

COMUNICACIÓN

**MEMORIAS DEL 5TO ENCUENTRO
LATINOAMERICANO DE FOOD DESIGN (DISEÑO
& ALIMENTOS)****REISSIG, Pedro; PASIN, Malena**preissig@gmail.com ; malena.pasin@gmail.com

Centro de Proyecto, Diseño y Desarrollo (CEPRODIDE), FADU, UBA

Resumen

Se presentan aquí las Memorias del 5° Encuentro Latinoamericano de Food Design, un registro extenso sobre el evento que se realizó durante el mes de octubre 2017 en la FADU y el Centro Metropolitano de Diseño, organizado por la red Latinoamericana de Food Design. (www.lafooddesign.org).

Los autores fueron organizadores y ponentes de varias conferencias en dicho Encuentro y las Memorias incluyen contenidos que abarcan desde investigaciones, relatos experienciales, exposiciones de diversos formatos, convocatorias, conversatorios y otros formatos y expresiones sobre la temática.

La redLaFD es referente de la construcción intelectual de un pensar propio acerca de la transdisciplina emergente de Diseño & Alimentos, pensado desde y para Latinoamérica. Desde ese lugar, sostenemos que este tema es crucial para abordajes futuros desde múltiples enfoques, y que la FADU es estratégica como agente de cambio y tracción de nuevos modos del habitar.

Invitamos a explorar las memorias completas en <https://www.lafooddesign.org/encuentros>

Palabras clave: food design, diseño y alimentos, red latinoamericana de food design, abraza 5° encuentro

Presentación

El propósito de este escrito es difundir las Memorias con las actividades del 5° Encuentro de la red latinoamericana de diseño y alimentos sucedido en FADU en 2017, organizado por la Red Latinoamericana de Food Design. La red es pionera en América y hasta el momento funciona de referente para esta transdisciplina, hacia la construcción de un pensar propio.

Los resultados medibles fueron una pobladísima agenda de oradores, con charlas, conversatorios, talleres y exposiciones de personas y entidades provenientes de una decena de países, principalmente de América Latina, así como también de Europa, en donde se pudo ver una cantidad y calidad de expresiones del Food Design desde diversas perspectivas y actores. Esto ocurrió con el apoyo pleno de la FADU (Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, UBA), incluyendo una carta de declaración de interés por parte del Decano de esta casa de estudios, así como de entidades gubernamentales como el INTI, INTA, Ministerio de Agroindustria, DiSUR, entre otros, como manifestación que atraviesa en cantidad y variedad, espacios en ebullición creciente donde el Diseño y los Alimentos se desarrolla. También nos propusimos dejar una huella y antecedente en el camino, concretando dos acciones de siembra. Por un lado, se lanzó un Kiosco Saludable en la FADU, Universidad de Buenos Aires, a modo de prototipo, creando una plataforma para su futuro crecimiento y difusión abierta a otras personas o entidades interesados en ir por este camino: www.kioscosaludable.org. Por otro, se exhibió una exposición de trabajos de estudiantes de Food Design provenientes de programas de grado y posgrado de distintas universidades alrededor del mundo, la cual estará a disposición digital en www.fdx.org, para ser socializada y contribuir al entendimiento de los diversos rumbos que los distintos programas de Food Design están tomando en sus respectivas regiones y/o países.

La totalidad del encuentro quedó registrado en las memorias “Abraza” editadas por la red. En ellas, se brinda una breve apertura temática, explicitando qué significa para la red y sus actores el concepto Food Design, y cómo esta idea está permeando sobre la academia, la industria, el emprendedorismo y la cultura.

Dijo Guillermo Rodríguez,¹ “en el Food Design se cruzan prácticas y saberes distintos, como puede verse en el mismo programa de este encuentro, y éste es un modo de mirar que debemos practicar cada vez más en este mundo que se transforma y nos desafía permanentemente.” Es interesante desde la red que, para la FADU, aflore esta incipiente percepción de la necesidad de una mirada más integrada en referencia a todo el universo de las asociaciones entre los eslabones de la cadena de valor de la alimentación. No solo verlo, que es muy importante, sino también formar parte activa y propositiva para realizar cambios.

Es en este sentido que la FADU parece es una plataforma exquisita para esto. La formación multidisciplinar de cada carrera, la participación de actores adecuados, alumnos creativos y docentes profesionales reflexivos y el apoyo institucional pueden proyectar la temática con eficiencia.

1-Secretario de investigación FADU en funciones en el marco del encuentro. Guillermo fue, juntos con otros pocos, de los primeros en pensar que el encuentro cabía y debía participar en la programación FADU.

UNIDAD | PROYECTO Y HABITAR

Desde el CEPRODIDE como espacio de reflexiones teóricas y otros desarrollos aplicados, junto con la carrera de Diseño Industrial a través de la materia Metodología de la Investigación Aplicada al Diseño se reflexiona sobre los modelos de pensamiento, de representación y de enunciación, y cómo cuando uno conoce sobre algún tema en profundidad, es capaz de ver más cosas...ver los agujeros, las vacancias, las potencialidades, los hallazgos y por eso, también es posible percibir otras soluciones que no cuadren con las lógicas conocidas. Los temas del diseño y los alimentos en todas sus dimensiones, vinculados través del 5° Encuentro Latinoamericano de la Red, tienden a posicionarse como un punto de vista, como un modelo o estructura desde donde ver el mundo...Donde no podemos dejar de pensarlo así, dadas las implicancias estratégicas: ambientales, territoriales, productivas, logísticas, de servicios asociados, de educación y mucho más.

Analia Cervini² en su rol de gerente operativa del centro metropolitano de diseño de la ciudad de buenos aires dijo “Este año en el marco del Festival Internacional de Diseño, un evento pensado para generar un puente entre el diseño y toda la ciudadanía, quisimos sumar dentro de nuestra programación el 5° Encuentro Latinoamericano de Food Design ya que se trata de una temática en pleno desarrollo que nos interesa muchísimo. Desde el CMD brindamos soporte para este evento dándole un lugar físico donde realizar una gran cantidad de charlas, muestras y un exploratorio y ofreciendo nuestra ayuda para llevar a cabo todas esas actividades. Fueron unas jornadas intensas en la cual se debatió desde la perspectiva de la incorporación del diseño tanto en la vida cotidiana como en el desarrollo económico e industrial.”

¿Qué significa food design /diseño y alimentos?

En su artículo “Bienvenidos al Food Design (Diseño y Alimentos): apuntes para una sobremesa” escribe e invita a pensar y dar pasos hacia la construcción de lo que quisiera que sea el Food Design. Se explaya en relación a la percepción de ser la primera generación que colectivamente está trabajando en la cuestión a nivel académico, profesional, cultural y empresarial, además de los personales. Estos cuatro ámbitos de acción, reflexiona, son complementarios y necesariamente interdependientes, y hablan del carácter multi actoral que tiene el Food Design. Explicita allí la idea de un menú de temas, ideas y propuestas abiertas a discusión, redactado a modo de pensamientos personales más que de una investigación académica. Es un poner las cartas sobre la mesa con la pretensión que los lectores se puedan llevar algo útil, aunque sean más preguntas que respuestas en esta instancia.

Se puede pensar muy sintéticamente al food design como cualquier acción que mejore la relación con los alimentos. Esto es, conceptualmente vastísimo. En ese marco es lógicamente, un punto a favor y también plantea inconvenientes de límites, de pertinencias... ¿qué es food design? comenzando por el nombre "Food Design", caben las siguientes reflexiones. ¿Es esto la unión, sumatoria o intersección de dos

2-En el marco del encuentro, en su rol de gerente Operativa del Centro Metropolitano de Diseño de la Ciudad de Buenos Aires. Este espacio, junto con FADU fueron los espacios anfitriones del Encuentro.

UNIDAD | PROYECTO Y HABITAR

"cuestiones" hasta ahora separadas? ¿Estas dos cuestiones, qué carácter tienen, son del mismo tenor, son dos campos de trabajo, dos saberes, dos temas, dos qué? De lo anterior se desprende la pregunta: ¿por qué necesitamos este nuevo espacio o pensamiento, y por qué surge ahora? Como consecuencia de las anteriores preguntas, surgen distintas opciones para redactar el término, incluyendo: Food Design, foodesign, fooddesign, food-design, food / design, food + design, entre otras, cada una con distintos grados de diferenciación y connotación, todos pudiendo ser válidos según sus contextos e intenciones.

Ayudan a explicar aquí, dos ideas troncales que podrían sintetizar las acciones del food design y sus actores

La primer idea, refiere a la cadena de la alimentación y sus interacciones. La fuente de alimentos, naturales o sintéticos (prácticas de agricultura, ganadería y pesca entre otras, sus grados de sustentabilidad, su industrialización), la transformación de los alimentos (procesamiento, sus tecnologías), la distribución y comercio de los alimentos (venta, rol de intermediarios, desisores de compra), adquisición de comida (acción de compra, y acciones asociadas. Volúmenes de compra, sistemas de transporte y guardado) y el momento final de la apropiación de la comida (espacios de preparación, prácticas asociadas, entornos y experiencias)

La segunda hace foco en los actores según sus particularidades desde sus saberes (marco teórico de referencia), según sus actividades (académico, comerciante, servicios, gastronomía...) o sus perfiles (artístico, docente, estudiante, innovador, emprendedor...) estos tres grandes campos se cruzan en un "decisor", quien es el consumidor/usuario. La palabra decisor, puesta especialmente como disparadora de responsabilidades. Uno no es sólo consumidor... ni solo usuario.

El encuentro: 19 a 23 de octubre 2017

Visitantes internacionales

En el marco del encuentro pasaron visitantes internacionales, entre ellos Albert Fuster- lo concreto y la combinatoria como proceso- y Sonia Massari – haciendo más fácil el comportamiento sustentable-, ambos referentes del food design a nivel internacional. Dieron conferencias en el CMD y lideraron talleres con gran aceptación entre los estudiantes FADU. Sendas conferencias están en las Memorias.

Desde la red, nos visitaron algunos representantes de los nodos, exhibiendo los avances y desarrollos de cada tema en sus respectivos países o ciudades. Estuvieron presentes Nodo Buenos Aires, Argentina, Nodo Bogotá, Colombia, Nodo Porto Alegre y Nodo Curitiba, Brasil, Nodo Chile, Nodo Paraguay, Nodo Uruguay, Nodo Perú y Nodo Cochabamba, Bolivia. Los nodos, son puertas de entrada y emergentes del desarrollo del tema a nivel latinoamericano, y definen un perfil de la red, revelando sus potencialidades y sus vacancias de desarrollo. Aparecen en las memorias acciones realizadas, reflexiones teóricas y operativas, alcances.

Según Reissig, para poner Food Design en perspectiva a nivel internacional, se ven varios ejes de actividad bastante diferenciados, principalmente:

UNIDAD | PROYECTO Y HABITAR

Lo estratégico y sistémico: orientado a mejorar la calidad de vida con interés social, muy presente en Latinoamérica dada las particularidades de nuestro continente agroexportador y con muchos desafíos aún sin resolver en cuanto necesidades básicas. Quizás también incide que es una cultura que prioriza lo social, y que valora mucho el rol socializador de la comida y el comer (la comensalidad). Latinoamérica es considerado un territorio de gran diversidad humana, geográfica y biológica, depositaria de un capital cultural importante para el Food Design. Es una de las principales regiones del mundo productora de alimentos. A su vez, el diseño latinoamericano ha alcanzado un desarrollo institucional significativo con impactos en los ámbitos de las industrias culturales, las economías de mercado y las solidarias. Todo esto contribuye a que el Food Design cobre una dirección hacia la resolución de problemas como señalamos anteriormente, con mucho despliegue de innovación social y creciente atención a las políticas públicas relacionadas con los alimentos y salud, incluyendo leyes de etiquetado y regulaciones asociadas (restricciones al sodio, leyes de meriendas saludables para escuelas, etc.).

Producto e industria: orientado al mercado de consumo de comida industrializada por medio de innovaciones tecnológicas y mejoras en los procesos productivos, un rasgo propio de EE. UU. donde Food Design empieza a generar interés y desarrollo como profesión concreta.

Lo artístico y gastronómico: orientado a lo personal y experiencial, muy presente en Europa, lugar donde nace el término Food Design de la mano de diseñadores interesados en empujar los límites de la sensibilidad e influencia de una cultura gastronómica muy desarrollada. Hay foco en la comida como performance y portador simbólico, borrando fronteras entre el diseño, el arte y lo culinario.

Visitantes locales

Si bien hubo una convocatoria abierta y respondieron de toda Latinoamérica e incluso de Europa, en el marco de este breve escrito, destacamos la aparición de muchos participantes locales, que definieron un mapa de temas interesantes para ser observados y proyectar en prospectiva acciones futuras.

Las categorías eran las siguientes: Emprendimientos hacia el Food Design, Exploradores hacia el Food Design, Investigación hacia el Food Design y Argentina hacia el Food Design. Es este marco, se expusieron los siguientes trabajos y autores:

- Laboratorio de Sabores. Innovación colectiva con productores de agro alimentos. Adrián Lebendiker.
- Presentación del Movimiento Slow Food Jóvenes. Nazareno Iovino y Angie Angerio.
- Salud, nutrición y modelo productivo. Paradojas y reflexiones. Gloria Sanmartino.
- Innovación sostenible en la producción y comercialización de alimentos. Sergio Justianovich y Daniela Edurne Battista.
- Recuperando el sabor popular. Diseño y producción de alimentos en manos de cooperativas. Mora Monteverde y Sofía Bastanchuri.
- Agricultura familiar subtropical. María Sánchez.

UNIDAD | PROYECTO Y HABITAR

- Valor Agregado a productos derivados del Yacón de Bárcena, Jujuy, Argentina. Alejandra Sivila Soza.
- Diseño de Alimentos para una vida saludable. Nicolás Apro.
- Industria 4.0 y alimentación. Raquel Ariza.
- La mesa futura: estética y estrategia del diseño y la innovación en la cultura alimentaria. Analía Cervini.
- Recorridos Profesionales a través del Food Design. Paulina Becerra.
- PlatoSelfie. La imagen como herramienta en la Educación Psiconutricional. María Elena Colombo, Silvina López y Dana Zoe Watson.
- Sabores en Vitrinas. El patrimonio alimentario en los museos de Buenos Aires, Argentina y su potencial para el turismo. Juana Alejandrina Norrild.
- Gastronomía molecular: aplicación en el diseño de alimentos. Anahí Cuellas.
- Plan de desarrollo e innovación gastronómica cultural AMTLA. Marianela Eliana Ruarte y Yanina Mabel Ruarte.
- “Ciclo Sin Fin” eco-cubiertos. Utensilios biodegradables, amigos del medio ambiente. Micaela Pontoriero.

Entendemos que ya solo con estos temas, podrían pensarse ejes de abordaje de temáticas asociadas con el habitar, con las prácticas, con las logísticas...en el marco de la FADU atravesadas por el diseño. ¿Cómo sería cada una de ellas atravesada por otros marcos de referencia?

Palabras finales

El núcleo de la red, donde se encuentra representada la FADU a través de quienes suscriben, está configurada por académicos de (Argentina, Colombia y Uruguay), emprendedores (Uruguay y Venezuela) y representantes del ámbito empresario (Chile) y de la cultura. ¿Cómo permea la red en FADU? Es una pregunta que nos ocupa, a título personal y profesional, y tiene expresiones distintas

Para Pedro, dispara y articula de manera integrada desde 2017 la primera agencia de Food Design (Diseño y Alimentos) en el Cono Sur, una fusión entre Foodmorphology Lab (creada en 2011 en NY) y la Consultora Gloc (creada en 2008 en BA)- otros emprendimientos profesionales de los dos socios Reissig y Adrial Lebendiker-. El resultado es deMorfa, usina creativa y estratégica con foco en la comida y alimentos, ofreciendo visión y valor en 2 áreas claves del negocio de Food Design: productos & servicios. Además, como desarrollo académico propio, es parte del equipo de investigación del IEH-FADU.

Para Malena, la red se articula directamente con los desarrollos de investigación de grado y posgrado, a través de la materia Metodología aplicada al Diseño Industrial. La red sirve, junto a otros detonantes, de plataforma conceptual para articular con los

UNIDAD | PROYECTO Y HABITAR

trabajos de investigación de los alumnos sobre el paraguas temático de diseño y alimentos.

Invitamos a través de este escrito a incorporarse al mundo del food design. La primera puerta formal, podría ser explorar en profundidad las memorias que aquí presentamos de forma somera. La siguiente la propia vida de cada uno de los lectores, y en ella ir reconociendo acciones, momentos, decisiones que nos hacen a todos fooddesigners.

Bibliografía

REISSIG, P; PASIN, M. (2017) Abraza. Memorias del 5° Encuentro Latinoamericano de Food Design. Montevideo, Uruguay, Editorial redLAFD