

IED Madrid ofrece un curso de verano de diseño en la gastronomía

Este verano puede ser el momento ideal para aprender más sobre la aplicación del diseño a cada vez más ámbitos del mundo gastronómico. IED Madrid oferta su novedoso curso Design in Gastronomy, para profesionales y entusiastas de la gastronomía y diseñadores que quieran ampliar sus conocimientos sobre el valor del diseño aplicado al mundo gastronómico

La forma específica de un plato, el color de un uniforme, el escaparate de una tienda de delicatessen, el diseño de una lata de conservas...el mundo de la restauración está cada vez más rodeado de diseño. Para aquellos que vean en esta creciente unión entre la gastronomía y el diseño una oportunidad laboral, y que quieran aprovechar el tiempo libre que nos ofrece el verano, IED Madrid oferta un novedoso curso, Design in Gastronomy, en inglés con una duración de 3 semanas en julio.

La cocina española ha conquistado uno de los lugares más relevantes en la alta cocina mundial gracias a la innovación y calidad de sus productos, que ofrecen un interesante marco de análisis del rol que juega el diseño en el mundo de la gastronomía. Es en este contexto en el que IED Madrid trabaja, para ofrecer una experiencia interdisciplinar a los alumnos del curso. Este está dirigido a todos aquellos que quieran familiarizarse con un sector en continuo crecimiento y que necesita de profesionales especializados en diseño aplicado a la gastronomía.

Ha sido creado para profesionales y entusiastas de la gastronomía que quieran ampliar sus conocimientos sobre el valor del diseño aplicado a la alimentación en un sentido más amplio, y también está dirigido a diseñadores del área gráfica, industrial o de diseño de interiores que quieran adquirir conocimientos dirigidos al mundo gastronómico.

Dividido en dos módulos independientes, introduce al alumno en todo lo que engloba el vasto término de la gastronomía y que entra bajo el amplio abanico del diseño. Desde el interiorismo de un restaurante hasta la etiqueta de una botella de vino o de una lata de conservas, pasando por una vajilla ideal para acompañar cada plato, la presentación de un blog de recetas o el uniforme de los camareros.

El primer módulo, de dos semanas, se imparte en Madrid, y se tocarán temas como la historia del interiorismo en la restauración, tendencias y diseño en uniformes, utensilios y vajillas, claves para la creación de ambientes (con clases de iluminación, decoración y organización de interiores), historia de los libros de gastronomía, diseño online e impreso aplicado a productos de restauración, la gastronomía en los medios de comunicación, branding y exportación. El segundo módulo tiene una semana de duración y es impartido en la Rioja, visitando diferentes puntos relevantes desde el punto de vista gastronómico, como pueden ser bodegas, mercados, restaurantes y museos.

Datos de contacto:

Ana Calleja
617676995

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [La Rioja](#) [Restauración](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>