

Curso *Onlive*

Food Futures: diseño e innovación en la alimentación

- Del 03 de febrero al 01 de marzo, 2021
- 8 sesiones virtuales en vivo | Lunes y miércoles de 18:30 a 20:30 h
- Clases por videoconferencia en plataforma digital de aprendizaje
- Precio \$6,000
- Certificado digital con valor curricular
- Las inscripciones se cierran 72 horas antes del inicio del curso

¿De qué 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 | Diseñadora Industrial con master en Diseño de Nuevas Prácticas de Alimentación de L'école de Design Nantes Atlantique. Trabajó como food designer para productores de vino y alimentos. Actualmente se desempeña como directora creativa de Foodlosofia. Es creadora de la plataforma de educación de Food Design en colaboración con Aprende UX y el Instituto Suizo de Gastronomía y Turismo de Puebla. Ha participado como experta internacional en los encuentros de la Red Latinoamericana de Food Design. Ha participado en El Dutch Design Week con su proyecto de revalorización del fruto del café.

¿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.

¿Qué necesito?

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

Informes

Atl Hernández | ☎ 044 55 4345 9023 | athernandez@centro.edu.mx

Más información en centro.edu.mx | [f @centro.edu.mx](https://www.facebook.com/centro.edu.mx) | [t @centro_news](https://twitter.com/centro_news) | [@centro_U](https://www.youtube.com/channel/UC...)

¿Qué aprenderé?

Sesión 1: 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

Sesión 2: Innovación con significado

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

Sesión 3: Principales retos de la industria de alimentos

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

Sesión 4: Nuevo rol de la comida

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

Sesión 5: Contexto y tendencias de alimentación

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

Sesión 6: Nuevos rituales de alimentación

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

Sesión 7: Evolución de espacios de consumo

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

Sesión 8: Diseño de experiencias de consumo

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

¿Cómo se desarrolla el curso?

Los cursos onlive de CENTRO requieren de presencia virtual durante las clases porque se realizan en vivo. En algunos cursos, además del trabajo de cada sesión, tendrás algunas tareas complementarias y/o proyecto final. La ventaja principal de este tipo de enseñanza es que puedes participar en las sesiones, preguntar al profesor, interactuar con tus compañeros. Nuestros grupos son reducidos, hasta 25 personas, para facilitar un trato personal y una buena experiencia educativa. Las sesiones se graban y están disponibles únicamente durante las 72 horas posteriores a cada clase para tu consulta, en caso de que te pierdas alguna sesión.

Constancia digital:

Al finalizar el curso 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 curso y podrá tardar hasta una semana después de terminar el curso.

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

Informes

Atl Hernández | ☎ 044 55 4345 9023 | athernandez@centro.edu.mx

Más información en centro.edu.mx | [f @centro.edu.mx](https://www.facebook.com/centro.edu.mx) | [t @centro_news](https://twitter.com/centro_news) | [@centro_U](https://www.youtube.com/channel/UC...)