

Especialidad en Diseño e innovación para alimentos

RVOE SEP Federal No. 20211759 (29 de noviembre de 2021)

Modalidad Escolarizada – Av. Constituyentes 455, Col. América, CDMX

La **Especialidad en Diseño e innovación para alimentos** es el primer posgrado en Latinoamérica dedicado a la profesionalización del diseño de productos, espacios, experiencias y servicios del sistema alimentario. Utilizando una metodología de aprendizaje basada en proyectos, el programa se enfoca en sostenibilidad, tecnología e innovación y trabaja en estrecha colaboración con empresas y organizaciones líderes. Nuestrxs docentes son reconocidos agentes de cambio en alimentación, nutrición, investigación, desarrollo de productos, mercadotecnia y Food Design en México.

Especialidad en Diseño e innovación para alimentos

RVOE SEP Federal No. 20211759
(29 de noviembre de 2021) Modalidad Escolarizada

Clases presenciales y en línea
+ 5 talleres presenciales
en Ciudad de México

INICIO

Septiembre 2026

DIRECTOR

José Antonio Sada

DURACIÓN

3 cuatrimestres (1 año)

2 sesiones por semana

Martes y jueves

18 – 22 h

5 sábados al año

Fortalezas

- ▶ **Programa pionero:** Primer posgrado en Latinoamérica enfocado en el diseño de productos, espacios, experiencias y servicios del sistema alimentario.
- ▶ **Innovación y sostenibilidad:** Uso de herramientas tecnológicas para crear nuevos modelos y experiencias de consumo, así como soluciones con impacto social, ambiental y económico.
- ▶ **Visión transdisciplinaria:** Integración del diseño con distintas áreas de conocimiento para abordar el sistema alimentario de forma integral.
- ▶ **Vinculación con la industria:** Colaboraciones con firmas nacionales e internacionales de Food Design y el sector alimentario.



CLAUSTRO DE PROFESORES

in José Antonio Sada | Director

Arquitecto por la Universidad Iberoamericana, con maestrías en Estudios de Diseño por CENTRO y en Food Design and Innovation por la Scuola Politecnica di Design. Es fundador de Estudio Sada, donde gestiona Mesatemporal, una iniciativa en Oaxaca que investiga y reflexiona sobre la alimentación y la gastronomía a través del diseño, colaborando con clientes como La Costeña, BBVA, Art Jewelry Forum, Tekio y el Museo de Arte de Zapopan, entre otros.

in Rafael Medina

Estudió bajo el tutelaje de André Gürtler de la Universidad de Basilea en Suiza y de Paula Scher de Pentagram New York. Fue Director Creativo de Interbrand México, desarrollando proyectos con clientes como Televisa, ING, Banreservas, La Europea, Sigma, Oxxo, Walmart, Grupo Herdez, Banco Uno, Basham, Mexicana de Aviación, entre otros. Actualmente es socio y director de Brandia, agencia especializada en el diseño estratégico de marcas capaces de generar cambios positivos.

in Andrea Rivera del Río

Cuenta con un PhD en Ingeniería de Procesos de Alimentos (Wageningen University), MSc en Tecnología de Alimentos (Wageningen University) y BSc en Química de Alimentos (UNAM). Ha impulsado la innovación en alimentos desde la ciencia sensorial y los estudios con consumidores en la industria de sabores e ingredientes funcionales. Es investigadora y docente en la Facultad de Química de la UNAM. Su investigación gira en torno a dietas sustentables con enfoque en la digestión de proteínas.

in Mariana Camacho Solana

Editora, productora y periodista especializada en gastronomía, viajes y cultura con más de 15 años de experiencia. Fue directora editorial de la revista Food & Wine, crítica gastronómica de las revistas Chilango y Travel & Leisure y colaboradora en NYTimes, Univisión, Netflix, El País, Travesías, Milenio, Expansión y Life & Style. Ha editado libros como Mmm... Menudo Menú Mexicano y 102 vinos mexicanos de la revista Robb Report México y ha sido jurado del programa de televisión The Final Table.

in Alejandra Lizarraga Peña

Licenciada en Nutrición y Maestra en Desarrollo Humano y Seguridad Alimentaria, por la Università degli Studi Roma Tre. Trabaja como consultora internacional en la FAO de las Naciones Unidas en temas de sistemas alimentarios indígenas y empoderamiento de mujeres indígenas. Actualmente es consultora en temas de sistemas alimentarios sostenibles, alimentación sostenible y seguridad alimentaria

in Valeria Ortiz Rodríguez

Maestra en Ciencias de Salud Pública y Nutrición, cuenta con 20 años de experiencia conectando los mundos de la ciencia y los negocios. Ha generado estrategias de salud y nutrición para planes de negocio, marcas y comunicación, así como asuntos de salud pública y sistemas alimentarios. Sus habilidades de negociación y persuasión le han ayudado a generar alianzas externas con entidades públicas y privadas en temas de salud y nutrición.



CLAUSTRO DE PROFESORES

in Tania Hernández Guerra

Licenciada en Diseño Industrial por el Tecnológico de Monterrey y cuenta con una Maestría en Food Design por L'École de Design Nantes Atlantique. Su trayectoria profesional incluye experiencia en Francia y los Países Bajos, donde trabajó durante dos años desarrollando proyectos relacionados con Food Design e innovación alimentaria. Ha colaborado con The Fork Organization, en diferentes proyectos.

in Pablo Antolí

Fotógrafo especializado en gastronomía, bebidas y narrativa visual. Su trabajo explora las dimensiones culturales y emocionales de la cocina. Ha trabajado en distintos continentes —con especial presencia entre Londres y Ciudad de México— colaborando en proyectos editoriales y campañas publicitarias para encargos como Contramar, Arca, Caracol, Expendio, Castacán e Itacate, entre otros. Su trabajo celebra la comida como memoria, ritual y vinculación social.

in Karla Paniagua

Doctora en estudios transdisciplinarios de la cultura y comunicación, Maestra en antropología social. Coeditora en jefe de la revista Economía Creativa de CENTRO. Articulista, columnista, autora de 4 libros. Editora regional para LATAM del Journal of Future Studies (Tamkang University). Codirectora de la cátedra UNESCO Métodos de diseño para el acceso democrático a la imaginación del futuro.

in Ariana González Alvarado

Licenciada en Gastronomía y Artes Culinarias y Maestra en Servicios de Alimentación Institucional por el CESSA. Ha colaborado en proyectos de estilismo de alimentos con las marcas Santa Clara, Ahuacatlán, y Sesajal. Colaboró en los libros “UNO”, “La Milpa” y “México from inside out”. Es fundadora de la panadería “Buñuelo”, enfocada en la investigación y en el rescate de recetas de la panadería tradicional mexicana.

Yois Paniagua

Licenciada en Comunicación Audiovisual por la Universidad del Claustro de Sor Juana. Maestra y candidata a doctora en Antropología Social por la ENAH. Desarrolló la investigación “Sonido, cultura y símbolo, reflexiones hacia una antropología del sonido”. Dirigió la evaluación de los programas sociales del GCDMX para su incorporación al Sistema de Bienestar Social. Codirectora y guionista de las series: “Pensar el arte” e “Interferencias. Irrupciones sobre el sentido común”, además de “Rise up series” para la Organización: Equidad, género, ciudadanía y familia. Desde 2012 es profesora de CENTRO.

Especialidad Diseño e innovación para alimentos

Informes:
WhatsApp | 55 4447 2139
posgrados@centro.edu.mx

PLAN DE ESTUDIOS 1º CUATRIMESTRE

Laboratorio de innovación de objetos comestibles

Distinguirás al alimento como un objeto comestible, analizando su contexto, morfología y comunicación para diseñar una estrategia de innovación para productos alimenticios para agregar valor a la industria de los alimentos y bebidas tomando en cuenta las necesidades de los consumidores.

Investigación y desarrollo en la industria de los alimentos

Analizarás la importancia de los procesos productivos a nivel industrial. Conducirás investigación sobre los ingredientes y sus propiedades para desarrollar formulaciones coherentes, funcionales y escalables con base a necesidades específicas.

Diseño de identidad y empaque

Reconocerás la metodología para desarrollar una marca, aplicando los principios de creación de nombre, identidad gráfica, empaque y estrategia de lanzamiento para productos de la industria de alimentos y bebidas.

Cultura alimentaria

Distinguirás la cocina y la alimentación como un sistema de comunicación y una actividad compleja culturalmente hablando, determinada por factores de orden macro social y por prácticas cotidianas. Analizarás y evaluarás los elementos de orden sociocultural que determinan las dinámicas alimentarias y gastronómicas contemporáneas.

Prototipo y fotografía para alimentos

Identificarás y aplicarás diferentes técnicas para la realización de prototipos alimentarios y comunicarás sus atributos por medio del desarrollo de conceptos sólidos a través de la fotografía de productos de alimenticios.

PLAN DE ESTUDIOS 2º CUATRIMESTRE

Laboratorio de innovación de experiencias gastronómicas

Conocerás las metodologías para diseñar experiencias gastronómicas que generen, comuniquen y fortalezcan nuevas relaciones con consumidorxs a través de múltiples puntos de contacto tales como el involucramiento emocional, el espacio, la experiencia de usuario, la visión culinaria y la estrategia de comunicación.

Mercadotecnia experiencial

Analizarás el marco referencial de la experiencia del usuario, para fundamentar una estrategia de creación de valor para marcas, sustentada en la mercadotecnia experiencial.

Especialidad Diseño e innovación para alimentos

Informes:
WhatsApp | 55 4447 2139
posgrados@centro.edu.mx

PLAN DE ESTUDIOS 2º CUATRIMESTRE

Futuros de la alimentación

Identificarás los marcos teórico-metodológicos para cuestionar, analizar y elaborar conjeturas respecto a las tendencias del sector alimentario y gastronómico para así detectar retos y oportunidades, teniendo en cuenta que los patrones de cambio ocurren de manera situada y se manifiestan en la conducta y en los valores de grupos sociales concretos.

Técnicas de cocina emergentes

Aprenderás diversas técnicas de cocina comúnmente utilizadas en restaurantes de vanguardia para aplicarlas en el desarrollo culinario de una experiencia gastronómica.

Comida como medio artístico

Analizarás las propiedades sensoriales y simbólicas de la comida para comunicar un mensaje a través de una experiencia gastronómica.

PLAN DE ESTUDIOS 3º CUATRIMESTRE

Laboratorio de innovación de emprendimientos alimentarios

Identificarás los conceptos clave para el desarrollo de un proyecto de emprendimiento en el área de alimentos y bebidas para generar el diseño de un servicio vinculado al sector alimentario con su respectivo modelo de negocio.

Arquitectura para alimentos

Distinguirás diversas herramientas y metodologías del diseño espacial para la configuración de espacios de consumo, venta, exhibición y producción de alimentos.

De la semilla al plato

Diferenciarás las características de las cadenas de producción de alimentos y las interacciones que se dan entre el mercado y los productores para analizar sus implicaciones sociales, ambientales y políticas.

Comunidades sostenibles

Evaluarás el impacto ambiental, económico y social de las prácticas del sistema alimentario para diseñar proyectos responsables, comunitarios y sostenibles en diferentes contextos.

Nuevos formatos de servicios gastronómicos

Explorarás, por medio de la tecnología y las plataformas de IA nuevos formatos de servicios gastronómicos asociados a productos, experiencias y negocios del sector alimentario.

Especialidad Diseño e innovación para alimentos

Informes:
WhatsApp | 55 4447 2139
posgrados@centro.edu.mx

MATERIAS Y COSTOS

1º CUATRIMESTRE	- Laboratorio de innovación de objetos comestibles - Investigación y desarrollo en la industria de los alimentos - Diseño de identidad y empaque - Cultura alimentaria - Prototipo y fotografía para alimentos	4 PAGOS DE \$18,603 MXN O 1 PAGO DE \$72,178 MXN
2º CUATRIMESTRE	- Laboratorio de innovación de experiencias gastronómicas - Mercadotecnia experiencial - Futuros de la alimentación - Técnicas de cocina emergentes - Comida como medio artístico	4 PAGOS DE \$20,003 MXN O 1 PAGO DE \$77,611 MXN
3º CUATRIMESTRE	- Laboratorio de innovación de emprendimientos alimentarios - Arquitectura para alimentos - De la semilla al plato - Comunidades sostenibles - Nuevos formatos de servicios gastronómicos	4 PAGOS DE\$20,790 MXN O 1 PAGO DE \$80,667 MXN
		COSTO TOTAL \$237,584 MXN

- Consulta beneficios, becas y formas de pago con tu asesxr.

Especialidad Diseño e innovación para alimentos

Informes:
WhatsApp | 55 4447 2139
posgrados@centro.edu.mx

BENEFICIOS

- 10% por pago en los 5 días siguientes a recibir la carta de aceptación. Aplica para la primera colegiatura.
- 10% por pago hasta 3 meses antes de inicio del programa. Aplica para la primera colegiatura.
- 6% por pago hasta 1 mes antes de inicio del programa. Aplica para la primera colegiatura.
- 3% por pago de semestre o cuatrimestre completo.
- Los gastos que puedan derivarse del pago de tasas administrativas y de la expedición del título correrán íntegramente por cuenta del alumno.
- Estos costos son académicos, los gastos derivados de viajes de estudio no están incluidos.

REQUISITOS

- Título de Licenciatura*
 - Certificado total de Licenciatura
 - Carta de aceptación
 - Inglés avanzado
- *Para alumnos CENTRO, la Especialidad es una opción de titulación

Reglamento de pagos

Becas