



Revista
Latinoamericana
de Food Design

Año 2021
Número 2

LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDwww.

comesloqueeres.org

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2021

Número 2

Sede administrativa: Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

Sede operativa: Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

www.lafooddesign.org

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

Equipo de trabajo

Editora en jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia,
dianaurdinola@itm.edu.co

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina,
preissig@fadu.uba.ar
Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, asicardc@unal.edu.co

Equipo editorial

Erika Imbett Vargas - Coordinación contenidos académicos
Matilde Lombardi - Apoyo contenidos extra-académicos
Aarón Gómez - Apoyo imagen y comunicación
Andrés Felipe Ramírez Arango - Edición
Paola Andrea Rodríguez Osorio - Edición
María Camila Muñoz Santa - Edición

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency
& Magazine, UNISG, Italia
Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil
Albert Fuster, PhD - Elisava, Barcelona, España
Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México
Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay
Erika Imbett Vargas - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia
Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU
Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Brasil
Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Brasil
Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina
Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Uruguay
Silvana Juri, MA - Instituto SARAS, Uruguay
Soniari Massari, PhD - Tre University and ISIA Design Roma, Italia
Carolina Gutierrez, PhD, - Universidad Autónoma de Baja California, México.
Rick Schifferstein, PhD, TU Delft, Países Bajos
Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina
Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos,
Universidad de Costa Rica

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número de la revista dan cuenta del origen de nuestros alimentos en tanto la tierra nos habilita comer y vivir. Tal es así que podemos pensar la tierra como el alimento madre, el origen de todo alimento, el alimento originario. En este espíritu las imágenes que acompañan este número de la reLaFD son todas de la tierra, pero tratadas como alimento, remitiendo a formas y procesos propios de la comida. Estas nos conducen a recordar este origen y volver imaginar, como vuelve, todo vuelve...

***Pachamama:** Madre naturaleza, ámbito natural donde se reproduce y realiza la vida. Es voz quichua que significa literalmente 'madre Tierra'. (RAE)*

Matilde Lombardi, septiembre 2021

Índice

Editoriales

12. Carta de la editoria. **Diana Urdinola**
16. Investigando, Matizando. **Pedro Reissig**
44. Del diseño al cuidado de la vida. **Andres Sicard**
74. 1er Seminario en investigación sobre Food Design (diseño y alimentos). **Diana Urdinola, Maria Camila Muñoz, Andres Sicard, Pedro Reissig**

Ensayos Visuales

110. Cacao que diseña emociones. **Fanny Jibaja**
142. Bocados Visuales. **Matilde Lombardi**

Artículos de Reflexión

156. Nutriendo sabidurías alimentarias. **Silvana Juri**
164. Explorando Modelos de Co-diseño de Alimentos en América Latina. **Pilar Falla**
178. Reflexiones en el camino del alimento. **Lucas Posada**
192. Chefs, covid- 19 e a crise alimentar. **Ellen Gonzalez**
204. El comer, gesto natural o interacción artefactual. **Erika Imbett**

Artículos de Investigación

210. Sostener la transición y diseñar la estrategia. Oportunidades de diseño en la comercialización de hortalizas frescas de la agricultura familiar. **Edurne Battista, Sergio Justianovich, Fernando Ocampo**
228. Abordagem sistêmica na gestão de design para tornar explícito pontos essenciais para mudanças significativas em projetos do slow food. **Karina Weber, Luiz Fernando Gonçalves de Figueiredo**
246. Design e terroir: conectando ferramentas estratégicas. **Ana Carolina Barbosa, Pedro Leite, Natanael Lima**
264. Development of labels and packaging with territorial identity for agroindustries in the alto uruguai gaúcho. **Andréia Mesacasa, Kelen Renata Rosset**
302. Virtual reality as a gastronomic experience in the time of covid-19. **Márcio Catapan, Fuad Pumarejo, Lucas Almeida**
320. Orangebee: contribuição do food design para a redução de desperdícios alimentares da cultura gastronómica portuguesa. **Bárbara Vitoriano, Cláudia Albino**
336. Una mirada desde el diseño al centro colectivo de elaboración del cerro, Montevideo_Uruguay. **Luciana Mazzarelli, Florencia Vivas**
352. Design e cultura alimentar: uma olhar a partir da sustentabilidade. **Priscilla Lepre, Leonardo Castillo**
390. El estar y el disponer de las cosas en la práctica del cocinar. **Yanina Ruarte, Marisol Vedia, Fernando Giudici, Gabriel Paravano**
408. O food design no marketing de experiência durante a pandemia: o caso em uma indústria de produtos não alimentícios. **Alexandre Rigon, Maria Do Carmo Rigon**
432. Design against food-poverty. **Raffaele Passaro, Cristian Campagnaro, Giorgia Curtabbi**
458. Food design sensible a la educación nutricional. **Lizeth Andrea Gonzalez Alfonso, Aura Fernanda Flechas Aguilar, Sara Eloisa del Castillo Matamoros**
482. Food design para el rescate de la identidad cultural. **Heidy Gabriela Herrera Romo, Arturo Ponce De León Flores**
498. Los nietos de Benkos Biohó y el ñame. **Angela Bernal**
520. O mutualismo no food design: como estabelecer conexões positivas? **Ricardo Yudi, Filipe Campelo**

C O M E S L O Q U E E R E S