN LA GASTRONOMÍA

Módulo 6. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- Identificar cómo el comportamiento emocional y su temporalidad ocurren en la mente ligados bioquímicamente al mecanismo neuronal generando "memorias" y "vivencias".
- Comprender cómo se asocian los procesos neuronales que generan la formación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores.

Módulo 7. Materias primas naturales empleadas como saborizantes

- Identificar las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor.
- Conocer las técnicas aplicables para la purificación / mejoramiento de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor.

Módulo 8. Introducción al 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.

Módulo 9. Cocina molecular

- Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos.
- Elaborar entradas, platillos, postres y bebidas empleando técnicas y materiales innovadores de cocina molecular.

Módulo 10. Neuromoduladores en la cocina 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.



SECCIÓN:SABORES AFECTIVOS

Módulo 11. 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.

ESTRUCTURA Y CONTENIDO

Módulo 1. Introducción al estudio de los sabores

- 1.1. Principio básico de creatividad de sabores.
- 1.2. Rol de los sentidos en la creación de sabores.
- 1.3. Clasificación de los saborizantes: Saborizantes artificiales, saborizantes naturales, saborizantes idénticos al natural y WONF.
- 1.4. Normatividad y legislación en saborizantes.
- 1.5. Normatividad y legislación en alimentos.
- 1.6. Cualidades del saborista especializado en área dulce y área salada.

Módulo 2. Químicos aromáticos y vehículos

- 2.1. Clasificación de químicos aromáticos y vehículos empleados en la formulación de sabores.
- 2.2. Ésteres, síntesis e importancia en el desarrollo de los sabores.
- 2.3. Top notes, generadores de sensaciones.
- 2.4. Uso de los químicos aromáticos posibles para la formulación de sabores.
- 2.5. Memorización cerebral de los químicos aromáticos responsables de los sabores.
- 2.6. Estudio de las reacciones de Maillard en los sabores.
- 2.7. Proveedores de químicos aromáticos.

Módulo 3. Bioquímica

- 3.1. Química de sabores y estructuras; y su relación sensorial.
- 3.2. Bioquímica e interacciones con los químicos responsables del sabor.
- 3.3. Aceites esenciales (frutos, vegetales y especias).
- 3.4. Importancia de las plantas aromáticas.
- 3.5. Complejidad de los perfiles animáticos.

Módulo 4. Creación y metodología

- 4.1. Olfacción, clasificación y diferenciación de olor y sabor.
- 4.2. Memorización de olor y sabor.
- 4.3. Creación y metodología básica en el desarrollo de sabores.
- 4.4. Diseño experimental en el desarrollo de sabores.
- 4.5. Interpretación de cromatografías y uso en la creación de sabores.



ESTRUCTURA Y CONTENIDO

Módulo 5. Fundamentos y técnicas

- 5.1. Técnicas básicas en el análisis instrumental de sabores.
- 5.2. Notas básicas del sabor.
- 5.3. Evaluación sensorial del sabor.
- 5.4. Metodología en la descripción de sabores.
- 5.5. Aplicación de los sabores creados en diferentes productos terminados.
- 5.6. Aceptabilidad y/o preferencias del consumidor.

Módulo 6. Exploración básica de las implicaciones evolutivas de los alimentos

- 6.1. Introducción a la neurogastronomía
- 6.2. Los neuromoduladores
- 6.4. Comunicación de los olores y patrones neurocognitivos
- 6.5. Atributos de los sabores: el color
- 6.6. La textura y la apreciación del sabor

Módulo 7. Los aceites

- 7.1. Los aceites esenciales
- 7.2. Rectificación de aceites esenciales procesados
- 7.3. Extractos y tintes líquidos
- 7.4. Extractos sólidos
- 7.5. Exudados
- 7.6. Concretos
- 7.7. Absolutos
- 7.8. Zumos de frutas concentrados y disueltos

Módulo 8. Introducción al uso de saborizantes en la cocina

- 8.1. Los saborizantes en la cocina
- 8.2. Preparación de los alimentos.
- 8.3. Técnicas típicas de aplicación de saborizantes en la cocina.
- 8.4. Matriz del alimento.
- 8.5. Condimentos y sazónadores.

Módulo 9. Cocina molecular

- 9.1. Introducción a la cocina molecular
- 9.2. Técnicas: Esferificación directa.
- 9.3. Técnicas: Esferificación indirecta.
- 9.4. Técnicas: Espumas.
- 9.5. Técnicas: Nitrógeno líquido.
- 9.6. Técnicas: Gelificaciones.
- 9.7. Recetas.


Módulo 10. Neuromoduladores como mejorantes de sabor de los alimentos

- 10.1. Aumentar el sabor y fijar los alimentos con azúcares moduladores.
- 10.2. Bloqueadores para notas indeseables de edulcorantes, conservantes y medicinales.
- 10.3. Bloqueadores de ácido.
- 10.4. Bloqueadores de omegas.
- 10.5. Bloqueadores de soya.
- 10.6. Realzadores de notas dulces y saladas.

Módulo 11. Sabores Afectivos

- 11.1. Uno de los mayores retos actuales: Recordar es volver a vivir.
- 11.2. Los sabores frutales y sus reacciones afectivas.
- 11.3. La cereza y el chocolate como generadores de sentimientos y pasiones.
- 11.4. Frutas exóticas y tropicales que evocan diversión y un ambiente festivo.
- 11.5. Espíritu navideño.
- 11.6. Gastronomía mexicana. Orgullo nacional.
- 11.7. Importancia de originar la evocación de sucesos, eventos o información almacenada en el pasado.





Duración: 12 meses (1500 h)

CONSULTA NUESTRAS BECAS:

T: (222) 4.08.11.00
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz
Puebla, Pue.