



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

Aplica una **metodología estructurada para innovar en alimentos y servicios** desde una perspectiva integral.

# DIPLOMADO EN **Food Design Thinking**



**A DISTANCIA**





# PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN  
DEL PROGRAMA

DETALLES  
DEL PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN



**OBJETIVO** Descubre cómo generar un prototipo de producto, servicio o sistema alimentario innovador, significativo y sostenible, aplicando la metodología del Food Design Thinking para crear propuestas de alto valor agregado.

**¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?** Food Design Thinking consiste en una metodología con múltiples ventajas y fortalezas, destacando su enfoque en los consumidores finales de los alimentos. Constituye la primera etapa del food design, y te permitirá innovar de manera significativa y sustentable en el diseño de un producto o servicio alimenticio. A diferencia de otros programas, este integra enfoques de diseño, industrial, biotecnología, salud y gastronomía para lograr soluciones completas, promoviendo la creación de un prototipo final aplicable en emprendimientos o la industria.

## LO QUE APRENDERÁS EN ESTA EXPERIENCIA



**Integrarás elementos de diseño gráfico e industrial en la construcción de prototipos de alimentos.**



**Analizarás los alimentos y servicios de alimentos desde la perspectiva de la salud, la sostenibilidad y las tendencias del mercado.**



**Reconocerás la utilidad de las tendencias biotecnológicas en la industria alimentaria para transformar la producción y diseño de alimentos sostenibles.**



**Propondrás experiencias gastronómicas innovadoras y significativas para el consumidor.**





# PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN  
DEL PROGRAMA

DETALLES  
DEL PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

## ¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a Licenciados en Gastronomía, Nutriólogos, Ingenieros Químicos y Tecnólogos de Alimentos, incluyendo estudiantes de los últimos semestres de estas carreras.

También pueden ingresar otros profesionales relacionados con la industria de los alimentos, como mercadólogos, comunicólogos y administradores de empresas, así como emprendedores y público en general interesado en el diseño de productos y servicios alimenticios.



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN  
DEL PROGRAMA

DETALLES  
DEL PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

## COMPETENCIAS A DESARROLLAR



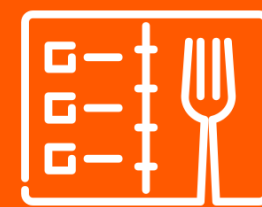
**Emplear los elementos de la metodología del Food Design Thinking.**



**Analizar los alimentos y servicios de alimentos desde la perspectiva de la salud, la sostenibilidad y las tendencias del mercado.**



**Proponer experiencias gastronómicas innovadoras y significativas para el consumidor.**



**Aplicar elementos de diseño gráfico e industrial en la construcción de prototipos.**



**Reconocer la utilidad de la biotecnología en el desarrollo de proyectos alimentarios.**



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# DETALLES DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN  
DEL PROGRAMA

DETALLES DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN



Modalidad:

**A distancia**



Nivel:

**Introductorio**



Inversión:

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



Duración:

**120 horas (4 meses)**



Módulos:

**5 módulos**



Horario:

**Martes y jueves de 18:00 a 22:00 hrs**



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua



**M1**

**Introducción al Food Design Thinking**

- 1.1. Fundamentos y origen del Food Design Thinking
- 1.2. Principios de pensamiento de diseño aplicados a la alimentación
- 1.3. Investigación y análisis de mercado en la industria alimentaria
- 1.4. Creatividad y diseño centrado en el usuario
- 1.5. Desarrollo y validación de prototipos creativos
- 1.6. Taller práctico de Food Design Thinking aplicado a alimentos

**M2**

**Diseño Gráfico e Industrial en Alimentos**

- 2.1. Principios del diseño gráfico en la presentación de alimentos
- 2.2. Identidad visual y comunicación en productos alimenticios
- 2.3. Diseño de envases y etiquetas para alimentos
- 2.4. Diseño de espacios y ambientes gastronómicos
- 2.5. Tendencias actuales en diseño gráfico e industrial de alimentos
- 2.6. Taller práctico de diseño aplicado a productos alimenticios

**M3**

**Nutrición y Alimentos Saludables**

- 3.1. Principios de nutrición y equilibrio alimentario
- 3.2. Diseño de menús saludables y personalizados
- 3.3. Alimentos funcionales y adaptación a necesidades dietéticas
- 3.4. Innovación en alimentos plant-based y sin alérgenos
- 3.5. Tendencias en alimentación saludable y bienestar
- 3.6. Taller práctico de diseño de alimentos nutritivos



**M4**

**Biotecnología en Alimentos**

- 4.1. Introducción a la biotecnología aplicada a la industria alimentaria
- 4.2. Ingeniería genética y alimentos modificados genéticamente
- 4.3. Fermentación y producción de alimentos probióticos
- 4.4. Aplicaciones de la biotecnología en alimentos sostenibles
- 4.5. Tecnología de alimentos a base de plantas
- 4.6. Taller práctico de experimentación en biotecnología alimentaria

**M5**

**Gastronomía y Experiencia del Consumidor**

- 5.1. Cocina creativa y nuevas técnicas culinarias
- 5.2. Presentación de platos y narrativa gastronómica
- 5.3. Evaluación sensorial de alimentos y experiencia del consumidor
- 5.4. Diseño de experiencias gastronómicas inmersivas
- 5.5. Prototipado y pruebas de concepto en la gastronomía
- 5.6. Taller práctico de diseño de experiencias culinarias









# SOBRE LA 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:



**FIMPES**



# PROCESO DE INSCRIPCIÓN

PRESENTACIÓN  
DEL PROGRAMA

DETALLES DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

1

Entra a nuestra página:  
**merida.anahuac.mx**  
**/educacion-continua**



2

**Encuentra el  
programa** de  
tu preferencia.

3

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

4

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

5

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

/educacion-co



Selecciona... ▾



Inscríbete ahora



Nombre



Pagar



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua



Continúa tu  
**crecimiento  
profesional**



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua



## **GENESIS UICAB**



**TEL/** (999) 942 48 00 **EXT/** 1623



**MAIL/** [genesis.uicab@anahuac.mx](mailto:genesis.uicab@anahuac.mx)



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