

Reflexión

photoholic-p2DHVJWoS9A-unsplash
Imagen seleccionada por el equipo editorial

Comer al final del mundo: inspiraciones futuras desde la Antártida



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



Oportunidades de transición para el food design

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

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

posible dar forma a esas trayectorias de cambio. Las transiciones son procesos sociales que involucran una direccionalidad (trayectoria) y un destino (una visión) (Geels, 2005; Loorbach et al., 2017; Herrero et al., 2020), lo que significa que esas variables están abiertas y en constante negociación. Sin embargo, el path-dependence¹ que establecen las estructuras e imaginarios que conforman el status quo, configura un discurso de normalidad que encierra a las sociedades en la idea de que “no hay alternativas” (Mulgan, 2020). Sin embargo, esta paralización y privación de derechos puede ser superada por la imaginación (social) (Mulgan, 2020), a través de la cual es posible visualizar y representar las realidades (y futuros) que son verdaderamente deseables para nosotros. Ejercitar este tipo de imaginación y creatividad es, por tanto, un acto político fundamental, y una instanciación de la ciudadanía –como lo es comer, y como lo es el diseñar (Mazé, 2019; Pollan, 2006, p.11). Si seguimos la idea de que todos somos diseñadores (Cross, 1999; Manzini, 2015) y ciertamente comensales, hay razones para creer que nos corresponde a todos, pero particularmente a los food designers, enfrentar estos desafíos fomentando la capacidad de imaginación colectiva para lograr desbloquear y permitir futuros alimentarios sostenibles, resilientes y justos.

El desafío que se nos presenta parte del reconocimiento del tipo de postura y práctica de diseño que esto demanda,

¹ Traducido como dependencia del camino (predisposición a los modos y estructuras existentes).

el cual se aleja de la visión más tradicional o hegemónica del diseño como solucionador de problemas. La “perversidad” de nuestros problemas alimentarios de orden sistémicos rechaza soluciones singulares e insulares. Por tanto, la mentalidad transicional² adoptada aquí tiene como objetivo abrir nuevas posibilidades (Walker, 2006, p.37), fomentar el diálogo social y apoyar los procesos de transformación colectiva en marcha (Thackara, 2006, p.7), especialmente, desde la perspectiva de la vida cotidiana de las personas, su relación con la comida (Reissig, sf) y sus prácticas alimentarias. Con el fin de ofrecer elementos para la reflexión de los food designers actuales y futuros, el trabajo que se presenta aquí intentará discutir y ejemplificar a través de la práctica, las formas en que nuestras habilidades de diseñar pueden potencialmente usarse para expandir y mejorar nuestras visiones e imaginarios futuros de la alimentación.

Aprovechar la antártida como escenario experiencial

La teoría de la transición y, de hecho, el Diseño para las Transiciones (Irwin, 2015; Escobar, 2018; Gaziulusoy & Ryan, 2017; White, 2020), dan gran importancia a la comprensión y elaboración de trayectorias futuras de cambio, al involucrarse con la teoría y las herramientas provenientes del campo de estudios de futuros. Sabemos que el futuro no existe, sino que se manifiesta en el presente en forma de imágenes o visiones (Miller, 2018; Dator, 2019). Trabajar con estas

² Haciendo referencia al marco propuesto por el Diseño para las Transiciones.

imágenes, para desarrollar la capacidad para la anticipación, es lo que nos permite verdaderamente “democratizar” el futuro. Esto significa, otorgar a las personas la oportunidad de cuestionar o criticar imágenes impuestas, y así imaginar y proponer (y eventualmente materializar en el presente) sus futuros preferidos o deseados. Sin esta participación activa, se argumenta que los individuos se convierten en receptores pasivos de futuros determinados, moldeados e incluso “comercializados” por otros³ (Powers, 2020).

Si consideramos que las estructuras de nuestras vidas y los estilos de vida tienden a ser bastante estables e incuestionables, reforzados por el imperativo de “normalidad” que hemos visto en los meses anteriores, encontramos que no abundan las oportunidades para participar en una exploración crítica de nuestras visiones del futuro. Son las crisis o las situaciones inciertas las que a menudo exigen nuestras capacidades de adaptación y transformación completa, dando lugar a respuestas creativas e innovadoras – algo que es cierto tanto en los sistemas naturales como sociales. El diseño en general, y el food design no está exento, suele ser cómplice de reforzar un statu quo insostenible, a pesar de la inherente inclinación futurista del campo⁴. Sin embargo, como sabemos a partir de prácticas como el diseño especulativo o crítico, el diseño de transformación

³ As in arguments about colonised, unfair, white, patriarchal or commodified futures.

⁴ Design understood as future-making (Yelavich & Adams, 2014) can be future-enabling or defuturing (Fry, 2009), preventing the possibility of future human habitation on Earth.

o transición, el diseño ontológico o el diseño de futuros, es posible fomentar la imaginación y creación de un mundo mejor, donde podamos afrontar el “dilema futuro” de redefinir nuestra humanidad –o como dice Tony Fry (2019), identificar “en qué necesitamos convertirnos para poder seguir siendo”. Para los diseñadores, este ejercicio implica atreverse a imaginar no solo lo posible sino incluso lo imposible (Fry, 2019).

En este contexto, los Futuros Experienciales son un área de trabajo propuesta y explorada por diversos diseñadores en la intersección con los estudios de futuros (Candy et al., 2016). A diferencia de las visiones y narrativas basadas en textos, éstos materializan aspectos del futuro para presentarlos en forma de un encuentro o experiencia (Candy & Kornet, 2019) con el propósito de no solo visualizar y luego materializar lo “invisible”, sino también pluralizar mejor los futuros para poder abrirlos al debate y la deliberación pública.

El modelo de Futuros Experienciales Etnográficos (EXF)⁵ desarrollado por Candy y Kornet (2019) ha propuesto un proceso⁶ que comienza con el mapeo (etnográfico) de las imágenes de futuros para luego hacerlas realidad (a través de una experiencia montada) con la ayuda de diseñadores. El aspecto experiencial se aprovecha para fomentar un compromiso más profundo con los diversos participantes, donde la

⁵ EXF por sus siglas en inglés: Ethnographic experiential Futures.

⁶ El proceso consta de 4 fases: mapear, multiplicar, mediar, y montar (donde la multiplicación es opcional) (Candy & Kornet, 2019).

experiencia trasciende las meras palabras y apela a los recuerdos, las emociones y la percepción. Al proponer una experiencia estética, dicha propuesta se acerca al campo de las artes. El trabajo aquí presentado parte de reconocer este potencial para desencadenar una deliberación plural y más profunda en torno a nuestros futuros, pero explora un punto de partida diferente, siguiendo la idea de que hoy “ya existen diferentes futuros” (Prado, 2014 citado en Mazé, 2019) por tanto se podrían aprovechar para explorar en un ejercicio de futuro experiencial.

En este caso, como diseñadora-investigadora, aproveché la oportunidad para concebir a la base científica uruguaya en la Antártida como un potencial escenario experiencial futuro al proponer un breve estudio exploratorio con 4 participantes durante un viaje de campo de 10 días en febrero-marzo de 2020. Por sus condiciones fuera de lo común, un territorio estrictamente regularizado y remoto, la Antártida presenta una oportunidad única y casi prístina para la investigación del diseño. Con condiciones climáticas desafiantes que pueden poner en peligro la vida, y dado que las estrictas regulaciones internacionales e institucionales determinan los tipos de actividades y comportamientos que son posibles o prohibidos, el entorno natural ayuda a enmarcar el estudio dentro de una situación que actualmente es bastante única en el mundo. Se establecen normas, rutinas y estructuras para garantizar la satisfacción de las necesidades humanas y al mismo tiempo preservar el ecosistema natural que se considera valioso para toda la humanidad. Especulando que las

posibilidades para nuestros mundos futuros puedan ser más áridos, más fríos, más regularizados, con escasos recursos, menos poblados, etc., significa que la Antártida podría conceptualizarse como un escenario futuro, y de hecho, quizás experiencial. Para hacer sentido y poder lidiar con la incertidumbre que el futuro le plantea a nuestros sistemas alimentarios, y más aún, lo que esto podría implicar o afectar sobre nuestras culturas y prácticas alimentarias, este estudio tiene como objetivo aprovechar las experiencias peculiares y personales de una serie de personas que participaron de dicho viaje. Constituye una forma de obtener información sobre lo que esos futuros podrían o deberían implicar, y qué nos dice esto sobre cómo podemos navegar y reorientar nuestras transiciones y crisis alimentarias actuales. Al utilizar la Antártida como escenario, este trabajo no pretende afirmar que el escenario fue diseñado según el modelo EXF, sino que la diseñadora vió su potencial exploratorio para luego informar y planificar espacios de discusión y nuevos escenarios generados colectivamente. Sin embargo, dado que desde la perspectiva de los participantes, este escenario fue de hecho algo extraño y probablemente desconocido, a sus ojos, la experiencia fue efectivamente construida y diseñada por otros. Por tanto, este trabajo trató de explorar hasta qué punto experimentar y sentir esta “realidad” particular podría ofrecer un espacio para explorar las imágenes de los futuros que tenían nuestros participantes, comprendiendo los tipos de ideas, reflexiones o cambios que esto podría desencadenar. Además, debido a que la imaginación no es un músculo ejercitado igualmente por todos, estas imágenes preliminares podrían servir

para generar nuevas conversaciones y el co-desarrollo de futuros escenarios vivenciales con diversos participantes no entrenados en las artes o el diseño.

Proceso de investigación: metodología y objetivos

La adopción de un proceso guiado por el diseño significó que el estudio se centrara en aprender de las experiencias reales de estos individuos, sus relaciones con la comida y lo que puede ofrecer un entorno tan peculiar. Al mismo tiempo, buscó identificar en qué medida la experiencia podría abrir o inspirar nuevas direcciones de exploración con respecto a la cuestión de cómo serán nuestros futuros alimentarios, o mejor, cómo queremos que sean. El método adoptado en este estudio consistió en crear un dispositivo interactivo denominado cultural probe (Gaver, 2004; Hanington & Martin, 2012, p.24) para llevar a cabo una investigación cualitativa en un contexto remoto y recopilar hallazgos de tipo etnográfico, directamente de los participantes. A través de un sobre que integra no solo preguntas, sino también provocaciones y sugerencias para la acción, a diferencia de los estudios de encuestas típicos, y en el espíritu del diseño centrado en el ser humano, este dispositivo ayuda a capturar más que información textual. El paquete (Imagen 1), incluía un juego de tarjetas con preguntas sobre perfiles personales, emociones, rutinas, espacio para reportar comidas, ingredientes, reflexiones personales y un espacio para compartir fotos y dibujos. El cultural probe fue diseñado y ensamblado también de forma remota, lo que exigió dar instrucciones claras al responsable

de su montaje (ubicado en Uruguay) y también para la presentación a los participantes a su llegada a la Antártida. Esto representa una lección en sí misma sobre la realización de investigaciones remotas en contextos de distanciamiento social. De los 5 sobres desarrollados, 4 paquetes se devolvieron completos. Los resultados también se recibieron remotamente como capturas fotográficas de cada elemento del paquete. Estas piezas no se usaron para ser analizadas y proporcionar resultados generalizados o construir teorías, sino como parte de una fase de investigación exploratoria –para servir de inspiración para trabajos futuros. Como artefacto diseñado, es fundamentalmente normativo, sesgado con mis propios intereses y potencialmente defectuoso en la forma en que se presentan las preguntas. Pero en el espíritu de un enfoque de investigación a través de la práctica, se entiende como parte de un proceso continuo de exploración a través de la reflexión y la acción.

Los hallazgos que se derivan de estos paquetes, por lo tanto, informan a este artículo promoviendo desenredar diferentes reflexiones sobre posibles direcciones para intervenciones, talleres y la apertura de conversaciones sobre el futuro de los alimentos. Al centrarse en una experiencia peculiar y su potencial para desencadenar reflexiones sobre el futuro de los alimentos, las prácticas y los significados presentes, este trabajo tuvo como objetivo introducir una capa de pensamiento futuro a una situación que de otro modo sería instrumental, racionalizada y anclada en el presente. Por ello, las reflexiones compartidas a continuación buscarán: a) comprender la potencialidad que

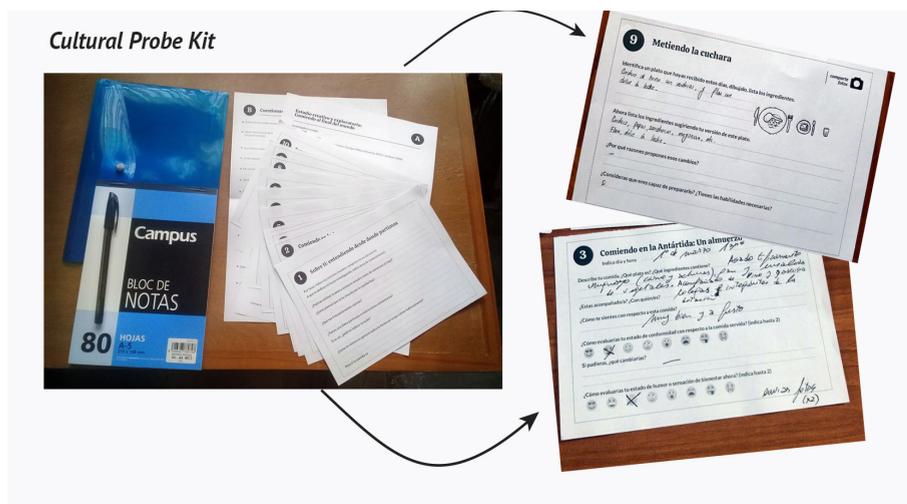


Imagen 1: Cultural probe: paquete ensamblado y captura de algunas respuestas. Imagen de autora.



Imagen 2: Perfiles de los participantes: profesión, estado de IMC, cita sobre el significado de los alimentos y percepción final sobre los cambios de peso durante el viaje. Imagen del autor.

puede existir en la explotación de esta experiencia como escenario futuro vivencial identificando los aspectos que necesitarían ser reforzados; b) aprender de la intervención, sus implicaciones y caminos potenciales para permitir una mayor exploración de los ejercicios sobre el futuro de los alimentos, c) identificar las visiones, emociones, significados,

valores y reflexiones particulares sobre el presente y el futuro de las prácticas alimentarias de nuestros participantes, y lo que esto ofrece para intentar mejorar la relación de las personas con la comida.

Historias alimentarias desde la Antártida: conexión con la comida

Al adoptar un enfoque desde el food design centrado en la relación de las personas con la comida, las primeras consideraciones y preguntas que los participantes respondieron intentaron comprender este vínculo. Como podemos ver en sus perfiles en la Imagen 2, tres de los cuatro participantes reportan tener una buena relación con la comida mientras que solo uno de ellos (considerado obeso según los estándares de IMC)⁷, menciona explícitamente que sus hábitos alimenticios no siempre son buenos o saludables. Es interesante que los participantes 1 y 3 que reportan una buena relación con la comida serían considerados con sobrepeso, pero quizás lo más llamativo es que parecen mostrar una visión levemente mecanicista de la comida, equiparándola a combustible, energía o como “ingesta equilibrada de proteínas.

En general, los cuatro participantes informaron que toda la experiencia fue positiva. Reportaron sobre todo sentimientos positivos (diversos grados de felicidad o acuerdo) sobre el entorno, las comidas, los ingredientes y las porciones. A pesar de percibir algunas restricciones en relación con los ingredientes (falta de frutas y verduras frescas) o la variedad de comidas, la mayoría de los participantes argumentó repetidamente que las comidas eran sabrosas y satisfactorias. El único punto mencionado por la

mayoría de los participantes sugiriendo posibles cambios en sus comidas estuvo relacionado con la introducción de carnes frías, y más frutas y verduras frescas. También hicieron hincapié en una dependencia excesiva de las preparaciones a base de harina y carbohidratos, y uno sugirió ofrecer “menos pan” o incluir opciones de pan integral. El deseo de más alimentos frescos fue particularmente fuerte en nuestras dos participantes vegetarianas que afirmaron extrañar preparaciones como ensaladas frescas. Los otros dos participantes destacaron la falta de comida rápida o comfort foodst como las milanesas –un tipo de carne rebozada y frito– con patatas fritas y huevos fritos o pizza. Las principales razones por las que estos alimentos eran anhelados tienen que ver con el hecho de ser comidas que se consumen con regularidad o en familia. No poder elegir o cocinar sus alimentos (agencia), no se vió negativamente, excepto por implicar algunas limitaciones menores, mientras que para uno de nuestros participantes positivamente significó no tener que preocuparse por tomar decisiones sobre alimentos (un alivio). Si bien se reconoció que compartir las comidas en compañía de la tripulación y los compañeros de viaje fue muy positivo, el impacto negativo prominente de las experiencias de las comidas tuvo que ver con sus horarios. Se percibió que eran algo inapropiados, difíciles de adaptarse o, de hecho, muy diferentes a sus rutinas personales. El elemento que más destaca de sus comentarios sobre las rutinas habituales tuvo que ver con la escasez de tiempo para alimentarse o cocinar adecuadamente, consecuencia de horarios de trabajo largos o rutinas ocupadas.

⁷ IMC refiere a índice de masa corporal como modelo de clasificación del peso de las personas (infra peso, peso normal, sobrepeso, obesidad) en relación a su masa corporal y altura.

“Generalmente como corriendo, excepto los fines de semana”

“La vida diaria ofrece menos tiempo para poder comer adecuadamente”

Los participantes no percibieron una sensación de escasez o limitaciones significativas en la comida. Una participante incluso informó que no podía terminar sus porciones porque eran demasiado grandes. Sin embargo, la mayoría mencionó que los alimentos eran “más pesados” (más calóricos o con más grasa), lo que racionalizaron como adecuado considerando el ambiente hostil y el mayor esfuerzo físico demandado.

“Demasiada harina, pero es necesario estar bien nutrido en este clima”

“La comida es suficiente pero hay demasiado pan”

Al explorar sus futuros imaginados, tres participantes percibieron que era viable alimentarse o producir alimentos en situaciones como en la Antártida. Uno de ellos piensa que es sólo “cuestión de tiempo”, apuntando posiblemente a una cuestión de innovación tecnológica, mientras que otro participante expresó no estar seguro de cómo las condiciones extremas podrían afectar la producción de alimentos y reflexiona que requerirá mucha adaptación y optimización dados los recursos restringidos. Dos de nuestros participantes destacaron explícitamente la incertidumbre y la complejidad de imaginar el futuro de la comida, y uno de ellos creyó que sería difícil pero no pudo explicar por qué. Lo que surge de las reflexiones sobre los ingredientes y preparaciones futuras, uno de ellos

destacó que probablemente habrá un “mayor número de alimentos enlatados y congelados”, mientras que el resto comentó que los ingredientes futuros serían muy similares a los actuales, exigiendo sólo adaptaciones a algunas comidas o menús. Dos comentarios reconocieron explícitamente que la velocidad de los cambios observados hoy dificultan expresar cualquier predicción. En cuanto al impacto de esta experiencia en sus pensamientos o prácticas, informaron que la experiencia per se no ha cambiado su percepción o reflexiones sobre lo que es viable o posible comer en el futuro. Sin embargo, se destacan tres ideas principales compartidas: **a)** la capacidad humana para adaptarse a las situaciones y las habilidades administrativas requeridas, **b)** la nueva rutina alimentaria adoptada esos días llevó a una participante a considerar hacer cambios en sus hábitos de merienda, y **c)** que los días de trabajo difíciles son compensados por “alimentos reconfortantes”.

Para completar mi relato de las experiencias de nuestros participantes es importante resaltar el tipo de dieta y comidas ofrecidas durante su viaje. Debido a que las instalaciones y nuestros participantes son uruguayos, las comidas reflejaban la dieta general uruguaya y los alimentos de consumo popular y doméstico. La imagen 3 muestra las comidas y los principales ingredientes presentes en ellas. Como se puede percibir y es ampliamente conocido, la dieta uruguaya se basa en altas cantidades de proteína animal, especialmente carne, y bajas cantidades de vegetales. La prevalencia de las verduras se nota principalmente en las adaptaciones realizadas para nuestras

dos participantes vegetarianas, donde prevalece la dependencia de los carbohidratos y los lácteos. Imágenes adicionales compartidas por un miembro de la tripulación del viaje permitieron ilustrar que durante los fines de semana, la oferta gastronómica trata de imitar un ambiente informal y relajado apelando con su nombre a una popular cadena alimentaria uruguaya llamada “La Pasiva” (Imagen 4). Esos días la oferta suele ser comida rápida o reconfortante junto a la disponibilidad de bebidas alcohólicas en un intento de aumentar el sentido de camaradería y levantar el ánimo.

Hallazgos y discusión

Para nuestra discusión, primero nos centraremos en comprender hasta qué punto el entorno sirvió como símil a un escenario experiencial, donde la reflexión, la capacidad crítica y la imaginación podrían fomentarse. A partir de las reflexiones y recuerdos de los participantes, podemos detectar que las imágenes de los futuros alimentarios que tenían eran limitadas o no radicalmente diferentes al presente. También parecen haber sido influenciados por la experiencia vivida, situada y diseñada para ser una continuación de las prácticas actuales bien establecidas, que no es lo que las tendencias e innovaciones alimentarias actuales sugieren necesariamente. Los participantes no reconocieron o hicieron mención de las innovaciones tecnológicas actuales en alimentos como como pueden ser la agricultura celular o digital, carnes y pescados artificiales, impresión 3D, alimentos personalizados, uso de algas o insectos, etc. (Herrero et al., 2020).

“Las comidas (menú) se adaptarían, pero creo que los ingredientes serán similares. Se podría agregar más fruta”

“Más alimentos enlatados o congelados”.

Tal como estaba, el escenario original fue de hecho diseñado buscando preservar un grado de normalidad en lugar de resaltar la singularidad o el carácter extraño de la situación. La comida y las rutinas fueron parte del epítome del status quo (consideremos el escenario gestionado por recursos militares) que significaba un enfoque de pensamiento de “más de lo mismo”. La incapacidad de nuestros participantes de considerar posibilidades plurales o radicalmente diferentes parece confirmar que la habituación y las rutinas que se realizan “en casa”, y que se realizaron durante el viaje de campo (naturalización / familiarización) han adormecido las habilidades para reflexionar sobre las cosas de manera profunda o divergente. Siguiendo a Victor Shklovsky (2015/1917), ya no están realmente “viendo” la comida, dado que no se basan tanto en lo que perciben sino en lo que saben. Shklovsky propuso que el remedio para desestabilizar esta familiarización es el “extrañamiento”, lo que demanda recurrir a las artes en busca de ayuda. Para los diseñadores, por tanto, esto significa una apertura a explorar la amplitud de la gama de ingredientes estéticos y perceptivos existentes para que el lado artístico de una intervención pueda resultar único, desconocido y, como tal, profundamente provocador. El escenario real de la Antártida, sin embargo, como escenario vivencial, no es arte, ni fue presentado o enmarcado en ningún sentido artístico para provocar

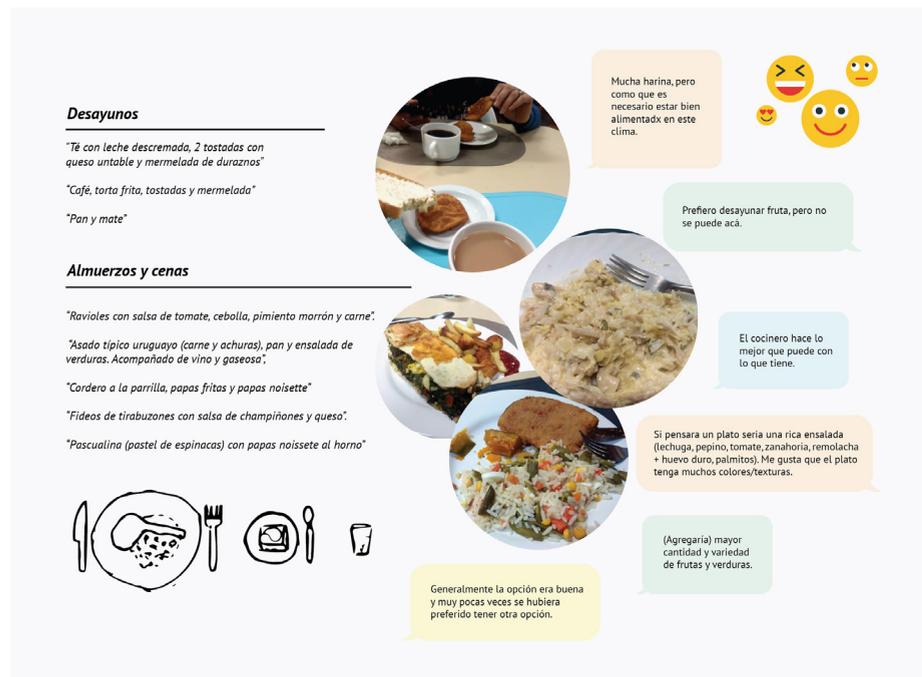


Imagen 3: Comidas e ingredientes: fotos, relatos y preferencias expresadas por los participantes. Los emoticones se refieren a la mayoría de los estados emocionales informados. Fotografías y dibujos proporcionados con permiso de los participantes. Imagen ensamblada por la autora.

profundas reflexiones.

El papel del diseñador o artista en la concepción de la experiencia en sí es, por tanto, fundamental para que esta experiencia aproveche este potencial, facilitando o explotando los diversos puntos de entrada para permitir una provocación más dialógica o al menos intencionada. Igualar o considerar la experiencia de la Antártida como verdaderamente "extrañante", funcionará sólo en la medida en que haya una intención estética detrás, habilitada y/o desarrollada a través del diseño. Curiosamente, la tecnología no fue prominente en los reportes de nuestros participantes. Parecen haber estado

exentos de la influencia de las utopías impulsadas por la tecnología que abundan en los medios. Ninguno de ellos se atrevió a soñar con alimentos, ingredientes o entornos radicalmente diferentes, y sin embargo se anclaron en tecnologías que han existido durante más de un siglo (enlatado, congelado). Es interesante que los diseñadores consideremos este punto, no solo porque podríamos desafiarlo, sino ciertamente, porque las visiones futuras que es posible construir no necesitan estar atadas a determinismos tecnológicos. Por el contrario, el desafío puede ser intentar imaginar futuros en los que las tecnologías no sigan la línea recta

de la "colonización psico-epistémica" que ha impuesto la ciencia ficción (Fry, 2019) como única trayectoria posible. El desafío es encontrar formas en las que podamos imaginar más allá de las lógicas defuturales⁸ en las que existimos hoy, donde lo imposible aún está por imaginarse. Al considerar cómo configurar o diseñar una intervención, es posible que queramos navegar entre la incomodidad y la comodidad, el placer y el dolor, lo familiar y lo desconocido, lo que es y lo que podría ser. El diseño tiene un papel importante que desempeñar a la hora de desvelar estructuras, abrir cajas negras y permitir espacios para la tensión, la destrucción creativa o incluso la crisis, en línea con el mantra de Donna Haraway de "quedarse con los problemas" (Haraway, 2016). Sólo así el diseño podrá liberarse de la anestesia que ha ayudado a fortalecer, siguiendo prácticas de futuro, especulativas y críticas, que adoptan una actitud que lidia con la incertidumbre y las crisis, sin dejar de ser fundamentalmente pluralista y abierta.

Comentarios finales, lecciones y nuevas direcciones

Reconocer que, de hecho, no existe una única solución que posibilite futuros alimentarios sostenibles significa valorar el proceso aquí presentado casi más que los resultados tangibles. Este relato se presenta para fomentar la inspiración y las reflexiones que hablan de la creatividad y el ingenio de los diseñadores y profesionales de la alimentación, que se preocupan y

ocupan en permitir futuros alimentarios justos, democráticos, apropiados y resilientes. La idea principal que se deriva de esto apunta a la necesidad de apertura, colaboración y compromiso con las artes y los elementos estéticos que se pueden aprovechar para proporcionar una experiencia cautivadora que puede ser profundamente estimulante y quizás transformadora. Las transiciones, después de todo, no solo requieren transformaciones externas (de estructuras, sistemas, tecnologías, rutinas) sino también internas (valores, visiones del mundo, creencias) (Irwin, 2015). El valor de nuestras intervenciones de diseño bien podría estar dirigido a ofrecer un espacio transformador o incluso ontológico: lo que creamos o hacemos, a su vez nos (des)hace. La negociación del espacio que existe entre nosotros, nuestras sociedades y el resto del entorno es al fin y al cabo el foco del diseño (Boehnert, 2018), por lo que esta exploración sirve para abrir un espacio para empezar a "debatir el futuro" (Mazé, 2019), internamente y también con otros. Curiosamente, incluso el escenario experiencial original, "no diseñado" es una prefiguración importante de los caminos futuros, que como notamos, tuvo un papel en la determinación o reducción de las posibilidades que nuestros participantes fueron capaces de "visualizar". Las reacciones a las experiencias y los alimentos que nuestros participantes nos presentaron sirven como desencadenantes para iniciar conversaciones colectivas más diversas sobre qué otras imágenes o escenarios potenciales futuros vale la pena experimentar. Sin embargo, cualquier tipo de futuro necesita ser consciente de su normatividad y de la dimensión política que conlleva –idear imágenes o

⁸ Defutural, viene a expresar en español la idea propuesta por Tony Fry de defuturing (limitador de futuros).



Imagen 4: Escenario base, ubicación y comidas del sábado. Fotos de la base y comidas adicionales proporcionadas por un miembro de la tripulación, imagen recopilada por la autora.

visiones de futuro es, según Mazé (2019) un ejercicio de poder, por lo que hay que tener cuidado y paciencia al diseñar intervenciones que no dialoguen con la diversidad de perspectivas desde las que las personas se unen a nuestros esfuerzos colectivos.

Desarrollar capacidades para los futuros es esencial como un ejercicio democrático (casi cívico) y ciertamente como una habilidad prefigurativa y de supervivencia. El diseño podría jugar un papel importante aquí como una especie de sabiduría para desbloquear y mejorar esta capacidad de imaginación que todos tenemos pero no necesariamente ejercitamos. Esta sabiduría integra no solo diferentes conocimientos plurales (inteligencia práctica y teórica) sino también creatividad, convergencia y divergencia, equilibrando

posibilidades e implicaciones, nuestros intereses y los intereses de los demás (intergeneracionalmente) con un objetivo concertado hacia el bien común (Sternberg, 1998). Es a partir de esta concepción de sabiduría de la que ha partido este trabajo y, a través de un proceso creativo y exploratorio, trató de despertar la imaginación y la inspiración de otros diseñadores para reflexionar sobre nuestras prácticas de creación de futuros. La actual “crisis de nuestra imaginación” puede, de hecho, superarse si fomentamos estas capacidades de soñar y actuar socialmente. Como dice Ollenburgh, “Diseñar el futuro conscientemente significa crear libertad para pensar y probar lo imposible” (2019).

Referencias

- Boehnert, J. (2018). *Design, Ecology, Politics: Towards The Ecocene*. Bloomsbury Publishing.
- Candy, S., Dunagan, J., Candy, S., & Dunagan, J. (2016). The Experiential Turn. *Human Futures*, 1(1), 26–29.
- Candy, S., & Kornet, K. (2019). Turning Foresight Inside Out: An Introduction To Ethnographic Experiential Futures. *Journal Of Futures Studies*, 23(3), 3–22.
- Cross, N. (1999). Natural Intelligence In Design. *Design Studies*, 20(1), 25–39. [https://doi.org/10.1016/S0142-694X\(98\)00026-X](https://doi.org/10.1016/S0142-694X(98)00026-X)
- Dator, J. (2019). What Futures Studies Is, And Is Not. In Jim Dator: A Noticer In Time (Pp. 3–5). Springer.
- Escobar, A. (2018). *Designs For The Pluriverse: Radical Interdependence, Autonomy, And The Making Of Worlds*. Duke University Press.
- Fry, T. (2009). *Design Futuring: Sustainability. Ethics And New Practices*, Berg, Oxford.
- Fry, T. (2019). Starting At The End: A Journey In Time. *Journal Of Futures Studies*, 23(4), 159–163.
- Gaziulusoy, A. İ., & Ryan, C. (2017). Roles Of Design In Sustainability Transitions Projects: A Case Study Of Visions And Pathways 2040 Project From Australia. *Journal Of Cleaner Production*, 162, 1297–1307. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.06.122>
- Geels, F. W. (2005). The Dynamics Of Transitions In Socio-Technical Systems: A Multi-Level Analysis Of The Transition Pathway From Horse-Drawn Carriages To Automobiles (1860–1930). *Technology Analysis & Strategic Management*, 17(4), 445–476.
- Hanington, B., & Martin, B. (2012). *Universal Methods Of Design: 100 Ways To Research Complex Problems, Develop Innovative Ideas, And Design Effective Solutions*. Rockport Publishers.
- Haraway, D. J. (2016). *Staying With The Trouble: Making Kin In The Chthulucene*. Duke University Press.
- Herrero, M., Thornton, P. K., Mason-D’Croz, D., Palmer, J., Benton, T. G., Bodirsky, B. L., Bogard, J. R., Hall, A., Lee, B., Nyborg, K., Pradhan, P., Bonnett, G. D., Bryan, B. A., Campbell, B. M., Christensen, S., Clark, M., Cook, M. T., De Boer, I. J. M., Downs, C., ...
- West, P. C. (2020). Innovation Can Accelerate The Transition Towards A Sustainable Food System. *Nature Food*, 1(5), 266–272. <https://doi.org/10.1038/S43016-020-0074-1>
- Holling, C. S., & Gunderson, L. H. (2002). *Panarchy: Understanding Transformations In Human And Natural Systems*. Washington, Dc: Island Press.
- Irwin, T. (2015). *Transition Design: A Proposal For A New Area Of Design Practice, Study, And Research*. *Design And Culture*, 7(2), 229–246. <https://doi.org/10.1080/17547075.2015.1051829>
- Loorbach, D., Frantzeskaki, N., & Avelino, F. (2017). *Sustainability*

- Transitions Research: Transforming Science And Practice For Societal Change. Annual Review Of Environment And Resources, 42(1), 599–626. <https://doi.org/10.1146/annurev-Environ-102014-021340>
- Manzini, E. (2015). *Design, When Everybody Designs: An Introduction To Design For Social Innovation*. Mit Press.
- Mazé, R. (2019). Politics Of Designing Visions Of The Future. *Journal Of Futures Studies*, 23(3), 23–38.
- Miller, R. (2018). *Transforming The Future: Anticipation In The 21st Century*. Taylor & Francis.
- Mulgan, G. (2020). *The Imaginary Crisis (And How We Might Quicken Social And Public Imagination)*. Ucl, Demos Helsinki And Untitled. <https://www.demoshelsinki.fi/Wp-Content/Uploads/2020/04/The-Imaginary-Crisis-Web.pdf>
- Orr, D. W. (2002). Four Challenges Of Sustainability. *Conservation Biology*, 16(6), 1457–1460.
- Pollan, M. (2006). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History Of Four Meals*. Penguin Books Limited.
- Powers, D. (2020). Towards A Futurist Cultural Studies. *International Journal Of Cultural Studies*, 23(4), 451–457. <https://doi.org/10.1177/1367877920913569>
- Reissig, P. (N.d.). *Welcome To Food Design: A Primer*. http://www.fdx.org/Docs/Welcome_to_fd.pdf
- Shklovsky, V. (2015). Art, As Device. *Poetics Today*, 36(3), 151–174. (Original Work Published In 1917) <https://doi.org/10.1215/03335372-3160709>
- Sternberg, R. J. (1998). A Balance Theory Of Wisdom. *Review Of General Psychology*, 2(4), 347–365. <https://doi.org/10.1037/1089-2680.2.4.347>
- Sternberg, R. J. (2003). *Wisdom, Intelligence, And Creativity Synthesized*. Cambridge University Press.
- Thackara, J. (2006). *In The Bubble: Designing In A Complex World*. Mit Press.
- Walker, B. (2019). *Finding Resilience: Change And Uncertainty In Nature And Society*. Csiro Publishing.
- Walker, S. (2006). *Sustainable by design: Explorations in theory and practice*. Earthscan.
- White, D. (2020). *Just Transitions/ Design for Transitions: Preliminary Notes on a Design Politics for a Green New Deal*. *Capitalism Nature Socialism*, 31(2), 20–39. <https://doi.org/10.1080/10455752.2019.1583762>
- Yelavich, S., & Adams, B. (2014). *Design as future-making*. Bloomsbury Publishing.