

**ANÁHUAC**  
Educación Continua

CURSO EN  
**FOOD DESIGN THINKING**

A DISTANCIA



- **Descubre y analiza el poder de la innovación en la industria alimentaria con nuestro Curso en Food Design Thinking para generar propuestas innovadoras, significativas y sostenibles para productos, servicios y sistemas alimentarios.**

# CURSO EN FOOD DESIGN THINKING

## ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE CURSO?

Explora el Food Design Thinking, una metodología centrada en los consumidores finales de los alimentos que te capacitará para convertir ideas iniciales en conceptos sólidos. A través de este curso, descubrirás cómo innovar de manera significativa y sostenible en el diseño de productos y servicios alimenticios, contemplando sus aplicaciones en negocios y emprendimientos de alimentos.



**+3,500**  
Egresados de  
Programas de  
**Posgrado**

Fusionando el diseño, la gastronomía y las personas para crear experiencias culinarias únicas y con un valor añadido que van desde el plato hasta la atención, el local, la oferta de productos, el ambiente, entre otros aspectos.

## ¿QUÉ APRENDERÁS?

Los participantes estarán preparados para aplicar su conocimiento de manera efectiva en diversos roles y contextos de la industria alimentaria aplicando soluciones innovadoras y creativas en áreas como el desarrollo de productos, la gestión de restaurantes, la consultoría en alimentos y la planificación de servicios alimentarios.



## ¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

- Estudiantes de nutrición y de alimentos (químicos, ingenieros y técnicos).
- Estudiantes de gastronomía.
- Emprendedores y público en general interesado en el diseño de productos alimenticios ya sea para desenvolverse en el ámbito restaurantero y/o culinario.



### DURACIÓN

20 horas



### HORARIO

Sábados de 9:00 a  
14:00 hrs.



### INVERSIÓN

Inscripción: \$1,500  
y 1 colegiatura de  
\$2,000 MXN



### MODALIDAD

A Distancia



## COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- ✓ **Investigación de mercado centrada en el consumidor:** Aprenderás a entender profundamente a los clientes y sus necesidades para la toma de decisiones en la industria alimentaria.
- ✓ **Nuevas propuestas de prototipado de alimentos:** Desarrollarás habilidades creativas para crear productos y servicios únicos y sostenibles.
- ✓ **Resolución de problemas estratégicos en alimentos:** Dominarás el arte de abordar problemas específicos de manera eficaz y estratégica en la industria alimentaria.







## CLAUSTRO ACADÉMICO



### **DR. JORGE CARLOS RUIZ RUIZ**

#### **Trayectoria Académica:**

El Dr. Jorge Carlos Ruiz Ruiz es Químico Biólogo Bromatólogo, graduado de la Facultad de Química de la Universidad Autónoma de Yucatán. Además, obtuvo su Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Autónoma de Yucatán.

Cuenta con un Doctorado en Ciencias en Alimentos en la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional.

#### **Trayectoria Profesional:**

Actualmente, desempeña el cargo de Profesor-Investigador en las Escuelas de Nutrición y Biotecnología, dentro de la División de Ciencias de la Salud de la Universidad Anáhuac Mayab.

Distinguido miembro del Sistema Nacional de Investigadores, con un nivel 1 reconocido por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Sus líneas de investigación son: Sostenibilidad e innovación alimentaria, calidad e inocuidad alimentaria Ingredientes y alimentos funcionales.

## PLAN DE ESTUDIOS

### Módulo 1:

#### INTRODUCCIÓN Y FUNDAMENTOS.

1. Diseño.
2. Design thinking.
3. Food design.

### Módulo 2.

#### RETOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tendencias actuales en la alimentación.
2. Observación de mercados.
3. Visión y territorios de creación.

### Módulo 3:

#### INNOVACIÓN Y PROCESO DE IDEACIÓN.

1. Proceso de ideación.
2. Definiendo innovación.
3. Selección de ideas.



**+150**

Programas  
de **Posgrado**  
y **Educación**  
**Continua**

### Módulo 4:

#### FUNDAMENTOS DE PROTOTIPADO Y POSICIONAMIENTO.

1. Especificación de ida.
2. Feedback y testing.
3. Concepto, writing y posicionamiento.





# ACERCA DE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con **más de 35 años de historia**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos realizado un trabajo constante para ofrecerte los **mejores programas educativos de la región**, creando contenido que responda a las necesidades de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** no son la excepción, **Cursos y Cursos en sus diversas modalidades diseñados para ser prácticos, ágiles y accesibles que complementarán tu perfil profesional** brindándote conocimientos de alto valor y relaciones humanas para tu crecimiento.



## Conoce nuestras Certificaciones

Miembros de:



**uni>ersia**

Acreditados por



**FIMPES**



EDUCACIÓN CONTINUA

# PROCESO DE INSCRIPCIÓN

1



Entra a nuestra página:

[merida.anahuac.mx  
/educacion-continua](http://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



2



**Encuentra el programa** de tu preferencia.

3



Clic al botón **«Aplicar a programa»**, el cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

5



**Realiza el pago de tu inscripción** al programa educativo.

4



Crea tu cuenta con los datos: **Nombre, correo electrónico y teléfono.**

# ANÁHUAC

Educación Continua

## CONTACTO

WHATSAPP  
**(999) 331 8786**

TELÉFONO  
**(999) 942 4800**

CORREO  
**[posgrado.merida@anahuac.mx](mailto:posgrado.merida@anahuac.mx)**

WEB  
**[merida.anahuac.mx/educacion-continua](http://merida.anahuac.mx/educacion-continua)**



CONTINÚA TU  
**crecimiento profesional**