

# La Bella, La Bestia y FORK

**Escrito por:** Mariana Eidler, meidler@elisava.net;  
Sonia Massari, sonia.massari@gmail.com;  
Ricardo Bonacho, ricardobonacho@gmail.com;  
Pedro Álvarez, pedro.alvarez@theforkorganization.com,  
Fundadores de FORK, The Food Design Organization



## Resumen

A través de esta narración, queremos mostrar el modo en el que el diseño, como herramienta mágica en manos de los diferentes actores de la cadena agroalimentaria (agricultores, productores, distribuidores, industria, restauración...), puede proponer soluciones que marquen una gran diferencia para todo el sistema.

El caso de la Red Latinoamericana de Food Design es un fantástico ejemplo para comprender que la colaboración y el hecho de compartir objetivos entre diseñadores y escuelas puede ayudar a crear un gran cambio. La misión de “la bella” es pensar el modo en que juntos podamos apoyar y conectar a la innovación en la alimentación de todo el mundo, y nos gusta pensar que podremos contar con la colaboración múltiples organizaciones, FORK y LaRed entre ellas, para premiar la audacia y la creatividad de los innovadores, para estimular y reforzar la excelencia científica que sustenta el Food Design, y para transformar los ecosistemas agroalimentarios. La “bella” también habla de la belleza de la que se ha ocupado el diseño durante mucho tiempo, pero nuestros “cuentos” sobre FOOD demuestran cómo a través de su funcionalidad, el diseño ha influido sobre todo en nuestra forma de comer y de gestionar la comida. La “bestia” en este caso es el sistema alimentario industrial, que durante demasiado tiempo ha seguido reglas injustas e insostenibles y que sin embargo ahora tiene la posibilidad de participar en un cambio positivo para el planeta.

Pero, ¿cuál es el papel del diseño en este contexto? La organización FORK, The Food Design Organization, cuyo nombre es un acrónimo de Food Design for Opportunities, Research and Knowledge, pretende identificar y mostrar las capacidades que tiene el diseño así como el rol que puede tener en relación a los distintos actores de la cadena agro-alimentaria. FORK es una organización mundial sin ánimo de lucro formada por expertos en alimentación y diseño cuyo objetivo es (re)pensar y (re) diseñar los sistemas alimentarios y la dieta de los seres humanos actuando a través de la creación de proyectos concretos y con impacto directo en la sociedad. Aplicando este nuevo campo de acción -el Food Design- FORK quiere crear oportunidades en los sistemas agroalimentarios basadas en la investigación, el conocimiento y la práctica en la generación de nuevas soluciones para los alimentos de forma transdisciplinar. Con este artículo queremos mostrar ejemplos concretos pero también demostrar que la colaboración entre distintos agentes que pueden liderar el cambio puede crear un punto de inflexión que consiga apoyar la sostenibilidad económica, política, social y ambiental. En este contexto, el acercamiento entre FORK y la Red Latinoamericana de Food Design, puede aportar no solo una visión internacional en la que la colaboración sea el motivo de repensar proyectos de alimentación sostenible de tipo global sino, sólo si las organizaciones

trabajan juntas, poniendo en común sus recursos y sus sueños, podrán contribuir a promover el crecimiento económico y el empleo sostenibles a nivel mundial mediante innovaciones pioneras y "disruptivas" y la consiguiente creación de nuevos mercados.

### Introducción

Si bien es cierto que debemos aceptar que la comida poco saludable es el precio que pagamos por vivir en la sociedad moderna (Wilson, 2019, Steel 2021, Saladino, 2021), somos conscientes de que nuestras dietas están alteradas y que necesitan un cambio. "Para la mayoría de las personas en todo el mundo, la vida está mejorando, pero las dietas están empeorando. Este es el dilema agridulce de comer en nuestros tiempos. La comida poco saludable, consumida con prisa, parece ser el precio que pagamos por vivir en sociedades modernas liberadas". (Wilson, 2019: 3)

Re(diseñar) nuestros sistemas alimentarios es una responsabilidad y una oportunidad compartida, y es esencial para construir soluciones nuevas e innovadoras que generen un cambio. Es necesario que la Bestia se convierta en alguien atento y consciente con el planeta y el diseño puede colaborar con ella para que esto suceda. Aunque la actual especulación y experimentación con los alimentos es una realidad en el

mundo profesional del Food Design, las experiencias que cada vez más se desarrollan en este territorio son el resultado de la ausencia de programas educativos donde el estudiante tenga acceso a un conocimiento equilibrado en gastronomía, alimentación y diseño. Si bien es relevante que existan proyectos especulativos y que los diseñadores piensen y actúen en relación al sistema alimentario, es pertinente citar que algunos proyectos son interesantes experimentos en torno a temas de actualidad como la sostenibilidad, la estacionalidad, la proximidad, el desperdicio alimentario o el respeto a los diferentes rituales y tradiciones culturales pero que casi nunca llegan al mercado.

Hay que destacar la dificultad de conseguir producir o convertir ideas o proyectos de Food Design en productos o servicios reales para el sistema alimentario. Proyectos que provoquen un cambio y que unan sostenibilidad, y en concreto la sostenibilidad alimentaria, con nuevas propuestas que ayuden tanto al medio ambiente como a las desigualdades (o la falta de ellas) dentro de nuestra sociedad. Este contexto requiere habilidades y actitudes que incluyen el pensamiento crítico, el pensamiento sistémico, así como la empatía o la capacidad de comprender a los demás en sus sufrimientos y perspectivas. También necesita el desarrollo de la capacidad de emprendimiento en los food designers con el objetivo

de ser proactivos y crear pequeñas iniciativas que atraigan la atención de la industria y de los inversores y, en última instancia, estas pequeñas iniciativas crezcan o se repliquen. FORK es una herramienta de apoyo para este ámbito: proporciona una amplia perspectiva sobre cuestiones de sostenibilidad alimentaria, y la plataforma contribuye a fomentar las habilidades de pensamiento sistémico transnacional usando el Food Design como agente de cambio.

¿Qué hemos aprendido de nuestros colegas de la red sudamericana de Food Design? Sin duda, la red nos ha mostrado a todos los diseñadores, operadores en el campo de la alimentación y la innovación, que la colaboración transnacional entre varios actores de la innovación así como las empresas, la investigación, las administraciones públicas y los ciudadanos, tiene éxito. Un mensaje contundente que FORK ha asumido y quiere perseguir junto a LaRed es la profunda creencia en que conectar con los actores de la innovación a nivel local, nacional y transnacional, reunirlos y aprovechar sus puntos fuertes para cumplir las visiones, necesidades y ambiciones colectivas en beneficio de la sociedad, puede marcar una verdadera diferencia.

Aunque la sostenibilidad alimentaria puede parecer un tema difícil de implementar debido a su complejidad, las iniciativas en Food Design que aquí se presentan ofrecen un punto de

partida para captar esta complejidad y actuar en consecuencia. Aunque a menudo el "mundo real" puede resultar intimidante tanto a los diseñadores como a los estudiantes, el diseño puede aportar a la sociedad un conocimiento más profundo de la cadena alimentaria y a las comunidades circundantes una mayor concienciación y empoderamiento para reducir las desigualdades y crear un sistema alimentario más sostenible.

En este sentido, FORK - Food Design for Opportunities, Research and Knowledge - surge como una organización que actúa como vehículo de unión entre personas, proyectos e instituciones. FORK, The Food Design Organization, fue fundada en junio de 2021 por un equipo de visionarios y soñadores que creen que sólo a través de redes de colaboración podemos generar un movimiento general que lleve al cambio que necesita nuestra sociedad, nuestro planeta y nosotros.

Hay dos conceptos que nos unen y nos acercan a la misión de la Red Latinoamérica desde el nacimiento de FORK como organización: la **COMPETENCIA** es la que potencia el conocimiento y atrae talentos para proyectos de colaboración e innovación; y la **CONECTIVIDAD** que reúne talentos y con ellos desarrolla la capacidad de un sistema para crear fuertes interconexiones entre actores locales e internacionales como los responsables políticos, el

sistema universitario, los institutos de investigación y centros de excelencia, las asociaciones, la industria y los ciudadanos.

Considerando las elecciones alimentarias como uno de los aspectos de la vida que más pueden influir en la experiencia de las personas, es necesario crear nuevas oportunidades colectivas en los sistemas agroalimentarios. La sociedad necesita tender puentes concretos entre competencias y conocimientos, investigación y prácticas, fondos e ideas. "Aspiramos a mejores elecciones de alimentos, pero la forma en que comemos ahora es el producto de vastas fuerzas impersonales que ninguno de nosotros pidió. Las elecciones que hacemos sobre los alimentos están predeterminadas en gran medida por lo que está disponible y por las limitaciones de nuestras vidas ocupadas". (Wilson, 2019: 12)

Estamos en un momento en el que la alimentación debe encontrar una mayor integridad, transparencia, confianza, pasión y compasión con los animales y con todos los seres vivos. Debe ser flexible y valorar la diversidad con creatividad para la igualdad. En este escenario el diseño puede ser una herramienta para actuar, y un medio para que las personas realicen sus elecciones de modo consciente y respetuoso con ellas mismas y con el planeta. El diseño debe pasar de ser la Bella de

nuestro cuento a ser la herramienta que pudiendo mantenerse bella, utilice sus encantos para encontrar soluciones sistémicas para generar mejoras en los sistemas alimentarios. La alimentación necesita a FORK porque actuando como organización colaborativa formada por todos los agentes del sistema alimentario, tiene el objetivo de ser un mediador para proporcionar mejores soluciones a la sociedad. Es importante que un proyecto de diseño comience el proceso de desarrollo imaginando cómo los usuarios podrían experimentar un producto o servicio. Pero también es fundamental que el diseño haga todo lo posible por encontrar las lagunas que existen en la cadena alimentaria y actúe pasando a la fase de ejecución. Cultivar una mentalidad más sostenible y sistémica no siempre es fácil, y no es una ciencia perfecta. Pero si combinamos las metodologías del diseño con la empatía y el pensamiento creativo, podemos acercarnos a nuestro objetivo de construir elementos que funcionen para la amplia gama de experiencias humanas.

El diseño busca la democratización, accesibilidad, reconocimiento y compromiso de las comunidades. Busca pasar de ser la Bella a ser un agente de cambio que cree acciones provocadoras a través de disciplinas transdisciplinarias, con consciencia y responsabilidad y colaboración global. Como señala Rawsthorn (2022), el diseño no es una cura milagrosa, pero es una poderosa herramienta

que puede ayudarnos a resolver problemas complejos si se aplica de manera sensible y responsable. "Un primer paso esencial es asegurarse de que el diseño sea visto, tanto dentro como fuera de la comunidad del diseño, como capaz de abordar problemas complejos, en lugar de seguir confundiendo con el estilo." (Rawsthorn, 2022:12). La organización FORK está dispuesta a defenderlo, representarlo, atraerlo y conectarlo a través de la mediación de la COMIDA.

### **1. Lecciones aprendidas de La Red y el nacimiento de FORK - The Food Design Organization**

Cuando hablamos de innovación y cambio, entendemos por innovación tecnológica las llamadas tecnologías "disruptivas", pero en realidad si observamos las start-ups y las empresas alimentarias del momento podemos ver que no están utilizando ninguna tecnología nueva y revolucionaria, sino que están innovando el modelo de negocio, el modelo de sistema, la forma de conectar las realidades presentes en ese territorio. Hoy, más que nunca, se necesita una visión colaborativa, una dimensión cooperativa que LaRed latinoamericana ha demostrado que es posible activar no solo a través de la teoría sino también a través de la práctica. La creación de redes es un paradigma esencial, pero puede practicarse de muchas maneras diferentes.

Hoy en día, después de la pandemia, hemos aprendido cada vez más que es importante trabajar en red con las redes de otras personas: hablamos de redes distribuidas, ecosistemas que necesitamos cada vez más porque no se puede hacer todo solo. La clave es cambiar el enfoque y la mentalidad.

Con esto en mente, los 4 fundadores de FORK decidieron tomarse el tiempo de escuchar, de mirar a su alrededor, de entender lo que estaba pasando en el mundo del Food Design. ¡Cada uno con su propia manera de pensar fuera de la caja! Decidieron tener una experiencia fuera de los hábitos establecidos en los que planeaban sus acciones, actividades e ideas... y el final fue una idea común, un lugar en el que podían pensar en el diseño y en el que podían cambiar la comida.

En 2021, la organización sin ánimo de lucro FORK, The Food Design Organization, aparece para llenar algunas lagunas en el campo del Food Design creando una comunidad mundial que reflexione y actúe bajo los problemas actuales de nuestros sistemas alimentarios. Uno de los pilares de FORK es precisamente promover un enfoque transdisciplinar y colaborativo de la alimentación que ayude a los investigadores y profesionales, pero también a la industria, a crear nuevos conocimientos y a diseñar herramientas y estrategias para las generaciones futuras (Fork, 2021).

FORK es una asociación sin ánimo de lucro creada con el fin de unir a la comunidad en torno al Food Design como agente de cambio. En los últimos años han salido innumerables nuevas propuestas de comunidades entorno al Food Design, escuelas online, acciones grupales que demuestran la necesidad de unir fuerzas para encontrar una definición o una voz común que, por un lado defina y delimite el Food Design, y por el otro pueda proponer actuar para repensar el sistema alimentario. En este contexto se propone encontrar sinergias con distintos profesionales, expertos y entidades públicas y privadas en los sectores del diseño, la gastronomía, la investigación y la industria alimentaria con el objetivo de crear una plataforma donde el Food Design sea el núcleo y el generador de actividades en relación al cambio que es necesario realizar en el sistema.

La plataforma tiene los siguientes objetivos:

- 1- Cambiar los hábitos de consumo de los consumidores, del mercado y de la industria en relación al Food Design y la cadena de suministro de alimentos;
- 2- Ayudar a los ciudadanos y profesionales del Food Design a que exista una mayor soberanía alimentaria;

3- Preparar acciones dirigidas a comunidades vulnerables del sistema alimentario;

4- Incorporar el compromiso, la colaboración y el intercambio de oportunidades y conocimientos para lograr mejores soluciones para (re) diseñar el futuro de la alimentación;

5- Generar y comunicar a la sociedad conocimientos sobre el Food Design;

6- Atraer a los responsables del cambio alimentario (diseñadores, chefs, activistas, innovadores...) de todo el mundo y convertir a FORK en su plataforma;

7- Ser un grupo de presión - defender; representar; definir y dar visibilidad - para el Food Design y su comunidad global

## 1.1 El manifiesto de FORK

En la historia del arte y del diseño, a partir de las vanguardias de inicios del siglo XX, los movimientos surgidos se han planteado a través de manifiestos que determinan los principios de los mismos.

El Manifiesto de FORK tiene nueve puntos que plantean los objetivos que tiene como movimiento relacionado con el Food Design:

1. Modificar los sistemas alimentarios
2. Empoderar a la comunidad

internacional de Food Design.

3. Conducir los caminos de la investigación en Food Design.

4. Apoyar y dar soporte buscando la financiación de proyectos con impacto.

5. Crear vínculos entre el conocimiento de los alimentos y el diseño.

6. Difundir oportunidades relacionadas con Food Design.

7. Alimentar los retos de la innovación alimentaria.

8. Involucrar a las comunidades en la búsqueda de soluciones.

9. Romper los límites convencionales.

## 2. Ejemplos de iniciativas transdisciplinares realizadas por FORK

### 2.1 Eventos Transdisciplinares

1) **1st World Food Design Day 21:** la celebración del primer día mundial del Food Design, celebrado el 16 de octubre de 2021, reunió a más de 70 participantes de 30 países diferentes. Los proyectos presentados mostraron cómo uniendo alimentación y diseño podemos empoderar a las personas, activar cambios, crear soluciones concretas y apoyar acciones impactantes

hacia sistemas alimentarios más sostenibles. El “1st World Food Design Day” (#WFDD21) fue creado por FORK para promover el Food Design a nivel global. Para ello se organizó un Forkatón online (maratón de FORK) durante más de veinte horas para dar voz a todas las propuestas que se presentaron. La red latinoamericana de Food Design también estuvo presente en el evento con la intervención de Pedro Reissig, representante de LaRed y otros representantes de Latinoamérica que presentaron sus proyectos. El mensaje de creación de redes y colaboración que se estableció en este primer evento fue importante. Las redes son un sistema complejo y su funcionamiento puede entenderse mejor si se mira desde la perspectiva de la complejidad que rompe con el enfoque reduccionista de la modernidad al adoptar los conceptos de multiplicidad, integración, contexto e incertidumbre. La #WFDD21, con la presencia de LaRed, y las numerosas realidades de todo el mundo enviaron un gran mensaje a la comunidad de food designers de todo el mundo: juntos podemos generar un cambio.

Cada ponente tenía 15 minutos para explicar su proyecto y era transmitido live por Youtube así como archivado para poderse visualizar en el futuro (@theforkorganization, Youtube, 2021). El objetivo de esta acción fue proponer a la comunidad un canal de comunicación para que por un lado, sus proyectos pudieran

ser conocidos internacionalmente y por otro conectarlos con aquellas personas que estuvieran interesadas en desarrollarlos. Los autores de los proyectos presentados tenían perfiles distintos demostrando que hay diversos ámbitos de conocimiento involucrados en el Food Design. Cabe destacar que también estuvieron presentes personas reconocidas del ámbito de la alimentación, el diseño, la gastronomía y la investigación. El evento fue respaldado por instituciones gubernamentales y culturales y contó con la presentación del primer miembro de honor de FORK.

## **2) EFOOD2022: 3rd international conference on Food Design and Food Studies, Experiencing and Envisioning Food: Designing for Change:**

#efood tuvo lugar en abril de 2022 en Lisboa, Portugal y presentó un amplio panel de 110 expertos procedentes de los cuatro ámbitos en los que la organización se centra: 1) investigación y educación (traducir datos y valores en acciones concretas); 2) cadena de suministro de alimentos e industria alimentaria (involucrar a las partes interesadas, co-crear e innovar); 3) gastronomía (repensar, co-crear y compartir) y 4) Food Design (re-diseñar y crear servicios, productos y experiencias relacionadas con la alimentación). #efood22, creado por Ricardo Bonacho en 2017, vivió su tercera y última edición en

la Lisbon School of Architecture de la Universidad de Lisboa apoyada por numerosas entidades y centros formativos internacionales, con el apoyo del comité científico y de innovación (tal como se puede ver en la web de efood) y fue un foro global de conexiones transdisciplinares en el que se realizaron los primeros #efood Awards. El evento, cuya cuarta edición se celebrará en noviembre de 2024 en Barcelona, será una excelente oportunidad para invitar a profesores, estudiantes, food designers de Sudamérica a compartir sus proyectos e ideas con el público de #EFOOD24. Con esto en mente, FORK cree firmemente en una estructura horizontal y participativa como la de la red latinoamericana, que permite a las personas que la integran operar de forma creativa y responsable en el proceso de innovación. Para hacerlo posible, es importante que las organizaciones y redes actualmente activas en el mundo se inspiren en cuatro principios: el de la creación de una gran comunidad innovadora; el de la utilización de formas convivenciales de cooperación y colaboración; el de que la comunicación debe pensarse de forma estratégica y generalizada; y el de que el objetivo final es un conocimiento compartido del Food Design.

Los ejemplos presentados nos permiten reflexionar profundamente sobre cómo definir el futuro perfil del Food Designer y ayudan a delimitar un territorio que aunque hasta ahora

sigue careciendo de extensa atención académica y colaboración entre disciplinas, FORK está iniciando a visibilizar las relaciones entre los ámbitos que participan del Food Design (Diseño, gastronomía, industria e investigación). Los ejemplos mostrados en los diferentes contextos demuestran que es necesario involucrar al mundo académico, a la industria, a la gastronomía y a los diseñadores para que los proyectos de Food Design que se inician a nivel profesional o académico, que son concretos y crean impacto, a la vez que tienen posibilidades de crear un cambio en el sistema alimentario, puedan convertirse en realidad. A nivel académico, la organización trabaja para que el perfil educativo del futuro Food Designer se cree de forma consciente, objetiva y con un sentido agudo de las necesidades reales de nuestros sistemas alimentarios.

## **2.2. Modelos educativos propuestos y testados por FORK**

En el Food Design Festival 2021<sup>1</sup>, en la mesa redonda sobre el mundo académico moderada por uno de los

---

1. El Food Design Festival se fundó en 2019 para promover el valor del diseño y su relación con la comida. Es un festival independiente, plural e internacional y tiene como objetivo convertirse en un punto de encuentro imprescindible dentro del sector agroalimentario y abordar los retos de futuro de la industria de la mano del diseño. El festival reunió a más de 100 participantes con presentaciones y llegó a una audiencia mundial con más de 5000 visitas.

miembros fundadores de FORK, tuvimos la oportunidad de lanzar un cuestionario a los expertos sobre cuál es el perfil del Food Designer, qué hace y cuál es la formación que debe tener. Los expertos sugirieron que el Food Designer debe ser una persona creativa, activa y empática que sea consciente de los problemas del sistema alimentario. Puede trabajar en la industria o en organizaciones privadas y públicas o bien en restaurantes, y trabajar en relación con los alimentos. Sin embargo, a pesar de plantear la necesidad de construir un perfil educativo de los Food Designers, la mayoría de los especialistas dicen que la sociedad no sabe lo que es el Food Design y lo que pretende. Respecto a los parámetros que necesita la industria (Schifferstein, 2016), el Food Designer debe ser un profesional experto en diseño y alimentación capaz de generar un cambio de valor en la cadena alimentaria, mejorar los sistemas alimentarios y generar un sistema sostenible de la economía circular al crear nuevos productos, servicios y experiencias. Para ello, FORK ha creado un reto basado en un formato de aprendizaje educativo a través de dos iniciativas:

1) FORK AWARD MODEL,

2) FORK CHALLENGE MODEL x Design Schools.

**2.2.1. FORK AWARD MODEL**  
**FORK** se centra en los talentos del

Food Design y con el FORK Award Model pretende apoyar proyectos de Food Design transdisciplinarios, concretos y con impacto para avanzar en la base de conocimientos en sistemas alimentarios y sostenibilidad. El concurso fomenta las ideas de investigación que puedan considerarse pioneras y con potencial para tener un alto impacto en la sostenibilidad del sistema agroalimentario y aporten innovación.

Se plantea abierto a cualquier persona que tenga un proyecto relacionado con la alimentación, equipos y organizaciones, estudiantes de grado y postgrado, que participen como individuos o como equipo. El FORK Award Model fomenta la participación de equipos de diferentes disciplinas y/o países que deseen combinar sus conocimientos en enfoques innovadores. Tiene distintos formatos pero en este contexto, podemos decir que los objetivos del FORK Award Model son:

1- Crear comunidad de Food Designer y unir a las asociaciones y organizaciones existentes;

2- Animar a los Food Designers a emprender una investigación aplicada en los desafíos que afrontan los sistemas alimentarios;

3- Fomentar la colaboración y las investigaciones basadas en la comunidad y en proyectos concretos;

4- Abrir nuevas áreas de investigación y crear la próxima generación de emprendedores en el campo de la alimentación y el diseño;

5- Promover un análisis exhaustivo y basado en pruebas sobre las preocupaciones actuales en el ámbito de los sistemas alimentarios;

6- Determinar soluciones para mejorar los sistemas alimentarios, la seguridad alimentaria y la vida sana y sostenible.

El FORK Award Model ofrece la oportunidad de poner en marcha propuestas concretas y hacer que nuestro planeta sea más sostenible, proponiendo proyectos reales en las siguientes áreas temáticas (pero sin limitarse a ellas)

- Reducir el desperdicio de alimentos;
- Revisar el almacenamiento de los alimentos
- Eliminación del hambre y garantía de un acceso correcto a los alimentos;
- Promover la agricultura sostenible;
- Promover estilos de vida saludables y reducir la obesidad.
- Promover la dieta sostenible

Aunque irán incrementándose, los formatos aplicados y testados del FORK Award Model son los

especificados a continuación:  
EFOOD AWARD: Con el objetivo de encontrar los proyectos y papers más interesantes en el ámbito de Food Design relacionados con la nueva generación de productores, de consumidores, con la innovación y la gastronomía, FORK crea los primeros efood Awards, destacando la calidad académica de los papers presentados y de los proyectos concretos y con impacto que tienen perspectiva y proyección en el mercado.

### 2.2.2 F.O.R.K. CHALLENGE MODEL

“FORK CHALLENGE for Design Schools. Make your impact through design”: el FORK CHALLENGE for Design Schools es un proyecto que actúa en las escuelas que tienen cursos o clases de Food Design independientemente de la duración de los mismos. Los estudiantes reciben el Challenge en su primera clase, en la que se les hace una introducción al Food Design y se les plantea el reto. Pero ¿cómo funciona el RETO? A partir de los temas propuestos que se citan a continuación, los grupos de estudiantes eligen un tema para desarrollar un producto, un servicio o una experiencia alimentaria. Luego, a lo largo del curso, los alumnos tendrán el seguimiento de los proyectos por parte de los profesores responsables de su institución y una sesión de pitch con los fundadores de FORK. En esta sesión, los alumnos presentan sus trabajos y reciben

feedback para el desarrollo del proyecto. En la presentación final todos los profesores estarán presentes y evaluarán el proyecto acompañados de los fundadores de FORK.

El Challenge se realiza en distintas universidades al mismo tiempo y una vez han terminado todos los cursos oficiales, se realiza una sesión final online en la que los proyectos seleccionados de cada universidad se presentan ante un jurado externo a FORK el cual evalúa los proyectos para designar tres ganadores. En la edición del año lectivo 2021-2022, han participado en el Challenge 3 Design Schools. Los proyectos seleccionados han sido trece pertenecientes a las tres universidades y han trabajado los siguientes temas planteados en efood22: Experiencing and Envisioning Food: Designing For Change Challenge:

**1.** La próxima generación de consumidores (Alimentación consciente; reducción del desperdicio de alimentos; fomento de la confianza; seguridad alimentaria en el hogar; electrodomésticos de cocina inteligentes; ayudas y tecnologías para la nutrición).

**2.** Próxima generación de marcas de alimentos (Lista de verificación de la sostenibilidad; nuevos usos de ingredientes antiguos; productos de origen vegetal; etiquetas limpias; marcas honestas; transparencia; alimentos sin envases; aumento

de dietas sostenibles nuevas y equitativas).

**3.** La próxima generación de restaurantes (Nuevos modelos de negocio; cultivo de nuestros propios alimentos (agricultura de interior, acuicultura), alimentos locales; menús basados en plantas; reducción del desperdicio de alimentos).

**4.** Próxima generación de productores (nuevos sistemas de cultivo (de interior, acuicultura, insectos, algas...) que reduzcan la pérdida de alimentos y aumenten la eficiencia y las condiciones de trabajo).

Podemos afirmar que la primera edición del Challenge ha concluido con proyectos interesantes que han demostrado a través de los proyectos resultantes que las visiones sobre el Food Design son muy distintas en centro educativo. Es importante tener en cuenta que este tipo de acción colabora en la comprensión global del término Food Design, llenándolo de contenido y es positiva para todos los participantes debido al carácter internacional del evento.

FORK cree firmemente que estos modelos pueden ser compartidos y mejorados a través de una colaboración activa con la Red Latinoamericana de Food Design. Ya desde 2014, LaRed ha participado activamente en la definición de procesos y metodología para la formación en el ámbito del diseño

para la agroalimentación. Con la propuesta de la plataforma de colaboración FDXE.org, se ha creído desde el principio que se necesitan nuevos métodos y estrategias de enseñanza para el Food Design y para crear planes de estudio más cercanos a las demandas del mercado y a las necesidades de los sistemas alimentarios. FORK puede contribuir a enriquecer el trabajo de la red en materia de didáctica y formación, a través de prácticas y proyectos didácticos, pero también ampliando los desafíos a las escuelas de América del Sur y a todos los profesores y grupos de estudiantes que deseen participar. Para que los retos sean retos globales, que resuelvan los problemas a nivel local, pero que tengan un impacto global y sistémico en el mundo.

### **3. Conclusión**

La Bella, la Bestia y FORK ponen en valor el diseño, el rol de la industria alimentaria y la capacidad de FORK para que el Food Design sea una herramienta para poder buscar caminos que nos ayuden a todos a mejorar la sociedad, a apoyar a la industria alimentaria en el cambio que necesitamos y entre todos luchar contra el cambio climático. Los modelos sugeridos por FORK facilitan, la reflexión y la interacción, especialmente cuando se utilizan en escenarios de aprendizaje colaborativo en procesos educativos o con compañeros de la comunidad:

esto mejora la comprensión de lo que significa equilibrar diferentes perspectivas y necesidades, al igual que se necesita en el sistema alimentario.

La experiencia y los comentarios recogidos sobre el modelo de aprendizaje basado en los retos de FORK, destacan cómo los participantes adquirieron conciencia sobre sus propias mentalidades y opiniones, y sobre cómo éstas pueden ayudar a los demás, incluso a los que tienen una opinión diferente sobre el mismo tema. Estos procesos de empatía tienen una importancia fundamental a la hora de debatir sobre la sostenibilidad alimentaria que pueden llevar a que muchas pequeñas acciones generen un gran cambio.

Es de esperar que FORK y LaRed sigan construyendo un universo alrededor del Food design en el que más allá del concepto de espacio, exista la posibilidad de que las personas se comuniquen simultáneamente en contextos globales y locales, en el mismo o en diferentes contextos, en tiempo real o en diferido, en persona o a través de Internet. El conocimiento generalizado y compartido sobre el Food Design debe implicar la puesta en común, la promoción de prácticas y la educación sobre el diseño de sistemas alimentarios más sostenibles con un número cada vez mayor de miembros, y mejor si son de una gran variedad y tienen

diversos formatos de conocimiento. Creemos firmemente que FORK y LaRed podrán crear juntos, a través de diferentes formas de colaboración, un conocimiento compartido sobre Food Design, con el gran propósito de tomar posición frente a los grandes temas de interés actual (accesibilidad y equidad alimentaria, trabajo, prácticas alimentarias e inmigración, cambio climático y políticas económicas generales) aprovechando todos los sistemas de comunicación y educación.

Our Lives, Our Bodies, and Our World. London: Basic Books.

### Referencias

- <https://efood2022.com/>
- <https://theforkorganization.com/>
- [https://www.youtube.com/channel/UC9\\_RxsKhP-MWl3I2mqwPajQ](https://www.youtube.com/channel/UC9_RxsKhP-MWl3I2mqwPajQ)
- WFDD 21. Fork. 8.00 am - 11.15 am. Oceania, Asia & Europe.
- Saladino, Dan (2021) Eating to Extinction: The World's Rarest Foods and Why We Need to Save Them. London: Jonathan Cape
- Steel, Carolyn (2021) Sitopia: How Food Can Save the World. London: Vintage
- Wilson, B. (2019) The Way We Eat Now: How the Food Revolution Has Transformed