

## Pedro Reissig, PhD



T (+54 9 11) 3910 6007  
preissig@gmail.com

Pedro nació en Bs. As. y emigró a Nueva York donde vivió hasta 1991, momento en que se radicó nuevamente en Argentina. Comenzó sus estudios de Bellas Artes en la University of Massachusetts, se graduó de Arquitecto del Pratt Institute en Nueva York, hizo un Posgrado en Tecnología y Producción de la Universidad de Buenos Aires y luego un Doctorado en Diseño de esa misma institución. Su trabajo explora la relación entre forma y estructura con una estrategia de diseño que él llama Tecno-morfología, lugar desde donde nacen las empresas Nudo Design, Vacavaliente y Foodmorphology Lab. Su carrera integra el rigor académico con la práctica proyectual, publicando regularmente en medios especializados y de cultural general. Su inquietud por ver materializada sus propias ideas lo llevó desde el comienzo a tener un perfil de emprendedor, evidenciado desde su primer taller de diseño y producción en NYC hasta los proyectos creativos que hoy desarrolla en distintas partes del mundo. Sus diseños han alcanzado reconocimiento internacional con presencia en más de 30 países, desde el MoMA Store en NY hasta el Mori Art Museum de Japón.

*(este CV cubre los últimos años dedicado exclusivamente a Food Design)*

### Profesor y/o investigador

- The New School-Parsons, NYC (Part-time Faculty)
- University of Gastronomic Sciences UNISG, Pollenzo, Italia (Visiting Professor)
- Universidad de Buenos Aires (Profesor e Investigador del Laboratorio de Morfología, IEHu, FADU)

### Sus aportes originales en FD

- **Comemos lo que somos: *hacia la Ancha Cocina*** (marco general para repensar nuestra relación con la comida, basado en un **Ecosistema Alimentario**)
- **Foodmorphology: *la forma importa*** (desarrollo de nuevo nicho de investigación y diseño para alimentos considerando su morfología, incluyendo **Cocina Estructural**, con el spin-off de la agencia DeMorfa)
- **Alimentario: *generación, transformación y lectura de formas comestibles*** (proyecto seminal de investigación y desarrollo, incluyendo el **Alimentex**)

### Sus iniciativas en FD

- Fundador y Socio de **deMorfa: *food design matters*** [www.demorfa.com](http://www.demorfa.com)
- Fundador de la **red Latinoamericano de Food Design** [www.lafooddesign.org](http://www.lafooddesign.org)
- Creador de la plataforma **Food Design x Educación** [www.fdx.org](http://www.fdx.org)
- Fundador de **Food Design North America** [www.fdna.org](http://www.fdna.org)
- Advisory Board del **International Journal for Food Design** [www.intellectbooks.co.uk](http://www.intellectbooks.co.uk)

### Su trayectoria en FD

- Asesor Internacional del 7<sup>o</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Cochabamba, Bolivia 2019
- Co-organizador de FDxE 10 (Forum Food Design 01) ELISAVA, Barcelona 2019
- Miembro del Observatorio del Dutch Institute of Food & Design, Holanda 2018
- Asesor Internacional del 6<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Santiago de Chile, 2018
- Organizador de FDxE 9 (Prototipeando Cátedra Latinoamericana de FD) Santiago de Chile, 2018
- Coordinador Internacional del 5<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de FD. Buenos Aires, Argentina 2017

- Co-organizador de FDxE 8 (Food Design x Educación) en Buenos Aires, Argentina 2017
- Guest Editor del 3<sup>rd</sup> Edition of International Journal for Food Design. UK 2017
- Co-organizador de FDxE 7 (Food Design x Education) en Roma, Italia 2017
- Organizador de FDxE 6 (Food Design x Educación) en Buenos Aires, Argentina 2017
- Organizador de FDxE 5 (Food Design x Educación) en México 2016
- Coordinador Internacional del 4<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Ensenada, México 2016
- Co-chair del 2<sup>nd</sup> International Conference on Food Design, The New School, NYC 2015
- Organizador de FDxE 4 (Food Design x Education) en NYC 2015
- Coordinador Internacional del 3<sup>er</sup> Encuentro Latinoamericano de FD. Porto Alegre, Brasil 2015
- Organizador de FDxE 3 (Food Design x Educación) en Porto Alegre, Brasil 2015
- Co-organizador de FDxE 2 (Food Design x Education) en Milan, Italia 2015
- Coordinador Internacional del 2<sup>do</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Bogotá, Colombia 2014
- Organizador de FDxE 1 (Food Design x Educación) en Bogotá, Colombia 2014
- Organizador del 1<sup>er</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Montevideo, Uruguay 2013

### Consultorías (seleccionadas)

- Asesoría a la Intendencia de Tsurouka, para Creative Gastronomy City UNESCO (Japón 2016)
- Lab Innovación en Alimentos, MinCyT + Fundación PuntoGov, Gobierno Nacional, Argentina
- Libro sobre Food Design, BID (Banco Interamericano de Desarrollo) Oficina Argentina
- Consultor en Diseño de Alimentos para la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional

### Conferencias, Seminarios, Talleres, etc. sobre FD

(fuera de los cursos regulares dictados en la Universidades afiliadas)

- 2019 Conferencia: "Food Morphology: *food forms matter*", y consultor académico. Para Culinary Institute of America (CIA) en sede Nueva York, EE.UU.
- 2019 Conferencia "Food Design: strategies and opportunities", para Parma University. Encuentro en sede de UNESCO Creative City of Gastronomy en Municipality of Parma, Italia
- 2019 Taller de Food Design (Study Abroad Program), ELISAVA, Escuela Universitaria de Barcelona, Diseño e Ingeniería, Barcelona, España
- 2019 Food Design Forum 01, (Key Note), ELISAVA, Escuela Universitaria de Barcelona, Diseño e Ingeniería, Barcelona, España
- 2019 Reunión Nodo Buenos Aires: Encuentro Food Design con la Universidad Azuay, Ecuador en FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2018 Exploratorio de Food Design y Food Morphology para staff, Fundación Alicia, Barcelona, España
- 2018 Cena de Food Design en ROC 35, "Repensando la comida: descomiendo Barcelona. Diálogos alrededor del food design". Barcelona, España
- 2018 Clase sobre filosofía y estética del Food Design, Universidad Autónoma de Barcelona, España
- 2018 Taller de Food Design, en ELISAVA, Escuela Universitaria de Barcelona, Diseño e Ingeniería, Barcelona, España
- 2018 "Re-pensando la comida: descomiendo Barcelona. Diálogos alrededor del Food Design". Cena para ELISAVA, Escuela Universitaria de Barcelona, Diseño e Ingeniería, Barcelona, España
- 2018 Lab: "Diseño para la Innovación de Alimentos Diferenciados", Centro Cultural de la Ciencia, Fundación PuntoGov, Buenos Aires, Argentina

- 2018 Estadía como Profesor Visitante, incluyendo talleres, clases y conferencia para distintas materias y grupos de investigación. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá
- 2018 Conferencia apertura: "Bienvenidos al Food Design". En 6<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Centro de Innovación, UC, Santiago de Chile
- 2018 Lab: "Educación en Food Design". INACAP, Universidad Tecnológica de Chile, Santiago de Chile
- 2018 Presentación: "Alimentario: generación, transformación y lectura de formas comestibles", en XXXII Jornadas de Investigación, SI, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2018 Clase en línea: "Diseño y Alimentos", en módulo de Food Design para curso Introducción a la Bioeconomía Argentina, Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, Buenos Aires, Argentina
- 2018 Conferencia y Taller: "Diseño y Alimentos", en Viví Diseño: Primeras Jornadas de Diseño en La Plata, Buenos Aires, Argentina
- 2017 Conferencia y Lab: "Food Design", en Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina
- 2017 Conferencia y Taller: "Food Design", en Universidad Nacional de San Juan, Argentina
- 2017 Conferencia "Food Design", en Festival Food Design, Museo de Bellas Artes Franklin Rawson. San Juan, Argentina
- 2017 Conferencia "Food Morphology: el qué y para qué de la forma de los alimentos", en Food Technology Summit, Buenos Aires, Argentina
- 2017 Conferencia "Food Design: Estado del Arte en Redes y Academia", en 7<sup>th</sup> International Food Studies Conference, Roma Tre University, Italia
- 2017 Conferencia: "Bienvenidos al Food Design" en 5<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2017 Conferencia: "Food Design en Latinoamérica" en 5<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Centro Metropolitano de Diseño, Buenos Aires, Argentina
- 2017 Exploratorio de Food Design: "Sensible no Accesible", en 5<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Centro Metropolitano de Diseño, Buenos Aires, Argentina
- 2017 Conferencia: "Diseño e Innovación de Alimentos", en Conferencia Internacional Diseño para la Innovación Productiva, Presidencia de la Nación, Ministerio de Produccion, Bs. As., Argentina
- 2017 Charla y Taller "Kiosco Saludable: Food Design en contexto", en la Tercera Bienal FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2017 Seminario "Morfología Proyectual: el caso de los alimentos", en Maestría Lógica y Técnica de la Forma, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2017 Conferencia "La Forma Importa", en carrera de Arquitectura, Universidad Nacional de La Matanza, Argentina
- 2017 Seminario "Food Design como oportunidad de Innovación", en PTI (Polo Tecnológico Industrial de la Intendencia Municipal de Montevideo), Uruguay
- 2017 Think-Tank: Desconstruyendo al Sushi- *Food Design en Japón*. Centro Cultural de la Embajada de Japón en Argentina
- 2016 Maratón Creativo de Food Design: Taller en ELISAVA, Escuela Universitaria de Barcelona- Diseño e Ingeniería, Barcelona

- 2016 Visita de investigación (2 días) a ElBulli Foundation. Barcelona, España
- 2016 Food Design for Japan: Conferencia en Keio University, Tsurouka, Japón
- 2016 Food Design: Presentación y Conferencia de Prensa en Chiyoda-ku, Tokio, Japón
- 2016 Comés lo que sos!: PechaKucha, Teatro Sodre, Montevideo, Uruguay
- 2016 Foodmorphology: la forma importa: Taller en Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín, Colombia
- 2016 Food Design en Latinoamérica: Conferencia en Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín, Colombia
- 2016 Food Design en Ecuador: cena y charla en Guayaquil para Nodo redLaFD, Ecuador
- 2016 Taller: Slow Food Design. Museo del Caracol, Ensenada, México
- 2016 Conferencia "Bienvenidos al Food Design" en 4<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Red Latinoamericano de Food Design y Ensenada Ciudad Creativa UNESCO, México
- 2016 Conferencia Food Design. Culinary Art School de Tijuana, México
- 2016 Conferencia y Taller: "Food Design". Escuela de Alta Gastronomía, UTU, Maldonado, Uruguay
- 2016 Seminario "Food Design como oportunidad de Innovación", Curso EP, FARQ, UdelaR, Montevideo
- 2016 Clase: "Food Design en la industria alimentaria". Unidad de Innovación en Tecnología de Alimentos-UITA, Cámara de la Industria. Montevideo, Uruguay
- 2016 Conferencia y Mesa Redonda: "Food Design en Latinoamérica". Secretaría Investigación, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2016 Taller "Food Design: hackeo comida" Cátedra Metodología Diseño Galán, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2015 Seminario "Food Design como oportunidad de Innovación", Curso EP, FARQ, UdelaR, Montevideo
- 2015 Seminario "Food Design como oportunidad de Innovación", Curso EP, CURE, UdelaR, Maldonado
- 2015 Mesa redonda: "Future of Food Design". The New School, International Society for Food Design and Food Design North America, NYC
- 2015 Charla inaugural de "Education x Food Design". The New School, FDxE and Food Design North America, NYC
- 2015 Workshop: "Slow Food Design". UNISINOS, Porto Alegre, Brasil
- 2015 Conferencia "Food Design". Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Brasil
- 2015 Charla "Food Design en Latinoamérica". Cátedra Metodología, FADU, Universidad de Buenos Aires
- 2015 Conferencia "Food Morphology Lab". Univ. Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Brasil
- 2015 Conference abierta "You eat what you are", Talks on the Terrace: Pabellón USA, Expo Milán, Italia
- 2015 Workshop Tutor "Education for Food", Barilla en Politécnico de Milán, Italia
- 2015 Conferencia "Food Morphology Lab", 1<sup>st</sup> European Conference on Understanding Food Design, Scuola Politecnica di Design, Milán, Italia
- 2015 Evento "Food Design en Latinoamérica: innovación social", Pabellón Uruguay, Expo Milán, Italia

- 2015 Conferencia "Food Design & Morphology", UNISG, University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italia
- 2015 Ciclo de charlas "Prácticas y Procesos para la Innovación de Materiales", Museo Figari, Montevideo
- 2015 Presentación "Food Design: *sos lo que comés o comés lo que sos?*". Universidades UNISINOS, Porto Alegre, Brasil
- 2015 Charla "Food Design: *sos lo que comés o comés lo que sos?*". Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Brasil
- 2015 Curso "Food Design una oportunidad para la innovación", FADU, Universidad de la Republica Oriental del Uruguay
- 2015 Curso "Food Design una oportunidad para la innovación", CURE, Universidad de la Republica Oriental del Uruguay
- 2014 Seminario "Food Design como oportunidad de Innovación", Curso EP, FARQ, UdelaR, Montevideo
- 2014 Conferencia "Food Design en Latinoamérica". 2<sup>do</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design". Universidad de los Andes y Universidad Nacional de Colombia, Bogotá
- 2014 Taller y Conferencia sobre "Diseño y Alimentos". Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Quito
- 2014 Parsons School of Design, Mesa redonda sobre Food Design, NYC
- 2014 Pratt Institute, School of Art and Design, "Food Tech Workshop", NYC
- 2013 "Food Morphology: Designing for Food Practices and Products". Foodscapes: Access to Food / Excess of Food. University of Graz, Austria
- 2013 "Food Design". Workshop dictado en conjunto con Francesca Zampollo. EUCD, FARQ, Universidad de la República, Montevideo
- 2013 "Food Design como disciplina emergente". Charla y concurso de proyectos para alumnos de primer año. Carrera Diseño Industrial, FAUD, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
- 2013 "Diseño de Alimentos en Contexto para Latinoamérica". 6º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Montevideo
- 2013 Pratt Institute, School of Art and Industrial Design- Talk: *work in progress*, NYC
- 2012 "Diseño de Alimentos como Transdisciplina Estratégica". IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
- 2012 "Structural Food: Research and Design in the Classroom Environment". International Conference on Designing Food and Designing for Food. London Metropolitan University, UK

### Publicaciones completas sobre FD

- 2019 "Food Design: estrategias para la innovación alimentaria". (co-autor A. Lebediker). Libro del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, Argentina (*en proceso*)
- 2018 "Memorias del 6to Encuentro Latinoamericano de Food Design: DIVERSIDAD". Co-editor con D. Labarca y M. Pasin, Publicado por redLaFD, Chile, ISBN: 978-9974-8575-8-2
- 2017 "Memorias del 5<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design: ABRAZA". Co-editor con Malena Pasin, Publicado por redLaFD & Universidad de Buenos Aires, ISBN: 978-9974-8575-7-5
- 2017 Special Issue on Food Design Education: "International Journal of Food Design". Guest Editor. Intellect Books Ltd, UK. ISSN: 20566522

- 2017 "Food Design Atlas". Montevideo, Uruguay. ISBN: 978-9974-91-745-3
- 2016 "Food Design en Latinoamérica: una oportunidad para la innovación". Montevideo, Uruguay. ISBN: 978-9974-8575-6-8
- 2016 "Cocina Estructural". Montevideo, Uruguay. ISBN: 978-9974-91-376-9
- 2016 "Memorias del 4<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design: ALEGRIA". Co-editor con Universidad Autónoma de México y Ensenada Ciudad Gastronómica UNESCO. Publicado por redLaFD ISBN: 978-9974-8575-5-1
- 2015 "Bienvenidos al Food Design". Montevideo, Uruguay. ISBN: 978-9974-8575-4-4
- 2015 "Memorias del 3<sup>er</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design: CULTIVANDO FOOD DESIGN". Co-editor UFSCSPA y UNISINOS, Porto Alegre, Brasil. Publicado por redLaFD ISBN: 978-9974-8575-2-0
- 2015 Proceedings del "2<sup>nd</sup> International Conference on Food Design". Co-editor. The New School, International Society for Food Design and Food Design North America, NYC, New York. ISBN: 978-1-4951-9291-3
- 2014 "Memorias del 2<sup>do</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design: DISFRUTA DISEÑO". Co-editor con Universidad Nacional de Colombia y Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia. Publicado por redLaFD ISBN: 978-9974-8575-1-3
- 2013 "Memorias del 1<sup>er</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design". EUCD, FARQ, Universidad de la República, Montevideo. Publicado por redLaFD ISBN: 978-9974-8575-0-6

### Ensayos sobre FD

- 2019 "WELCOME TO FOOD DESIGN". Capítulo en Libro: "Food Design, Culture and Society". Editora: Sonia Massari, Springer International Publishing AG, Suiza (*en imprenta*)
- 2018 "BIENVENIDOS AL FOOD DESIGN". En: Memorias del 6<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. UDP, Santiago de Chile
- 2018 "ALIMENTARIO". En: Memorias del 6<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. UDP, Santiago de Chile
- 2018 "ALIMENTARIO: generación, transformación y lectura de formas comestibles". En: Anales del XXXII Jornadas de Investigación y XIV Encuentro Regional, SI, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2018 "Memorias del 5<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design (Diseño y Alimentos)". En: Anales del XXXII Jornadas de Investigación y XIV Encuentro Regional, SI, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina (co-autora, M. Pasin)
- 2017 "BIENVENIDOS AL FOOD DESIGN". En: Memorias del 5<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2017 "Morfología Proyectual: el caso alimentos". en: Congreso Forma y Trabajo. SEMA (Sociedad de Estudios Morfológicos de Argentina). Universidad Nacional de Misiones, Argentina
- 2017 "FOOD DESIGN EDUCATION". Editorial en: *International Journal of Food Design*. Intellect Books Ltd
- 2016 "BIENVENIDOS AL FOOD DESIGN". En: Memorias del 4<sup>to</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design. Universidad Autónoma de México y Ensenada Ciudad Gastronómica UNESCO.
- 2015 "FOOD MORPHOLOGY: la forma importa". En: Memorias del 3<sup>er</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design: CULTIVANDO FOOD DESIGN. UFSCSPA y UNISINOS, Porto Alegre, Brasil

- 2015 INTRODUCTION to: Proceedings del "2<sup>nd</sup> International Conference on Food Design". Co-editor. The New School, International Society for Food Design and Food Design North America, NYC, New York.
- 2015 "FOOD MORPHOLOGY: la forma importa". En: Entre Formas, VII Congreso Internacional de SEMA Sociedad de Estudios Morfológicos de Argentina. Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- 2014 "FOOD MORPHOLOGY" En: Memorias del 2<sup>do</sup> Encuentro Latinoamericano de Food Design: Disfruta Diseño". Universidad Nacional de Colombia y Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia
- 2013 "DISEÑO DE ALIMENTOS EN CONTEXTO PARA LATINOAMÉRICA". 6º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Montevideo
- 2013 "FOOD MORPHOLOGY: DESIGNING FOR FOOD PRACTICES AND PRODUCTS". En: Foodscapes: Access to Food – Excess of Food. University of Graz, Austria
- 2012 "DISEÑO DE ALIMENTOS COMO TRANSDISCIPLINA ESTRATÉGICA". En anales del IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba, Argentina
- 2012 "STRUCTURAL FOOD: Research and Design in the Classroom Environment". En: International Conference on Designing Food and Designing for Food. London Metropolitan University, UK

#### **Notas de prensa sobre FD (seleccionadas)**

- 2017 "En el Caldero de Reissig" En revista Ñ, octubre 2017, Argentina
- 2017 "Food Porn" En revista Énfasis Alimentación, N° 4, mayo 2017, México
- 2016 "Reinventando la Industria" Entrevista en Énfasis Alimentación, N° 8, sep 2016, México
- 2016 "Food Design" Suplemento Diseño de Página 12, abril 2016, Argentina
- 2014 "Morfología que seduce" en Énfasis Alimentación, N° 9, oct 2014, México
-