

# FOOD FUTURES: DISEÑO E INNOVACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN CURSO *ONLIVE*

Del 15 de agosto al 14  
de septiembre, 2022

9 sesiones virtuales en vivo

Lunes y miércoles de 18:30 a 20:30 h

Precio **\$7,200** | Consulta beneficios

Clases por videoconferencia en plataforma  
digital de aprendizaje

**Certificado digital con valor curricular**

Las inscripciones se cierran 72 horas antes  
del inicio del programa

**Nivel introductorio**

---

Informes: Daniel Quiroz  
dquiroz@centro.edu.mx

[Hablemos por Whatsapp](#)

**REGISTRARME**

# FOOD FUTURES: DISEÑO E INNOVACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN CURSO *ONLIVE*

Informes: Daniel Quiroz  
dquiroz@centro.edu.mx  
[Hablemos por Whatsapp](#)

## ¿DE QUÉ SE TRATA?

¿Cuáles son los principales desafíos de la industria alimentaria?, ¿han cambiado los hábitos de consumo?, ¿cómo socializamos a través de la comida? Este curso es un acercamiento a los escenarios futuros de la comida para entender cómo debemos repensar

y rediseñar los hábitos y modelos que usamos actualmente para que se adapten a los retos de la industria alimentaria. La situación actual hace más necesario repensar nuevos modelos en el sector de restaurantes y diseñar estrategias que nos preparen frente a desafíos futuros.

## ¿QUIÉN IMPARTE?

### Nataly Restrepo

Directora de la especialidad en Food Design and innovation en CENTRO y consultora de innovación para la industria de alimentos y bebidas. Tiene experiencia en Colombia, Francia y México como Food Designer para la industria de restaurantes, agricultores y marcas globales de alimentos

como Nestlé, Pepsico, Heineken y Danone. Fue directora creativa de Foodlosofia y actualmente es socia fundadora de la agencia Kraut Food Innovation Studio, donde desarrolla proyectos de innovación para la industria de alimentos y el sector HORECA.

## TEMARIO

### Diseño y alimentos

- Pensamiento crítico hacia la comida
- Qué es el food design
- Principios básicos de buen food design
- Impacto de la cadena de alimentos

### Innovación con significado

- Modelos de innovación con significado
- Vínculos emocionales a través de la comida
- Análisis de casos exitosos de restaurantes y modelos alimentarios

### Principales retos de la industria de alimentos

- Principales retos de la industria de alimentos
- Posibles soluciones y campos de acción desde el diseño

### Nuevo rol de la comida

- Nuevo rol activo de los chefs
- Conceptos con historias humanas
- Modelos de innovación social gastronómica

### Contexto y tendencias de alimentación

- Categorías de tendencias
- Impactos de las tendencias
- Análisis de hábitos alimenticios

### Productos e ingredientes emergentes

- Ingredientes emergentes
- Cómo introducirlos a las dietas cotidianas
- Atributos y prototipo de alimentos

### Nuevos rituales de alimentación

- Nuevos rituales de alimentación
- Diseño de utensilios para hábitos del futuro

### Evolución de espacios de consumo

- Evolución de los espacios colectivos de comida
- Evolución de los espacios individuales de comida

### Diseño de experiencias de consumo

- Touchpoints tangibles, intangibles y alimenticios de servicios de alimentos
- Mapa de las nuevas experiencias de consumo

REGISTRARME

# FOOD FUTURES: DISEÑO E INNOVACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN CURSO *ONLIVE*

Informes: Daniel Quiroz  
dquiroz@centro.edu.mx

[Hablemos por Whatsapp](#)

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

A chefs, diseñadores de productos, todas aquellas personas interesadas en el diseño de espacios comerciales de alimentos (restaurantes, mercados y supermercados), servicios industriales de alimentación,

empresas de gran consumo y otros profesionales de gastronomía, nutriólogos, empresarios de restaurantes y profesionales de marketing e innovación.

## ¿CÓMO SE DESARROLLA EL PROGRAMA?

- Los programas se imparten en modalidad onlive y requieren de asistencia virtual durante las sesiones. Debes estar presente durante las horas requeridas y además tendrás algunas tareas complementarias y/o proyecto final. Este modelo educativo garantiza la calidad del aprendizaje a través de la colaboración e interacción con tus profesores y compañeros.

- Nuestros grupos son reducidos, hasta 25 personas, para facilitar un trato personal y la mejor experiencia.
- Las sesiones se graban y están disponibles **únicamente** durante los **7 días** posteriores a cada clase para tu consulta, en caso de que te pierdas alguna sesión. Por razones de propiedad intelectual solo tendrás acceso al **25% del contenido grabado**.

## CONSTANCIA DIGITAL

Al finalizar el programa recibirás una Constancia Digital si cumples los siguientes requisitos:

- Asistencia al 80% de las sesiones *onlive*.
- Entregar los trabajos requeridos durante el curso.

La constancia llegará al correo con el que te registraste al programa y podrá tardar hasta una semana después de terminar el curso. Esta constancia podrás compartirla en tus redes sociales para enriquecer tu CV.

REGISTRARME