

DISEÑO, INNOVACIÓN Y NEGOCIOS

ESPECIALIDAD EN DISEÑO E INNOVACIÓN PARA ALIMENTOS

Especialidad en Diseño e Innovación para alimentos

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

Clases Online en Vivo
+ 3 bootcamps presenciales
en Ciudad de México

INICIO
Septiembre 2026

DIRECTOR
José Antonio Sada

DURACIÓN
3 cuatrimestres (1 año)
2 sesiones por semana
Sesiones de clases
a partir de las 18 h

Fortalezas

- ▶ **Primer posgrado en Latinoamérica** dedicado al diseño de productos, espacios, negocios, estrategias y servicios del sistema alimentario
- ▶ **Innovación en nuevos formatos de consumo** con la aplicación de herramientas tecnológicas
- ▶ Aproximaciones **transdisciplinarias** y vínculos con diferentes **áreas de especialización**
- ▶ Desarrollo e implementación de **estrategias de sostenibilidad**
- ▶ **Colaboraciones profesionales** con firmas nacionales e internacionales especializadas en Food Design y la industria de los alimentos
- ▶ **Experiencias curriculares y extracurriculares como:** excursiones, *bootcamps*, experiencias y conferencias magistrales



Exploración alrededor de los ingredientes locales y tradicionales como parte del proceso de diseño e innovación

CLAUSTRO DE PROFESORES

Rafael Medina
Estudió en la Universidad La Salle de la Ciudad de México y 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.

Andrea Rivero del Río
Cuenta con un PhD en Ingeniería de Procesos de Alimentos (Wageningen University, 2022), MSc en Tecnología de Alimentos (Wageningen University, 2017) y BSc en Química de Alimentos (UNAM, 2013). 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.

Pavka Segura
Estudió fotografía en la Escuela de Fotografía Nacho López y en el Centro de la Imagen, cursó el Programa de Fotografía Documental y Fotoperiodismo del International Center of Photography (Nueva York). Su trabajo ha sido publicado en Private Magazine (Italia), Bergens Tidende Newspaper (Noruega), Colors Magazine (Italia) y Spectrum Magazine Scotland on Sunday

(Escocia). Ha participado en diferentes exposiciones colectivas en México, España, Nueva York, Francia y China. Su trabajo ha sido adquirido por la colección del Kiyosato Museum of Photographic Arts en Japón.

Valeria Ortiz
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.

Gabriela Valarezo Batallas
Diseñadora y food designer que trabaja con comida como medio. Su carrera se ha centrado en entender la capacidad del alimento para conectar a las personas y forjar un futuro mejor. El diseño le ha permitido crear soluciones visuales y storytelling, mientras que su experiencia trabajando con marcas de alimentos le ha ayudado a abordar los desafíos actuales de la industria con un enfoque sostenible. Gabriela formó parte de Foodlosofia, un estudio mexicano pionero en Food Design en Latinoamérica, innovando sistemas alimentarios a través del diseño. También fue parte de arca tierra, donde trabajó en construir comunidad en torno a la alimentación, la agricultura y la sostenibilidad.



Desarrollo de recetas y menús como parte del bootcamp sobre técnicas de cocina emergente

CLAUSTRO DE PROFESORES

Rodrigo Chávez Bisogno

Licenciado en Mercadotecnia Internacional por la Universidad de Monterrey, con especialidad en Publicidad y Medios por la Università Cattolica del Sacro Cuore de Milán. Es director de Marketing de Vinícola Llano Colorado y consultor de marketing en relaciones públicas y experiencia de marca, trabajando con marcas como Don Julio, Land Rover, Orogold, Desigual, entre otras. Tiene más de 10 años de experiencia creando y ejecutando estrategias de marca de consumo, en la industria de destilados como British American Tobacco, Pernod Ricard, The Macallan, José Cuervo y Clase Azul.

Rolando González Arreola

Director interactivo, desarrollador, y educador especializado en nuevos medios. Fundador de Runente, un estudio multimedia que explora la intersección entre ciencia, arte, ingeniería y tecnología, Rolando lidera la creación de experiencias inmersivas que incluyen realidad aumentada, realidad virtual, código creativo, y más tecnologías. Como Strategic Partner de Meta y miembro de la MSPN, colabora en el desarrollo y localización de contenido educativo en nuevos medios. Además, es profesor en instituciones como Centro y Platzi, donde fomenta el pensamiento crítico y el uso narrativo de la tecnología. Su trabajo ha impactado en proyectos destacados como el museo virtual del Museo Nacional de Vivienda, Galería Metro, ConectAR LATAM por Meta y la exposición Luces y Sombras en la sede de la UNESCO en París

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 en español, crítica gastronómica de las revistas Chilango y Travel & Leisure y colaboradora en medios nacionales e internacionales como New York Times, Univisión, Netflix, El País, Travesías, Milenio, Expansión, Life & Style, entre otros. Ha editado libros como Mmm... Menudo Menú Mexicano de Grupo Expansión y 102 vinos mexicanos de la revista Robb Report México y ha sido jurado del programa de televisión The Final Table y de más de una veintena de concursos gastronómicos y listados nacionales e internacionales.

Adriana David

Arquitecta con estudios en la Universidad Iberoamericana, Harvard GSD e IED Madrid. Su trabajo se centra en la intersección entre arquitectura y mundo natural, con investigación en Soberanía Alimentaria y su papel en la reconexión entre humanos y naturaleza. A través de DOMA, su estudio en Ciudad de México, desarrolla proyectos que integran arquitectura, ecología y espacio público. Ha colaborado con instituciones culturales y gubernamentales y ha participado como jurado en concursos de arquitectura. Sus proyectos, incluyendo LIMBO y TEOCINTLE, han recibido becas y reconocimientos. Ha expuesto su trabajo a nivel internacional y ha sido docente en Harvard GSD.

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 asesor.

Especialidad en 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