



ISU universidad

Diplomado / Online

**CERTIFICACIÓN
EN DISEÑO
DE SABORES**

11 meses / Autoestudio / 90 horas totales



OBJETIVO



En este diplomado desarrollarás las competencias esenciales para diseñar, planear, organizar, dirigir y controlar los sabores que van a demandar los mercados actuales y futuros.

En este diplomado aprenderás:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.



Este diplomado te permitirá:

- Al terminar la certificación el participante contará con los conocimientos y habilidades para responder a la demanda actual de sabores satisfaciendo las exigencias del consumidor.

Soy candidato a este programa si:

- Me desempeño dentro del área de la gastronomía y me interesa innovar en mis recetas con nuevos sabores y conocer el impacto de éstos en los mercados actuales y futuros.



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.



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.

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 tópicas 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 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 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.