

# CREATIVIDAD PARA LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA

## CONTENIDO

La capacitación y taller tiene como objetivo motivar y sensibilizar sobre la innovación y creatividad en la industria de los alimentos y gastronomía a través de dos módulos.

El módulo teórico propone desarrollar los conceptos claves sobre innovación alimentaria, las tendencias y situación actual,

además de brindar consejos prácticos de rápida implementación para la incorporación de innovación.

El módulo práctico se basa en la creatividad como una herramienta valiosa para la innovación. Se propone aprender y ejercitar herramientas que potencien el pensamiento creativo.

Organizador

Proyecto Gastronomía Km 0

Proyecto

*Gastronomía  
Km 0*

Facilitadoras

Dis. Industrial Soledad Corbo,  
Lic. Agustina Vitola.  
Estudio Cuchara



cuchara.uy@gmail.com  
mvd.uy  
www.cuchara.uy



## Fecha

13 de noviembre.  
9 a 17 hs

## Lugar

Hotel Parque Oceánico  
Ruta n°9 - Km 312.500  
La Coronilla, Rocha

## Estructura

**Mañana:** módulo teórico, conversación por parte de las facilitadoras

**Almuerzo creativo:** intervenido por Cuchara

**Tarde:** módulo práctico en modalidad taller.

## Dinámica

Didáctica que combina elementos teóricos con prácticos a modo de taller grupal.

## Duración

8 horas de capacitación en una única jornada.

# TEMARIO

## MÓDULO TEÓRICO

### 01 PRESENTACIÓN

Experiencias individuales y del equipo.  
Presentación breve del estudio Cuchara.

### 02 DEFINICIÓN DE INNOVACIÓN, IMPORTANCIA Y BENEFICIOS.

Se examina el significado de innovar, los beneficios que otorga a las empresas y al desarrollo profesional así como su importancia en la creación de valor.

### 03 FOOD INNOVATION

Se analizan las particularidades que presentan los alimentos para la innovación, el contexto actual de la industria alimentaria, sus características y tendencias.

### 04 TIPOS DE INNOVACIÓN

Se presentan los diversos tipos de innovación en base al tipo de ruptura que generan y al aspecto del negocio en que se enfocan.

### 05 CLAVES PARA INCORPORAR INNOVACIÓN

Se proponen tips y consejos prácticos de rápida implementación para la incorporación y ejercicio de la innovación.

### 06 LA CREATIVIDAD PARA LA INNOVACIÓN

Se desarrolla la diferencia entre la creatividad y la innovación así como la interdependencia entre ambas. Se propone la creatividad como una herramienta valiosa para la innovación y se introduce cómo trabajar la capacidad creativa dentro del emprendimiento.





## MÓDULO PRÁCTICO

### Técnicas y métodos de innovación.

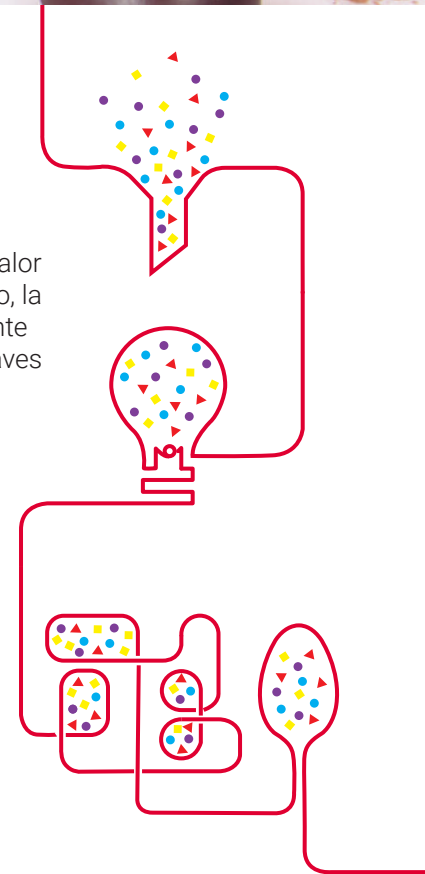
#### 07 MÉTODO DESIGN THINKING

Se describe la metodología design thinking, se visualiza su utilidad para innovar y se ejercita mediante una actividad práctica en equipo trabajando sobre un tema de la industria alimentaria.

Mediante estos ejercicios se pone en valor el trabajo en equipo, el cuestionamiento, la valoración de la diversidad y un ambiente descontracturado, todos elementos claves para innovar.

#### 08 HERRAMIENTAS CREATIVAS

Se detallan dos herramientas creativas como forma de generar nuevas ideas y soluciones originales: la lluvia de ideas o brainstorming y las relaciones forzadas o palabras al azar. Se las pone en práctica sobre un tema propuesto y luego se realiza un proceso de selección de ideas para comprender cómo elegir las más novedosas.



## CONSULTORES



Diseñadora Industrial con formación en Food Design y en gastronomía. Lideró equipos con el fin de aplicar procesos continuos de mejoras dentro de la industria gráfica. Con experiencia en diseño y desarrollo de nuevos productos (packaging y equipamiento comercial). Fue docente de la cátedra de Diseño y Creatividad de 4to año en la EUCD.



Licenciada en Antropología Social, realizó su tesis de grado en Antropología de la Alimentación (Facultad de Humanidades - UdelaR) y ejecutó diversos proyectos gastronómicos. Coordinadora del Nodo Uruguay de la Red Latinoamericana de Food Design e integrante del Núcleo Interdisciplinario de Alimentación y Bienestar (UdelaR).

**CUCHARA**  
FOOD DESIGN

Somos Cuchara, un estudio de Food Design o “diseño de alimentos” que nace del deseo de aportar soluciones innovadoras a problemas y necesidades vinculadas al rubro alimenticio. Nos especializamos en el diseño de productos para alimentos, el diseño de productos alimenticios y diseño de experiencias gastronómicas considerando los aspectos sociales, culturales, gastronómicos y nutritivos implicados en la alimentación.



cuchara.uy@gmail.com  
mvd.uy  
www.cuchara.uy