

Diplomado *Online*

Diseño de espacios para restaurantes

- Del 14 de octubre al 30 de enero, 2021 | Lunes y miércoles de 18:30 a 21 h y sábados de 09 a 11:30 h
- 96 horas, entre clases y prácticas | 33 sesiones de clases OnLive
- Precio \$36,000 | 10% de beneficio si pagas antes del 04 de octubre y 15% de beneficio si traes a un amigo

¿De qué trata?

El sector de bares y restaurantes necesita reinventarse para adaptarse a la nueva situación, especialmente en el diseño de los espacios. En este diplomado aprenderás herramientas y conceptos para el diseño de proyectos para gastronomía, desde el concepto hasta el desarrollo de los diferentes espacios de operación y servicio, iluminación, acústica, seguridad y aspectos bioclimáticos.

Ideas creativas que podrás adaptar a proyectos para bares, restaurantes, hoteles, cantinas, fast-food o nuevos conceptos gastronómicos.

El temario del diplomado está actualizado con las nuevas medidas de seguridad requeridas para Covid. Además, incluye un módulo sobre experiencia de cliente, UX para el sector servicios.

Al finalizar realizarás un proyecto que integre todos los elementos para generar una propuesta novedosa y viable. Además de las clases, deberás dedicar tiempo para realizar lecturas, tareas y proyectos en casa.

¿Quién imparte?

Verónica Millares Flores | Coordinadora

Arquitecta con especialidad en Administración de la construcción y maestría en Urbanismo.

Fundadora de Restaurantismo, empresa dedicada al diseño y asesoría en el desarrollo de proyectos integrales para restaurantes. Coordinadora de la Especialidad de Gerencia de proyectos de arquitectura de interiores en CENTRO.

Nataly Restrepo | Profesora

Diseñadora Industrial con master en Diseño de Nuevas Prácticas de Alimentación de L'école de Design Nantes Atlantique. Es creadora de la plataforma de educación de Food Design en colaboración con Aprende UX. Consultora de proyectos de innovación para la industria de alimentos y bebidas y directora de la maestría en Food Design and Innovation en CENTRO.

Sergio Arredondo | Profesor

Arquitecto por el TEC con especialidad en Iluminación por la Ibero. Ha dedicado su carrera profesional en el diseño arquitectónico y de interiores en proyectos comerciales y residenciales. Es cofundador de PP&d Arquitectura y es coordinador de diseño en Restaurantismo.

Informes

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

Gerardo Merlín | ☎ 55 8045 0402 | gmerlin@centro.edu.mx

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

Andrew Sosa | Profesor

Arquitecto cofundador de VERTICAL. Ganador de la Bienal de Jóvenes Arquitectos Mexicanos de 2017, premio Íconos del Diseño 2018 otorgado por la revista Architectural Digest y del Architectural League Prize of NYC del 2020. Participó en la exposición Young Latinoamerica Architects de la Bienal de Venecia. Profesor de la licenciatura en Arquitectura de Interiores en CENTRO.

Aldo Juárez | Profesor

Arquitecto con maestría en Estudios de Diseño por CENTRO. Ha colaborado con estudios de arquitectura y diseño en el planteamiento, desarrollo y ejecución de proyectos arquitectónicos y en gerencia de proyectos.

Bianca Gortáez | Profesora

Arquitecta, tiene un diplomado en iluminación arquitectónica por el Instituto Europeo de Design de Barcelona y es maestra en iluminación arquitectónica por la Universidad Politécnica de Cataluña. Es coordinadora de la Especialidad de iluminación de interiores en CENTRO.

Adrián Moncada | Profesor

Diseñador industrial y maestrando en Historia del Arte en el campo de estudios de Arte Moderno por la UNAM. Su investigación explora los terrenos del diseño industrial, el espacio interior y la arquitectura a través de la historia del diseño mexicano.

Luz Elena Moreyra | Profesora

Especialista en Arquitectura Bioclimática y evaluación termo-energética de edificaciones. Profesor investigador UAM Azcapotzalco. Maestría en Arq Bioclimática. Especialidad en simulación energética

¿A quién va dirigido?

Diseñadores, arquitectos, interioristas, chefs y emprendedores en el área de alimentos y bebidas.

¿Qué necesito?

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

Informes

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

Gerardo Merlín | ☎ 55 8045 0402 | gmerlin@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?

Módulo 1: Introducción al diseño de restaurantes (2 sesiones)

- Bases del diseño de acuerdo a objetivos específicos
- El diseño como herramienta de venta

Módulo 2: Experiencias del usuario (3 sesiones)

- Características del usuario interno y externo
- Necesidades del cliente

Módulo 3: Referentes en diseño de proyectos de F&B (2 sesiones)

- Revisión de proyectos análogos
- Características de proyectos inmersos en alimentos

Módulo 4: Diseño arquitectónico y de interiores de bares y restaurantes (12 sesiones)

- Estrategia de diseño en interiorismo
- Conceptualización
- Diseño de bares y restaurantes
- Diseño estratégico

¿Cómo se desarrolla el curso?

Los cursos onlive de CENTRO requieren de asistencia virtual durante las sesiones. Deberás estar presente durante las horas requeridas y además 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. Los grupos son reducidos, hasta 25 personas, para facilitar un trato personal. Las sesiones serán grabadas y podrán estar disponibles durante 72 horas para tu consulta en caso de que no hayas podido asistir a 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.

Módulo 5: Diseño del Espacio. Interiorismo estratégico y Sistemas en áreas de A&B (5 sesiones)

- Introducción a las áreas operativas
- Diseño del espacio operativo
- Diseño de cocina y equipamiento

Módulo 6: Iluminación aplicada a restaurantes (4 sesiones)

- Iluminación aplicada a restaurantes
- Relación entre la luz y los alimentos

Módulo 7: Estrategias bioclimáticas y acústica en el diseño de restaurantes (3 sesiones)

- Materiales aplicados a restaurantes
- Conceptos generales de bioclimática
- Estrategias de diseño en acústica

Módulo 8: Proyecto final (2 sesiones)

Informes

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

Gerardo Merlín | ☎ 55 8045 0402 | gmerlin@centro.edu.mx

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