

TRANSDICIPLINARIEDAD

ENERGIA

TEMBI'U'ANDU  
/ TEXTURAS

ALIMENTOS

11º  
encuentro  
latinoamericano  
de Diseño y  
Alimentos

Paraguay

17-20  
Octubre  
2023

DISEÑO

NUTRIENTES

## COMES LO QUE ERES

La idea de revista nace en el núcleo de la Red Latinoamericana de Food Design, desde allí se han conectado saberes, enfoques e interlocutores que han permitido el intercambio y la apropiación social de conocimientos transdisciplinarios que marcan la pauta para reconocernos más allá de la academia, de ahí la idea de revista “trans”.

Esto surge identificando que las relaciones con los alimentos son inherentes a la vida, son el eje central que reúne conocimientos implícitos y explícitos que se conectan para aportar mejores y/o nuevas relaciones con los alimentos. Estas conexiones presentan un panorama amplio que recoge todas las miradas mezclando la academia, la investigación, la industria, la tradición y la cultura en un universo de contenidos que se combinan como en una receta con diversos ingredientes que se cocinan con libertad, emoción, curiosidad y rigor. El resultado es el alimento/conocimiento que se ofrece para nutrirnos. Es por esto que el interés se centra en el reconocimiento de la diversidad que se convierte en una mezcla de saberes que aportan a la generación y apropiación social del conocimiento sobre el diseño y los alimentos desde y hacia Latinoamérica.

En esta revista se encuentran aportes que despiertan curiosidad y generan reflexiones que se ubican en la frontera de los conocimientos, aportes que retan a permanecer en el medio pues es justo ahí donde emerge el potencial, donde el espíritu transdisciplinar de los contenidos permite reconocer en el espectro más amplio todas las acciones que aportan a reconocer y mejorar las relaciones con los alimentos desde el diseño.

Se reciben trabajos y propuestas que vienen desde varias partes del mundo, principalmente desde Latinoamérica y que aportan a la configuración de un panorama sobre las definiciones y apropiaciones del Food Design en el territorio Latinoamericano.

Se propone el reconocimiento de los abordajes académicos, culturales, profesionales, industriales y de la vida cotidiana que aportan a la conciencia, la responsabilidad y la apropiación de los alimentos que cada territorio produce, así como la importancia de aportar desde el pensamiento de diseño al cambio de los paradigmas que propone la industrialización.

Creemos útil diferenciar entre los siguientes tipos de contribución dado que cada uno puede servir mejor de un formato de presentación idóneo a su contenido, y también nos ayuda a mantener un equilibrio de contenidos para un público más amplio:

**Investigaciones:** son trabajos de investigación tradicional concluidas, pueden ser proyectuales, sociales, científicas, u otros que proponen nuevos conocimientos y nuevas formas de apropiación social de conocimientos existentes, sean implícitos o ancestrales. Se aceptan todas las categorías mencionadas, sin embargo, se busca alentar investigaciones incipientes en investigación creación o investigación a través del diseño. Solo se aceptan trabajos originales.

**Opinión / Reflexiones:** son ideas, opiniones y puntos de vistas de expertos, el contenido se presenta a manera de ensayo que no necesariamente cumple con los requisitos de un texto científico. Solo se aceptan trabajos originales.

**Otros aportes:** son proyectos en distintos estados de avance, informes, revisiones u otros aportes afines a la temática.

Durante estos años pensando y editando la revista, hemos aprendido sobre la diversidad en las relaciones entre el diseño y los alimentos, hemos encontrado personas y abordajes que demuestran la necesidad de relacionar el diseño, los alimentos, los saberes académicos y no académicos, esto se presenta en esta muestra con la selección de algunos trabajos publicados en los 4 números de la revista. Los desafíos continúan latentes a partir del amplio panorama de relaciones que se tejen en una red de conocimiento para reflexionar sobre el alimento aportando a la apropiación social del conocimiento.

# Comes lo que eres



Revista Latinoamericana de Food Design

**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!

ReLaFD • Año 2020. Vol 1, No 1 • 21

# Trans-Acción-Es



Revista Latinoamericana de Food Design

**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.

ReLaFD • Año 2020. Vol 1, No 1 • 37

Revista  
Latinoamericana  
de Food Design

Año 2020  
Volumen 1  
Número 1

# LA FD

COMES LO QUE ERES



# 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.

ReLaFD • Año 2020. Vol 1, No 1 • 77

# 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.

# Conectando con el alimento un paso hacia una alimentación propia

Revista Latinoamericana de Food Design

**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.

ReLaFD • Año 2020. Vol 1, No 1 • 117

# Cultura Food Design

Revista Latinoamericana de Food Design

**Escrito por:** Matilde Lombardi  
Agencia: Cultura Food Design  
matidel.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.

ReLaFD • Año 2020. Vol 1, No 1 • 187

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

Revista Latinoamericana de Food Design

# Um ensaio sobre a etologia do Food Design

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

Revista Latinoamericana de Food Design

**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 revaluating knowledge for a more sustainable diet. In Baja California documentary work with native indigenous people (Kumiai, Paipai, Kiliwa and Cuapá) 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.

ReLaFD • Año 2020. Vol 1, No 1 • 201

**Escrito por:** Filipe Campelo Xavier da Costa, Ricardo Yudi  
UFCSA - UFCSA de Porto Alegre  
+ S3 Food Design Lab  
@s3foodlab  
fcampelo@unisinis.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.

ReLaFD • Año 2020. Vol 1, No 1 • 131

Revista  
Latinoamericana  
de Food Design

Año 2021  
Número 2

# LA FD

COMES LO QUE ERES







# 1<sup>er</sup> Seminario en Investigación sobre Food Design (Diseño y Alimentos)

Revista Latinoamericana de Food Design

**Compiladores:** Diana Urdinola, Instituto Tecnológico Metropolitano, [dianaurdinola@itm.edu.co](mailto:dianaurdinola@itm.edu.co)  
Pedro Reissig, Universidad de Buenos Aires, Argentina, [pedro.reissig@fadu.uba.ar](mailto:pedro.reissig@fadu.uba.ar)  
Andrés Sicard, Universidad Nacional de Colombia, [asicardc@unal.edu.co](mailto:asicardc@unal.edu.co)  
**Diagramación y gráficos:** María Camila Muñoz Santa [mc.saanta@gmail.com](mailto:mc.saanta@gmail.com)  
**Ilustraciones:** Mariana Silveira  
Manuela Martínez

Desde las inquietudes que nos convocan en relación a la comprensión y apropiación de lo que hacemos desde el Food Design (Diseño y Alimentos) en Latinoamérica, surge la iniciativa de reunir diferentes puntos de vista para reflexionar, analizar y aportar a construir un sentido propio de la investigación para el diseño y alimentos en nuestros territorios. Fiel al espíritu de generar primero las preguntas, seguidas de posibles respuestas, la revista LAFD junto a la plataforma FDxE (Food Design x Educación), proponen el 1er Seminario de Investigación sobre Food Design. Este es un proyecto piloto desarrollado entre mayo y octubre del 2021 que convocó a distintos interesados en aportar hacia un marco de referencia. Con un total de 14 participantes de diversos países (Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador, México, Uruguay) y distintas disciplinas, se desarrolló el seminario por medio de conversaciones, consultas y aportes previos (por medios virtuales) que luego dieron lugar a las dos jornadas (también virtuales) que a continuación se comparte, con el fin de sumar hacia la construcción colectiva de un marco de referencia de Investigación sobre Food Design en Latinoamérica.

ReLaFD • Año 2021. No 2 • 75



Foto de fondo: Hernán Basing en Unplash

**Escrito por:** Silvana Juri  
**Ilustraciones:** Silvana Juri  
Investigadora Asociada al Instituto SARAS,  
Candidata a PhD en Diseño para las  
Transiciones, Universidad Carnegie Mellon.  
[sjuri@andrew.cmu.edu](mailto:sjuri@andrew.cmu.edu)  
Uruguay



**“Nos estamos ahogando en información mientras tenemos hambre de sabiduría.”**  
—Owen Wilson

En esta sobremesa quiero proponer un argumento para provocar y motivar a la reflexión colectiva y plural. La pregunta: ¿Podría el food design ser un camino para desarrollar la sabiduría alimentaria? Nos puede permitir indagar sobre aspectos que tocan los cimientos de nuestra área de trabajo.

Voy a comenzar por comentar desde qué ángulo surge esta propuesta, para luego ofrecer una definición del concepto de sabiduría alimentaria que iré sazonando con diferentes ingredientes. Así, pretendo ensayar un plato para ofrecerlo a nuestra mesa y que pueda ser modificado, desafiado, expandido y ejemplificado (nutrido) con las múltiples voces, miradas y ejemplos que caracterizan la comunidad latinoamericana vinculada al food design.

En la desafiante complejidad de la realidad que vivimos, sabemos que es necesario acelerar ciertas transformaciones dentro de nuestros sistemas alimentarios para poder asegurar la salud y justicia social y ambiental —en el presente y hacia el futuro<sup>1</sup>. Sabemos también que la esperanza de lograrlo radica en una cooperación radical, desde todos los ámbitos de la sociedad y la academia, porque no existe individuo, área o enfoque

ReLaFD • Año 2021. No 2 • 157

# Chefs, Covid-19 a crise alimentar



Revista Latinoamericana de Food Design

Escrito por: Ellen Gonzalez  
Sistemas alimentarios sostenibles, DAD PUC-Rio  
gnzellen@gmail.com  
Brasil



O ano é 2020, e as diversas crises do sistema alimentar mundial – social, ambiental, econômicas – são fortemente agravadas pela pandemia do COVID-19. Embora a corrida do combate à fome seja longa e o momento seja de apreensão e reflexão, chefs do mundo todo ressignificam seus papéis em uma sociedade em mudança, transformando suas cozinhas em espaços comunitários, cedendo seus funcionários, insumos e colocando-se à frente de negociações com as iniciativas pública e privada. A necessidade de mudança é imediata.

A pandemia do COVID-19 agrava ainda mais a inacessibilidade à comida, e exacerba os já imorais índices globais de insegurança alimentar. Dados recentes da FAO e Comissão EAT-Lancet sobre obesidade e desnutrição são paradoxais e alarmantes, com números como 2,1 bilhões de pessoas com sobrepeso ou obesas, enquanto quase 800 milhões de pessoas passam fome, e levantamentos de que 1,3 bilhões de toneladas de alimentos perfeitamente próprios para o consumo são desperdiçados ao ano. Quando há, ao que tudo indica, mais comida do que é necessário no planeta, pesa a afirmação feita por Dr. Rajiv Shah, presidente da Rockefeller Foundation durante o World Food Program 2020: “a fome é o fracasso moral do mundo moderno.” O WFP estima que em 2020 população em insegurança alimentar seja o dobro de 2019.

ReLaFD • Año 2021. No 2 • 193

# Reflexiones en el camino del alimento



Escrito por: Lucas Posada  
Cofundador de Cocina Intuitiva  
lucasposada@gmail.com  
Colombia



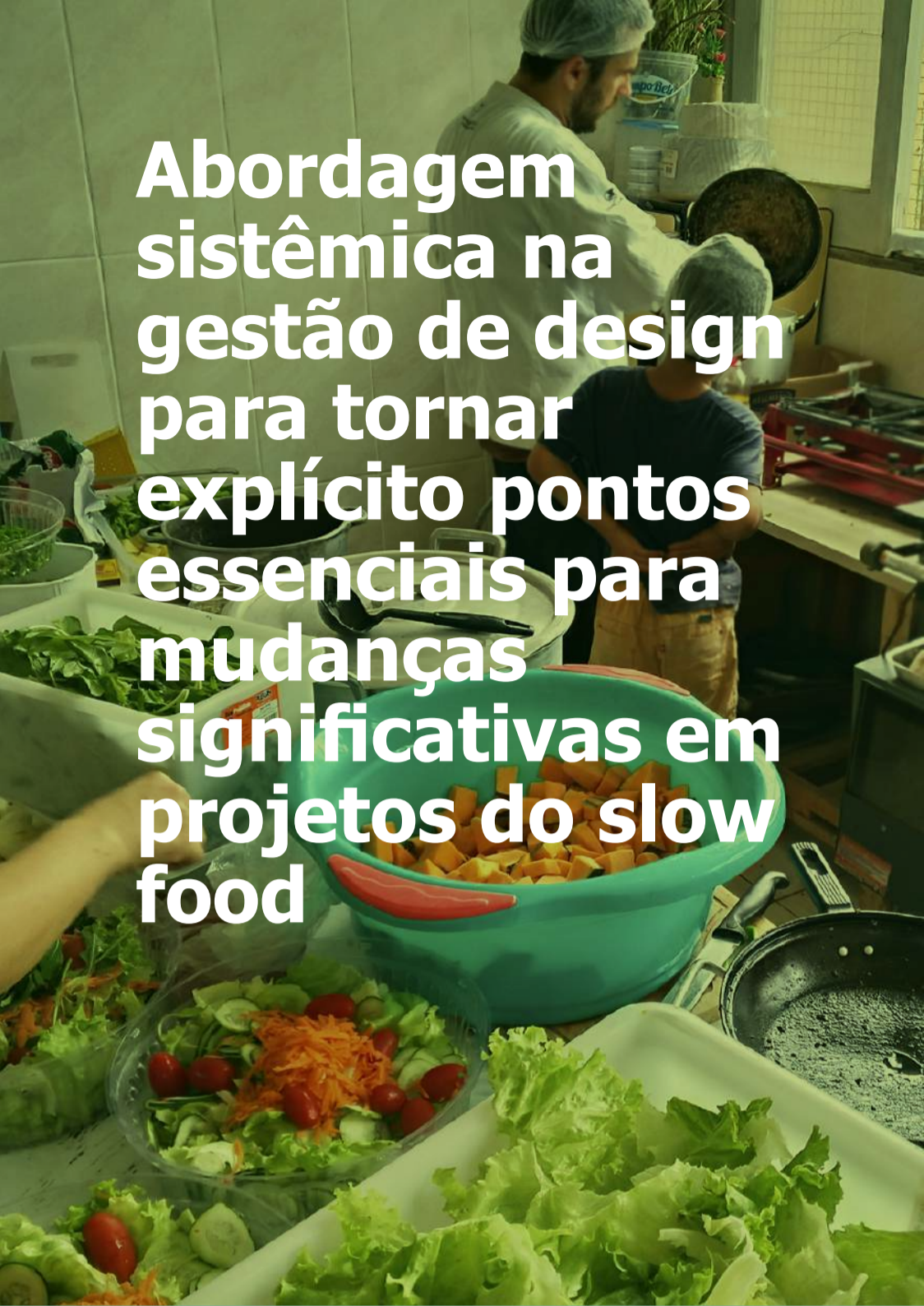
El camino del alimento es una pequeña gran historia que contamos en Cocina Intuitiva, un laboratorio de educación alimentaria en Medellín, Colombia. Esta historia comienza por el suelo, pasa por la semilla, la recolección, la cocina y por último regresa al inicio a través del compostaje. Este relato invita a las personas a reconocerse como naturaleza, a pensar y actuar en espiral, a aprender de ciclos ecológicos y entendernos como parte de ellos, donde nosotros también somos y seremos alimento. **SER naturaleza es quizás el mejor y más bonito reto al que puede y debe sumarse la comunidad del Food Design.**

Hace unos años mientras vivía en Australia comencé a desarrollar un interés por los alimentos de colores profundos y vistosos, para mi sorpresa, los maíces morados, las papas ratonas, el ají charapita, las uchuvas, frijoles multicolores y muchos más eran de origen Amerindio. **Vernos desde afuera hace que lo propio tome un valor exótico que a su vez llama a la reflexión: nuestro bajo sentido de pertenencia como Colombianos responde a una historia de guerra y separación heredada por los colonos.**

ReLaFD • Año 2021. No 2 • 179

Revista Latinoamericana de Food Design

# Abordagem sistêmica na gestão de design para tornar explícito pontos essenciais para mudanças significativas em projetos do slow food



**Escrito por:** Karina Pereira Weber, estudante de doutorado (UFSC);  
karinaweber.rs@gmail.com;  
Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo, PhD. (UFSC);  
luiz.fernando@ufsc.br  
Brasil



## Resumo

Este artigo explora uma abordagem sistêmica na gestão de design para demonstrar as possibilidades de acoplamento do design ao movimento Slow Food, a contribuir no direcionamento estratégico de projetos em comunidades locais. Considerando os desafios complexos que tangenciam o alimento, a presente pesquisa, que é parte da pesquisa de doutorado da autora, busca demonstrar, por meio das interações com os agentes do Slow Food e os instrumentos de design, as contribuições e valores do design para a elaboração de mudanças estratégicas a potencializar os resultados dos projetos realizados pelo movimento, visando à inovação social. Por meio da pesquisa, como escolha metodológica, realizou-se entrevistas e seminários em ambientes digitais, como Google Meet e Miro. As entrevistas e seminários buscaram refletir sobre as estratégias adotadas em um projeto já realizado e explorar novas proposições coletivamente para os níveis estratégico, tático e operacional.

ReLaFD • Año 2021. No 2 • 229

# Food design para el rescate de la identidad cultural



**Escrito por:** Heidy Gabriela Herrera Romo, Maestra en creatividad para el diseño (EDINBA);  
gabriela.romo@anahuac.mx;  
Arturo Ponce de León Flores, Maestro en creatividad para el diseño (EDINBA);  
arturo.poncedeleon@anahuac.mx  
México



## Resumen

Uno de los grupos con mayor vulnerabilidad en México, son las comunidades indígenas productoras de artesanías a baja escala quienes, por falta de apoyo para la comercialización y valoración adecuada de sus productos, tienen pocas posibilidades de un desarrollo económico. Esta situación puede orillarlos al abandono de la actividad artesanal al buscar otras alternativas para cubrir sus necesidades básicas. La disminución de artesanos pone en riesgo el equilibrio en la trama social y la identidad cultural de un país.

Se diseñó una alternativa económicamente viable en la que se procura el beneficio común inspirado en el *Design Thinking*, creando estructuras más circulares.

ReLaFD • Año 2021. No 2 • 483

Revista  
Latinoamericana  
de Food Design

Año 2022  
Número 3

# LA FD

COMES LO QUE ERES



# Diseño y Alimentos en los pluriversos de América Latina

## Bocanadas: otros mundos alimentarios son posibles para un Buen Estar

En este nuevo llamado de la revista LAFD: comes lo que eres, invitamos a todas las voces que se sientan movidas por los debates y desafíos en donde el alimento está presente, sobre todo en nuestros territorios tan diversos como sus personas y culturas.

Aceptar que no tendremos un futuro si seguimos por donde venimos abre interrogantes a las emergentes e insurgentes realidades que desde el Food Design recién empiezan a cobrar fuerza y relevancia. Invitamos a todas las personas que piensan, sienten o ejercen en relación al alimento, a darle salida y paso a la mayor pluralidad de diálogos en torno a los modelos y prácticas alimentarias con sus cosmovisiones de los sures globales. Comemos lo que somos, entonces seamos lo que queremos ser.

Este número 3 de la revista será presentado en el marco del 10o Encuentro Latinoamericana de Food Design organizado por la redLaFD, con el apoyo de la FADU, Universidad de la República en Montevideo, Uruguay en octubre de 2022.

ReLaFD • Año 2022. No 3 • 17

Escrito por: Andrés Sicard Currea, Universidad Nacional de Colombia;  
asicardc@unal.edu.co,  
Colombia  
Pedro Reissig, Universidad de Buenos Aires  
preissig@gmail.com  
Argentina



### Compartimos nuestros Sentipensactuales a modo de una declaratoria:

Esto es el resultado de diálogos fluidos e intermitentes durante los últimos diez años entre una red de amigos y colegas, y sobre todo, pasando en limpio las idas y vueltas de encuentros semanales durante los últimos nueve meses entre nosotros, los co-autores. Queríamos ofrecer una especie de “Apuntes apto para todo público sobre Diseño y Alimentos”, la cual se basa en nuestras experiencias y deseos de aportar para que todas y todos seamos partícipes y cómplices de los cambios que se necesitan para mejorar los ecosistemas alimentarios. Las palabras-conceptos se exponen y ofrecen para quienes quieran saberse en sus relacionamientos alimentarios. Estas se viven desde muy diversas situaciones pero dan cabida a promover muchas reflexiones y acciones. Hemos optado por co-crear el contenido expuesto aquí en este breve texto, seguido por dos Anexos, en donde se comparten los sentipensares propios de cada uno de los co-autores, respetando sus respectivos estilos y abordajes, y cada uno yendo a fondo para dar plena cuenta de sus reflexiones.

El **Buen Estar** se asume como la búsqueda en los sentipensactuales que nos hacen coparticipantes de los ciclos vitales como las armonías con la naturaleza, las reciprocidades y sus mutualidades en solidaridad y respeto de los tiempos naturales.

ReLaFD • Año 2022. No 3 • 45

# Transforma:

## Conexiones entre la morfología y los alimentos

Revista Latinoamericana de Food Design

**Escrito por:** Diana Urdinola, Institución Universitaria ITM  
dianaurdinola@itm.edu.co  
Erika Imbett, Jefe del departamento de Diseño,  
Institución Universitaria ITM  
erikaimbett@itm.edu.co  
Colombia



### Resumen

Este trabajo presenta algunas exploraciones desarrolladas por estudiantes de ingeniería y diseño, en el marco del proyecto Transforma que nace en el 2017 en las reuniones del Food Design x Educación desarrolladas en el marco del 6° Encuentro Latinoamericano de Food Design “Diversidad” en Chile. Los proyectos se desarrollaron con un abordaje transversal y experimental, ajustados al plan de estudio de pregrados en disciplinas con afinidades al diseño y los alimentos, a manera de cátedra nómada y abierta que sucede a través del intercambio de actividades, métodos y experiencias entre el Departamento de Diseño del Instituto Tecnológico Metropolitano y la Facultad de Diseño Industrial de la Universidad Pontificia Bolivariana, ambas de Medellín, Colombia.

ReLaFD • Año 2022. No 3 • 95

**Escrito por:** Jennifer Marsiglia Pastrana, saboressaberes@fundacionati.org  
Klaudia Cárdenas Botero, teoxintle@gmail.com  
Colombia



# De Matronas a Matronxs:

## Un abordaje como aporte a la decolonización de los roles y saberes en las cocinas

Revista Latinoamericana de Food Design

### Resumen

A partir de la experiencia aplicada, observación y reflexión de las autoras, el objetivo de este ensayo es narrar una perspectiva del aporte que las matronas realizan en un ámbito que supera el de la cocina; y que desde la campaña nacional bajo el lema del “rescate de las cocinas tradicionales” lxs ha expuestx directa o indirectamente a la “exotización” al no tener en cuenta aspectos como el contexto social, las condiciones de origen, la historia de vida, las relaciones sociales, el papel en familia, en comunidad, los cambios de percepción al hacerlas merecedoras de este reconocimiento a nivel local, así como las amenazas que lxs ponen en riesgo de pérdida y desarraigo cultural. De allí la propuesta a considerar la categoría Matronxs, como una categoría de análisis que puede ser más amplia, que pone la voz de una comunidad en quien le represente, de manera incluyente y visibilizando el trabajo mancomunado de todos aquellos que participan de una labor que es familiar y colectiva en el aseguramiento de los elementos y prácticas requeridas para la obtención, transformación de un producto, la creación de un plato hasta la ejecución de un oficio como el cocinar.

ReLaFD • Año 2022. No 3 • 131

# Laboratorio de Comida Musical:

## Mediación artística participativa para fortalecer el patrimonio intangible de comunidades en el caribe colombiano

Revista Latinoamericana de Food Design

Escrito por: Ivan Chaparro, Director Creativo Resonar Lab  
ivan@resonar.net  
Colombia



### Resumen

Este texto describe el resultado de el “Laboratorio de Comida Musical”, un proyecto de co-creación y participación comunitaria realizado en el Caribe Colombiano, en torno a procesos de diseño de experiencias de educación popular y de producción de contenidos audiovisuales, con el objetivo de fortalecer el patrimonio cultural colombiano.

Esta iniciativa fue realizada en Gamero y San Basilio de Palenque, por un grupo de creativos transdisciplinarios (artistas, diseñadores, ingenieros y productores musicales).

Los tres videos que pueden ver en el vínculo adjunto se centraron en la preservación del patrimonio inmaterial de las dos comunidades con las que trabajamos. Nos concentramos en explorar a través de talleres, con adultos mayores y niños, la comida tradicional y los ritmos locales de los dos lugares. Como resultado creamos tres recetas de comida en un formato musical folclórico.

ReLaFD • Año 2022. No 3 • 205

# Hambre, *flavor* y desigualdad nutricional:

## El diseño de soluciones alimentarias para la inclusión social

Revista Latinoamericana de Food Design

Escrito por: Luis Ernesto Blacha, luisblacha@gmail.com  
Paula Besana, paulabesana@gmail.com  
Carolina Reid, mcarolinareid@gmail.com  
Argentina



### Resumen

La forma de alimentarnos construye identidades sociales y prácticas culturales que cambian el mundo y los cuerpos. Las nuevas formas de hambre del siglo XXI combinan la carencia con el exceso. Es una oferta con abundantes calorías (kcal) pero baja densidad nutricional que convierte a la dieta en un factor de exclusión social. Hay un conjunto de tecnologías que transforman la composición de los alimentos, pero también la percepción que se tiene de ellos. Los lazos sociales entre productores y consumidores se debilitan, resultando en una gastro-anomía porque los alimentos industrializados explican un porcentaje mayor de las kcal (Fischler, 1994). El acceso diferenciado a nutrientes es una forma de desigualdad social que, en parte, se sustenta con las preferencias de los consumidores. El *flavor* es el concepto interdisciplinar que permite abordar estas transformaciones. Es una experiencia sensorial compleja donde las propiedades organolépticas de los alimentos se vinculan con el proceso socio-histórico que define comensales, incorporando la influencia de la tecnología en la producción, distribución y procesamiento de los alimentos.

ReLaFD • Año 2022. No 3 • 197

Revista  
Latinoamericana  
de Food Design

Año 2023  
Número 4

# LA FD

COMES LO QUE ERES



# Culturas alimentarias

Serie picles: pera © 2023, Mariela Lombardi

Revista Latinoamericana de Food Design

ReLaFD • Año 2023. No 4 • 13

En este llamado de la Revista Latinoamericana de Food Design: comes lo que eres invitamos a presentar proyectos de investigación, reflexión y otros aportes desde la transdisciplina Diseño y Alimentos, con atención en las culturas alimentarias y cómo estas reflejan a los diversos ecosistemas alimentarios de las que forman parte. A su vez, se exploran las distintas ideas que surgen en relación a la transdisciplinariedad, incluyendo o no al diseño como otra disciplina para su entendimiento, advirtiendo que desde el diseño se convocan otras dimensiones y escalas para dialogar sobre alternativas en los pluriversos alimentarios.

Recordamos la caracterización que la redLaFD hace de Diseño y Alimentos: “DyA se compromete con los co-cuidados de los ecosistemas alimentarios a través de los senti-pensa-actuares del diseño”.

Este número 4 de la revista será presentado en el marco del 11o Encuentro Latinoamericano de Food Design organizado por la redLaFD, con el apoyo de la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay en octubre de 2023.

# Narrativas del futuro comestible.

**Escrito por:** Ana María Cruz Vidal, Diana Patricia Moreno Mazuera; Programa de Ciencias culinarias de la gastronomía. Universidad de San Buenaventura; amcruzv1@usbcali.edu.co, diana.morenomazuera@gmail.com; Colombia.



## Resumen

A inicios del 2023 nos encontramos con la posibilidad de sostener conversaciones con un modelo de lenguaje de Inteligencia Artificial (Chat GPT), lo cual nos permitió formular preguntas y expandir los imaginarios sobre otras formas posibles de lo que hasta ese momento conocíamos. De igual manera, el modelo estimula el pensar el futuro y los retos que afrontaremos en nuestras cotidianidades, como lo es aquello que comemos. Esto nos llevó a tener una conversación con Chat GPT acerca del futuro de la alimentación y cuál es el futuro de la cocina en Colombia. Esta reflexión tomará fragmentos de esa conversación, en donde obtuvimos respuestas que evidenciaban las dinámicas de poder entre el norte y el sur global. Lo que nos llevó a plantear preguntas que mostraban brechas de carácter cultural, político y social entre ambos escenarios del futuro. No obstante, lo más llamativo fue que en ninguno de los escenarios surgían respuestas asociadas a solucionar el hambre, siendo esta una de las mayores problemáticas del sistema alimentario actual. En este sentido, este artículo presenta una reflexión sobre el futuro de la cocina colombiana, las preguntas que nos estamos haciendo sobre el futuro y aquellas que aún nos faltan por proponer.

Revista Latinoamericana de Food Design

ReLaFD • Año 2023. No 4 • 49

Imagen generada por DALL-E Prompt: A hungry food system, crayon art



# Nixtamalización como herramienta contra la alienación gastronómica.

Revista Latinoamericana de Food Design

**Escrito por:** Paula Liliana Sánchez López, Anna Echeveste, Constanza Stefania Díaz del Castillo Velasque, Davide Spina, Judit Claramunt Coll, Olga Gil Herrero de Tejada; paulaliliana.sanchez@alumni.bculinary.com, anna.echeveste@alumni.bculinary.com, csdiazdelcastillo@bculinary.com, davide.spina@alumni.bculinary.com, judit.claramunt@alumni.bculinary.com, olga.gil@alumni.bculinary.com; Basque Culinary Center; México, Italia, Venezuela, Francia, España.



## Resumen

Se observa en la gastronomía, una tendencia hacia la alienación. Parte de esta problemática se debe a la transición evolutiva y tecnológica que padecemos. Consecuentemente emerge cierta desvinculación de la identidad gastronómica, que se relaciona a su vez con la memoria cultural. Un agente imprescindible para la conservación de esta memoria cultural y gastronómica son las técnicas ancestrales de cocina, dado que generan un fuerte apego emocional en las sociedades en las que se practican. El estudio de la nixtamalización permite observar cómo ocurre la divulgación de costumbres y se genera un vínculo con el territorio y su identidad gastronómica. Estudiando la nixtamalización desde una visión panorámica se comprende su perdurabilidad en el tiempo. De este mismo modo se analizan también las causas de alienación cultural relacionadas a la misma. Debido a la industrialización y a su consecuente búsqueda de la rentabilidad los factores de vinculación humanos estudiados parecen perder relevancia. De esta manera se propone una metodología que advierta de sucesos similares, con el fin de preservar el valor cultural de las tan valiosas técnicas ancestrales.

ReLaFD • Año 2023. No 4 • 87

# Cocina Poderosa, diseñando un, sistema para el fortalecimiento de colectivos organizados de Lima metropolitana ante la crisis agroalimentaria.

Revista Latinoamericana de Food Design

**Escrito por:** Henry Raúl Guillén Zambrano, Laura Salcedo Miranda, Karissa Becerra Biaggioni; Pontificia Universidad Católica del Perú, La Revolución; hguillen@pucp.pe, laura@larevolucion.org, karissa@larevolucion.org; Perú.



## Resumen

El sistema alimentario (SA) peruano depende de factores socionaturales: la agrobiodiversidad y la agricultura familiar producen alimentos de alto valor nutricional y cultural para la población. Sin embargo, el cambio climático, el desperdicio de alimentos, la inseguridad alimentaria, la pérdida de saberes alimentarios tradicionales, la promoción de productos ultraprocesados que incrementan el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles, son consecuencias de un SA todavía precario. Ante ello emergen respuestas diversas desde la sociedad. Al respecto, Cocina Poderosa (CP) adopta un enfoque centrado en las personas facilitando la llegada de comida saludable y rica, educación alimentaria y formación para emprender a comunidades en situaciones vulnerables desde la articulación y reactivación económica de diversos actores del SA -agricultores, emprendimientos gastronómicos y ollas comunes (OC)-. Analizar y reflexionar en torno al caso de CP permite profundizar en la comprensión del SA, el medio físico, las necesidades y la agencia de sus actores. Cada sesión formativa de CP, congregó aproximadamente a 40 participantes -lideresas, cocineras y usuarios de OC- mayoritariamente madres de diversas edades, orígenes y trasfondos, que asumen el compromiso -no remunerado- en sus comunidades de alimentar alrededor de 100 personas en jornadas diarias de aproximadamente 6 horas 6 días a la semana.

ReLaFD • Año 2023. No 4 • 101

# Tortillas en México: Sensibilizar sobre su calidad, hacer frente a los impactos de la alimentación industrializada y proteger el patrimonio cultural.

Revista Latinoamericana de Food Design

# El Food Design como método para la práctica de la Gastro-diplomacia Social. Reflexión a partir del caso de la diáspora venezolana y la arepa.

Revista Latinoamericana de Food Design

**Escrito por:** Regina Abán Tapia;  
Food and product designer;  
reaban@hotmail.com, reginaaban.com ;  
México



## Resumen

La motivación de este proyecto nace de la comprensión de que, a lo largo del último siglo, la manera en la que producimos los alimentos se ha alejado del momento en el que los consumimos. De manera particular en México, los alimentos hechos a partir de maíz se han industrializado exponencialmente y es difícil darse cuenta de eso al momento de sentarse en la mesa a comer. Siendo el maíz un cultivo tan omnipresente en México es importante sensibilizar a los consumidores sobre los diferentes tipos que existen y los diversos modos de producción de alimentos a partir de él, para así tomar decisiones conscientes de lo que implican porque cada decisión de compra es directa o indirectamente un voto hacia el sistema alimenticio que queremos en el futuro.

A lo largo del texto se tocan temas como la importancia de las tortillas en la dieta de los y las mexicanos, las diferentes calidades de tortillas hoy en día, así como sus implicaciones sociales y sanitarias. La investigación forma parte del un proyecto de fin de estudios para la obtención de una Maestría en Food Design en la Escuela de Diseño de Nantes Atlantique en Francia.

**Palabras-clave:** Diseño, biodiversidad, maíz, nixtamalizar, calidad nutricional.

ReLaFD • Año 2023. No 4 • 147

**Escrito por:** Agrivalca Canelón Silva;  
Centro de Investigación de la Comunicación  
Universidad Católica Andrés Bello (CIC-UCAB);  
acanelon@ucab.edu.ve, www.ucab.edu.ve;  
Venezuela.



## Resumen

El patrimonio gastronómico, en tanto bien cultural, marca la identidad de las sociedades, habilitando el uso de la cocina y los alimentos por parte de los Estados como instrumento para crear experiencias que fomenten el entendimiento cultural, las relaciones y la cooperación internacional al tamiz de una estrategia de diplomacia pública.

Con el tiempo, la gastro-diplomacia ha trascendido el ámbito de las relaciones entre los Estados y los públicos extranjeros (gastro-nacionalismo o nacionalismo culinario), desarrollándose en forma de diplomacia ciudadana, lo que pone de relieve la importancia de los actores no estatales en la construcción de las percepciones de los públicos internacionales. Desde esta mirada, cabe entrever vínculos entre la gastro-diplomacia y el Food Design, pudiendo el pensamiento de diseño facilitar la comunicación entre partes interesadas involucradas en iniciativas gastro-diplomáticas orientadas a impulsar la innovación y la transformación social.

ReLaFD • Año 2023. No 4 • 181