

# Taller de formación de formadores en Diseño y Alimentos

## FDxE: Food Design x Educación

Por: Pedro Reissig y Andrés Sicard *(con Sonia Massari a distancia)*

Sábado 22 de octubre de 2022. Horario 9:30-13hs

FADU, Universidad de la República. Montevideo (aula a confirmar)

*Actividad no arancelada, cupos limitados, inscripción previa: mandar datos de contacto, breve CV y comentario sobre tu actividad afín al tema a: [info@fdxe.org](mailto:info@fdxe.org)*

Existen distintas ideas y abordajes en relación a la transdisciplina emergente conocida como Diseño y Alimentos (Food Design). Si bien hace una década que se celebró el primer congreso académico al respecto, y cada vez aparecen más propuestas educativas asociadas al tema, recién ahora se empieza a ponderar y discutir los aspectos didácticos y pedagógicos que lo acompañan. Este taller pone sobre la mesa experiencias de enseñanza y aprendizaje realizada por los autores en distintos países y contextos, e invita a los cursantes a participar sobre los alcances y potenciales de estos antecedentes y sumar los propios. Se compartirá material didáctico relevante, con el fin de empoderar a docentes iniciando o ya activos en la materia. Se extenderá un certificado de participación. Para ir viendo contenidos visitar página: [www.fdx.org](http://www.fdx.org)

---

### Agenda:

9:30-10hs. Bienvenida al taller, presentación propuesta y expectativas, ronda de reconocimiento con todos/as participantes.

10-11hs. Revisión del estado del arte en didáctica y pedagogía de DyA, comparando diferencias y similitudes con otras temáticas, seguido de discusión grupal.

11-12hs. Trabajo en equipos sobre modos de abordar DyA, destacando conocimientos, capacidades, sensibilidades y estrategias según los diferentes perfiles de formación propuesto.

12-13hs. Presentación y discusión grupal sobre las propuestas de cada equipo y cierre de taller con devoluciones. Propuesta de Cátedra Libre de DyA a nivel Latinoamericana.

### Material de estudio previo al taller:

- (ver introducción) Libro "Food Design: hacia la innovación sustentable". (2019) Reissig, P y Lebendiker, A., Libro para el Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, Argentina, Financiado por el BID. ISBN: 978-987-86-2327-6 (disponible en [www.fdx.org](http://www.fdx.org) /Caja de Herramientas)
- Compilación de trabajos de alumnos de distintos países de Latinoamérica, EE.UU. y Europa (2010-2017) (disponible en [www.fdx.org](http://www.fdx.org) Caja de Herramientas)
- (ver editorial) Publicación "Special Issue on Food Design Education" (2017) en *International Journal of Food Design*. Guest Editor P. Reissig, Intellect Books Ltd, UK.(disponible en [www.fdx.org](http://www.fdx.org) /Editorial)  
**ver reimpresión más abajo:**

International Journal of Food Design

Volume 2 Number 1

© 2017 Intellect Ltd Editorial. English language. doi: 10.1386/ijfd.2.1.3\_2

IJFD 2 (1) pp. 3–13 Intellect Limited 2017

## EDITORIAL

**PEDRO REISSIG, PHD**

Universidad de Buenos Aires / The New School

"Food Design Education"

---

*Editorial para el 3<sup>er</sup> ejemplar del International Journal on Food Design*

© 2017

Este tercer número del International Journal of Food Design está dedicado a examinar y promover la educación para y desde el Diseño de Alimentos (*Food Design / FD*). Este número está interesado en registrar diferentes experiencias, ideas y estrategias sobre qué y cómo se enseña, aprende y, sobre todo, se aborda el Diseño de Alimentos en diferentes contextos y formatos educativos. Aunque la mayoría de las contribuciones aquí publicadas provienen de contextos universitarios, hay muchas oportunidades para que Food Design se desarrolle en entornos menos formales y estructurados, y en etapas tempranas de aprendizaje, incluyendo pre, primaria y secundaria, museos o plataformas culturales, como así otras iniciativas basadas en la comunidad que consideran aprender una parte vitalicia y multifacética de la naturaleza y la cultura humana. Esta publicación presenta siete contribuciones de cuatro países (Italia, Holanda, España y EE. UU.) de quienes han estado reflexionando sobre los aspectos educativos de la transdisciplina emergente del Diseño de Alimentos. No es una tarea pequeña cuando consideramos que el Diseño de Alimentos per se está bajo escrutinio para definir su alcance y objetivos, una discusión que la floreciente comunidad de Diseño de Alimentos ha estado realizando oficialmente durante los últimos cinco años, ya que se ha convertido en un foco de atención por medio de conferencias internacionales, foros, etc., pasando rápidamente a ser un tema de tendencia. El nacimiento de esta Revista, que se encuentra en su segundo año de vida, es un testimonio más de la investigación emergente en este nuevo campo. Como editor invitado de este número especial, he tenido que llegar a todas partes para encontrar las mentes y las manos genuinamente comprometidas con el Diseño de Alimentos y la educación, ya que hay pocas personas realmente dedicadas a este nuevo campo, y mucho menos trabajando realmente en las implicaciones y desarrollos de la parte educativa, como lo están haciendo estos colegas. Mi gratitud a Rick Schifferstein y al equipo editorial que ayudaron a hacer realidad a esta publicación. Es un verdadero honor ser el anfitrión de esta edición especial y espero que el trabajo diverso y optimista aquí unido pueda contribuir a una mayor comprensión y práctica de *Food Design Education*. Las contribuciones que componen este número incluyen los siguientes autores y documentos:

- "Food, Research, Design: ¿qué puede aportar *Food Studies* a la educación en Food Design?" de Fabio Parasecoli
- "Abrazar la complejidad en la alimentación, el diseño y el Diseño de Alimentos" de Jonathan Biderman

- "Diseño de la educación en agricultura urbana para la justicia social: innovación radical a través de Farm School NYC" de Kristin Reynold
- La comida como un sistema y un material para el proceso creativo en la educación del diseño" de Raffella Perrone y Albert Fuster
- "Diferenciar los contextos de consumo como base para la diversidad en la educación del Diseño de Alimentos: ¿comer o comer afuera?" de Rick Schifferstein
- "Luchando contra el desperdicio de alimentos hacia una nueva cadena social de alimentos: el taller del Huevo de Colón" Sara Ceraolo y Cristian Campagnaro,
- "Diseño de Alimentos y estudios de alimentos: debate sobre la creatividad en la educación del sistema alimentario" de Sonia Massari

Cada trabajo tiene su propio estilo y propósito, una realidad inherente al paisaje alimentario emergente del que todos formamos parte, y que también refleja la complejidad, diversidad y naturaleza multifacética del Diseño de Alimentos en sí mismo. Los autores provienen de diferentes orígenes, ya que este nuevo campo atrae a personas del diseño, las ciencias sociales y naturales, las artes culinarias, entre otras, todas atravesadas por la comida y nuestra relación con ella.

Para poner esta discusión colectiva en perspectiva y contexto, recurriré a una fuente primaria, que he fundado y dirigido, llamada FDxE (Food Design x Education- [www.fdx.org](http://www.fdx.org)). Esta es una plataforma para organizar y converger diferentes actividades e iniciativas (seminarios, simposios, foros, mesas redondas, grupos de trabajo, publicaciones, etc.) que reúne a personas de ideas afines y de diferentes partes del mundo que están interesados en darle más sentido y desarrollo a todo lo que está pasando rápidamente en y alrededor de la educación FD. Es una oportunidad para articular e intercambiar ideas, abierta a pensadores, educadores y transformadores que trabajan en el campo emergente del Diseño de Alimentos, especialmente en un contexto educativo. En este mismo espíritu, y también vale la pena mencionar, como fundador y coordinador de la Red Latinoamericana de Diseño de Alimentos (redLaFD), hemos organizado Encuentros anuales en diferentes países en los últimos cinco años, integrando académicos con desarrollos profesionales y culturales en Diseño de Alimentos. Cada uno de estos Encuentros también ha albergado un evento FDxE, que dada la duración y magnitud de los Encuentros, las instancias FDxE también han servido como "rompehielos", haciendo que los Encuentros de una semana de duración sean más productivos y significativos. Esto es así en parte dado que las conversaciones y el intercambio de ideas de los FDxE se vuelve tan importante como las presentaciones más formales de las Ponencias. Estas relaciones simbióticas entre FDxE y la red redLaFD han sido una importante fuente de inspiración y sinergias para la gran cantidad de información, ideas y discusiones que esta creciente comunidad de diseñadores de alimentos viene a construir cada año. La plataforma FDxE contiene diferentes contenidos que son directamente pertinentes a este tema de la IJFD, la mayoría de los cuales se detallan a continuación, comenzando con una visión personal de los principios del Diseño de Alimentos como un marco conceptual.

### **Pensamiento de Diseño de Alimentos** (*Food Design Thinking*)

Mis propios pensamientos y experiencia con respecto a la educación de Diseño y Alimentos son trabajos en progreso, con más preguntas que respuestas, pero se han articulado en un estilo personal (no tan académico), presentando un amplio menú de ideas y posibilidades para pensar y dar forma al Diseño de Alimentos. Este pensamiento y configuración de FD es un primer paso necesario para comenzar a hablar de FD en y para la educación. He denominado este flujo de pensamientos: Notas sobre el Pensamiento de Diseño de Alimentos (*Food Design Thinking*) como una plataforma para aprender y enseñar. Extractos de los cuales siguen.

De hecho, entré en el mundo del Diseño de Alimentos como practicante, migrando estrategias de pensamiento de diseño desde experiencias espaciales y de productos hasta comida y alimentación. Este trasfondo ha influido en dónde puse el enfoque y las consideraciones en el desarrollo de mi comprensión de cómo el pensamiento de diseño y el Diseño de Alimentos se fusionan y toman forma en un nuevo enfoque fundamental de la alimentación y el diseño como ámbitos complementarios. La comida es ... la comida, en todos sus aspectos, instancias y significados. El diseño como práctica profesional ha estado en desarrollo durante un período de tiempo relativamente corto, con la promesa de resolver problemas relacionados principalmente con nuestro entorno construido (por ejemplo, artefactos, arquitectura, infraestructura, etc.), pero en el sentido más amplio su propósito es identificar y mejorar cualquier aspecto de la actividad humana a su alcance. La definición más útil que he desarrollado hasta ahora para Food Design es: Food Design incluye

cualquier acción que puede mejorar nuestra relación con los alimentos individual o colectivamente en diversas formas e instancias, incluido el diseño de productos alimenticios, materiales, experiencias, prácticas, tecnología, ambientes y sistemas. Por útil me refiero a una definición que enmarca una forma de pensar y actuar, motivar el pensamiento abierto y crítico con una actitud propositiva. Si hacemos un acercamiento de las tres palabras clave (acción, mejora, relación), revelará cuál es el propósito de esta definición de trabajo. Comenzando con la acción, este es un término claro que distingue entre estudiar algo y modificar algo. Esto es particularmente relevante para entender la diferencia entre los Estudios de Alimentos (*Food Studies*) y el Diseño de Alimentos, ya que están estrechamente vinculados en muchos otros aspectos. Una definición bastante "segura" para el Diseño de Alimentos en este contexto es una "actividad orientada a soluciones", que establece claramente su propósito de modificar situaciones, ya sea material, funcional, espacial, etc.

El término "mejorar" en el contexto de nuestra definición FD implica un juicio de valor, toma la responsabilidad de asegurarse de que la acción mejore y no empeore el problema. Tan obvio como pueda parecer esta preocupación, ocurren dos cosas que van en contra de este objetivo. Por un lado, un problema mal planteado o entendido puede conducir fácilmente a una "solución" que empeora el problema y además crea nuevos problemas. Por otro lado, ¿quién debe definir qué es "mejora" y más específicamente, para quién? Si una cadena de comida rápida define su "problema" como una disminución en las ventas, crear un nuevo producto más vendido es una mejora desde su perspectiva. Pero si entendemos que el nuevo best seller tiene un impacto negativo en nuestra salud, prácticas culturales y desarrollos culinarios, entonces no es una mejora. Tan obvio como es este tema, aquí se pone sobre la mesa para adoptar una postura de naturaleza ética y política. El tercer término, relación, es la menos obvia de la definición FD propuesta, ya que pone el foco en cómo nos relacionamos, interactuamos y sentimos sobre qué y cómo comemos. Este es un movimiento en parte hacia lo que actualmente se reconoce como el diseño centrado en el usuario y la experiencia, pero sobre todo es un movimiento en contra de la "cosificación" del alimento y la comida.

Food Design es una plataforma compleja e integral que surge de la necesidad de poner en perspectiva la gran cantidad (y creciente) y variedad de consideraciones y consecuencias involucradas en nuestra relación con los alimentos. El Diseño de Alimentos en este sentido es similar al fenómeno de la ecología cuando se desarrolló por primera vez hace décadas, compartiendo la necesidad de ver cómo encajan todas las partes, integrando el conocimiento fragmentado en un contexto global multidisciplinario y de una manera sistémica. El universo de alimentos se ha vuelto tan complejo y presenta tantos desafíos que una respuesta como el Diseño de Alimentos es natural y bienvenida. Food Design propone cambiar la idea de un consumidor o usuario de alimentos por un decisor de alimentos, y es con este espíritu que podemos empoderarnos para mejorar nuestra relación con los alimentos como personas y profesionales.

Algo a tener en cuenta es que, desafortunadamente, el Diseño de Alimentos a menudo se mal entiende como *food styling* y también connota alimentos genéticamente modificados (OGM), especialmente en los EE. UU. A pesar de que el campo del Diseño de Alimentos está creciendo rápidamente, todavía hay muchos conceptos confusos a su alrededor. Otra consideración a destacar es el tratamiento del Diseño de Alimentos como una nueva "especialización" dentro del menú de opciones que generalmente existe en la disciplina de diseño industrial, como muebles, bienes de consumo y otros focos orientados a productos. Esto pasaría por alto el punto, ya que los alimentos merecen un tratamiento muy distinto y por muchas razones, como se detalla más adelante.

Al considerar las definiciones, es bueno tener en cuenta los diferentes contextos en los que se interpretan. En el caso de analizar el discurso del Diseño de Alimentos, las publicaciones y otras presencias de los medios, en general he percibido tres direcciones emergentes en las que el Diseño de Alimentos se está desarrollando como un campo de especialización, cada uno de los cuales se beneficiaría de una definición más específica y útil a sus intereses y objetivos:

- Una tendencia es hacia los diseñadores de alimentos que trabajan en la industria, en el sentido más tradicional de la competencia y el alcance de un diseñador industrial, y creciendo en presencia a medida que la innovación liderada por el diseño avanza en el negocio de procesamiento de alimentos. El reto aquí, desde mi punto de vista, es no sucumbir a la maximización de las ganancias sobre los valores de mejorar nuestra relación con la comida, no muy popular en el mundo de los negocios, pero cada vez más significativo en la política y la

cultura en general. Un diseñador de alimentos en la industria debe ir más allá del diseño de un producto o envase comestible, y profundizar en cómo mejorar nuestra relación con los alimentos y el consumo a través de la producción industrial.

- Otra dirección en la que trabajan los diseñadores de alimentos tiene que ver con un rol más personal centrado principalmente en las experiencias sensoriales y las expresiones conceptuales y artísticas. En general, se hace hincapié en iniciativas gastronómicas, realizadas por firmas boutique o de autor centradas en eventos gastronómicos, espectáculos y otros fenómenos altamente visuales y propensos a los medios, no pocos de los cuales desafían los límites existentes y las nociones sobre qué alimentos pueden significar para nosotros como experiencia simbólica y organoléptica.

- La tercera área de trabajo que se está consolidando bajo el paraguas del Diseño de Alimentos se refiere a desarrollos más estratégicos y basados en investigaciones que incluyen el pensamiento sistémico, la innovación social, el diseño de procesos y demás. Estas iniciativas a menudo están relacionadas académicamente ya que aún no existe una demanda significativa del mercado para esta área de experiencia y sensibilidad. Ejemplos de este tipo de interés en el Diseño de Alimentos incluyen iniciativas orientadas a la innovación, centradas principalmente en la identificación y solución de problemas, principalmente en culturas de escasez y / o inestabilidad de las necesidades básicas, muy característico del contexto latinoamericano y otras partes del mundo de economías emergentes y más de las veces, vulnerables.

Lejos de pretender categorizar los avances recientes en este campo emergente, el objetivo es comenzar a visualizar patrones, clústers y otros indicadores de interés y actividades en un territorio que, de otro modo, no estaría mapeado. Ciertamente hay otras direcciones que los diseñadores de alimentos pueden imaginar y desarrollar, pero estas son las que parecen consolidarse más rápidamente. La gran pregunta aquí es qué esperar de la práctica profesional en este nuevo campo, y cuál es la mejor manera de identificar las habilidades, actitudes y el marco necesario para sustentarla.

Estas notas se centran en la utilidad de una didáctica específica para el Diseño de Alimentos, y también consideran las implicaciones de una pedagogía del Diseño de Alimentos dada la naturaleza vital y estratégica de los alimentos en nuestras vidas y la sociedad. Hay suficientes particularidades del Diseño de Alimentos como disciplina para merecer esta consideración. A modo de enumeración de la especificidad del Diseño de Alimentos, y no necesariamente en orden de importancia, se encuentran:

- Food Design trata con los materiales muy reales que biológicamente consumimos para vivir. Es literalmente vital para nuestra existencia.
- Food Design se ocupa de productos que ponemos en nuestros cuerpos y que se convierten en nuestros cuerpos. Un proceso de transformaciones fisiológicas más allá de cualquier medio comprensible ya que tendemos a darlo por hecho. Aquí el modelo de la comida como combustible es controvertido ya que el combustible en el sistema mecanicista no se convierte en el motor, solo lo atraviesa. En el sistema orgánico, el combustible se transforma en el cuerpo.
- Food Design se trata de poner cosas en nuestros cuerpos a través de la boca, un acto muy íntimo y personal.
- El Diseño de Alimentos es una parte intrínseca de todas nuestras vidas diarias en la medida en que consideramos que elegir alimentos deliberadamente es una expresión innata de la actividad humana. Esto hace que Food Design se convierta en una práctica cotidiana y familiar, no una actividad opcional o remota.
- El Diseño de Alimentos tiene implicaciones directas para nuestra salud, tanto buenas como malas. Esto hace que sea de vital importancia tener una buena relación con los alimentos y su contexto, e implica consideraciones éticas a muchos niveles, principalmente personales, políticos y económicos.
- Food Design analiza todos los actores e instancias de los alimentos como un sistema de producción, distribución y consumo, implicando además consideraciones éticas en varios niveles, incluida la industria, el comercio y la cultura.

- Food Design trata con nuestro universo de alimentos y sus implicaciones en los negocios y la economía, que es tan grande y complejo que es casi inconmensurable.

Otro componente a considerar al pensar en una didáctica específica para el Food Design considera a las disciplinas existentes que trabajan con alimentos en diversas formas e instancias, para que podamos comprender mejor el lugar y el contexto en el que Food Design forma parte. En este sentido, podemos considerar tres áreas más amplias de práctica académica y profesional que trabajan con alimentos, a saber:

- Ciencias de la alimentación: biología, agricultura, ingeniería, química, nutrición, tecnología, etc.
- Estudios de alimentos: gastronomía (según definición SF), sociología, antropología, geografía, psicología, etc.
- Servicios de alimentos: artes culinarias, hospitalidad, restaurantes y otros escenarios comerciales y / o institucionales de suministro de comidas.

El Diseño de Alimentos es, en esencia, transdisciplinario, lo que plantea la cuestión de dónde puede encajar mejor en un contexto académico. Esta consideración depende de muchos factores, incluidas las condiciones institucionales, culturales, profesionales y de mercado, pero en términos generales, las opciones básicas incluyen:

- El Diseño de Alimentos puede surgir de una disciplina existente (por ejemplo, el grupo de Diseño de Alimentos parte de un programa existente de diseño industrial, gastronomía, artes culinarias, ciencias alimentarias o estudios de alimentos)
- El Diseño de Alimentos se puede crear como un consorcio de disciplinas vecinas (por ejemplo, el programa de Diseño de Alimentos comienza a partir de un menú multidisciplinario de ofertas de cursos o como un camino de estudios independientes)
- Food Design puede nacer como su propia entidad, por derecho propio (por ejemplo, Food Design Center se lanza por sí solo como una escuela, programa o espacio independiente, sin informar a otras entidades disciplinarias)
- El Diseño de Alimentos puede existir en diferentes estructuras y plataformas académicas (por ejemplo, educación continua, en línea, ejecutiva, etc.) y en diferentes niveles; estudiante universitario, postgrado, postgrado.

Otra característica del Diseño de Alimentos es su naturaleza transaccional, trascendiendo ámbitos cerrados de actores, visualizando ciclos de toma de decisiones, reconociendo a todos los actores involucrados, desde productores agrícolas, industria, mercadólogos, medios, consumidores, postconsumos, tomadores de decisiones, gobiernos, etc., todos en sus diferentes escalas y niveles de poder. El Diseño de Alimentos atraviesa una multiplicidad de intereses más grandes que cualquier otro tema en nuestras vidas, con implicaciones directas de magnitud global más allá de la alimentación directamente, incluyendo consecuencias climáticas, económicas y políticas. Esto viene en firme y requiere de una visión compleja y completa. Food Design está hablando de esto de una manera directa y orientada a la acción, se trata de hacer las preguntas correctas antes de tratar de responderlas. Es un modo de investigación hecho específicamente para obtener la imagen más grande posible con respecto a la comida y nuestra relación con ella y nuestra interacción en torno a ella. En este contexto, la idea de una Pedagogía del Diseño de Alimentos se relaciona de diversas maneras con el pensamiento progresivo de muchos movimientos positivos ambientales y sociales, desde Slow Food hasta el cambio climático y todo lo demás, no podemos ignorar la escritura en las paredes, literalmente, en el contexto latinoamericano. La conexión es clara y significativa, la comida es nuestro recurso más vital y su control es estratégico en la medida en que si tenemos soberanía alimentaria, mantenemos la determinación sobre nuestras propias vidas. Esto nos ofrece dignidad e identidad, dos cosas que no podemos negociar.

Como nota al pie y ejemplo de los comentarios anteriores, Food Design en el contexto latinoamericano reconoce el momento histórico específico de la región, celebrando sus atributos y singularidad, respetando los límites y las consecuencias indeseadas. América Latina es un importante productor de alimentos con gran riqueza y diversidad cultural, y es el hogar de una variedad de modelos sociales y de producción, muchos de

los cuales consideran la innovación social como una herramienta para el crecimiento, donde otros podrían verla como una amenaza para la supervivencia. Este territorio altamente permeable, de rápido crecimiento y relativamente inestable ofrece un escenario complejo y fascinante para la acción e interacción del Diseño de Alimentos. A continuación hay una cadena de pensamientos sueltos que van en la misma dirección, uno de redefinir un nuevo paradigma alimentario, un nuevo marco de cómo entendemos, relacionamos e interactuamos con y alrededor de los alimentos.

Un buen lugar para enmarcar esta búsqueda puede ser reconsiderar uno de los refranes más famosos: ¡uno es lo que come! Si damos vuelta esta frase, podemos considerar que "uno come lo que es". Esto significa que su relación con la comida se define por la forma en que siente y piensa, el conocimiento que tiene y el contexto en el que está inmerso. Siguiendo esta idea, que se aleja de una actitud conductista, podemos asumir la plena responsabilidad de tomar las mejores decisiones alimentarias y de empoderarnos como diseñadores de alimentos. La idea de ser co-diseñadores de alimentos está inspirada en la visión del movimiento Slow Food de que seamos co-productores en lugar de meros consumidores de alimentos. Al vernos a nosotros mismos como co-productores, compartimos la responsabilidad de qué alimentos se producen, para sostener a la comunidad en la que este alimento forma parte. Por analogía, los co-diseñadores de alimentos podrían sentir el derecho y la responsabilidad de actuar por cualquier medio que pueda mejorar nuestra relación con los alimentos en las más diversas formas e instancias, en cualquier etapa e instancia. No es tan difícil sentirse motivado por esta realidad ya que todos estamos involucrados en muchas elecciones de alimentos todos los días; de qué, dónde, cuándo y cómo comemos, a una reflexión más crítica sobre por qué comemos. Sorprendentemente, no es tan claro como uno pensaría, ya que hay muchas razones y muy complejas en juego sobre por qué comemos. El hambre y el apetito son dos cosas diferentes, como lo son los antojos y deseos. Más allá del hambre fisiológica que hace que nuestras mentes quieran comer, podemos comer por deber, culpa, placer, conveniencia, pragmatismo, precaución y otros motivos conscientes y subconscientes, por lo que es una pregunta relevante para nosotros mismos, y nos pondrá más cerca de nuestros mejores intereses y prácticas.

Otra implicación de ser un co-diseñador de alimentos es que podemos mirar no solo el producto o material alimenticio, sino que podemos ver cómo nos relacionamos con él, lo que significa, y por qué es tan importante saber cómo comer y obtener el derecho al producto alimenticio en nuestros platos. Desde comer en el momento adecuado, las cantidades lógicas, el orden natural, las proporciones balanceadas, hasta saber cómo masticar y tragar mejor, y luego cómo beneficiar a la digestión son solo algunos de los problemas que "comés lo que sos" trae a colación. La idea de que cada uno de nosotros nos identifiquemos como co-diseñadores de alimentos tiene más que ver con la actitud y la conexión con los alimentos y nuestros cuerpos que con el conocimiento y la información real. La idea de diseñar un camino para una mejor elección de alimentos puede ser abrumadora, dada la inmensa cantidad de problemas que están en juego, la confusión y la desinformación que rodean a muchos de ellos, y la gran falta de capacitación o educación que tenemos en la mayoría de ellos.

Como nota a pie, es sorprendente que se dé por supuesto que algo tan importante y significativo como la comida no se enseña / aprende de forma deliberada para la mayoría de las personas en este momento de la historia. Tradicionalmente, el conocimiento y la práctica de los alimentos se transmite de generación en generación a través de la vida familiar y social. Esta herencia se ha ido desvaneciendo gradualmente, no solo porque las estructuras y dinámicas familiares se han estado silenciando, sino también por las nuevas y crecientes complejidades del nuevo paisaje alimentario. Por lo general, y como tema de género, en el dominio de la comida ha estado en manos de la mujer. La preparación y el servicio de los alimentos ha sido una parte integral de la cultura específica en la que está inmerso, teniendo en cuenta factores geográficos, económicos y otros aspectos determinantes. Como ejemplo, en los Estados Unidos de Norte América antes de la década de 1970, la instrucción en la preparación de alimentos se consideraba un elemento central en la educación primaria de las mujeres, como parte del plan de estudios de habilidades domésticas conocido como "economía doméstica". Por supuesto, ese lugar solo era adecuado para transmitir la mecánica básica de los alimentos para la vida familiar, desprovista de cualquier reflexión y contexto social o crítica política. En el último medio siglo, esta forma de transferencia de conocimiento se ha visto modificada y necesitamos nuevas formas de adquirir las

herramientas, los conocimientos, los criterios y la cultura para una mejor relación con los alimentos, y específicamente, para producir situaciones de comidas felices en nuestra vida diaria.

Si comenzamos a identificar y analizar los muchos factores que entran en juego en nuestra vida alimentaria, la perspectiva puede ser realmente aterradora debido a la magnitud de la tarea y por lo que revelan algunos de esos factores. Solo por nombrar algunos, podemos comenzar en un extremo del espectro de la producción y comenzar a reconocer los productos alimenticios en la naturaleza, y cómo esos productos naturales pasan por una larga secuencia de intervenciones, tanto física como económicamente. Considerar qué productos alimenticios terminan siendo buenos, limpios y justos se convierte en un verdadero desafío. Para pasar rápidamente al otro extremo del espectro, las elecciones de alimentos con respecto a cómo realmente comemos lo que finalmente decidimos comprar, nos muestra muchos otros factores relacionados con las prácticas alimentarias, su ergonomía y sus consecuencias. ¡Todo un desafío desde cualquier perspectiva! ¿Quién no desea tener una vida tradicional de alimentos, donde no se encuentran tantas decisiones, tantas consecuencias desconocidas? Sin embargo, esta es la realidad que muchos de nosotros enfrentamos ahora.

Una mirada rápida a los principales criterios de decisión alimentaria a nivel personal incluye considerar la nutrición, el costo, la comodidad y el placer. La nutrición es uno de los mayores problemas cuando las elecciones de alimentos son necesarias, ya que impacta directamente en nuestra salud y bienestar. Es importante tomar nota de los continuos cambios en las creencias y prácticas de nutrición, como se ejemplifica en la pirámide de alimentos, demasiado familiar, que ha sufrido muchas transformaciones desde que se usó por primera vez. Hay mucha discusión sobre nutrición y comida, y solo mencionamos aquí como una consideración que a menudo basamos nuestras decisiones en información que es cuestionable en el mejor de los casos y es relativa a cultura, contexto y factores personales. Este punto es un componente considerable de los paradigmas cambiantes que rodean a los alimentos y nuestra relación con ellos.

Con respecto a los factores de costos en la elección de alimentos, solo por mencionar uno de los temas más obvios, más allá de las controversias sobre acceso a alimentos y justicia alimentaria que todos deseáramos ver resuelto, el costo de los alimentos es un tema complejo que debe considerar equidad y sostenibilidad para todos los interesados. En general, tal vez algunos productos alimenticios en realidad deberían tener un costo menor de lo que ahora es, pero otros productos deberían tener mayor, reflejando el complejo sistema de subsidios, oferta y demanda, distorsiones en los costos laborales globales, etc. Esto apunta a las complejidades y las desigualdades en muchos nodos de la cadena de suministro, especialmente cuando se los coloca en la mirada más amplia de la economía, las comunidades, la salud y las consideraciones a largo plazo. Un triste resultado de esta compleja negociación entre intereses creados, política y conciencia es un hecho común que los alimentos más nutritivos y mejores (buenos, limpios, justos) son más caros que los alimentos industriales y altamente procesados.

Las elecciones de alimentos con respecto a la conveniencia ofrecen muchas oportunidades para la participación y la mejora del Diseño de Alimentos. Vale la pena señalar en nuestra vida cotidiana que elecciones de alimentos parecen naturales y amigables (abrir la heladera y encontrar un alimento listo, delicioso y nutritivo para comer) versus elecciones de alimentos que son muy inconvenientes (estar en el trabajo y tener que gastar tiempo que no tenemos, y luego no sentir ni disfrutar bien la comida). En determinados contextos (más a menudo en los suburbios) puede ser difícil y llevar mucho tiempo adquirir productos frescos y saludables de fuentes justas y sostenibles, en comparación con tiendas de conveniencia y supermercados. Por lo tanto no es una cuestión fácil las relaciones entre el mercado y las políticas públicas, a menudo en contra de nuestro mejor interés.



En lo que respecta al placer, es una cosa maravillosa cómo nuestros cuerpos y nuestra mente cambian con el tiempo, y lo que encontramos sabroso y agradable en un momento dado puede cambiar, y viceversa. Esto también se relaciona con la idea de que "comemos lo que somos", de modo que a medida que crece nuestro conocimiento, comprensión y experiencia, y nuestro gusto se vuelve más selectivo, podemos asociar mejor el placer con la salud en un sentido personal y ambiental. Este no es siempre el caso, pero es una posibilidad optimista. En general, las elecciones de alimentos se pueden examinar, comprender, desafiar y cambiar. Algunos con poco esfuerzo, otros a un alto costo y otros parecen inmutables sin una revolución de algún tipo. La conclusión es que si nos identificamos como decisores de alimentos, las cosas pueden cambiar y mejorar radicalmente.

Esta es una versión de primera generación de mis propios pensamientos sobre *Food Design Thinking* como una plataforma de aprendizaje y enseñanza. Como se mencionó al principio, FD es una gran plataforma, tan ambiciosa como necesaria, y su desarrollo en un campo de estudio y educación es amplio y profundo. Esto requiere un esfuerzo colectivo y se basa en las contribuciones de los demás y desde una perspectiva crítica.

### **Eventos FDxE**

El primer evento FDxE se celebró en Colombia en 2014, seguido de Italia, Brasil y EE. UU., México y Argentina. En cada evento, se preparó un documento de trabajo previamente para ayudar a guiar las discusiones, permitiéndoles expandirse y contraerse como las ideas iban y venían, terminando en conclusiones articuladas publicadas en la sección del sitio web dedicada a Eventos. A modo de ejemplo, a continuación se presentan los cuatro puntos focales expuestos en preparación para el 4º FDxE celebrado en noviembre de 2015 en The New School en la ciudad de Nueva York.

1. ADN: ¿Qué podríamos considerar como los principios fundamentales y el marco teórico que FDE implica o evoca? ¿Cuáles son los valores, visiones y metodologías intrínsecas a FD, transferibles a su enseñanza y aprendizaje? Reflexiones sobre el término "Diseño de Alimentos" en sí mismo, sus connotaciones y alternativas (por ejemplo: Alimentos y Diseño, Foodología, Eatología, etc.).
2. Carreras y perfiles profesionales: ¿Cuáles son las posibles trayectorias profesionales para los diseñadores de alimentos, existentes y potenciales, y por lo tanto, cómo podría ser el perfil o el identikit de un diseñador de alimentos y su relación con el punto 3 a continuación? ¿Es contraproducente predefinir los perfiles profesionales antes de lograr una mejor comprensión del propósito y los objetivos, especialmente teniendo en cuenta la gran diversidad de contextos considerados?
3. Formatos actuales de educación superior: ¿Cuáles son los entornos y estructuras de enseñanza / aprendizaje lógicos y naturales para el perfil de FD que se imaginaron anteriormente, y cuál es el estado del arte con respecto a los formatos y herramientas actuales?
4. Plataformas de aprendizaje alternativas: ¿Qué podemos imaginar mirando más allá de las estructuras académicas tradicionales en relación con la cultura alternativa y el sistema de educación alimentaria? ¿Qué formatos, herramientas y contenidos potenciales pueden estar involucrados?

Una vez que los problemas anteriores se entienden y describen mejor, la siguiente ramificación se puede desarrollar más fluidamente:

- Formatos alternativos y espacios para la educación superior formal FD, que incluyen diferentes escenarios y prototipos para FDE fuera de los entornos académicos universitarios como se ve en los puntos anteriores, incluidos los negocios, el gobierno, las ONG, impulsados por la comunidad, etc.
- Lugares educativos para el FD no formales y alternativos en todos los niveles, principalmente plataformas culturales y sociales para sensibilización y motivación, incluidos museos y otros espacios orientados a la comunidad.

- Lugares de comida en instituciones de educación superior, principalmente cafeterías universitarias, pero también máquinas expendedoras, comida callejera, etc. para hacer de FDE una parte integral del currículo de aprendizaje y la cultura.
- El FDE K-12 comienza en el arenero, continúa en el patio de recreo y la cafetería. También se analiza la relación entre K-12 y su relación con el entorno doméstico.
- FDE en contexto: conexión de la enseñanza / aprendizaje con los valores sociales y personales, consideración de la influencia de la ciencia, los medios y los gustos. Especificidad por región (agrupación de actividades, por ahora las Américas y Europa), también teniendo en cuenta la diversidad y el patrimonio histórico.
- El papel del dinero como parte natural e intrínseca de nuestra relación con los alimentos, reconociendo el desafío de comprender esto, especialmente a nivel personal. Esto implica reconocer el valor agregado y los costos presentes en cada etapa del ciclo de producción / consumo. Esto es particularmente pertinente cuando se analiza el acceso a los alimentos y el comercio justo, pero reconociéndolo desde nuestra persona, no solo como teoría.

El evento FDxE en Nueva York basado en los puntos anteriores resultó en cuatro grupos de trabajo que analizaron y discutieron estos aspectos de Food Design Education, y cuyas conclusiones pueden descargarse como se mencionó anteriormente. Estos puntos de discusión ofrecidos como ejemplos del alcance de la conversación más amplia que tiene lugar en torno al Diseño de Alimentos son, de alguna manera, arbitrarios, pero también esenciales para el panorama general. Hay otros problemas que faltan, pero los que hemos mencionado aquí son relevantes y se han utilizado como punto de partida.

Para completar la descripción general de la plataforma FDxE tal como está actualizada hasta la fecha de esta publicación, los siguientes temas también forman parte de ella:

- *FDxE Primer* (compendio de referencia); Lo que se publica es una versión preliminar de la primera herramienta de aprendizaje específicamente dedicada a la educación en Diseño de Alimentos a nivel universitario. Es principalmente visual, y ofrece puntos de referencia que pueden usarse para mapear nuestro paisaje comestible y construir una base sólida para obtener una idea general de nuestro universo de alimentos y quiénes somos o queremos ser en relación a él.
- *FDxE Higher Education* (Educación Superior): esta es una base de datos que identifica las ofertas de educación superior en Food Design a nivel mundial. La información se categoriza por país, nivel y alcance.
- *FDxE Lexicon* (Léxico): este es un trabajo de naturaleza sugestiva, ya que los términos y las definiciones, especialmente en la cultura alimentaria, están cambiando rápidamente y están fuertemente influenciados por el contexto y las perspectivas profesionales. El propósito de poner la terminología bajo investigación es principalmente repensar nuestras ideas preconcebidas sobre los conceptos alimentarios, y también para apropiarlo para reflejar mejor nuestra comprensión personal de estos asuntos vitales y relevantes.

Espero que los meandros anteriores den un sentido más completo del alcance y propósito por el que FDxE está trabajando, y todos aquellos interesados en agregar y construir sobre estos fundamentos, pueden hacerlo. Es con estos pensamientos finales que ahora presentamos el curso principal de este número especial sobre Food Design Education, una invitación a utilizar esta oportunidad de repensar nuestra relación con la comida a nivel personal y profesional, esforzándonos por mejorarla para la salud, emocional, razones culturales y ambientales, reconociendo el significado y la función que la comida tiene para nosotros en tantos niveles y aspectos, por lo que Food Design Education merece desarrollo en sus propios términos. Los siguientes siete artículos de investigación que componen este número van más allá de los pensamientos y reflexiones personales, agregando rigor y más información a esta conversación significativa y emergente sobre la Educación en Diseño de Alimentos.

Saludos y buen provecho!

Pedro Reissig

---