



Universidad
Finis Terrae



LE CORDON BLEU®

Diplomado en Food Design

Online sincrónico

Inspirado en las personas



Universidad Acreditada

NIVEL AVANZADO

Gestión Institucional | Docencia de Pregrado
Vinculación con el Medio | Investigación
HASTA FEBRERO DE 2029

Inspirado en las personas

WAY

ly
hare
ip



Tartine Bakery

CHAD ROBERTSON, CEO/CO-FOUNDER

"We reject convenience when it means compromise in quality or vision. Convenience is a description rarely applied to artisanal craft production. I'll gladly take it when, and if, I can find it on our terms. Pretty much everything we do is the harder way – but I'm always looking for an easier way... just with no compromise. Two things we are soon making even harder as we grow: No more pre-brewed coffee starting next week; only pour over Blue Bottle. And focus on fresh milled flour from more regional grains for both our bread and pastry with the opening of Tartine Manufactory in the fall of this year."



Bike Coalition

COMMUNICATIONS MANAGER

most cities were never
and sidewalks in the 19th
as public spaces to
Today, we use terms
n who's had their

years, so has
ple regularly
ts having
speeding
cases
st con-

ng

ps



Introducción

El diseño alimentario, centrado en las personas, se configura como un enfoque estratégico orientado a mejorar la interacción con los alimentos, considerando sus necesidades, percepciones y contextos. Hoy, la comida trasciende el sabor: se entiende como una experiencia que activa emociones, construye recuerdos y fomenta la conexión social. En este escenario, la gastronomía evoluciona hacia el diseño de experiencias, donde no basta con una correcta ejecución técnica, sino que resulta fundamental comprender cómo las personas perciben, interactúan y otorgan valor tanto al alimento como a su empaque, el cual debe ser funcional, accesible y coherente con sus expectativas.

En este contexto, el Food Design se consolida como un enfoque integral que articula diseño, investigación y creatividad para proyectar experiencias alimentarias con intención, centradas en las personas, y con la capacidad de transformar el sistema alimentario hacia propuestas más significativas y sostenibles.

Objetivo General

El Diplomado en Food Design busca formar profesionales capaces de aplicar herramientas de diseño, creatividad e innovación al desarrollo de productos, servicios y experiencias alimentarias sostenibles, integrando tecnología, comprensión del consumidor y visión estratégica. A través de una mirada interdisciplinaria, el programa promueve la capacidad de concebir, prototipar y comunicar soluciones alimentarias innovadoras, fortaleciendo el liderazgo creativo en proyectos gastronómicos y de diseño, y proyectando a la Escuela como un espacio de experimentación y desarrollo en el ámbito alimentario.



LE CORDON BLEU®



Atributos

→ Metodología práctica

Talleres sincrónicos, análisis de casos reales y actualizados, experimentación aplicada y desarrollo de proyectos colaborativos que culminan en un showcase orientados a la creación y validación de prototipos.

→ Red internacional

Articulación con redes globales y referentes de la industria para potenciar el liderazgo, la visión estratégica y la proyección profesional.

→ Resultados

Soluciones alimentarias con impacto económico, social y ambiental, dirigidas a cocineros, gestores, diseñadores, emprendedores y profesionales vinculados a la innovación en la industria alimentaria.

Domina el Food Design y lidera la evolución de la innovación en la industria alimentaria.

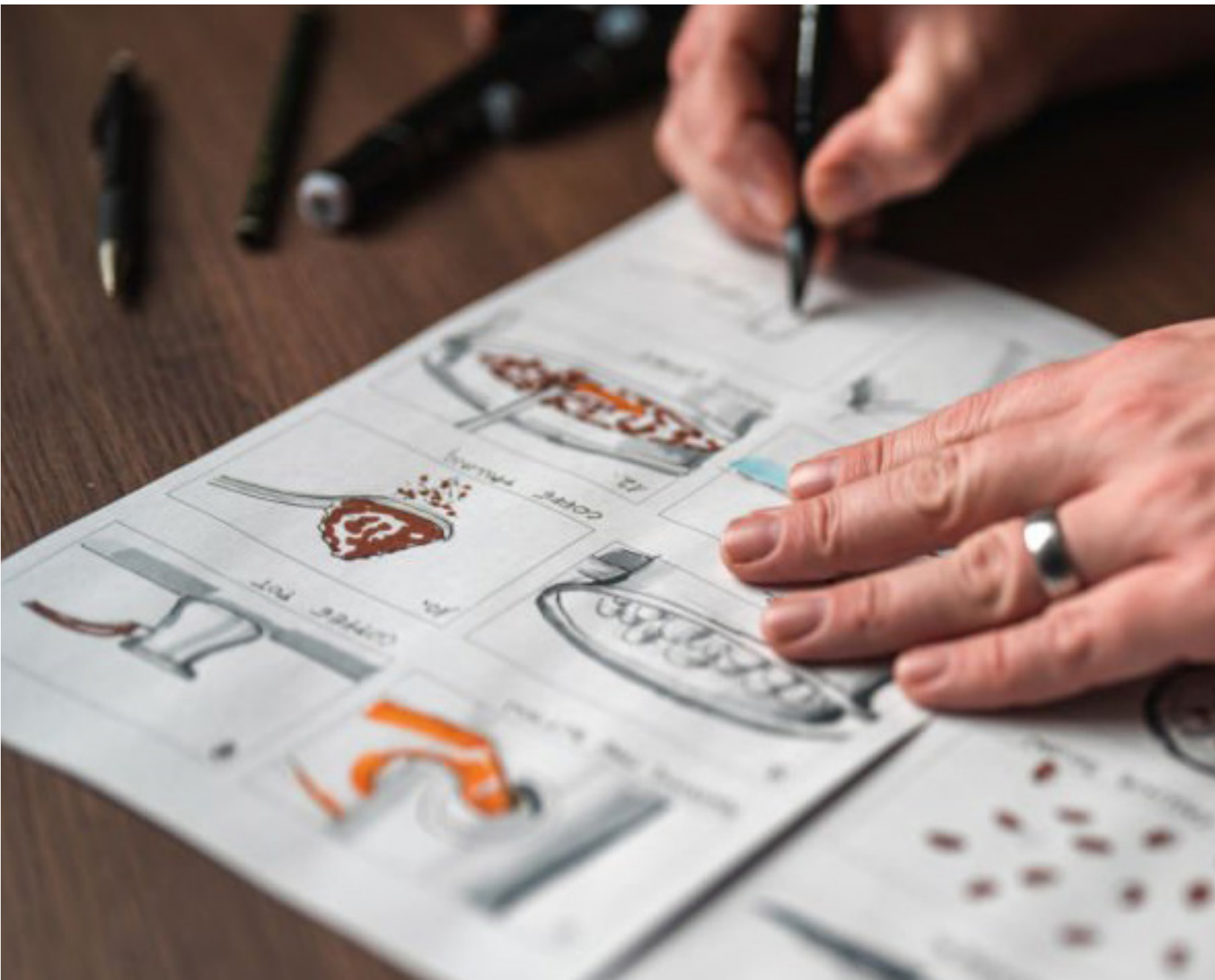
Dirigido a

El programa está dirigido a chefs ejecutivos, profesionales de cocina y emprendedores gastronómicos interesados en incorporar el diseño y la innovación en el desarrollo de propuestas alimentarias sostenibles y diferenciadas.

Asimismo, está orientado a diseñadores industriales, gráficos o de experiencias, así como a profesionales del área de investigación y desarrollo (I+D), marketing o innovación que se desempeñan en la industria alimentaria, y que buscan integrar una mirada creativa, tecnológica y estratégica en sus procesos de diseño y gestión.

Metodología

Programa que se desarrolla bajo una metodología online sincrónica de aprendizaje activo y experiencial, centrada en el estudiante y orientada a la aplicación práctica del conocimiento en contextos reales de la industria gastronómica y alimentaria. Se combina con instancias asincrónicas en la plataforma virtual, con recursos interactivos, cápsulas audiovisuales, guías prácticas y foros de discusión, que permiten a los participantes avanzar de manera flexible y autónoma, manteniendo un acompañamiento constante de los docentes.





Campo laboral

El (la) egresado egresado del Diplomado en Food Design podrá desempeñarse en una amplia gama de espacios vinculados a la industria gastronómica, alimentaria, creativa y de innovación, tanto en el sector público como privado. Gracias a su formación interdisciplinaria, que integra diseño, innovación, sostenibilidad y comunicación sensorial, estará preparado para liderar o colaborar en proyectos que articulen la creación de productos, servicios y experiencias alimentarias con valor cultural y estratégico.

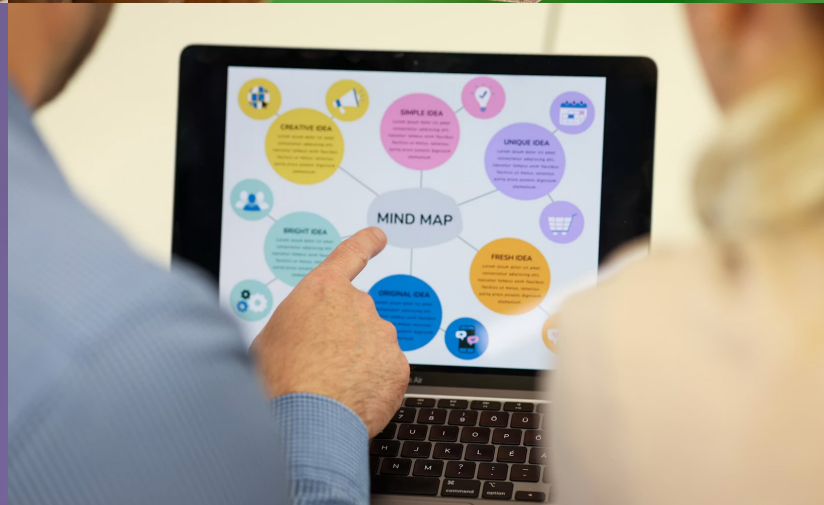


Perfil de egreso

El/la egresado/a del Diplomado en Food Design es un profesional capaz de crear y desarrollar productos, servicios y experiencias alimentarias innovadoras, aplicando metodologías de diseño, pensamiento creativo y criterios de sostenibilidad. Integra conocimientos provenientes del diseño, la gastronomía, la tecnología y el análisis del comportamiento del consumidor para concebir, prototipar y comunicar propuestas alimentarias con valor estético, técnico y estratégico. Asimismo, está preparado(a) para liderar procesos creativos en organizaciones, emprendimientos y proyectos del sector alimentario, contribuyendo al posicionamiento de la Escuela como un espacio de experimentación y desarrollo en torno al futuro del alimento.

Competencias adquiridas

Diseña soluciones alimentarias innovadoras integrando herramientas de diseño, creatividad, investigación del consumidor, tecnología y criterios de sostenibilidad, para desarrollar productos, servicios y experiencias coherentes con los desafíos contemporáneos del ecosistema gastronómico y alimentario.





Requisitos y documentos de postulación

- Certificado de Enseñanza Media o certificado de título.
- Cédula de Identidad.
- Currículum Vitae.

Horario

- Martes 18:30 a 21:30 hrs.
- Jueves: 18:30 a 21:30 hrs.
- Último viernes 17:00 a 21:00 y sábado 9:00 a 14:00 presencial.

Plan de estudios

Investigación centrada en las personas

La asignatura introduce la investigación centrada en el usuario aplicada al Food Design, analizando generaciones, cultura alimentaria y comportamientos de consumo. Utiliza herramientas como buyer persona, mapa de empatía y Design Thinking para crear y validar propuestas innovadoras.

Alimentos, Food tech, tecnología gastronómica y tendencias

La asignatura aborda la innovación y tecnología en la alimentación, analizando tendencias globales, sostenibilidad y economías locales. Aplica estos enfoques al desarrollo de productos en Food Design, integrando creatividad, origen y consumo.

Diseño gráfico aplicado a la comunicación gastronómica

Esta asignatura introduce los principios del diseño gráfico aplicados al ámbito gastronómico, abordando el uso de paletas cromáticas, tipografía e imagen visual como herramientas de identidad y comunicación culinaria.

Diseño packaging y branding

Esta asignatura analiza la historia y evolución del diseño gráfico en el packaging alimentario, comprendiendo su rol en la construcción de identidad y posicionamiento de marca dentro del sector gastronómico.

Sostenibilidad y biomateriales

Esta asignatura aborda los principios de sustentabilidad e innovación sostenible aplicados al diseño alimentario contemporáneo. Analiza conceptos de diseño regenerativo y pensamiento sistémico, junto con los fundamentos de la economía circular en el sector gastronómico.

Fotografía alimentaria y espacios gastronómicos

Esta asignatura explora los principios de composición, luz y estética visual aplicados a la fotografía y al arte culinario como medios de comunicación gastronómica. Aborda el Food Art como herramienta expresiva para transmitir identidad, concepto y emoción en proyectos alimentarios.

Food experience events y gestión de proyecto

Esta asignatura integra los conocimientos adquiridos a lo largo del diplomado mediante la planificación y ejecución de proyectos de Food Design. Los estudiantes diseñan experiencias gastronómicas integrales, considerando la coherencia entre concepto, espacio, montaje y comunicación

Núcleo académico

Director del programa

→ **Hugo Magna**

Magíster en Food Desing y Cocina Internacional, INACAP.

Cuerpo académico

→ **Carolina Cumsille**

Magíster en Marketing, Universidad Finis Terrae.

→ **Tomás Cumsille**

Técnico de Nivel Superior en Producción Gastronómica, INACAP.

→ **Hilario Alcalde**

Magíster en Formación Académica, Universidad Finis Terrae.

Licenciatura en Artes Visuales, Universidad Finis Terrae.

→ **Patricia Prestigiacomo**

Licenciatura en Diseño Gráfico, Universidad José María Vargas.

→ **Felipe Loyola**

Licenciatura en Artes Visuales, Universidad Finis Terrae.



Conoce más en postgrado.finis.cl



admissionpostgrado@uft.cl



[postgradosufinisterrae](https://www.facebook.com/postgradosufinisterrae)



[postgradosfinisterrae](https://www.instagram.com/postgradosfinisterrae)

Avda. Pedro de Valdivia 1509, Providencia.