



PROPUESTA DE CURSOS | POSGRADO

FORMULARIO 02 | Datos del Curso

01. NOMBRE DEL CURSO

Food Design en Latinoamérica: una oportunidad para la innovación

02. DOCENTE RESPONSABLE

Nombre y Apellido

Daniel Bergara

Grado

3

Cargo

Profesor Adjunto Diseño y Creatividad

03. DATOS DEL CURSO

Modalidad de Dictado

Presenciales

Horas Aulas

24

(Mínimo 7hs
Máximo 60hs)

Horas complementarias

0

(En caso de tener
trabajo o prueba)

Cupo máximo

30

Destinatarios:

☒ Egresado Universitario

☐ Funcionario FARq

☒ Docente FARq

☒ Estudiante avanzado FARq

☒ Público en general

Recursos Didácticos

Modalidad taller

Modalidad de Aprobación

Trabajo

Vínculo Institucional

Proyectos Académicos Específicos

Formación Ofrecida

Capacitación

Fundamentación del vínculo

4. OBJETIVOS DEL CURSO

Crear un curso piloto que sirva de punto de partida para la creación de una Cátedra Latinoamericana de Food Design. El curso está diseñado para convertirse en un proyecto abierto e itinerante, con base en la UdelaR, pensado para estimular y madurar la educación en food design para ámbitos universitarios de diversos países de Latinoamérica.

5. PROGRAMA DEL CURSO

son 6 encuentros de 4 horas cada uno.

encuentro 1: introducciones de todos los participantes, explicitación de la propuesta temática y pedagógica, mirada al paisaje de food design y su realidad específica en Latinoamérica. Lectura sugerida de la bibliografía. Visita de un especialista del movimiento Slow Food Uruguay y de un chef profesional. consideraciones sobre la sustentabilidad, comercio justo y ecogastronomía.

encuentro 2: modo taller- cada participante propone un tema relevante a los objetivos del curso y uso el tiempo del taller para avanzar su idea e ir de concepto a proyecto a lo largo del curso. (no es un taller de diseño en el sentido tradicional, pero su usa su dinámica y formato para los ejercicios que se desarrollan dentro de la experiencia propuesta)

encuentro 3: avances de los trabajos individuales y visita de un profesional del campo de ingeniería de los alimentos. se miran consideraciones del diseño y alimentos en su relación con el cuerpo y la salud.



6. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

Eat Love. Marije Vogelzang, Bis Publishers, Netherlands. 2009
Eating Architecture. Jamie Horwitz and Paulette Singley. MIT Press, Cambridge Massachusetts. 2004
El Nuevo Cocinero Científico. Diego Golombek y Pablo Schwarzbaum, Siglo Veintiuno Editores, Argentina. 2012
Food by Design. Jump/Antonio G. Gardoni, Booth-Clibborn Editions, London. 2002
Food Design XL.
Sonja Stummerer and Martin Hablesreiter. Springer Wien, New York. 2010
Manual de Gastronomía Molecular. Mariana Koppmann, Siglo Veintiuno Editores, Argentina. 2012

7. OBSERVACIONES

La lista de invitados es tentativa, si bien las personas nombradas han sido contactadas para formar parte del curso, hasta no tener fechas en firmes no se puede confirmar su participación. De todos modos contamos con otros idóneos en sus respectivos campos en caso que la persona propuesta no pueda concurrir.
Por otro lado se aclara que es intención de los organizadores de este curso realizar un seminario en Bogota, Colombia en el mes de octubre del presente año, llamado "Seminario sobre Didáctica de Food Design en Latinoamérica". Como autores de este seminario, pensamos que el curso propuesto para la UdelaR sería una extensión natural de la parte teórica del seminario, para poder poner en práctica en un ámbito idóneo, las conclusiones del seminario.

8. FIRMAS

Firma Docente Responsable

Fecha

28/02/2014

Firma Sección Comisiones

(En caso de ser ingresado por Llamado a Propuestas)