

CURSO

FOOD FUTURES: DISEÑO E INNOVACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN

Informes: Mireya Medina
mmedinap@centro.edu.mx
Whatsapp | 55 7931 6629

FOOD FUTURES: DISEÑO E INNOVACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN CURSO

Informes: Mireya Medina
mmedinap@centro.edu.mx
Whatsapp | 55 7931 6629

¿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.

TEMARIO

Diseño y alimentos

- Pensamiento crítico hacia la comida
- Qué es el 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

¿QUIÉN IMPARTE?

Nataly Restrepo | Directora de la maestría en Food Design en CENTRO. 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 y 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 en El Dutch Design Week con su proyecto de revalorización del fruto del café.