

Revista
Latinoamericana
de Food Design

Año 2020
Volumen 1
Número 1

LA FD

COMES LO QUE ERAS

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

www.publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFD

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2020

Volumen 1, Número 1

Sede administrativa: Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

Sede operativa: Universidad Pontificia Bolivariana y Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

www.lafooddesign.org

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

Agradecimiento

Equipo de trabajo

Editora en jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Universidad Pontificia Bolivariana, Colombia,
diana.urdinola@upb.edu.co, revistafooddesignlatam@gmail.com

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina,
pedro.reissig@fadu.uba.ar
Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, asicardc@unal.edu.co

Equipo editorial

Erika Imbett Vargas - Coordinación contenidos académicos
Matilde Lombardi - Apoyo contenidos extra-académicos
Aarón Gómez - Apoyo imagen y comunicación
Andrés Felipe Ramírez Arango - Edición
Pablo A. Flórez - Edición

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency
& Magazine, UNISG, Italia
Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil
Albert Fuster, PhD - Elisava, Barcelona, España
Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, Ensenada, México
Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay
Erika Imbett Vargas, PhD - Institución Universitaria Pascual Bravo, Medellín,
Colombia
Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU.
Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil
Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil
Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina
Manuel García Laborde - Botania Studio Gastronómico Audiovisual, Argentina
Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Uruguay
Silvana Juri, DI - MA - Instituto SARAS, Uruguay
Sonia Massari, PhD - Tre University and ISIA Design Roma, Italia

El rezo de nacimiento:

Este espacio es el lugar de las conexiones afectivas y de vínculos con el afuera. Es como el cordón umbilical que nos mantiene alimentados mientras nacemos. Es el enlace con la realidad a la que llegará esta vida. Es el lugar de la gratitud y del reconocimiento de la herencia y la ascendencia que le da el ADN a está, nuestra revista. Es el lugar propicio para reconocer, honrar, dar las gracias y enaltecer a quienes hacen posible que hayan gestado o hayamos sido testigos de esta pro-creación. Además están allí, en este lugar, quienes nos acogerán, nos recibirán y ayudarán a criar con celo y cuidados esta obra. Es el momento y espacio para los augurios y buenas solicitudes a quienes esperamos sean los padrinos y cuidadores de esta revista. Es el sitio donde un grupo de gestores ponen sus sentimientos a flote y dejan saber sus emociones y sentimientos. Los anhelos y las angustias a las que se enfrentan hoy, con el ánimo de compartirlas con otros pues al socializarlas se hacen más llevaderas.

Agradecidos por lo recibido y por recibir.

**Diana, Pedro, Andrés, Erika, Aaron y Matilde
octubre 2020**

Índice

Editoriales

12 Mezcla de saberes Latinoamericanos. **Diana Urdinola Serna**

20 Comes lo que eres. **Pedro Reissig**

36 Trans-Acción-Es. **Andrés Sicard Currea**

52 La hiper fragmentación de contenido: las transformaciones de la editorialización del food. **Aarón Gómez Figueroa**

Artículos de Reflexión

60 Comer al final del mundo: inspiraciones futuras desde la Antártida. **Silvana Juri**

76 Food Systems, Design, Things: reading Heidegger. **Fabio Parasecoli**

86 Obsession with future food. Reflections on the role of time in food design. **Sonia Massari**

102 Amasijos Antropofágicos: desde la “canibalia” y las violencias simbólicas sobre los cuerpos hacia nuevos imaginarios desde el food design. **Andrés Cárdenas Palencia, Margarita González Moreno, Antonia Villacís Cerón**

116 Conectando con el alimento un paso hacia una alimentación propia. **Manuel García Laborde**

130 Um ensaio sobre a etologia do Food Design. **Filipe Campelo Xavier da Costa, Ricardo Yudi**

142 Autoctonario: revalorizar lo nuestro. **Agustina Vitola Tassino, Soledad Corbo De León Aportes**

150 Aquí, hablando desde la cocina. Cuatro dimensiones en la comprensión de las cocinas en la Región Caribe colombiana. **Jennifer Marsiglia Pastrana**

168 Posicionamiento del Food Design en Colombia. **Jenny Paola Rodríguez Flórez**

174 Sabores andantes: una nueva estrategia para promover la preparación casera de alimentos. **Agustina Vitola, Vanessa Gugliucci, Luciana Bonilla, Viviana Santín, Alejandra Girona, Valentina Iragola, María Rosa Curutchet, Daiana Magnani, Leticia Varela, Gastón Ares**

186 Cultura Food Design. **Matilde Lombardi**

Artículos de Investigación

200 Revaluation of natural resources and the sense community through knowledge in the traditional food system. **Carolina Gutierrez**

222 Los factores sociales de la identidad territorial que inciden en la apropiación de un territorio. **Viviana Andrea Rodríguez Gómez**

234 El ñame como objeto para el diseño alimentario. **Sebastián González & Fabio Fajardo**

258 La soberanía alimentaria: entre megaproyectos y el diseño popular de memoria desde los alimentos: Corregimientos San Cristóbal y San Sebastián de Palmitas-Medellín. **Alejandro Cometa & Alfonso Insuasty**

C O M E S L O Q U E E R E S

Mezcla de saberes Latinoamericanos

Escrito por: Diana Urdinola
Universidad Pontificia Bolivariana
@foodesignmed
diana.urdinola@upb.edu.co
Colombia



!Bienvenidxs al volumen 1!

Cuando planteamos la idea de revista, nos encontramos con la tarea de definir qué es lo que sabemos, sentimos, hacemos y entendemos por food design en Latinoamérica. El primer interrogante es ¿se puede hablar de una identidad desde y para Latinoamérica? Nos encontramos entonces en un dilema entre la tipología de revista, la identidad y la diversidad, esta triada se queda corta para ejemplificar la riqueza que tenemos por descubrir. En esta edición nos dimos a la tarea de recopilar investigaciones y reflexiones que nos permitan ilustrar los avances sobre las relaciones entre diseño y alimentos en Latinoamérica.

Enfoque Latinoamericano

La primera necesidad surge al tratar de definir el enfoque. En la comunidad académica de las ciencias sociales, la ciencia de alimentos, el diseño y la gastronomía, aparece con frecuencia el concepto de food design como una mirada emergente y atractiva que presenta desarrollos sobre la apariencia del alimento, la experiencia de la ingesta, entre otros, estas ideas se reconocen, sin embargo, surgen inquietudes que invitan a ampliar la mirada para conectar los actores, el territorio, la cultura, la tradición, la morfología, la tecnología, las recetas para transformar y preparar, los desechos, la conservación, la distribución y el amplio espectro de relaciones que se tejen entre comensales y alimentos.

Comes lo que eres



Escrito por: Pedro Reissig
Universidad de Buenos Aires
Agencia: deMorfa
preissig@gmail.com
Argentina



Cuando nos propusimos hacer este proyecto de revista a comienzos de año, la pandemia era, al menos en Latinoamérica, una amenaza remota, una muestra más de un mundo en llamas, que ardía cerca, la Amazonas, y no tan, Australia. Pero ardía. Ya para marzo cuando empezó a tomar color la revista, la amenaza remota ya era nuestra realidad inmediata. Y aquí estamos, envueltos en tanta realidad que ya es difícil distinguir algunas cosas que antes tomábamos por descontado, el amor físico, la comunidad carnal, y un tiempo que ordenaba el día y la noche, la semana y su finde, y en nuestro hemisferio, el verano que daba paso al otoño austral. Es justamente el tiempo, medido y regulado como solía ser, es ahora quizás uno de los ordenadores de nuestra cotidianidad que más se ha disuelto. Quizás por el teletrabajo, tele amistad, y otras tantas teles que el sentido y fluir del tiempo se nos ha desnaturalizado, desde una aceleración descontrolada hacia un desdoblamiento de lo secuencial en simultaneidad... Tanta simultaneidad que resulta difícil orientarse uno mismo dentro del propio día. En fin, cuestión es que aquí estamos juntos como sobrevivientes de un fenómeno que aún estamos lejos de entender y procesar, pero juntos al fin, juntos para compartir, degustar y hacer sobremesa alrededor de esta publicación que no es más que una mesa a servir, levantar, y volver a servir y levantar cuantas veces hayan cocineros y comensales, todo con el ánimo de compartir y crecer juntos!

Trans-Acción-Es

Escrito por: Andrés Sicard Currea
Universidad Nacional de Colombia
asicardc@unal.edu.co
Colombia



Estar atravesado por la reflexión del Food Design y trabajar por más de diez años girando en torno a aprender sobre el universo de la cultura alimentaria, a entrar a comprender la pluralidad de miradas, visiones, percepciones que se tienen sobre las relaciones de los humanos con los alimentos y la comida, recorrer sus territorios, transitar fronteras, ir al origen, disfrutar del debate de las ideas, ausentarse de ir a otros territorios de diálogos y polémicas, han sido solo algunos de los recorridos realizados desde la Red Latinoamericana de Food Design.

Cruzar y encontrarse con voces y voceros, posturas y enunciados, ópticas y definiciones, queriendo acotar, delimitar, explicar, cuestionar, dudar y quizás afirmar qué es Food Design, ha dado paso al espacio de la indagación y abanderamientos sobre una postura orientada a enarbolar la idea de promover toda acción que mejore la relación del ser humano con los alimentos. Para lograr el cometido, organizarnos en una red, una red que ha tenido diversos inicios e hilos de sentido y visión, acompañados, promovidos, avalados, respaldados, estimulados, interpelados, pero siempre animados en mover el tema, abrir el debate, invitar a sumarse a ser y ser parte de esta invitación de pensarse; sobre todo a involucrarse en la exploración, inclusión y re-afianzamiento de una mayor y más amplia mirada y comprensión de estos pluriversos que cohabitan en América Latina, cuando de pensar, hablar, degustar, sentir a los alimentos y la comida. Un camino para no solo decir, sino hacer más por comprobar que poco y nada, o mucho y todo sabemos los diseñadores que optamos por la incursión en el mundo de la alimentación.

La hiper fragmentación de contenido: las transformaciones de la editorialización del food

Escrito por: Aarón Gómez Figueroa
University of Gastronomic Sciences, Italy
a.gomez@unisg.it
México



Nunca me ha faltado el apetito, mi faceta de diseñador siempre ha tenido hambre por saber sobre nuevos proyectos en diferentes partes del mundo, descubrir de dónde surgió la inspiración y las razones detrás de ellos pero sobre todo entender los problemas que resuelven. Probablemente es un aspecto que compartimos los diseñadores; el placer de observar un producto o servicio cuyo diseño va más allá de la vanidad estética de su contexto. Mi faceta de gastrónomo¹, además de disfrutar la sensación de nuevos sabores, siempre ha buscado historias entre personas, comida y lugares; en el mejor de los casos, viajar con el único propósito de tener una experiencia memorable a través de un sabor o un aroma que, aún años después es capaz de hacerte viajar en el tiempo.

Mi ventana al mundo siempre fueron las revistas. En ellas siempre encontré la forma de alimentar esta hambre de descubrimiento. Hace 20 años lo hacía principalmente a través de suscripciones, seguido de blogs o páginas web, que, por cierto, estaban al inicio de la era de la creación de contenido digital. Era todo un mundo de información, sin comparación con el mundo actual, pero no imposible de descubrir. En aquella época había una constante: una división clara entre el mundo editorial enfocado al diseño y aquel enfocado al food o gastronomía. Tal vez el diseño industrial, por momentos, era aquel que lograba unir ambas

¹ El término “gastrónomo” tiene acepciones distintas según donde se use. En América en general se entiende como sinónimo de un profesional de lo “culinario”, mientras que en Europa se entiende como un profesional que entiende el ecosistema alimentario en su complejidad.

Comer al final del mundo: inspiraciones futuras desde la Antártida



Escrito por: Silvana Juri
Ilustraciones: Silvana Juri
Investigadora Asociada al Instituto SARAS
sjuri@andrew.cmu.edu
Uruguay



Oportunidades de transición para el food design

La realidad, como se hizo evidente con la actual pandemia de la COVID-19, está llena de incertidumbres siendo atravesada por varias crisis interconectadas que se refuerzan mutuamente: desde la salud y la nutrición, a la economía y el medio ambiente, o la política y la justicia social. Al ver cómo estos aspectos atraviesan todas las esferas de nuestras vidas, se vuelve más evidente que nunca que necesitamos ejercitar los músculos que pueden permitirnos mantener a nuestra humanidad resiliente y con esperanzas hacia el futuro. Adoptar un enfoque de pensamiento resiliente significa aceptar la idea de que es necesario “aprender a cambiar para no ser cambiados” de manera indeseable. Saber determinar cuándo es necesario preservar, adaptar o transformar por completo el estado de un sistema es una habilidad que requiere no solo un mero conocimiento fáctico, sino también de sabiduría (Walker, 2019, p.147; Holling & Gunderson, 2002, p.144). La sabiduría, una capacidad que se desarrolla con el tiempo generalmente a partir de “lecciones en la escuela de la vida” combina tanto inteligencia como creatividad (Sternberg, 2003, p.157). Se dice a menudo que la necesidad es la madre de la invención y la imaginación (Ver Mulgan, 2020), y de hecho, la imaginación es un requisito para la acción, tanto en la vida como en el diseño.

Mientras atravesamos diversas transiciones sociales vinculadas a nutrición, tecnología o trabajo, por nombrar sólo algunas, tenemos que hacer frente a los roles y lugares que ocupamos a través de nuestro compromiso diario con el mundo, desde donde es

Food Systems, Design, Things: reading Heidegger

Escrito por: Fabio Parasecoli
Nutrition and Food Studies Department
New York University
fabio.parasecoli@nyu.edu
EE.UU.



“No design project, no interaction with things, is free of judgment. Food design could become a space of possibilities and empowerment for those Latin American communities whose voices have been silenced or distorted.”

As the world is shaken by the far-reaching consequences of COVID-19, greater attention has been drawn to the structures and the flaws in our food systems and how they affect our daily lives. Food shortages, price increases, lack of resilience, and waste, have hit the whole American continent, revealing many shortcomings in the way we produce, distribute, and consume food. Many of us have shared the unsettling feeling that something we felt was solid and secure is really not so. We seem to realize how important something is (in this case the food system, an invisible infrastructure made of very tangible things) only when it does not work for us any longer, when we expect something from it and we don't get it.

Disruption generates justified anxieties, but can also offer real opportunities to implement changes that now appear urgent. Design can provide important and timely contributions to food systems in terms of systemic thinking, innovation, and interventions (Parasecoli, 2016). These have all been central aspects in the development of food design in Latin America,

Obsession with future food. Reflections on the role of time in food design

Escrito por: Sonia Massari
ISIA Design School + Roma Tre University
sonia.massari@gmail.com
Italia



We are currently living in the past and the future at the same time. We are living in a moment of uncertainty that is seemingly suspended in an unstable present. This paper aims to reflect on the effect of time on the combination of food and design. The work of food designers intrinsically incorporates the idea of the future. We could say, to use a provocative expression, that food designers are obsessed with future food. While the term “sustainability” is not yet a global priority, Covid-19 has brought to light its oldest value, that is, one linked to the idea of time. Sustainability is in fact defined as the ability to maintain in the long term the ecological processes that happen within an ecosystem. For this motive, “sustainable development” means taking responsibility, in particular towards the next generations.

This paper briefly details how during the lockdown in 2020 in Italy, ElleDecor (a renowned architecture and design magazine) wanted to hold event an exhibition on food and design. Because of Covid-19, the FabFood exhibition was completely developed online (<https://fabfood.elledecor.it/>). The event aimed to feed the international debate on the inequities and paradoxes that characterize the agri-food system and to raise doubts and generate ideas for the current research in food design. Autoctonario, a South American project is presented as part of the exhibition. Inspired by the exhibition concept, this article concludes by providing five contemporary ideas of time and responsibility for the future of food design.

Keywords:

food design, future, sustainability, online exhibition, time.

Amasijos antropofágicos: desde la "canibalia" y las violencias simbólicas sobre los cuerpos hacia nuevos imaginarios desde el food design



Escrito por: Andrés Cárdenas Palencia, Margarita González Moreno, Antonia Villacís Cerón

Ilustraciones: A. Cárdenas, M. González y A. Villacís
Colectivo "Huele a Quemao" con apoyo de Artestudio y Grupo Saberes Implícitos
Universidad Nacional de Colombia
margaritasgm@gmail.com
Colombia



Desde el food design como acción política y estética podemos emancipar los cuerpos proponiendo reflexiones y creando formas innovadoras y críticas que dialogan con la tradición. Algunos amasijos tradicionales bogotanos son antropofagias culturales constituidos con base de harinas de trigo y maíz. A través de los amasijos se manifiestan violencias simbólicas sobre los cuerpos que relacionan la antropofagia como metáfora de la digestión, al tiempo que se discrimina la diversidad sexual, la expresión de la identidad de género, y se cosifican los cuerpos femeninos a través de metáforas. Estas representaciones sociales son de orden lexicográfico y visual. En definitiva, pensamos el diseño como espacio para repensarnos y ampliar imaginarios que respeten la diferencia y que proyecten acciones regenerativas y transformadoras.

Palabras clave:

Amasijos, representaciones sociales, violencia simbólica, gestión de las sexualidades, Antropofagia Cultural.

Conectando con el alimento un paso hacia una alimentación propia

Escrito por: Manuel García Laborde
Fotografías: Diego de Benedetti y Manuel García Laborde
Botania Studio Gastronómico Audiovisual
manugarcialaborde@gmail.com
@botania.studio
Argentina



En un collage, lo más interesante no suelen ser los recortes en sí mismos, sino las relaciones invisibles pero fundamentales que el artista hace de éstos para que la obra cobre un sentido singular.

Con nuestra alimentación pasa algo similar. Y somos nosotros los responsables de darle un sentido propio. Muchos de los elementos ya están dispuestos de antemano, otros los agregamos nosotros en la medida que crecemos y tomamos decisiones. Las relaciones entre los elementos ya están dictadas por default. Un combo predeterminado de genética, arquetipos primitivos, mandatos, posibilidades, educación y cultura, entre otros. El desafío es cuestionarlo y desocultarlo en pos de establecer las conexiones que nosotros elijamos, colocando nuevos recortes en el juego y bloqueando o resignificando otras, para generar el vínculo que decidamos tener con nuestro alimento. La obra empieza a tener sentido propio cuando tomamos esta decisión, pero nada es tan lineal ni tan simple.

Mi relación con el alimento, al igual que la de todos, es un collage en construcción. Es una búsqueda constante de integración, cuestionamiento y resignificación de elementos a partir de algunos de mis recortes biográficos.

Um ensaio sobre a etologia do Food Design

Escrito por: Filipe Campelo Xavier da Costa, Ricardo Yudi
UFCSPA - UFCSPA de Porto Alegre
+ S3 Food Design Lab
@s3foodlab
fcampelo@unisinios.br / ricardo.yudi@gmail.com
Brasil



Se o Food Design fosse um animal, que comportamento ele teria na natureza? Qual seria o seu objetivo, o seu propósito de existência, qual seria o seu modo de operação para sobreviver e triunfar no meio selvagem?

Introdução

O que é Etologia? Qual é a relação com o Food Design? Qual é o propósito do Food Design? Estas são as três perguntas que buscaremos responder a partir do estudo da etologia do Food Design. O Food Design não possui um manual específico, único de instruções que permita aos usuários aplicarem seus conhecimentos de maneira estruturada. A baixa oferta de métodos é natural se levarmos em consideração a juventude da disciplina e o número de revistas científicas especializadas que lidam com o tema e abrem espaço para tanto (essa publicação que você está lendo visa exatamente preencher essa lacuna) Por esse e outros motivos, buscamos identificar quais são as problemáticas enfrentadas por designers e outros interessados em Food Design e, ainda, sugerir alguns caminhos para o futuro da disciplina.

Photo by Bertrand Bouchez on Unsplash
Imagén seleccionada por el equipo editorial

Autoctonario: revalorizar lo nuestro

Escrito por: Agustina Vitola Tassino, Soledad Corbo De León
Estudio: Cuchara Food Design
info@cuchara.uy
Uruguay



Cuchara es un estudio de food design que nace del deseo de generar soluciones innovadoras a problemas vinculadas al rubro alimenticio. El proyecto “Autoctonario” surge del interés de poner en valor el uso de frutos nativos y otros ingredientes autóctonos que no suelen utilizarse por la población uruguaya a pesar de su histórica adecuación al territorio, sus sabores, valor nutricional e importancia patrimonial.

Palabras claves:

patrimonio gastronómico, frutos nativos, food design, tradición e innovación.

Introducción:

“Dime que comes, y te diré quién eres” es un aforismo registrado por primera vez por el gastrónomo francés Brillat-Savarin hace casi dos siglos. Esta frase refleja la idea de que, dado el significado simbólico de los alimentos, resulta fácil identificar a las personas según lo que comen, del mismo modo que ellas se identifican o “se construyen” mediante la comida. El acto alimentario funda identidad individual y colectiva, y al mismo tiempo, alteridad. Así, dentro de las expresiones de mayor significación y arraigo en un pueblo se encuentra la cultura alimentaria.



Aquí, hablando desde la Cocina¹

Autora: Jennifer Marsiglia Pastrana - Ilustraciones: Natalia Rodríguez Castro

1. El título del presente texto hace referencia a la frase popular que se utiliza para introducir una opinión reservada sobre algo, haciendo énfasis en el entorno de confianza e intimidad en la que es expresada, y que con dificultad pudiera ser ventilada o sostenida en otros contextos: Yo aquí hablando desde la cocina opino que...

Escrito por: Jennifer Marsiglia Pastrana
Ilustraciones: Natalia Rodríguez Castro
Fundación Acciones Transformadoras Integrales ATI
fundacionati@gmail.com.
Colombia



Cuatro dimensiones en la comprensión de las cocinas en la Región Caribe colombiana

Al menos 5 acepciones son consideradas en el significado de la palabra cocina. Frente a esta variedad de definiciones; expondremos una primera aproximación a 4 configuraciones de lo que son las cocinas en el territorio continental de la Región Caribe colombiana, configuraciones estas, que se vienen caracterizando a través de la observación en campo en compañía de cocineras tradicionales pertenecientes a RedMatronxs, de allí el archivo documental desde el cual fueron diseñadas las ilustraciones elaboradas con técnicas digitales derivadas de fotografías pertenecientes al Centro de Documentación de Fundación ATI; con el que se logró la visualización de los distintos tipos de cocina de manera integral dando soporte a la información descriptiva de las mismas. Cocina Lugar – Cocina Cocción – Cocina Región – Cocina Sazón, son dimensiones que servirán para que el trabajo de diseñadores, artistas e investigadores, así como para que el abordaje pedagógico sea contextualizado y logre convocar los sentidos comunitarios que encierran las cocinas tradicionales.

Palabras claves:

Región Caribe, cocina tradicional, matrona, comunidad, Colombia.

Posicionamiento del Food Design en Colombia

Escrito por: Jenny Paola Rodríguez Flórez
Design x Foods
jprodriguezflarez@gmail.com
Colombia



Este contenido va dirigido para todos aquellos que desde el Diseño de Alimentos deseen apalancarse con la Economía Creativa o Economía naranja, para llevar a cabo los proyectos que podrían interesar a diferentes entidades de gobierno, teniendo en cuenta que el objetivo como tal de cualquier nación es contribuir al bienestar social, desarrollo económico y seguridad de sus ciudadanos.

En el marco de las políticas públicas de una nación para el desarrollo de la cultura, creatividad e innovación es importante identificar que naciones han realizado dichos procesos y como lo han implementado - en términos de diseño “analizar lo existente”.

EL Reino Unido es un ejemplo de esto ya que desde 1998 ha venido trabajando en la creación e implementación de políticas públicas de construcción social en la cual el gobierno propició escenarios articulados no solo con la academia, sino también con la sociedad, porque es en esta última donde toman formas las Políticas Públicas, de modo que lograron consolidar la Ley de Propiedad Intelectual.

Posterior a esto, en junio de 2001, el académico británico John Howkins publica su obra “The Creative Economy: How people make money from ideas” en la cual acuña por primera vez el término de Economía Creativa en la que postula a la creatividad como el recurso bruto más valioso y preponderante, de donde se sustrae nuevas ideas que se materializan en productos tangibles o intangibles generadores de valor económico y social, es decir, que podemos vincular al Diseño Industrial, si lo contrastamos con la definición del World Design Organization – WDO.

Photo by Rodrigo Flores on Unsplash
Imagén seleccionada por el equipo editorial

Sabores andantes: una nueva estrategia para promover la preparación casera de alimentos

Escrito por: Vanessa Gugliucci¹, Agustina Vitola¹, Luciana Bonilla¹, Viviana Santín², Alejandra Girona², Valentina Iragola¹, María Rosa Curutchet³, Daiana Magnani³, Leticia Varela⁴, Gastón Ares⁵
Uruguay

¹ Espacio Interdisciplinario Universidad de la República ² Departamento de Nutrición Básica
Escuela de Nutrición Universidad de la República

³ Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional Instituto Nacional de Alimentación.

⁴ Escuela Universitaria Centro de Diseño Universidad de la República. ⁵ Sensometrics & Consumer
Science Instituto Polo Tecnológico de Pando Facultad de Química Universidad de la República



La comida casera está asociada a un consumo de alimentos más saludable y es de vital importancia en la lucha contra la obesidad y otras enfermedades no transmisibles, tanto en adultos como en niños. Sabores Andantes es una intervención diseñada con el objetivo de incrementar las habilidades culinarias y crear asociaciones positivas con la cocina, que puedan contribuir a fomentar la preparación casera de alimentos. Los resultados obtenidos en la evaluación de esta intervención sugieren la efectividad de talleres centrados en aprendizaje creativo, colaborativo y activo para promover hábitos alimenticios más saludables.

Palabras claves:

Encuentros de cocina, aprendizaje colaborativo, creatividad, comida casera, alimentación saludable.

Introducción

Los principales problemas de salud que enfrenta la población uruguaya están vinculados con la alimentación inadecuada. Según cifras del Ministerio de Salud Pública (2016), casi siete de cada diez adultos presentan sobrepeso u obesidad, mientras que casi cuatro de cada diez son hipertensos. Las cifras entre niños y adolescentes también son preocupantes: cuatro de cada diez adolescentes entre 10 y 13 años tienen sobrepeso u obesidad (MSP, 2016).

Cultura Food Design

Escrito por: Matilde Lombardi
Agencia: Cultura Food Design
matildel.lombardi@gmail.com
Uruguay



Si tuviera que definir mis valores, creencias y maneras de ver la vida y mis proyectos diría que siempre admiré lo básico, la integridad de las cosas, la belleza de lo común, eso que está ahí y que por sernos cotidiano o abundante lo damos por sentado. Simplemente prestando atención, con una mirada curiosa, se despliega su compleja e infinita potencialidad, y con ella respuestas e interrogantes que nos conducen a una conexión más profunda con lo que nos rodea.

Habiéndome formado en diseño textil, y viniendo de trabajar en la industria de la moda, decidí hace 10 años volcarme de lleno en la investigación para la innovación sustentable en materiales blandos laminares, lo comencé desde mi pasión por el textil, pero siempre abierta e interesada en otros campos complementarios como ser el alimento.

En este recorrido, me sumo en el 2013 a la fundación de la redLaFD en Uruguay, mi país de origen, y es así que desde ese tiempo formo parte de esta red humana de voluntades, que promueve con su visión y valores una manera más conectada y positiva de vincularnos con el alimento. Comenzar a formar parte de ésta implicó un antes y un después en mi vida personal y profesional.

Revaluation of natural resources and the sense of community through knowledge in the traditional food system

Escrito por: Carolina Gutierrez

Fotos: Carolina Gutierrez
Autonomous University of Baja California,
Doctoral program and Development,
Food Studies Specialty
México



In times where modernity has transformed consumption patterns, overcrowding the functioning of food systems and generating gaps in the origin of local foods; recognizing traditional food knowledge that adapted to the benefits of local environments, brings us closer to revaluing knowledge for a more sustainable diet. In Baja California documentary work with native indigenous people (Kumiai, Paipai, Kiliwa and Cucapá) and their traditional food systems has shown how food knowledge has been maintained as a symbolic and practical expression of relationship with the environment. For this research, we work with different actors from the native community of San José de la Zorra. Qualitative methodologies were used to identify practices and perceptions about traditional food that persist in daily food. In the first instance, the interview was applied to identify practices and perceptions from the individual. In addition, we applied participatory workshops with the idea of helping in the generation of strategies by the actors to strengthen ties around food. Community work results in a series of elements that help to make visible the relationship with the environment in a symbolic and material way, as well as elements that co-create or hinder the sense of community.

Keywords:

Indigenous knowledge; Sense of community; Traditional food system; Natural resources; Wild foods.

Los factores sociales de la identidad territorial que inciden en la apropiación de un territorio

Escrito por: Viviana Andrea Rodríguez Gómez
Grupo de investigación "Saberes Implícitos"
Universidad Nacional de Colombia
vivianaandrearg@gmail.com
Colombia



Este artículo tiene como objetivo examinar los factores sociales de mayor incidencia en la identidad territorial para la apropiación de un territorio; aquel dotado de recursos materiales e inmateriales que incluyen el alimento. Se han utilizado criterios de búsqueda, selección y síntesis para los veintidós artículos de carácter teórico, académico, estudio de caso, tesis, documento institucional y libro que son parte de las referencias de revisión. Se tienen en cuenta publicaciones desde el año 1992 hasta la actualidad, obteniendo el más reciente de 2017. Se incluyen textos nacionales pero en su mayoría internacionales de lengua española y francesa. Se realiza una selección desde una búsqueda por medio de palabras clave en base de datos bibliográficas, motores de búsqueda como Google académico y principalmente en fuentes bibliográficas de artículos. La información encontrada de los artículos seleccionados ha puesto de manifiesto que para una apropiación del territorio existen variables, tanto materiales como inmateriales, especialmente en esta última donde debe estar presente una identidad formada por un colectivo. La cual previamente existe una identidad individual que se rectifica cuando hay una relación con el otro, un sentimiento de identidad hacia un grupo con el cual comparte pensamientos e ideas; en el que establece una afiliación y sentido de pertenencia. Desde esta identidad tanto individual como colectiva existe una relación con el entorno, identificando cuatro factores que inciden en su apropiación a decir, la cultura, la identidad social, el sentimiento de comunidad y el espacio simbólico; importante para la significación de la cultura alimentaria.

Palabras Clave

Identidad territorial, apropiación territorial, cultura, espacio simbólico, sentimiento de comunidad.

El ñame como objeto para el diseño alimentario

Escrito por: Sebastián González & Fabio Fajardo
Escuela de Diseño Industrial
Universidad Nacional de Colombia
fefajardot@unal.edu.co
Colombia



El ñame es un alimento de gran importancia alimentaria y cultural principalmente en las regiones costeras de Colombia. En este trabajo se quiere indagar el ñame en la dimensión de alimento, para explorar las potencialidades de aplicación que tiene desde un campo como el diseño y el conocimiento que se puede generar a partir de la transformación del recurso vegetal en un material comestible, empleando algunos procesos y tecnologías tradicionales. El trabajo inicia reconociendo desde la dimensión cultural el gran potencial de aplicaciones que tiene el ñame al transformarlo, ya sea en su estado natural, mediante el rayado o el cocido del alimento. Desde lo sensorial, se indaga en la experiencia de las personas con el ñame y otros alimentos, de donde resulta una gran diversidad de potenciales aplicaciones. En este trabajo nos centramos en la transformación del ñame en ciertos tipos de harinas, con el fin de explorar algunas de sus propiedades para el empleo en el diseño alimenticio, con requerimientos de uso, funcionales, formal-estéticos, entre otros. Los resultados muestran el gran potencial del ñame en aplicaciones para su utilización como contenedores comestibles. Además, que exploraciones similares a las realizadas en este trabajo pueden extrapolarse a otros alimentos de nuestra cultura alimentaria.

Palabras Clave:

Ñame, Diseño alimenticio, Harina ñame, Contenedor comestible de comida, Cultura alimentaria

Key Words: Yam, Food design, Yam flour, Edible food container, Food culture

La soberanía alimentaria: entre megaproyectos y el diseño popular de memoria desde los alimentos: Corregimientos San Cristóbal y San Sebastián de Palmitas-Medellín.

Photo by Andrés Felipe Ramírez Arango
Imagen seleccionada por el equipo editorial

Escrito por: Alejandro Cometa & Alfonso Insuasty
Foto de portada: Andrés Felipe Ramírez Arango
Grupo Kavilando
Universidad de San Buenaventura
Miembros Red Interuniversitaria por la Paz (REDIPAZ)
Alejandrocometa@gmail.com
Colombia



El presente texto reflexiona la soberanía alimentaria como un espacio de disputa político y económico que impacta la producción agraria. Ubica como referente geográfico de la disputa los corregimientos San Cristóbal y San Sebastián de Palmitas de la ciudad de Medellín, quienes aún conservan tradiciones agrarias, en medio de las dinámicas que el conflicto armado y los megaproyectos han impuesto sobre estos territorios desde el año 2003. Con esta reflexión se pretende reconocer las formas que hoy toman las resistencias territoriales campesinas desde los cultivos, cultivos de pan coger y las cocinas campesinas como dispositivos de memoria desde los alimentos

Palabras clave:

Ruralidad, soberanía alimentaria, memoria histórica, diseño difuso, campesinos.

Introducción

Las formas en las que los pueblos han resistido a los embates del conflicto armado colombiano son múltiples. Desde la institución de formas de movilización colectiva en defensa de la vida como en Bojayá (Bellavista-Chocó), hasta la declaratoria de territorios libres de actores armados como por ejemplo las comunidades indígenas del Cauca y la Comunidad de Paz de San José de Apartadó.

COMES LO QUE ERES



Revista
Latinoamericana
de Food Design

Año 2020
Volumen 1
Número 1