

Bienvenidos al Food Design: *apuntes para una sobremesa*

Pedro Reissig, PhD © 2014-2017 ISBN: 978-9974-8575-4-4

Este ensayo tiene el espíritu de una invitación colectiva a pensar y dar pasos hacia la construcción de lo que queremos que sea el Food Design para nosotros, la comunidad de primera generación trabajando en la cuestión a nivel académico, profesional, cultural y empresarial, además de personal. Estos cuatro ámbitos de acción son complementarios y necesariamente interdependientes, y hablan del carácter multi actorial que tiene el Food Design. Este escrito está presentando como un menú de temas, ideas y propuestas abiertas a discusión, redactado a modo de pensamientos personales más que de una investigación académica. Es un poner las cartas sobre la mesa con la pretensión que los lectores se puedan llevar algo útil, aunque sean más preguntas que respuestas en esta instancia.

Comenzando por el nombre "Food Design", caben las siguientes reflexiones. ¿Es esto la unión, sumatoria o intersección de dos "cuestiones" hasta ahora separadas? ¿Estas dos cuestiones, qué carácter tienen, son del mismo tenor, son dos campos de trabajo, dos saberes, dos temas, dos qué? De lo anterior se desprende la pregunta: ¿por qué necesitamos este nuevo espacio o pensamiento, y por qué surge ahora? Como consecuencia de las anteriores preguntas, surgen distintas opciones para redactar el término, incluyendo: Food Design, foodesign, fooddesign, food-design, food / design, food + design, entre otras, cada una con distintos grados de diferenciación y connotación, todos pudiendo ser válidos según sus contextos e intenciones.

Desde ya que cabe una salvedad sobre el uso del anglicismo "Food Design" en lengua castellana. Por un lado no he encontrado hasta la fecha ningún término en español que refleje tan fielmente su significado e independencia connotativa como el término en inglés *food* (alimentos es muy técnico, comida es muy artesanal). Por otro lado, aun en inglés, el término Food Design es confuso y muy discutido. Es común que para el público general, Food Design evoque cuestiones más bien estéticas como el emplatado o *food styling*, entendible pero equivocado. Pero por ahora el término es útil para hablar de lo que pretendemos, y en la medida que surja un mejor término, tanto en español como inglés, bienvenido sea.



Fig. 1- Este esquema muestra las 5 instancias que existen en el ciclo del alimento: producción-ingesta. Es posible ir de la primera instancia a la quinta de modo directo (comer una manzana directamente desde la rama de su árbol), pero generalmente pasamos por algunas o todas de las instancias intermedias. Caben muchas otras consideraciones externas e internas en este esquema sobre simplificado, incluyendo; *geografía / cultura / mercado / tecnología / clima / políticas / sobrantes / desperdicios / pos y pre ciclos*, pero lo significativo de esta gráfica es ir dimensionando y reconociendo el contexto completo, el "universo alimentario".

Ahora bien, la definición de trabajo propuesta para el Food Design (la cual forma parte de las bases del pensar y accionar de la red Latinoamericana de Food Design) es que esta incluye toda **acción** deliberada que **mejore** nuestra **relación** con los alimentos / comida en los más diversos sentidos e instancias, tanto a nivel individual como colectivo. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto o material comestible en sí, como a su contexto, experiencias, procesos, tecnologías, prácticas, entornos y sistemas. Más que categorías de análisis, estas son el reconocimiento del alcance que tiene la comida en todo su espectro. La intención de esta definición es enmarcar una perspectiva y actitud basada en un pensamiento crítico y propositivo. Las tres palabras claves en esta definición son: acción, mejora y relación.

Yendo por partes, la palabra **acción** es propia del diseño, y propone entenderlo como un accionar de respuestas orientadas a solucionar problemas, lo que lo diferencia de *Food Studies*, un campo muy cercano pero que no se dedica a poner en marcha soluciones en sí.

La palabra **mejora** implica un juicio de valor, del cual cada uno se tiene que hacer cargo tanto a nivel personal como ético. Su presencia en la definición lo que busca es

ir transformando nuestra conciencia y capacidades para querer y poder mejorar las situaciones alimentarias que surgen.

Proponer que un campo de acción trabaje para mejorar algo puede sonar lógico y necesario en ciertos contextos (salud por ejemplo), pero siempre se puede llegar a relativizar y cuestionar cuáles son y quiénes ponen los parámetros de medición? De todos modos, siendo la comida un aspecto totalmente vital de nuestras vidas, es fácil defender esta postura. En este sentido surgen preguntas al estilo de si "diseñar un nuevo producto chatarra para una cadena de fast food es Food Design, si o no?". Todo depende del concepto de Food Design del que estemos hablando, por lo que parece ser mas importante la pregunta que la respuesta.

Por último, la palabra **relación** es la que más novedad presenta, ya que pone el foco en nuestra interacción y sentir con la comida, agregando una capa mas a la ya compleja definición del Food Design. Esta postura implica que por mas "perfecto" que resulte el producto, espacio, sistema, práctica, etc., si no nos relacionamos feliz y positivamente con la comida, de nada sirven las mejoras en los aspectos por fuera de nosotros mismos. Del modo inverso, podemos tener una muy buena relación con la comida, aun sin tener todo lo que es externo a nosotros como uno pretende que sea. En el fondo de esta cuestión cabe la pregunta de "¿qué es una buena relación con la comida y el comer?" La respuesta más clara podría ser: que la comida no se vuelva un tema o *issue*, que se mantenga naturalizado, que no obsesionemos a favor o en contra, que simplemente la respetemos y disfrutemos.

Un ejemplo relevante en esta dirección es el "etiquetado" y toda la movida que se viene construyendo en aras de tener acceso (y derecho) a información completa y fehaciente acerca de lo que estamos consumiendo. Si bien es una meta absolutamente lógica en sí, también es un arma de doble filo en el siguiente sentido. Llevado al extremo, un "buen" etiquetado tendría no solo los contenidos del producto, con sus correspondientes valores nutricionales, sino una batería de advertencias sobre insumos alergénicos, procedencias, vencimientos, procesos productivos, comercio justo, etc. etc., El resultado sería una cantidad de información por demás, abrumadora, alejándonos de lo que realmente nos convendría, que es poder confiar en el producto / productor, y tener un conocimiento intuitivo y naturalizado de lo que nos gusta y hace bien.

Esto último habla de una buena relación con la comida, poder elegir productos fácilmente sin tener que leer la letra chica de cada cosa que adquirimos. En definitiva, pensar en tener una mejor relación con la comida es un abordaje y actitud sustancialmente distinto a poner foco solamente en los aspectos externos a nosotros. Una mejor relación con la comida lleva a conectarnos mejor con nuestros cuerpos, gustos y salud, además de conectarnos con el medio ambiente en donde se produce la comida y la cultura y prácticas en donde comemos. Espero este punto ayude a esclarecer la definición completa propuesta para Food Design.

A partir de esta definición, se entiende al Food Design como una plataforma compleja y abarcativa, para poner en perspectiva a todos los saberes, actores y consideraciones involucrados con la comida y nuestra relación con ella. En este sentido el Food Design es afín al fenómeno de la ecología cuando surgió hace medio siglo, en cuanto nace de la necesidad de ver el todo, integrando conocimientos fragmentados de modo transdisciplinar, multi actorial y participativo en un contexto global de manera sistémica. En esta transversalidad Food Design hoy ofrece más preguntas que respuestas, y cambia la idea de consumidor y usuario por decisor de alimentos, empoderándonos para mejorar nuestra relación con la comida como personas a nivel personal y/o a través de nuestros oficios, en caso que estén relacionados con los alimentos.

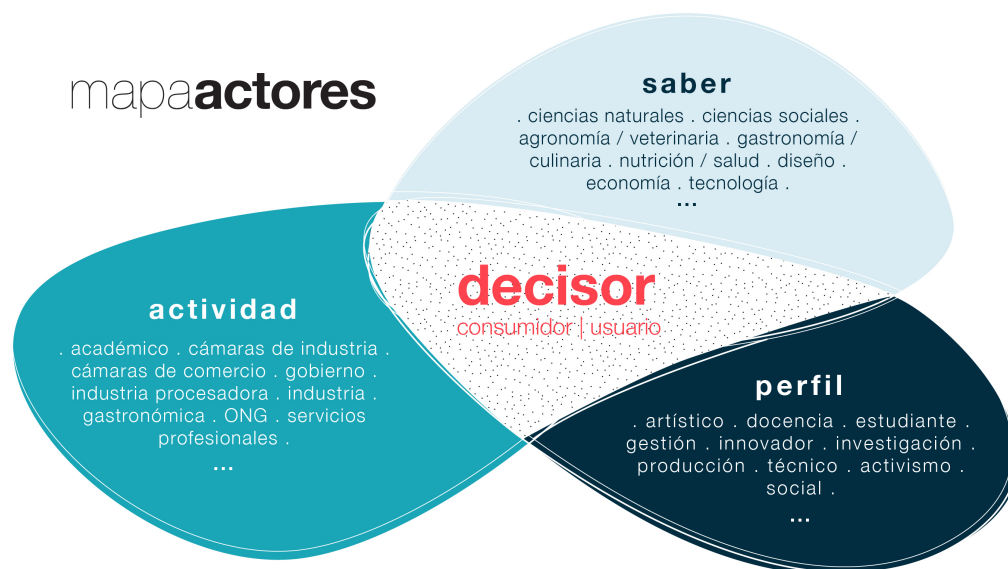


Fig. 2- Este esquema desglosa la complejidad de interacciones que hay a distintos niveles entre los diversos actores que inciden y operan sobre nuestro universo de comida. Se hace mención especial de los tres tipos de actores que se identifican (por saber, por perfil y actividad) y las tres versiones de "nosotros" que puede haber y co-existir (consumidor y usuario: decisor).

La idea de reconocernos como decisores de nuestra relación con la comida nos abre una amplia gama de oportunidades para repensar quienes somos y quienes queremos ser en relación a la comida y el comer. El sentido que se le da al término "decisor" va más allá de decisiones de compra, de políticas públicas y de actitudes personales. El sentido amplio de reconocernos como decisores lleva a desmenuzar y comprender la gran cantidad de decisiones que tomamos a diario, desde los más mínimos detalles hasta las más grandes posturas y paradigmas de la cuales formamos parte, sabiéndolo o no, pero que necesariamente ejercemos desde que decidimos tomar un vaso de agua o hacer y comer un asado. Lo que ocurre es que la

gran mayoría de las decisiones las tenemos en piloto automático para poder funcionar en el día a día, pero cabe la posibilidad de ir haciendo pausas y entender los distintos puntos de contacto que tenemos con la comida en sus distintas facetas y escalas. Y quizás eso nos lleve a cambios o no, pero por lo menos las decisiones que tomamos son por elección y no por inercia. También es cierto que las micro decisiones no son necesariamente aisladas entre si, y la sumatoria de ellas lleva a implicancias mayores.

Esto implica también hacer visible una gran cantidad de factores que generalmente están ocultos, deliberadamente o no, pero que no están a nuestro alcance de lectura ni literal, ni simbólicamente. La idea de "trazabilidad" es un paso en esta dirección, extensible a muchos otros caminos, como el de la cadena de costos, huella de carbono, incidencia de desperdicio, etc. Este lugar de decisor también implica la desmitificación de creencias científicas, nutricionales, culturales, como así el reconocimiento de nuestras propias fobias, fantasías, obsesiones y demás particularidades que cada uno lleva por dentro.

mapa**temas**



Fig. 3- Esta imagen ilustra la gran diversidad de temas que el Food Design considera, que si bien cada uno puede tener su ámbito de referencia, el Food Design los pone juntos sobre la mesa, buscando comprender la magnitud y complejidad del conjunto y como se relacionan entre si.

En cuanto a las especificidades que hacen que Food Design no sea un "tema abstracto u opcional", se reconocen estas realidades en relación a la comida y el comer:

- se trata de la materia prima propia de nuestra vida física, biológica y fisiológica como organismos vivos, siendo literalmente **vital** para nuestra existencia, crecimiento y continuidad.
- forma parte de **nuestros instintos** a varios niveles, lo cual se manifiesta de diversas maneras, como el reflejo del hambre, la salivación y otras reacciones corporales.
- se trata del acto de ingerir materia orgánica que **se convierte en nuestro propio cuerpo**, por lo que no es solo "combustible", es también "producción/crecimiento".
- es un proceso de transformación química y biológica **tan increíble como concreta**, y por lo general no es algo sobre lo cual solemos reflexionar demasiado.
- se trata de un suceso **muy íntimo y personal**, poner materia externa en nuestras bocas e ingerirlo.
- es una parte **intrínseca de nuestras vidas cotidianas**, tanto el pensar, planear, concretar y disfrutar del comer.
- tiene un **impacto directo sobre nuestra salud**, para bien o mal, implicando consideraciones éticas y morales a nivel personal y social, mas allá de lo legal, político y cultural.
- implica **una multitud y diversidad** de actores, sectores, decisores, influenciadores, etc.
- implica **cadena de valor y transformación** de enormes dimensiones a nivel industrial, comercial y económica, tan grandes y complejas que son casi inconmensurables.
- es organizador de **nuestra identidad individual y colectiva** así como de las prácticas culturales derivadas.

Poniendo en perspectiva global las áreas profesionales y saberes tradicionales que constituyen nuestro universo alimentario, cabe mencionar cuatro áreas y culturas de conocimientos generalmente fragmentados los unos de los otros, pero que están muy instalados en nuestra sociedad y economía. Si bien esto es una sobre simplificación de la gran complejidad y tamaño que tiene nuestro universo alimentario, resulta útil verlos en su expresión mas inmediata y sintética:

ciencias de los alimentos / *food sciences*

biología, agricultura, tecnología, ingeniería, química, nutrición ...

estudios de los alimentos / *food studies*

gastronomía (según EU), sociología, antropología, geografía, psicología ...

servicios de alimentos / *food services*

artes culinarias, hospitalidad, restaurantismo, gastronomía institucional ...

servicios de diseño / *design services*

producto, packaging, POP, comunicación, marketing, publicidad ...

Pero bien, ¿cómo se articulan todos los saberes que esto implica, que por décadas y siglos se vienen desarrollando aisladamente? ¿Cómo se construye esta manera de pensar y accionar global? Cada uno de los ámbitos que el food design toca; el académico, profesional, cultural, empresarial e inclusive el personal, parecen tener desafíos diferentes, pero de la interacción e integración de todos ellos es que depende el éxito de seguir construyendo un Food Design como el aquí propuesto.

Por otro lado, y en simultáneo a estas divisiones de oficios o accionares, cabe reconocer las construcciones sociales y por extensión, políticas e institucionales de las entidades que organizan y/o regulan nuestras actividades alimentarias. A nivel gubernamental es llamativo que en la mayoría, por no decir en todos los países del mundo, los más altos rangos que inciden en la comida se refieren a la actividad agrícola, a veces unificada con la ganadera y/o pesquera, pero no en la comida en sí, más bien a la producción de su materia prima. Una excepción notable a saber es que durante la segunda guerra mundial en Inglaterra se creó el "Ministerio de Comida" (Ministry of Food) como respuesta a la hambruna que los acechaba en su momento.

El punto aquí es que la comida y el comer no es habitualmente ni fácilmente tomado como un área a cuidar, se lo toma por descontado quizás porque es tan omnipresente, tan inabarcable e inconmensurable. También es notable que esta falencia solo refuerza la separación tan contraproducente que hay en occidente entre comida y salud, tratadas como "entes independientes". Ya vemos las consecuencias que esta separación produce.

En este contexto un dato más que relevante es que las primeras dos causas de mortalidad en EE. UU. están basadas en la comida. Esto incluye ciertos tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares, y la diabetes, esta última que si bien no es una de las causas más mortales hoy día, si es una de las principales causas en una disminución de la calidad de vida de cada vez más personas en todo el mundo. Otro dato ilustrativo es que México ostenta el primer lugar del ranking mundial de la epidemia de obesidad, un dato tan sorprendente sabiendo que también es un país y región del mundo con altos niveles de hambre y carencias básicas alimentarias.

Para poner Food Design en perspectiva a nivel internacional, se ven varios ejes de actividad bastante diferenciados, principalmente:

Lo estratégico y sistémico: orientado a mejorar la calidad de vida con interés social, muy presente en Latinoamérica dada las particularidades de nuestro continente

agroexportador y con muchos desafíos aun sin resolver en cuanto necesidades básicas. Quizás también incide que es una cultura que prioriza lo social, y que valora mucho el rol socializador de la comida y el comer (la comensalidad). Latinoamérica es considerado un territorio de gran diversidad humana, geográfica y biológica, depositario de un capital cultural importante para el Food Design. Es una de las principales regiones del mundo productora de alimentos. A su vez, el diseño latinoamericano ha alcanzado un desarrollo institucional significativo con impactos en los ámbitos de las industrias culturales, las economías de mercado y las solidarias. Todo esto contribuye a que el Food Design cobre una dirección hacia la resolución de problemas como señalamos anteriormente.

Producto e industria: orientado al mercado de consumo de comida industrializada por medio de innovaciones tecnológicas y mejoras en los procesos productivos, un rasgo propio de EE. UU. donde Food Design empieza a generar interés y desarrollo como profesión concreta.

Lo artístico y gastronómico: orientado a lo personal y experiencial, muy presente en Europa, lugar donde nace el término Food Design de la mano de diseñadores interesados en la sensibilidad e influencia de una cultura gastronómica muy desarrollada. Hay foco en la comida como performance y portador simbólico, borrando fronteras entre el diseño, el arte y lo culinario.

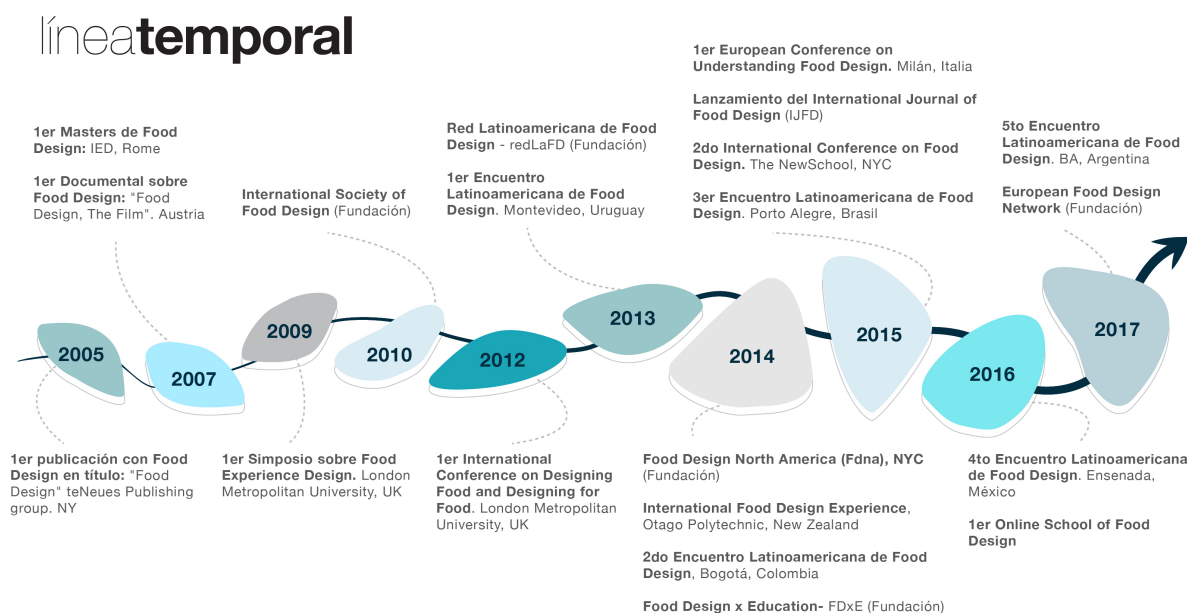


Fig. 4- He aquí una síntesis de los sucesos más relevantes de los últimos veinte años que han puesto al Food Design en visibilidad a nivel global.

En el relativo corto tiempo que se ha puesto sobre la mesa esta transdisciplina o forma de abordar el alimento, ha quedado demostrado el gran interés que despierta en muchos ámbitos y actores, justificando la necesidad imperiosa de ir a fondo con su desarrollo y crecimiento.

Como cierre en esta oportunidad dejo un resumen de mi propia comprensión sobre el Food Design: *"este es una visión construida para avanzar hacia una mejor calidad de vida en relación al alimento y todo lo que este implica, desde lo básico y vital que es nuestra conexión con él, hasta la infinidad de implicaciones inherentes a la comida y el comer, como la salud, cultura, identidad, producción, economía y demás. Esta definición va mas allá de la intersección entre diseño y alimentos, ya que estamos en un momento critico a nivel mundial con respecto a muchas cuestiones básicas de la vida, sobre todo la comida, en donde los paradigmas vigentes se derrumban solos y hacen falta nuevos caminos. Food Design nos invita a poner en perspectiva al alimento y a empoderarnos para conectarnos, ver y entender qué es lo que pasa a nuestro alrededor, comenzando por nosotros mismos con los cambios deseados, extensibles a lo comunitario, social, político y otros ámbitos donde la comida esté presente."*

Quedarían muchas cuestiones por desarrollar, que se irán haciendo a pasos, pero para abrir camino a partir de este ensayo se ofrece una enumeración a modo de índice disparador de temas y cuestiones que interesan seguir. Con este listado (índice) en mano, el lector podrá tener una idea más completa de los puntos de interés en la conversación global del Food Design que no han sido tocados en esta ocasión pero habitan en la mente del autor.

Índice para un Atlas de Food Design (*trabajo en construcción*)

Léxico FD: propone la construcción de un vocabulario propio de food design, agregando palabras necesarias, desambiguando otras cuyo sentido se ha ido perdiendo, etc.

Hacia una Gastronomía Crítica: se puede hablar del acto y situación gastronómica como la construcción de cocinar/comer en cuanto es algo que ensamblamos en base a pasos y gestos. *Este concepto es prestado de la didáctica.*

Ancha Cocina: nueva dimensión del escenario comestible, poniendo al sujeto cocinero/comensal en foco, mirando alrededor, no tanto hacia arriba en el sentido de "alta cocina".

¿Cuándo / dónde come el cuerpo? indagar sobre las distintas instancias y transformaciones que atraviesa la comida una vez que llega a la mesa, comenzando por el plato, mano, boca, esófago, estómago, intestino delgado y finalmente las heces/orina. Pone en juego los distintos lugares que habita la comida y lo que ocurre una vez que entramos en contacto directo. Como nota al pie- una amiga dice que su hijo pequeño como en tercios: un tercio al piso, un tercio a la ropa, y un tercio a la boca.

Formas de comer: una revisión a los puntos de referencia para entendernos a nosotros mismos como comensales. Esto considera posturas corporales, ergonomía e interfaces con (cubiertos), etc.

Instancias de comer: conectar con el antes, durante y después de la comida como un continuum difícil de visualizar dado la atomización de nuestra interacción con el comer. Ir más allá del consumo mismo y la experiencia bucal, entendiendo lo que ocurre antes y después, tanto en nuestro organismo como con toda la cadena de acciones que ocurren continuamente para poder seguir repitiendo el ciclo eterno de producción, distribución, adquisición, apropiación y devolución de la comida y el comer.

Paradigmas nutricionales: ¿Cuáles son y en qué se basan tantas versiones de recomendaciones nutricionales y dietas, a quien creer, y en definitiva, qué hacer con tanta data y contradicciones?

Recetarios: ¿Cómo crear nuevos y mejores recursos para guiar preparaciones de comida pasando de estado A hacia estado B? Por un lado están los libros de cocina basados en "recetas", partiendo de una lista de ingredientes con cantidades estipuladas, seguido por procesos y metodologías de elaboración, para llegar a la versión final. Por otro lado están las tradiciones (cocina vernácula) que se transmite de generación en generación. Es posible repensar nuestro abordaje a la producción de comida en base a estrategias, parecido a lo que se hace con el diseño.

Categorizando la comida y comer: una mirada a las distintas categorías, construcciones y convenciones que utilizamos para organizar las siguientes cuestiones: el menú, la heladera, la mesa puesta, góndolas del supermercado, catálogos de ferias y eventos gastronómicos, etc.

El Menú: ver el menú como interfaz y vínculo entre la oferta, demanda, deseo y expectativas mutuas del cocinero y comensal. Esto implica nuevos escenarios y formatos para servicios de comida fuera de casa.

Animales: su comida y comer: sean nuestras mascotas, o los animales para consumo humano, cómo es su relación con la comida, y qué implicancias tiene nuestros valores y acciones al respecto?

Comida infantil: en general el dulce o la comida chatarra es tratado como un premio, estamos infantilizando la comida adulta, o es esto una construcción y proyección equivocada?

La energías u ondas de la comida: cómo medir y leer la buena o mala onda que se transmite o transfiere en la comida (como el amor)? Pensar en los viajes caóticos de quienes nos traen el delivery en moto o bici a nuestra puerta?

Mi comida favorita: es un Disney, es algo que surge naturalmente, qué hay detrás de esta creencia?

Transferencia de saberes: ¿qué pasa con las tradiciones y sus adaptaciones en los nuevos contextos familiares y culturales? ¿Educación de o desde la comida?

...

Publicaciones del autor:

Publicaciones completas sobre FD

2017 "Memorias del 5^{to} Encuentro Latinoamericano de Food Design: ABRAZA". Co-editor con Malena Pasin, Universidad de Buenos Aires. Publicado por redLaFD (ISBN en trámite)

- 2017 Special Issue on Food Design Education: "International Journal of Food Design". Guest Editor. Intellect Books Ltd, UK. ISSN: 20566522
- 2017 "Food Design Atlas". Montevideo, Uruguay. (ISBN en trámite)
- 2016 "Food Design en Latinoamérica: una oportunidad para la innovación". Montevideo, Uruguay. ISBN: 978-9974-8575-6-8
- 2016 "Cocina Estructural". Montevideo, Uruguay. ISBN: 978-9974-91-376-9
- 2016 "Memorias del 4^{to} Encuentro Latinoamericano de Food Design: ALEGRIA". Co-editor con Universidad Autónoma de México y Ensenada Ciudad Gastronómica UNESCO. Publicado por redLaFD ISBN: 978-9974-8575-5-1
- 2015 "Bienvenidos al Food Design". Montevideo, Uruguay. ISBN: 978-9974-8575-4-4
- 2015 "Memorias del 3^{er} Encuentro Latinoamericano de Food Design: CULTIVANDO FOOD DESIGN". Co-editor UFSCSPA y UNISINOS, Porto Alegre, Brasil. Publicado por redLaFD ISBN: 978-9974-8575-2-0
- 2015 Proceedings del "2nd International Conference on Food Design". Co-editor. The New School, International Society for Food Design and Food Design North America, NYC, New York. ISBN: 978-1-4951-9291-3
- 2014 "Memorias del 2^{do} Encuentro Latinoamericano de Food Design: DISFRUTA DISEÑO". Co-editor con Universidad Nacional de Colombia y Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia. Publicado por redLaFD ISBN: 978-9974-8575-1-3
- 2013 "Memorias del 1^{er} Encuentro Latinoamericano de Food Design". EUCD, FARQ, Universidad de la República, Montevideo. Publicado por redLaFD ISBN: 978-9974-8575-0-6

Ensayos sobre FD

- 2017 "BIENVENIDOS AL FOOD DESIGN". En: Memorias del 5^{to} Encuentro Latinoamericano de Food Design. Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 2017 "Morfología Proyectual: el caso alimentos". en: Congreso Forma y Trabajo. SEMA (Sociedad de Estudios Morfológicos de Argentina). Universidad Nacional de Misiones, Argentina
- 2017 "FOOD DESIGN EDUCATION". Editorial en: *International Journal of Food Design*. Intellect Books Ltd
- 2016 "BIENVENIDOS AL FOOD DESIGN". En: Memorias del 4^{to} Encuentro Latinoamericano de Food Design. Universidad Autónoma de México y Ensenada Ciudad Gastronómica UNESCO.
- 2015 "FOOD MORPHOLOGY: la forma importa". En: Memorias del 3^{er} Encuentro Latinoamericano de Food Design: CULTIVANDO FOOD DESIGN. UFSCSPA y UNISINOS, Porto Alegre, Brasil
- 2015 INTRODUCTION to: Proceedings del "2nd International Conference on Food Design". Co-editor. The New School, International Society for Food Design and Food Design North America, NYC, New York.

- 2015 "FOOD MORPHOLOGY: la forma importa". En: Entre Formas, VII Congreso Internacional de SEMA Sociedad de Estudios Morfológicos de Argentina. Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- 2014 "FOOD MORPHOLOGY" En: Memorias del 2^{do} Encuentro Latinoamericano de Food Design: Disfruta Diseño". Universidad Nacional de Colombia y Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia
- 2013 "DISEÑO DE ALIMENTOS EN CONTEXTO PARA LATINOAMÉRICA". 6º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos. Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Montevideo
- 2013 "FOOD MORPHOLOGY: DESIGNING FOR FOOD PRACTICES AND PRODUCTS". En: Foodscapes: Access to Food – Excess of Food. University of Graz, Austria
- 2012 "STRUCTURAL FOOD: Research and Design in the Classroom Environment". En: International Conference on Designing Food and Designing for Food. London Metropolitan University, UK