

11º Evento Food Design x Educación: Jornada Cátedra Unesco

www.fdx.org

Organizadores: Pedro Reissig con Andrés Sicard
28 agosto 2019, 10-18hs. Univalle Campus América, Avda. América. Cochabamba, Bolivia
Más información e inscripción hasta 19 de agosto: info@fdxe.org (actividad sin costo, pero cupos limitados)



COCHABAMBA
Ciudad de Gastronomía
Designada Ciudad Creativa
de la UNESCO en 2017



El próximo FDxE tendrá lugar dentro del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design a realizarse en la Ciudad de Cochabamba, Bolivia, del 26-31 de agosto del año en curso. La Jornada de día completo de FDxE esta vez será el miércoles 28 de agosto, y se destinará a explorar los distintos abordajes teóricos, estratégicos e institucionales que se vienen gestando desde el 2013, momento en que la redLaFD planteó el objetivo de envisionar una didáctica y pedagogía específica para sembrar y cultivar la parte educativa (formal y alternativa) desde y para Latinoamérica. Este camino ha tenido distintos giros, idas y vueltas, y hoy podemos poner a disposición de los participantes los distintos casos dentro de nuestra experiencia y conocimiento, en aras de contemplar de modo crítico y constructivo, posibles pasos a seguir hacia su consolidación y validación educativa en los distintos ámbitos donde participantes de la redLaFD ejercen la enseñanza y aprendizaje del Food Design. Se les pide a los participantes que lean y reflexionen sobre esta editorial dedicada específicamente a la educación en Food Design, para estar todos en la misma sintonía durante la Jornada, descargando el documento en: [FDxE](#)

AGENDA:

- 10-11hs. Contexto y avances general de FDxE
- 11-12hs. Presentaciones de los participantes
- 12-13hs. Puesta en común de avances según los participantes en la gestión Cátedras UNESCO
- 13-14:30hs. Almuerzo compartido
- 14:30-16hs. Trabajo en equipos
- 16-18hs. Puesta en común por equipos, discusión y cierre

Como parte integral de este sendero que vamos haciendo al andar, este año nos hemos propuesto gestionar de modo simultáneo la creación de Cátedras UNESCO de Diseño y Alimentos en 5 universidades públicas; UBA Argentina, UFCSPA Brasil, UNC Colombia, UAM México y la UdelaR

Uruguay. Esperamos compartir los avances de estas gestiones como parte de la jornada, y retroalimentarnos de los aprendizajes que nos van dando. Como anticipo de la propuesta "Cátedra UNESCO", a continuación compartimos un extracto de la propuesta general:

Propuesta Cátedra UNESCO: Diseño y Alimentos (Food Design) como transdisciplina para la innovación social y material.

borrador al 29 enero 2019

Objetivos:

- En términos generales: Crear un proyecto académico para construir y fomentar contenidos y herramientas de enseñanza/aprendizaje del Food Design especialmente desde y para Latinoamérica. Esto incluye tres ejes complementarios:
 - Formación y capacitación (oferta de grado, posgrados, educación online, etc.) que va dirigido a la formación en sus distintos niveles y envergaduras, como así para la capacitación profesional de la industria alimentaria (gastronómica y procesadora).
 - Investigación proyectual e híbrida (propia y recopilación estado del arte, generación de agenda de líneas y proyectos de investigación basado en mapa de situaciones críticas y/o estratégicas, etc.)
 - Redes de extensión e intercambio conocimientos y experiencias (programas en territorios, intercambio o proyectos de cooperación internacionales, especialmente por medio de la redLaFD, publicaciones, etc.)

Definiciones:

- El término "Food Design" fue acuñado internacionalmente hace unos 20 años para hablar de la intersección del diseño con la comida, sobre todo en relación a expresiones artísticas y gastronómicas, como provocación y motivación para repensar nuestra relación con la comida.
- La Red Latinoamericana de Food Design ha tomado este término para resignificarlo en nuestro territorio y realidad, planteando la siguiente definición: El Food Design (Diseño y Alimentos) incluye toda acción deliberada que mejore nuestra relación con los alimentos / comida en los más diversos sentidos e instancias, tanto a nivel individual como colectivo. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto o material comestible en sí, como a su contexto, experiencias, procesos, salud, tecnologías, prácticas, entornos, sistemas, etc.
- Esta definición es una respuesta a la creciente crisis alimentaria medible a varios niveles; salud (el doble de personas mueren por mal-nutrición que por des-nutrición), impacto ambiental (prácticas agro-ganaderas no sustentables, etc.), pérdida de identidad cultural, desnaturalización de los hábitos y relación alimentaria, etc..
- Se opta por usar el sajónismo "Food Design" para mejor comprensión y alcance del término (Alimentos es más técnico, comida es más artesanal y refiere sobre todo a lo gastronómico), aunque en ámbitos académicos se emplea en español "Diseño y Alimentos".

Focos de carrera (formación)

- pregrado o grado (según denominación de país) como materia electiva en primer año para abrir abanico de posibilidades a futuro.
- posgrados (según denominación de país, con certificado o título, o independiente con sello tipo "badges") de distintos niveles y envergaduras, desde talleres, cursos y hasta maestrías.
- pos-títulos de carreras terciarias (con certificado o título, o independiente)
- extra curricular (sin requisitos formales previos y con sistema de reconocimiento a definir, Ej.: badges)

- otros....

Formatos posibles de contenidos pedagógicos:

En la parte formación/capacitación debe tener el mayor alcance y accesibilidad posible a quienes quieran utilizarlo en sus respectivos ámbitos de influencia. Imaginamos una versión virtual, haciendo accesible a nivel costos y distancias, y una versión vivencial que fortalezca y complemente la virtual.

- I. La parte virtual parece relativamente fácil, es una plataforma web (con mayores recursos tendrá mayor calidad y cantidad de contenidos y usabilidad) a modo caja de herramientas, pero en continua evolución.
- II. La parte vivencial incluye estas instancias:
 - ejercicios puntuales- dentro de otra materia afín (Taller de Diseño)
 - taller aprox 8-16hs
 - curso aprox 30hs
 - seminario min 60hs
 - diplomado min 120hs
 - maestría + 900hs según contexto más la tesis

Focos profesionales (capacitaciones)

- para emprendedurismo
- para empresa existente
- para gestión ONGs o Gobierno
- para academia (investigación y/o formación de formadores)
- otros....

Ejes a desarrollar (ver mas detalle en pdf "Bienvenidos al Food Design")

- innovación social (en distintas instancias del ciclo alimentario)
- tecnología aplicada a ciclo alimentario (excluye ciencias de alimentos)
- diseño de productos comestibles y bebibles
- diseño de servicios para comestibles y bebibles
- cadenas y ciclos de valor agregado
- sustentabilidad ambiental y regional
- identidad cultural y patrimonial
- salud según sentidos
- espacios gastronómicos
- equipamiento e interfaces del comer
- equipamiento para la producción de alimentos
- innovación en alimentos diferenciados (autóctonos, funcionales, etc.)
- etc.

Contextos institucionales posibles existentes y tradicionales:

Partiendo de una escuela de diseño como base y relación con otras áreas disciplinares y profesionales, se reconocen estas áreas:

- escuelas de gastronomía y/o culinaria
- escuelas de ciencias sociales (food studies)
- escuelas de ciencias de alimentos (química, ingeniería, tecnología, etc.)
- escuelas de ciencias agropecuarias

Actores institucionales como posibles aliados funcionales y/o financieros: (Ej: Argentina)

- Áreas de gobierno local (Ministerios, Secretarías, Institutos, etc.) a nivel nacional, provincial y/o ciudad (MinAgri, INTA, INTI, CMD, etc.)
 - Fundaciones u organismos internacionales (IICA - Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, FAO, BID, etc.)
 - Fundaciones nacionales de museo, centro cultural, empresarial, etc.,
 - ONGs relacionado con gobierno, comunitario, etc. (Ej.: COPAL, MAPO, Slow Food)
-