



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

**DIPLOMADO EN**

# Food Design Thinking



**A DISTANCIA**



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO



## DIPLOMADO EN FOOD DESIGN THINKING

### OBJETIVO DEL DIPLOMADO

Descubrirás cómo aplicar la metodología del Food Design Thinking para innovar de manera significativa y sostenible en el diseño de productos, servicios o sistemas alimentarios que generen un alto valor agregado.

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

40  
ANIVERSARIO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Este diplomado te permitirá desarrollar propuestas innovadoras y sostenibles en el ámbito alimentario, aplicando una metodología vanguardista como el Food Design Thinking. Con esto, podrás destacar en la industria alimentaria diseñando productos, servicios y experiencias significativas que respondan a las tendencias actuales y las necesidades del consumidor.

Aprenderás de profesores expertos en el área, altamente capacitados en metodologías de enseñanza-aprendizaje.

## ¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Aplicar la metodología de Food Design Thinking en proyectos alimentarios.
- ✓ Diseñar prototipos de alimentos, menús y servicios innovadores.
- ✓ Utilizar herramientas de diseño gráfico e industrial para la industria alimentaria.
- ✓ Incorporar principios de nutrición y biotecnología en el desarrollo de productos.
- ✓ Crear experiencias gastronómicas memorables enfocadas en el consumidor final.



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## ¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Este diplomado está dirigido a:

- ✓ Profesionales de áreas como gastronomía, nutrición, ingeniería química y tecnología de alimentos.
- ✓ Estudiantes de los últimos semestres de estas carreras.
- ✓ Especialistas en la industria alimentaria como mercadólogos, comunicólogos y administradores.
- ✓ Emprendedores y público general interesado en el diseño de productos y servicios alimenticios innovadores.

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

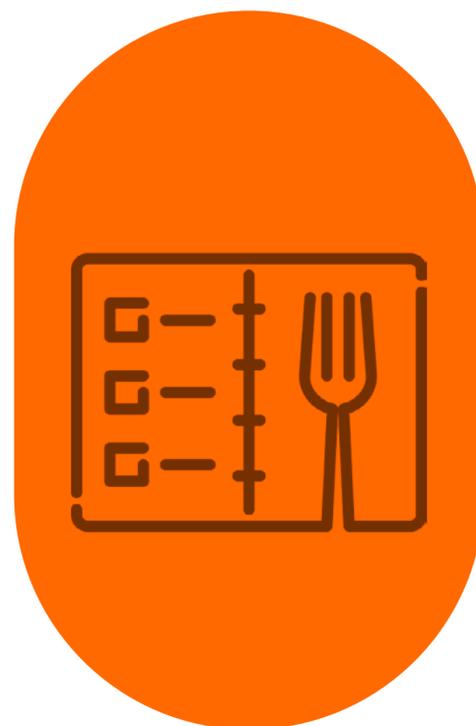
PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Uso de los elementos de la metodología del Food Design Thinking



Aplicación de elementos de diseño gráfico e industrial en la construcción de prototipos



Análisis de los alimentos y servicios de alimentos desde el punto de vista de la salud



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## ROLES DE TRABAJO A ASPIRAR:



Innovación y desarrollo de productos alimenticios en empresas de alimentos, restaurantes y consultorías gastronómicas.



Roles en sostenibilidad alimentaria y experiencia del consumidor.



Integración en equipos de investigación, desarrollo de productos y marketing gastronómico.



Generación de propuestas con valor agregado basadas en Food Design Thinking.



Emprendimiento en proyectos propios de alimentación innovadora y sostenible.



Colaboración en organizaciones de salud para el diseño de productos alimenticios adaptados a necesidades actuales.



# ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



**MODALIDAD:**  
A distancia



**NIVEL:**  
Intermedio



**HORARIO:**  
Miércoles y viernes de 18:00 a 22:00 hrs



**DURACIÓN:**  
96 horas  
(4 meses)



**MÓDULOS:**  
4 módulos



**INVERSIÓN:**  
Inscripción de \$4,500 y 4 colegiaturas de \$4,500 MXN

SOBRE LA ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

# PLAN DE ESTUDIOS

## MÓDULO 1

### Diseño gráfico e industrial en alimentos

- 1.1. Fundamentos del Food Design Thinking
- 1.2. Diseño gráfico en la industria alimentaria
- 1.3. Diseño de envases y etiquetas de productos alimenticios
- 1.4. Diseño de espacios y ambientes gastronómicos
- 1.5. Tendencias en diseño de alimentos
- 1.6. Taller de diseño gráfico e industrial aplicado a alimentos

## MÓDULO 2

### Nutrición y alimentos saludables

- 2.1. Introducción a la nutrición y alimentación saludable
- 2.2. Nutrición y diseño de alimentos equilibrados
- 2.3. Diseño de menús saludables
- 2.4. Alimentos funcionales y adaptación a necesidades dietéticas
- 2.5. Tendencias en alimentos saludables
- 2.6. Taller de diseño de alimentos nutritivos



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

## MÓDULO 3

### Biotecnología en alimentos

- 3.1. Introducción a la biotecnología aplicada a la industria alimentaria
- 3.2. Ingeniería genética y modificación de alimentos
- 3.3. Fermentación y biotecnología de alimentos
- 3.4. Tecnología de alimentos a base de plantas
- 3.5. Desarrollo de productos y tendencias en biotecnología de alimentos
- 3.6. Análisis y control de calidad en alimentos biotecnológicos

## MÓDULO 4

### Gastronomía y experiencia del consumidor

- 4.1. Cocina creativa y presentación de platos
- 4.2. Evaluación sensorial de alimentos y experiencia del consumidor
- 4.3. Diseño de experiencias gastronómicas
- 4.4. Prototipado y pruebas de concepto en la gastronomía
- 4.5. Marketing gastronómico y comunicación
- 4.6. Taller de diseño de experiencias culinarias



# CLAUSTRO ACADÉMICO

PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO



## DR. JORGE CARLOS RUIZ RUIZ

Químico Biólogo Bromatólogo por la Facultad de Química de la Universidad Autónoma de Yucatán. Realizó una Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Facultad de Ingeniería Química de la misma institución y obtuvo el Doctorado en Ciencias en Alimentos en la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional.

Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1) del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y profesor-investigador en las Escuelas de Nutrición y Biotecnología de la Universidad Anáhuac Mayab, en la División de Ciencias de la Salud.

Sus líneas de investigación incluyen sostenibilidad e innovación alimentaria, calidad e inocuidad alimentaria, así como el desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales.

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO



## LIC. PEDRO EVIA PUERTO

Chef autodidacta y emprendedor destacado en la gastronomía mexicana, reconocido por la fusión de sabores yucatecos con influencias internacionales. En 2004 inició su carrera ofreciendo servicios de alimentación en Yucatán, donde descubrió su interés por combinar la cocina tradicional maya con otras culturas. Fundador de Casa de los Abuelos en 2005, su primer restaurante en Valladolid, y de la cadena de cafeterías El Break, con sucursales en Mérida. Posteriormente, diversificó su propuesta gastronómica con Time Lounge & Bar en 2007 y Sensei, una exitosa franquicia de sushi lanzada en 2009. En 2012, inauguró K'uu'k, un restaurante-laboratorio en Mérida que mezcla técnicas modernas con ingredientes regionales.

En 2021, abrió Kioyu Sky Lounge en colaboración con Grupo Presidente, y en 2022 lanzó Q78 Gastromezcal en Madrid, reconocido rápidamente por la Guía Michelin, consolidándose como el primer chef mexicano en recibir esta distinción en Europa en tan corto tiempo.



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO



## SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de **40 años de trayectoria**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecerte los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** incluyen una amplia variedad de opciones que abarcan desde conocimientos técnicos en áreas especializadas hasta el desarrollo de habilidades blandas, como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que complementes tu perfil profesional con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán tu crecimiento personal y profesional.

**Conoce nuestras Certificaciones.**

Miembros de:  
**uni>ersia**



Acreditados por:



**40**  
ANIVERSARIO

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

# PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Encuentra el programa  
de tu preferencia.

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



Entra a nuestra página:

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



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

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

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

**PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN**

CONTACTO

PLACE  
TO  
LEARN

2

3





**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# CONTACTO



## GENESIS UICAB

-  **WA/** (999) 331 8786
-  **TEL/** (999) 942 4800 **EXT/** 1623
-  **MAIL/** [genesis.uicab@anahuac.mx](mailto:genesis.uicab@anahuac.mx)
-  **WEB/** [merida.anahuac.mx/educacion-continua](http://merida.anahuac.mx/educacion-continua)

Continúa tu  
**crecimiento profesional**