



Universidad
Finis Terrae

Diplomado en Food Design

Online sincrónico



LE CORDON BLEU®



Universidad Acreditada

NIVEL AVANZADO

Gestión Institucional | Docencia de Pregrado
Vinculación con el Medio | Investigación

HASTA FEBRERO DE 2029



Introducción

Transforma la comida en experiencias inolvidables que emocionan, sorprenden y conectan. En un mundo donde los clientes ya no se conforman con un plato perfecto —buscan vivencias multisensoriales que despierten emociones y se viralicen en redes—, el **Food Design** irrumpe como la disciplina revolucionaria. Fusiona diseño, gastronomía, psicología y comunicación para orquestar cada detalle: desde la selección de ingredientes hasta la entrega en la mesa, con impactos visuales, táctiles, olfativos y sonoros]que narran historias culturales inolvidables.

Este **diplomado inédito en Chile**, alianza exclusiva entre el prestigio global de **Le Cordon Bleu** y la innovación de la **Universidad Finis Terrae**, te sumerge en una formación intensiva y 100% práctica: exploramos el alimento como experiencia sistémica,

creando prototipos sostenibles con biomateriales, branding impactante, comunicación visual y tecnología gastronómica.

Flexibilidad total con clases asincrónicas en nuestra plataforma virtual: recursos interactivos, cápsulas audiovisuales, guías prácticas y foros dinámicos, con acompañamiento constante de expertos.

¡Y el clímax? Una **sesión presencial voluntaria** en el laboratorio gastronómico de la universidad o espacios de Le Cordon Bleu Chile: presenta prototipos, degusta creaciones y vive el Food Design en un entorno inmersivo y colaborativo.

¡Eleva tu carrera y diseña el futuro de la gastronomía!



Atributos

- » **Integración total:** Gastronomía, diseño, sostenibilidad y gestión en un solo marco formativo, promoviendo la creación de experiencias alimentarias con identidad, propósito y conciencia ética.
- » **Sello Le Cordon Bleu:** combina la tradición culinaria francesa con la innovación académica contemporánea, entregando un aprendizaje desde la práctica intensiva y colaborativa a través de talleres sincrónicos y proyectos aplicados que culminan en una muestra o showcase de prototipos alimentarios.
- » **Metodología práctica:** Talleres sincrónicos, experimentación y proyectos colaborativos que culminan en un showcase de prototipos listos para el mercado.
- » **Red internacional:** Vinculación con expertos globales para potenciar tu liderazgo en la industria.
- » **Resultados reales:** Soluciones alimentarias con impacto económico, social y ambiental, ideales para cocineros, gestores, diseñadores y productores de eventos.
- » **Domina el Food Design y lidera la próxima ola de innovación gastronómica.**



Objetivos Generales

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.

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.

Campo ocupacional

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.

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.

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

- 01 Metodología food Design, comunicación y herramientas**
Curso que introduce los principios y metodologías del Food Design, abordando procesos creativos, ideación y conceptualización de propuestas alimentarias. Desarrolla habilidades en storytelling, narrativa visual y comunicación sensorial, dirigidas a proyectos gastronómicos innovadores.
- 02 Investigación centrada en las personas**
Asignatura teórica que entrega bases relacionadas a la gestión global de la persona en situación crítica de salud, desde la mirada tanto clínica como administrativa, obteniendo contenido relacionado a contextos epidemiológicos, legales, gestión y acreditación en salud y otros, permitiendo tener el fundamento para entregar cuidados seguros en un entorno de unidad crítica.
- 03 Alimentos, Food tech, tecnología gastronómica y tendencias**
Curso teórico que 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 de ambos sistemas, planificando cuidados seguros y de calidad.
- 04 Diseño gráfico aplicado a la comunicación gastronómica**
Asignatura que 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.
- 05 Diseño packaging y branding**
Este curso 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.
- 06 Sostenibilidad y biomateriales**
En este curso se 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.

Cuerpo Académico

DIRECTOR ACADÉMICO

» **Hugo Magna Barahona**

Cocina Internacional Inacap.

DOCENTES

» **Hugo Magna Barahona**

Cocina Internacional, Inacap

» **Tomás Cumsille**

Técnico de Nivel Superior en Producción Gastronómica, INACAP.

» **Carolina Cumsille**

Magíster en Marketing, Universidad Finis Terrae.

IMPORTANTE

Los Programas se dictarán con un mínimo de matriculados.

La Universidad se reserva el derecho de introducir modificaciones en los Planes de Estudios antes o durante la ejecución de los mismos.

Puede haber alteraciones de horarios, fechas y profesores, por fuerza mayor.



Universidad Finis Terrae

Conoce más en postgrados.uft.cl



admisionpostgrado@uft.cl



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



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



+56 2 2420 7600

Avda. Pedro de Valdivia 1509, Casa Pocuro, Providencia