

Curso presencial Food Futures: diseño e innovación en la alimentación

05 de febrero al 24 de febrero, 2020

6 sesiones | 24 horas | Lunes y miércoles de 18 a 22 hrs

Precio \$13,080

¿De qué trata?

¿Cuáles son los principales desafíos de la industria alimentaria?, ¿han cambiado los hábitos de consumo?, ¿cómo socializamos a través de la comida? Este curso es un acercamiento a los escenarios futuros de la comida para entender cómo debemos repensar y r

¿A quién va dirigido?

Nataly Restrepo | Diseñadora Industrial con master en Diseño de Nuevas Prácticas de Alimentación de L'école de Design Nantes Atlantique. Trabajó como food designer para productores de vino y alimentos. Actualmente se desempeña como directora creativa

¿Qué aprenderé?

CÓMO SE RELACIONA EL DISEÑO A LOS ALIMENTOS

- .Cómo desarrollamos un pensamiento crítico hacia la comida
- .Qué es el food design
- .Principios básicos de buen food design
- .Impacto de la cadena de alimentos

¿Cómo se desarrolla el programa?

A chefs establecidos, diseñadores de productos, todas aquellas personas interesadas en el diseño de espacios comerciales de alimentos (restaurantes, mercados y supermercados), servicios industriales de alimentación, empresas de gran consumo y otros profes

Informes

Atl Hernández | ☎ 044 55 4345 9023 | athernandez@centro.edu.mx

Más información en centro.edu.mx | [f @centro.edu.mx](https://www.facebook.com/centro.edu.mx) | [t @centro_news](https://twitter.com/centro_news) | [i @centro_U](https://www.instagram.com/centro_u)