



CAPACITACIÓN

FOOD DESIGN

*Creatividad e innovación
en la industria alimentaria*

OBJETIVO

Se presentarán las bases teóricas y prácticas para desarrollar productos innovadores en las empresas del sector basados en la creatividad y el pensamiento de diseño (*Design Thinking*). Se trabajará sobre los conceptos “*Diseño para innovar*” y “*Diseño basado en las personas*”; presentando metodologías ágiles y ejercitando la creatividad de los participantes a través de actividades prácticas focalizadas en el desarrollo de productos o servicios.

JUEVES 12 Y JUEVES 19 | AGOSTO 2021

10:00 A 17:00

**Sala de Consejo Directivo
Cámara de Industrias del Uruguay (Av. Italia 6101)**

JUEVES 12:

INTRODUCCIÓN AL FOOD DESIGN

- Antecedentes.
- Estado del arte.
- Casos y tendencias.

INNOVACIÓN

- ¿Por qué innovar?
- Diseño e innovación.

DESIGN THINKING / PENSAMIENTO DE DISEÑO

- Definición, usos y etapas de esta metodología.
- Ejercicio: empatizar.

CREATIVIDAD

- Teórico de Creatividad.
- Ejercicios de calentamiento.

JUEVES 19:

CREATIVIDAD

- Taller en el que se aplicarán técnicas creativas para desarrollo de productos o servicios.
- Ejercicio: idear (producto medio).

PROTOTIPAR Y TESTEAR

- Ejercicio: testear.

FOOD DESIGN

- Casos y tendencias.

APRENDIZAJES

- Puesta en común.
- Conclusiones.

DOCENTES:



Daniel Bergara

Gestión de Proyectos

Integrante fundador de Diseño Básico desde 1991. Diseñador Industrial (EUCD) y realiza varios talleres en la Escuela Nacional de Bellas Artes. Maestrando en Economía Social (Univ. Nacional de General Sarmiento, Argentina). En la EUCD es Profesor Adjunto del Área Proyectual desde 2007 y Encargado de Dirección en el periodo 2009-2018. Es además Coordinador del Equipo de Diseño del Museo Ciencia Viva y cofundador de la Red Latinoamericana de Food Design.



Marcelo Carretto

Consultor

Ex-integrante, fundador de Diseño Básico en 1991. Diseñador Industrial egresado del Centro de Diseño Industrial en 1992, con Especialización en Marketing. Integra el equipo creador del "Kit de herramientas para facilitadores" - FJR/FING/EUCD. Participa del equipo de consultores del "Espacio Dieste" - FJR y de "Ágilmente" - CEI. Docente del "Taller encararé" - FING desde 2012 en Facultad de Ingeniería. Asesor de empresas en el desarrollo de estrategias de diseño, comunicación visual y marketing.



Daniell Flain

Gráfica / Producto

Integrante fundador desde 1991 de Diseño Básico. Se gradúa en 1992 como Diseñador Industrial (EUCD) y cursa la Escuela Nacional de Bellas Artes hasta 1995. Diplomado en "Diseño de objetos para el hogar". Uruguay / Italia. 2002 a 2004. Profesor Adjunto del Área Proyectual EUCD. Tutor de Tesis de graduación desde 1993. Dicta cursos y talleres sobre Herramientas Creativas a equipos docentes de Udelar, UTU y empresas. Diplomado en Diseño de Mobiliario. FADU. Udelar.

DIRIGIDO A:

Empresas industriales del rubro alimentos y bebidas.

MÁS INFORMACIÓN:

impulsaalimentos@ciu.com.uy
2604 0464 int. 253

**JUEVES 12 Y JUEVES 19
AGOSTO 2021**

10:00 A 17:00

ACTIVIDAD SIN COSTO