

Número 4

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

Escrito por: Sonia Massari;

University of Pisa, Researcher, ISIA Roma Design, Faculty;
FORK Food Design for Opportunities Research and Knowledge -co-founder;
sonia.massari@gmail.com;
Italia



Resumen

Este escrito presenta el número cuatro de la Revista Latinoamericana de Food Design: comes lo que eres. Inspirado en el concepto "comes lo que eres" este número incluye proyectos de investigación, reflexiones y otras aportaciones de la transdisciplina del Food Design (Diseño y Alimentos o DyA). Destaca la pluralidad de las culturas alimentarias (pluriverso) y cómo se reflejan en los diversos ecosistemas alimentarios de los que forman parte. A través del concepto de diseño y pluriverso, se exploran las diferentes ideas que surgen en relación con la alimentación. Este artículo pretende destacar la relación entre la visión de Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos (redLaDA): "DyA se compromete con el co-cuidado de los ecosistemas alimentarios a través de los actos de los sentipensares del diseño" y los objetivos de la Revista.

Introducción

Cuando el comité científico de la revista me sugirió por primera vez que incluyera el tema del pluriverso como tema clave de este número, me mostré escéptica, lo admito. Pero luego, el término empezó a intrigarme. Aunque enseguida me quedó claro que el papel del pluriverso se extiende más allá de las culturas humanas para abarcar la biodiversidad y la diversidad ecológica, haciendo hincapié en la importancia de preservar los diversos ecosistemas y la multitud de especies que coexisten en la Tierra (Leff, 1994), me fascinó especialmente profundizar en cómo el pluriverso respeta la autonomía de las diferentes culturas (Leff, 1995) y comunidades para definir sus formas de vivir, conocer y gobernar, porque defiende el derecho de las comunidades a la autodeterminación. Adoptar el concepto de Pluriverso en el diseño puede fomentar el diálogo y la colaboración entre diferentes culturas y sistemas de conocimiento (Escobar, 2015). Potencialmente, podría fomentar el respeto mutuo, la comprensión y la cooperación entre comunidades diversas (Manzini, 2015).

La importancia de ofrecer una perspectiva alternativa a la idea de una verdad única y universal, reconociendo la validez y el significado de múltiples verdades y formas de ser, es, en mi opinión, la esencia y el alma de esta Revista. Además, el Pluriverso desafía el eurocentrismo

y el pensamiento colonial (Escobar, 2017), abogando por una visión del mundo más inclusiva, respetuosa e interconectada que valore la riqueza de la diversidad humana y del mundo natural.

Aunque todavía es muy joven y está en proceso de definición, esta revista tiene la ardua tarea de sugerir una realidad diversa e interconectada en la que existen simultáneamente diferentes culturas, cosmologías y sistemas de conocimiento, haciendo hincapié en el valor de preservar y celebrar la diversidad cultural alimentaria a través de enfoques e ideas de diseño. Varias comunidades tienen formas únicas de entender el mundo alimentario, a menudo basadas en una sabiduría y un conocimiento centenarios, y esta revista pretende realzar el "pluriverso alimentario" para reconocer y respetar este conocimiento diverso de los sistemas alimentarios (Joy, F.J., & Carey, 2015), que incluyen el conocimiento indígena, local y tradicional del sur de América, y no sólo.

Acepté el reto lanzado por la Revista, de abrir una ventana al mundo del diseño alimentario sudamericano pluriverso. En esta última década, la evolución de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos: RedLaDA (<https://www.lafooddesign.org/>) ha demostrado que la colaboración entre pluriversos es posible y que una co-construcción del conocimiento puede marcar una diferencia concreta.

Esto es aún más sensible en el sector agroalimentario, donde es necesario un cambio de paradigma para la supervivencia de los entornos micro y macro (Meroni et al., 2013).

Pero antes, es crucial definir los puntos fuertes y débiles de esta red para comprender el papel de la revista, como demuestran las contribuciones de investigación y los ensayos en profundidad incluidos en este número. Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos: RedLaDA es una plataforma vibrante y dinámica que reúne a académicos, profesionales, entusiastas y expertos en alimentación y diseño de toda Latinoamérica. Esta red posee varios puntos fuertes que contribuyen a su importancia e impacto. América Latina es increíblemente diversa, ya que comprende numerosos países, cada uno de los cuales posee ricas tradiciones culinarias y patrimonios de diseño. redLaDA se beneficia de esta diversidad, fomentando diversas ideas y enfoques creativos inspirados en culturas y cocinas variadas.

La cocina latinoamericana es famosa por su fusión de tradiciones culinarias indígenas, europeas, africanas y asiáticas. RedLaDA Net explora y celebra estas fusiones, ofreciendo una perspectiva única sobre cómo las diferentes herencias culinarias pueden fusionarse armoniosamente a través del diseño; aprovecha esta creatividad para explorar enfoques innovadores en el diseño de alimentos, superando los

límites y experimentando con nuevas ideas.

He tenido el honor de participar tanto virtualmente como en persona (en la edición de Buenos Aires de 2017) en las reuniones anuales de Red y en varias publicaciones (Massari, 2016) y he observado no sólo cómo fomenta el sentido de comunidad entre sus miembros, sino también cómo, a través de eventos, talleres y plataformas en línea, fomenta la colaboración, la puesta en común de conocimientos y el intercambio de ideas. Este espíritu de colaboración mejora la experiencia colectiva de la red. La concienciación sobre las cuestiones de sostenibilidad en América Latina ha crecido y la Red lo refleja. Los miembros exploran cada vez más las prácticas sostenibles, los materiales ecológicos y el abastecimiento ético, alineando el diseño alimentario con los principios de la conciencia medioambiental. América Latina tiene un próspero espíritu emprendedor, con numerosas empresas alimentarias a pequeña escala y startups, por lo que el diseño alimentario puede apoyar estas empresas, proporcionando una plataforma para la exposición, la creación de redes y la colaboración, que es esencial para el crecimiento de estas empresas.

Al tiempo que abraza la innovación social, RedLaDA también valora y preserva las técnicas culinarias tradicionales. Este doble enfoque

-innovación y preservación- garantiza que los métodos ancestrales no se pierdan, sino que se integren en el diseño contemporáneo de los alimentos, creando una mezcla única de tradición y modernidad. Red siempre incorporó la preservación cultural a su misión porque la comida se entrelaza profundamente con las experiencias culturales en América Latina. Reflejar las diversas narrativas, historias e identidades culturales de la región es primordial para preservar el pasado y dar forma al futuro de las identidades alimentarias.

En conclusión, los puntos fuertes de la RedLaDA residen en su celebración de la diversidad cultural, su carácter innovador, su esfuerzo por la sostenibilidad, el compromiso y la capacitación de la comunidad, la preservación de las tradiciones, el apoyo a la iniciativa empresarial y la capacidad de aprovechar los alimentos como un poderoso medio de expresión cultural.

Aunque posee muchos puntos fuertes, es crucial reconocer que cualquier organización, por dinámica que sea, también tiene sus retos y debilidades. Algunas debilidades potenciales de RedLaDA pueden ser la limitación de fondos, mano de obra y recursos. Esta limitación puede repercutir en la escala y el alcance de sus iniciativas y esfuerzos de divulgación; las barreras lingüísticas pueden dificultar a veces la comunicación y la colaboración efectivas entre miembros que hablan

idiomas diferentes; podría necesitar más visibilidad y reconocimiento, especialmente en la escena mundial. Una exposición limitada podría repercutir en su capacidad para atraer colaboraciones, patrocinios o asociaciones internacionales, lo que obstaculizaría posibles oportunidades de crecimiento. Además, algunas zonas de Sudamérica podrían tener mejor acceso a los recursos y la tecnología que otras, lo que daría lugar a una participación y representación desiguales dentro de la red. Muchas organizaciones superan estos retos mediante la planificación estratégica, la participación de la comunidad, las asociaciones y el compromiso con la inclusión y la diversidad. Aún así, las prácticas culinarias tradicionales están profundamente arraigadas en la cultura latinoamericana. La introducción de conceptos innovadores de diseño de alimentos podría enfrentarse a la resistencia de quienes están apegados a los métodos convencionales, lo que supondría un reto para la adopción de nuevas ideas dentro de la red.

Por último, aunque la diversidad cultural es un punto fuerte, también puede suponer un reto. Las diferentes normas culturales, tradiciones y actitudes hacia la alimentación y el diseño pueden dar lugar a diferencias en los enfoques y las interpretaciones, lo que podría causar tensiones o malentendidos dentro de la red.

Creo que el papel del editor invitado de esta revista es precisamente ser un embajador de la red, un promotor de sus puntos fuertes y, sobre todo, abordar los puntos débiles de la red y mejorarla y apoyarla. En su crecimiento y difusión, la revista puede convertirse en una herramienta útil, que aborde muchas de estas cuestiones críticas. De modo que RedLaDA pueda seguir evolucionando y tener un impacto significativo dentro del panorama latinoamericano del diseño de alimentos.

1. Antecedentes.

"¡Ha llegado la hora del cambio!": una frase que ha entrado en nuestro lenguaje cotidiano y en nuestro activismo cultural. El planeta, nuestros cuerpos y nuestras comunidades nos piden que nos replanteemos la alimentación y toda la cadena de suministro de alimentos (Massari et al., 2021). Es necesario revisar el sistema de producción, comercialización y distribución de nuestros alimentos. Equilibrar la sostenibilidad social, económica y medioambiental con la sostenibilidad sensorial será la clave del desarrollo sostenible en todos los ámbitos de nuestras vidas. En el Antropoceno, ha llegado el momento de replantearse el papel de la actividad humana en el planeta y la relación hombre-alimentación (Sanders&Stappers, 2008). Si durante años nos hemos visto obstaculizados por lagunas de conocimiento, hoy el escenario es

conocido y muy claro. Debemos aprender a utilizar nuestra creatividad para alejarnos de la incertidumbre y desarrollar estrategias "conjuntas" positivas, ya que el diseño es política (Fry, 2010).

La relación entre los alimentos y el pluriverso (Escalante y Mortimer, 2022) es compleja y polifacética, y refleja cómo las diferentes culturas, comunidades y ecosistemas se relacionan con los alimentos. El concepto de pluriverso hace hincapié en la coexistencia de múltiples visiones del mundo, ontologías (Van Beek, 2023) y formas de ser, reconociendo la rica diversidad de culturas humanas, sistemas de conocimiento y relaciones con el mundo natural. En este contexto, inspirado por una de las contribuciones de este número especial (Cruz Vidal et al., 2023), pedí a una plataforma de inteligencia artificial que me hablara de la relación entre la alimentación y el pluriverso. Y la respuesta fue que puede explorarse en varios aspectos clave:

- Diversidad cultural y tradiciones culinarias: las diferentes culturas del mundo tienen tradiciones culinarias únicas, que reflejan sus historias, entornos y estructuras sociales específicas. El pluriverso reconoce y celebra esta diversidad cultural, sin reconocer ninguna forma universal de entender o practicar la comida. Cada cultura contribuye a un mosaico de conocimientos, técnicas y sabores

culinarios, enriqueciendo el patrimonio alimentario mundial.

- Biodiversidad y conocimientos tradicionales: las comunidades indígenas y locales suelen conocer profundamente los ecosistemas locales, la biodiversidad y las prácticas agrícolas tradicionales. Su íntimo conocimiento de la tierra, las plantas y los animales contribuye a la pluriversidad de los sistemas alimentarios. Preservar los conocimientos tradicionales y la biodiversidad es esencial para mantener el equilibrio ecológico y garantizar una producción alimentaria sostenible.
- -Soberanía y autonomía alimentarias: la soberanía alimentaria hace hincapié en el derecho de las comunidades a definir sus sistemas alimentarios, incorporando los conocimientos, las tradiciones y las preferencias locales. Desde una perspectiva pluriversal, las diversas comunidades tienen autonomía para configurar sus sistemas alimentarios de acuerdo con sus contextos culturales, ecológicos y sociales. Este enfoque desafía a los sistemas alimentarios globalizados que a menudo homogeneizan las dietas y las prácticas agrícolas.
- Economías locales y movimientos alimentarios alternativos: hacer hincapié en las economías

locales y apoyar a los pequeños agricultores y productores son aspectos centrales del pluriverso. Los movimientos alimentarios locales, los mercados de agricultores y las iniciativas de agricultura apoyada por la comunidad promueven sistemas alimentarios diversificados y culturalmente relevantes. Estos esfuerzos mejoran la resiliencia de las comunidades, promueven la agricultura sostenible y celebran las culturas alimentarias locales.

- La comida como puente entre culturas: la comida sirve de puente que conecta a las personas entre culturas. Compartir comidas, recetas y tradiciones culinarias fomenta la comprensión y el aprecio por la diversidad cultural. En un contexto pluriversal, este intercambio de conocimientos culinarios contribuye a un mundo más inclusivo e interconectado.
- Justicia alimentaria y equidad: reconocer el pluriverso en los sistemas alimentarios también implica abordar las desigualdades e injusticias sociales relacionadas con el acceso a los alimentos, su distribución y sus recursos. Los movimientos de justicia alimentaria abogan por un acceso equitativo a alimentos nutritivos, salarios justos para los productores de alimentos e inclusión social para las comunidades marginadas, reconociendo las diversas

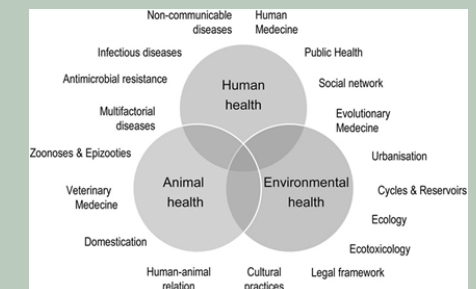
realidades sociales dentro del pluriverso (referencia_ ChatGPT, consultado el 7 de octubre de 2023, con la pregunta "relación entre la alimentación y el pluriverso").

En conclusión, la relación entre los alimentos y el pluriverso subraya la importancia de abrazar la diversidad cultural, respetar los conocimientos tradicionales, promover prácticas agrícolas sostenibles, apoyar las economías locales y abogar por la justicia alimentaria. Al reconocer el papel del diseño en la celebración del pluriverso (Escobar, 2015 y 2017; Rivera, 2019) de los sistemas alimentarios, podemos avanzar hacia formas más inclusivas, equitativas y sostenibles de nutrir a las comunidades respetando las diversas cosmovisiones y prácticas que conforman nuestras relaciones con los alimentos (Leitão, 2023).

No cabe duda de que el diseño alimentario ha cambiado con el tiempo porque han cambiado las sociedades (Lefebvre, 1991), las herramientas y sus necesidades. Aunque está entrando rápidamente en el sector agroalimentario para proporcionar los enfoques metodológicos prácticos para cambiar paradigmas y mentalidades arraigados, la idea de diseño suele estar demasiado profundamente arraigada en la estética en la materialidad de objetos y espacios. Pero el diseño de la experiencia alimentaria, las

cualidades materiales de los alimentos y las herramientas dedicadas a ello han evolucionado mucho en el último siglo y han tenido notables repercusiones, tanto prácticas como emocionales, en la forma en que producimos y nos abastecemos de alimentos, así como en nuestros actos de comer.

Hoy en día, más que en el pasado, las metodologías de diseño podrían apoyar mejor la pluriversidad de los sistemas alimentarios a la vez que aportan soluciones saludables y sostenibles a nivel mundial, capaces de apoyar y potenciar el concepto de "Una sola salud": un enfoque holístico, transdisciplinar y multisectorial de la salud (Destoumieux. Garzón et al., 2017).



Figuras 1 Un concepto de salud: Destoumieux-Garzón D, Mavingui P, Boetsch G, Boissier J, Darriet F, Duboz P, Fritsch C, Giraudoux P, Le Roux F, Morand S, Paillard C, Pontier D, Sueur C y Voituron Y (2018) El concepto "Una sola salud": 10 años y un largo camino por recorrer.

El diseño es una metodología de investigación y una herramienta de ideación que engloba las habilidades

y los conocimientos necesarios para resolver problemas complejos (Norman, 2016). El diseño no surge de "cero": el diseño nunca parte de cero sino que siempre comienza por repensar y atesorar lo que nos rodea para rediseñarlo y proponerlo de forma innovadora (Avelino, 2017). Si utilizáramos el enfoque del diseño para planificar cualquier intervención en los sistemas alimentarios mundiales, sería posible reconocer lo que se ha hecho positiva y negativamente. Y si quisiéramos cambiar, tendríamos que hacer frente al exceso de productividad y a las crecientes expectativas de los consumidores mundiales. Pero también tendríamos que hacer frente a numerosos daños: daños medioambientales, cambio climático y las consecuencias de la financiarización de la alimentación, por nombrar sólo algunos.

A pesar de las dificultades y los problemas críticos que introducen estos retos, el diseño alimentario crece constantemente y cada vez se reconoce más como un campo de estudio esencial e influyente (Aguilera, 2022; Smith et al., 2022; Sijtsema et al., 2020). El diseño alimentario se inspira en diversas disciplinas como la gastronomía, las artes culinarias, el diseño industrial, el diseño de productos, la ciencia de los materiales y las ciencias del comportamiento. Esta naturaleza inter y transdisciplinar puede dificultar el establecimiento de límites claros y la definición de un plan de estudios

académico estandarizado, así como de una trayectoria profesional lineal en el diseño de alimentos (Yuri et al., 2022). Sin embargo, el concepto de diseño alimentario sigue evolucionando; la propia disciplina cambia constantemente, al igual que las nuevas tendencias, tecnologías y enfoques que siguen surgiendo. Incluso cuando se trata del consumo y el comportamiento alimentario, son muchos los factores que conforman nuestras preferencias y elecciones: las circunstancias, nuestra historia personal y los hábitos familiares, el contexto cultural en el que vivimos, el entorno material y las ideas y valores humanos que nos definen. Observar de forma abstracta la experiencia humana a lo largo del tiempo es esencial para revisar nuestras interacciones pasadas con el mundo y diseñar las futuras. En nuestros actuales escenarios globales y locales, es necesario investigar las interacciones, acciones, servicios y sistemas que pueden marcar la diferencia (Ercolini & Fogliano, 2018; Godoi et al., 2016; Zampollo & Peacock, 2016; Tseng, M., 2017; Wrigley, & Ramsey, 2016). ¿Un ejemplo? El uso de métodos participativos y de diseño en los Living Labs centrados en la agroalimentación. Una extensa y profunda literatura científica subraya la importancia de la innovación impulsada por el usuario, la practicidad y la sostenibilidad en el diseño de los laboratorios vivos agroalimentarios. Además de aportar ideas sobre los métodos de diseño

utilizados en los laboratorios vivos agroalimentarios para activar la innovación social y sostenible.

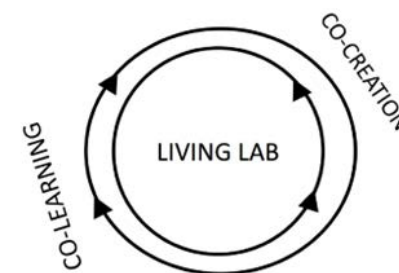


Figura 2 Co-creación y co-aprendizaje en los Living Labs (fuente: Massari et al. 2023).

El concepto de laboratorios vivos es una forma de estimular la innovación impulsada por los usuarios y de comprender las necesidades de los clientes en cuanto a innovaciones sostenibles y que mejoren la calidad de vida (Norfmann 2010, Qui-quan 2011). En los laboratorios vivos de artes culinarias, granjas de demostración y sistemas alimentarios se utilizan cada vez más enfoques centrados en el ser humano y en el diseño centrado en el ser humano (Norman 2023), que se centran en la practicidad, la estabilidad, la apertura y la operatividad. Por ejemplo, Ballantyne-Brodie (2018) explora la aplicación de la teoría de los sistemas vivos en el diseño de sistemas alimentarios convivenciales, destacando la necesidad de un diseño ecológico y una visión del mundo ecoalfabetizada.

A medida que pase el tiempo y evolucionen las prácticas académicas y profesionales, es posible que cada vez sea más común ver el diseño alimentario como una disciplina distintiva y autónoma en muchas instituciones educativas (Bordewijk & Schifferstein, 2020). Y aquí, RedLaDA, con su revista, podría desempeñar un papel clave. El diseño de alimentos requiere una amplia gama de habilidades de diseño y comprensión de la cultura alimentaria, la ciencia de los alimentos y la tecnología culinaria. Los estudiantes de diseño alimentario deben desarrollar un conocimiento profundo de ambos aspectos, reconocer los vestigios tangibles del pasado, e ir más allá y expresar mejor la creatividad colaborativa, necesaria para cocrear nuevos sistemas agroalimentarios (Massari et al., 2023). Por último, el concepto de diseño alimentario puede cambiar pronto de forma considerable en las distintas culturas y contextos. Lo que se considera diseño alimentario en un país puede interpretarse de forma diferente en otro, lo que dificulta el establecimiento de normas globales. Aunque los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible, www.FAO.org) han sido un índice y un conjunto de objetivos ambiciosos para dirigir los esfuerzos de los diseñadores, hoy en día, todavía deben considerarse una hoja de ruta en el campo del diseño alimentario. Desde los enfoques participativos hasta las nuevas técnicas de diseño de productos y servicios, pueden surgir y desarrollarse

nuevas metodologías y enfoques siempre nuevos. Aún así, la variedad de agronegocios multifacéticos que sustentan diversas culturas alimentarias exigirá a los diseñadores una mayor flexibilidad cognitiva, una inteligencia emocional más profunda y más habilidades transdisciplinares y visiones circulares para situarse también en entornos alimentarios micro y locales (Massari, 2023).

2. Rediseñar los pluriversos agroalimentarios en América Latina.

El objetivo de esta revista es aunar conocimientos y experiencia, pero también poder crear un entorno transdisciplinar para la discusión y los debates. Sudamérica siempre ha sido un epicentro culinario mundial, con sus cocinas ricas en sabores, colores y tradiciones milenarias. En este contexto, el fascinante mundo del diseño de alimentos ha encontrado un terreno fértil, combinando la creatividad colaborativa con el patrimonio artístico y cultural con el aprecio por la comida "auténtica" (Xu et al., 2022; Corigliano&Bricchi, 2018). En esta era en la que la comida es más que una necesidad, sino también una capacidad de colaboración para repensar los sistemas alimentarios, esta revista y todo el trabajo que la RedLaDA ha realizado en la última década permiten una exploración interna y una narración externa del vibrante paisaje del diseño alimentario en el corazón de Sudamérica.

Demostrar el vibrante panorama del diseño alimentario en Sudamérica es bastante arduo, y la forma más eficaz es siempre mediante el uso de estudios de casos. Los estudios de casos suelen utilizarse cuando es necesario responder a una pregunta del tipo "¿por qué? Los estudios de casos también son útiles cuando se intenta comprender un fenómeno complejo, se dispone de poca investigación sobre un tema o se buscan soluciones prácticas a un problema. Para muchos, los estudios de futuro coinciden con la prospectiva. Me gusta la distinción que hace el profesor Poli entre "previsión", "prospectiva" y "anticipación". En pocas palabras, las previsiones (es decir, las predicciones reales) consisten en extrapolar a partir de datos, la prospectiva trabaja con la visualización de futuros posibles y la anticipación con su traducción a la acción. Así pues, las previsiones y la previsión como actividades suelen basarse en modelos. La tercera dimensión de la teoría de los futuros, la anticipación, se ocupa de traducir los modelos en decisiones y acciones. Se trata de comprender que hay muchas formas diferentes de anticiparse y que es necesario encontrar las que mejor se adapten a la situación de cada uno; del mismo modo que es esencial comprender las limitaciones cognitivas y sociales que filtran y condicionan la traducción de un modelo en acción (Massari, 2021). Creo que, en la anticipación, los métodos de diseño tienen un papel y una responsabilidad fundamentales.

Con sus contribuciones de investigación y sus ensayos que invitan a la reflexión, esta revista abre una pequeña ventana a un panorama agroalimentario diverso y pluriverso con sólidos puntos en común e importantes valores definitorios. He identificado cinco temas dominantes en la siguiente recopilación de contribuciones (Edición N4, 2023):

1. El diseño apoya múltiples visiones del mundo y la transdisciplinariedad.
2. El diseño mezcla tradición e innovación.
3. El diseño fomenta la innovación sostenible.
4. El diseño sitúa a las comunidades en el centro (diseño centrado en las personas).
5. El diseño es una forma de creatividad sin límites.

Uno de los primeros artículos de reflexión de este número de la revista gira en torno a la aceptación del pluralismo, el reconocimiento de las múltiples visiones del mundo y la comprensión de la interconexión de las diferentes culturas y ecosistemas. Silvana Juri, en su texto *Ensamblando formas de ver y hacer transdisciplina*, transformando sistemas alimentarios a través del diseño anima a los lectores a reconsiderar los enfoques de diseño y desarrollo predominantes, abogando por una forma más inclusiva, culturalmente sensible y ecológicamente sostenible de relacionarse con el mundo. Reta a

los lectores a pensar más allá de los límites disciplinarios convencionales y a abrazar la riqueza de la diversidad de alimentos, experiencias humanas y perspectivas.

Con un caso empírico, *Cocreando futuros para la pesca artesanal: el diseño de un proceso transdisciplinar en Uruguay*, Silvana Juri et al, demuestran cómo pescadores, artistas, diseñadores, gastronomos e investigadores pueden trabajar juntos para desencadenar transformaciones locales y significativas a través de procesos generativos centrados en la creatividad y la acción colectiva, destacando el potencial del Food Design para contribuir a procesos transformadores en el sistema alimentario.

Los diseñadores gastronómicos de América Latina fusionan con elegancia tradición e innovación. Las generaciones transmiten recetas ancestrales, que se entrelazan con técnicas de presentación de vanguardia, creando verdaderas obras maestras visuales y gustativas. Esta armoniosa fusión refleja la riqueza cultural y culinaria de la región. El tema de la fusión de tradición e innovación es presentado y debatido por otro texto que invita a la reflexión, el de las autoras Paula Liliana Sánchez López, Anna Echeveste, Constanza Stefania Díaz del Castillo Velásquez, Davide Spina, Judit Claramunt Coll, Olga Gil Spina, Judit Claramunt Coll y Olga Gil Herrero de Tejada,

que introducen el tema de la "Nixtamalización: una herramienta contra la alienación gastronómica". Las autoras investigan un fenómeno emergente cada vez más frecuente en nuestras sociedades: un cambio de identidad gastronómica ligado a la memoria cultural. Las técnicas culinarias ancestrales son esenciales para preservar esta memoria cultural y gastronómica porque crean un fuerte vínculo emocional en las sociedades donde la gente las practica.

Y Diana Patricia Moreno Mazuera, en su texto De la tradición a la innovación: la resistencia culinaria de la cocina en hojas, también nos habla del pasado, que gracias al diseño puede reinventarse. Las generaciones mayores conocen algunas preparaciones; entre las más jóvenes, existe desconocimiento, desinterés y prejuicios hacia ellas, por lo que muchos platos están al borde de la extinción. La oferta disminuye a medida que cambian los gustos de los consumidores, y la demanda se reduce a las generaciones de más de 60 años. ¿Cómo podemos reutilizar las hojas en la cocina y en los envases? El texto de Fiorenzo Ferrari y Laura Palumbo nos aleja por un momento del contexto sudamericano y nos traslada a Europa (más concretamente a Italia) para demostrar cómo un alimento ahora globalizado, como el Poké, puede convivir con la tradición culinaria italiana y, a través de ingredientes autóctonos, ayudar a lanzar una cultura alimentaria

innovadora y sostenible: "Poké del lago italiano: la forma italiana de reinventar las tradiciones alimentarias, a través de la contaminación y el pensamiento de diseño". La versión de Poké del lago combina el diseño italiano con la contaminación de diferentes pluriversos alimentarios.

En el artículo Narrativas del futuro comestible de Ana María Cruz Vidal, Diana Patricia Moreno Mazuera se propuso conversar con un modelo lingüístico de Inteligencia Artificial (GPT Chat), planteando preguntas y ampliando nuestra imaginación sobre otras formas posibles de sistemas alimentarios que conocemos hasta la fecha. ¿La cuestión del hambre, así como otras complejidades relacionadas con la justicia y la equidad alimentarias, puestas de relieve por la inteligencia artificial?

Demostrar cómo es posible innovar de forma sostenible a través del diseño es fundamental. Los chefs y diseñadores están explorando técnicas como el reciclaje de ingredientes, el uso creativo de los residuos alimentarios y la promoción de productos locales y de temporada. Este compromiso con un enfoque sostenible preserva el medio ambiente y celebra la diversidad de los territorios.

En la contribución Diseño de menú sostenible en Barcelona: las experiencias de restaurantes y proveedor, Manuela Alvarenga do Nascimento analiza algunas

experiencias de diseño de menús sostenibles en restaurantes barceloneses y sus proveedores de hortalizas. Cada lugar configura de forma diferente la producción y el consumo de alimentos sostenibles y los valores culturales compartidos motivan su desarrollo.

Regina Abán Tapia nos lleva a México con su proyecto de estudio Tortillas en México: Sensibilizar sobre su calidad, hacer frente a los impactos de la alimentación industrializada y proteger el patrimonio cultural. La motivación de este proyecto surge de la constatación de que, en el último siglo, la forma en que producimos los alimentos se ha alejado del momento en que los consumimos. Particularmente en México, los alimentos a base de maíz se han vuelto exponencialmente industriales, y es difícil darse cuenta de ello cuando nos sentamos a la mesa.

Las comunidades en el centro (diseño centrado en las personas) es otro tema importante para la RedLaDA y los números de esta revista. Un sello distintivo del diseño alimentario en Sudamérica es la importancia de la comunidad. Muchas iniciativas implican a las comunidades locales, dando voz a los productores, agricultores y artesanos locales. Esta conexión directa entre los creadores de alimentos y la comunidad añade profundidad emocional a las creaciones culinarias, transformándolas en experiencias que

van más allá de simplemente comer. Henry Raúl Guillén Zambrano, Laura Salcedo Miranda, Karissa Becerra Biaggioni con Cocina poderosa, una iniciativa donde el diseño facilitó construir comunidades para hacer frente a la crisis agroalimentaria, investigan el enfoque centrado en las personas. Cocina Poderosa (CP) adopta un enfoque centrado en las personas, facilitando la llegada de alimentos sanos y sabrosos, educación nutricional y formación empresarial a comunidades en situación de vulnerabilidad a través de la articulación y reactivación económica de diferentes actores del sistema agroalimentario: agricultores, empresas gastronómicas, y más allá. Es un ejemplo interesante y una buena práctica a seguir.

Paula Carvajal Vanegas presenta Turismo sostenible y comunitario en la guajira: un análisis del servicio de las rutas turísticas desde el diseño de servicios. Este proyecto se centra en la aplicación del diseño de servicios y comunicación en el sector turístico de Dibulla, La Guajira, Colombia. Tras un viaje a Dibulla con fines etnográficos, realizado en colaboración con la Fundación Iguaraya, que lleva a cabo varios proyectos relacionados con la cultura, la educación y la economía en La Guajira, se reconoció que el proyecto turístico de Dibulla objeto de este estudio ofrece varios itinerarios turísticos centrados en las actividades culturales y económicas indígenas de la región.

El diseño alimentario se articula progresivamente en función de una creatividad sin límites. Y al igual que los artistas, los chefs sudamericanos han adoptado esta creatividad sin límites. No se trata de una tendencia reciente. Desde las vibrantes calles de Buenos Aires hasta las coloridas plazas de Cuzco, cada plato es un lienzo en el que los chefs pintan con ingredientes frescos y colores vibrantes. Los platos son deliciosos: son obras de arte visuales que captan la esencia de la cultura local. Pero uno no puede detenerse en esta dimensión. El diseño de alimentos puede convertirse en un medio para poner en práctica la gastrodiplomacia. Con el paso del tiempo, la gastrodiplomacia ha trascendido el ámbito de las relaciones entre los Estados y los públicos extranjeros (gastro-nacionalismo o nacionalismo culinario), convirtiéndose en una forma de diplomacia ciudadana que pone de relieve la importancia de los actores no estatales en la construcción de las percepciones de los públicos internacionales. Desde esta perspectiva, es posible ver vínculos entre la gastrodiplomacia y el Food Design en la contribución de Agrivalca Canelón Silva titulada 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.

Concluimos con el texto Papel sociopolítico de un cocinero profesional: alimentar sistemas

alimentarios resistentes, de Ellen Gonzales y Manuela Quaresma. Si cada comida representa una elección sociopolítica, ¿qué ocurre con el cocinero profesional que prepara cientos de comidas a la semana? Las autoras investigan el proceso de toma de decisiones informadas que permite a los profesionales de los servicios alimentarios diseñar sistemas alimentarios más resistentes que valoren y den prioridad a prácticas que mejoren la cultura local, apoyen a la comunidad y promuevan actitudes más responsables y ecológicas.

En el intrincado tapiz de las interacciones globales, la diplomacia ha trascendido a menudo las fronteras políticas tradicionales, encontrando su expresión en innumerables formas. Uno de esos medios poco convencionales pero profundamente influyentes es la fusión del diseño y la gastronomía, que ha dado lugar a la aparición de un concepto extraordinario: la gastrodiplomacia y el diseño de alimentos como herramientas de activismo social y acción política. Esta síntesis de artes culinarias y diseño creativo de alimentos no sólo tienta las papilas gustativas, sino que también sirve como una poderosa herramienta para fomentar las relaciones internacionales, alimentar el entendimiento cultural e inspirar la innovación.

En esta breve exploración, nos embarcamos en un viaje que ahonda

en el corazón de esta dinámica interacción entre el diseño y los pluriversos alimentarios. A primera vista, la conexión puede parecer sutil; pero en el mundo moderno, donde las ideas atraviesan continentes en un instante y las culturas se fusionan sin esfuerzo, el impacto de esta amalgama es profundo.

El diseño, en su esencia, es el arte de dar forma a las experiencias. Trasciende la estética y abarca la funcionalidad, la cultura y la identidad. Cuando el diseño se fusiona a la perfección con las artes culinarias, transforma las comidas en narraciones envolventes, en las que los sabores, las texturas y las presentaciones se mezclan armoniosamente para crear experiencias inolvidables. En este contexto, la comida se convierte en algo más que sustento; se convierte en un lienzo sobre el que diversas culturas pintan sus historias, tradiciones y aspiraciones.

Food Design for Pluriverse, al igual que Gastro Diplomacy como concepto, encarna la idea de que compartir una comida puede trascender las barreras lingüísticas y culturales. Compartir el pan fomenta el diálogo, promueve la comprensión y tiende puentes entre las naciones. Los países pueden expresar su identidad y patrimonio únicos a través de intercambios culinarios, fomentando la unidad y el respeto mutuo.

Esta breve introducción a las siguientes contribuciones sienta las bases para una cautivadora exploración en el polifacético mundo del diseño y el pluriverso alimentario.

3. Conclusiones

Un futuro saludable y sostenible requiere la participación universal y el empoderamiento vital de todos los actores de la cadena alimentaria, incluidos los consumidores. Este es un momento crucial en el que nos enfrentamos a retos sin precedentes para la seguridad alimentaria y la preservación de nuestro medio ambiente global. Cuando pensamos en sostenibilidad, apenas pensamos en nuestra cena. Como sugiere la Agenda 2030, el consumidor tiene un papel vital en ello y debe cambiar primero su dieta. Cambiar la dieta no es ciertamente la única manera de reducir la huella ecológica, pero a menudo es la forma más rápida de aligerar el impacto sobre el planeta. Abordar nuestros retos alimentarios globales requiere que todos seamos más conscientes de los alimentos que ponemos en nuestros platos, y sólo entonces las elecciones que hagamos ayudarán a decidir nuestro futuro.

Aunque cada uno de nosotros se enfrenta a retos colosales para preservarnos a nosotros mismos y al Planeta en el que vivimos, también es cierto que solos no llegamos a ninguna parte. Además, para hacer frente a la incertidumbre de los retos

mencionados, a menudo se crean soluciones que parecen agravar nuevos problemas. Es necesario encontrar soluciones compartidas y sistémicas para reforzar el compromiso global y diseñar un futuro para las próximas generaciones. En este sentido, el diseño puede ser constructivo: su carácter transdisciplinar y empático será sin duda una herramienta funcional para encontrar soluciones creativas, conjuntas y duraderas.

El diseño de alimentos en Sudamérica no es simplemente una cuestión de crear platos estéticamente atractivos, sino una celebración de la cultura, la tradición y la innovación. Es un viaje gustativo que explora las raíces históricas de las comunidades a la vez que abraza las nuevas tendencias culinarias mundiales. En un continente donde la comida es una pasión compartida, el diseño gastronómico se ha consolidado como un arte que nutre el cuerpo y el alma. Cada plato tiene una historia que contar, un viaje que compartir y un mundo de sabores que explorar. Con su diversidad culinaria y su creatividad sin límites, Sudamérica sigue deleitando el paladar mundial a través del hermoso mundo del diseño de alimentos.

En estas páginas, los lectores leerán historias de chefs y diseñadores que colaboran para crear experiencias gastronómicas envolventes, verán cómo las prácticas culinarias tradicionales y los recursos latentes

(Lorenzoni&Massari 2023) cobran vida a través del pensamiento innovador del diseño, y comprenderán las formas sutiles pero profundas en que la estética de un plato puede transmitir poderosos mensajes culturales.

A medida que profundicemos en los distintos capítulos de esta revista que siguen, iremos desenredando los hilos que entretejen el tejido de la gastronomía y el diseño mundiales. Celebraremos la creatividad y la pasión de los individuos que han abrazado esta fusión, transformándola en una potente fuerza para la diplomacia y el intercambio cultural. Además, reflexionaremos sobre las posibilidades futuras, imaginando un mundo en el que el maridaje del diseño y la gastronomía inspire conexiones significativas y enriquezca el tapiz global de las experiencias humanas.

Así que, querido lector, prepárese para un viaje gastronómico y de diseño. Deje que las siguientes páginas sean su pasaporte a un mundo donde la creatividad no conoce límites, los sabores y la estética bailan en armonía, y el arte de la diplomacia encuentra nuevas y deliciosas expresiones. ¡Buen provecho y feliz lectura!

English version

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

Abstract

This first chapter introduces issue 4 of the Latin American Journal of Food Design. Inspired by the concept "you eat what you are" this issue includes research projects, reflections and other contributions from the trans-discipline of Food Design. It highlights the plurality of food cultures (pluriverse) and how they reflect in the various food ecosystems of which they are a part. Through the concept of design and pluriverse, the different ideas that arise in relation to food are explored. This article aims to emphasize the relationship between ReLaFD's vision of food design: "FD is committed to the co-care of food ecosystems through the feel-think-acts of design." and the Revista's goals.

Introduction

Me, Revista, and RED. The meaning of being guest editor of this journal.

When the journal's scientific committee first suggested that I include the topic of Pluriverse as a key topic in this issue, I was skeptical, I admit. But then, the term began to intrigue me. While it was immediately

clear to me that the role of the pluriverse extends beyond human cultures to encompass biodiversity and ecological diversity, emphasizing the importance of preserving diverse ecosystems and the multitude of species that coexist on Earth (Leff, 1994), I was especially fascinated to delve into how the Pluriverse respects the autonomy of different cultures (Leff, 1995) and communities to define their ways of living, knowing, and governing, because it advocates for the right of communities to self-determination. Embracing the concept of Pluriverse in design can encourage dialogue and collaboration between different cultures and knowledge systems (Escobar, 2015). Potentially, it could foster mutual respect, understanding, and cooperation among diverse communities (Manzini, 2015).

The importance of offering an alternative perspective to the idea of a single, universal truth, recognizing the validity and significance of multiple truths and ways of being, is, in my opinion, the essence and the soul of this Revista. In addition, the Pluriverse challenges Eurocentrism and colonial thinking (Escobar, 2017), advocating for a more inclusive, respectful, and interconnected worldview that values the richness of human diversity and the natural world.

Although still very young and in the process of being defined, this journal

has the arduous task of suggesting a diverse and interconnected reality where different cultures, cosmologies, and knowledge systems exist simultaneously by emphasizing the value of preserving and celebrating food cultural diversity through design approaches and ideas. Several communities have unique ways of understanding the food world, often based on centuries-old wisdom and knowledge, and this journal aims to enhance the "food pluriverse" to recognize and respect this diverse knowledge of food systems (Joy, F.J., & Carey, 2015), which include indigenous, local, and traditional knowledge of South of America, and not only.

I accepted the challenge issued by Revista, to open a window into the world of South American food design pluriverses. In this past decade, the evolution of Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos: RedLaDA (<https://www.lafooddesign.org/>) has shown that collaboration between pluriverses is possible and a co-construction of knowledge can make a concrete difference. This is even more sensitive in the agri-food, where a paradigm switch is necessary for the survival of micro and macro environments (Meroni et al., 2013).

But first, it is crucial to define this network's strengths and weaknesses to understand the journal's role, as evidenced by the research contributions and in-

depth essays included in this issue. Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos: RedLaDA is a vibrant and dynamic platform that brings together scholars, professionals, enthusiasts, and experts in food and design across Latin America. This network possesses several strengths that contribute to its significance and impact. Latin America is incredibly diverse, comprising numerous countries, each of which has rich culinary traditions and design heritage. LAFDNet benefits from this diversity, fostering various creative ideas and approaches inspired by varied cultures and cuisines. Latin American cuisine is renowned for its fusion of indigenous, European, African, and Asian culinary traditions. RedLaDA Net explores and celebrates these fusions, offering a unique perspective on how different culinary heritages can merge harmoniously through design; it leverages this creativity to explore innovative approaches to food design, pushing boundaries and experimenting with new ideas.

I have had the honor of participating both virtually and in person (at the 2017 Buenos Aires edition) in Red's annual meetings and several publications (Massari, 2016) and have noticed not only how it fosters a sense of community among its members but also how through events, workshops, and online platforms, it encourages collaboration, knowledge sharing, and the exchange of ideas. This collaborative spirit enhances

the network's collective expertise. Awareness of sustainability issues in Latin America has grown, and Red reflected this. Members are increasingly exploring sustainable practices, eco-friendly materials, and ethical sourcing, aligning food design with principles of environmental awareness. Latin America has a thriving entrepreneurial spirit, with numerous small-scale food businesses and startups, so food design can support these ventures, providing a platform for exposure, networking, and collaboration, which is essential for the growth of these businesses. While embracing social innovation, RedLaDA also values and preserves traditional culinary techniques. This dual approach-innovation and preservation- ensures that ancient methods are not lost but are integrated into contemporary food design, creating a unique blend of tradition and modernity. Red always incorporated cultural preservation into its mission because food deeply intertwines with cultural experiences in Latin America. Reflecting the region's diverse cultural narratives, histories, and identities is paramount for preserving the past and shaping the future of food identities.

In conclusion, the strengths of the RedLaDA lie in its celebration of cultural diversity, innovative nature, sustainability effort, community commitment and empowerment, preservation of traditions, support for entrepreneurship, and ability to

harness food as a powerful medium for cultural expression. While it possesses many strengths, it is crucial to recognize that any organization, no matter how dynamic, also has its challenges and weaknesses. Some potential weaknesses of RedLaDA might include limited funding, manpower, and resources. This limitation can impact the scale and scope of their initiatives and outreach efforts; language barriers can sometimes hinder effective communication and collaboration among members who speak different languages; it might need more visibility and recognition, especially on the global stage. Limited exposure could impact its ability to attract international collaborations, sponsorships, or partnerships, hindering potential growth opportunities. In addition, some areas in South America might have better access to resources and technology than others, leading to uneven participation and representation within the network. Many organizations overcome such challenges through strategic planning, community engagement, partnerships, and a commitment to inclusivity and diversity. Still, traditional culinary practices are deeply rooted in Latin American culture. Introducing innovative food design concepts might face resistance from those attached to conventional methods, posing a challenge to adopting new ideas within the network.

Finally, while cultural diversity is a strength, it can also be challenging. Varying cultural norms, traditions, and attitudes toward food and design might lead to differences in approaches and interpretations, potentially causing tensions or misunderstandings within the network.

I believe that the role of the guest editor of this journal is precisely to be an ambassador of the network, a promoter of its strengths, and, above all, to address the network's weaknesses and improve and support it. In its growth and dissemination, the journal can become a helpful tool, addressing many of these critical issues. So that RedLaDA can continue to evolve and make a meaningful impact within the Latin American food design landscape.

Keywords: Cultural Diversity, Fusion of Culinary Traditions, Creativity and Innovation, Sustainability, Community Engagement

1. Background.

"The time for change has come!": a phrase that has entered into our everyday language and cultural activism. The Planet, our bodies, and our communities are asking us to rethink food and the entire food supply chain (Massari et al., 2021). Reviewing our food's production, marketing, and distribution system is necessary. Balancing social, economic, and environmental sustainability and

sensory sustainability will be the key to sustainable development in every area of our lives. In the Anthropocene, it is time to re-think the role of human activity on the planet and the human-food relationship (Sanders&Stappers, 2008). If we have been hampered by gaps in knowledge for years, today, the scenario is known and very clear. We must learn how to use our creativity to move away from uncertainty and develop positive "joint" strategies since design is politics (Fry, 2010).

The relationship between food and the pluriverse (Escalante and Mortimer, 2022) is complex and multifaceted, reflecting how different cultures, communities, and ecosystems engage with food. The concept of the pluriverse emphasizes the coexistence of multiple worldviews, ontologies (Van Beek, 2023), and ways of being, acknowledging the rich diversity of human cultures, knowledge systems, and relationships with the natural world. In this context, inspired by one of the contributions in this special issue (Cruz Vidal et al., 2023), I asked an AI platform to tell me about the relationship between food and the pluriverse. And the answer was that it can be explored in several key aspects:

- -Cultural Diversity and Culinary Traditions: different cultures worldwide have unique culinary traditions, reflecting their specific histories, environments, and social structures. The pluriverse

recognizes and celebrates this cultural diversity, acknowledging no universal way of understanding or practicing the food. Each culture contributes to a mosaic of culinary knowledge, techniques, and flavors, enriching the global food heritage.

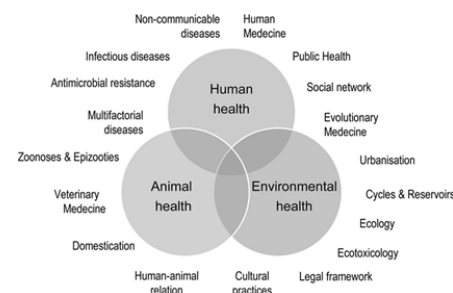
- Biodiversity and Traditional Knowledge: indigenous and local communities often know deeply about local ecosystems, biodiversity, and traditional agricultural practices. Their intimate understanding of the land, plants, and animals contributes to the pluriverse of food systems. Preserving traditional knowledge and biodiversity is essential for maintaining ecological balance and ensuring sustainable food production.
- Food Sovereignty and Autonomy: food sovereignty emphasizes the right of communities to define their food systems, incorporating local knowledge, traditions, and preferences. From a pluriversal perspective, diverse communities have the autonomy to shape their food systems according to their cultural, ecological, and social contexts. This approach challenges globalized food systems that often homogenize diets and agricultural practices.
- Local Economies and Alternative Food Movements: emphasizing local economies and supporting small-scale farmers and producers are central aspects of the pluriverse. Local food movements, farmers' markets, and community-supported agriculture initiatives promote diversified, culturally relevant food systems. These efforts enhance community resilience, promote sustainable agriculture, and celebrate local food cultures.
- Food as a Bridge Between Cultures: food serves as a bridge that connects people across cultures. Sharing meals, recipes, and culinary traditions fosters understanding and appreciation for cultural diversity. In a pluriversal context, this exchange of culinary knowledge contributes to a more inclusive and interconnected world.
- Food Justice and Equity: recognizing the pluriverse in food systems also entails addressing social inequalities and injustices related to food access, distribution, and resources. Food justice movements advocate for equitable access to nutritious food, fair wages for food producers, and social inclusion for marginalized communities, acknowledging the diverse social realities within the pluriverse (reference_ ChatGPT, consulted

on October 7, 2023, with the prompt "relationship between food and the pluriverse").

In conclusion, the relationship between food and the pluriverse underscores the importance of embracing cultural diversity, respecting traditional knowledge, promoting sustainable agricultural practices, supporting local economies, and advocating for food justice. By acknowledging the design role in celebrating the pluriverse (Escobar, 2015 and 2017; Rivera, 2019) of food systems, we can move toward more inclusive, equitable, and sustainable ways of nourishing communities while respecting the diverse worldviews and practices that shape our relationships with food (Leitão, 2023).

There is no doubt that food design has changed over time because societies (Lefebvre, 1991), tools, and their needs have changed. While it is rapidly entering the agri-food sector to provide the methodological approaches practical to change entrenched paradigms and mindsets, the idea of design is often too profoundly rooted in aesthetics in the materiality of objects and spaces. But the design of the food experience, the material qualities of food, and the tools dedicated to it have evolved a great deal in the last century and have brought remarkable impacts, both practical and emotional, on the way we produce and supply ourselves with food, as well as on our acts of eating.

Today, more than in the past, the design methodologies could best support the pluriversity of food systems while providing healthy and sustainable solutions globally, capable of supporting and enhancing the “One Health” concept: a holistic, transdisciplinary, and multisectoral approach to Health (Destoumieux-Garzon et al., 2017).



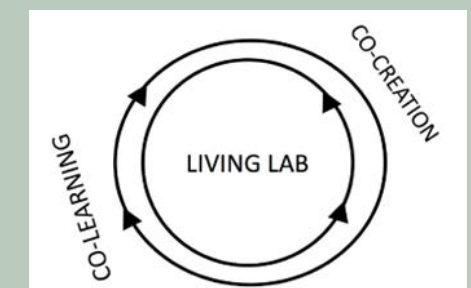
Figures 1 One health concept: Destoumieux-Garzon D, Mavingui P, Boetsch G, Boissier J, Darriet F, Duboz P, Fritsch C, Giraudoux P, Le Roux F, Morand S, Paillard C, Pontier D, Sueur C and Voituren Y (2018) The One Health Concept: 10 Years Old and a Long Road Ahead.

Design is a research methodology and ideation tool that encapsulates the skills and knowledge needed to solve complex problems (Norman, 2016). The design does not emerge from “zero”: design never starts from scratch but always begins by rethinking and treasuring what is around us to redesign and propose it innovatively (Avelino, 2017). If we used the design approach to plan any intervention in global food systems, it would be

possible to recognize what has been done positively and negatively. And if we wanted to change, we would have to deal with excessive productivity and the rising expectations of global consumers. But we would also have to deal with numerous harms: environmental harms, climate change, and the consequences of the financialization of food, just to name a few.

Despite the difficulties and critical issues introduced by these challenges, food design is steadily growing and is increasingly recognized as an essential and influential field of study (Aguilera, 2022; Smith et al., 2022; Sijtsema et al., 2020). Food design draws inspiration from diverse disciplines such as gastronomy, culinary arts, industrial design, product design, materials science, and behavioral sciences. This inter- and trans-disciplinary nature can make it difficult to establish clear boundaries and define a standardized academic curriculum as well as a linear food design career path (Yuri et al., 2022). However, the concept of food design is still evolving; the discipline itself is constantly changing, as are the new trends, technologies, and approaches that continue to emerge. Even when it comes to consumption and food behavior, many factors shape our preferences and choices: circumstances, our personal history and family habits, the cultural context in which we live, the material environment, and the

ideas and human values that define us. Looking abstractly at the human experience over time is essential for reviewing our past interactions with the world and designing future ones. In our current global and local scenarios, it is necessary to investigate the interactions, actions, services, and systems that can make a difference (Ercolini & Fogliano, 2018; Godoi et al., 2016; Zampollo & Peacock, 2016; Tseng, M., 2017; Wrigley, & Ramsey, 2016). One example? The use of participatory and design methods in Living Labs focused on agri-food. An extensive and in-depth scientific literature emphasizes the importance of user-driven innovation, practicality, and sustainability in the design of agrifood-living labs. As well as provide insights into the design methods used in agri-food living labs to activate social and sustainable innovation.



Figures 2 Co-Creation and co-learning in Living Labs (source: Massari et al. 2023).

The concept of living labs is a way to stimulate user-driven innovation

and understand customer needs for sustainable and quality-of-life-enhancing innovations (Norfmann 2010, Qui-quan 2011). More and more human-centered and humanity-centered design (Norman 2023) approaches are used for culinary arts, demo farms, and food systems living labs, focusing on practicality, stability, openness, and operability. For example, Ballantyne-Brodie (2018) explores the application of living systems theory in designing convivial food systems, highlighting the need for ecological design and an eco-literate worldview.

As time goes on and academic and professional practices evolve, it may become increasingly common to see food design as a distinctive and autonomous discipline in many educational institutions (Bordewijk & Schifferstein, 2020). And here, RedLaDA, with its journal, could play a key role. Food design requires a wide range of skills in design and understanding food culture, food science, and culinary technology. Food design students must develop a thorough understanding of both aspects, recognize the tangible remnants of the past, and go further and better express collaborative creativity, which is necessary to co-create new agri-food systems (Massari et al., 2023). Finally, the food design concept may soon change considerably in different cultures and contexts. What is considered food design in one country might

be interpreted differently in another, making it difficult to establish global standards. While the SDGS (Sustainable Development Goals, www.FAO.org) have been an index and a set of ambitious goals to direct the efforts of designers, today, they still need to be considered a roadmap in the field of food design. From participatory approaches to new product and service design techniques, new methodologies and ever-new approaches may arise and develop. Still, the variety of multifarious agribusinesses that support diverse food cultures will require designers to have greater cognitive flexibility, deeper emotional intelligence, and more transdisciplinary skills and circular visions to be situated also in micro and local food environments (Massari, 2023).

2. Re-designing agri-food pluriverses in Latin America.

The goal of this journal is to unite knowledge and expertise but also to be able to create a transdisciplinary environment for discussion and debates. South America has always been a global culinary epicenter, with its cuisines rich in flavors, colors, and age-old traditions. In this context, the fascinating world of food design has found fertile ground, combining collaborative creativity with artistic and cultural heritage with an appreciation for "authentic" food (Xu et al., 2022; Corigliano&Bricchi, 2018). In this era when food is

more than a necessity, but also a collaborative capacity to re-think food systems, this journal and all the work the RedLaDA has done over the past decade allow for an internal exploration and external narrative of the vibrant landscape of food design in the heart of South America.

Demonstrating the vibrant landscape of food design in South America is quite arduous, and the most effective way is always through the use of case studies. Case studies are often used when a "why" question needs to be answered. Case studies are also useful when trying to understand a complex phenomenon, have limited research on a topic, or are looking for practical solutions to a problem. For many, future studies coincide with foresight. I like Prof. Poli's distinction between 'forecast', 'foresight' and 'anticipation'. In short, forecasts (i.e., actual predictions) are about extrapolating from data, foresight works with visualizing possible futures, and anticipation with translating them into action. Forecasts and foresight as activities are thus often model-based. The third dimension of futures theory, anticipation, addresses translating models into decisions and actions. The point is to understand that there are many different ways of anticipating and that it is necessary to find the ones best suited to one's situation; just as it is essential to understand the cognitive and social constraints that filter and condition the translation of

a model into action (Massari, 2021). I believe that, in anticipation, design methods have a fundamental role and responsibility.

With its investigative contributions and thought-provoking essays, this journal opens a small window into a diverse and pluriverse agri-food landscape with solid commonalities and important defining values.

I have identified five dominant themes in the following collection of contributions (Edition N4, 2023):

1. The design supports multiple worldviews and transdisciplinarity
2. The design blends tradition and innovation
3. The design fosters sustainable innovation
4. The design brings communities to the center (people-centered design)
5. The design is a form of creativity without boundaries

One of the first reflection papers in this journal issue revolves around embracing pluralism, acknowledging multiple worldviews, and understanding the interconnectedness of different cultures and ecosystems.

Silvana Juri, in her thought-provoking text *Ensamblando formas de ver y hacer transdisciplina, transformando sistemas alimentarios a través del diseño* encourages readers to reconsider prevailing design and

development approaches, advocating for a more inclusive, culturally sensitive, and ecologically sustainable way of engaging with the world. It challenges readers to think beyond conventional disciplinary boundaries and embrace the richness of diverse food, human experiences, and perspectives.

With an empirical case, *Cocreando futuros para la pesca artesanal: el diseño de un proceso transdisciplinar en Uruguay*, Silvana Juri et al, demonstrate how fishermen, artists, designers, gastronomes and researchers can work together to trigger local and meaningful transformations through generative processes centered on creativity and collective action, highlighting the potential of Food Design in contributing to transformative processes in the food system.

Food designers in Latin America elegantly fuse tradition and innovation. Generations hand down ancient recipes, which intertwine with cutting-edge presentation techniques, creating truly visual and gustatory masterpieces. This harmonious fusion reflects the cultural and culinary richness of the region. The theme of the fusion of tradition and innovation is presented and discussed by another thought-provoking text, that of the authors Paula Liliana Sánchez López, Anna Echeveste, Constanza Stefania Díaz del Castillo Velasquez, Davide Spina, Judit Claramunt Coll,

Olga Gil Spina, Judit Claramunt Coll, and Olga Gil Herrero de Tejada, who introduce the theme of "Nixtamalización: una herramienta contra alienación gastronómica." The authors are investigating an emerging phenomenon becoming more prevalent in our societies: a distinct shift in gastronomic identity tied to cultural memory. Ancestral cooking techniques are essential in preserving this cultural and gastronomic memory because they create a strong emotional bond in the societies where people practice them.

And Diana Patricia Patricia Moreno Mazuera, in her text *De la tradición a la innovación: la resistencia culinaria de la cocina en hojas*, also narrate us about the past, which thanks to design can be reinvented. The older generations know some preparations; among the younger generation, there is a lack of knowledge, disinterest, and prejudice towards them, so many plates are on the verge of extinction. The supply decreases as consumer tastes change, and the demand is reduced to generations over 60. How do we repurpose the use of leaves in cooking and packaging?

The text by Fiorenzo Ferrari and Laura Palumbo takes us far from the South American context for a moment and brings us to Europe (more precisely to Italy) to demonstrate how a now globalized food, such as the Poké, can go side by side with the Italian culinary tradition, and, through

indigenous ingredients, help launch an innovative and sustainable food culture: "Italian Lake Poké: the Italian way of reinventing food traditions, through contamination and design thinking." The lake's version of Poké combines Italian design with the contamination of different food pluriverse.

In the article *Narrativas del futuro comestible* by Ana María Cruz Vidal, Diana Patricia Moreno Mazuera set out to converse with a linguistic model of Artificial Intelligence (GPT Chat), asking questions and expanding our imaginations about other possible forms of food systems that we know to date. The issue of hunger, as well as other complexities related to food justice and equity, as highlighted by artificial intelligence?

Demonstrating how it is possible to do sustainable innovation through design is critical. Chefs and designers are exploring techniques such as recycling ingredients, creatively using food waste, and promoting local and seasonal products. This commitment to a sustainable approach preserves the environment and celebrates the diversity of territories.

In the contribution *Diseño de menú sostenible en Barcelona: las experiencias de restaurantes y proveedor*, Manuela Alvarenga do Nascimento analyzes some experiences of sustainable menu design in Barcelona restaurants and their

vegetable suppliers. Each location shapes sustainable food production and consumption differently and shared cultural values motivate their development.

Regina Abán Tapia takes us to Mexico with her study project *Tortillas en México: Sensibilizar sobre su calidad, hacer frente a los impactos de la alimentación industrializada y proteger el patrimonio cultural*. The motivation for this project stems from the observation that, over the past century, the way we produce food has moved away from the moment we consume it. Particularly in Mexico, corn-based foods have become exponentially industrial, and it is difficult to realize this when we sit down at the table.

Communities at the Center (people-centered design) is another important theme for the RedLaDA and the issues in this journal. A hallmark of food design in South America is the importance of community. Many initiatives involve local communities, giving local producers, farmers, and artisans a voice. This direct connection between food creators and the community adds emotional depth to culinary creations, transforming them into experiences beyond simply eating. Henry Raúl Guillén Zambrano, Laura Salcedo Miranda, Karissa Becerra Biaggioni with *Cocina poderosa, una iniciática donde el diseño facilitó construir comunidades para enfrentar la crisis agroalimentaria*, investigate the people-centered

approach. Cocina Poderosa (CP) adopts a people-centered approach, facilitating the arrival of healthy and tasty food, nutrition education, and entrepreneurship training to communities in vulnerable situations through the articulation and economic reactivation of different actors in the agri-food system: farmers, gastronomic enterprises, and beyond. This is an interesting example and a good practice to follow.

Paula Carvajal Vanegas presents *Turismo sostenible y comunitario en la guajira: un análisis del servicio de las rutas turísticas desde el diseño de servicios*. This project focuses on the application of service and communication design in the tourism sector of Dibulla, La Guajira, Colombia. After a trip to Dibulla for ethnographic purposes, carried out in collaboration with the Iguaraya Foundation, which conducts several projects related to culture, education, and economy in La Guajira, the Dibulla tourism project that is the subject of this study was recognized as offering several tourist itineraries focused on the region's indigenous cultural and economic activities.

Food design is progressively articulated according to boundless creativity. And just like artists, South American chefs have embraced this boundless creativity. This is not a recent trend. From the vibrant streets of Buenos Aires to the colorful plazas of Cuzco, each dish is a canvas on which chefs paint with fresh

ingredients and vibrant colors. The dishes are delicious: they are visual works of art that capture the essence of the local culture. But one cannot stop at this dimension. Food design can become a means of putting gastro-diplomacy into practice. Over time, gastro-diplomacy has transcended the realm of relations between states and foreign publics (gastro-nationalism or culinary nationalism), developing into the form of citizen diplomacy, highlighting the importance of non-state actors in constructing the perceptions of international publics. From this perspective, it is possible to see links between gastro-diplomacy and Food Design in Agrivalca Canelón Silva's contribution entitled *El Food Design como método para la práctica de la Gastro-diplomacia Social. Re exión a partir del caso de la diáspora venezolana y la arepa*.

We conclude with the text *Socio-Political Role of a Professional Cook: Nurturing Resilient Food Systems* by Ellen Gonzales and Manuela Quaresma. If every meal represents a socio-political choice, what about the professional cook preparing hundreds of meals a week? The authors investigate the informed decision-making process that enables food service professionals to design more resilient food systems that value and prioritize practices that enhance local culture, support the community, and promote more responsible and ecological attitudes.

In the intricate tapestry of global

interactions, diplomacy has often transcended traditional political boundaries, finding expression in myriad forms. One such unconventional yet profoundly influential medium is the fusion of design and gastronomy, leading to the emergence of a remarkable concept - Gastro Diplomacy and Food Design as tools of social activism and political action. This synthesis of culinary arts and food creative design not only tantalizes the taste buds but also serves as a powerful tool for fostering international relations, nurturing cultural understanding, and inspiring innovation.

In this short exploration, we embark on a journey that delves into the heart of this dynamic interplay between design and food pluriverses. At first glance, the connection might seem subtle; but in the modern world, where ideas traverse continents in an instant and cultures merge effortlessly, the impact of this amalgamation is profound.

Design, in its essence, is the art of shaping experiences. It transcends aesthetics, encompassing functionality, culture, and identity. When design merges seamlessly with the culinary arts, it transforms meals into immersive narratives, where flavors, textures, and presentations blend harmoniously to create unforgettable experiences. In this context, food becomes more than sustenance; it becomes a canvas upon which diverse

cultures paint their stories, traditions, and aspirations.

Food Design for Pluriverse, like Gastro Diplomacy as a concept, embodies the idea that sharing a meal can transcend linguistic and cultural barriers. Breaking bread together fosters dialogue, promotes understanding, and builds bridges between nations. Countries can express their unique identity and heritage through culinary exchanges, fostering unity and mutual respect. This short introduction to the following contributions sets the stage for a captivating exploration into the multifaceted world of design and food pluriverse.

3. Conclusions

A healthy and sustainable future requires universal participation and vital empowerment of all actors in the food supply chain, including consumers. This is a crucial time when we face unprecedented challenges to food security and preserving our global environment. When we think of sustainability, we hardly think of our dinner. As the 2030 Agenda suggests, the consumer has a vital role in this and must first change their diet. Changing one's diet is certainly not the only way to reduce one's ecological footprint, but it is often the quickest way to lighten one's impact on the planet. Addressing our global food challenges requires that we all become more mindful of the food we

put on our plates, and only then will the choices we make help decide our future.

While each of us faces colossal challenges in preserving ourselves and the Planet in which we live, it is also true that we are getting nowhere on our own. Moreover, to cope with the uncertainty of the above challenges, solutions that seem to exacerbate new problems are often created. There is a need to find shared and systemic solutions to reinforce global engagement and design a future for the next generations. In this sense, design can be constructive: its being transdisciplinary and empathetic will surely be a functional tool for creative, joint, and lasting solutions.

Food design in South America is not simply a matter of creating aesthetically appealing dishes but a celebration of culture, tradition, and innovation. It is a gustatory journey that explores the historical roots of communities while embracing new global culinary trends. On a continent where food is a shared passion, food design has established itself as an art that nourishes the body and the soul.

Every dish has a story to tell, a journey to share, and a world of flavors to explore. With its culinary diversity and boundless creativity, South America continues to delight the world's palate through the beautiful world of food design.

Within these pages, readers will read stories of chefs and designers collaborating to create immersive dining experiences, see traditional culinary practices and dormant resources (Lorenzoni & Massari 2023) come alive through innovative design thinking, and understand the subtle yet profound ways a dish's aesthetics can convey powerful cultural messages.

As we delve deeper into the different chapters of this journal that follow, we will unravel the threads that weave together the fabric of global gastronomy and design. We will celebrate the creativity and passion of individuals who have embraced this fusion, transforming it into a potent force for diplomacy and cultural exchange. Moreover, we will ponder the possibilities ahead, envisioning a world where the marriage of design and gastronomy inspires meaningful connections and enriches the global tapestry of human experiences. So, dear reader, prepare for a gastronomic and design journey. Let the following pages be your passport to a world where creativity knows no bounds, flavors and aesthetics dance in harmony, and the art of diplomacy finds new, delectable expressions. Bon appétit and happy reading!

References

- Aguilera, J.M. (2022). Rational food design and food microstructure. *Trends in Food Science & Technology*.
- Avelino, F. (2017). Power in Sustainability Transitions: Analysing power and (dis)empowerment in transformative change toward sustainability. *Environmental Policy and Governance*, 27, 505-520.
- Ballantyne-Brodie, E. (2018). Designing convivial food systems in everyday life.
- Biderman, J.L. (2017). Embracing complexity in Food, Design and Food Design.
- Bordewijk, M., & Schifferstein, H.N. (2020). The specifics of food design: Insights from professional design practice.
- Corigliano, M.A., & Bricchi, S. (2018). Are social eating events a tool to experience the authentic food and wine culture of a place? *Gastronomy and Local Development*. Cruz Vidal et al. 2023
- Destoumieux-Garzón D, Mavingui P, Boetsch G, Boissier J, Darriet F, Duboz P, Fritsch C, Giraudoux P, Le Roux F, Morand S, Paillard C, Pontier D, Sueur C and Voituron Y (2018) The One Health Concept: 10 Years Old and a Long Road Ahead. *Front. Vet. Sci.* 5:14. doi: 10.3389/fvets.2018.00014
- Ercolini, D., & Fogliano, V. (2018). Food Design To Feed the Human Gut Microbiota. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66, 3754 - 3758.
- Escalante, M.A., & Mortimer, C. (2022). Value-mapping transitions into the Pluriverse: Design notes on Participatory Methods, Traditional Ecological Knowledge and Emergency Community Resilience within the Ring of Fire. *Proceedings of the Participatory Design Conference 2022 - Volume 1*.
- Escobar, A.A. (2015). *Transiciones: a space for research and design for transitions to the pluriverse*.
- Escobar, A.A. (2017). *Sustaining the Pluriverse: The Political Ontology of Territorial Struggles in Latin America*.
- Fry, T.H. (2010). *Design as Politics*.
- Godoi, F.C., Prakash, S., & Bhandari, B.R. (2016). 3D printing technologies applied for food design: Status and prospects. *Journal of Food Engineering*, 179, 44-54.
- Joy, F.J., & Carey (2015). *Creating space for sustainable food systems in urban communities: Practical approaches and examples for cities*.
- Juri, S., Massari, S. & Reissig,

- P. (2022). Food+Design - transformations via transversal and transdisciplinary approaches. In D. Lockton, S. Lenzi, P. Hekkert, A. Oak, J. Sádaba & P. Lloyd (Eds.), Proceedings of DRS, 25th June-3rd July 2022. doi:10.21606/drs.2022.1060.
- Lefebvre, H. (1991). Critique of everyday life.
 - E. Leff, Ecología y capital: racionalidad ambiental, democracia participativa y desarrollo sustentable, Siglo XXI, México 1994.
 - E. Leff, Green production. Towards an Environmental Rationality, Guilford, New York 1995.
 - Leitão, R.M. (2023). Pluriversal Worlding: Design, Narratives, and Metaphors for Societal Transformation. AM Journal of Art and Media Studies.
 - Lorenzoni G., Massari S., The outlines of a micro-founded food ecosystem: unexpected events, dormant resources and triggering actors "Cultural Capital," no. 27, 2023, pp. 427-454
 - Manzini, E. (2015). Design, When Everybody Designs: An Introduction to Design for Social Innovation.
 - Massari, S. (2016). Redefinición de los alimentos, la ciencia y la agricultura a través del diseño / design ¿Por qué los alimentos, la ciencia y la agricultura necesitan el diseño (design)? In "Memorias del 4to Encuentro Latinoamericano de Food Design: ALEGRIA." Co-editor with Universidad Autónoma de México y Ensenada Ciudad Gastronómica UNESCO. Publicado por redLaFD
 - Massari, S. (2021). The challenge of transdisciplinarity: design methods for agri-food innovation and sustainability. In: Massari, S. Trans-disciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability, pp 1-22 Elsevier
 - Massari, S. (2021). Transforming research and innovation for sustainability: Transdisciplinary design for future pathways in agri-food sector. In: Massari, S. Trans-disciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability, pp 315-326 Elsevier.
 - Massari, S., Galli, F., Mattioni, D. and Chiffolleau, Y. (2023). Co-creativity in Living Labs: fostering creativity in co-creation processes to transform food systems JCOM 22(03), A03. <https://doi.org/10.22323/2.22030203>
 - Meroni, A., Fassi, D., & Simeone, G. (2013). Design for Social Innovation as a form of Design Activism: An action format.
 - Norman D. (2016) Living with Complexity, MIT Press
 - Norman D. (2023) Design for a Better World: Meaningful, Sustainable, Humanity Centered, MIT Press
 - Qi-quan, X. (2011). On the Design of Culinary Arts Lab. Culinary Science Journal of Yangzhou University.
 - Rivera, J.C. (2019). Designs for the Pluriverse: Radical Interdependence, Autonomy, and the Making of Worlds. Design and Culture, 11, 355 - 357.
 - Sanders, E.B., & Stappers, P.J. (2008). Co-creation and the new landscapes of design. CoDesign, 4, 18 - 5.
 - Sijtsema, S.J., Fogliano, V., & Hageman, M. (2020). Tool to Support Citizen Participation and Multidisciplinarity in Food Innovation: Circular Food Design. Frontiers in Sustainable Food Systems.
 - Smith, R., Bryant, L., Reddacliff, C., & Hemsley, B. (2022). A review of the impact of food design on the mealtimes of people with swallowing disability who require texture-modified food. International Journal of Food Design.
 - Tseng, M. (2017). Primary Metaphors and Multimodal Metaphors of Food: Examples from an Intercultural Food Design Event. Metaphor and Symbol, 32, 211 - 229.
 - Van Beek, E. (2023). From Urban Development to the Pluriverse: Ontological Design for Natural and Cultural Heritage. IASDR 2023: Life-Changing Design.
 - Welfens, D.M., Liedtke, D.C., Rohn, H., & Nordmann, J. (2010). Living lab: Research and development of sustainable products and services through user-driven innovation in experimental-oriented environments.
 - Wrigley, C., & Ramsey, R. (2016). Emotional food design: From designing food products to designing food systems.
 - Xu, Y.H., Ng, Y.N., Tan, X., & Wu, C.D. (2022). Likable or Authentic? Perspectives of Locals and Tourists in Food Event Experience. Event Management.
 - Zampollo, F., & Peacock, M. (2016). Food Design Thinking: A Branch of Design Thinking Specific to Food Design. Journal of Creative Behavior, 50, 203-210.