



# food design

*un atlas visual*

Pedro Reissig, PhD

© 2013 – 2019

ISBN: 978-9974-91-745-3

Publicado por el Instituto de la Especialidad Humana,  
FADU, Universidad de Buenos Aires

YOU ARE WHAT YOU EAT

YOU EAT

¿sos lo que comés o  
comés lo que sos?

WHAT YOU ARE

el huevo o la gallina?

# food design

fooddesign

foodesign

food-design

food + design

food & design

¿es esto la **unión o la intersección** de 2 cosas  
hasta ahora distintas e independientes?

¿es el Diseño llevado a Food o el Food llevado al Diseño?

¿por qué necesitamos una nueva **transdisciplina y campo laboral**?

# food design

incluye toda **acción** deliberada que **mejore** nuestra **relación** con los alimentos / comida en diversos **instancias, sentidos y escalas**, tanto a nivel individual como colectivo.

Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto o material comestible en sí, como a sus prácticas, experiencias, sistemas, entornos, salud, tecnologías, etc.

*Esta definición "abierta" fomenta una perspectiva y actitud basada en un pensamiento crítico y propositivo.*

# sentidos



diseño vernáculo – diseño profesional  
(tradición) (innovación)

escalas



artesanal - industrial

- producto
- material
- práctica
- experiencia
- sistema
- entorno
- tecnología

**perfecto!!**



productos





material



prácticas



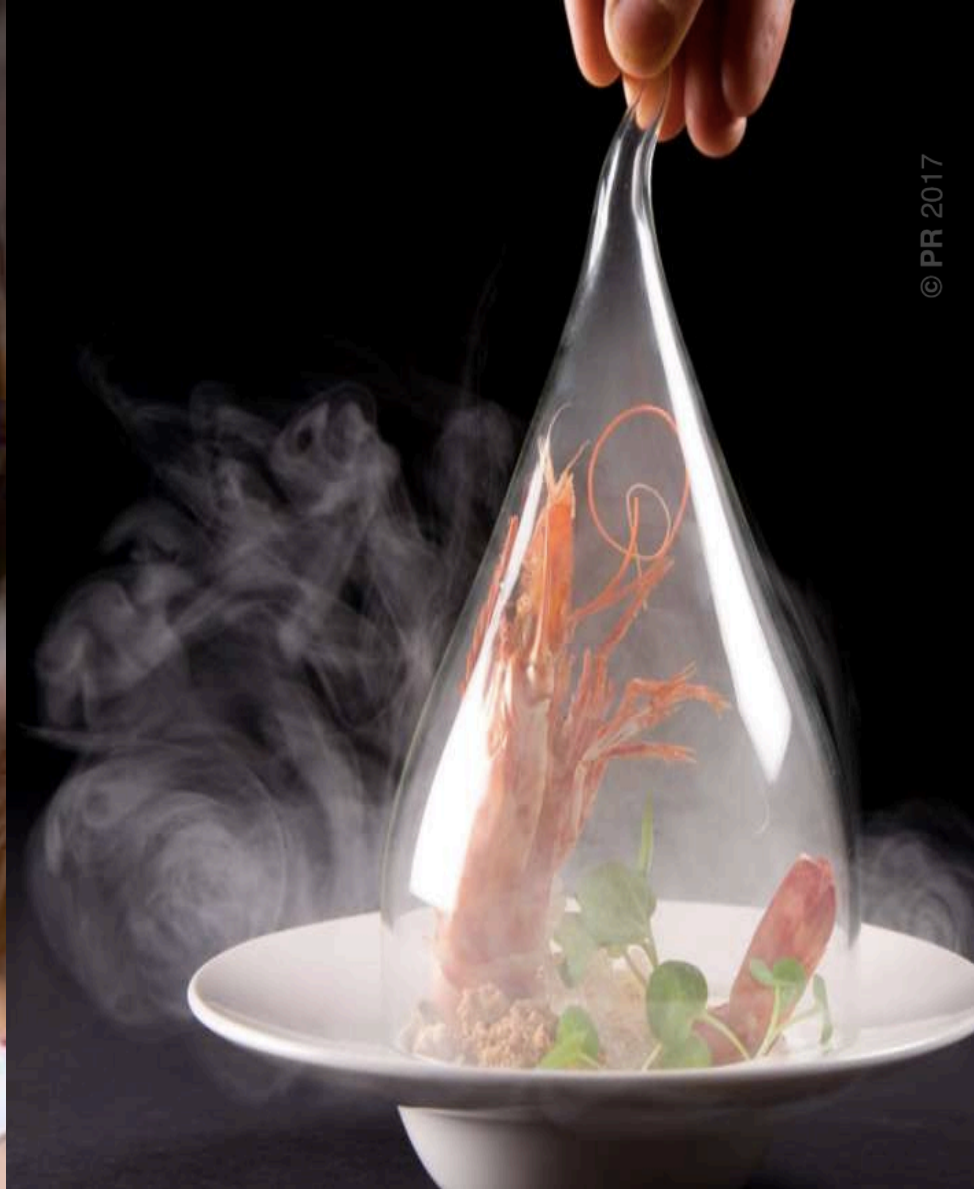
sistemas



entornos



tecnologías



experiencias

Food Design es una manera de leer / comprender nuestro mundo comestible, yendo más allá de categorizar y rotular qué es o no FD.



© PR 2017

PR © 2017

¿es esto un paisaje de montaña o un ecosistema?

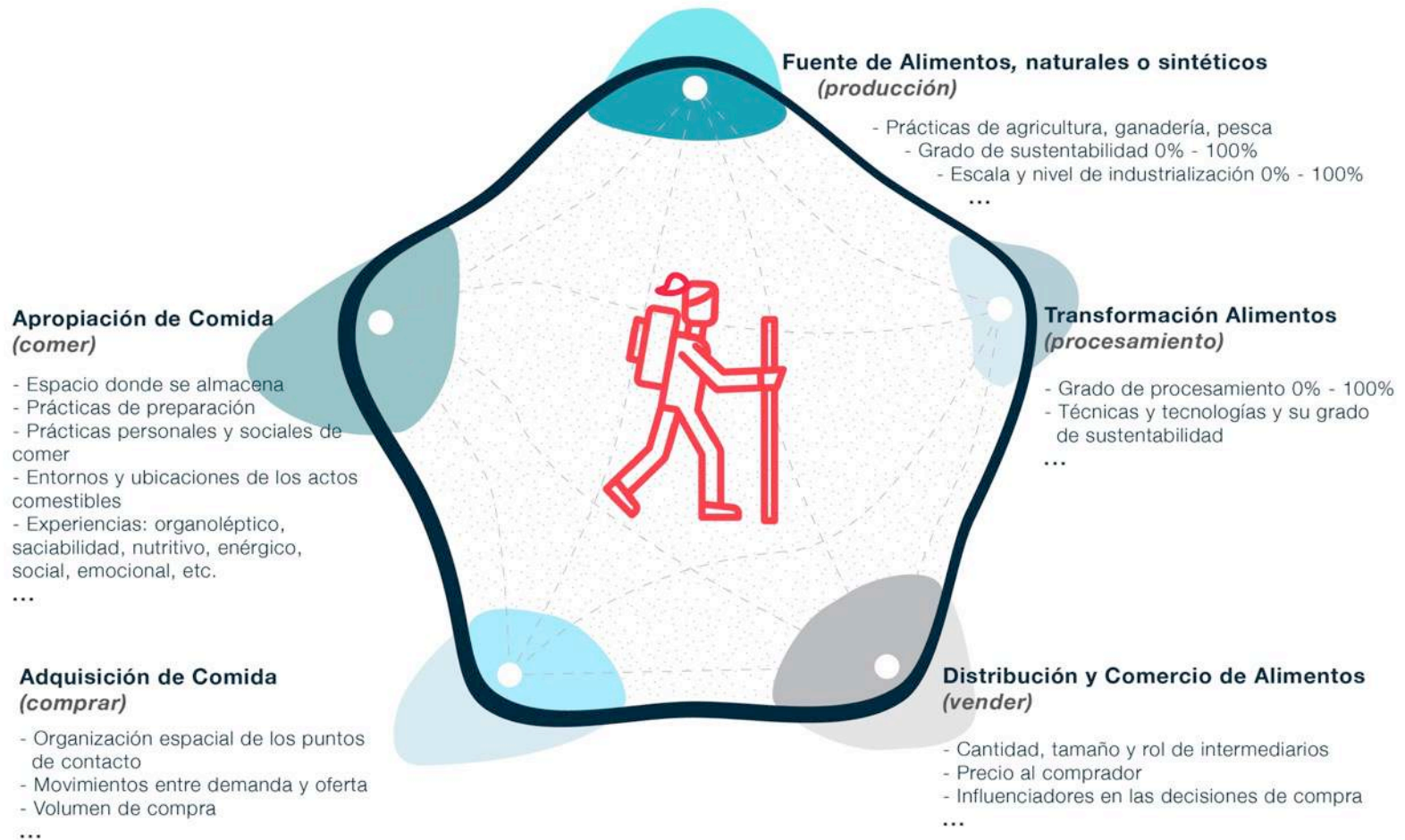
**FD** es una **plataforma compleja** y abarcativa, para poner en **perspectiva** a todos los saberes, actores y consideraciones involucrados con la comida y nuestra relación con ella.

**FD** es afín al **fenómeno de la ecología** en cuanto surge de la necesidad de ver el todo, integrando conocimientos fragmentados de modo transdisciplinar, multi actorial y participativo en un **contexto global** de manera **sistémica**.

**FD** hoy ofrece más preguntas que respuestas, y cambia la idea de **consumidor** y **usuario** por **decisor** de alimentos, empoderándonos para mejorar nuestra relación con la comida como personas y profesionales!



# instancias



# especificidades ...

Las especificidades que hacen que Food Design no sea un tema abstracto u opcional incluyen estas realidades en relación a la comida y el comer:

- se trata de la materia propia de nuestra vida física, biológica y fisiológica como organismos vivos, siendo literalmente **vital** para nuestra existencia, crecimiento y continuidad!
- dispara **nuestros instintos** a varios niveles, desde el reflejo del hambre, la salivación y otras reacciones corporales.
- se trata del acto de ingerir materia orgánica que **se convierte en nuestro propio cuerpo** orgánico, no es solo "combustible", es también "producción".
- es un proceso de transformación biológica **tan increíble como concreto**, que por lo general se toma por descontado, no es algo sobre el cual solemos reflexionar demasiado.
- se trata de un suceso **muy íntimo y personal**, poner materia externa en nuestras bocas e ingerirlo.
- es una parte **intrínseca de nuestras vidas cotidianas**, tanto el pensar, planear, concretar y disfrutar del comer.
- tiene un **impacto directo sobre nuestra salud**, para bien o mal, implicando consideraciones éticas y morales a nivel personal y social, mas allá de lo legal, político y cultural.
- implica **una multitud y diversidad** de actores, sectores, decisores, influenciadores, etc.
- implica **cadena de valor y transformación** de enormes dimensiones a nivel industrial, comercial y económica tan grandes y complejas que son casi inconmensurables.
- es organizador de **nuestra identidad individual y colectivo** y su prácticas culturales derivadas.

# relación con disciplinas afines

## **ciencias de los alimentos / *food sciences***

biología, agricultura, tecnología, ingeniería,  
química, nutrición ...

## **estudios de los alimentos / *food studies***

gastronomía (según EU), sociología, antropología,  
geografía, psicología ...

## **servicios de alimentos / *food services***

artes culinarias, hospitalidad, restorantismo  
y otros ámbitos comerciales, sociales, institucionales ...

## **servicios de diseño / *design services***

producto, packaging, POP, comunicación, marketing, publicidad ...

# Contexto Global

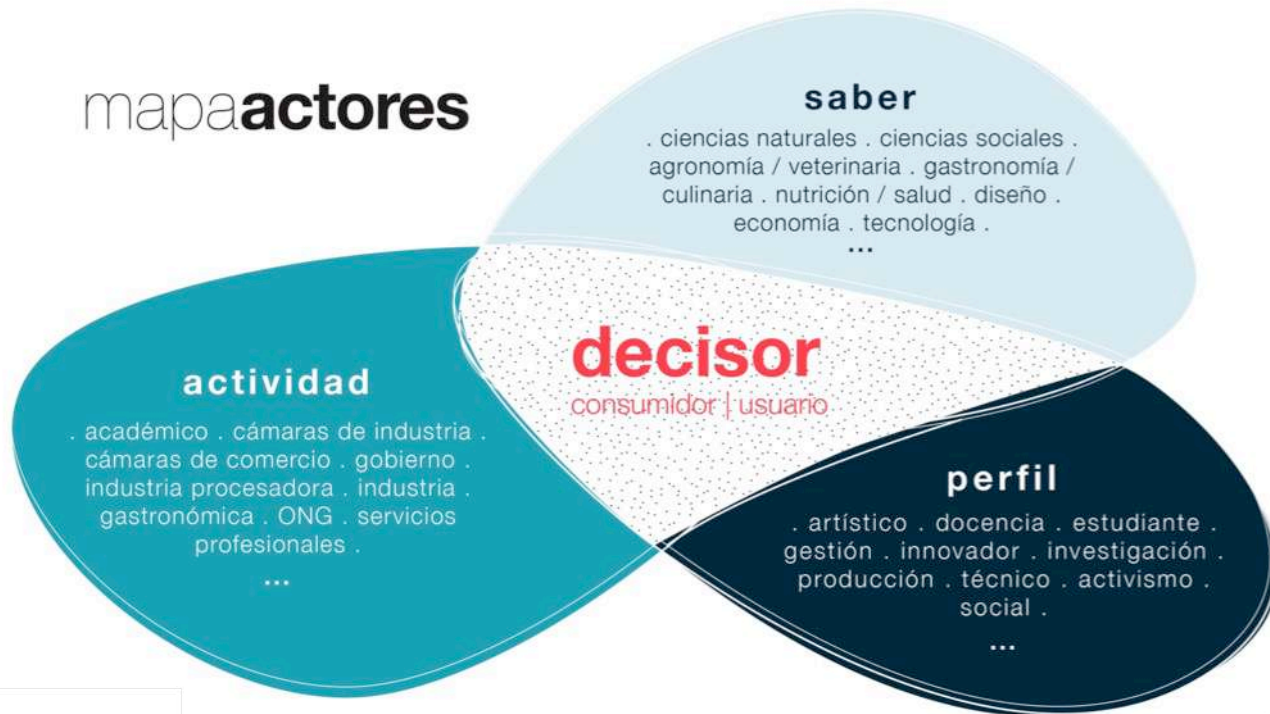
El universo alimentario es considerado un **territorio de gran diversidad** humana, geográfica y biológica, con enormes implicaciones económicas y sociales, movido por intereses políticos, culturales, tanto coyunturales como históricos.

Para poner Food Design en perspectiva a nivel internacional, se ven varios ejes de actividad bastante diferenciados, principalmente:

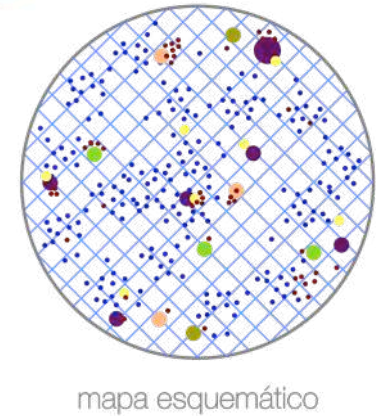
- 1) estratégico y sistémico:** orientado a mejorar la calidad de vida, políticas públicas, innovación social y emprendedurismo.
- 2) producto e industria:** orientado al mercado, fuerte presencia tecnológica.
- 3) artístico gastronómico:** orientado a lo sensible, personal y experiencial, con cada vez más énfasis hacia la cultura y medio ambiente.

En Europa, donde nace el término, se ve mucho foco en el tercer eje. EE.UU. está recién reconociendo el término, y orientado principalmente hacia el segundo eje. En Latinoamérica se está trabajando principalmente en el primer eje, dada las particularidades de un continente agroexportador y con muchos desafíos aun sin resolver.

# mapaactores



**transversal**  
disciplinario, sectorial, actoral



# GOBERNANZA

reguladores, organizadores y/o motivadores?  
políticas públicas / ONGs ...



*próximamente!! Ministerio del Comer, Secretaría de la Comida ...*

# Léxico: un glosario sugestivo

para la construcción de un vocabulario propio de Food Design

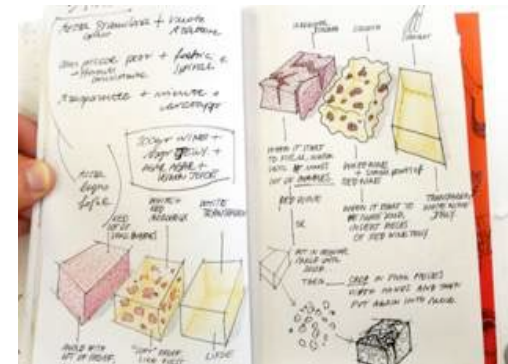
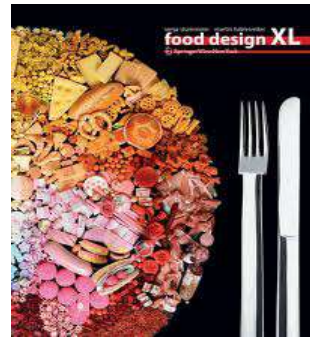
- ...
- Gastronomía** el estudio de la comida, su producción y cultura
  - Arte Culinario** arte y ciencia de cocinar
  - Cocinar** transformar alimentos por medio de diferentes tecnologías
  - Chef** cocinero que va más allá de la comida en si
  - Cocinero** persona que cocina
  - Comer** ingerir alimentos / experimentar una comida
  - Una comida** comer ritualizado
  - Comida** materia comestible
  - Alimento** materia comestible nutritiva
  - Gourmet o Sibarita** alguien que disfruta de las sutilezas de la comida
- ...

explosión de temas food

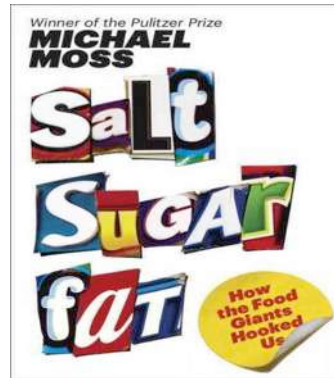


# mapa**temas**

huertas urbanas toxicidad  
saberes tradicionales **veganismo**  
**pequeños productores** cultos comestibles  
*soberanía alimentaria* **transgénicos** recetas vs estrategias  
obesidad **emprendedurismo** *fast food* **comensalidad**  
sal/azúcar/grasa *slow food* **vegetarianismo** **orgánicos**  
nutrición **cocina compartida** **cultura culinaria**  
**acceso alimentario** disfrute **economía alimentaria**  
*seguridad alimentaria* **normativas religiosas**  
alergias y trastornos alimentarios *chef descalzo*  
carnívoros



*construcciones vigentes*



*debates y tribus*



***¿cuándo / dónde come el cuerpo?***

***plato, mano, boca, esófago, estómago, intestino delgado!***



*pan*

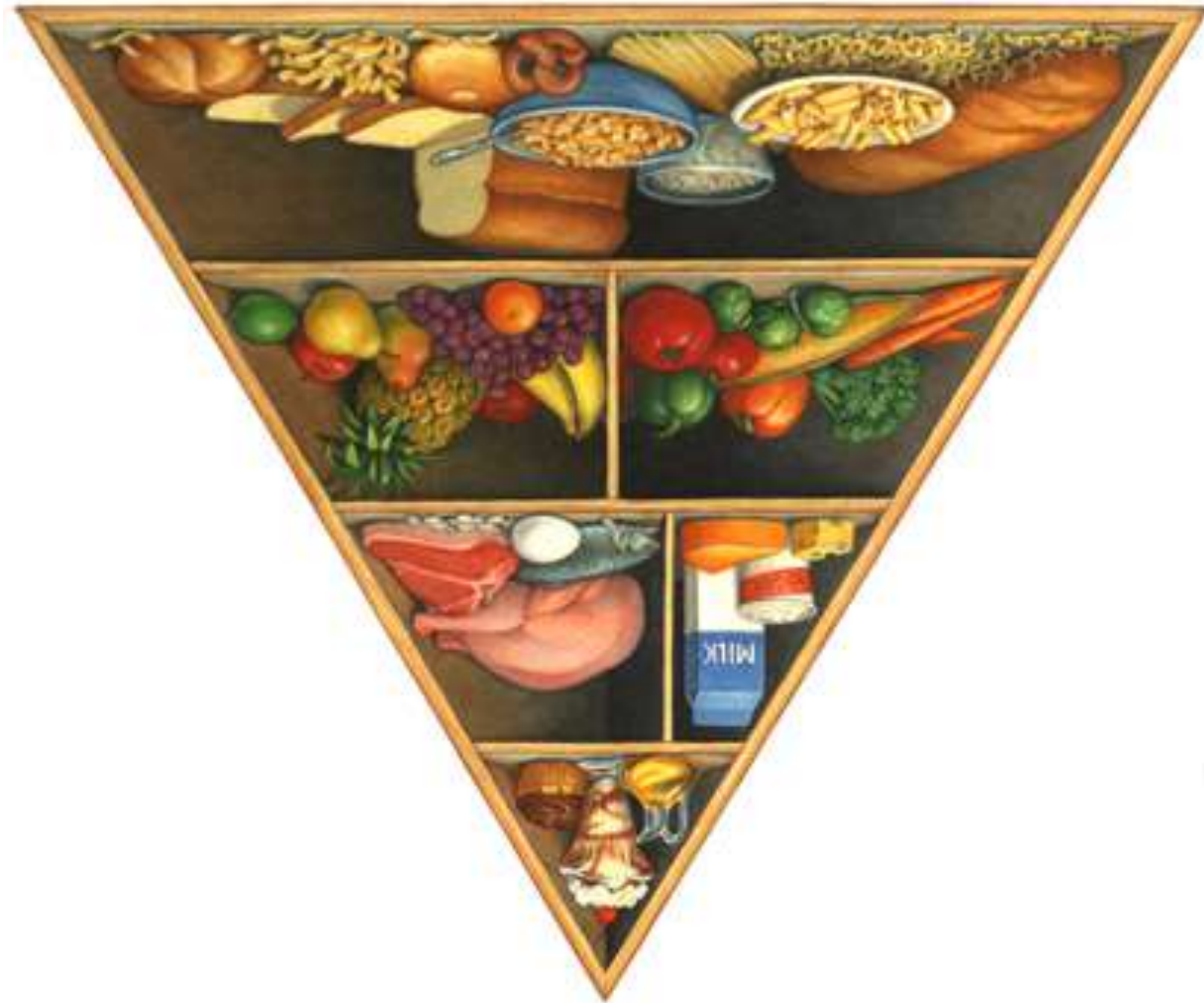
*forma*

*cultura*



© PR 2017

*prácticas sociales*

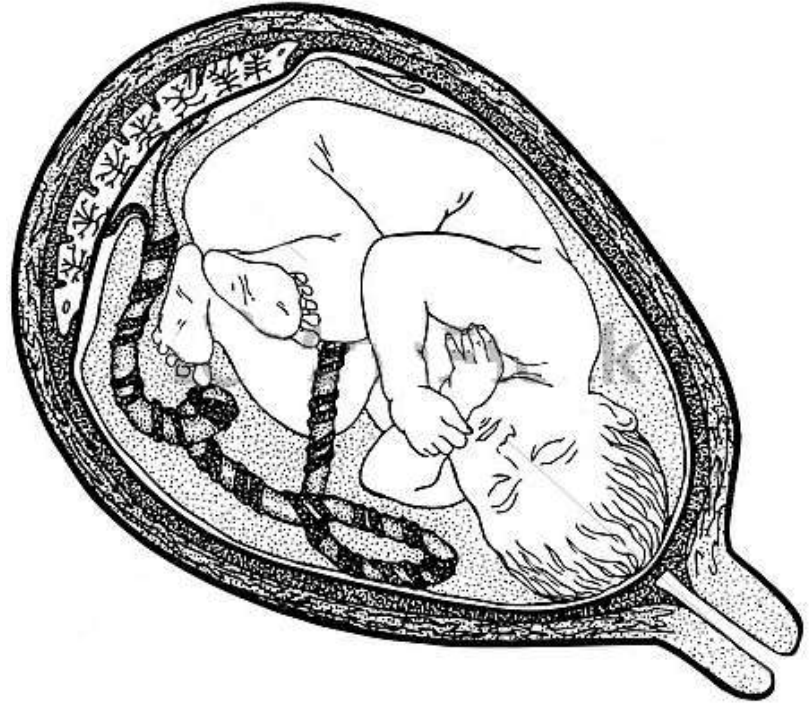
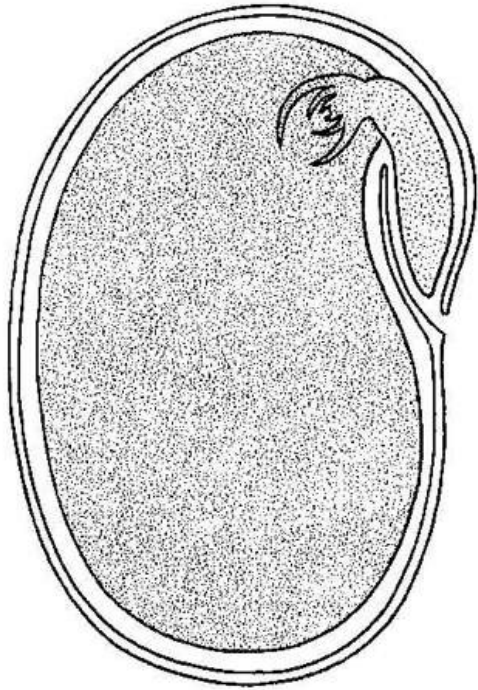


*Nutrición: paradigmas, guías y dietas ...*



*relaciones recíprocas*





*creación (por nutrición)*



***animales y comida***  
*¿cómo se relacionan ellos y qué hacemos nosotros?*



*animales y comida  
¿les cocinamos o compramos?*



un shot (con ganas) = 15 ml



un sorbo de agua (con sed) = 50 ml



un mordisco 3D = 5 cm<sup>3</sup>



un mordisco 2D = 3cm<sup>3</sup>

## ergonomía – sólidos y líquidos



*forma y función*



*formas históricas de la comida*



*comida temática ... “no se juega con la comida”*

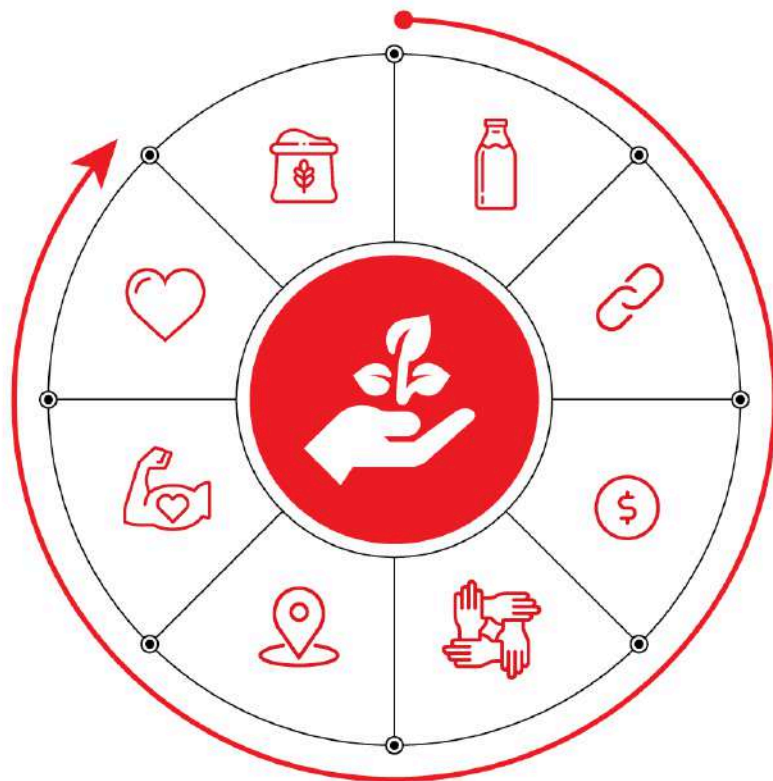


*forma y **cultura** (identidad nacional)*



*repensándonos* en  
**términos** de la **comida**

# LOS 8 SENTIDOS DE LA SALUD ALIMENTARIA



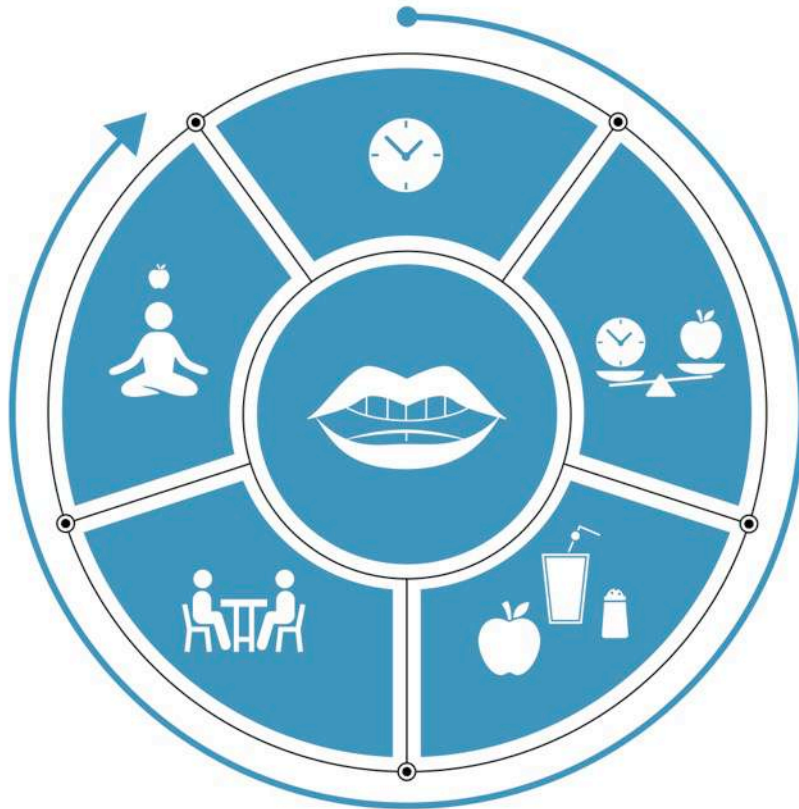
- 1. Salud del producto comestible:** se refiere a la calidad del alimento y de sus propiedades nutricionales, de limpieza e inocuidad.
- 2. Salud ambiental del ecosistema alimentario:** se refiere a impacto ambiental que se produce en las diferentes instancias del ciclo alimentario, en el ecosistema alimentario.
- 3. Salud de la economía del ecosistema alimentario:** se refiere a la generación y distribución de valor entre los actores que participan del ecosistema alimentario.
- 4. Salud social en el ecosistema alimentario:** se refiere al respeto y dignificación de los trabajadores que participan del ecosistema alimentario, así como a las prácticas comunitarias y colaborativas, la innovación social y los procesos de co-creación de alimentos que constituyen el sustento social del ecosistema.
- 5. Salud de la identidad cultural:** se refiere al rescate de las materias primas, recetas, técnicas, utensilios, formas de almacenar y de consumir, de diferentes comunidades y territorios que hacen al patrimonio tangible e intangible de la gastronomía.
- 6. Salud del sujeto alimentario:** se refiere a la accesibilidad física y económica de la cantidad suficiente de los alimentos, por parte de los sujetos alimentarios, para satisfacer sus necesidades alimenticias, y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana.
- 7. Salud cognitiva, sensorial y emocional alimentaria:** se refiere a la experiencia optimista que el sujeto alimentario tiene con el alimento, incluyendo la buena información sobre la composición del mismo, los estímulos sensoriales, y las situaciones que hacen a la salud emotiva de nuestra relación con la comida.
- 8. Salud de la soberanía alimentaria:** está basada en el derecho de cada pueblo a definir sus propias políticas de producción, seguridad y acceso alimentario de acuerdo a sus objetivos de desarrollo sustentable.

# CALIDAD TOTAL DEL ALIMENTO



1. Calidad del suelo.
2. Calidad semilla (u origen del futuro alimento, plantín, etc.).
3. Calidad clima/atmósfera (incluye tipos y cantidad de agua, sol, aire, etc.).
4. Calidad de las prácticas completas desde la siembra hasta el punto de venta, que es dónde se define su grado de organicidad y sustentabilidad.
5. Calidad del proceso de la participación humana, desde la siembra hasta el punto de venta, que es dónde se definen aspectos referidos a la calidad del trabajo de las personas involucradas.
6. Calidad de integralidad (grado de aprovechamiento de la totalidad del alimento en cuestión).
7. Calidad de procesamiento (en caso que exista) para medir los medios que se emplean en la transformación de la materia prima a la final (Ej.: molido de granos a piedra es mejor que molido a rodillo por la temperatura que levanta esta última, disminuyendo así la calidad de la harina).
8. Calidad traslado (mientras menor y más eficiente el transporte, menor huella de carbono)
9. Calidad de frescura (mientras más tiempo pasa desde su cosecha, menor calidad de sus propiedades)

# CALIDAD TOTAL DEL COMER



- 1. ¿Por qué como en un momento determinado?**  
(hambre, apetito, conveniencia, costumbre, etc., incide en si la ingesta va a ser bien recibida por el cuerpo o no)
- 2. ¿Qué cantidad como de cada cosa y en un tiempo determinado?**  
(los nutrientes funcionan mejor si ingresan en tiempos y cantidades óptimas, hasta ahora se habla de ingesta diaria recomendada, pero también incide en cuanto comemos de algo en periodos mas cortos y mas largos, Ej.: horas y semanas)
- 3. ¿Cuál es el conjunto (acompañantes) de alimentos y bebidas que consumo?**  
(los nutrientes funcionan mejor según el contexto en que se encuentran en el cuerpo, donde hay ciertos químicos que favorecen su descomposición y absorción, mientras que otros la desfavorecen)
- 4. ¿Cuál es el contexto donde ocurre el acto gastronómico?**  
(factores ambientales humanos y físicos afectan nuestro disfrute y aprovechamiento nutritivo de la comida)
- 5. ¿Cuál es la atención y conexión con la que como?**  
(esto determina la velocidad, ritmo, masticación y otros factores involucrados que afectan la predisposición del cuerpo para disfrutar y aprovechar los nutrientes de la comida y el proceso que lo contiene)

# ETAPAS DEL DISEÑO ALIMENTARIO



## 1. BRIEF

identificación de problema, oportunidad o deseo y sus parámetros.

## 2. DIRECCIÓN

formulación de lo anterior en pregunta útil y relevante.

## 3. INVESTIGACIÓN

investigación y análisis de contexto global y específico, poniendo foco en el usuario.

## 4. ESTRATEGIA

ideación e identificación de la mayor cantidad de estrategias posibles para abordar el tema.

## 5. CONCEPTO

bajada de la/s estrategias que mejor responden a la pregunta, por medio de una propuesta conceptual

## 6. ANTE-PROYECTO

desarrollo esquemático del concepto anterior hasta llegar a un ante-proyecto exitoso

## 7. PRUEBAS

testeo, prototipados y evaluación del ante-proyecto.

## 8. PROPUESTA

ajustes y modificaciones de etapa anterior para llegar a propuesta final.

organizando ideas en **categorias**

*construcciones y convenciones*



*categorias al comprar*

Carreras



Cocina



Pastelería



Vinos y Bebidas



Eventos



Hotelería



A Distancia

Create your [CIA account](#) to get more information about our programs or to start your application today—it's fast and easy!

With access to 170 acres of educational and recreational facilities, you will:

- Immerse yourself in a world of food-focused discovery.
- Learn from [150+ chefs and professors](#) with outstanding industry and education credentials.
- Engage in [hands-on learning](#) in our 42 professional kitchens and bakeshops as well as in our [award-winning campus restaurants](#) (all CIA restaurants are public-facing, fully operational retail dining establishments that serve more than 333,000 customers annually).
- [Share ideas with classmates and cultivate your culinary expertise.](#)

### CIA New York Degree Programs

- [Online Master's Degree in Food Business](#)
- [Bachelor's Degree in Applied Food Studies](#)
- [Bachelor's Degree in Culinary Science](#)
- [Bachelor's Degree in Food Business Management](#)
- [Bachelor's Degree in Hospitality Management](#)
- [Associate Degree in Baking and Pastry Arts](#)
- [Associate Degree in Culinary Arts](#)
- [Bachelor's Degree Completion Program](#)



### LISTADO DE MÁSTERES

Turismo Gastronómico

Innovación y Gestión de Restaurantes

Pastelería de Restaurante y Cocina Dulce

Cocina: Técnica, Producto y Creatividad

Ciencias Gastronómicas

Perfeccionamiento en cocina

Sumillería y Enomarketing

Dirección de F&B

*categorias escuelas gastronómicas*



## PIRÁMIDE DE ALIMENTACIÓN



Fuente: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. EL PAÍS

categorias de grupos de alimentos (*tipos o fuentes?*)





*comidas específicas*

## Spring Menu Options

(April-June)

Please choose one option from each category to create your meal.

### - STARTERS -

Spinach Salad *with* Strawberries and Feta Cheese  
Arugula and Goat Cheese Salad *with* Fig Vinaigrette  
Asparagus and Leek Soup  
Pea and Basil Soup  
Grapefruit, Avocado and Fennel Salad

### - MAIN COURSE -

Rack of Lamb *with* Pistachio Herb Crust  
Herb Roasted Chicken  
Seared Salmon *with* Citrus Salsa Verde  
Beef Tenderloin *with* Gorgonzola Butter (+\$5 per person)  
Potato Crusted Pork Chops *with* Pesto Sauce

### - SIDE DISHES -

Fresh Herb Risotto  
Scalloped Potatoes *with* Horseradish and Herbed Cheese  
Lemon Asparagus Rice Pilaf  
Tuscan Mashed Potatoes

### - DESSERTS -

Strawberries and Buttermilk Shortcakes  
Carrot-Coconut Cupcakes *with* Cream Cheese Frosting  
Chocolate Soufflés *with* Caramel and Ice Cream  
Berry Berry Turnovers *with* Ice Cream  
Chocolate Macadamia Nut Tart *with* Coconut Whipped Cream



### ~ Spanish Menu ~

Ensalada verde, arroz con gandules, pernil asado,  
pollo frito, guineos al escabeche,  
ensalada de papa, y panes de cena.

*Green salad, rice with pigeon peas, roast pork,  
fried chicken, green banana salad,  
potato salad, and dinner rolls.*

### ~ American Menu ~

Tossed green salad, baked Virginia Ham,  
southern fried chicken, candied sweet potatoes,  
baked macaroni & cheese or potato salad,  
string beans, and dinner rolls.

### ~ Caribbean Menu ~

Tossed green salad, rice and pigeon peas,  
curry goat, baked or fried chicken,  
baked macaroni & cheese or potato salad,  
string beans, and dinner rolls.

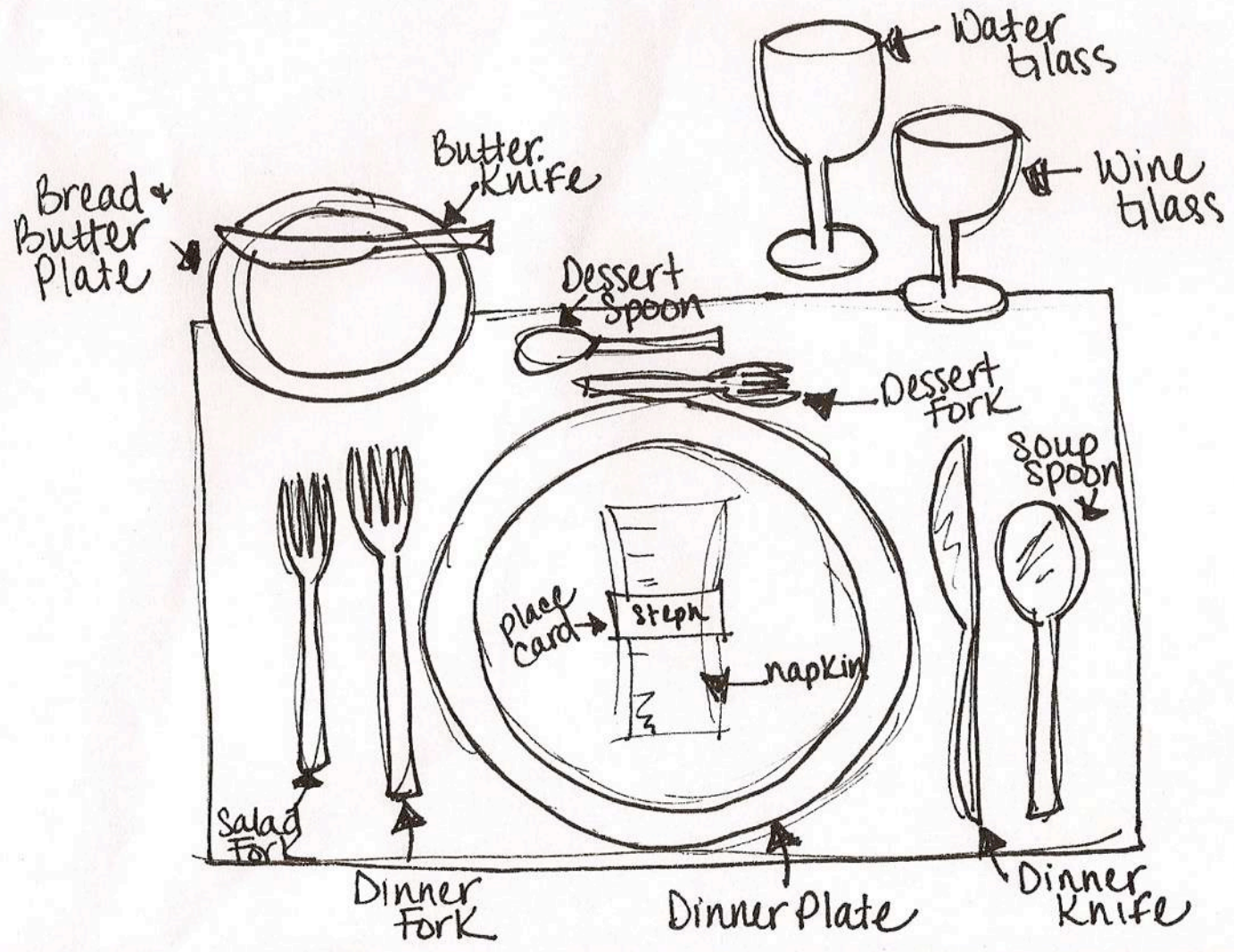
*All our dishes are prepared and served with exquisite taste,  
by our professional waitresses and waiters!*

**NOTE: You are not limited to the menus above.  
Speak with us for further details!**

*categorias en los discursos  
(menú: opciones o relato?)*



*categorías de almacenamiento*



*categorias espaciales*

# *el Sujeto Alimentario*

**decisor:** es el sujeto en su máximo empoderamiento, teniendo claro sus propios gustos, necesidades, y elecciones. Tiene conciencia y contacto con las distintas instancias del ciclo alimentario desde la intuición y sentido común, o si se dedica a alguna de sus prácticas o estudiarlos, adquiere conocimientos implícitos y/o explícitos.

**auto-suficiente:** es el sujeto quien ha decidido o heredado, la práctica que le permite autonomía del ciclo alimentario, siendo el o ella mismo su propio proveedor. Esto claro está, puede ser parcial o totalmente, y también puede variar el grado de colectividad en estas tareas.

**co-productor:** es el sujeto tal como lo propone el movimiento Slow Food, cuando el sujeto alimentario toma responsabilidad por sus decisiones de compra en relación a los valores deseables que se plantea en SF, de un alimento bueno, limpio y justo. En tal sentido se promueve la menor cantidad de intermediarios entre el productos y el comprador, para que se genere una complicidad, cada parte interesada en el bien estar de la otra, sabiendo con así se fortalecen las buenas practicas de ambos y de la comunidad y territorio a la cual pertenecen.

**usuario:** es el sujeto visto como el destinatario final del ecosistema alimentario, un concepto muy común en el diseño, donde se estudia, considera y trabaja para el beneficio quienes efectivamente interactuaran con el resultado final (proceso, programa, producto, etc.)

**consumidor:** es el sujeto tal como lo propone el mercado y ha sido internalizado a tal punto que muchísimas personas se identifican como tal, aun teniendo conciencia del interés económico que subyace con este término. Es un termino complejo ya que en efecto "consumir" puede referirse a "ingerir", pero está embestido del pensamiento mercadeo.

**cliente:** es el sujeto en su instancia más directa con el vendedor, tratándose de un rol temporario o permanente, según la situación y contexto determinado. Es el sujeto circunscripto a un intercambio mercantil entre comprador-vendedor, resaltando la cualidad del comprador como sujeto central, y la distorsión que eso genera a partir de esa misma subjetividad. Sea "el cliente siempre tiene razón" como slogan tirano y caprichoso, al bombardeo incesante de publicad y propaganda que nos afecta aun de modos que no logramos percibir.

## ***formas de comer***

como puntos de referencia para  
entendernos a nosotros mismos





*dando y recibiendo*



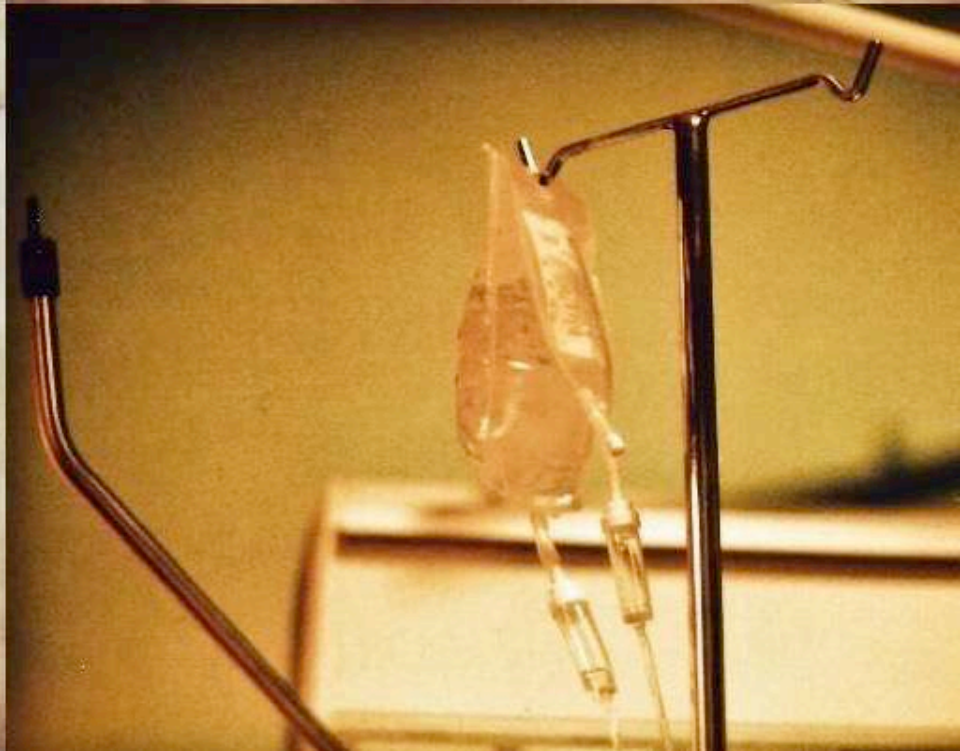
aprendiendo a comer



*comer como mal necesario*



*re-adaptándose a comer*



*otra forma de comer*



*tipologías asociadas a la comida*



*transformaciones ... de naturaleza a cultura*

*antes de comer*





*veo veo....*



*parafernalia*

*durante*



*inteligencia corporal milenaria*



*utensilios*



© FR 2017

*interfaces*



*estilos de vida*



© JFF 2017

*rituales*





*ambientes*



*comercio y cultura*



*espacios público / privado*



*ambulatorio / urbano*

*después*



*basura o sobrante?*



*el trabajo invisible*

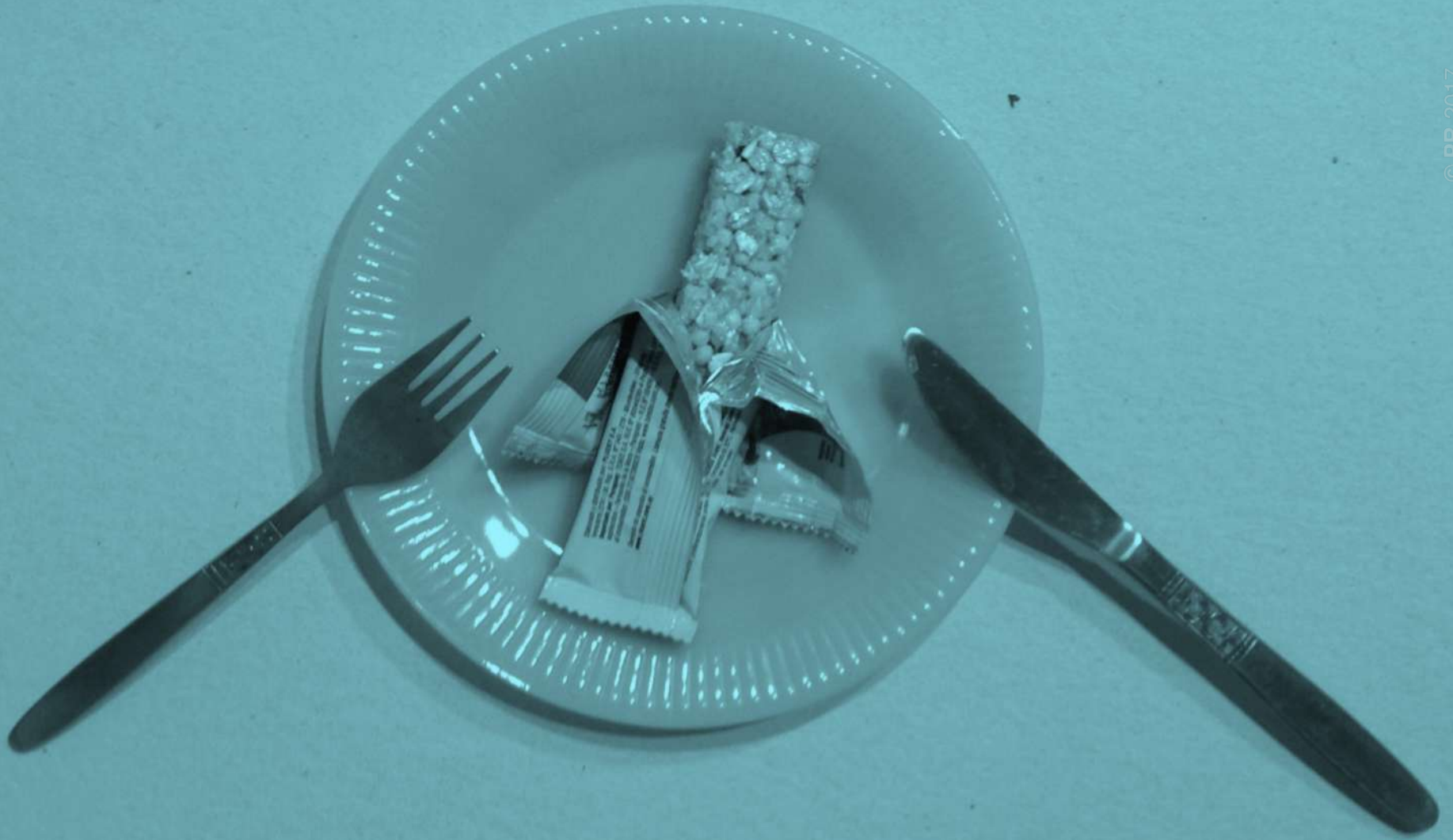


© PR 2017

*cultura de cuidado*



reflexiones ...



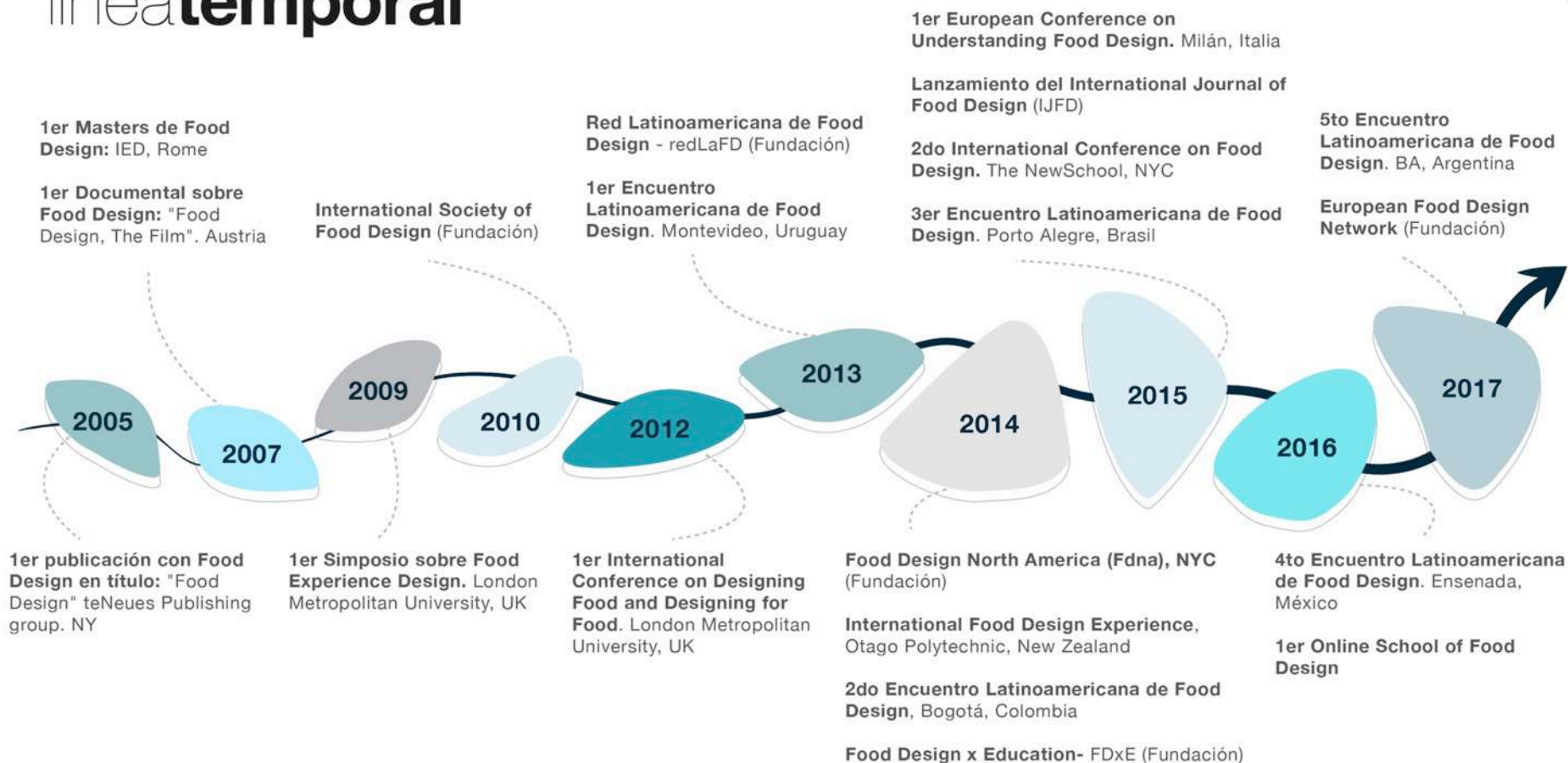
*innovación ... en qué sentido, con qué motivación,  
para quién, desde dónde?*



## **Diseño Inverso:**

todo producto es una posible respuesta a una pregunta implícita o explícita

# línea temporal



# estado del arte en Food Design a nivel redes y académico

RED LATINOAMERICANA  
de FOOD DESIGN

FOODESIGN  
N O R T H A M E R I C A



FDXE  
FOOD DESIGN  
x EDUCACIÓN

IFDS, redLaFD, Fdna, 1<sup>st</sup>, 2<sup>nd</sup> International Conference on  
Food Design, 1<sup>er</sup>, 2<sup>o</sup>, 3<sup>er</sup>, 4<sup>o</sup>, 5<sup>o</sup>, 6<sup>o</sup> Encuentros  
Latinoamericanos, FDxE, 1<sup>st</sup> European FD, redes sociales...

Food Design x Educación es una plataforma que genera diferentes actividades y acciones (seminarios, simposios, foros, mesas redondas, grupos de trabajo, charlas, etc.) reuniendo a personas y lugares afines interesados en avanzar contenidos y comprensión de Food Design (Diseño y Alimentos) para la academia en relación a su enseñanza, aprendizaje e investigación. Es una oportunidad para articular e intercambiar ideas entre pensadores y educadores que trabajan en la transdisciplina emergente de Food Design y afines,

con un espíritu crítico y constructivo relacionado con lo académico institucional como otros formatos y espacios no tradicionales. FDXE crea alianzas con diferentes instituciones y personas según el flujo de oportunidades y demanda. Food Design x Educación fue creado por Pedro Reissig y cuenta con un equipo de colaboradores, incluyendo a Sonia Massari como socia europea. Si están interesados en crear contenidos, herramientas y/o eventos para su universidad u otros espacios, pueden contactarnos.



# RED LATINOAMERICANA de FOOD DESIGN

- Argentina (Buenos Aires) – M. Pasin y A. Lebendiker
- Argentina (Córdoba)- D. Martínez
- Argentina (La Plata)- Marisol Marín
- Argentina (Mendoza)- Luis Sarale
- Argentina (San Juan)- V. García
- Bolivia (Santa Cruz)- Bethania Alcázar
- Bolivia (Cochabamba)- Andrea Stambuk
- Brasil (Curitiba)- Luiz Mileck
- Brasil (Porto Alegre)- Ricardo Yudi y Filipe Costa
- Brasil (San Pablo)- Christian Ullmann
- Chile (Concepción) – Gonzalo Benedetti
- Chile (Santiago) – Diego Labarca Rodríguez de Mesa
- Colombia (Bogotá) - Andrés Sicard
- Colombia (Medellín) - Diana Urdinola y Erika Imbett
- Colombia (Palmira) – Eduardo Naranjo
- Costa Rica- Geanina Mora
- Cuba - Lourdes Hernández
- Ecuador (Guayaquil)– Lula Pilay
- Ecuador (Quito) – Gabriela Valarezo
- Ecuador (Cuenca)– Jhonn Alarcón
- México (Baja California)- Damián Valles
- México (Centro) - Victoria Molina
- México (Monterey)- Mónica Silva
- Paraguay – Sandra Ruiz Díaz
- Perú - Noel González
- Uruguay – Agustina Vitola

[www.lafooddesign.org](http://www.lafooddesign.org)

www.fdna.org

**FOODESIGN**  
NORTH AMERICA

[HOME](#) [ABOUT FDNA](#) [CONTACT](#) [FOUNDING MEMBERS](#) [FOUNDING DOCUMENT](#)

**FOODESIGN**  
NORTH AMERICA

FOOD DESIGN NORTH AMERICA IS AN INDEPENDENTLY ORGANIZED ASSOCIATION DEDICATED TO EXPANDING THE UNDERSTANDING AND PROMOTION OF FOOD DESIGN IN NORTH AMERICA.

## WHAT IS FOOD DESIGN?

Food Design is anything that improves our relationship to food: be it better agriculture, shopping, sharing or eating together.

## HOW?

Food Design isn't just a product or a process, it is also as an attitude, a way of being in the world, something we all embody since we make food choices everyday, relate to food in many ways, and are literally composed of food.



*buen provecho ...*