



Curso PROTOTIPADO DE ALIMENTOS *APLICANDO EL DESIGN THINKING*

La metodología Design Thinking es una herramienta generadora de innovación que tiene la particularidad de estar centrada en el usuario y los problemas que éste puede enfrentar al usar un producto o consumir un servicio.

Originalmente estaba centrada en el desarrollo de productos, sin embargo su aplicación se ha extendido a otros ámbitos como el culinario pues además de alentar la creatividad y la generación de ideas, es útil para hacer un análisis profundo de la experiencia integral de un cliente al comprar y consumir, en este caso, un platillo.

Es de esta forma que se generan prototipos a partir del análisis de diversos elementos de su composición como puede ser la forma, textura e incluso uso, hasta llegar al testeo de objetos comestibles, lo cual ayuda a minimizar los riesgos en la implementación de los mismos en un restaurante, servicio de alimentación o negocio de alimentos.



Online

Curso

PROTOTIPADO

DE ALIMENTOS

APLICANDO EL DESIGN THINKING

Inicio:

22 de octubre, 2020

Horario:

Martes y jueves de 19:00 a 21:30 hrs.

Duración:

20 hrs. a cursarse en 8 sesiones

Modalidad:

Virtual
Sesiones en vivo

Sede:

Campus Virtual

Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/extension-universitaria/proceso-admision>)
- Enviar de manera electrónica tu documentación
- Hacer el pago de inscripción

Requerimientos para cursar el programa en línea:

- Contar con equipo de cómputo
- Conexión a internet de buena velocidad
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- Cuenta personal de correo electrónico

**Curso sin validez oficial. Se extenderá una constancia de estudios con valor curricular. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.*

Objetivo general:

Diseñar prototipos creativos, apoyados en la metodología de Design Thinking, de conceptualización y presentación de alimentos tomando en consideración sus características particulares, tanto físicas como organolépticas, de servicio y experiencia de consumo.

Dirigido a:

Personas que se desempeñan o buscan desenvolverse en el ámbito restaurantero y/o culinario interesadas en adquirir habilidades que les permitan desarrollar creativamente nuevas propuestas de prototipado de alimentos.

Contenido del curso:

- Introducción al pensamiento de diseño
- Metodología de diseño para la industria de alimentos y bebidas
- Benchmark y tendencias de productos y servicios
- Tipos de prototipos
- Prototipos de formas, texturas y carácter identificable
- Atributos emocionales, sensoriales, físicos
- Prototipo de servicios y puntos de contacto
- Herramientas de evaluación

Tutor:

Nataly Restrepo

- Consultora para proyectos de innovación en alimentos y bebidas con experiencia internacional como Food Designer para la industria alimenticia, así como restaurantes, productores de vino y café.
- Cuenta con experiencia docente al ser parte de proyectos como Foodlosofia y creadora de la plataforma de educación de Food Design en colaboración con Aprende UX. Actualmente es directora del master Food Design & Innovation en CENTRO.
- Corresponsal del Dutch Institute of Food & Design para América Latina.