

Carta de la editora en jefe

Diana Urdinola

Culturas alimentarias

La Revista Latinoamericana de Food Design: "Comes lo que eres" presenta su cuarto número desde la invitación a reflexionar sobre los pluriversos del diseño y los alimentos en América Latina. En este llamado invitamos a presentar proyectos de investigación, reflexión y otros aportes con atención en las culturas alimentarias y cómo estas reflejan a los diversos ecosistemas alimentarios de las que forman parte. A su vez, se exploran las distintas ideas que surgen en relación a la transdisciplinariedad, incluyendo o no al diseño como otra disciplina para su entendimiento, advirtiendo que desde el diseño se convocan otras dimensiones y escalas para dialogar sobre alternativas en los pluriversos alimentarios. Recordamos la caracterización que la redLaFD hace de Diseño y Alimentos: "DyA se compromete con los co-cuidados de los ecosistemas alimentarios a través de los senti-pensa-actuares del diseño".

Este número está editado en compañía de la editora invitada Sonia Massari: investigadora, conferencista, consultora y diseñadora en los campos de la educación, el diseño de alimentos sostenibles y la innovación en el sector agroalimentario con quien editamos seis trabajos de investigación, seis reflexiones y un ensayo visual que recoge miradas desde Colombia, Brasil, Venezuela, Uruguay, México, Italia, Francia, España y Perú. El resultado es presentado en el marco del 11 Encuentro Latinoamericano de Food Design organizado por la redLaFD, con el apoyo de la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay. Como siempre, muchas gracias a la comunidad que hace parte de esta revista; el equipo editorial, al consejo científico y cultural, a los autores/as y sobre todo, a las y los lectoras y lectores, sus valiosos aportes y escuchas alimentan a la revista y continúan sustentando su continuidad.

Pieles: acercamientos inesperados

Las imágenes que acompañan esta edición de la revista siguen con la línea editorial de proponer distintos acercamientos a quienes leen y ven sus contenidos, parafraseando la celebre y acertada frase: "la belleza está en los ojos de quien la mira". En este caso los ojos son los lentes de la cámara y el sujeto es la piel de alimentos, cuya función puede ser de lo más variada: desde la protección hasta la atracción, y todas sus variantes. A mi me gustó mucho poder jugar con esta serie (un nuevo capítulo de Bocados Visuales), en donde el acercamiento a las pieles que muchas veces resulta molesta, o de mínima, ignorada, porque fui descubriendo visiones inesperadas. A veces parecen paredes deterioradas, a veces vistas áreas de campos, a veces superficies psicodélicas... sea lo que vea, cada cual con su mirada.

Matilde Lombardi

@bocadosvisuales

© 2023 Matilde Lombardi

- **serie pieles: batata. Tapa y contratapa**
- **serie pieles: manzana. Pag 12 - 13**
- **serie pieles: kiwi. Pag 14**
- **serie pieles: palta. Pag 48 - 49**
- **serie pieles: berenjena. Pag 212 - 213**
- **serie pieles: pomelo. Pag 294 - 295**

Índice

Editorial

14. Food Designs para el Pluriverso; Desde enfoques participativos hasta el diseño de productos y servicios, los diseñadores replantean el pluriverso agroalimentario.

Editoria Invitada
Sonia Massari.

31. Food Designs for Pluriverse; From participatory approaches to product and service design, designers re-think the agri-food pluriverse.

English Version
Guest editor
Sonia Massari.

Investigaciones

50. Diseño de menú sostenible en Barcelona: las experiencias de restaurantes y proveedores de hortalizas y vegetales.

Manuela Alvarenga do Nascimento.

80. Tortillas en México: Sensibilizar sobre su calidad, hacer frente a los impactos de la alimentación industrializada y proteger el patrimonio cultural.

Regina Abán Tapia.

114. El Food Design como método para la práctica de la Gastro-diplomacia Social. Reflexión a partir del caso de la diáspora venezolana y la arepa.

Agrivalca Canelón Silva.

156. Turismo sostenible y comunitario en la guajira: un análisis del servicio de las rutas turísticas desde el diseño de servicios.

Paula Carvajal Vanegas.

184. Cocreando futuros para la pesca artesanal: el diseño de un proceso transdisciplinar en Uruguay

Silvana Juri, Ignacio Gianelli, Micaela Trimble

Reflexiones

214. Ensamblando formas de ver y hacer transdisciplina, transformando sistemas alimentarios a través del diseño

Silvana Juri.

228. Narrativas del futuro comestible.

Ana María Cruz Vidal, Diana Patricia Moreno Mazuera.

242. The Socio-Political Role of a Professional Cook: Nurturing Resilient Food Systems.

Ellen Gonzales, Manuela Quaresma.

256. Italian Lake Poké: the Italian way of reinventing food traditions, through contamination and design thinking.

Fiorenzo Ferrari, Laura Palumbo.

266. Nixtamalización: una herramienta contra alienación gastronómica.

Paula Liliana Sánchez López, Anna Echeveste, Constanza Stefania Díaz del Castillo Velasquez, Davide Spina, Judit Claramunt Coll, Olga Gil Herrero de Tejada.

280. Cocina poderosa, una iniciativa donde el diseño facilitó construir comunidades para enfrentar la crisis agroalimentaria.

Henry Raúl Guillén Zambrano, Laura Salcedo Miranda, Karissa Becerra Biaggioni.

Otros Aportes Ensayos visuales

396. De la tradición a la innovación: la resistencia culinaria de la cocina en hojas.

Diana Patricia Moreno.

