

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

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias Gastronomía y Artes Culinarias Estrategia, Emprendimiento e Innovación HORAS/ECTS 60 ECTS CALENDARIO 07/01/2026 - 01/06/2026 Lun-Mar-Mie-Jue LUGAR Donostia-San Sebastián Más información IDIOMA Español e inscripción MODALIDAD Semipresencial

PRESENTACIÓN

Incorpora el pensamiento de diseño para la creación de proyectos gastronómicos

El Máster en Food Design: Innovación en Productos, Servicios y Experiencias está diseñado para profesionales que buscan desarrollar estrategias creativas, optimizar procesos y generar impacto en la industria alimentaria. A través de una metodología learning by doing, este Máster combina diseño estratégico, creatividad aplicada y gestión de proyectos para transformar la forma en que interactuamos con la alimentación.

Durante el Máster, trabajarás con herramientas de diseño e innovación como metodologías de pensamiento de diseño, procesos de prototipado, análisis sensorial, diseño de experiencias, narrativas visuales y estrategias de sostenibilidad, aplicadas a proyectos reales en colaboración con profesionales del sector.

Si buscas **especializarte en Food Design con una visión estratégica y aplicable al mercado**, este programa te dotará de las **competencias necesarias para liderar la transformación del sector gastronómico**.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

• Fecha de inicio: 12 de enero 2026

• Cierre de inscripciones: 17 de diciembre 2025

· Idioma: Español

- Duración: 60 ECTS22 plazas máximo
- Modalidad semipresencial
- Lugar de impartición: GOe Gastronomy Open Ecosystem
- Período lectivo: del 12 de enero a junio 2026
 - o Período online: de enero a mayo 2026
 - Horario: martes y jueves de 17:45 a 19:45h (CEST)
 - o Período presencial: de mayo a julio 2026 (8 semanas)
 - Horario: de lunes a jueves de 15:15 a 20:15h (CEST)
- Período prácticas: de julio a octubre 2026
- Tipo de Título: Máster de Formación Permanente de la Universidad de Mondragón impartido por Basque Culinary Center
- **Titulación**: Máster de Formación Permanente en Food Design: Innovación en Productos, Servicios y Experiencias
- Para consultas y más información pincha aquí

10+1 RAZONES

Motivos para hacer este máster

- Te especializarás en Food Design con una visión estratégica, creativa y aplicada, desarrollando productos, servicios y experiencias que transforman la forma en que interactuamos con la alimentación.
- Dominarás herramientas de pensamiento de diseño, análisis sensorial, narrativa visual y estrategias de sostenibilidad, aplicadas a proyectos reales.
- Adoptarás enfoques disruptivos y flexibles para abordar desafíos contemporáneos de la industria alimentaria desde una perspectiva innovadora.
- Aprenderás de un equipo docente experto y de una red de profesionales invitados que aportan conocimiento técnico, visión global y oportunidades de conexión.
- Aplicarás un modelo educativo híbrido, con metodología online interactiva y sesiones presenciales intensivas, orientado a la práctica y la creación colaborativa.

- **Trabajarás** en proyectos reales durante dos meses de inmersión, con visitas a empresas y actores clave del ecosistema alimentario.
- Experimentarás en un entorno de aprendizaje activo, manipulando y analizando productos desde múltiples perspectivas: sensorial, técnica, cultural y tecnológica.
- Colaborarás en equipos multidisciplinares y multiculturales, generando sinergias en un contexto global e integrador.
- Formarás parte de GOe Gastronomy Open Ecosystem, accediendo a una red global de instituciones y profesionales líderes en el sector.
- Serás parte de la comunidad académica de Basque Culinary Center, institución referente mundial en gastronomía, creatividad e innovación aplicada.
- +1. Descubrirás una visión única del diseño aplicado a la alimentación, siendo parte de un Máster pionero en Food Design impartido desde una facultad líder en gastronomía a nivel global.

OBJETIVOS

- Analizar los desafíos actuales de la alimentación desde una visión holística y multidimensional, evaluando productos y servicios existentes para identificar oportunidades de innovación y mejora.
- **Explorar** las intersecciones entre diseño, comida y bebida, comprendiendo el Food Design como una herramienta estratégica para transformar la industria gastronómica.
- **Aplicar** el pensamiento de diseño y metodologías de innovación en la gastronomía, integrando fundamentos culinarios, científicos, tecnológicos y sociales en el desarrollo de productos y servicios.
- Diseñar y desarrollar proyectos de Food Design aplicando metodologías innovadoras en productos, servicios y experiencias gastronómicas, alineadas con tendencias globales y necesidades del mercado.
- **Proponer** soluciones creativas y estratégicas para los retos actuales y futuros del sector gastronómico, utilizando el diseño y la innovación como ejes de transformación.

DIRIGIDO A

El Máster en Food Design: Innovación en Productos, Servicios y Experiencias está diseñado para profesionales que buscan especializarse y desarrollar competencias avanzadas en diseño estratégico, desarrollo de productos y experiencia de usuario en el sector alimentario.

Este Máster es para:

- Graduados/as y Titulados/as en diseño, gastronomía, ciencias de la alimentación, marketing o áreas relacionadas que quieran especializarse en Food Design.
- Profesionales del sector gastronómico (restauración y hospitalidad) como chefs, cocineros/as, pasteleros/as, gerentes de restaurante, consultores/as, o personal de hoteles, caterings, cruceros o parques temáticos.
- Responsables de operaciones e innovación que lideren experiencias y modelos de negocio en alimentación.
- Diseñadores/as gráficos, de producto o industriales enfocados en conceptualización, equipamiento o tecnología alimentaria.
- Especialistas en I+D y tecnología alimentaria que busquen aplicar diseño en nuevos productos sostenibles.
- Consultores/as y agencias de marketing interesados en branding, comunicación y tendencias alimentarias.
- Gestores/as de eventos que organicen experiencias gastronómicas y quieran elevar su diferenciación.
- Periodistas, escritores/as, artistas o creadores/as con interés en explorar la alimentación como medio narrativo o conceptual.
- · Otros perfiles:
 - o Perfiles creativos: interiorismo, packaging, moda, UX, fotografía, dirección de arte.
 - Perfiles humanistas: sociología, antropología, psicología y otras disciplinas relacionadas.

Al finalizar el Máster, los/as participantes podrán aplicar los conocimientos adquiridos en:

- Empresas de desarrollo de productos y food design.
- Restauración y hostelería, diseñando experiencias gastronómicas innovadoras.
- · Agencias de marketing y branding en la industria alimentaria.
- Startups de innovación en alimentación y sostenibilidad.
- Empresas de tecnología aplicada a la gastronomía.

¿No te has visto reflejado/a en los puntos de arriba y te interesa el Máster?

Si tu titulación o experiencia no está incluida en los listados y tienes interés en este Máster, contáctanos para evaluar tu caso y proporcionarte información personalizada.

PROGRAMA

Módulo I: El Contexto Alimentario Actual y sus Desafíos

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

Módulo II: Gastronomía y Diseño

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

Módulo III: Diseño, Pensamiento, Creatividad y Método

- Principios del diseño y referencias estéticas
- Pensamiento de diseño y metodologías
- · Procesos creativos
- · Herramientas digitales de diseño
- · Desarrollo de proyectos. Fases

Módulo IV: Food Design – Innovación Alimentaria a Través del Diseño

- Food design como herramienta de transformación
- Arquitectura de los alimentos: La comida como objeto de diseño
- · Food designer: roll y desafíos

Módulo V: Fundamentos Gastronómicos

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

Módulo VI: Diseño para la Alimentación

- Técnicas para la gastronomía de vanguardia, I+D y Food tech
- Diseño de nuevos productos comestibles
- Food Retal y diseño de espacios alimentarios
- Contenedores para la alimentación y diseño de envases

- Diseño de objetivos y utensilios
- Food service design
- Eventos y experiencias gastronómicas
- · Comunicación gastronómica y neuromárketing
- Futuros escenarios alimentarios
- Nuevas tecnologías agrolimentarias
- Food art: la comida como medio artístico
- Turismo gastronómico
- Digital food: Metaversos, criptosabores 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 Trabajo de Fin de Máster tiene como objetivo aplicar de forma integrada los conocimientos adquiridos a lo largo del programa mediante el desarrollo de un proyecto individual. Este proyecto se centra en el desarrollo de propuestas dentro del ámbito gastronómico, y puede materializarse en el diseño de un nuevo producto, servicio o experiencia gastronómica.

Durante este proceso, el/la estudiante contará con el acompañamiento de una persona tutora, que le orientará en la planificación y ejecución del proyecto.

Algunos ejemplos orientativos de tipos de trabajos:

- Diseño de nuevos productos alimenticios.
- Creación de experiencias, herramientas y rituales gastronómicos.
- Desarrollo de 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 3 meses a tiempo completo.** Si tienes un **perfil senior**, podrás **convalidar experiencias previas**.

METODOLOGÍA

El **Máster en Food Design: Innovación en Productos, Servicios y Experiencias** es impartido a través de la metodología *learning by doing*, basada en la práctica, la experimentación y el aprendizaje colaborativo. Este enfoque permite que **adquieras competencias fundamentales y avances hacia aplicaciones especializadas**. La estructura curricular está diseñada en fases progresivas, que integran clases teóricas con actividades prácticas y proyectos reales.

Período Online (4 meses)

Clases en directo y contenido digital

- Sesiones interactivas con retos semanales, talleres prácticos y ejercicios aplicados en innovación gastronómica y diseño.
- Recursos audiovisuales como entrevistas, reportajes y casos de estudio de Food Design.
- Actividades en foros interactivos para fomentar la creatividad y el desarrollo de estrategias innovadoras.
- Seguimiento y tutorización, facilitando la aplicación del pensamiento de diseño en proyectos reales.

Evaluación Online

- Entrega de retos semanales y trabajos individuales/grupales con feedback personalizado.
- Evaluación de competencias en innovación y diseño estratégico, aplicada a proyectos del sector.

Período Presencial en Basque Culinary Center (8 semanas)

Sesiones prácticas y masterclasses

- Talleres intensivos de desarrollo de prototipos y metodologías de Food Design.
- Masterclasses con expertos/as en innovación, sostenibilidad y diseño de productos y experiencias gastronómicas.
- Estudios de casos reales con dinámicas de debate para analizar estrategias de innovación en la industria.
- Desarrollo de proyectos en equipo, abordando retos del sector agroalimentario, restauración y consumo.

Learning Journey

Para potenciar la experiencia de aprendizaje, la estancia intensiva concluirá con un **Learning Journey en Barcelona**, ciudad referente en diseño y gastronomía. Durante la última semana del Máster, se realizarán **visitas a espacios de referencia**, como:

- Fundación Alicia: Innovación en alimentación y sostenibilidad.
- Nomad Coffee: Desarrollo de experiencias sensoriales en café.
- Luesma & Vega: Diseño de vajilla gastronómica para alta cocina.

Esta experiencia permitirá a los/as participantes analizar tendencias, conocer de primera mano modelos de negocio innovadores y aplicar estrategias de diseño en contextos reales.

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

Trabajo Fin de Máster (TFM)

Como parte fundamental del proceso formativo, el alumnado desarrollará un Proyecto Fin de Máster de manera individual. Este trabajo supone una oportunidad para aplicar de forma práctica los conocimientos adquiridos durante el programa, mediante la elaboración de un trabajo estructurado en torno a un marco teórico específico.

A lo largo del proyecto, el/la estudiante contará con la guía de un tutor/a académico que le orientará en la propuesta del proyecto, definición de objetivos, la planificación, el análisis y la presentación de resultados. El objetivo es fomentar la autonomía, la capacidad crítica y la toma de decisiones fundamentadas.

El PFM culmina con la entrega de una memoria escrita y su defensa oral ante un tribunal evaluador, lo que permite valorar no solo el contenido técnico, sino también las competencias comunicativas y argumentativas del alumnado.

Prácticas Curriculares

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.

MATRÍCULA

El Máster en Food Design: Innovación en Productos, Servicios y Experiencias cuenta con un proceso de admisión que garantiza que los/as candidatos/as posean el nivel académico y las competencias necesarias para superar con éxito un plan de estudios exigente.

Este Máster está dirigido tanto a profesionales con estudios universitarios como a aquellos/as que, sin contar con un título universitario, puedan acreditar experiencia relevante en el sector.

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

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

Pasos para participar en el proceso de admisión

1. Inscripción

- Realiza la inscripción online [pinchando aquí] y abona la tasa de inscripción de 150 € (reembolsables en caso de no ser admitido/a).
- Completa el **Cuestionario de Presentación de Candidatura**, que nos permitirá conocer mejor tu perfil y tus intereses en el programa. Para ello, ten preparados los siguientes documentos:
 - o Curriculum Vitae actualizado.
 - 1 foto tamaño carnet.
 - o Copia del DNI o pasaporte.
 - o Carta de motivación con una breve descripción de tu idea/proyecto gastronómico (si aplica).
 - o Certificado académico de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado).

2. Evaluación del Perfil y Competencias

- Participa en la **entrevista personal online** con la Coordinadora del Máster, una oportunidad para conocerte mejor, resolver dudas y plantear consultas sobre el programa.
- Evaluación de la candidatura, valorando la documentación aportada y la entrevista realizada.
- Comunicación de la resolución y siguientes pasos a seguir.

3. Admisión y Reserva de Plaza

• Si eres admitido/a, deberás abonar el 25% del precio del máster en el plazo indicado para reservar tu plaza.

4. Puntos a recordar

- El máster es un **Máster de Formación Permanente**, por lo que para obtener la titulación es necesario contar con **estudios universitarios de Grado (Licenciatura, Ingeniería o Diplomatura)**.
- · Si no cuentas con estudios universitarios:
 - Podrás acreditar que posees las competencias necesarias para la obtención del título mediante un proceso de evaluación del que te informaremos.
 - Si superas el proceso y el programa formativo, obtendrás el título de Máster en Formación Permanente.
 - Si no acreditas las competencias necesarias, te matricularás y obtendrás un **Diploma de** Extensión tras completar el programa.

Consultas y más información: cursos@bculinary.com

PERFIL DE SALIDA

Al finalizar el **Máster**, estarás capacitado/a para desempeñar funciones clave en diversas áreas del sector gastronómico y de diseño así como:

Industria Alimentaria y Desarrollo de Productos

- Especialista en I+D en alimentos y bebidas, liderando la creación, formulación y optimización de productos innovadores a partir de tendencias y necesidades del mercado.
- Diseñador/a de experiencias sensoriales y packaging, desarrollando soluciones innovadoras para marcas del sector alimentario y mejorando la percepción del consumidor.
- Responsable de innovación en empresas agroalimentarias y foodtech, aplicando herramientas de diseño y creatividad para desarrollar soluciones disruptivas en la industria.
- Investigador/a en centros tecnológicos, desarrollando nuevos productos y explorando la relación entre ciencia, gastronomía y diseño.

Consultoría y Estrategia en Food Design

- Consultor/a en innovación gastronómica, asesorando en la creación de nuevos conceptos, experiencias de usuario y desarrollo de marcas en el sector de alimentos y bebidas.
- Especialista en tendencias y estrategias de mercado, analizando la evolución de la industria, nuevas preferencias del consumidor y oportunidades de innovación para agencias de marketing y branding.
- Especialista en diseño de marca y estrategia de posicionamiento en el sector alimentario y de restauración, asegurando coherencia entre producto, experiencia y valores de marca.

Restauración, Hospitalidad y Eventos

• Chef especializado/a en diseño de experiencias gastronómicas, fusionando diseño, creatividad y funcionalidad en la cocina.

- Diseñador/a de servicios y experiencias en hostelería, conceptualizando y desarrollando nuevos modelos de negocio gastronómico, optimizando la experiencia del usuario.
- Responsable de innovación y experiencia del cliente, gestionando la evolución de productos, menús y servicios en cadenas de restauración, hoteles y catering.

Emprendimiento e Innovación

- Fundador/a de startups en el sector alimentario, creando proyectos de Food Design con enfoque en innovación, sostenibilidad y nuevos formatos de consumo.
- Creador/a de conceptos disruptivos en alimentación y restauración, desarrollando nuevas experiencias de consumo con base en tendencias y análisis de mercado.
- Emprendedor/a en diseño gastronómico, aplicando metodologías de innovación y desarrollo de productos para lanzar proyectos propios en el sector de alimentos y bebidas.

PRECIO

Forma de pago:

111690 € en concepto de **tasa de inscripción** (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido/a).

60 ECTS

- 2.885 € (25% del total) a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- 3 cuotas de 2.885 €, que se abonarán en enero, marzo y mayo de 2026.

El precio del Máster incluye:

- Material académico y acceso a la plataforma de aprendizaje.
- Learning Journey a Barcelona, con gastos de transporte y alojamiento incluidos.
- Masterclass con expertos/as invitados/as del sector del Food Design y la gastronomía.
- Gestión de las prácticas curriculares, con asesoramiento personalizado.
- Emisión y envío del título/diploma correspondiente.
- Acceso a más de 5.000 referencias de la Biblioteca de la Facultad.
- Alta en el servicio de egresados de Basque Culinary Center: Bculinary Alumni.
- Participación en actividades y eventos organizados por Basque Culinary Center.