

# NUEVOS MODELOS DE NEGOCIOS DE ALIMENTACIÓN DIPLOMADO ONLIVE+

24 mayo– 25 agosto, 2022  
28 sesiones | 112 horas

## Modalidad Onlive+

- Sesiones en vivo a través de plataforma LMS
- 2 Bootcamps presenciales prácticos.

**Martes y Jueves** de 18 a 22 h

Precio: **\$63,000** | Consulta beneficios

**Certificado digital** con valor curricular

Requisitos | Entrevista de admisión, currículum *vitae*, conocimientos previos en la industria alimentaria o gastronomía.

Nivel avanzado

---

Informes: Erika Medina  
emedinaa@centro.edu.mx

[Hablemos por Whatsapp](#)

REGISTRARME

# NUEVOS MODELOS DE NEGOCIOS DE ALIMENTACIÓN DIPLOMADO ONLIVE+

Informes: Erika Medina  
emedinaa@centro.edu.mx

[Hablemos por Whatsapp](#)

## ¿DE QUÉ SE TRATA?

El diplomado te dará las herramientas para desarrollar un nuevo negocio en el sector de alimentos y gastronomía, una industria que está viviendo cambios importantes y donde han surgido nuevas posibilidades. Es un programa avanzado para personas que ya tienen conocimientos previos en el sector gastronómico.

Adquirirás habilidades para:

- Desarrollar un modelo de negocio desde el concepto al plan de acción.

- Analizar los nuevos formatos de servicios gastronómicos, como las *dark kitchen* y similares.
- Conocer la cadena de producción de alimentos y su impacto ambiental y social
- Diseñar experiencias comunitarias y sostenibles
- Aprender conceptos de arquitectura e interiorismo para espacios de consumo

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

A diseñadores, profesionales de la gastronomía, el sector de alimentos y agrícola, nutricionistas, chefs,

comunicadores visuales y expertos en *marketing* y comunicación.

## ARMA TU POSGRADO

CENTRO es la universidad líder en diseño y creatividad en Latinoamérica y cuenta con el primer **posgrado en *Food Design & Innovation***. El contenido de este diplomado ha sido desarrollado por el equipo académico del posgrado con el objetivo de ofrecer módulos de formación flexible que se pueden ir complementando.

Nuestro modelo de innovación educativa te permite cursar de forma modular los **3 diplomados** de *Food Design*

que ofrecemos a tu ritmo y sin necesidad de realizarlos en orden cronológico.

Cuando termines los 3 módulos, habrás completado el número de créditos necesarios para **obtener un título de Especialidad en *Food Design & Innovation***. El único requisito para recibir el título de Especialidad es que debes contar con un título de licenciatura.

REGISTRARME

# NUEVOS MODELOS DE NEGOCIOS DE ALIMENTACIÓN DIPLOMADO ONLIVE+

Informes: Erika Medina  
emedinaa@centro.edu.mx

[Hablemos por Whatsapp](#)

## TEMARIO

### Laboratorio de innovación de negocios alimentarios

- Estructura de un plan de negocio
- Desarrollo del concepto y análisis estratégico
- Propuesta de diseño
- Modelos de negocio sostenibles
- Gerencia de proyectos

### De la semilla al plato

- ¿De dónde vienen nuestros alimentos?
- Implicaciones socio-ambientales de las cadenas de producción de los sistemas agrícolas y pecuarios en la actualidad
- Actores sociales y problemáticas socio-ambientales y políticas en torno a la producción de alimentos

### Comunidades sostenibles

- Comunidades alrededor de la comida
- Sostenibilidad alimentaria
- Experiencias en espacios públicos
- El rol del productor
- La cocina como acto político
- Narrativas desde el territorio

### Arquitectura para alimentos

- Introducción a la arquitectura en la industria de la hospitalidad
- Conceptualización de la experiencia espacial
- Arquitectura de un restaurante
- Planes de distribución
- Instalaciones: las venas del proyecto
- Mobiliario y equipamiento
- Acabados
- Equipamiento y cocina
- Trámites y licencias

### Nuevos formatos de servicios gastronómicos

- Evolución del formato tradicional del restaurante
- Modelos de restaurantes emergentes
- Formatos comerciales digitales
- Formatos físicos emergentes
- Gerencia y operación de formatos emergentes
- Métodos de validación del concepto gastronómico

## DESARROLLO DEL PROGRAMA

El programa se imparte en modalidad Onlive+ y requiere 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.

- Habrá dos bootcamps presenciales a los que debes asistir.
- Nuestros grupos son reducidos, hasta 25 personas, para facilitar un trato personal y la mejor experiencia.

[REGISTRARME](#)

# NUEVOS MODELOS DE NEGOCIOS DE ALIMENTACIÓN DIPLOMADO ONLIVE+

Informes: Erika Medina  
emedinaa@centro.edu.mx

[Hablemos por Whatsapp](#)

## ¿QUIÉN IMPARTE?

### **Nataly Restrepo** | Directora

Directora de la especialidad en *Food Design and Innovation* de CENTRO y consultora de innovación para la industria de alimentos y bebidas con su empresa *Kraut Food Innovation Studio*. 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.

### **Valeria Ortiz** | Docente

Maestra en Ciencias de Salud Pública y Nutrición, con más de 15 años de experiencia internacional en la industria de alimentos, innovación, investigación y comunicación. Ha generado estrategias de salud y nutrición para planes de negocio, marcas, comunicación y asuntos de salud pública. Fue Gerente de Nutrición Global y Latinoamérica para bebidas en Pepsico. Actualmente es socia fundadora de la consultora *Food Landscapes*.

### **Verónica Millares** | Docente

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. Coordinadora de la Especialidad en Gerencia de proyectos de arquitectura de interiores en CENTRO

## ¿QUÉ NECESITO?

Computadora con buen acceso a internet para participar en las sesiones.  
Se recomienda utilizar audífonos.

## CONSTANCIA DIGITAL

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

- Asistencia al 80% de las sesiones
- Entregar los trabajos requeridos durante el programa

La constancia llegará al correo con el que te registraste al curso y podrá tardar hasta una semana después de terminar el curso.

Esta constancia podrás compartirla en tus redes sociales para enriquecer tu CV.

REGISTRARME