



ISU universidad

Diplomado / Online

FOOD DESIGN THINKING

10 semanas / 80 horas totales



OBJETIVOS



Diseña una estrategia de innovación a través de un proceso inductivo que comienza con una idea general de negocio, hasta poder introducirla al mercado.

En este diplomado aprenderás a:

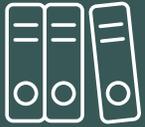
- Reconocer los conceptos básicos del Food Design y sus aplicaciones en negocios y emprendimientos de alimentos.

Este programa está diseñado para:

- Profesionales y estudiantes de carreras afines a gastronomía, hotelería, nutrición, administración, ingeniería de alimentos, sociología y diseño.
- Chefs y profesionales del mundo de la gastronomía que quieran adquirir distintos puntos de vista basados en el diseño y la comunicación.
- Profesionales que tengan proyectos de emprendimiento en el área de restaurantes, bares, hoteles y proyectos de desarrollo de productos para la industria de alimentos.



TEMARIO



1. Introducción.
2. Diseño, ¿Para qué?
3. Design Thinking.
4. Food Design.
5. Retos de la industria de alimentos.
6. Observar con empatía.
7. Insights y moodboards.
8. Visión y territorios de creación.
9. Proceso de ideación.
10. Definiendo innovación.
11. Selección de idea final.
12. Especificación de la idea.
13. Prototipo no comestible.
14. Feedback y testing
15. Prototipo comestible.
16. Concepto, writing y posicionamiento.
17. Presentación.



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.