

## DISEÑO EN LA COCINA

ESPECIALIDAD/ES	CURSO /OS	SEMESTRE	TURNO	Nº DE CRÉDITOS	HORAS PRESENCIALES
P	4º	1º	M	6	6

G DISEÑO GRÁFICO I DISEÑO DE INTERIORES M DISEÑO DE MODA P DISEÑO DE PRODUCTO

M TURNO MAÑANA T TURNO TARDE

PROFESOR/A

ESPECIALISTA A DETERMINAR

Si hay una cocina que se conozca y que apasione a la gente, esa es la mediterránea. Nuestra cultura alimenticia es una de las más sanas, equilibrada y sabrosa que sirve de referente para muchos, representando uno de los atractivos más relevantes en el sector turístico, tanto a nivel internacional como a nivel nacional.

Alimentarse es una función vital que tiene lugar de manera muy frecuente, al menos tres veces al día. En la actualidad, en muchas de estas ocasiones, confiamos nuestra alimentación a establecimientos del sector gastronómico, dejando en sus manos nuestra salud nutricional. En estos casos, no se trata solo de saciar nuestro hambre, sino que el consumidor busca nuevas experiencias, en las que, además, participan personas con las que queremos

mantener un círculo de confianza, un clima de bienestar y una experiencia conjunta.

En estas experiencias compartidas se producen fuertes vínculos interpersonales, posibilitando expresar sentimientos de pertenencia o acercamiento entre diferentes colectivos, y permitiendo generar relaciones de cercanía y proximidad, que muchas veces sirven para paliar la sensación de enajenación que sufrimos la mayor parte del tiempo en nuestra vida cotidiana.

El diseño en el sector gastronómico siempre ha tenido un papel crucial, que a día de hoy debe seguir evolucionando y enriqueciendo todavía más nuestra cultura mediterránea. En esta asignatura nos introduciremos "hasta la cocina" para diseñar desde dentro.



Lojamonero // Diba Studio