

Programa

EP Food Design en Latinoamérica: una oportunidad para la innovación

ABRIL - MAYO - JUNIO / 6 encuentros

horario miércoles: 17.00 a 21.30 hs / horario sábados: 10.00 a 16.00 hs

sábado	29/04	6 horas
miércoles	03/05	4,5 horas
miércoles	10/05	4,5 horas
miércoles	17/05	4,5 horas
miércoles	24/05	4.5 horas
sábado	03/06	6 horas

Encuentro 1: sábado (10.00-16.00hs)

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

- 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: miércoles (17.00-21.30hs)

merienda innovadora 2 (comienzo clase) / cena innovadora 2 (cierre de clase)

- Puesta en común, trabajo en modo taller con los PFD. Cada participante avanza con su proyecto en instancias individuales y grupales.
 - Puesta en común de los MFD.
 - Planteos de “prototipeo” de producto, proceso o programa.
-

Encuentro 3: miércoles (17.00-21.30hs)

merienda innovadora 3 (comienzo clase) / cena innovadora 2 (cierre de clase)

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

Encuentro 4: miércoles (17.00-21.30hs)

merienda innovadora 4 (comienzo clase) / cena innovadora 4 (cierre de clase)

- Puesta en común, trabajo en modo taller con los PFD, devoluciones individuales y grupales.
 - Puesta en común de los MFD.
 - Charla de invitado del ámbito local relevante al FD, seguido de discusión sobre oportunidades para FD en Uruguay y su evolución.
-

Encuentro 5: miércoles (17.00-21.30hs)

merienda innovadora 5 (comienzo clase) / cena innovadora 5 (cierre de clase)

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

- Puesta en común de los MFD.
 - Brief para las propuestas para *food souvenirs* como ejemplo de innovación.
-

Encuentro 6: sábado (10.00-16.00hs)

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 set/oct en Buenos Aires (CMD)