



DIPLOMADO EN

Food Design Thinking

A DISTANCIA

ANÁHUAC
Educación Continua
MÉRIDA



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



DIPLOMADO EN FOOD DESIGN THINKING

OBJETIVO DEL DIPLOMADO

Genera prototipos innovadores en productos, servicios y sistemas alimentarios aplicando la metodología de Food Design Thinking para crear propuestas significativas y sostenibles con un valor agregado único.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

El Food Design Thinking consiste en una metodología con múltiples ventajas y fortalezas, destacando su enfoque en los consumidores finales de los alimentos, donde pasarás de la conceptualización inicial a la creación de un sólido concepto que evolucionará a lo largo de todo el proceso. Lo anterior te permite innovar de manera significativa y sustentable en el diseño de un producto o servicio alimenticio.

¿QUÉ APRENDERÁS?

Generarás propuestas de productos y servicios alimentarios que sean innovadoras, significativas y sostenibles, aplicando la metodología del Food Design Thinking, con el fin de aumentar su valor añadido que van desde el plato hasta la atención, el local, la oferta de productos, el ambiente, la experiencia del consumidor, entre otros aspectos.



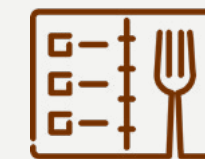
¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

- Licenciados en gastronomía, Nutriólogos, Ingenieros químicos, Tecnólogos de alimentos.
- Estudiantes de los últimos semestres de estas carreras.
- Otros profesionales relacionados con la industria de los alimentos: Mercadólogos, Comunicólogos, Administradores de empresas, etc.
- Emprendedores y público en general interesado en el diseño de productos y servicios alimenticios.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Emplea los elementos de la metodología del Food Design Thinking



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



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



Reconoce la utilidad de las tendencias biotecnológicas en la industria alimentaria



Propón experiencias gastronómicas para el consumidor.



¿QUÉ LOGRARÁS CON ESTE DIPLOMADO?

Al completar el curso, estarás preparado para desempeñar roles clave en la industria alimentaria. Podrás destacar como:



→ **Diseño de experiencias en el ramo restaurantero:** Introduce servicios únicos, como eventos temáticos, cenas especiales y experiencias culinarias interactivas, para atraer y retener a los clientes.



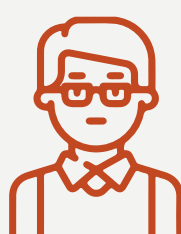
→ **Emprendedor Alimentario:** Lanza tu propia iniciativa empresarial, desde la conceptualización de productos hasta su implementación en el mercado.



→ **Innovador de Productos Alimenticios:** Desarrolla nuevos conceptos y productos alimenticios que se destaquen por su creatividad y funcionalidad.



→ **Diseñador de Menús Innovadores para Eventos:** Desarrolla menús únicos y creativos que sorprendan a los asistentes y añadan un toque distintivo a eventos especiales.



→ **Diseñador de Experiencia Gastronómica:** Crea experiencias únicas y memorables al diseñar servicios alimentarios que van más allá del simple consumo.



→ **Experiencia Culinaria en Eventos:** Colabora con empresas de catering y organizadores de eventos para ofrecer soluciones gastronómicas personalizadas y experiencias culinarias memorables.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA



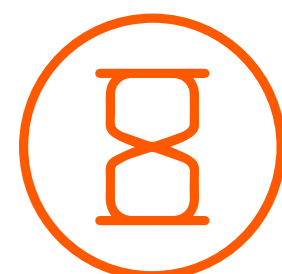
MODALIDAD:
A DISTANCIA



NIVEL:
**INTRODUCTORIO-
FUNDAMENTOS**



HORARIO:
**LUNES DE 18:00 A 22:00 HRS Y
MIÉRCOLES DE 18:00 A 22:00 HRS**



DURACIÓN:
6 MESES



MÓDULOS:
5 MÓDULOS



INVERSIÓN:
**INSCRIPCIÓN: \$4,500 Y 5
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:

INTRODUCCIÓN AL FOOD DESIGN THINKING (24 HORAS)

- Sesión 1: Fundamentos del Food Design Thinking.
- Sesión 2: Investigación y análisis de mercado en la industria alimentaria.
- Sesión 3: Creatividad y diseño centrado en el usuario.
- Sesión 4: Desarrollo de prototipos creativos.
- Sesión 5: Concepto, writing y posicionamiento.
- Sesión 6: Taller de Food Design Thinking aplicado a alimentos.

Módulo 2:

DISEÑO GRÁFICO E INDUSTRIAL EN ALIMENTOS (24 HORAS)

- Sesión 1: Principios del diseño gráfico en la presentación de alimentos.
- Sesión 2: Diseño gráfico en la industria alimentaria.
- Sesión 3: Diseño de envases y etiquetas de productos alimenticios.
- Sesión 4: Diseño de espacios y ambientes gastronómicos.
- Sesión 5: Tendencias en diseño de alimentos.
- Sesión 6: Taller de diseño gráfico e industrial aplicado a alimentos.

[SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB](#)

[PROCESO DE
INSCRIPCIÓN](#)

[CONTACTO](#)



Módulo 3:

NUTRICIÓN Y ALIMENTOS SALUDABLES (24 HORAS)

- Sesión 1: Introducción a la nutrición y alimentación saludable.
- Sesión 2: Nutrición y diseño de alimentos equilibrados.
- Sesión 3: Diseño de menús saludables.
- Sesión 4: Alimentos funcionales y adaptación a necesidades dietéticas.
- Sesión 5: Tendencias en alimentos saludables.
- Sesión 6: Taller de diseño de alimentos nutritivos.

Módulo 4:

BIOTECNOLOGÍA EN ALIMENTOS (24 HORAS)

- Sesión 1: Introducción a la biotecnología aplicada a la industria alimentaria.
- Sesión 2: Ingeniería genética y modificación de alimentos.
- Sesión 3: Fermentación y biotecnología de alimentos.
- Sesión 4: Tecnología de alimentos a base de plantas.
- Sesión 5: Desarrollo de productos y tendencias en biotecnología de alimentos.
- Sesión 6: Análisis y Control de Calidad en Alimentos Biotecnológicos.

Módulo 5:

GASTRONOMÍA Y EXPERIENCIA DEL CONSUMIDOR (24 HORAS)

- Sesión 1: Cocina creativa y presentación de platos.
- Sesión 2: Evaluación sensorial de alimentos y experiencia del consumidor.
- Sesión 3: Diseño de experiencias gastronómicas.
- Sesión 4: Prototipado y pruebas de concepto en la gastronomía.
- Sesión 5: Marketing Gastronómico y Comunicación.
- Sesión 6: Taller de diseño de experiencias culinarias.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



DR. JORGE CARLOS RUIZ RUIZ.

Químico Biólogo Bromatólogo y referente en el ámbito alimentario. Graduado de la Facultad de Química de la Universidad Autónoma de Yucatán, posee una Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos y un Doctorado en Ciencias en Alimentos.

Miembro distinguido del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1) del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, actualmente deslumbra como Profesor-Investigador en las Escuelas de Nutrición y Biotecnología de la División de Ciencias de la Salud en la Universidad Anáhuac Mayab.

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

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



MTRA. DARLING DEL CARMEN CASTILLO CRUZ.

Licenciada en nutrición y biotecnología de alimentos. Graduada por la Universidad Autónoma de Yucatán y con una Maestría en Biotecnología de Alimentos de FUNIBER, la Mtra. Castillo Cruz se destaca como profesora de tiempo completo y coordinadora académica de la Licenciatura en Nutrición en la Universidad Anáhuac Mayab.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



“GRANDES LÍDERES Y
MEJORES PERSONAS”



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



SOBRE 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, diplomados, talleres 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

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

1



Entra a nuestra página:

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

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

CONTACTO

WA/ (999) 331 8786

TEL/ (999) 942 4800

MAIL/ posgrado.merida@anahuac.mx

WEB/ merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu

crecimiento profesional

ANÁHUAC
Educación Continua
MÉRIDA