

Food Design Thinking

Data e horário

14 a 15 de julho de 2018 – 9h30 às 18h30

Local

Nuclya – Porto

Objetivo

Introduzir o Food Design Thinking como uma ferramenta de inovação para o desenvolvimento de produtos ou serviços na área de alimentos com significado e sustentabilidade, e ainda, provocar a reflexão do aluno no seu papel nessa cadeia.

Público

Engenheiros de alimentos, Tecnólogos de alimentos, Empreendedores, Startups, Gastrônomos, Engenheiros agrônomos, Farmacêuticos, Nutricionista e profissionais da área de alimentos.

Conteúdo

- Processo de geração de um conceito de alimento;
- Empatia como ferramenta para entender a necessidade do consumidor de alimentos;
- Uma ferramenta para geração de ideias do desenvolvimento de alimentos;
- Prototipagem de alimentos como experimentação, ajuste e agilidade no desenvolvimento.

Instrutora

Luciana Monteiro - Engenheira de alimentos, Mestre em tecnologia de alimentos pela UNICAMP. Possui experiência na indústria de alimentos com aplicação de ingredientes e aromas e desenvolvimento de novos produtos; em empresas de pequeno e grande porte, e institutos de pesquisa no Brasil e na Alemanha.

Vagas

10

Investimento

250,00 euros – Associados ANIL e ex-alunos da Verakis possuem 50 euros de desconto

Inscrições

verakisbr@verakis.com