

El pasado 9 de marzo tuvo lugar en el Recinto Ferial de Canarias (Infecar) una jornada gratuita organizada por la Sociedad de Promoción Económica de Gran Canaria con la colaboración de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa) y la Escuela de Arte y Superior Diseño Gran Canaria. El objetivo era mostrar cómo aplicar la metodología del

### **Food Design**

como

disciplina emergente desarrollada por la Asociación de Diseño Industrial de Italia que pretende englobar todos los aspectos de la gastronomía.

Para esta ocasión se ha desarrollado **Creatomía. Un plato, un placer**, un proyecto interdisciplinar entre nuestro centro educativo y Hecansa con el alumnado de

Enseñanzas Artísticas Superiores, especialidades de Diseño Gráfico y Diseño de Interiores, y el Ciclo Formativo de Grado Superior de Cerámica Artística,

así como los CFGS de Dirección en Cocina y de Dirección de Servicios en Restauración (Hotel Escuela Santa Brígida). Se ha trabajado de forma cooperativa para dar solución a un problema social de nuestro entorno como es

**a necesidad de innovar en los procesos de cocina fomentando el producto local.**

Son muchos los procesos que se están llevando a cabo, así como los productos que se están diseñando. El seguimiento de éstos se puede apreciar en las redes sociales siguientes:

<https://www.facebook.com/easdgc.hecansa.1>

<https://www.facebook.com/Un-plato-un-placer-593639854315273/>

Instagram: un\_plato\_un\_placer

**Más información:** <http://www.spegc.org/event/creatomia-jornada-food-design>

# Creatomía

## Jornada de Food Design

9 de marzo



spegc

**h**HECANSA  
HOTELES ESCUELA DE CANARIAS

