

Alimentario: generación, transformación y lectura de formas comestibles

IEH—NDA

DIRECTOR

Reissig Pedro

INTEGRANTES

Pasin Malena
Sarachini Mariana
Lombardi Matilde
(colaboradora)

Dentro de la vasta y emergente transdisciplina de Diseño y Alimentos (conocida internacionalmente como Food Design), se propone una nueva área de estudio y práctica, natural para los saberes y sensibilidades inherentes a la morfología proyectual (design morphology). Esta área se puede identificar con el término de morfología alimentaria, aunque food morphology tiene una connotación más abarcativa, ya que el término “food” incluye alimentos (más técnico e industrial) y comida (más artesanal y gastronómico). Este nuevo recorte de investigación y práctica proyectual pone foco en la forma del alimento desde su origen como forma natural, hasta los procesos que lo transforman en un sin fin de productos y subproductos. La forma de la comida y del comer podría mejorarse en varios aspectos en relación a nuestra interacción con ella en distintos sentidos y escalas.

A nivel doméstico y personal, a escala gastronómica comercial, y también a nivel social y productivo, sea escala artesanal e industrial. Las mejoras potenciales de nuevas morfologías alimentarias pueden darse en distintos sentidos, considerando aspectos que atiendan a sensibilidades y lógicas culturales y técnicas, abordando lo ergonómico, funcional y simbólico. Estos factores existen en distintas instancias alimentarias, desde la producción, transformación, distribución, adquisición y apropiación. Esta última es donde entramos en contacto directo con los alimentos, tanto para almacenarlos, prepararlos y finalmente, para comerlos, individual o colectivamente.

Por lo tanto parecería lógico que abordar desde la investigación proyectual a la morfología alimentaria nos puede acercar a mejores productos, prácticas y experiencias comestibles.

[recibe pasantes](#)www.comesloqueeres.orgpreissig@gmail.com