

Food Design en Latinoamérica: una oportunidad para la innovación

Curso EP, FADU, UdelaR 2017

Carga horaria: 30hs (5 encuentros de 6 horas)

Docente a cargo: Pedro Reissig, PhD

Equipo docente: DI Matilde Lombardi y DI Daniel Bergara

OBJETIVOS del Curso

El objetivo general del curso es crear un espacio académico, cultural y profesional para que los aportes del *Food Design* se introduzcan y capitalicen en el contexto local. Se parte de una definición estratégica de *Food Design*: *"la que repara en toda acción que mejore nuestra relación con la comida / alimentos en los más diversos sentidos e instancias. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto comestible en sí como a su contexto, incluyendo productos, materiales, espacios, procesos, experiencias, sistemas, etc"*. Latinoamérica es una de las principales regiones productoras de alimentos en el mundo; está considerada un territorio diverso, depositario de un capital cultural y biológico importante para el *Food Design*. A su vez, el diseño latinoamericano en sus distintas expresiones ha alcanzado un desarrollo significativo con impacto en los ámbitos de las industrias culturales, las economías de mercado y las solidarias. En este sentido el *Food Design* presenta una interesante oportunidad desde y para Latinoamérica en aras de resolver problemas relacionados a la comida / alimentos y fortalecer nuestra identidad y patrimonio cultural. Al mismo tiempo puede ser una herramienta para motivar nuevos emprendimientos a distintas escalas, con impacto en la economía personal y colectiva.

El objetivo específico del curso es la formación de futuros *Food Designers* que tengan una visión global e integral de la comida/ alimento y de nuestra relación con ella. Para el Uruguay en particular, *Food Design* ofrece la posibilidad de identificar áreas de oportunidad para mejoras en nuestra relación con la comida/ alimento aportando un espíritu de innovación y emprendedurismo!

MODALIDAD del Curso

El curso está basado en un formato híbrido (seminario/taller), en donde se producen avances dentro de la carga horaria estipulada, siendo accesible para quienes no disponen de tiempo adicional al presencial. Si bien el enfoque de *Food Design* se basa en el *design thinking* (pensamiento de diseño), el curso está pensado para un público amplio, que tenga o no experiencia en el campo del diseño; que venga de la gastronomía, de la tecnología, de las ciencias sociales, de la nutrición, de la gestión cultural, etc. El curso se desarrolla en un ambiente distendido (no por ello menos riguroso) e incluye experiencias con comida/ alimento como insumos de los ejercicios.

BIBLIOGRAFIA (de referencia)

Eat Design. Sonja Stummerer and Martin Hablesreiter. Metroverlag, Vienna 2013

Eat Love. Marije Vogelzang, Bis Publishers, Netherlands. 2009

Food Design. Edited by Oscar Asensio, teNeues Publishing group. NY 2005

Food Design XL. Sonja Stummerer and Martin Hablesreiter. Springer Wien, New York. 2010

Food Designing. Martí Guixé Corraini Edizioni, Italy 2010

Food: Design and Culture. Edited by Claire Cattedall. Laurence King Publishing, London 1999

The Physiology of Taste: or meditations on transcendental gastronomy. Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Published by Alfred A. Knopf, N.Y. 2009, Original manuscript 1825.

Programa del curso

Encuentro 1: sábado 1 de abril (10-16hs)

parte A

- Presentación de *Food Design* como transdisciplina emergente. Mirada al paisaje de *food design* a nivel global y la realidad específica en Latinoamérica. Consideraciones sobre la sustentabilidad ambiental, cultural y de salud. Planteamientos sobre perfiles de *Food Designers* y su desarrollo profesional en Uruguay.
- Introducción de todos los participantes
- Explicación de la propuesta temática y pedagógica.
- Lectura sugerida de la bibliografía (www.fdx.org)
- Esquicio con alimentos (provistos por el curso).

almuerzo innovador 1

parte B

- Se miran casos de innovación social y de producto, tanto en la historia como la actualidad. Se forman grupos de 3 quienes propone un caso puntual, lo investigan, relatan y guían una discusión con la clase.
- Cada participante propone un tema relevante a los objetivos del curso y a su experiencia personal, identificando un tema concreto (oportunidad, problema o interés) que quiere proponer como proyecto durante el curso. El tema que cada uno propone se convierte en el Proyecto *Food Design* (PFD) para desarrollar y avanzar durante las instancias "modo taller". El modo taller refiere a la dinámica y formato conocido en las carreras de diseño y arquitectura, que en este caso se adapta para el PFD que cada participante desarrolle. Los 3 requisitos para el tema propuesto son: motivante, relevante y practicable (no teórico), con la idea de que se lleven del curso una propuesta que puedan poner en práctica.
- Se forman 3-5 grupos que trabajaran en equipo durante la cursada, y en donde cada equipo propone un tema relevante al universo comida y comer, que será investigado y convertido en un mapa conceptual, comunicando gráficamente el conocimiento construido a lo largo del curso. Estos Mapas Food Design (MFD) implica definir y estructurar los contenidos del mapa de manera que refleje el punto de vista particular de ese grupo.

Encuentro 2: sábado 8 de abril (10-16hs)

parte A

- Puesta en común, trabajo en modo taller con los PFD. Cada participante avanza con su proyecto en instancias individuales y grupales.

almuerzo innovador 2

parte B

- Continuación del trabajo en modo taller con los PFD, devoluciones individuales y grupales.
- Puesta en común de los MFD.
- Planteos de "prototipo" de producto, proceso o programa.

Encuentro 3: sábado 15 de abril (10-16hs)

parte A

- Puesta en común, trabajo en modo taller con los PFD, devoluciones individuales y grupales.

- Charla de invitado del ámbito local relevante al FD, seguido de discusión sobre oportunidades para FD en Uruguay y su evolución.

almuerzo innovador 3

parte B

- Continuación del trabajo en modo taller con los PFD, devoluciones individuales y grupales.
- Puesta en común de los MFD.

Encuentro 4: sábado 22 de abril 10-16hs

parte A

- Continuación del trabajo en modo taller con los PFD, devoluciones individuales y grupales. Puesta en común.
- Invitado del ámbito local que aportará su mirada sobre los trabajos en curso.

almuerzo innovador 4

parte B

- Continuación del trabajo en modo taller con los PFD, devoluciones individuales y grupales.
- Puesta en común de los MFD.
- Brief para las propuestas para *food souvenirs* como ejemplo de innovación.

Encuentro 5: sábado 29 de abril (10-16hs)

parte A

- Ensayo de puesta en escena final de los MFD y PFD, ajustes de presentaciones gráficas y de relato. Cada participante prepara su presentación en formato afiche y presentación oral de tipo "*elevator pitch*", con un espacio de preguntas y respuestas.
- Devoluciones a todos los participantes y puesta en común.

almuerzo innovador final

parte B

- Presentaciones públicas de los PFD con invitados a modo de jurado abierto. Previo a las presentaciones individuales se mostrarán los Mapas Food Design en donde los proyectos individuales están inmersos.
- Mesa redonda con invitados y merienda compartida con *food souvenirs* de cada participante!

* La entrega final es una lámina A3 impresa y digital a ser incluida en una exposición y publicación a realizarse en sep/oct en Buenos Aires (CMD)