

Revista
Latinoamericana
de Food Design

Año 2022
Número 3

LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex

www.comesloqueeres.org

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLaFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2022

Número 3

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

Sede operativa: Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

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

www.lafooddesign.org

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

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



ISSN 2718- 6814

Equipo de trabajo

Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia,
dianaurdinola@itm.edu.co

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina,
preissig@fadu.uba.ar

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

Equipo editorial

Erika Imbett Vargas - Coordinación contenidos académicos

Matilde Lombardi - Apoyo contenidos extra-académicos

Aarón Gómez - Apoyo imagen y comunicación

Andrés Felipe Ramírez Arango - Edición

Paola Andrea Rodríguez Osorio - Edición

Maria Camila Muñoz Santa - Edición

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency
& Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia

Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil

Carolina Gutierrez, PhD, - Universidad Autónoma de Baja California, México

Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México

Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Erika Imbett Vargas - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia

Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU

Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil

Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil

Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España

Matilde Lombardi, DI- Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay

Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de
Costa Rica

Rick Schierstein, PhD, TU Delft, Países Bajos

Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Silvana Juri, MA - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay

Sonia Massari, PhD - isa University, ISIA Design and The Fork Organization, Roma, Italia

Bocados Visuales

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número de la revista nos adentran al interior de nuestros alimentos cotidianos, provocándonos a entrar en ellos y abriendo así un universo tan cercano pero desconocido a la vez. Estas imágenes nos invitan a la curiosidad, a observar la complejidad y belleza intrínseca que tienen para ofrecernos las frutas y verduras que manipulamos a diario, degustamos en nuestra boca y nos nutren... y hay mas... un infinito visual a descubrir en cada bocado.

Matilde Lombardi, agosto 2022.

Tapa

Extracto obra Serie Cotidiano/ Za021-22/ Zanahoria intervenida y laminada

Llamado 3

Extracto obra Serie Temporada/ Fr015-22/ Frutilla intervenida y laminada

Otros aportes

Extracto obra Serie Cotidiano/ Ta029-21/ Tomate amarillo intervenido y laminado

Reflexiones

Extracto obra Serie Cotidiano/ Za036-22/ Zanahoria intervenida y laminada

Investigación

Extracto obra Serie Cotidiano/ Ta030-21/ Tomate amarillo intervenido y laminado

Contra tapa

Extracto obra Serie Cotidiano/ Za021-22/ Zanahoria intervenida y laminada

Índice

Llamado 3

18. La Trans-Modernidad Alimentaria Dialoga Para Construir Un Mundo Mejor. ¿Es Posible!?
Andrés Sicard.

24. Se es donde se está.
Jaime Martínez Luna.

34. La mano sabe: pedagogía del saber cocinar identidad y cultura en las migraciones bolivianas en Córdoba capital.
Rosa E. Quiroga Saavedra.

44. Bocanadas: otros mundos alimentarios son posibles para un Buen Estar.
Pedro Reissig, Andrés Sicard.

Otros Aportes

72. Aba: El pan de cada día.
Carolina Segura Ruiz.

78. Inicio de cuaresma.
Geovany Martín Alavez Mendoza.

94. Transforma Conexiones entre la morfología y los alimentos. Diana Urdinola, Erika Imbett.

102. La Bella, La Bestia y FORK.
Mariana Eidler, Sonia Massari, Ricardo Bonacho, Pedro Álvarez.

Reflexiones

120. Cocina diversa.
Adriana Ríos Monsalve, Jhonatan Correa Henao, Andrés Felipe Ramírez.

130. De Matronas a Matronxs
Un abordaje como aporte a la decolonización de los roles y saberes en las cocinas.
Jennifer Marsiglia Pastrana, Klaudia Cárdenas Botero.

162. Biografías Alimentarias: una mirada diversa para reconocer territorio, ingredientes e identidades.
Carolina Gutiérrez Sánchez, Adrián Macías Díaz, Marco Antonio Meza León.

178. Materializaciones de valores culturales migrantes en el diseño de comida.
Yénika Castillo Muñoz.

194. Hambre, flavor y desigualdad nutricional. El diseño de soluciones alimentarias para la inclusión social.
Luis Ernesto Blacha, Paula Besana, Carolina Reid.

202. Laboratorio De Comida Musical Mediación Artística Participativa para Fortalecer el Patrimonio Intangible de Comunidades en el Caribe Colombiano.
Ivan Chaparro.

Investigación

216. ¿Que alcance para todos! Comer y alimentar en el territorio de los pastos.
Natalia Ortiz Hernández.

234. Saberes, Prácticas Alimentares E Experiências Partilhadas Na Região Do Vale Do Rio Pardo - Rs/Brasil.
Everton Luiz Simon, Hosana Hoelz Ploia.

248. Mapa de Sistema Alimentar: uma ferramenta de gestão de design para apoiar inovações sociais em comunidades a partir da abordagem sistêmica.
Karina Pereira Weber, Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo.

288. Alimentos y Sabores como Materiales de Diseño ¿Es posible reconocer un territorio a partir de los sabores?
Michèle Wilkomirsky Uribe, Eloísa Pizzagalli Andreani, Ricardo Lang Viacava.

312. Ingredientes para Pervivir Diálogos decoloniales y subalternos en la cocina tradicional.
Johanna Galindo Urrego, Boris Quevedo Colmenares.

