



Cursos de Especialización

FORMATO FIN DE SEMANA



LCI
Barcelona

Especialízate sin pausar tu carrera

Nuestros cursos de especialización están pensados tanto para reforzar tu perfil como para dar un impulso a tu carrera, profundizando en las habilidades que marcan la diferencia en un mercado cada vez más competitivo.

Al completar tu curso obtendrás un Diploma de Especialización otorgado por LCI Barcelona. Esta titulación, avalada por la prestigiosa red internacional LCI Education, acredita competencias especializadas y de aplicación práctica en el ámbito de conocimiento de cada programa.

¿Por qué elegir LCI Barcelona?

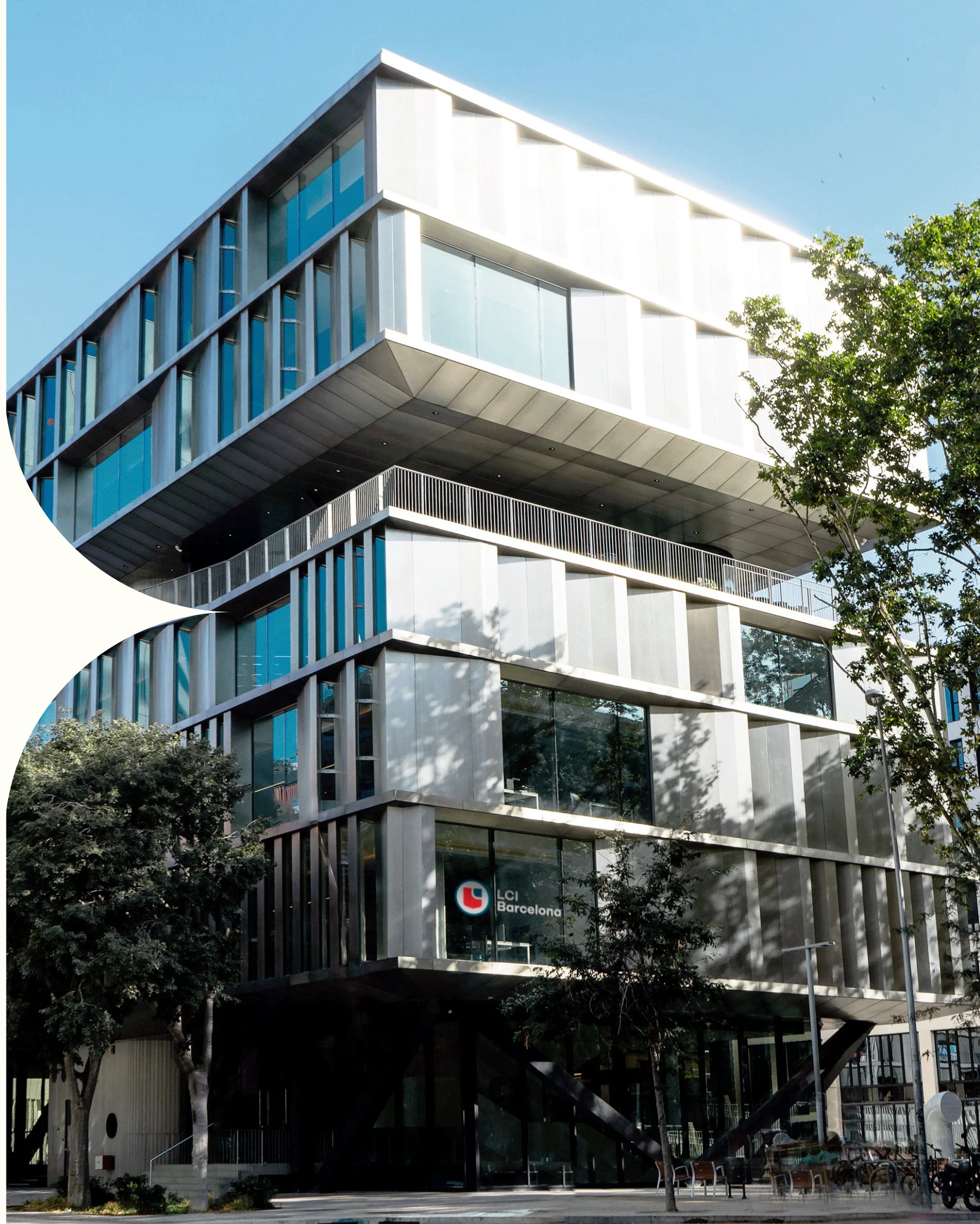
- **Una especialización que te abrirá puertas**
Un ascenso, un cambio de sector o una nueva oportunidad, sea cual sea tu situación.
- **Compagina tu trabajo y tu formación**
Clases viernes tarde y sábados mañana, sin dejar de lado tu semana laboral.
- **Formación intensiva con impacto real**
Aprende de profesionales en activo y aplica lo aprendido en proyectos reales.

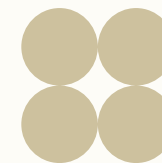
Horario de fin de semana

Todos los cursos se imparten en horario de viernes por la tarde y sábado por la mañana.

El mejor entorno para especializarte

Nuestro espectacular campus, situado en el distrito de la innovación 22@, ha sido reconocido con el prestigioso Prix Versailles de arquitectura como el más bonito del mundo. Con una superficie de 11.000 metros cuadrados, cuenta con instalaciones sostenibles y equipadas con tecnología avanzada.





Diseño de Espacios para Experiencias Gastronómicas

Sobre el curso

Diseñar experiencias gastronómicas es un proceso creativo que va más allá de la simple preparación de un plato. Implica crear una atmósfera completa en la que los comensales disfrutan no solo de la comida, sino también de todos los elementos que la acompañan, desde el ambiente hasta las emociones que se generan. El objetivo es crear un evento memorable que apunte a una experiencia multisensorial única.

El diseño de los espacios adquiere así un papel esencial, generando atmósferas que combinan elementos del espacio, como la forma, el color, la textura, la luz o el sonido, con los sabores y los olores de las propuestas culinarias.

A lo largo del curso conocerás el proceso de diseño de estos entornos, desde el encargo del cliente y la fase de creación conceptual,

pasando por el desarrollo proyectual, hasta la fase de ejecución. También entenderás la funcionalidad de estos espacios, así como los materiales, el mobiliario, la iluminación y las tecnologías de diseño y fabricación más innovadoras del sector.

Aprenderás de un equipo de profesionales reconocido internacionalmente por el diseño de restaurantes y entornos de experiencias gastronómicas, como el restaurante Alkimia, en Barcelona, o el CAAA, en Lucerna (Suiza).

Aprenderás de forma práctica y experiencial, a través de clases magistrales, talleres, laboratorios, tutorías y visitas a referentes de la disciplina.

Idioma	Español
Duración	40 horas
Modalidad	Campus LCI Barcelona
Horario	Viernes por la tarde y sábados por la mañana

Qué aprenderás

Al finalizar el curso, serás capaz de:

- Comprender los fundamentos del diseño de restaurantes y de otros entornos gastronómicos.
- Conocer los paradigmas actuales y las tendencias en diseño de entornos gastronómicos.
- Identificar los elementos que integran la construcción de una experiencia gastronómica, como el color, las texturas y los materiales, la iluminación o el mobiliario.
- Conocer las diferentes tecnologías y sistemas de interacción en el espacio para la construcción de experiencias gastronómicas.
- Conocer las principales herramientas digitales y las tecnologías de fabricación usadas en el sector.
- Desarrollar una propuesta de diseño de espacios para una experiencia gastronómica en sus fases de conceptualización, desarrollo y comunicación.

Plan de estudios

1.

INTRODUCCIÓN AL DISEÑO DE ENTORNOS GASTRONÓMICOS

Descubrirás qué es una experiencia gastronómica y qué elementos integra, los fundamentos del diseño de restaurantes (funcionalidad, logística, normativa, usuarios, etc.) y las tendencias y referentes del sector.

2.

RECURSOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Explorarás los recursos para construir experiencias gastronómicas: color, textura y materiales, iluminación, mobiliario y accesorios, y tecnologías de interacción en el espacio (programación, sensores, audiovisuales, etc.).

3.

HERRAMIENTAS Y TECNOLOGÍAS DE FABRICACIÓN DIGITAL

Conocerás las herramientas digitales y las técnicas de fabricación digital aplicadas al diseño de interiores.

4.

TALLER DE PROYECTO

Aplicarás la metodología proyectual (conceptualización, desarrollo y comunicación de un proyecto) para diseñar una propuesta de espacio que plantee una experiencia gastronómica.



El curso incluye

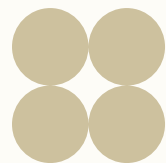
Entre otras actividades lúdico-académicas, el curso incluye una visita guiada a un renombrado restaurante de la ciudad de Barcelona, que culminará con una experiencia gastronómica especialmente diseñada para ti y el resto de participantes del programa.

A quién va dirigido

Este curso introductorio es para ti si eres estudiante, diseñador o arquitecto y quieres iniciarte en el diseño de restaurantes que ofrezcan experiencias gastronómicas únicas e innovadoras.

Requisitos de acceso

Te recomendamos contar con conocimientos de diseño de interiores o arquitectura y solvencia a nivel proyectual.



Docentes

Carmelo Zappulla

Doctor en Diseño Arquitectónico por la Universitat Politècnica de Catalunya y socio cofundador de External Reference Architects, un estudio especializado en arquitectura y diseño de interiores. Su trayectoria destaca por proyectos innovadores y de gran impacto, como el diseño de la exposición del pabellón español en la Exposición Universal de Dubái de 2020, la tienda Pinko del aeropuerto de Roma, WOW Concept en Madrid, el restaurante Alkimia en Barcelona (reconocido como Mejor Restaurante de Autor de 2017 por InArch), la Cervecería Mahou en el Estadio Santiago Bernabéu y la tienda PresentedBy en Riad. Gracias a este último proyecto fue galardonado con el SBID International Design Award 2023 al Mejor Retail Design.

Edgar Domínguez Carreño

Doctor en Diseño y Arquitectura Medioambiental por la Universitat Politècnica de Catalunya, con la tesis doctoral «El valor de las sombras». Su trayectoria profesional e investigadora gira en torno al diseño de iluminación y aborda temas como la interpretación de la imagen conceptual, traduciendo los criterios del proyecto arquitectónico a criterios de luz, y las necesidades y funcionalidades de la luz en el espacio.

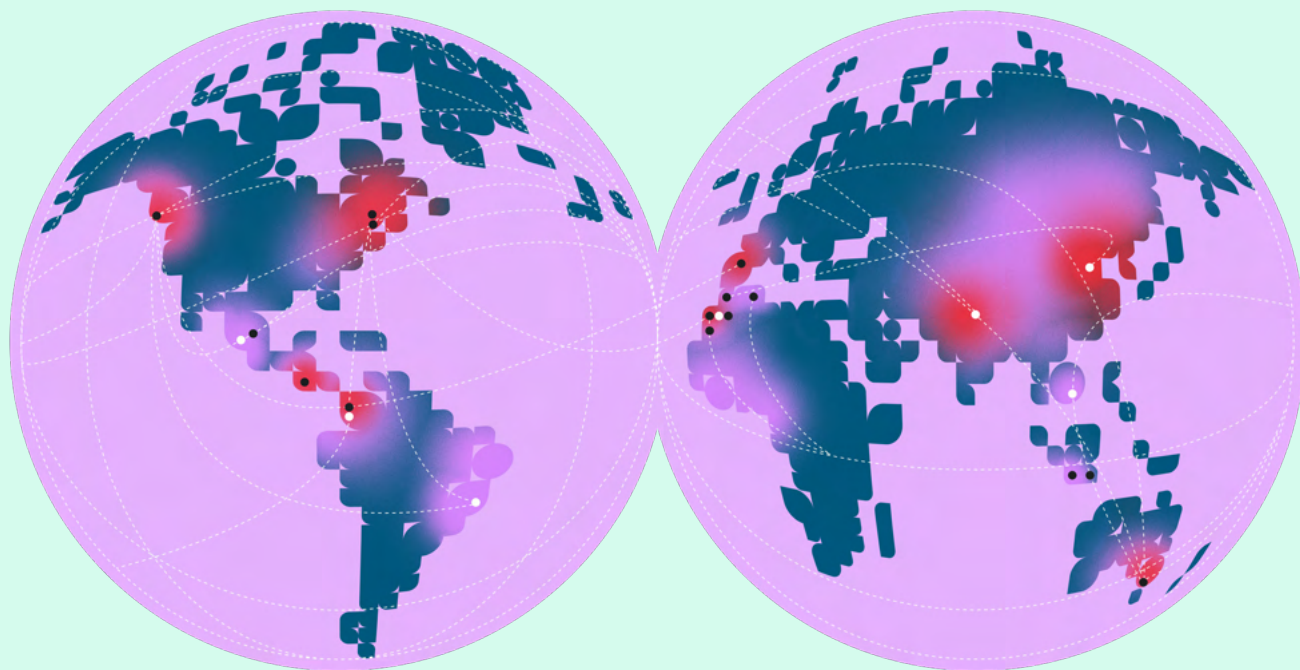
Cristian Rizzuti

Graduado en Artes Visuales y Multimedia, desarrolla su trabajo como artista de medios interactivos e investigador entre Barcelona y Roma. Su trayectoria está inspirada en la ciencia y las matemáticas, con una fuerte pasión por el arte digital, los medios en vivo y los proyectos interactivos. Su investigación se centra en la percepción humana, los espacios sinestésicos y la tecnología vestible. Actualmente es experto en Physical Computing en el IAAC.





**LCI
Education**



The World is Your Classroom



LCIBarcelona



LCIBarcelona



LCI_Barcelona



LCIBarcelona



LCI-Barcelona

admisiones@lcibarcelona.com
barcelona.lcieducation.com



**LCI
Barcelona**