

MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN FOOD DESIGN: INNOVACIÓN EN PRODUCTOS, SERVICIOS Y EXPERIENCIAS

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

HORAS/ECTS 60 ECTS

CALENDARIO 07/01/2025 - 14/10/2025 Lun-Mar-Mie-Jue - Período online: martes y jueves de 17:45 a 19:45h (CEST)

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Semipresencial

**Más información
e inscripción**

PRESENTACIÓN

PRIMERA EDICIÓN: COMIENZO EL 7 DE ENERO 2025

INSCRÍBETE AQUÍ (Inscripciones abiertas hasta completar las plazas)

Desarrolla proyectos gastronómicos mediante el pensamiento de diseño, combinando creatividad, sostenibilidad y una visión holística. Este máster aborda desafíos actuales, explora oportunidades y busca sinergias entre la gastronomía y el diseño, preparando a los estudiantes para liderar en un entorno interconectado e innovador.

El programa combina formación online con estancias intensivas y prácticas en empresas, fomentando la innovación en productos, servicios y experiencias gastronómicas.

- **Duración:** 60 ECTS
- **Fecha de inicio:** 7 de enero 2025
- **Período lectivo:** 7 de enero - 26 de junio 2025
- **Formato:** Semipresencial (4 meses online y 7 semanas intensivas presenciales)
- **Periodo de prácticas:** 3 meses en empresas
- **Plazas:** 22

MOTIVOS PARA HACER ESTE MÁSTER

- **Descubrirás** una perspectiva única y avanzada, siendo parte de un Máster de Food Design ofrecido por una universidad de referencia mundial en Gastronomía
- **Experimentarás** con el diseño en todas sus formas, desde el industrial hasta el sensorial, aplicando conceptos directamente a la realidad gastronómica
- **Adoptarás** un pensamiento de diseño disruptivo y flexible para abordar y resolver desafíos contemporáneos
- **Colaborarás** en un entorno multidisciplinario, generando sinergias y nuevos conocimientos junto a perfiles de diversas culturas en un contexto global
- **Obtendrás** los beneficios de un modelo educativo híbrido, que ofrece flexibilidad y a la vez orden a través de una metodología online interactiva y sesiones presenciales intensivas y experienciales
- **Integrarás** conocimientos multidisciplinares, combinando ciencia, historia, y tecnología con una visión vanguardista de la gastronomía
- **Navegarás** por un ecosistema de aprendizaje único, donde la manipulación, experimentación y análisis profundo de productos se promueve activamente
- **Participarás** en un centro que amplifica su liderazgo en la gastronomía no solo a nivel educativo. Te encontrarás enriquecido/a por iniciativas como BCC Innovation y Culinary Action, espacios que fomentan el emprendimiento y el impacto socioeconómico. Además, el emergente proyecto GOE impregnado con su visión de conectar pasión, talento e innovación en una red global
- **Aprenderás** de un profesorado de calidad y una red de expertos externos que ampliarán tus oportunidades de networking y aprendizaje práctico
- **Vivirás** dos meses de inmersión trabajando en proyectos concretos y realizando visitas programadas para una comprensión completa del sector y el ecosistema Basque Culinary Center

OBJETIVOS

El **objetivo general** del Máster es **diseñar e innovar** en productos, servicios y experiencias en torno a los alimentos, la bebida y la gastronomía, para resolver retos vinculados a la **rentabilidad y sostenibilidad económica, social y planetaria**, a través de las **metodologías de diseño**. Adicionalmente, el programa buscará que alcances los siguientes objetivos:

- **Analizar e identificar** los desafíos actuales desde una visión holística, comprendiéndolos en su complejidad y multidimensionalidad
- **Valorar críticamente** el funcionamiento de un producto o servicio existente para detectar ámbitos de mejora
- **Explorar** nuevas intersecciones entre el diseño, la comida y bebida
- **Saber** qué es el food design y reconocerlo como herramienta de cambio y transformación
- **Inspirarse** con diferentes referentes de diseño a lo largo de la historia
- **Conocer** el pensamiento y proceso de diseño; así como las metodologías que se utilizan en el mismo

- **Entender** los fundamentos que impactan en el diseño gastronómico, como los culinarios, científicos, tecnológicos, sociales y más
- **Identificar** los diferentes ámbitos donde se puede desarrollar y aplicar el pensamiento de food design
- **Motivarse** a través de las múltiples referencias, proyectos y casos de éxito mundiales de food design
- **Diseñar y desarrollar** tu propio producto / servicio / o experiencia
- **Evaluar y visionar** soluciones creativas y válidas como respuesta a retos actuales y futuros

DIRIGIDO A

El Máster está dirigido a personas con los siguientes perfiles:

Profesionales del ámbito gastronómico:

- **Restauración:** chefs, cocineros/as, pasteleros/as, panaderos/as, gerentes/as de restaurante, profesionales de sala, consultores/as de restauración activos/as en cocina y sala, tanto independientes como parte de grupos, que busquen innovar y explorar nuevas técnicas y tecnologías.
- **Hospitalidad:** profesionales trabajando en cáterings, hoteles, restaurantes organizados, parques temáticos, cruceros, museos y más que busquen ampliar sus estrategias de diferenciación y competitividad.
- **Emprendedores/as y Profesionales Independientes:** aquellos/as que buscan innovar en el diseño de productos, servicios y experiencias en torno a los alimentos y gastronomía.
- **Responsables de Operaciones e Innovación:** enfocados/as en diseñar experiencias y nuevas líneas de negocio que persiguen fortalecer su capacidad para idear y materializar experiencias gastronómicas y modelos de negocio innovadores.

Profesionales del ámbito del diseño:

- **Diseñadores/as Gráficos y de Producto:** especializados/as en el diseño de propuestas de experiencias, servicios y productos para la diferenciación en el sector gastronómico
- **Diseñadores/as Industriales:** especialistas con una contribución esencial en el diseño de maquinaria y equipos para la producción alimentaria que buscan ampliar su comprensión del diseño gastronómico, empleando pensamiento crítico para impulsar la innovación en equipos y procesos alimentarios
- **Product Designers:** profesionales que trabajan tanto dentro del sector de la restauración como en empresas proveedoras de productos y servicios complementarios. Su labor se centra en diseñar, mejorar y crear soluciones innovadoras, atendiendo las necesidades específicas de la restauración y hospitalidad, así como de otros sectores
- **Otros/as diseñadores/as o profesionales de este ámbito:** de interiores, fotógrafos, packaging, UX, de moda y más. Ya sea especializados/as en gastronomía u otras áreas. Profesionales que buscan potenciar su visión creativa y aplicar el pensamiento de diseño en proyectos gastronómicos, comunicándose eficazmente y colaborando interdisciplinariamente para generar soluciones innovadoras en el ámbito de la gastronomía.

Profesionales del ámbito de la industria alimentaria:

- **I+D y Tecnología Alimentaria:** centros tecnológicos y profesionales dedicados a la investigación y desarrollo en la industria alimentaria buscando adoptar una perspectiva de diseño innovador para enfrentar y resolver retos, mejorando la sostenibilidad y eficiencia de las soluciones gastronómicas

Otros profesionales relacionados/as:

- **Agencias de Marketing y Consultoría Especializada:** expertos/as que asesoran en diseño de producto, servicios y experiencias que buscan enriquecer su oferta con insights innovadores y estrategias vanguardistas en diseño, ampliando su liderazgo y diferenciación en el mercado
- **Gestores/as de Eventos:** profesionales dedicados/as al diseño y gestión de eventos que apuntan a profundizar en gestión de eventos gastronómicos, elevando la calidad y singularidad de cada proyecto
- **Periodistas y Escritores/as:** comunicadores/as, buscando ampliar su capacidad para contar historias atractivas y significativas en un contexto alimentario y gastronómico
- **Artistas:** creadores/as interesados/as en utilizar la comida como medio de expresión artística, con intención de explorar nuevas formas de presentación y conceptualización de la gastronomía

Recién graduados/as

- En estudios de diseño, gastronomía u otras relacionadas

¿No has visto reflejado tu perfil en los puntos de arriba y te interesa el Máster? No dudes en [inscribirte](#), valoraremos tu formación y experiencia y nos pondremos en contacto contigo.

PROGRAMA

Módulo I: El contexto alimentario actual y sus desafíos

¿Cómo está la cultura alimentaria global? Explicaremos el contexto alimentario contemporáneo y los desafíos que enfrenta para comprender mejor las oportunidades y las áreas que requieren innovación.

- Retos alimentarios del siglo XXI
- Nuevos paradigmas de la alimentación
- Desarrollo sostenible: medioambiental, económico y social
- El alimento y la comida: ¿Qué estamos comiendo?

Módulo II: Gastronomía y Diseño

Profundizando en la convergencia entre gastronomía, la alimentación y el diseño, desde el pasado hasta la actualidad.

- La unión de la gastronomía y el diseño
- De la alimentación de subsistencia a la gastronomía 360

Módulo III: Diseño: pensamiento, creatividad y método

¿Cómo potenciamos la creatividad para superar los retos de cada proyecto? Un viaje a través de las fases y metodologías clave para transformar cualquier idea en realidad.

- Principios del diseño y referencias estéticas
- Pensamiento de diseño y metodologías
- Procesos creativos
- Herramientas digitales
- Desarrollo de proyectos. Fases
- Inspiraciones y experiencias. Learning Journey

Módulo IV: Food Design: Innovación alimentaria a través del diseño

¿Qué es el Food Design? Exploramos sus múltiples significados y las posibilidades de aportación al cambio. ¿Quién es el Food Designer?

- El Food Design como disciplina
- Food design como herramienta de transformación
- Arquitectura de los alimentos: La comida como objeto de diseño
- Food Designer: rol y desafíos

Módulo V: Fundamentos gastronómicos

¿Cómo el contexto gastronómico influye en nuestras creaciones y por qué es crucial considerar las variables especiales que influyen en este ámbito al diseñar?

- Tendencias de consumo y nuevos hábitos alimentarios
- Procesos básicos y funcionalidades culinarias
- Procesos básicos y funcionalidades en las bebidas
- Principios de nutrición-salud
- Análisis y percepción sensorial
- Introducción a la neurociencia y gastrofísica
- Procesos básicos de la industria alimentaria
- Estética alimentaria y lenguajes visuales
- Viabilidad económica

Módulo VI: Diseño para la alimentación y gastronomía

Descubriendo el Food Design a través de sus protagonistas: Un recorrido por los diversos ámbitos y experiencias donde esta disciplina cobra vida.

- Técnicas para la gastronomía de vanguardia, I+D y Food tech
- Diseño de nuevos productos comestibles
- Food Retail y diseño de espacios alimentarios
- Contenedores para la alimentación y diseño de envases
- Diseño de objetivos y utensilios
- Food Service Design
- Experiencias y eventos gastronómicos
- Comunicación gastronómica y neuromarketing
- Futuros escenarios alimentarios
- Nuevas tecnologías agroalimentarias
- Food art: la comida como medio artístico
- Turismo gastronómico
- Digital Food: Metaversos, cripto sabores e inteligencia artificial
- La gastronomía como diseño especulativo

Módulo VII: Diseño práctico de productos y experiencias

- **Desafío en Equipo:** trabaja con comida real, con profesionales de la gastronomía utilizando las instalaciones de Basque Culinary Center. Diseñando en 15 Días un proyecto transversal. Desde la idea/concepto al prototipo y materialización del producto.

Módulo VIII : Proyecto de Fin de Máster

El proyecto se realizará individualmente, con el objetivo de poner en práctica los conocimientos adquiridos en el máster, **diseñando e innovando en productos y experiencias en torno a los alimentos, bebidas**

y la gastronomía, para resolver retos vinculados a la rentabilidad y sostenibilidad económica, social y planetaria, a través de las metodologías de diseño. Algunos ejemplos orientativos de tipos de trabajos:

- Diseño de nuevos productos alimenticios.
- Diseño de nuevas experiencias, herramientas y rituales.
- Diseño de nuevos servicios, sistemas y espacios gastronómicos.

Módulo IX: Prácticas Curriculares en Empresas

En este Máster, las prácticas se realizan tanto en **empresas nacionales como internacionales**. Contarás con el **asesoramiento del/la coordinador/a** para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante tener en cuenta que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar experiencias previas**.

METODOLOGÍA

El Máster se imparte utilizando la metodología **learning by doing**, la cual se basa en la idea de que **la mejor manera de aprender es a través de la experiencia práctica y la acción directa**. En lugar de centrarse exclusivamente en la teoría y la instrucción pasiva, esta metodología promueve que los y las estudiantes **adquieran conocimientos y habilidades al participar activamente en actividades prácticas y proyectos reales**, preparándolos para aplicar el **pensamiento de diseño** a la innovación en servicios, productos y experiencias gastronómicas. El programa se divide en dos modalidades complementarias: **online y presencial**, que ofrecen una experiencia integral para nuestros estudiantes.

Período Online (4 meses de duración):

- **Contenidos elaborados por experto/as:** acceso a materiales de conocimiento creados por profesionales de la industria alimentaria y el diseño
- **Masterclass y showcookings:** visualización de clases magistrales grabadas y demostraciones culinarias virtuales
- **Clases en directo online:** ponencias en tiempo real con expertos/as invitados/as para discutir conceptos y resolver dudas y sesiones participativas y dinámicas
- **Lecturas, foros y debates:** aprendizaje y participación constante
- **Actividades semanales:** realización de actividades prácticas como pruebas y resolución de casos
- **Tutorización muy activa:** dudas, corrección, asesoramiento en ejercicios, etc.

Estancia intensiva presencial en Basque Culinary Center (7 semanas) :

Siete semanas de inmersión total en el ecosistema Basque Culinary Center. Proyectos concretos, visitas programadas y más. Todo con la intención de construir una comprensión completa del centro y del sector.

- **Clases magistrales y masterclass:** asistencia a clases presenciales a cargo de expertos en gastronomía y diseño
- **Showcookings:** presenciar y participar en demostraciones culinarias en vivo
- **Experimentación, mini retos y sprint:** desarrollo de proyectos prácticos y desafíos creativos relacionados con la gastronomía y el diseño
- **Catas:** evaluación sensorial de alimentos y bebidas para comprender sus características y sabores
- **Workshops y talleres:** participación en talleres prácticos que trabajen aspectos específicos del diseño aplicado a la gastronomía

Adicional, la estancia intensiva presencial concluirá con un **Learning Journey a Barcelona**

Es un viaje inspiracional a la **ciudad de Barcelona**, una capital destacada en el ámbito del diseño. Durante la última semana del Máster, tendrás la oportunidad de explorar la rica historia de la ciudad y su vibrante cultura del diseño barcelonés. Desde museos, escuelas de diseño hasta espacios gastronómicos, visitarás **establecimientos de referencia como Fundación Alicia, Nomad Coffee, Luesma & Vega y más.**

Una vez completado, se procederá a **la última etapa del proceso educativo**, marcada por las siguientes fases:

- **Prácticas Curriculares Externas**

Podrás **poner en práctica tus conocimientos** y **adquirir experiencia** relevante para tu carrera profesional. Durante el proceso, **gestionamos de forma personalizada tus prácticas**, teniendo en cuenta tu perfil y las oportunidades disponibles. Además, contarás con una **sesión informativa y asesoramiento personalizado** con el/la coordinador/a para evaluar opciones y ajustar expectativas. Es importante considerar tu situación actual y objetivos profesionales, ya que las prácticas requieren una **dedicación de tres meses a tiempo completo**, con posibilidad de extensión. Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar tus experiencias previas**.

- **Proyecto de Fin de Máster:** el Máster contendrá la elaboración del TFM (Trabajo fin de Máster) como proyecto final individual vinculado a la realidad del mercado y sus exigencias.

MATRÍCULA

El sistema de admisión de Basque Culinary Center tiene un doble objetivo:

- Asegurar que los/las candidatos/as **poseen el nivel académico y competencias personales necesarias** para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.
- Comprobar que el máster **responde a las necesidades e inquietudes** formativas de los/las candidatos/as.

El plazo para la presentación de candidaturas está abierto hasta fin de plazas.

1 REALIZAR LA INSCRIPCIÓN

El primer paso es realizar la inscripción online y proceder a hacer el pago de la tasa de inscripción. Enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación.

- El *Curriculum Vitae*
- 1 Foto tamaño carné
- Fotocopia DNI o pasaporte en vigor
- Carta de Motivación
- Certificado académico de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado)

2 PROCESO DE ADMISIÓN

El comité de Admisión **valorará tu formación y experiencia**.

Te citaremos a una **entrevista personal online** para saber más sobre ti y conocer tu motivación para realizar el máster.

3 ADMISIÓN Y RESERVA DE PLAZA

Te informaremos sobre el **estado de tu candidatura**.

En caso de ser admitido/a, se te solicitará que procedas al abono de la reserva de plaza. En este momento te facilitaremos los documentos necesarios para tramitar el visado de estudios o solicitar becas de estudios en tu país de origen.

En caso contrario, te orientaremos sobre otras opciones disponibles y se reembolsará la tasa de inscripción.

Aviso para estudiantes internacionales: Para cursar un programa formativo superior a 90 días de duración los/as estudiantes provenientes de países de fuera del espacio Schengen necesitan tramitar un **VISADO DE ESTUDIANTE DE LARGA DURACIÓN** para poder residir legalmente en España. La Facultad facilitará a cada estudiante la documentación necesaria para la gestión del visado una vez la reserva de plaza esté confirmada.

Además, el/la estudiante deberá tramitar el resto de los requisitos que le indiquen desde la Embajada de España. Puedes consultar el proceso completo de la gestión en este apartado de trámites previos al viaje. **Basque Culinary Center facilitará** la siguiente documentación académica, necesaria para la gestión del visado:

1. Certificado de matrícula firmado y sellado por Basque Culinary Center
2. Programa formativo sellado por Basque Culinary Center
3. Calendario académico sellado por Basque Culinary Center

Consultas y más información en: cursos@bculinary.com

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE

Máster de Formación Permanente en Food Design: Innovación en Productos, Servicios y Experiencias

PLAZAS

Nº de plazas máximo: **22 plazas**

PERFIL DE SALIDA

Tras realizar el Máster estarás preparado/a para desempeñar cargos en:

- **Industria Alimentaria y Productos y Servicios para Restauración:** investigación y desarrollo en empresas de alimentos y bebidas (sean directas o indirectas), abarcando roles en I+D, diseño de productos alimenticios, packaging y marketing. También incluye roles de Investigador/a en centros tecnológicos para empresas.
- **Consultoría y Agencias:** participación en estudios de diseño gastronómico, consultorías estratégicas y agencias de marketing, publicidad y comunicación especializadas en gastronomía, desempeñando roles desde el diseño periodismo, relaciones públicas, experto en marketing hasta la asesoría en tendencias gastronómicas
- **Restauración, Hospitalidad y Eventos:** actuación como chef-diseñador/a además de generar servicios y experiencias (en establecimientos de alimentos o bebidas) innovadores en el sector de la hostelería

- **Emprendimiento:** impulso de startups agroalimentarias a través del diseño de productos, servicios y experiencias innovadoras, marcando la diferencia en el mercado

PRECIO

El precio total del Máster es de 11.580 € que se abonarán de la siguiente manera:

- **150 €** en concepto de tasa de inscripción
- **2.857.5 €** (25% del total) a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe se abonará fraccionado en 3 cuotas de **2.857.5 €** en enero, marzo y mayo 2025

El precio incluye:

- Acceso a la plataforma de formación online
- Learning journey a Barcelona (gastos de transporte y alojamiento).
- Masterclass de expertos/as invitados/as
- Tutorización de la parte online
- Gestión de las prácticas curriculares
- Participación en actividades y eventos organizados por Basque Culinary Center
- Acceso a las más de 5.000 referencias de la Biblioteca de la Facultad
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: Bculinary Alumni
- Emisión y envío del título/diploma

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/master-food-design/>