

7ª edición

# FOOD EVENT DESIGN

Postgrado Intensivo

## **Créditos formativos: 30**

La planificación didáctica de todos los cursos IED Máster se basa en los criterios que marca el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). IED Máster adopta un sistema de créditos que sigue la estructura de los European Credit Transfer System (ECTS).

IED Máster expide exclusivamente títulos privados propios.

## **Idioma: español**

Para los estudiantes cuya lengua materna no sea la española, se requiere un nivel B2, o equivalente, de conocimiento de la lengua.

También se requiere un conocimiento básico de la lengua inglesa, ya que cabe la posibilidad de distribuir material didáctico o recomendar actividades extras en inglés. Algunas clases y/o conferencias pueden ser impartidas en inglés por invitados internacionales.

## **Calendario: 18 de abril al 20 de julio 2017**

Inauguración curso: 18 de abril

Inicio clases lectivas: 18 de abril

Finalización clases lectivas: 6 de julio

Período de entregas y presentación de proyectos finales: del 9 al 14 de julio

Entrega de diplomas: 20 de julio

## **Horario: De lunes a jueves, de 18.30-22.40 + viernes, de 16:40 a 22:40**

(Es posible que haya clase algunos sábados o fuera del horario preestablecido)

## Introducción

Gran parte del éxito de un evento recae en el momento gastronómico propuesto a los invitados. Con la creación de un catering original se consigue crear una experiencia innovadora y generar emociones y recuerdos en los asistentes.

Para llegar a este resultado se necesita tener en cuenta, además de los estímulos gustativos y sensoriales, otros parámetros formales (colores, texturas, formas, etc.) y conceptuales (ironía, espectáculo, provocación, etc.)

Enfocadas estas premisas, el Postgrado en Food Event Design pretende formar un nuevo perfil profesional que dirija un equipo de especialistas (cocineros, gráficos, interioristas) para proponer todo tipo de experiencias gastronómicas dentro de un evento. Este “Art Director” debe poder y saber comunicar con una Agencia organizadora de eventos y con los cocineros que van a realizar la nueva propuesta de comida, y al mismo tiempo entender la dinámica del evento y las necesidades del usuario.

## Objetivos

Este postgrado crea y forma a profesionales cualificados en *food event design* capaces de

- crear diseños que generen experiencias,
- desarrollar un lenguaje propio a partir de la relación entre cultura gastronómica, el arte y el diseño,
- trabajar en un equipo multidisciplinar con las diferentes figuras profesionales que colaboran un evento y el evento culinario
- disponer de las herramientas y conocimientos teóricos necesarios para desarrollar un proyecto en todas sus fases, disponiendo de herramientas suficientes para crear y ejecutar cualquier proyecto.

## Metodología

El desarrollo del plan de estudio del Postgrado en Food Event Design sigue el orden cronológico de los proyectos de éste índole: briefing-contrabriefing, fase analítica, conclusiones, conceptualización, traducción del concepto a la materia, presupuestos y ejecución.

Así pues, antes de empezar cada fase se dota al alumno de todos aquellos conocimientos y herramientas necesarias para llevar a cabo el proyecto.

Para completar la formación se realizarán salidas, conferencias y masterclass

## Dirigido a

El curso se dirige a Diplomados y/o Licenciados en diferentes disciplinas del Diseño (Diseño Industrial, Diseño Gráfico, Diseño de Interiores, Diseño de Moda, Arquitectura) y Bella Artes que quieran ampliar sus conocimientos en un sector diferente y complementario a su formación.

Se realizará una entrevista previa para valorar el interés y la motivación del candidato.

Podrán acceder a los programas los participantes que acrediten una titulación universitaria o un grado propio de universidad. Los candidatos que no tengan la titulación universitaria requerida podrán acceder a determinados programas en virtud de sus méritos profesionales. En este caso, y con carácter discrecional por parte del IED Barcelona, se determinará qué tipo de certificación obtendrán.

## Programa

### 1. Introducción

Con un carácter humanístico se introduce al alumno en los factores culturales y sociales relacionados con la gastronomía y los eventos.

#### EVENTO GASTRONÓMICO: EVOLUCIÓN HISTÓRICA

Dota al alumno de una perspectiva histórica de los eventos gastronómicos y de la gastronomía desde sus inicios a la actualidad.

#### EVENTOS: ASPECTOS CULINARIOS

Enfoca el desarrollo histórico del evento gastronómico desde el punto de vista cultural y social.

#### EVENTOS: TIPOLOGÍA

Da a conocer las tipologías de eventos de cualquier sector, entendiendo sus características en función de los objetivos de marketing y comunicación para poder así plantear nuevos formatos.

#### LIDERAZGO y TRABAJO EN EQUIPO.

Enfrenta las técnicas que se pueden aplicar para desarrollar de forma exitosa el trabajo en equipo. El food event designer trabaja siempre con profesionales de otro índole (jefes de protocolo, catering, diseñadores gráficos, organizadores de eventos, etc.) y para todo ello es necesario disponer de unos conocimientos previos y habilidades para gestionar a un equipo de trabajo.

### 2. Fase analítica

#### PATRONES DE CONSUMO

El especialista en psicología social enseña al alumno a analizar aquellos patrones de consumo para poder así extraer conclusiones antes de decidir cómo actuar.

#### PSICOLOGIA APLICADA A LA COMIDA

Aprender y reflexionar sobre el comportamiento de las personas en relación a cómo actúa el cerebro delante de la comida.

#### SESION SENSITIVA

Sesión práctica pensada para que los alumnos, a partir del bloque *psicología aplicada a la comida*, puedan vivir una experiencia que ponga a prueba y lleve al límite sus capacidades sensoriales.

#### COOLHUNTING GASTRONÓMICO

Vivimos en la era de la sobre modernidad y la globalización. Por ello nuestros profesionales necesitan disponer de las herramientas y recursos necesarios para identificar las tendencias más actuales e incluso adelantarse a ellas mediante su trabajo de *food event design* sorprendiendo en cada proyecto y convirtiéndose así en un referente.

### 3. Conceptualización

#### EVENTOS: CONCEPTO

Cómo aplicar la metodología de diseño al evento, entendiendo la creatividad como un elemento que se une a la estrategia para crear proyectos de comunicación y eventos seductores.

#### CONCEPTO

La fase de conceptualización es imprescindible en cualquier proyecto. Siguiendo la metodología del diseño, se enseña a conceptualizar a partir de un análisis previo. Posteriormente, se aplican los conceptos desarrollados al mundo gastronómico mediante la materia comestible.

#### CONTEXTO

Desde una perspectiva social se presenta una breve evolución histórica en relación a la gastronomía y a la forma de comer.

Con el objetivo final de disponer de una visión gastronómica actual, se tocan diferentes tendencias como la cocina de autor vs la cocina social, *fastfood* vs *slowfood*, comer sentado vs de pie.

#### COLOR, FORMA Y SIMBOLOGÍA

Con esta asignatura se aprende la simbología que lleva implícita el mundo comestible según la cultura de origen y conocer la energía que desprende la materia según su color o forma para así empezar a proyectar desde una base sólida.

#### TÉCNICAS DE REPRESENTACIÓN

Dota al alumno de técnicas de representación básicas para que pueda mostrar y comunicar su proyecto.

Con la colaboración de expertos del sector, los alumnos tocarán de modo inicial

- la fotografía gastronómica
- el dibujo a mano alzada
- programas informáticos de edición.

### 4. Traducción del concepto al evento y la materia comestible

#### EVENTO TIPO: METODOLOGÍA PROYECTUAL

Apuntes sobre la gestión de las distintas fases de un proyecto desde el concepto hasta el desarrollo de las partes operativas necesarias para su ejecución.

#### LOCALIZACIÓN, DIRECCIÓN DE ARTE Y AMBIENTACIÓN

Dota al alumno de las herramientas necesarias para entender las problemáticas y las soluciones vinculadas a la dirección de arte de un evento, a la elección de una localización adecuada según la tipología de encargo y de invitados y la ambientación más cónsona.

#### CÓCTEL

Iniciamos con una la evolución del cóctel y la mixología. Posteriormente analizamos los ingredientes y los soportes para afrontar cualquier proyecto (o encargo) relacionado con éste mundo.

Además visitamos una coctelería profesional dónde nos muestran que detrás de cualquier combinación existe un duro – pero refinado - trabajo de proporciones, de presentaciones y, sobretodo, de ejecución frente al cliente.

#### EL MUNDO DULCE

Después de un análisis social de lo que representa el mundo dulce en la sociedad actual, los alumnos visitan un obrador profesional dónde reciben una masterclass sobre y pueden experimentar con el dulce.

#### TÉCNICAS DE COCINA Y MATERIA COMESTIBLE

Esta asignatura está pensada como una parte teórico-práctica fundamental del Postgrado. Después de una parte teórica inicial, los alumnos llevarán a cabo un ejercicio/proyecto sobre la materia que está tocando con su ejecución práctica en taller/laboratorio.

Los alumnos adquieren los conocimientos básicos de la materia comestible con la que van a trabajar, además de las técnicas existentes para modificarlas a favor de la propuesta de diseño.

Se profundizan algunos referentes que llevan al límite la materia:

- Carne y pescados
- Frutas y hortalizas
- Cereales y derivados
- Setas
- Dulce
- Técnicas de cocina y técnicas de cocina avanzada

#### PACKAGING Y ERGONOMÍA: MATERIALES AFINES A LA COMIDA

Es importante conocer tanto la materia como los materiales con los que se trabaja. Por ello, se adquirirán conocimientos básicos para realizar packaging atractivos, sugerentes y ergonómicos.

#### INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

Introducción al mundo de la enología para tener una estructura argumental sobre el mundo del vino y todo aquello que lo rodea.

#### COCINA ESPECTÁCULO: Mínima acción, con máxima repercusión

Dar a conocer una visión general de todo lo que se puede llegar a hacer en cocina, traspasando incluso las barreras aparentemente naturales. Se mostrarán referentes de eventos y de puestas en escena dónde optimizan los recursos.

#### DISTRIBUCIÓN Y AMBIENTACIÓN DE ESPACIOS

Una de las competencias de un *event food designer* es conocer las necesidades de todos los implicados en “la acción” del proyecto (movimiento del catering o de los comensales, etc.) y hacer una intervención que se adecue al concepto gastronómico.

### **5. Gestión, organización y comunicación**

#### EVENTOS-EVENTOS CULINARIOS: ORGANIZACIÓN

Gestión básica de un evento desde el contacto con el cliente a los documentos relacionados y timings (pre producción, gestión y postproducción del evento).

EVENTO: GESTIÓN, DOCUMENTACIÓN Y PRESUPUESTO.

A partir de un caso de estudio, el alumno conoce cómo realiza la gestión, la documentación y los presupuestos uno de los mejores caterings de España: FOOD&MAMBO

FOOD EVENT DESIGN: ORGANIZACIÓN Y COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Muestra los posibles enfoques de un proyecto según la naturaleza del mismo desde el punto de vista organizativo y de comunicación.

COMUNICACION GASTRONÓMICA

Siendo conscientes que sufrimos un exceso de comunicación, es necesario realizar una estrategia efectiva y concisa para nuestro proyecto. Con la ayuda de un especialista del sector, se analizan varios casos de estudio.

## **6. Ejecución**

PROYECTO FINAL

Los alumnos terminan su formación realizando un proyecto final con el que serán evaluados y donde pondrán en práctica todo lo aprendido durante el Postgrado.

*La Dirección del Instituto Europeo de Design se reserva el derecho de modificar el plan de estudios en función de las exigencias que puedan surgir en relación a los objetivos didácticos.*

## Coordinación del curso

Cada Postgrado cuenta con el asesoramiento de un especialista en el tema, que tiene un rol activo en el desarrollo del plan de estudios y los contenidos del curso en colaboración con la Coordinación Didáctica del Área Máster.

El coordinador apoya también la incorporación de docentes específicos del sector, así como la relación con las empresas e instituciones del área de conocimiento del curso.

### BISCUITS BARCELONA

Biscuits Barcelona es la unión de dos diseñadores (Ivan Merino y Pep Pujol) con una larga experiencia y pasión por el mundo gastronómico. Juntar el mundo de diseño y de la gastronomía, vistos desde el punto de vista de la profesión del interiorismo, el diseño de producto y el arte, nos abre un camino realmente apasionante y todavía por descubrir.

Nuestro estudio incluye tres vías de creación bien diferenciadas: food event design, design for food y food design.

Abarcamos desde un proyecto de diseño integral del mundo de la hostelería (interiores, imagen gráfica, mobiliario, vajilla) hasta un catering o un ítem gastronómico para una presentación, comunicando y haciendo siempre felices a los asistentes a partir de nuestra materia principal: la comida.

Nuestro valor más potente es el diseño de nuevos conceptos y productos gastronómicos, ya que nos consideramos profesionales creativos capaces de hacer realidad nuevas ideas relacionadas con el placer de comer.

En nuestra trayectoria como Biscuits Barcelona estamos realizando muchos proyectos de distintas procedencias e índoles, pero destacaríamos el diseño de un ítem gastronómico junto con Galette para la las diseñadoras Yolán Cris, para la feria Bridal de Barcelona. La realización de dos ponencias y workshops de food event design y food design en la Barcelona Design Week o el workshop de food design realizado en el congreso internacional de diseño CIDIC.

### IVAN MERINO RAYA

Food Designer, diseñador Industrial y pastelero.

A lo largo de todos estos años, he tenido la gran suerte de tener mucha curiosidad e inquietud por infinidad de cosas, desde el diseño, al arte, la naturaleza, la gastronomía, la sociedad, hasta la física cuántica.

De familia de pasteleros siempre estuve rodeado de dulces y de bien pequeño ya interactuaba en ese medio. Estudié diseño de producto y me especialicé en varios ámbitos, largas temporadas, asimilando la complejidad de diseñar luces, zapatos, mobiliario. Pero paralelamente siempre estuve relacionado con la familia y el negocio de la pastelería. Y fue así, que hace tres años que se fusionaron mis dos mundos, el del diseño y el de la gastronomía. Sin saberlo, de manera natural me dije: ¡Soy Food Designer desde siempre!

Actualmente trabajamos en Biscuits Bcn con todo lo relacionado con el diseño y la gastronomía: diseño de utensilios y envoltorios, envases, platos, espacios, eventos, menús, experiencias culinarias, pan, dulces...etc.

Esta fusión me ofrece una vía nueva y poco explorada en la que me siento como pez en el agua.

### PEP PUJOL

Food designer y diseñador de interiores.

Recuerdo que desde pequeño me quedaba con la boca abierta cuando ayudaba en casa a preparar la comida. Un cambio de rumbo imprevisto en mi vida hizo que cambiara mis planes de estudiar arquitectura para entrar en apasionante mundo de los fogones.

Con tan solo 20 años y todavía realizando mis estudios de cocina, en ESHOB ya era jefe de cocina del restaurante *Ca n'elobre* de Granollers. Fue allí cuando sufrí un mal diseño de interiores del

restaurante y empecé a preguntarme el porqué de muchos puntos que impedían ser más productivos y eficientes.

De hecho no paraba de pensar, imaginar, soñar con el maridaje y equilibrio entre los sabores, los colores, las texturas, la forma, el aroma con el espacio en el que se presentarían. Cada vez que me preguntaba más me sentía menos cocinero y con la necesidad de encontrar respuestas.

Durante más de siete años estuve trabajando como cocinero en restaurantes, caterings, bares, necesitaba saber, experimentar, conocer, analizar...pero mi meta era una: Ferran Adrià.

Una vez entré a trabajar en el catering de *El Bulli*, y ver que no encontraría las respuestas decidí empezar una nueva etapa y empecé a estudiar diseño de interiores. Ahora al menos podría diseñar hoteles y restaurantes completamente funcionales, pensados por una persona formada en el sector. Pasados unos años trabajando en distintos despachos de interiorismo creé juntamente con Daniel *Orobitg Auditgourmet Consulting*, empresa especializada en asesorar restaurantes, hoteles.

En la actualidad seguimos ayudando a muchos establecimientos a mejorar y de hecho cada semana en *Gastroradio* presento y dirijo un programa que se llama soluciones para problemas diarios.

Pero dentro de mí sentía la necesidad de fusionar de forma más directa mis dos pasiones, el diseño y la gastronomía. Al cabo de un año que montamos, con Ivan Merino, *Biscuits Barcelona* y a día de hoy me siento un gran privilegiado, ya que podemos compartir nuestros conocimientos con los alumnos y cada proyecto con el que trabajamos es un nuevo reto que nos hace llegar más allá de lo que nunca habría imaginado.

## Cuerpo Docentes

### JULIA ATZENWEILER

Executive Profesional Coach (International Coach Federation), Formadora de Coaching y Desarrollo de Habilidades Directivas en programas lectivos en empresas e instituciones académicas. Colabora como Coach One to One y consultora de proyectos de Recursos Humanos en organizaciones. Es la Responsable de Recursos Humanos en Tinkle, Agencia de Comunicación & PR. Licenciada en Filosofía, Universidad de Barcelona, Master Dirección de Recursos Humanos en Organizaciones. IDEC-UPF. Postgrado Dirección de Comunicación Empresarial. IDEC-UPF. Especialización Psicoanalítica, resolución de conflictos inter e intra-subjetivos y en organizaciones.

### ALESSANDRO CASTRO

Miembro de la *Accademia Italiana de la Cucina* y titular de los cursos de cocina al Instituto Italiano di Cultura de Barcelona y de Madrid. Colabora con el Mercado de la Boquería, y el Mercado San Miguel de Madrid y asesora Sociedad Gastronómicas en Navarra. Es el organizador de la Semana de la Cultura Gastronómica Italiana a Barcelona. Escribe en prensa y revistas del sector y participa en programas televisivos italianos y Extranjeros.

### PEPI DE BOISSIEU

Dueña y directora de *Baba au Rhum*, un estudio que utiliza la comida como eje principal. A través del diseño, el arte, y la comida crea proyectos, situaciones y eventos a medida para cada cliente. Acciones centradas en la comida pueden ayudar a que las personas se relacionan entre sí, a que cuestionen su realidad y consigan simplemente generar buen humor, maravillándose de lo inesperado, mientras que comen o beben. Algo que es, finalmente, una parte de nuestra vida cotidiana



#### OLGA DIEZ

Psicóloga social en la especialidad de comunicación, cultura y prospectiva tras sus comienzos en Ipsos y Quid, su vocación de investigar en niños la lleva a PAC: a lo largo de ocho años se ha especializado en el área de research kids&teens liderando todo tipo de proyectos tanto cualitativos como cualitativos, adquiriendo un amplísimo conocimiento de todas las áreas de interés para el sector

En 2013 Inmark decide abrir un potente área de investigación de kids y teens y ficha a Olga para liderar el proyecto: en esta nueva etapa profesional lideró el área OnionKids, centrada exclusivamente en la especialización kids&teens, abriendo además las áreas de especialización Generación Z y Milenials junto al área de desarrollo de new business abrimos peel the onion, una aventura ilusionante en donde Olga Diez lidera el área de kids&teens además de ser la directora técnica con un gran equipo que nos permite abordar los temas de un modo directo, creativo y exhaustivo

#### ARIADNA ESTEVE

Directora de marketing y comunicación, destaca su capacidad de aunar creatividad y marketing para ofertar una estrategia capaz de generar exitosos eventos que obedezcan a los objetivos del cliente. Con una larga experiencia en la dirección y gestión de eventos en el marco cultural, recientemente ha creado su propia agencia en Barcelona. Es actualmente la profesora responsable del Proyecto-Manual operativo del curso.

#### TITO FÁVARO

Graduado Superior en Diseño Industrial por la Escuela Superior de Diseño ESDi, centro adscrito a la Universidad Ramón Llull de Barcelona. Master de comisariado de Arte y Nuevos Medios. Desarrolla su actividad profesional en el mundo de la ergonomía, la robótica y la investigación en diseño. Conceptos que ha puesto en práctica en el departamento de Producto e Interiorismo de ESDi (2007-13) y en su propio estudio. Vocal en la Junta del AdiFAD 2010/11. Jurado experto de los premios DELTA 2013 del AdiFad. Durante su primer periodo como profesional ha trabajado para Pymes y multinacionales. Actualmente es profesor, y como investigador ha participado y coordinado diversos proyectos de I+D+i. Así mismo, ha impartido y coordinado cursos y seminarios relacionando empresa y universidad.

#### FOOD&MAMBO

“Si mezclamos creatividad, calidad, atrevimiento, intuición, dinamismo y eficacia, tenemos los ingredientes perfectos para crear proyectos a medida para clientes que necesitan algo más”. Food & Mambo está considerado como uno de los mejores catering de Europa. Ha recibido premios nacionales como mejor catering de España y queda reflejado en la cartera de clientes que tienen: Nokia, Google, Moto GP, entre otros.

#### MARIO LLORCA SANZ

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas, Universidad Autónoma de Barcelona, con intercambio en la University of California at Berkeley, USA.

Ha sido Auditor junior para Audigrup Auditors Associats S.L. en Barcelona y analista para CIBC World Markets, Wireless Technology Equity Research Group en San Francisco (California, USA). Desde el 2005 es miembro del equipo directivo de Food & Mambo ([www.foodandmambo.es](http://www.foodandmambo.es))

#### MARTA ALSINA

Directora creativa y copropietaria de *Food&Mambo*  
Diseñadora de interiores por Elisava.

Con dos niños pequeños mi hermano me propuso comenzar un negocio: “hacer el almuerzo para la gente que trabaja en las oficinas y que no puede salir del trabajo”. “Vale!!” le dije yo (la vida es fácil). Comenzamos con *Food&Mambo* y con una serie de sensaciones, retos e ilusiones muy fuertes. De la idea inicial a lo que hacemos ahora no se parece mucho, pero no estaríamos donde estamos si no hubiéramos empezado a hacer almuerzos de oficina! Ahora me dedico a vender humo, vender experiencias, hacer realidad ilusiones y sueños, dejo volar mi imaginación y disfruto.

#### GALETTE

En Sentmenat (Vallès Occidental) se encuentra *Galette*, un pequeño obrador de pastelería con tienda degustación que dispone de un espacio abierto donde se realizan cursos y demostraciones por parte de profesionales de diferentes sectores.

*Galette* nace con la intención de servir un producto artesanal con ingredientes de gran calidad, prestando siempre atención a los pequeños detalles. Además de ofrecer dulces a diario, *Galette* trabaja, sobretodo, por encargo, ofreciendo un servicio de catering personalizado para eventos, celebraciones y otras ocasiones especiales.

Alba Ruiz es la encargada de elaborar sus dulces cada día desde que abandonó su profesión para dedicarse a su gran pasión, la pastelería. Durante tiempo compaginó su trabajo con la formación en la escuela de Pastelería Hofmann de Barcelona, terminando con un stage de 6 meses en la pastelería de la misma escuela.

#### ALBA RUIZ

Pastelera formada en la escuela de Pastelería Hofmann de Barcelona. Colabora con *Galette*, un obrador de pastelería con tienda degustación que dispone de un espacio abierto donde se realizan cursos y demostraciones por parte de profesionales de diferentes sectores.

#### SEBASTIÀ GARCÍA

Carnicero

Obsesión llevada al extremo, la importancia de la calidad, tener lo mejor y elaborar los productos él mismo, ¡como si los clientes vinieran a casa invitados!

Abre en Barcelona su carnicería de autor, una manía por la calidad fuera de lo común: un espacio pensado para tener una experiencia real con la creación, el sabor, la salud, la calidad y...la carne. En la tienda actual se puede leer la frase: productos de autor. En una de las columnas encontramos escritas las típicas frases utilizadas en sus mails, que invitan a degustar las creaciones y a entrar en la carnicería. En el corazón del barrio de Gracia, llega para romper con la idea tradicional de la carne y ofrecer el mejor producto en toda Barcelona

<http://calseballut.cat/>

#### DANIEL JORDÀ

Licenciado en Bellas Artes y tercera generación de panaderos, tras muchos años dedicados al mundo del arte que comparte con el trabajo diario en el obrador familiar, decide hacer de la panadería el banco de pruebas donde abocar todas esas ideas y creatividad generados durante todo ese tiempo. Desde entonces *Panes creativos*, es un laboratorio de ideas y elabora todo tipo de panes destinados a un cliente exigente que busca propuestas de calidad diferenciadas por su sabor y creatividad. Es por ello, que ya son varios los restaurantes galardonados con Estrella Michelin de toda la geografía española que confían en su saber hacer.

Sus arriesgados maridajes, la búsqueda de nuevos ingredientes, nunca o poco usados en panadería, la apropiación de técnicas propias de la Alta Gastronomía para la elaboración de panes y la colaboración con grandes chefs para crear nuevos panes son características fundamentales del trabajo de Daniel Jordà.

Trabajo que le ha acabado convirtiendo en referencia en el sector de la panadería a nivel nacional e internacional. Tras la buena acogida de público de su libro publicado en el mercado (Panes Creativos), que revela algunas de sus recetas mejor guardadas, Daniel vuelve a embarcarse en un nuevo proyecto editorial que verá la luz próximamente.  
<http://panescreativos.com/>

#### CONSOL RODRÍGUEZ

Formadora de raw food, raw food recipe developer, artista visual y autora del blog Kijimuna's Kitchen, recetas sencillas con ingredientes vivos. Se formó con los raw chefs Russell James y Amy Levin (UK) y el pastelero Takashi Ochiai (Barcelona). Licenciada en Bellas Artes (UB), máster en animación 3D (UPF) y estudió animación 2D (Saint Martin's College of Arts, London).

Profesora en los Máster de la Escuela de Cocina Vegetariana de Ana Moreno (Madrid), la Escola d'Alimentació Conscient Crudivegània (Girona) y el Postgrado de Food Design en IED Barcelona. Colabora con las revistas Cuerpo Mente y Ets el que menges. En primavera de 2016 se publica su primer libro sobre alimentación viva y recetas raw food con Ediciones Urano.

#### HELENA ROSSELLÓ

Codehunter especializada en Códigos de Comunicación con China, desarrolla estrategias de comunicación dirigidas a la presentación y desarrollo de productos y conceptos dirigidos al consumidor final mediante presentaciones y eventos. Ha trabajado en marketing y comunicación televisiva, dirección creativa de publicidad y organización de eventos. Imparte trainings a empresas internacionales y centros docentes.

### Invitados Especiales

#### LUKI HUBER

Diseñador Industrial

Fundó su estudio de diseño de producto en '99 en Barcelona, posteriormente a una carrera en diseño industrial en el Schule für Gestaltung en Lucerna y en la Escola Massana de Barcelona. Después de proyectos iniciales para empresas locales como *Cerabella* y *Xocoa*, trabajó de manera exclusiva en el equipo creativo de *elBulli* entre 2002 y 2005.

Adicionalmente a su uso en el restaurante, los productos que resultaron de la combinación de diseño y gastronomía han sido expuestos en el Centre Pompidou de Paris, y parcialmente comercializado bajo la marca Faces.

A continuación, Luki inició una colaboración estrecha con la marca española de cocina Lékué, resultando en una gama de productos extensa y exitosa.

El estudio actualmente es un espacio de trabajo enfocado en mejorar la integración del cliente en el proceso de desarrollo de proyectos. Paralelamente al diseño de producto, el estudio puso énfasis en la exploración y desarrollo de metodología y herramientas para mejorar el trabajo creativo en equipo. Fruto de este enfoque es la creación de la herramienta Manual Thinking, que se comercializó en 2012.

#### JAVIER BONET

Su trayectoria laboral se podría dividir entre varias etapas, las cuales han ido aportando una evolución y aprendizaje entre los diferentes campos que compone la hostelería. Todos ellos se ven reflejados en los que hoy en día es "Sala de Despiece".

La primera etapa, se compone desde el año 1987 hasta el 2001, donde empieza desde camarero, pasando por Maître y terminando como director de Restaurante.

La segunda etapa, llega en el 2001, cuando vuelve a Palma de Mallorca y crea "Gusto". Donde pone en marcha todas sus ideas adquiridas.

Es en "Gusto", donde empieza a cocinar y crear un tipo de cocina, la cual estaba influenciada por las experiencias en sus viajes profesionales.

En la tercera etapa, que se compone entre el 2004 hasta el 2006, empieza su labor para Camper, donde evoluciona un nuevo concepto de gastronomía-FoodBALL- creado por ellos. Consta desde el diseño, creación, y puesta en marcha de nuevos productos, nuevos espacios técnicos, aperturas y la consecuente formación del personal.

Además de la creación de un comedor en la sede de la empresa.

Llegando a gestionar todo lo relacionado con la gastronomía en Camper, eventos tales como opening del hotel casa camper, cenas y comidas de empresa; presentaciones de líneas nuevas...

Todo personalizado y adaptado para cada ocasión.

Las tres etapas ya citadas hicieron que hace ahora un año, empezará una nueva, Food Look.

Food Look hace que ante todo pueda ofrecer todos sus servicios como un Freelance culinario

También diseña y gestiona la Cafetería HD en Madrid

Restaurantes actuales: Patrón Lunares (Mallorca), Sala del Despiede - Academia del Despiece - MUTA (Madrid)