



## CONVOCATORIA TALLER

### ***Diseñando y construyendo dispositivos móviles de alimentación saludable***

El Núcleo Interdisciplinario *Alimentación y Bienestar* de la Udelar convoca a participar del taller *Diseñando y construyendo dispositivos móviles de alimentación saludable* a cargo de Yannick Roels (organización *Cultureghem*, Bélgica) y Suraia Abud (proyecto *Cocinar Madrid\_Poéticas del Gusto*, España), acompañados por los docentes: Daniell Flain y Gabriel Deber de la Escuela Universitaria Centro de Diseño (FADU | Udelar) y Virginia Natero de la Escuela de Nutrición (Udelar).

El objetivo del taller es **idear y proyectar un dispositivo móvil para la preparación de comidas caseras**, que toma como referencia el proyecto *KOOKMET* de Bélgica.

#### **Dirigido a:**

- estudiantes de FADU, Escuela de Nutrición y UTU-Gastronomía
- docentes FADU
- diseñadores

**Lunes 20 al viernes 24 de noviembre de 18:30 a 21:30 hs.**

Sede Talleres EUCD - Dr. Juan A. Rodríguez 1472 entre Cnel. Brandzen y Guayabos.

Se entregará constancia de participación.

Parte del taller será en inglés por lo que es importante que los participantes entiendan el idioma.

#### **Inscripciones:**

A través del [formulario online](#).

**Cierre: viernes 10 de noviembre - 23.59 hs.**

La inscripción al taller es gratuita y los cupos son limitados.

Se realizará una selección entre todos los postulantes, valorando las motivaciones para participar e incluyendo todos los perfiles.

Se comunicará a los inscriptos la lista de seleccionados durante la semana del 13 de noviembre.

**Por consultas:** [alimentacionybienestar@ei.udelar.edu.uy](mailto:alimentacionybienestar@ei.udelar.edu.uy) | [direccion@eucd.edu.uy](mailto:direccion@eucd.edu.uy)

#### **Contexto de la actividad:**

El Núcleo Interdisciplinario *Alimentación y Bienestar* de la Udelar es un grupo interdisciplinario especializado en comportamiento alimentario, compuesto por investigadores de la Facultad de Química, Escuela de Nutrición, Facultad de Psicología, Escuela Universitaria Centro de Diseño, Facultad de Ciencias Sociales, Facultad de Información y Comunicación y la Facultad de Derecho de la Universidad de la República, el Instituto Nacional de Alimentación, UTU-Gastronomía y el Ministerio de Salud Pública.

El objetivo del Núcleo es desarrollar actividades de investigación, enseñanza y extensión que contribuyan a mejorar los hábitos alimentarios y lograr el ejercicio del derecho a la alimentación adecuada en la población uruguaya.



En este sentido, una de las líneas de trabajo del Núcleo es la revalorización de la preparación casera de alimentos, como estrategia para alcanzar una alimentación placentera y saludable. La falta de habilidades culinarias es una de las principales barreras para el consumo de frutas y verduras en nuestro país, así como una de las principales motivaciones para el consumo de alimentos listos para consumir con excesivo contenido de azúcares, grasas y sal. Por este motivo, la implementación de programas y políticas públicas tendientes a aumentar las habilidades culinarias y fomentar la preparación casera de alimentos podría contribuir a la mejora de los hábitos alimentarios y el estado de salud de la población.

Dentro de esta línea de trabajo, en noviembre contaremos con la visita de Yannick Roels (Bélgica) y Suraia Abud (España), quienes compartirán su experiencia en la temática a través de su participación en los proyectos:

- 1) cocina móvil **KOOKMET** de la organización belga *Cultureghem*, elemento dinamizador social de espacios públicos;
- 2) proyecto **Cocinar Madrid\_Poéticas del Gusto** que hace uso de **KOOKMET** para desarrollar actividades en los mercados de la Comunidad de Madrid en las que se compran, cocinan y comen alimentos, para crear así una cartografía del gusto de la ciudad a través de la cocina.

Además del taller se realizarán otras actividades donde se intercambiará sobre:

- Distintas formas de pensar, sentir y vivir la cocina, la comida y la alimentación.
- Cómo poner en valor las diversidades alimentarias.
- Cómo revalorizar la comida casera.
- Creación de comunidad a través de la cocina.
- Cocinar con alimentos del mercado/ de temporada.
- Creación de recetas desde el conocimiento y el bagaje cultural alimentario de las personas participantes en la actividad.