



CATÁLICA

Transforma tu empresa alimentaria Innovando

Taller de Innovación Alimentaria
Octubre 2024



Objetivo general

Propiciar una experiencia de aprendizaje práctico para liberar la capacidad creativa entre los miembros clave del equipo humano de una empresa alimentaria, que conduzca a la generación de estrategias para innovar su modelo de negocio actual.

Qué aprenderás y obtendrás

Los fundamentos del Food Design Thinking.

Activación de las capacidades creativas de tu equipo humano.

Información actualizada del mercado alimentario en la región y el país para la identificación de oportunidades de negocio.

Una experiencia práctica de trabajo en equipo con un acompañamiento metodológico especializado para la innovación de empresas alimentarias.

Generación de ideas y líneas estratégicas de acción para innovar tu modelo de negocio.

Plan de acción para innovar tu modelo de negocio actual.

A quien va dirigido

A la alta dirección de empresas alimentarias (restaurantes, industrias de alimentos, otros servicios alimentarios)

A mandos medios de las distintas áreas de una empresa alimentaria (administración, mercadotecnia, producción, ventas, servicio, compras, otras...)

IMPORTANTE////////////////////

La participación de personas de diferentes áreas es altamente deseable para enriquecer la experiencia de innovación.



Temas

1. Introducción al concepto de Design Thinking
2. El concepto de Food Design Thinking
3. Los 7 pasos de proceso de Design Thinking
 - Hipótesis de negocio
 - Perspectiva del consumidor
 - Reto de diseño
 - Ideación
 - Prototipado
 - Pruebas
 - Impacto de entrega
4. Información de tendencias de mercado:
 - Contexto Nacional
 - Contexto Internacional
5. Estudio de casos de innovación
6. Dinámicas de trabajo para cada etapa del proceso de Food Design Thinking
7. Generación de plan de acción



Instructor



Carlos Mayo se graduó de la carrera de Ingeniero en Industrias Alimentarias en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM), cuenta con un Diplomado en Alta Dirección por la misma institución entre otras competencias y certificaciones que ha obtenido a lo largo de 33 años de carrera profesional. Actualmente dirige la firma de consultoría *Catálica* la cual fundó para innovar conceptos y modelos de negocio alimentarios, además es socio fundador y director comercial de la firma de tecnología *PROMDI* con sede en Houston TX.

Como empresario, consultor y profesional a lo largo de las últimas 3 décadas ha participado en más de 140 proyectos y programas empresariales dentro del sector público y privado en 11 distintos países (Canadá, Estados Unidos, Indonesia, Alemania, Israel, Países Bajos, España, Argentina, Panamá, Guatemala y México).

Ha participado en proyectos de industrialización y comercialización de alimentos en Canadá y México, ha impartido talleres de diseño e innovación de modelos de negocio en

Panamá y en diversos estados de la República Mexicana. Fundó en 1994 la empresa *Organización Delit S.A. de C.V.*,

Dentro del sector alimentario, Carlos Mayo ha asesorado a diversas industrias y adquirido conocimiento de los sistemas de producción alimentaria en México y otros países.

Como consultor ha asesorado y coordinado proyectos que abarcan aspectos como el diseño de plantas industriales, el diseño e innovación de modelos de negocio, desarrollo de productos, mejora organizacional, búsqueda y selección de tecnologías en sectores diversos como el alimentario, biotecnológico, energético y forestal entre otros.

Sus firmas de consultoría cuentan actualmente con oficinas de negocio en Ciudad de México, Houston TX, Monterrey NL y Villahermosa Tabasco.

Modalidad de participación

Invitación y cupo restringido por empresa
(3 a 5 personas por cupo)

Taller presencial

2 sesiones de 6 horas cada una en horario
de 8:00 AM a 2:00 PM

Incluye

- Instructor
- Materiales de trabajo en formato digital e impreso
- Dinámicas de trabajo
- Canapés y bebidas premium durante los recesos

**Inversión por cupo de
mínimo 3 personas y
máximo de 5
personas**

\$ 24,500

(Veinticuatro mil quinientos pesos 00/100 MN).

En pago de contado por transferencia o
Efectivo

\$27,440

Pago en línea con Tarjeta de crédito
Aplican 3 o 6 meses sin intereses

Notas:

1. Una empresa puede adquirir dos o más cupos en caso de que necesite que participe un número mayor de personas de su equipo en el Taller.

2. Precio antes de IVA, en caso de requerir factura

3. Se acepta pago con tarjeta de crédito con planes a 3 y 6 meses sin intereses, regístrate en línea: <https://www.catalica.mx/event>





Inscripciones y sede del Taller

General Pedro Antonio de los Santos 60,
San Miguel Chapultepec II Secc.

Miguel Hidalgo

11850 CDMX

Informes

Cel. +52 99 32 30 17 86

carlosfmayo@catalica.com

www.catalica.mx