

Two orange pumpkins are shown on a single dark stem. One pumpkin is positioned slightly higher and to the left of the other, both pointing towards the bottom left. The background is plain white.

1^{er} Encuentro Latinoamericano de FOOD DESIGN

EUCD, FARQ, Universidad de la República
Montevideo, Uruguay
24 y 25 de octubre 2013

RED LATINOAMERICANA
DE FOOD DESIGN

Compiladores: Pedro Reissig, Daniel Bergara y
Matilde Lombardi

© 2013 Red Latinoamericana de Food Design

RED LATINOAMERICANA
DE FOOD DESIGN

www.lafooddesign.org

Edición digital:
Memorias del 1^{er} Encuentro Latinoamericano
de Food Design. Montevideo, Uruguay

ISBN: 978-9974-8575-0-6

Equipo de trabajo del Encuentro:
Daniel Bergara, Carina Strata, Lucrecia de León,
Pedro Reissig y Matilde Lombardi

Pedro Reissig

Doctorado, Universidad de Buenos Aires / Arquitecto, Pratt Institute, NY

Bienvenidxs a compartir este momento y lugar en donde nace un proyecto que une a muchas personas y cuestiones. Por un lado como Grupo Fundacional nos unimos como amigos y colegas, como países vecinos de Latinoamérica y como exploradores de esta oportunidad a repensar y reinventar nuestra relación con la comida. Por otro lado, los que estamos en esta mesa compartida; pensando, conversando y discutiendo acerca del Food Design, estamos también uniendo intereses, inquietudes e inspiraciones para darle forma al desafío que salimos a buscar. Salimos de la zona de confort para cuestionarnos a nosotros mismos acerca de nuestras prácticas, valores y actitudes en relación a la comida de todos los días y de todas las personas, en todos los aspectos e instancias. Tantas preguntas van acompañadas de muchas ganas y pasión por acercarnos a nuevas y mejores respuestas. Los invitamos a acompañarnos, haciéndose socios de la naciente redLaFD y poniendo en práctica esta sensibilidad desde lo personal, hasta lo profesional.

un abrazo!



Pedro Reissig
IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires
The New School, NYC

Daniel Bergara

Diseñador Industrial. EUCD, Facultad de Arquitectura, Universidad de la República

Bienvenidos colegas y participantes al primer Encuentro Latinoamericano de Food Design, instancia de conformación de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos. Para la EUCD y la Facultad de Arquitectura de la Universidad de la República, es un honor recibirlos en nuestra casa y ser anfitriones de este evento. Aprovechamos estos días juntos para compartir el estado del arte -"proto" por cierto, en el cual se encuentra este emergente campo de conocimiento del diseño y su relación con los alimentos y la comida. También nos resulta muy lógico concordar sobre la necesidad de dar a conocer, re-conocer/nos y poner en valor -desde una perspectiva latinoamericana- la rica experiencia de quienes desde los distintos territorios aportan al pensamiento y desarrollo transdisciplinar. En ustedes reconocemos estos talentos y estamos muy agradecidos de que hayan aceptado el desafío de acompañar este proceso de conformación de la Red. Nos esperan dos días de debates, de compartir experiencias y de intercambios que anhelamos sean fermentales. El deseo de éxitos en estas jornadas y muchas gracias por ser parte de esta historia.



Daniel Bergara
Encargado de Dirección- EUCD, FARQ, UdelAR

1er Encuentro Latinoamericano de FOOD DESIGN

Montevideo, Uruguay, 24 - 25 de octubre de 2013



AGENDA

Jueves 24

10hs Reunión inaugural de redLaFD coordinado por Pedro Reissig y miembros fundadores / Sala del Consejo FARq.

16:30hs Exposiciones de miembros redLaFD sobre estado de situación en sus respectivos países / Sala del Consejo FARq.

19hs Conferencia “Food Design” por Francesca Zampollo (presidenta IFDS) / Salón de Actos FARq

Viernes 25

10hs Reunión de trabajo de redLaFD con miembros fundadores / Sala del Consejo FARq

15hs Taller “Food Design” por Francesca Zampollo y Pedro Reissig / EUCD

16:30hs Reunión de cierre con miembros redLaFD / Salón 4, EUCD

20hs cena experimental (Matilde Lombardi y Alicia Magariños)

GRUPO FUNDACIONAL

En esta instancia fueron convocadas un grupo reducido de personas de diferentes países de Latinoamérica a participar de la iniciativa de Pedro Reissig de fundar la red Latinoamericana de Food Design y de celebrar el primer Encuentro Latinoamericano sobre Food Design (diseño y alimentos). Los asistentes de diferentes campos y áreas disciplinares se concentraron durante dos días de trabajo en la ciudad de Montevideo, Uruguay con el propósito de pensar, proponer y promover la constitución de un modelo de comunidad de personas comprometidas con cultivar este campo emergente de conocimiento transdisciplinario: "FOOD DESIGN", y más específicamente, para y desde Latinoamérica.

CONVOCANTES

Organizador: Pedro Reissig, PhD (Arg/USA) y
Colaborador: Daniel Bergara, DI (Uruguay)

ANFITRIONES

Decano: Dr. Arq. Gustavo Scheps y Colaboradora
Académica: Carina Strata



Andrés Sicard
Colombia



Beatriz Galán
Argentina



Carina Strata
Uruguay



Daniel Bergara
Uruguay



Francesca Zampollo
Italia/UK



Gastón Rodríguez
Uruguay



Macarena Harispe
Uruguay



Mario Ivetta
Argentina



Marta Ramirez
Colombia



Pedro Reissig
Argentina



Ricardo Yudi
Brasil

CARTA FUNDACIONAL

Carta fundacional de la Red Latinoamericana de Food Design (redLaFD)

versión final- 22 de noviembre de 2013

Documento suscrito para la constitución de esta iniciativa.

1. La Red Latinoamericana de Food Design (redLaFD) nace en primera instancia con un grupo reducido de personas (grupo fundacional) reunidas en el ámbito de la Escuela Universitaria Centro de Diseño y de la Facultad de Arquitectura de la Universidad de la República, Montevideo, el 24 y 25 de octubre de 2013.

2. La iniciativa es de Pedro Reissig (Argentina/USA), secundado por Daniel Bergara (Uruguay) y con la contribución de Francesca Zampollo (Italia/UK), fundadora del International Food Design Society.

3. El presente documento se viene elaborando desde diciembre de 2012 y su versión actual es reflejo del estado de avance de la iniciativa, quedando aún cosas por entender y definir mejor, pero se considera que existe suficiente claridad de espíritu para usarlo como punto de partida.

4. El grupo fundacional tiene en común la preocupación sobre la cultura del Food Design y propone crear una plataforma (esquema organizacional, funcional, comunicacional, etc.)

reflejada en la redLaFD, para que a partir de ahí se abran las puertas para su futuro crecimiento.

5. La función de la redLaFD es nuclear a personas con intereses en común para crecer como comunidad profesional, intelectual y solidaria. La redLaFD es de carácter abierto, sin exclusiones salvo que atente contra los valores enumerados más abajo. Está pensada como una comunidad de personas y entidades que pueden vincularse libremente a través de medios físicos y virtuales.

6. Nuestra definición amplia de Food Design incluye toda acción que mejore nuestra relación con los alimentos / comida en los más diversos sentidos y/o aspectos. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto comestible en sí como a su contexto, incluyendo objetos, espacios, procesos, etc., involucrados con los alimentos.

7. Con respecto al nombre de esta iniciativa, se han evaluado opciones para la traducción del anglicismo “Food Design”, no encontrando hasta la fecha ningún término en español que refleje tan fielmente su significado e independencia connotativa como el término en inglés (alimentos es muy técnico, comida es muy artesanal). En este sentido se propone el término “Diseño y Alimentos” como la traducción más sugestiva del sentido real que queremos darle al Food Design.

8. En función del punto anterior se adopta el nombre “Red Latinoamericana de Food Design” en español (apodado “redLaFD”) y su traducción al inglés como “Latin American

Food Design Network”. Se considera el nombre “Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos” como un sinónimo oficial de la redLaFD para quienes lo consideren más adecuado, respetando los criterios personales e institucionales de los distintos actores participantes de esta iniciativa. Se destaca la importancia de que el nombre de esta Red sea motivante y evocativo en los distintos ámbitos en que transita.

9. Food Design es un campo emergente, oficializado desde la creación del International Food Design Society (IFDS). Uno de los hitos más importantes fue la Conferencia “International Conference on Designing Food and Designing for Food”, realizado en 2012 en el London Metropolitan University.

10. Food Design es transdisciplinario en su esencia dado que convoca conocimientos, experiencias y visiones de diversos campos necesariamente complementarios. El diseño es reconocido como un modo de pensar problemas y soluciones de manera integral, tomando en cuenta el contexto y asociado fuertemente con la innovación.

11. Este nuevo campo está orientado principalmente a diseñadores (en el sentido amplio en todas sus escalas y manifestaciones), abierto a toda actividad que pueda beneficiarse de sus alcances, incluyendo científicos, ingenieros, tecnólogos, nutricionistas, científicos sociales, productores, emprendedores, cocineros, chefs, artistas, inventores, etc., tanto del ámbito público como privado.

12. Latinoamérica está considerado como un territorio diverso, 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.

13. En cuanto antecedentes del mapa actual sobre nuestro campo de acción e influencia, cabe mencionar estas disciplinas relacionadas al Food Design:

Ciencias de los alimentos: tecnología, ingeniería, química, nutrición, etc.

Servicios de alimentos: artes culinarios, gastronomía, hospitalidad, etc.

Estudios de alimentos: sociología, antropología, geografía, psicología, etc.

VISIÓN

La red se conforma con los objetivos de: afianzar un ámbito referente del Food Design en Latinoamérica; dar visibilidad a las iniciativas latinoamericanas; integrar esta disciplina emergente a los diversos saberes sobre alimentos y diseño de la región y del mundo; contribuir en la capacitación y formación sobre diseño y alimentos.

MISIÓN

- Crear ámbitos para la gestación de ideas, discusiones y propuestas en relación al Food Design en cualquier escala,

- dimensión y contexto. Esto vale especialmente para América Latina, pero no exclusivamente.
- Fomentar la aplicación de los recursos del diseño para el mejoramiento de los alimentos/comida y del universo de productos vinculados a este campo transdisciplinario, que incluye saberes comunitarios, tecnológicos, sociales y de diversas disciplinas.
- Favorecer el diálogo entre los distintos actores y sectores que inciden en nuestra relación con la comida y alimentos, incluyendo diseñadores, científicos, tecnólogos, ingenieros, nutricionistas, cocineros, chefs, artistas, empresarios, gestores culturales, productores, consumidores, etc.
- Identificar áreas de oportunidades que no han sido aun detectadas o que no están siendo atendidas satisfactoriamente en relación al alimento/comida.
- Dar visibilidad a la riqueza de productos, saberes y valores culturales que posee Latinoamérica y que actualmente se encuentran escasamente presentes y valorados en las esferas de conocimiento global.
- Consolidar un pensamiento integrador, sin fines o intereses sectoriales, que vele por una mejora en cualquier sentido o aspecto de nuestra relación con la comida y alimentos, cuya efectividad y valor agregado sea beneficioso para los productores y los consumidores, perceptible y disfrutable por la mayor cantidad de personas posibles.
- Que el punto anterior sea medible, transferible y útil para la formación de RR. HH. en ámbitos académicos y profesionales.

VALORES

- Contribuir al aporte de soluciones en relación a los alimentos y comidas en todas sus dimensiones y manifestaciones.
- Aumentar el acceso de la mayor cantidad de personas a la comida / alimentos, compatibles con sus necesidades y contexto (económico y cultural), integrando los saberes locales y valores culturales respecto a la comida / alimento.
- Buscar el beneficio para la mayor cantidad de personas a nivel salud y bienestar general (personal y social) en su relación con los alimentos y comidas. Esto implica mejorar el acceso a comida saludable, rica y disfrutable
- No causar daño a las personas ni al medio ambiente con nuestras acciones, manteniendo un equilibrio entre necesidades y recursos de modo justo y sostenible.

ACCIONES A DEFINIR

- Creación de un espacio virtual dedicado a cumplir con la Misión que la redLaFD propone y que se erija como sitio virtual de referencia y motivación.
- Organización de eventos de difusión y discusión de temáticas afines. Sería conveniente trabajar con una agenda que mire los siguientes dos encuentros para una mejor planificación en el tiempo. En esta instancia fundacional se propone crear el próximo evento en 2014 en Colombia, sujeto a su viabilidad, teniendo como plan B a la Argentina (queda por definir el carácter de los eventos anuales, pudiendo ser Encuentros, Simposios o Congresos, dependiendo de su envergadura y espíritu).

- Diseño de cursos, seminarios, talleres y otros modos de formación y capacitación académica, apoyando la creación e intercambio entre las instituciones que avancen en esta dirección. Esto es válido a cualquier nivel de formación, pero principalmente a nivel universitario, tanto grado como posgrado.
- Generación de contenidos para su difusión (publicaciones físicas y digitales).
- Generación de base de datos útiles para los mismos fines.
- Promover y participar de concursos y otras acciones que hagan avanzar nuestros objetivos.

CONSTITUCIÓN Y OTRAS CONSIDERACIONES ORGANIZATIVAS

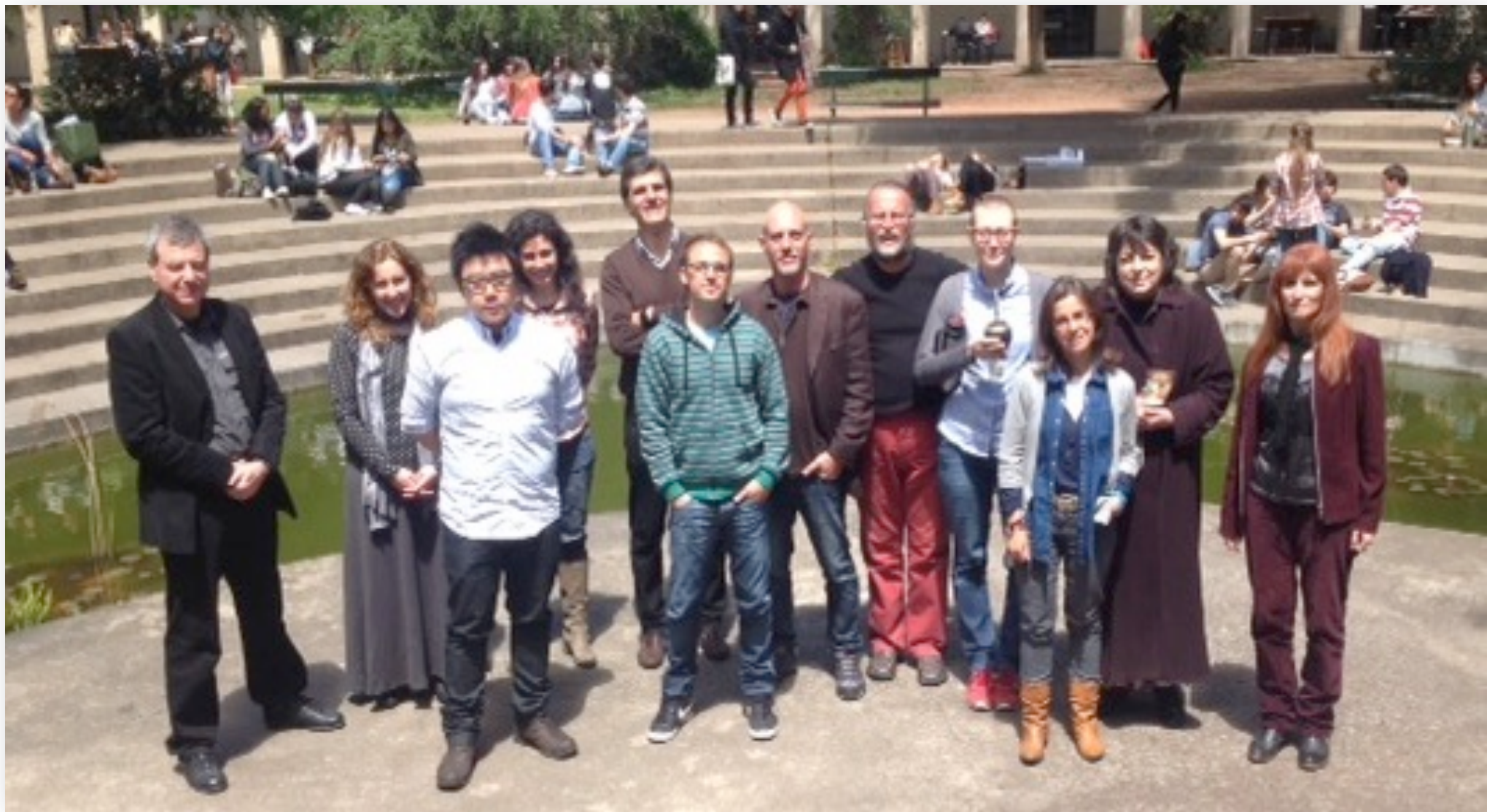
Es una Red abierta a cualquier persona física o entidad afín a su temática y valores. Existe un grupo coordinador cuya misión es asegurar el crecimiento y salud de la Red con sus objetivos. Aún no está claro qué atribuciones tiene el grupo coordinador, ni cómo se constituye, instrumenta, amplía o renueva, quedando a resolverse estos aspectos durante el plazo de los próximos dos años. De los puntos a resolver, también en el próximo paso de crecimiento, está la administración de la plataforma virtual y sede física. Esta iniciativa queda temporalmente en funcionamiento horizontal con la figura de coordinador ocupado por Pedro Reissig y con sede física en la EUCD/FARQ, lugar donde se realizó este primer evento.

Esta Red se considera afín en espíritu y objetivos a la IFDS (International Food Design Society, www.ifooddesign.org), quedando ambas iniciativas hermanadas pero con total autonomía. Ambas entidades se reconocerán oficialmente como alineadas a través de comunicaciones en sus respectivos ámbitos de difusión e influencia.

Esta carta fue firmada en versión borrador en vivo el 25 de octubre de 2013 y versión final en digital el 22 de noviembre de 2013 por el grupo fundacional conformado por: Daniel Bergara (Uruguay), Viviana Camerano (Argentina), Beatriz Galán (Argentina), Macarena Harispe (Uruguay), Mario Ivetta (Argentina), Marta Isabel Ramírez Silva (Colombia), Pedro Reissig (Arg/USA), Gastón Rodríguez Lepera (Uruguay), Andrés Sicard Currea (Colombia), Carina Strata (Uruguay), Ricardo Yudi (Brasil), Francesca Zampollo (Italia/UK).

Reunión inaugural redLaFD

miembros fundadores



Conferencia “Food Design”

I Food Design. Do you?
Francesca Zampollo

Taller “Food Design”

por Francesca Zampollo y Pedro Reissig



Cena experimental

Por Matilde Lombardi y Alicia Magariños

Esta cena fue organizada para festejar la fundación de la red Latinoamericana de Food Design, incluyendo a todos los socios fundadores como así personas de distintos ámbitos académicos, gastronómicos, artísticos y de medios. El concepto de la cena fue poner en práctica ideas y experiencias que la red propone difundir. A continuación se nombran los más relevantes:

- Concepto 360° - es cuando cada insumo utilizado es aprovechado al máximo, no tirando ni desperdiciando nada. Esto resultó en recetas que empleaban cáscaras, tallos y raíces, además de la reutilización de sus desperdicios.
- Basura cero- se colocó en una bolsa transparente y en el centro de la mesa, todo lo que no se aprovechó en la comida (basura) para mostrar el grado de compromiso con el concepto 360.
- Productos regionales- poniendo en valor insumos locales, no siempre conocidos ni apreciados en la gastronomía nacional del Uruguay.
- Entorno Participativo- en la comida no hubo servicio de mesa, todos los comensales se sirvieron a si mismos y luego lavaron sus platos y cocina.
- Food Souvenirs- las servilletas eran comestibles, los posa vasos tenían semillas de las zanahorias que su utilizaron, y cada uno se la llevó de recuerdo y futuro.
- Individuales de mesa- fueron hechos de papel reciclado con cáscaras de cebolla que se uso en la comida.
- Choconabis- en festejo de la legalización de la marihuana en Uruguay, se confeccionaron bombones de chocolate hechos con cannabis para poner el tema sobre la mesa.

Cena experimental



© 2013 Red Latinoamericana de Food Design

RED LATINOAMERICANA
DE FOOD DESIGN

www.lafooddesign.org