

A photograph of laboratory glassware. In the foreground, a petri dish contains a slice of kiwi fruit with black seeds. Behind it, a 50 mL Erlenmeyer flask contains a yellow liquid and several kiwi seeds. A test tube also contains a yellow liquid and kiwi seeds. A blue pipette is visible on the left, and a beaker with blue liquid is in the background.

ISU universidad

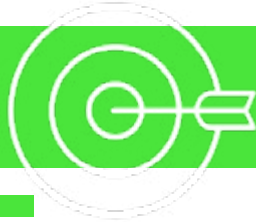
Certificación / Online

DISEÑO DE SABORES

11 meses / 90 horas (autoestudio)



OBJETIVOS



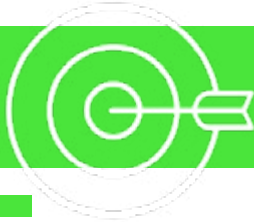
Ayudar a desarrollar las competencias esenciales para diseñar, planear, organizar, dirigir y controlar los sabores que van a demandar los mercados actuales y futuros.

A través de este programa aprenderás a:

1. Definir y Clasificar los sabores.
2. 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.
3. Determinar el desarrollo de los saborizantes cumpliendo con la regulación existente.
4. Explicar la mezcla de químicos aromáticos en el saborizante.
5. 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.
6. Identificar las principales fuentes y proveedores de químicos aromáticos.
7. Proporcionar a los participantes un panorama en torno a la química de sabores y su relación sensorial.
8. Definir las diferencias entre aceites esenciales, tanto de frutos como de vegetales y especias, plantas aromáticas y perfiles animáticos.
9. Revisar y unificar los conceptos aprendidos para la creación de sabores y aromas emocionales y exitosos.
10. Determinar el uso de las cromatografías para generar sabores.
11. Obtener nuevas herramientas que le permitirán potencializar sus habilidades de creatividad e innovación.
12. Desarrollar y aplicar un sabor, viviendo la experiencia y desarrollo cronológico del proceso creativo.



OBJETIVOS



13. Aterrizar y evaluar sensorialmente un producto terminado que satisfaga las exigencias del consumidor actual, a través de ensayos y ejercicios.
14. Identificar cómo el comportamiento emocional y su temporalidad ocurren en la mente ligados bioquímicamente al mecanismo neuronal generando “memorias” y “vivencias”.
15. Comprender cómo se asocian los procesos neuronales que generan la formación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores.
16. Identificar las materias primas de origen natural empleadas como componentes del sabor.
17. Conocer las técnicas aplicables para la purificación /mejoramiento de las materias primas naturales empleadas como componentes del sabor.
18. Determinar la dosificación de saborizantes en la cocina.
19. Identificar los vehículos adecuados para sabores en la cocina.
20. Conocer los complementos de sensaciones y sabores en la cocina.
21. Comprender la aplicación de técnicas de laboratorio en la preparación de los alimentos.
22. Elaborar entradas, platillos, postres y bebidas empleando técnicas y materiales innovadores de cocina molecular.
23. Modular / Eliminar notas indeseables en los alimentos a través del uso de moduladores del sabor.
24. Resaltar notas de sabor deseables a través del uso de neuromoduladores del sabor.
25. Identificar los procesos neuronales que son afectados a través de los sabores.
26. Manipular los recuerdos y sensaciones afectivas a través del diseño de sabores del sabor.



TEMARIO



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. Olfación, 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.





TEMARIO



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.



TEMARIO



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 fiestero.
- 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.





PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.