



1^{er} Seminario en Investigación sobre Food Design (Diseño y Alimentos)

Compiladores: Diana Urdinola, Instituto Tecnológico Metropolitano,
dianaurdinola@itm.edu.co

Pedro Reissig, Universidad de Buenos Aires, Argentina,
pedro.reissig@fadu.uba.ar

Andrés Sicard, Universidad Nacional de Colombia,
asicardc@unal.edu.co

Diagramación y gráficos: María Camila Muñoz Santa
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.



Karina Weber

Estudiante de Doctorado en Gestión del Diseño por la Universidade Federal de Santa Catarina, en el Programa de Pós-Graduação em Design, Brasil.



Jhonn Alarcon

Profesor de la Universidad del Azuay - Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte - Cuenca, Ecuador. Candidato a Doctor en Diseño por la Universidad de Palermo - Buenos Aires, Argentina.



Daniel Bergara

Integrante del Núcleo Interdisciplinario Alimentación y Bienestar del Espacio Interdisciplinario de la Udelar. (proyecto: muestra interactiva de ciencia y tecnología para el proyecto "Aportes interdisciplinarios a la promoción de cambios en los hábitos alimentarios de la población infantil uruguayo")

Florencia Spagarino

Chef. Miembro del programa de Gastronomía Social de la Universidad Provincial de Córdoba.

Ricardo Yudi

Doctor en Diseño por la Universidad de Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS), profesor e investigador en Gastronomía de la Universidad Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA)



Dafna Yankillevich

Arquitecta, FADU- UBA
Docente de la materia Planificación Urbana, FADU UBA
Profesional gastronómica - IAG*
Dyankillevich@gmail.com

Andrés Sicard

Universidad Nacional de Colombia,
asicard@unal.edu.co

Malena Pasin

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo
Directora a cargo de CEPRODIDE

Diana Urdinola

Instituto Tecnológico Metropolitano,
dianaurdinola@itm.edu.co



Ellen González

Sistemas alimentarios sostenibles, DAD PUC-Rio,
Doctorado en curso

Pedro Reissig

Universidad de Buenos Aires, Argentina,
pedro.reissig@fadu.uba.ar

Matilde Lombardi

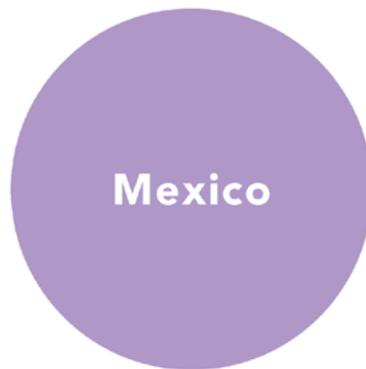
Agencia: Cultura Food Design, Uruguay,
matilde.lombardi@gmail.com

Carolina Gutiérrez

Universidad Autónoma de Baja California (UABC);
Ensenada, Ciudades Creativas por su Gastronomía (UNESCO); SlowFood Ensenada Ecogastronomía;
International Institute of Traditional Knowledge (ITK).

Silvana Juri

Candidata a PhD en Diseño para las Transiciones
Escuela de diseño, Universidad Carnegie Mellon,
Estados Unidos. Asociada al Instituto Sudamericano
para Estudios sobre Resiliencia y Sostenibilidad.



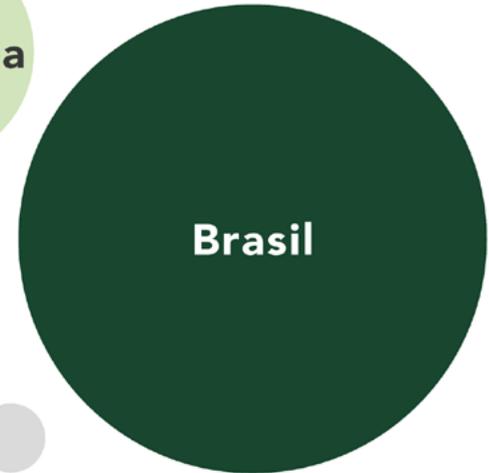
Mexico



Colombia



Ecuador



Brasil



Uruguay



Argentina

PARTICIPANTES Y MAPA LATINOAMERICANO

Representación gráfica de los países presentes en ambos encuentros del Primer Seminario en investigación sobre Food Design

1er Seminario sobre Investigación en Food Design (Diseño y Alimentos)

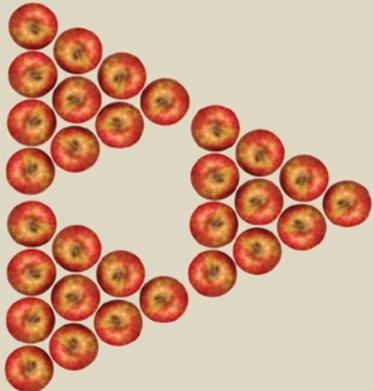
Coordinado por Andrés Sicard, Pedro Reissig y Diana Urdinola

Sábados 29 de mayo + 12 de junio 2021
2 jornadas de 3 hs. cu: (9-12 hs Col/Per/Ecu/Mex) + (10-13 hs Bol/Par/Chile) + (11-14 hs Arg/Uy/Bra).

Inscripciones y más información:
info@fdxe.org

El seminario es sin costo, hay cupos limitados y se priorizará a miembros de la redLaFD, especialmente aquellos relacionados con algún posgrado en la temática. Para inscribirse mandanos unas líneas contando por qué te interesa el seminario, junto a un breve CV de tu trabajo en la temática y te confirmaremos participación. El seminario se dará vía la plataforma classroom y al finalizarlo se otorgará certificado de asistencia. Los resultados del seminario serán publicados en la Revista Latinoamericana de Food Design (www.publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFD) y presentados en el 9º Encuentro Latinoamericano de Food Design en Curitiba (www.fooddesign2021.org)

Invita:  **Avala:**   



Invitación a participar en el seminario

Preguntas antecedentes para los participantes

1. ¿Cuáles son los puntos de referencia que has usado en tus investigaciones en Food Design en cuanto marco conceptual, estrategias y metodologías?.
2. ¿Crees que la investigación en Food Design requiere de una epistemología propia, y en caso afirmativo cómo crees que podría ser?.
3. ¿Qué temas o inquietudes te gustaría abordar en el seminario?

Respuestas de los participantes.

Daniel Bergara

1. En relación a este ítem, adelantó parte del trabajo como maestrando de la tesis de maestría en economía social, en la UNGS, Conourbano BA, Argentina, en proceso.

Los puntos de referencia corresponden a los aportes conceptuales que se generan desde el campo del Pensamiento de Diseño, la Economía Social y Solidaria y las Tecnologías Sociales.

Se incorporan conceptos que integran los debates sobre el pensar y accionar del diseño, la construcción de entramados solidarios (distintas dimensiones: económicas, políticas e ideológicas, así como también culturales), junto con conceptos que provienen del relativismo de la sociología y de la tecnología, desde donde tejer e interpretar las actualizaciones de soluciones de Diseño.

De acuerdo a Bijker (1995) una **trayectoria socio-técnica** es un proceso de co- construcción de productos, procesos productivos y organizacionales, instituciones, relaciones usuario-productor, procesos de aprendizaje, relaciones problema-solución, procesos de construcción de funcionamiento/ no funcionamiento de una tecnología, racionalidades, políticas y estrategias determinadas.

Una **dinámica socio-técnica** es un conjunto de patrones que organizan la interacción entre tecnologías, instituciones, racionalidades e ideología, incluye un conjunto de relaciones tecno-económicas y sociopolíticas vinculada a un proceso de cambio tecnológico (Thomas, 2006).

En tanto que el concepto **alianza socio-técnica**, es definido como la coalición de elementos heterogéneos implicados en el proceso de construcción de funcionamiento/no funcionamiento de una tecnología. Estas alianzas responden a un movimiento de alineamiento y coordinación de artefactos, ideologías, regulaciones, conocimientos, instituciones, políticas, actores sociales, recursos económicos, condiciones ambientales, materiales, etc. que viabilizan o impiden la estabilización

del funcionamiento. Si bien son normalmente auto-organizadas, estas alianzas son pasibles de planificación (Thomas 2008).

Callon, M. nos propone una definición tentativa de **red tecno-económica**, como el conjunto coordinado de actores heterogéneos -por ejemplo laboratorios públicos, centros de investigación tecnológica, empresas, organismos de financiación, usuarios y gobierno- que participan activamente en la concepción, desarrollo, producción y distribución o difusión de procedimientos para producir bienes y servicios, algunos de los cuales dan origen a transacciones de mercado.

En lo que refiere a la Economía Social y Solidaria consideraremos fundamentalmente los aportes teóricos de J.L. Coraggio relativos a las prácticas, instituciones y principios de la ESS (relativos a la producción, distribución, redistribución, circulación, coordinación, consumo y transversalidad) y la multiescalaridad de los procesos (micro, meso, macro, sistémico). Así como los antecedentes existentes en relación a las investigaciones sobre sostenibilidad de los Emprendimientos Asociativos de Trabajadores Autogestionados (EATA) de ESS, de Gonzalo Vázquez. En esta dirección sostiene Vázquez (2010) que el concepto y la práctica del trabajo asociativo no está necesariamente relacionado con la perspectiva de transformación de las relaciones capitalistas de producción. En donde “el trabajo asociado presupone la propiedad o la posesión de los medios de producción, la división igualitaria del excedente de trabajo y la instalación de

mecanismos de decisión colectiva en el interior de la unidad productiva” (Tiriba en Vázquez, 2010: 53).

Recogemos de su estudio el debate sobre las dos grandes líneas de argumentación de los distintos autores: 1. Aquellos que sostienen que hay que fortalecer la capacidad de los emprendimientos para competir en los mercados; y 2. quienes consideran que la sostenibilidad de los emprendimientos depende del desarrollo de instituciones y políticas basadas en otros principios económicos, reciprocidad, redistribución, administración doméstica y planificación. (Vázquez, 2010: 99)

En relación a las Tecnologías Sociales destacamos el trabajo de Hernán Thomas, sobre la reflexión teórica al respecto, acompañada de estudios de caso que dan cuenta de una riqueza en términos de los aportes para el análisis socio técnico. En Cecilia Matonte, su trabajo de tesis en el marco de la MAES (http://posgrado.ungs.edu.ar/wp-content/uploads/2018/04/Tesis_Matonte.pdf) es de interés para nuestra investigación por la mirada puesta en la intersección entre el campo de las tecnologías y las prácticas en la ESS.

Ma Victoria Deux y Pablo Vanini nos aportan también con su trabajo sobre las tecnologías abiertas para la gestión de organizaciones de la ESS; cómo es el diálogo y la colaboración entre el software libre y la ESS para la creación de soluciones tecnológicas orientadas a satisfacer las necesidades de las organizaciones sociales.

Frente a la pregunta de si el diseño está sirviendo a las personas Sanders, E. (2006) responde, “el diseño está

sirviendo a los mercados, no a las personas. El diseño está satisfaciendo las necesidades de las empresas, no de las personas. Y como resultado, el consumismo está fuera de los límites. Tenemos demasiados productos “innovadores” que deseamos pero que no necesitamos. Estamos degradando el planeta con los escombros de sobreabundancia y consumo excesivo. La sostenibilidad ambiental está en grandes problemas. Mientras tanto, finalmente se reconoce que la sostenibilidad cultural y social tiene una importancia tremenda para la supervivencia humana y el bienestar” (Sanders, 2006: 28).

Desde el Diseño consideramos los aportes teóricos de Arturo Escobar y su estudio sobre el diseño autónomo y alguno de sus supuestos: toda comunidad practica el diseño de sí misma; toda actividad de diseño debe comenzar con la premisa de que toda persona o colectivo es practicante de su propio saber; lo que la comunidad diseña es, en primera instancia, un sistema de investigación o de aprendizaje sobre sí misma y cada proceso de diseño implica un enunciado de problemas y posibilidades que permite al diseñador y al grupo generar acuerdos sobre objetivos y decidir entre alternativas de acción.

Los aportes teóricos de Fernando Martínez en relación al objeto del diseño, en el sentido de su telos, y su representación en la intersección entre las soluciones necesarias (actualización de soluciones), el potencial de la materia y la tecnología, y lo éticamente viable.

Paulina Becerra y su trabajo sobre Diseño para la ESS, como aproximación del Diseño a la ESS con un enfoque socio técnico y sistémico, reflexiona sobre la conciencia, responsabilidad y acción política del diseño y sus profesionales en la construcción de un futuro deseable.

Victor Margolin nos da pautas, claves, sobre el potencial del diseñador para llevar adelante su labor desde y con el territorio, en donde democratizar el proceso de construcción socio-técnica, ya sea generando objetos a través de su práctica (como aporte material a una cultura en constante construcción; reflexionando y proponiendo visiones críticas acerca de los efectos del diseño en la sociedad (como aporte cognitivo para el campo del diseño y el campo de las ciencias sociales); y finalmente comprometiéndose políticamente (como aporte desde la acción consciente y responsable). (Margolin en Becerra, P., 2011: 61).

En la especificidad del Food Design consideramos los trabajos que vienen realizando distintos actores en Latinoamérica, en particular Pedro Reissig y lo que refiere a los conceptos centrales, como ser el carácter transdisciplinar, así como los aportes de Andrés Sicard desde su trabajo en territorio con comunidades y los estudios sobre el diseño como acto poético.

Aportaremos también a la investigación, nuestras prácticas e investigaciones desde el equipo del Espacio de Formación Integral (EFI) “Diseño y ESS” junto al equipo del EFI “Microcecea”, desde 2012 a la fecha, del

Núcleo Interdisciplinario Alimentación y Bienestar, desde 2018 a la fecha, del Núcleo Interdisciplinario de Diseño para la Innovación y el Desarrollo, desde 2019 a la fecha. Reflexionando sobre la experiencia recogida en el abordaje de soluciones a los problemas complejos de los emprendimientos de la ESS, a través del aprendizaje colaborativo y de metodologías de Diseño Centrado en las Personas (DCP) / Design Thinking y estudios de redes de actores, con el propósito de visibilización y fortalecimiento de éstos.

2.
Para avanzar en el reconocimiento de una epistemología propia/singular deberíamos preguntarnos por el reconocimiento de los avances y madurez alcanzada en la discusión de los temas pertinentes (conocimiento, metodología, agenda de investigación). Parte del debate es hasta dónde el “corpus” determinará una singularidad o si debería considerarse un espacio de convergencia de saberes.

Entiendo que una epistemología propia del FD cobra sentido con y desde las epistemologías del Sur de Boaventura de Sousa Santos (BSS), en tanto conocimiento-como-emancipación, dándole primacía sobre el conocimiento-como-regulación, Boaventura de Sousa Santos (2017). Establece BSS,

- Que la comprensión del mundo es mucho más amplia que la comprensión occidental del mundo (...)
- Que la diversidad del mundo es infinita. Existen diferentes maneras de pensar, de sentir –de sentir

pensando, de pensar sintiendo–, de actuar; diferentes relaciones entre seres humanos –diferentes formas de relación entre humanos y no humanos, con la naturaleza, o lo que llamamos naturaleza; diferentes concepciones del tiempo, diferentes formas de mirar el pasado, el presente y el futuro; diferentes formas de organizar la vida colectiva y la provisión de bienes, de recursos, desde un punto de vista económico

• Que esta gran diversidad del mundo, que puede ser y debe ser activada, así como transformada teóricamente y prácticamente de muchas maneras plurales, no puede ser monopolizada por una teoría general. (BSS, 2011: 16-17).

3. En una mirada holística todos los temas resultarán de interés, convencido de que los aportes diversos de los participantes serán parte esencial de los condimentos y sazón que el seminario propone y dispone.

Propongo palabras disparadoras de temas: soberanía, solidaridad, participación, emancipación, biodiversidad, vida, cosmovisión.

Dafna Yankillevich

1. Mis principales puntos de referencia son revistas por ejemplo Cardumen o Anafe. Son de actualidad, escriben personas que están dentro del área.

Libro The Second Symmetric Cooking Book.

Seminario de Botánica dado por Cornucopia y el de flores dado por Chula Galvez.

2. Se requiere una epistemología propia pero accesible a todo aquel que quiera entenderla. La construcción de conocimiento debe ser colectiva. Creo que el de Food Design requiere de la filosofía, la gastronomía, el diseño en todas sus variantes, el urbanismo, la sociología, la psicología y la heurística. No es un área que pueda por sí misma ser definida ni estudiada

3. Pensar el concepto de Food Design desde otras áreas en las que aún no lo pensé. Pensar cómo abordar materialmente o con acciones este concepto en la sociedad y que efectos pretenden tener estas acciones.

Así como el Food Design se vale de otras áreas para definirse, pensar cómo otras áreas pueden incorporar el concepto del Food Design.

Malena Pasin

1. Las investigaciones en Food Design que he llevado hasta ahora han sido en el marco de mi trabajo de docencia, y algo de esto ha permeado a los proyectos de investigación del CEPRODIDE.

Estas abordan mayormente lo siguiente: A nivel producciones de alumnos, llevamos desarrollos de trabajos de

investigación donde se atraviesa el Food Design con algún marco de referencia particular: concepto de decisor, sustentabilidad, cadena de valor, usabilidad/usuario, empaques vs a granel (sería comercialización...) y otros más.

La metodología en general, la dicta la cátedra, donde prima bastante la lógica de pensar desde qué lugar se posiciona el tema y luego algo de investigación acción y estrategias etnográficas. Datos cualitativos sensibles.

A nivel cátedra, se trata de sensibilizar (al alumnx y a la FADU/UBA) a través de la continuidad del tema como estrategia (desde 2013 en la cátedra y a través de charlas en FADU) para visibilizar el tema como transversal a muchos asuntos de decisión, del diseño.

A nivel institucional del Centro, la asociación a la RedLAFD hizo que tuviera mayor potencia la presencia del tema a través de la cogestión del encuentro de la Red en BA

2. A esa pregunta le estoy dudando... últimamente!! A veces pienso que sí, por ser tan transversal y otras que no... que hay que avanzar, hacer y sostenerse en las lógicas o epistemologías del diseño en sí, más que por deformación profesional, me parecen muy completas, no por nada muchas disciplinas andan "copiando lógicas" del diseño.

3. Revisar de qué se habla, los últimos asuntos del FD, para poder tener punto de partida para y tema de doctorado.

Florencia Spagarino

1. Dentro de los marcos conceptuales que más me gustan abordar es la sustentabilidad de productos regionales, las estrategias a utilizar son la búsqueda de productores locales de proximidad y el aprovechamiento de los descartes en elaboración de nuevos productos como vinagres, encurtidos, etc. Las metodologías son la investigación de dichos productos y su estacionalidad y la selección de las recetas pertinentes.

2. Creo que sí requiere una epistemología propia, y tendría que aunar diferentes disciplinas, como la gastronomía, la ecología, el diseño, entre otras.

3. Me gustaría abordar la producción de alimentos basados en la sostenibilidad y en la equidad en cuanto a su distribución.

Ricardo Yudi

1. Principalmente he estudiado el punto de vista de las distintas áreas de conocimiento y cuáles son las particularidades que puede necesitar cada una para entrar y actuar en el Food Design.

Conceptualmente, ha sido necesario encontrar formas sencillas de comunicar qué es y para qué puede servir. Todo ello de forma dinámica y contemporánea, para que resulte atractivo y sugerente para quienes no conocen la disciplina.

En cuanto a estrategias y metodologías es el principal desafío al que nos hemos enfrentado todos. Qué hacer, cómo hacerlo y cómo identificar los parámetros de calificación de desempeño de nuestros proyectos. Dado el tamaño de los actores y la amplitud de las redes que estamos formando, cada vez es más complejo diseñar metodologías y estrategias que sean generales, integrales.

Esto significa que lo que podemos hacer es centrarnos en procesos que son comunes a todos los participantes: la interpretación e identificación de un contexto alimentario problemático y cómo transformarlo en torno a la innovación. Se tiene en cuenta el contexto socioeconómico para que los proyectos idealizados estén de acuerdo con los posibles resultados económicos y financieros deseados.

2.
Creo que la aplicación de cualquier epistemología del conocimiento es factible siempre que se respete la visión del participante y el proceso en sí no sea un indicio de calidad o no. Las diferentes formas de orientar y estructurar el pensamiento son compatibles con las diferentes profesiones, visiones del mundo y las formas que elegimos para interpretar e idealizar los cambios para nuestra realidad. En lugar de pensar en una epistemología propia, imagino que la respuesta más objetiva sería una metodología básica (y general).

3.
Hace muchos años luchamos por contemplar una definición de diseño de alimentos. Hoy, con el aumento del

número de interesados y la mejora de la investigación científica, nos enfrentamos a demandas en torno a la disciplina y nuestros proyectos. Entonces, ¿cómo podemos establecer pautas para orientar las relaciones de beneficio mutuo en torno al diseño de alimentos?

Silvana Juri

1.
Sobre puntos de referencia en lo conceptual, metodológico y de estrategias, mi trabajo se ubica explícitamente dentro del marco conocido como **Diseño para las Transiciones** (Irwin, Escobar). Desde este lugar, adopto una perspectiva sistémica, es decir, reconoce la complejidad e internacionalidad de los problemas y su imposible compartimentación. En este sentido, algunos de los marcos que utilizo en mi investigación incluyen: **sistemas socio ecológicos y sistemas socio técnicos** (unidos como STES -"socio-technical-ecological systems"). Adopto teoría y herramientas que vienen tanto de la investigación sobre transiciones así como transformaciones: **Transition Theory, Transformational Research** (Pereira, Ahlborg) y herramientas como: Multi level perspective (Geels), Panarquía (Holling). Al mismo tiempo, desde el campo de SES (sistemas socioecológicos), adopto teoría del marco del **Pensamiento Resiliente** (Resilience thinking) ya que mi trabajo se recuesta especialmente en el concepto de resiliencia, con una orientación normativa hacia la sustentabilidad. El otro concepto pilar de mi trabajo es la sabiduría (es decir, me inclino hacia el paradigma de **wisdom-based-inquiry**

en oposición a la investigación basada en conocimiento - según Maxwell), y desde este lugar, adopto también teoría del área emergente de la **ciencia de la sabiduría** (Wisdom Science, como en Grossman y otros) pero integrando otras miradas y saberes plurales (Davies, Betancourt Posada & Gómez Cruz, Wesley-Esquimaux & Calliou, Rodríguez & Díaz, entre otros). El ángulo de sabiduría (y la resiliencia) me acerca nuevamente al diseño y las artes desde el ángulo de la creatividad. En ese sentido, tanto en teoría como en la práctica (**research for/through design** como en Frayling), exploro la comprensión, re-encuadre y exploración de los problemas con métodos flexibles, **cualitativos (o mixtos) y creativos**. En este sentido utilizo métodos comúnmente usados en la investigación en diseño (entrevistas, diálogo, cultural probes, talleres generativos, etc.), recostandome en estrategias y métodos provenientes de las artes visuales como la técnica del collage y/o la narrativa visual.

Mi proceso de investigación se recuesta en **investigación-acción participativa** y la **co-creación de conocimiento** con una **perspectiva pragmática** (Dewey) - procesos transdisciplinares, participativos, colaborativos, transformacionales, es decir, orientados a la acción y cambio social y cultural).

Para obtener una síntesis breve de lo explicitado, sugiero identificar los conceptos marcados con negrita (marcos conceptuales) y con negrita y cursiva (metodológico).

2.
La pregunta sobre el punto de vista epistemológico en relación al Food Design es bien interesante y de alguna manera, es una pregunta abierta, por lo que me parece interesante que se de esta discusión en el seminario. Desde la perspectiva que adopto en mi trabajo e investigación, no me he topado con dilemas epistemológicos tan particulares al Food Design, y que no puedan ser similares a los que pueden darse en el campo del diseño (o incluso en espacio entre arte y diseño).

La pregunta me parece válida ya que es posible que sí lo requiera, pero en el fondo creo que este dilema lo enfrenta cada investigador según cómo aborde su investigación y cómo se sitúe en relación a marcos y paradigmas del conocimiento. Dado que el FD es un área tan amplia y transversal (inter y transdisciplinar), me pregunto si sería posible definir una epistemología propia para el campo, porque los trabajos pueden adoptar posturas muy diferentes según las zonas fronterizas ("borderlands") con otras áreas, disciplinas o en cuanto a abordajes, con las que dialoguen. Creo que la amplitud y multiplicidad de abordajes posibles del FD es un valor en sí mismo y ubica a este campo de trabajo en un espacio de trabajo fiel al verdadero contexto de los problemas "en el mundo real" (indivisibles) -claro que este argumento es ya una postura en sí misma. Trabajar sobre la comida y la alimentación es aceptar la complejidad y multiplicidad de facetas inherentes a este objeto de estudio. En este sentido, pensar en una epistemología particular para el campo podría significar avanzar a un reduccionismo, o limitar los

posibles matices que podrían quedar fuera de enriquecer ampliamente este campo. Uno de los aspectos más interesantes de nuestra área de estudio es su característica multidimensional (y especialmente, multisensorial).

Quizás este ítem sea el mayor desafío, pero como indicaba antes, creo que el campo de las artes (en algunos sentidos) y el diseño (en otros sentidos más cercanos a la tecnología e ingeniería), quizás ya estén enfrentando estos desafíos y puedan dar apoyo a cómo resolverlos. En resumen, tengo mis dudas de que de hecho se necesite explicitar una epistemología especial para el FD. En su lugar, creo que lo que sí es importante es conocer sobre diferentes abordajes epistemológicos a través de casos de estudio, en resumen, ejemplos concretos en la práctica, sobre diferentes formas de generar conocimiento dentro de este campo. Por último, agregaría que, desde el contexto latinoamericano, es importante considerar que una postura arraigada en nuestra visión del mundo (desde el “Sur Global”) probablemente sea tan importante para definir una epistemología como ubicarla en relación a tradiciones más conocidas (definidas históricamente desde el Norte). Qué cuenta como conocimiento y cómo se genera y valida, no podría estar desvinculado de esta otra pregunta.

3. En relación a mis inquietudes, me motiva especialmente participar de un espacio de conocimiento, diálogo, aprendizaje y encuentro entre pares que trabajan en este campo, para conocer sus miradas, abordajes, experiencias y posicionamientos.

Más allá de este punto general, por lo que creo que será un espacio inevitablemente rico, me interesa la pregunta sobre la posible ubicación de este campo de trabajo en Latinoamérica, quizás alineada a una potencial “epistemología del sur” del Food Design. Me gustaría conocer más a fondo cuales son las principales diferencias en la práctica, sobre la investigación que realizamos hoy en este campo y en esta región del mundo.

Por otro lado, me gustaría escuchar sobre cuales son las principales barreras para investigar, o para validar este tipo de conocimiento (ej. En recibir fondos o publicar), en qué idioma estamos escribiendo y por qué.

Por último, quisiera saber si hay formas de potenciar la colaboración e investigación desde adentro de este colectivo, trascendiendo fronteras nacionales e institucionales.

Karina Weber

1. En mi investigación adopto la perspectiva y visión epistemológica de la teoría de los sistemas, así, la integro a la gestión de diseño para buscar la innovación social para la sustentabilidad. Trabajo la innovación social a partir de Manzini, donde el diseño facilita y hace la mediación, creando espacios y herramientas propias para el diálogo social, que es el que pone posible los cambios desde la perspectiva de las persona involucradas en la situación. Para posibilitar cambios significativos, se adopta el abordaje sistémico para entender que los problemas se ponen

cada vez más complejos, por eso es fundamental integrar los aspectos, personas y variables para crear condiciones fuertes que sustentan las transformaciones en corto, medio y largo plazo. Así que, mi fundamentación teoría no se resume solamente al campo del Food Design. También integro perspectivas de otros campos como la geografía para traer una perspectiva desde las políticas y el papel de las políticas públicas para implementación y legitimación de modelos de sistemas alimentarios comunitarios.

Una autora muy importante en mi investigación es Roberta Sonnino, cuya investigación trae una visión muy cercana a la innovación social de Manzini, por ejemplo, cuestiona el paradigma neoliberal que pone en riesgo las culturas locales, desarticulando la organización en nivel comunitario. Otra autora es Angela Tregear que hace fuerte crítica en el sentido de sistemas alimentarios locales directamente relacionados a un desarrollo sostenible y justo simplemente por ser de nivel local. Pone muy claro que estos modelos locales pueden replicar aspectos opresivos e injustos. Así, intentó comprender la relación del alimento como un elemento sistémico y conectivo que mueve diferentes agentes de búsqueda por cambios y nuevos o ni tan nuevos modelos distintos de producción, consumo, comercialización con intención de proporcionar modos de desarrollo. Para eso, tengo estudiado en la línea de investigación de la gestión del diseño, proyectando estrategias para permitir un acoplamiento estructural entre diferentes agentes y entidades. Para esto, uso la teoría de Bertalanffy, Maturana y Varela, Bonsiepe, Arturo

Escobar. De gestión de diseño, uso Cooper, Junginger, Mozota y Best. Para pensar la innovación social, uso principalmente Manzini.

2. En este punto, estoy de acuerdo con lo que propone Francesca Zampollo: el Food Design es antes de todo diseño. Pienso, por lo tanto, que las cuestiones tendrían que empezar por allí. Pero, hay muchas maneras de hacer posible el conocimiento en el campo del Diseño. Estas maneras deben estar de acuerdo con las escojas metodológicas y fundamentaciones teóricas.

3. Desde el pensamiento sistémico y la innovación social, me gustaría abordar la contribución del Food Design para la sustentabilidad. Comprendo que para ser posible innovar en espacios alimentarios, proponer experiencias desde el alimento, tiene todas las discusiones sobre valorar y potencializar la cultura, los saberes locales, las prácticas ancestrales y resignificar las relaciones sociales con la tierra, con la consciencia de que el alimento hace parte de un todo mayor. Tengo pensado en cómo el diseño puede ser útil en estos espacios que atraviesan tantos campos de conocimiento distintos, como la agricultura, la geografía, la nutrición, y, creo yo, no reconozcan el diseño como un potente campo de formular estrategias que contribuyan para un desarrollo desde los intereses locales. Me gustaría oír experiencias en distintos espacios y situaciones en este sentido.

Carolina Gutierrez

1.
De alguna manera, me viene a la mente que todos somos creadores, todos hemos jugado, diseñado, transformado en la expresión más orgánica, y en sus diferentes niveles; esto reivindica el pensar de la correlación del diseño en la alimentación, puesto que se parte de construcción cultural compleja fundamental para la vida. Digamos que desde mi práctica profesional no he aplicado conscientemente una metodología, estrategias o conceptos del Food Design, sin embargo, he ido resolviendo las recetas en el que hacer de la interdisciplina en muchas ideologías conceptuales, para resolver problemas o crear, en contextos muy particulares.

Esto me lleva a pensar que el poder de la cocina consiste en diseñar relaciones y estructuras hacia una alimentación más equitativa para todos. Por lo tanto de manera, tal vez ignorante o inconsciente, he aplicado en mi quehacer metodológico herramientas del diseño (design thinking) al campo de la alimentación-gastronomía-sustentabilidad; al final la experiencia diseña-crea conocimiento para entendernos en torno a la funcionalidad de los alimentos en nuestra cotidianidad.

2.
Creo que es necesaria una estructura y organización del conocimiento ya trabajado en el tema del Food Design. Por si solo, ha generado interés en diferentes ramas del conocimiento, y es tanta la flexibilidad, que de ser claro e inclusivo en término (no digo

que no lo sea), pudiera visualizarse como una forma de pensamiento indisoluble en el campo del Food. Yo pienso que el diseño de alimentos es parte de un pensamiento sistémico (sistemas complejos), puesto que se construye a partir de dos relaciones macro, mismas que se constituyen de otras infinitas posibilidades de relaciones en nuestro coexistir y acciones. Es una postura para actuar en el presente, en un sistema alimentario colapsado. Por ello debe transitar valores y saberes, que no se remite a la postura hedonista e inequitativa de los sistemas alimentarios actuales.

El sistema ha roto parte de estos entendimiento de nuestra relación con la naturaleza, la comida es naturaleza; la ultra funcionalidad reivindica la condición materialista de la alimentación, buscar que las cosas funcionen mejor, alterando lo mínimo, reconociendo todas las posibilidades y vínculos de conocimiento. En este sentido la epistemología de la alimentación, hoy por hoy, se ha visto conectada por diversas particularidades del sentir, del repensar esta era antropocéntrica para mitigar los paradigmas actuales que tienen que ver con el alimento.

3.
Los retos y posibilidades para conectar las dimensiones de la alimentación-gastronomía-diseño en estos tiempos de pandemia (el tema pandemia revolucionó el FOOD-la gastronomía, el que hacer, la transformación, género nuevas formas, de repensar nuestro hacer, el camino, e innovó en todo el mundo; el DESING fuera de su gran concepto, se practico para la creación en

distintas dimensiones para decidir sobre esa materia esencial que es el FOOD).

Retomar el constructo cultural en FD que entiende-codiseña y apoya, las prácticas culinarias entre la tradición y la innovación.

¿Cuáles deberían ser los pilares del Food Design en el contexto Latinoamericano? (en el caso necesario de generar estructura contextualizada). ¿Qué áreas debemos considerar?

Jhonn Alarcon Morales

1.
El trabajo de investigación que realizo trata de indagar cómo el diseño puede mejorar las prácticas sociales relacionadas con los alimentos a través de los sentidos. Se propone reflexionar sobre cómo los usuarios construyen significados al momento de alimentarse y cómo se relacionan con los contextos culturales y sociales.

Para este estudio se toma como punto central la disciplina del Food Design para tratar de entender de qué manera esta área emergente del conocimiento puede integrar a los sentidos humanos para generar experiencias intencionadas durante la experiencia gastronómica.

Para entender lo anterior me encuentro realizando un recorrido teórico-conceptual, cuyos límites y utilidad todavía no están muy claros. He tratado de realizar un levantamiento sobre el origen del Food Design, sus principales representantes y teorías. Autores como Barichella (2014), Vogelzang (2016), Guixé (2017), Zampollo

(2017), Reissig (2014) han servido para entender los distintos alcances de la disciplina. La Red Latinoamericana de Food Design, sus encuentros y la plataforma Food Design x Education aportan nuevas miradas y perspectivas a esta investigación. Se suma a esto, un relevamiento de experiencias desde el Food Design en una suerte de estado de la cuestión.

Se realizaron acercamientos teóricos al diseño emocional desde Norman (2012), el diseño de experiencias desde Pine & Gilmore (1998), Cooper & Press (2009) y Rhea en Serrano (2012). Se abordan temas sobre estetización de las cosas con Lipovetsky & Serroy (2015), sobre la antropología de los sentidos con Le Breton (2017), la experiencia estética con Jauss (2002), Calvera (2007) y Schaeffer (2018). Para este trabajo en desarrollo se plantea el enfoque cualitativo, de forma inicial y aún no clara, se propone el uso de estudio de casos, la entrevista y la observación.

2.
Considero que el Food Design tiene características interdisciplinarias, sus principios, fundamentos y métodos están en constante construcción y mutación. Su construcción epistemológica no es definitiva ni tiene teorías e interpretaciones claras. Si el objetivo es ensayar una idea de como podría ser la construcción de su conocimiento, sin pretender manifestar una idea estrictamente rigurosa sino más bien muy personal, prefiero entenderla desde la teoría de los sistemas complejos y el pensamiento relacional propuesto por Bertalanffy y el pensamiento rizomático de Deleuze y Guattari.

El Food Design desde este punto de vista se constituirá en un sistema, un conjunto de elementos o partes que interaccionan o relacionan entre sí, con el fin de alcanzar un objetivo concreto. Existe una influencia mutua entre sus elementos (una estructura) y persiguen un propósito en común (función).

Es un sistema abierto que permite intercambio de información con el contexto que lo rodea a través de comunicaciones, acciones, teoría, etc. A la larga, el diseñador al trabajar el diseño y la alimentación está inmerso en sistemas complejos: el comer, la experiencia, la cultura, la ciudad, la gastronomía, etc. Desde el punto de vista de los sistemas complejos, no existe un orden definido de los elementos, estos se reordenan o auto organizan y se adaptan al entorno que los rodea. Se debe considerar que la sociedad, la naturaleza, la vida misma de los seres humanos no se desarrolla en sistemas simples o cerrados, sino que se desarrollan en escenarios muy complejos. Estos escenarios hacen que el diseñador o food designer deba desarrollar el pensamiento relacional al poder identificar las partes de la problemática y también cómo estas partes se conectan y cómo estas relaciones generan cambios a corto o a largo plazo. Entonces la acción misma de la disciplina de Food Design se podría definir como compleja.

3. Me gustaría que uno de los abordajes del seminario sean las distintas herramientas metodológicas específicas para la investigación en el Food Design y la alimentación. Uno de los enfoques del seminario que resultaría útil para

la investigación que desarrollo es tratar las formas de investigar la experiencia que se genera al momento de comer. Otro de los abordajes posibles son las metodologías para el planteamiento de proyectos de investigación en el Food Design.

Ellen Gonzalez

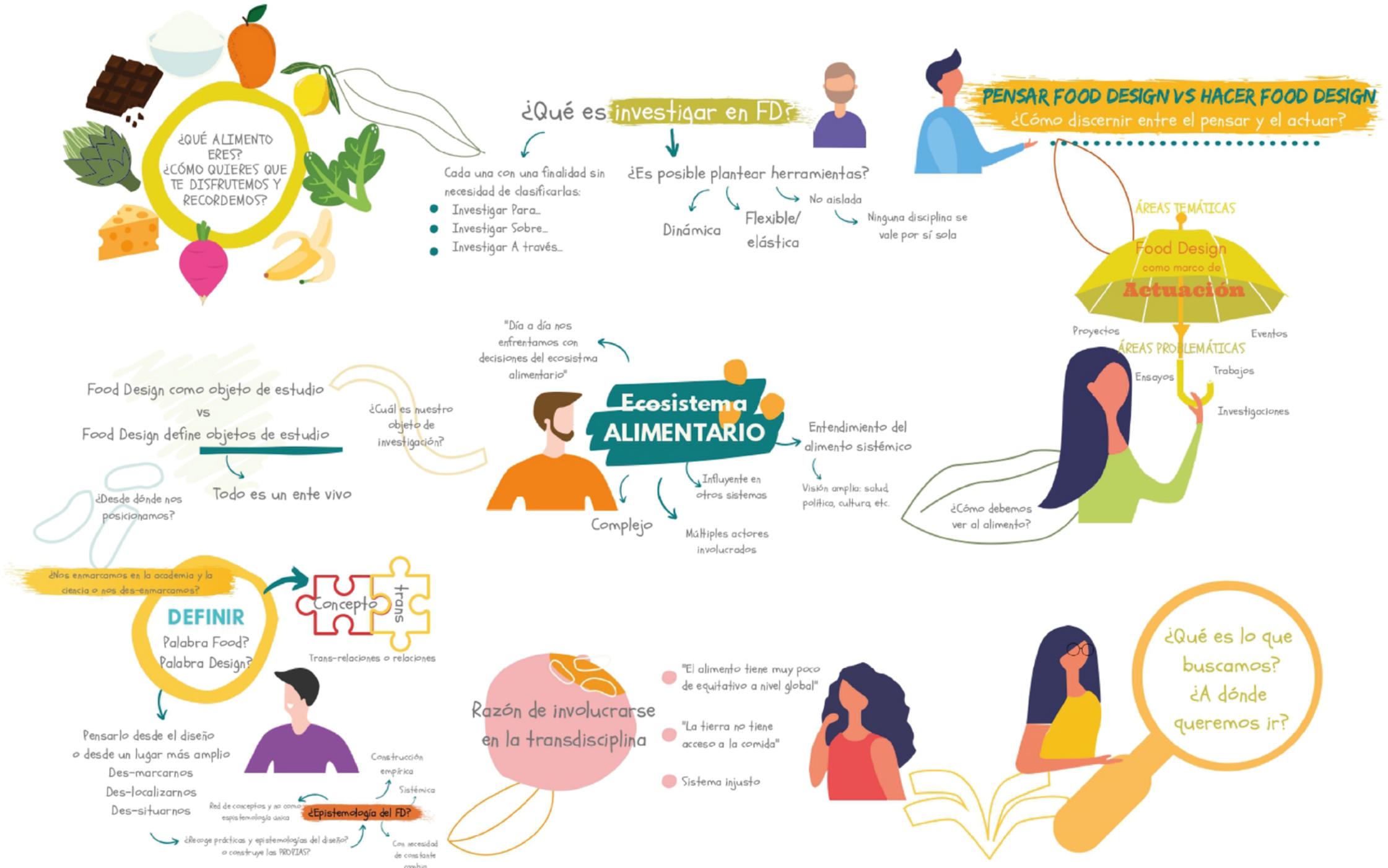
- 1.** Utilicé fundamentos del diseño como el Service Design, el Design para innovación social y PSS hasta que encontré referencias como Meroni, Ballantine-Brodie, Zampollo y Vogelzang, y más recientemente, trabajos de reLaFD. Como metodología de investigación también seguí el Service Design, Design Science Research and Participatory Action Research.
- 2.** Creo que el diseño tiene una vasta herramienta, y la creación de una nueva epistemología puede aportar más sin cambios importantes.
- 3.** Trabajo con sistemas alimentarios y su sostenibilidad, cadenas de consumo cortas, consumo consciente, que son temas que se pueden aplicar y mirar de cerca en mi realidad como cocinera y chef. Estos temas son muy relevantes para mí, así como la comunicación de valor y la transmisión de información.



Jornada 1

Desarmando el Food Design

Desarrollo visual de los contenidos abordados en la primera jornada del seminario.



Creado por: Mariana Silveira y Manuela Martínez

Jornada 1

AGENDA: 29 de mayo (en horario Colombia)

9:00 - 9:30 presentación del seminario: explicitación de objetivos, dinámica y puesta en escena de lo que consideramos el estado del arte en i/FD en relación a las preguntas que usaremos como guía.

9:30 - 10:30 presentación de los participantes: habrá unos 5 min cu para contar brevemente en qué andan y sus expectativas.

10:30 - 11:30 puesta en común del mapa de i/FD según preguntas guiadores (se usa pantalla de Miro).

11:30 - 12:00 puesta en acuerdo de qué hacer próximo encuentro: en base a las conclusiones de esta primera parte se planteará colectivamente un ejercicio para llevar al segundo encuentro 15 días después, y considerando que en prox encuentro se propondrá colectivamente el modo de sintetizar el registro del seminario para que se vuelva un contenido útil a publicar en la revLaFD, y su consiguiente exposición pública en el 9o Encuentro Latinoamericano de Food Design

Desarmando el Food Design

Cuestionar las definiciones posibles del FD es un primer paso para desarmarlo, y luego dar inicio a las discusiones sobre los diferentes puntos de vista respecto a la investigación en Food Design. Este ejercicio permitió la reinterpretación de las relaciones entre pensar y hacer FD y en la necesidad de definir al ecosistema alimentario como su objeto de estudio,

en la medida que pensemos en términos de "objeto de estudio" como tal.

Por otra parte, con el propósito de desmarcarse de las disciplinas del diseño, se propone que el Food Design hace parte de ese ecosistema alimentario en el que intervienen los seres vivos, convirtiéndose en una transdisciplina que se sirve del diseño, sin necesariamente, ni obligatoriamente, se situó dentro del.

1. ¿Cuál es la diferencia y relaciones al hablar: "sobre investigación en Food Design", desde... o para Food Design? u otras relaciones posibles (...)

Para nosotros este espacio no tiene las respuestas cerradas pero propone que las construyamos dentro del seminario.

2. ¿Qué entenderemos (entender-hemos) al referirnos a investigar desde lo proyectual que es propio del diseño?

Venimos diciendo que el FD es cualquier acción que desde y en el hacer mejora las relaciones de los humanos con los alimentos, por lo que se asume que estos gestos se amparan en las epistemes del Diseño. ¿En tal sentido estamos ejerciendo una postura que se aborda desde lo proyectual, cualidad que caracteriza al diseño?

3. ¿Qué entendemos, o atendemos al abordar desde los procesos de indagación, por epistemologías? y ¿Qué implicancias tiene enunciar que el Food Design es abordado como objeto de estudio, cuando decimos que es transdisciplinario? ¿Existen epistemologías transdisciplinares propias? ¿Cómo se consolidan? existen ya y alguno las sigue?

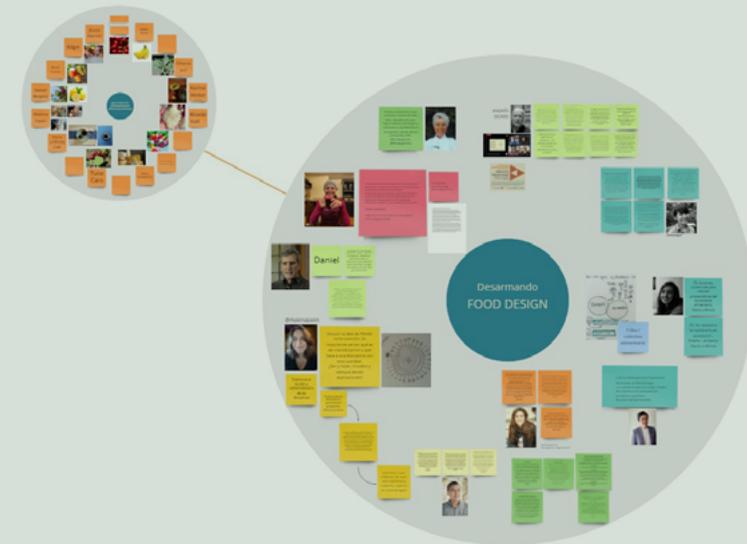
Tomamos el caso de la ecología como ejemplo de la construcción transdisciplinar, devenida especialización luego de una primera generación de ecologistas....

4. ¿Cuál-es (pueden ser) nuestro-s objeto de estudio (qué es indagar al Food Design)?

Entendemos que hay una diferencia clara entre el Food Design como objeto de estudio y el FD como objeto de práctica. Se dan y transitan haceres y saberes y por lo mismo es propuesto el espacio para ubicarnos y situarnos en relaciones y en referencias.

5. ¿Qué voces, sentires, fuentes y referencias usamos o producimos en nuestras aproximaciones o investigaciones (...) Food Design?

Abordar miradas, enfoques, perspectivas sumarán a la transdisciplinariedad que promovemos, desencadenar el tejido de sentidos y sentires está propuesto en el horizonte de nuestras jornadas y en el futuro caminar de nosotros al ir en pos de acometer labores de investigación.



Tablero creado en la plataforma digital Miro para abordar los contenidos de la primera jornada

En la siguiente ilustración se presenta el resultado de esta actividad

Por medio de reflexionar acerca del alimento, se puede entender muchos de los problemas contemporáneos. Es un elemento sistémico de interés mundial e que por medio de él, se puede practicar discusiones con muchos agentes distintos, para la búsqueda de respuestas sostenibles.

Por ser una problemática que recorre distintos campos del conocimiento, los conocimientos y sabedorías generados a partir del pensar FD puede ser útil a muchas otras disciplinas. Y es un medio de aproximar el conocimiento "legítimo" a los saberes locales y, de esta mezcla, generar potenciales respuestas a los problemas que ponemos en riesgo las capacidades adaptativas.

Quizá la manera de generar conocimiento desde el FD sea por adoptar una postura inclusiva y sistémica, de integración de muchos saberes.

Pienso al alimento como conector esencial de vida interdisciplinaria, para lograr nuevas estrategias y soluciones a problemáticas emergentes, desde allí veo y entiendo al FD.

¿Cuál es la razón de generar conocimiento? Transitar valores y saberes, que no se remite a la postura hedonista e inequitativa de los sistemas alimentarios actuales. El sistema ha roto parte de este entendimiento de nuestra relación con la naturaleza, la comida es naturaleza; la ultra funcionalidad reivindica la condición materialista de la alimentación, buscar que las cosas funcionen mejor, alterando lo mínimo, reconociendo todas las posibilidades y vínculos de conocimiento.

Pensar: El alimento es naturaleza, y la comida es un lenguaje, que actualmente incluye o excluye o simplemente, genera conocimiento para incluir. Los Saberes-nos permiten plantearnos un plano de la realidad para reconocer algo que en lo cotidiano nos es ajeno, somos cultura e historia, somos parte de un gran sistema de alimentación. Plantear un lenguaje en de todos para todos, que genere entendimiento colectivo y diverso.

El FD nos permite generar entendimiento empático mediante las infinitas posibilidades de entender los paradigmas alimentarios que hoy por hoy se nos presentan. Apropiación colectiva del conocimiento para reconocernos.

Tribu / Colectivo alimentario

FD. Acciones, conexiones para resolver problemáticas del ecosistema alimentario.

FD. Es necesario renombrarlo en castellano?... Diseño - alimento

Al pensar si actuamos para FD o desde FD debemos entender primero el problema que queremos solucionar y el entorno en el que se da. Parecería correcto trabajar para entender, mejorar y aportar a la consolidación de la disciplina emergente y también utilizar lo que la misma ya ofrece (métodos, sistematizaciones, etc.) para trabajar directamente con las personas y contextos.

Prefiero entender al FD como un sistema complejo en el cual participan muchos actores, en el cual lo más importante son las partes que lo constituyen. Esto hace entenderlo como una interdisciplina y/o transdisciplina. Los problemas de alimentación son entes complejos por lo tanto debemos recurrir a relaciones de saberes que permitan encontrar una solución coherente al contexto.

Entiendo también al FD como una ciencia en construcción, un campo de posibles, en donde la incertidumbre, lo no claro, lo incierto son insumos para la solución de problemas. Esto no es un estado desfavorable sino más bien una oportunidad de mejores soluciones e innovaciones.

Cada profesional tiene el potencial de innovar en Food Design. La comida es plural y acoge a todos. No importa si el conocimiento es teórico o práctico.

Karina Weber

Flor Spagarino

Carolina Gutierrez

Diana Urdinola

Jhonn Alarcon

Ricardo Yudi

DESARMANDO FOOD DESIGN

Ellen González

TRANSALIMENTARIO

Design do Comer (con bases en la sociología do comer), Design Alimenta

La transdisciplinariedad integra las ciencias naturales, sociales y de la salud en un contexto de humanidades y trasciende sus fronteras tradicionales. Transdisciplinario es holístico, claramente sostenible. Cuando piensas que la comida atraviesa todos los sistemas humanos: social, cultural, ambiental, económico, energético, solo puedes pensar en trans.

Daniel Bergara

Investigar en Food Design puede ser "para", "sobre" y "a través de", dependerá -entre otras cosas-, en determinar qué cuestiones queremos poner en juego, -en relación-; por qué, para qué, qué y cómo.

Investigar en Food Design es reconocer que este sistema hegemónico (capitalismo) no es equitativo, que genera excluidos y que estamos viviendo transiciones; diversas, en las cuales estamos sujetos a contradicciones como parte de los complejos procesos de cambio. En donde el diseño y el alimento son parte sistémica de estas transiciones.

Malena Pasin

Discutir la idea de TRANS como posición. Es importante pensar qué es ser transdisciplinar y qué hace a una disciplina con esta cualidad. ¿Ser y hacer, mixados y siempre dando explicaciones?

Tolerancia al RUIDO o INTERFERENCIA de las disciplinas

El pensamiento de diseño es pensamiento prospectivo. Iteriza, va y viene.

Entiendo que el FD también, parte de formularlo como objeto o disciplina podría ser ser un poco más rigurosos en documentar esos irés-y-venires...por eso me parece bien los perfiles de investigaciones que se observan hasta hoy en FD (por lo menos lo que se vio en nuestra reunión) aun así, puede pensarse que sin querer endurecerse (creo que como disciplina, estamos por suerte todavía muy lejos) que estaría buena un poco más de rigurosidad. ¿Cómo documentar, cómo ejecutar procesos, como comunicar? Arquitectura de información para FD

Esto lleva a una reflexión de nivel onto-epistémica respecto a qué es ser food designer.

Silvana Juri

Indagar en Food Design significa contar con un espacio/tiempo para poder PENSAR sobre el pensar y sobre el hacer, pero pensar a través del hacer y hacer a través del pensar. El espacio para REFLEXIONAR, que es algo que en el día a día no es tan sencillo hacer.

Mi posicionamiento en relación a la investigación tiene que ver con "indagar para" e "indagar a través de" el Food Design (y no sobre el FD) - es decir una "nutrición" recursiva. Desde éste ángulo, no necesito avanzar hacia cerrar una definición que motive a la compartimentación, diferenciación o subdivisión del campo.

La cuestión transdisciplinar y las definiciones: desde una mirada centrada en problemas, empieza a dejar de ser necesario acordar una definición con límites muy precisos o estrictos en cuanto a qué es el Food Design. Reconocer los límites del conocimiento posible, y desde una mirada informada por el diseño, este campo o área de trabajo lo veo como una intersección (diseño + alimentación) y con una orientación hacia la acción. Food Design, como diseño, es un verbo. En este sentido, preservar la diversidad de miradas, enfoques y modos de hacer (prácticas) requiere no cerrar o limitar los abordajes epistemológicos porque la propia pregunta de qué tipo de conocimiento se produce (o co-produce), quién lo valida y cuál es su propósito están en cuestionamiento. Es más útil trascender los encasillamientos de los "problemas del conocimiento" hacia poder enfocarnos en los "problemas del diario vivir" - que son problemas de acción y que requieren muchomás que solo conocimiento.

El propósito de "generar conocimiento" debería ser más bien generar Sabiduría. Sabiduría porque es lo necesario para poder discernir (navegar el complejo ecosistema alimentario) dilemas, decisiones, acciones diarias en torno a los alimentos (y la vida!). Sabiduría implica más que conocimiento, integra saberes, la experiencia, creencias, sentires... Es decir, responder a como decido que hacer (prospectivo - orientado a futuro), y qué propósito tiene esa acción (y sus implicancias), qué es lo que valoro o me importa en la vida. La pregunta es sobre el cómo, no sobre el qué - orientada a la acción (y por eso el vínculo con el diseño).

Quizás no es tanto sobre, qué ES el FD sino que VIENE-SIENDO - y ese devenir es pensar y hacer o pensar-hacer en un contexto (lo eco) que determina (habilita o limita) ciertas posibilidades o trayectorias. Este espacio igual es inherentemente plural, no puede ser una sola cosa, no puede ser demasiado rígido.

Jornada 2 Designar para entretrejer

Desarrollo visual de los contenidos abordados en la segunda jornada del seminario.



Diversidad de posturas en las diversas áreas involucradas.



¿QUIÉN ESTÁ EN LO CORRECTO?

¿QUIÉN DECIDE LA DEFINICIÓN?



TRANSCULTURALIDAD
 Multiplicidad de identificaciones

CONTEXTOS **CREENCIAS**
PRÁCTICAS
LENGUAJES **REGIONES**



Dificultad a la hora de adentrarse en la generación de una definición.

Cada profesional tiene el potencial de innovar en Food Design. La comida es plural y aboga a todos. No importa si el conocimiento es teórico o práctico.
 Ricardo Yudi

Pienso al alimento como conector esencial de vida inter disciplinario, para lograr nuevas estrategias y soluciones a problemáticas emergentes, desde allí veo y entiendo al FD.
 Fior Spagarino

FD. Acciones, conexiones para resolver problemáticas del ecosistema alimentario. Es necesario re nombrarlo en castellano?...
 Diseño - alimento
 Diana Urdinola

Investigar en Food Design puede ser "para", "sobre" y "a través de", dependerá -entre otras cosas-, en determinar qué cuestiones queremos poner en juego, -en relación-, por qué, para qué, qué y cómo.
 Daniel Bergara

Mi posicionamiento en relación a la investigación tiene que ver con "indagar para" e "indagar a través de" el Food Design (y no sobre el FD) - es decir una "nutrición" recursiva. Desde éste ángulo, no necesito avanzar hacia cerrar una definición que motive a la compartimentación, diferenciación o subdivisión del campo.
 Silvana Juri

PROPÓSITOS

Estamos entretrejiendo, buscando puntos de unión.

Buscando un bienestar multidimensional, alineado a preservar o generar vida

"Gran convergencia de saberes diversos en torno al diseño y el alimento con un horizonte de posibilidad que mejore la relación de las personas y el alimento en armonía con el hábitat como naturaleza toda" Daniel Bergara.



Reconsideración del nombre
FOOD DESIGN



Actores latinoamericanos no se sienten identificados

Considerar no situarse desde ninguna disciplina para su denominación.

Lenguaje universal, comprendido por los involucrados y que se sientan relacionados cada uno con su enfoque.

- Gastrónomos
- Arquitectos
- Agrónomos
- Diseñadores
- Sociólogos



"El problema no está en la palabra sino en el significado asociado a la misma."



HUEVO

SEMILLA

Representa procesos, consciencia. "Esperanza de traer vida". Puede traer vida, fruto de un ecosistema (cosas diversas). -Se apoya de sus raíces para conectar con nutrientes.

GOTA

Concepto de gota, de agua.

TETA

Representación de vida

Relacionado con la **TIERRA**

BULBO

cebollas con raíces que se entrelazan

-Se duplican
 -Forjan como resultado un árbol u otras especies hacia el exterior.

MAÍZ

Múltiples especies-
 Grano-

CONEXIONES CAPAS CONVERGENCIAS

Creado por: Mariana Silveira y Manuela Martínez

Jornada 2

AGENDA "rearmando": 12 de junio
(en horario Colombia)

9:00 - 9:30 resumen de primera jornada
y puesta en común

9:30 - 10:30 ejercicio Designar:
partimos de trabajo previo hecho por
email (se usa pantalla de Miro).

10:30 - 11:30 ejercicio Entretejer:
partimos de trabajo previo hecho por
email (se usa pantalla de Miro).

11:30 - 12:00 resumen y pasos a
seguir: se conviene que hace falta
una ultima sesión para procesar y
compartir conclusiones parciales, a
realizarse durante el 9o Encuentro
Latinoamericano de Food Design (16
de octubre).

Designar para entretejer

Con la inquietud de repensar el designio
de FD, como un pensar y hacer del
ecosistema alimentario, y teniendo en
cuenta el afecto de un anglicismo en
la lengua española con sus relaciones
dentro del territorio latinoamericano,
se propone la necesidad de encontrar
una nueva denominación para el FD,
propia del territorio. En las siguientes
ilustraciones se presentan diferentes
ideas que plantean una nueva manera
de enunciar, describir y/o caracterizar
los conceptos esenciales de esta
transdisciplina.

Las denominaciones proponen enlaces
entre los conocimientos ancestrales
y académicos, los saberes y haceres
(praxis), mientras se ubica entre

las fronteras trans-disciplinares, así
ampliando e integrando los panoramas
de estudio.

Para el ejercicio Designar:

1. **¿cómo se describe o caracteriza lo que estamos haciendo, por no decir "definirlo"?**
2. **¿cuál es el propósito o sentido de eso que estamos nombrando?**
3. **¿cómo lo nombramos (branding académico en español e inglés) sin usar la palabra Diseño para poder pensarnos trans sin punto de partida?**
4. **si esto tuviera un icono gráfico, ¿cómo sería?**

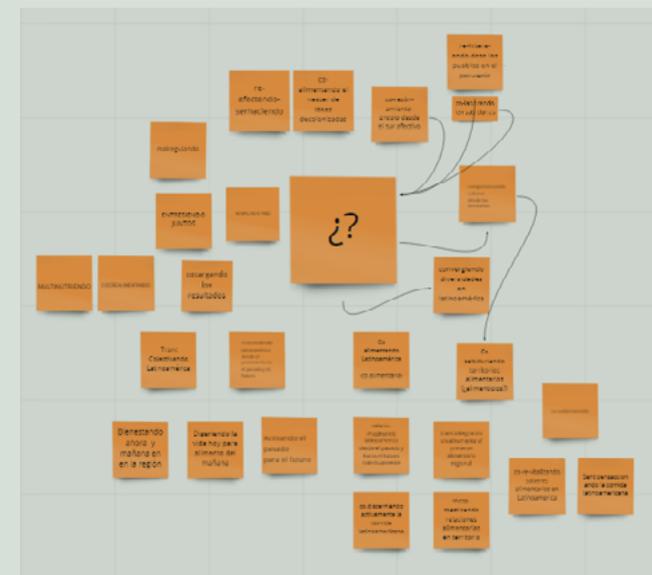
Nota: se compartió con los participantes
previo a esta instancia, un apartado
sacado del primer número de la
International Journal of Food Design,
citando varias definiciones del Food
Design, recopiladas en el 2015 para la
edición de lanzamiento

Para el ejercicio Entretejer:

1. **¿qué herramientas, modelos u otros sistemas de visualización podemos usar para dibujar un mapa de situación, un estado del arte, u otro concepto de data para entender mejor qué hay, qué se ha dicho, qué se propone, etc., en relación a la temática?**



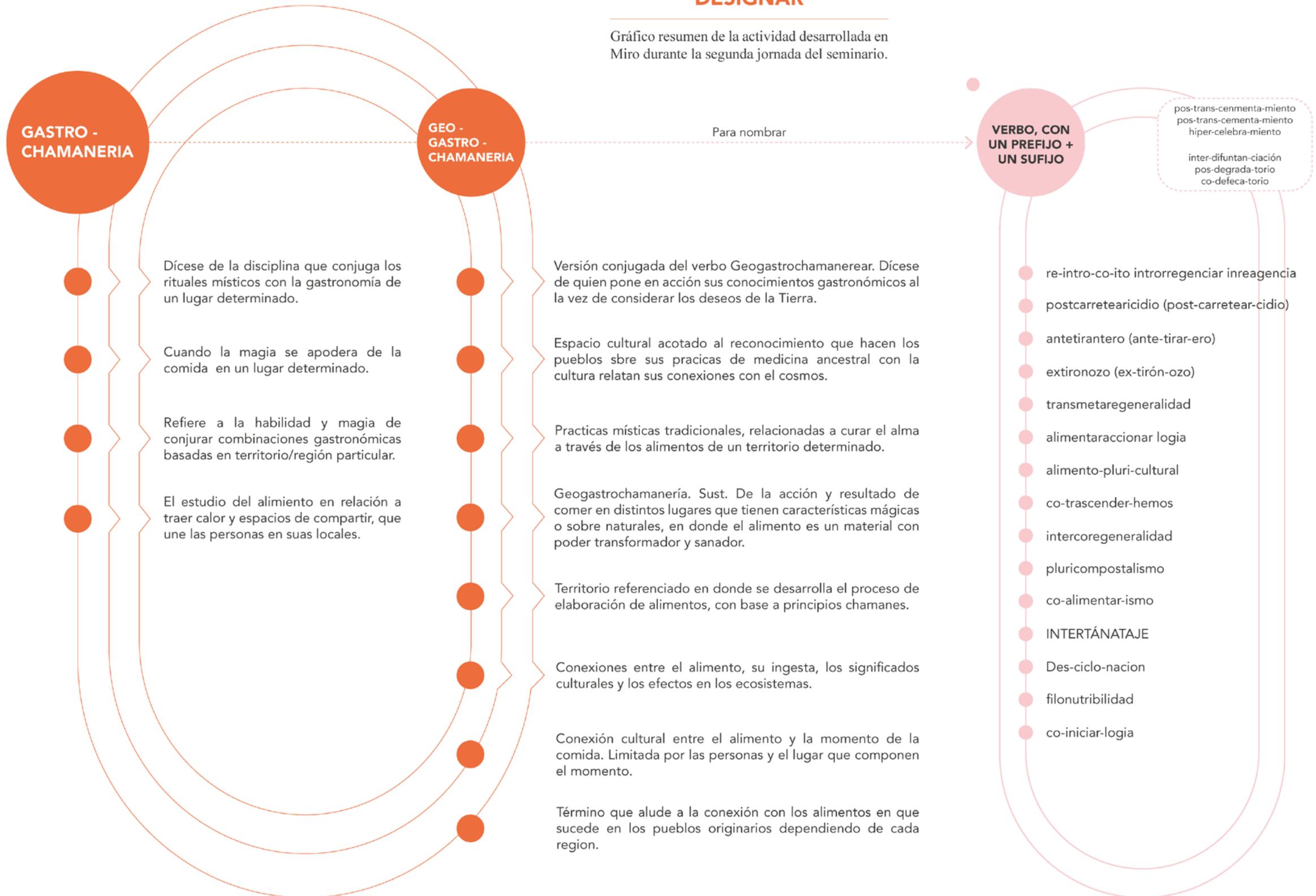
Actividad designando



Actividad entretejiendo

DESIGNAR

Gráfico resumen de la actividad desarrollada en Miro durante la segunda jornada del seminario.



**GASTRO -
CHAMANERIA**

Dícese de la disciplina que conjuga los rituales místicos con la gastronomía de un lugar determinado.

Cuando la magia se apodera de la comida en un lugar determinado.

Refiere a la habilidad y magia de conjurar combinaciones gastronómicas basadas en territorio/región particular.

El estudio del alimento en relación a traer calor y espacios de compartir, que une las personas en sus locales.

**GEO -
GASTRO -
CHAMANERIA**

Versión conjugada del verbo Geogastrochamanear. Dícese de quien pone en acción sus conocimientos gastronómicos al la vez de considerar los deseos de la Tierra.

Espacio cultural acotado al reconocimiento que hacen los pueblos sobre sus prácticas de medicina ancestral con la cultura relatan sus conexiones con el cosmos.

Prácticas místicas tradicionales, relacionadas a curar el alma a través de los alimentos de un territorio determinado.

Geogastrochamanería. Sust. De la acción y resultado de comer en distintos lugares que tienen características mágicas o sobre naturales, en donde el alimento es un material con poder transformador y sanador.

Territorio referenciado en donde se desarrolla el proceso de elaboración de alimentos, con base a principios chamanes.

Conexiones entre el alimento, su ingesta, los significados culturales y los efectos en los ecosistemas.

Conexión cultural entre el alimento y la momento de la comida. Limitada por las personas y el lugar que componen el momento.

Término que alude a la conexión con los alimentos en que sucede en los pueblos originarios dependiendo de cada región.

Para nombrar

**VERBO, CON
UN PREFIJO +
UN SUFIJO**

pos-trans-cementa-miento
pos-trans-cementa-miento
hiper-celebra-miento

inter-difuntan-ciación
pos-degrada-torio
co-defeca-torio

- re-intro-co-ito introrregenciar inreagencia
- postcarretearicidio (post-carretear-cidio)
- antetiranero (ante-tirar-ero)
- extironozo (ex-tirón-ozo)
- transmetaregeneralidad
- alimentaraccionar logia
- alimento-pluri-cultural
- co-trascender-hemos
- intercoregeneralidad
- pluricompostalismo
- co-alimentar-ismo
- INTERTÁNATAJE
- Des-ciclo-nacion
- filonutribilidad
- co-iniciar-logia

ENTRETEJER

Gráfico resumen de la actividad desarrollada en Miro durante la segunda jornada del seminario.

