

## Maestría en Food Design and Innovation

Primera Maestría en México que explora la relación entre el alimento y el diseño desde perspectivas culturales, ambientales y económicas. A través de una metodología *project based learning*, los estudiantes aprenderán a crear propuestas y soluciones de valor relacionadas con producto alimenticio, los diferentes modelos de negocio en la industria de la alimentación, las nuevas formas y espacios de consumo, sustentabilidad, objetos y experiencias.

### Requisitos

Título de licenciatura | Carta motivos | Entrevista | Inglés avanzado  
Formato de admisión | Curriculum vitae

**Modalidad** | OnLive y OnLive Plus



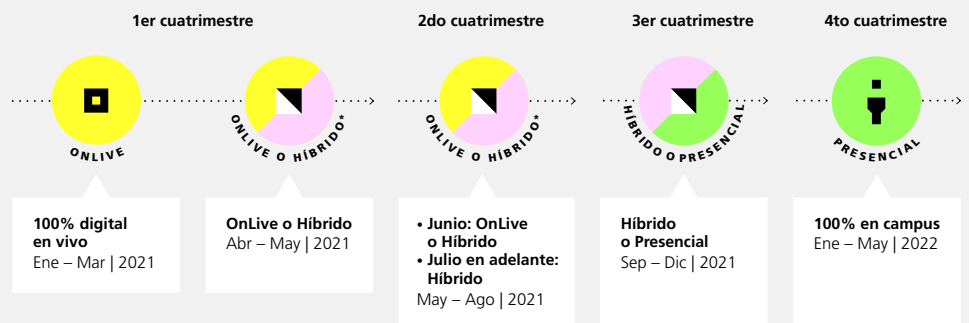
## Nuevas modalidades

Los Posgrados CENTRO estrenan nueva modalidad OnLive y semipresencial, porque sabemos que nos necesitas más cerca. Ahora, más que nunca, necesitamos creatividad para resolver problemas complejos, diseño para aportar innovación y valor, y aplicar la tecnología para acelerar los cambios.

**Fecha de inicio** | Enero, 2021

**Duración** | 4 cuatrimestres

**Horarios** | Martes y jueves de 18 a 22 h  
1a Generación



\*Hasta que no haya vacuna el modelo Híbrido es opcional.

## Claustro de profesores

**Nataly Restrepo** | **Directora** | Diseñadora industrial con Master en Diseño de Nuevas Prácticas de Alimentación por L'école de Design Nantes Atlantique. 10 años de experiencia internacional como diseñadora para la industria de alimentos y bebidas, para clientes como Heineken, Lala, Nestlé, Pepsico, entre otras. Seleccionada para exponer en el Dutch Design Week con su proyecto de revalorización del fruto del café.

**Miriam Bertrán** | Doctora en Antropología Social y Cultura por la Universidad de Barcelona, enfocada en temas socioculturales de la alimentación y su relación con la salud.

**Verónica Millares** | Arquitecta del ITESM con Maestría en Urbanismo de la UNAM, especialista en Administración de la Construcción por el ITESM y Alimentación Masiva por el CESSA. Fundadora de Restaurantismo, empresa dedicada al diseño de Restaurantes. Doce años de experiencia en gestión de proyectos de A&B. Especialista en diseño, construcción y gestión de proyectos en la industria gastronómica.

**Valeria Ortíz** | Maestra en Ciencias de Salud Pública y Nutrición; experta en estrategias de nutrición para planes de negocio, marcas y políticas públicas.

## Maestría en Food Design and Innovation

**Precio total programa | \$332,640 MXN (en 16 pagos)**

**Propedéutico (opcional) | \$5,250 MXN**

Materias	Pagos
<b>1er cuatrimestre</b>	
Laboratorio de innovación de objetos comestibles	
Cultura e identidad alimentaria	Total cuatrimestre   <b>\$83,160 MXN</b>
Branding y packaging para alimentos	
Técnicas y preparación de alimentos	o 4 pagos   <b>\$20,790 MXN</b>
Fotografía y <i>food styling</i>	
*Los 4 pagos se realizan los meses de enero, febrero, marzo y abril antes del día 10 de cada mes. <b>El pago de la inscripción corresponde a la colegiatura de enero.</b>	
<b>2º cuatrimestre</b>	
Laboratorio de diseño de experiencias gastronómicas	
Nutrición y dietas emergentes	Total cuatrimestre   <b>\$83,160 MXN</b>
Visual merchandising para alimentos	
Marketing experiencial	o 4 pagos   <b>\$20,790 MXN</b>
Técnicas de cocina emergentes	
*Los 4 pagos se realizan los meses de mayo, junio, julio y agosto antes del día 10 de cada mes.	
<b>3er cuatrimestre</b>	
Laboratorio de emprendimientos alimentarios	
Arquitectura para alimentos	Total cuatrimestre   <b>\$83,160 MXN</b>
Futuros de la alimentación	
I+D en la industria de alimentos	o 4 pagos   <b>\$20,790 MXN</b>
Modelos de negocio gastronómicos	
*Los 4 pagos se realizan los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre antes del día 10 de cada mes.	
<b>4º cuatrimestre</b>	
Laboratorio de innovación en sistemas alimentarios	
De la semilla al plato	Total cuatrimestre   <b>\$83,160 MXN</b>
Innovación y sostenibilidad alimentaria	
La comida como transformación social	o 4 pagos   <b>\$20,790 MXN</b>
*Los 4 pagos se realizan los meses de enero, febrero, marzo y abril antes del día 10 de cada mes.	

### Beneficios por pago anticipado

**10% hasta el 20 de octubre** | Aplica solo a la primera colegiatura

**6% hasta el 15 diciembre** | Aplica a pago de primera colegiatura y semestre/cuatrimestre completo

**Becas** | [https://www3.centro.edu.mx/Posgrados/Formatos/SE03\\_Solicitud\\_de\\_beca\\_Posgrado\\_2018.pdf](https://www3.centro.edu.mx/Posgrados/Formatos/SE03_Solicitud_de_beca_Posgrado_2018.pdf)

**Consulta reglamento de pago** | <https://www3.centro.edu.mx/PDF/vida-estudiantil/Reglamento-de-pagos.pdf>

Los gastos que puedan derivarse del pago de tasas administrativas y de la expedición del título correrán íntegramente por cuenta del alumno.

### Contacto

Promoción Posgrados | T. 2789 9000 ext. 8987

Whatsapp +525580446829 | [posgrados@centro.edu.mx](mailto:posgrados@centro.edu.mx)

Centro de diseño, cine y televisión | [centro.edu.mx](http://centro.edu.mx)

Facebook [centro.edu.mx](https://www.facebook.com/centro.edu.mx) | Twitter [@centro\\_news](https://twitter.com/centro_news)

Instagram [@centro\\_U](https://www.instagram.com/centro_U) | #MiCENTRO

Av. Constituyentes 455, Col. América