

# Investigando, Matizando.



**Escrito por:** Pedro Reissig  
Universidad de Buenos Aires  
Agencia: deMorfa  
preissig@gmail.com  
Argentina



Cuando comencé a pensar este aporte para la revista, estuve dándole vueltas a la pregunta que nos hicimos, acerca de cómo compartir los trabajos de investigación que nosotros, los editores de la revista, veníamos haciendo justamente en la temática y objeto de estudio de la Revista Latinoamericana de Food Design. Luego de varios debates internos y externos me decidí por abordar la cuestión desde una pregunta íntima, no exenta de vulnerabilidad por su escasa relación con los relatos más duros y directos, propios de las buenas prácticas académicas. Hecha esta salvedad, me aventuro a compartir las dos preguntas que resultaron claves para esta interpelación, o como algunos dicen, para una intravista.

La inquietud sobre el: ¿dónde me paro y qué veo? cuando llevo adelante mis investigaciones resultaron claves para poder compartir con otros mi tránsito y vivencias en el tema. La cuestión de dónde pararse, a veces exclusivamente por iniciativa propia (pocas veces), a veces por el fluir de situaciones (más veces) y a menudo por el resultado de ambos, es una pregunta que solo puedo contestar mirando hacia atrás, reconociendo los lugares desde donde siento, pienso y ejerzo mi voluntad de hacer investigación.

A grandes rasgos comencé a transitar por el mundo del FD desde vivencias personales, viendo que tantas cosas del orden de lo comestible boyaban en aguas agitadas. Había costumbres, pilotos automáticos, preconcepciones, urgencias, angustias, conveniencias corto placistas y un sinnúmero de otras fuerzas operando en mi cabeza y panza.

Todo esto en medio de un entorno tangible e intangible también tan aturdido y confundido como mis propios intentos de discernir. Este entorno estaba y sigue estando marcado por otra lista larga de ponderables; sabiduría ancestral, inocencia consumista, paradigmas sociales, mercadeo incesante, y muchas otras fuerzas visibles y no tanto. En medio de esta ida y vuelta entre mis ideas/creencias y las fuerzas externas, uno atraviesa situaciones puntuales, desde deseos propios, problemas de salud, coyunturas familiares, y otras

cuestiones que van surgiendo que piden respuestas o acciones concretas.

Desde estas realidades es que ahora intento ver y entender dónde estuve y hoy estoy parado en relación a la comida y su inmenso ecosistema. Entiendo que he juntado lo siguiente: afinidad con valores éticos como los de Slow Food, ansias de descubrir nuevas fronteras desde lo sensible/ intelectual, ganas de acompañar a otros entrando en tema desde lo didáctico y pedagógico, y finalmente, amor para compartir los desafíos propios de esta coyuntura, junto a personas queridas y diversas, como hay en la misma redLaFD. Es desde estos lugares tan dispares pero a su vez lógicos, que me entiendo trabajando en el FD. Espero no resulte demasiado confuso este pequeño relato no sometido a las reglas de la claridad dominada por la razón, ya que prefiero mantener la frescura aunque peque del aturdimiento que realmente siento al poner en palabras esta reflexión.

Una síntesis posible de todo lo anterior podría parecerse a esto: me paro en la experiencia propia (corporal y social) convertida en pensamiento y acción guiado por valores e intereses explícitos, y sobre todo, movido por un empuje personal de la curiosidad, que forma parte de mi naturaleza.

A la par de describir el lugar desde dónde me paro, contaré lo que he ido viendo, hasta donde me llega la vista. Por un lado, como describí

más arriba, veo mucha confusión general, resultado del enorme tamaño y complejidad del ecosistema alimentario. Esta confusión se ha vuelto crítica al comprobar los estragos personales, sociales y ambientales que implica. A su vez, veo que las fuerzas cada vez más intensas, crueles y desatadas del mercado ya han llegado a su punto límite, marcado por la cuenta de salud impagable en términos humanos y económicos. Esta cuenta, puesto en términos tangibles, es parecida a la del tabaco, cuando en una economía de mercado le cuesta más dinero las cuentas de la salud que los beneficios del comercio en cuestión, ya deja de ser “negocio”. Es solo desde esta lógica que se puede explicar como puede ser legal vender comida tan perjudicial para la salud, bajo la mirada ausente de quienes tienen la responsabilidad de cuidarnos, como se proclama desde los ámbitos gubernamentales. Si bien en el caso alimentario los actores públicos ya empezaron a tomar cartas en el asunto, siguen siendo gestos aislados, lejos de replantearse un paradigma equivocado. Estas contradicciones perversas es lo que más veo como obstáculos en nuestro afán de mejorar nuestra relación con la comida y alimentos en el sentido amplio. Todo lo demás, todo lo que un investigador, diseñador, gestor, y demás agentes de cambio puedan hacer o no, tienen que ver con la capacidad de cambiar las reglas del juego roto. Lejos de sentirme desanimado por esta perspectiva, me da más fuerza para seguir trabajando

en la investigación, simultáneamente a todo lo demás mencionado. Porque cuando siento que al menos entiendo cómo funciona lo inentendible, puedo seguir haciendo lo que más me gusta, ya que se que los cambios se están dando aunque mucho más tarde de lo que uno esperaba.

Ahora bien, habiendo hablado desde un lugar tan personal, se puede entonces compartir en concreto, los objetos y sentidos de estudio que se vienen abordando en el FD. Para describir este mapa del trabajo de investigación en FD, se puede ver el cruce de distintas escalas con distintos sentidos y propósitos que he venido trabajando. En cuanto escala, lo entiendo operando a dos niveles, el general y el específico. El general atiende un interés en abrir una discusión crítica y reflexiva, aportar a cambiar un paradigma roto, integrar conocimientos fragmentados, y sobre todo, encontrarle sentido a un camino por donde seguir. La escala específica atiende el deseo de desarrollar ideas que permitan abordar preguntas investigativas sobre temas más puntuales, con ánimos de llevarlos a resultados concretos. A continuación se ve como quedarían expresados.

### Marco general: **comes lo que eres**

Con el propósito de crear insumos para la apropiación social desde la perspectiva del Food Design Latinoamericano, aparece el concepto marco **Comes lo que eres**. Este marco plantea que uno come (y se relaciona con la comida) desde la identidad propia y colectiva. Es decir, uno actúa como decisor y/o inercia, según lo que se siente, piensa, conoce, percibe y cree, tanto como individuo como ser social. Desde este lugar se desprenden los siguientes proyectos de investigación, cada uno con un perfil distinto:

- pensamiento crítico... **Ancha Cocina**
- marco conceptual... **Ecosistema Alimentario**
- lenguaje alimentario... **Léxico Comestible**
- nuevas prácticas... **Gastronomía Bucal + Ergonomía alimentaria**

### Marco específico: **food morphology**

Con el propósito de crear nuevas sensibilidades y conocimientos desde el diseño proyectual, aparece el concepto de **Food Morphology: la forma importa**. Este marco propone que así como la forma es un aspecto clave del diseño en general, en cualquier escala y sentido, se puede también aplicar a la comida y alimento. Desde este marco nacen estos proyectos de investigación, con sus respectivos alcances:

- desde su marco teórico: **Alimentario: generación, transformación y lectura de formas comestibles**
- desde su marco aplicado: **Alimentex: insumos y procesos para nuevas configuraciones comestibles**

Para dar cuenta de los distintos ámbitos y soportes concretos de estas investigaciones, se enumeran los contenidos:

- Libro: Food Design, hacia la innovación sustentable (2019)
- Monografías: Bienvenidos al FD + Atlas Visual del FD + La Forma Importa + Cocina Estructural +

Gastronomía Bucal, etc. (2014 - presente)

- Proyectos de investigación acreditados desde el Núcleo de Diseño y Alimentos, IEH, FADU, Universidad de Buenos Aires: Alimentario + Alimentex (2017 - presente)
- Editorial International Journal

of Food Design: “Food Design Education”. (2015)

- Editorial Revista Latinoamericana de Food Design: “Comes lo que Eres”. (2020)
- Publicaciones varias: Structural Food + Sopa de Alfabeto + Towards a Food Eco-system, etc. (2012 - presente)

A continuación, se comparte un resumen de estos proyectos de investigación:

- **Ancha Cocina**
- **Ecosistema Alimentario**
- **Léxico Comestible**
- **Gastronomía Bucal**
- **Alimentario**
- **Alimentex**

---

## Ancha Cocina

Extractos de este trabajo han sido publicados esporádicamente desde 2015 en distintos lugares que figuran en el listado completo.

La propuesta de Ancha Cocina es un compendio de ideas que nace como deseo de darle visibilidad (nombre, reconocimiento, atención, etc.) a un fenómeno que se ha venido desarrollando desde que la figura de Chef se fue volviendo mediática,

comenzando por los años 90, con el advenimiento de los programas televisivos brandeados bajo el efecto de la “alta cocina”. Por un lado, si bien el impulso de contrarrestar esta fuerza fue un componente motivador, luego de unos años de masticar esta incomodidad, se fue convirtiendo en una conversación continua, entre sobre mesas, debates en foros y congresos, y sobre todo, como esa vocecita que viene haciéndose escuchar, que aparece cada vez más como recordatorio de la necesidad de volver a barajar con nuevos sentidos y propósitos, nuestros senderos alimentarios. Por otro lado, la propuesta de la Ancha Cocina puede operar en paralelo al nivel social, e ir constituyéndose en un cuerpo de trabajo unificado, en donde reunir las ideas e instrumentos que acompañen los cambios de paradigma que la Ancha Cocina propone.

Desde esta perspectiva, la idea de la Ancha Cocina puede entenderse como un complemento a la “alta cocina”, y no tanto como su antagonista. Si lo vemos desde lo morfológico espacial (porqué no?) así como la altura puede ser la dimensión X, la anchura resultaría ser la dimensión Y, y desde luego, habría que explorar cuál podría ser la dimensión Z.

A grandes rasgos el término de Ancha Cocina es propuesto como un paraguas para repensar la relación entre la gastronomía profesional y la gastronomía vernácula o



cotidiana. Esta última incluye todas las prácticas, legados, patrimonio y costumbres que se fueron haciendo paso a paso, generación a generación, adaptándose a los territorios, culturas y posibilidades de sus habitantes/practicantes. Sean las recetas de la abuela, la comida confortante (comfort food), y toda la cotidianeidad del cafecito o mate, asados domingueros, o platos patrios, todo esto se puede considerar como la base de nuestras identidades gastronómicas, pero quizás por ser tan obvias, propias e inherentes, no las consideramos tan valiosas como aquellas propuestas que vienen galardonadas, viralizadas y convalidadas por los medios y costumbres ajenos a nuestras entrañas.

A modo de resumen, a continuación se comparte algunas de las ideas más concretas que se han ido articulando, ordenados en orden alfabético. Se aclara que algunos de los términos empleados pueden no ser los más acertados, muchos de ellos puestos a modo de propuestas, y a veces en tono provocador, pero si están puestos acá es porque se los considera relevantes a la discusión de fondo.

**1. Ciclo Gastronómico:** es una forma de entender al acto de “comer” personal en un contexto abarcativo y sistémico, que puede entenderse como un continuum que atraviesa distintas instancias en orden secuencial y reiterativo:

**a.** expectativas y disparadores (decisión de comer) deseo, plan, costumbre, oportunidad, apetito, hambre, etc., ... y consiguiente toma de decisiones para activar el proceso para comer según distintas prácticas:

- casero: comprar y/o cosechar y/o disponer y cocinar
- delivery: pedir y recibir
- comer afuera: salir y llegar a lugar para comer o para llevarse la comida
- otros ...

**b.** creación de contenidos (comprar y/o cocinar) y escenario para comer en la amplia gama que va desde lo meramente práctico, hasta la puesta en escena total, sea individual o social.

**c.** concreción de la ingesta (el acto de comer) se junta lo mecánico/operativo con las costumbres y prácticas, sea individual o social, también de menor a mayor despliegue de su escenificación.

**d.** el pos-comer (digestión) caracterizado por la sensación de bienestar o simplemente saciedad, acompañado a menudo por una buena sobremesa, para luego dar lugar a la transición que acompaña la digestión, y eventualmente al proceso fisiológico que culmina con la evacuación corporal resultante.

**2. Constructos Gastronómicos:** es el compendio de los factores (tangibles, intangibles e híbridos)

que componen nuestra vivencia gastronómica en el sentido amplio. La posibilidad de desmenuzarlos y comprenderlos nos permite acercarnos hacia una construcción más compleja y completa de lo que está involucrado en nuestras prácticas alimentaria, con todos sus matices e implicancias. Una primera aproximación podría verse así:

- disparador gastronómico: la decisión de actuar gastronómicamente, disparado por una sensación corporal, emocional, social, práctica, entre otras (Ej.: sentir sed, ver una foto y que me produzca salivación).
- entorno gastronómico: la dimensión espacio / tiempo que en una instancia determinada, es accesible a nosotros, tanto en los hechos (Ej.: estar cenando en casa) como en nuestra psiquis (Ej.: estar comiendo algo casero que te transporta a un domingo que te transporta a un domingo en la casa de la abuela).
- situación gastronómica: la dimensión concreta dentro de un entorno gastronómico sobre la cual operamos o interactuamos. (Ej.: ir a la cocina con sed o ir a un restaurante con intención de comer).
- acto gastronómico: la concreción puntual de un gesto, hecho o acontecimiento gastronómico que es medible, registrable y con consecuencias (Ej.: servirse una bebida y quitarse la sed o cocinar para la familia y comer todos juntos en la mesa).

- experiencia gastronómica: la sumatoria (única, repetitiva fija o mutante) de los anteriores en una secuencia cuando en un entorno determinado, se dispara un deseo o necesidad, la cual crea una situación concreta, que se consume en un acto gastronómico (Ej.: ir a la cocina, sentir sed, elegir una botella de agua, servirse un vaso, tomar un sorbo, sentir el agua refrescar la boca y fluir hacia nuestro estómago, vivir el fenómeno metabólico posterior en nuestro cuerpo, es decir, sentirse saciado y luego orinar).

### **3. Ergonomía Alimentaria:**

si bien no existe técnicamente hasta ahora, es fácil imaginar la necesidad de desarrollar un cuerpo de conocimientos acerca de cómo el cuerpo humano interactúa con la comida desde lo físico y funcional. Estudiar las interfaces que usamos para comer fundamentalmente, pero también para transportar, almacenar, preparar, o guardar/reusar la comida, resulta clave para poder diseñar mejores propuestas y respuestas. Estas sensibilidades y conocimientos se aplican tanto a lo comestible (comida y bebida) como a sus soportes, sean muebles, utensilios, artefactos, vajilla, y todo aquello que está implicado en las prácticas comestibles. Y si bien, la parte química y fisiológica no se puede considerar plenamente “ergonomía”, y por otro lado el análisis sensorial que se ocupa de los aspectos organolépticos en boca está

en pleno auge, sumaría considerar estos aspectos dentro de un enfoque más sistémico, junto a las otras consideraciones mencionadas.

**4. Identidad Gastronómica:** es un concepto que remite a conocerse, reconocerse y entenderse en términos gastronómicos o culinarios. Es la claridad sobre la totalidad e interacción de nuestros gustos y costumbres en relación a la comida, arraigados en nuestras culturas, hábitos y marcos de referencia gastronómicos, los cuales interactúan con nuestros estados de salud y emociones personales. Pensarnos desde la identidad gastronómica va más allá de lo que comúnmente entendemos como “nuestros gustos”, ya que estos pueden ser cambiantes, difusos e influenciados por factores externos, entre otras cuestiones que hacen que el gusto personal sea solo una parte de nuestra identidad gastronómica. La identidad gastronómica cobra más sentido aun cuando es entendida bajo el lema de “comes lo que eres”.

**5. Identidad Alimentaria:** es un concepto muy amplio que remite a conocerse, reconocerse y entenderse en términos alimentarios. A diferencia de lo estrictamente gastronómico, explicado anteriormente, la identidad alimentaria incluye la totalidad de los factores que hacen a nuestra relación con la comida, incluyendo lo comunitario (valores y preferencias de lo social, político, económico, etc.) y lo personal (valores y preferencias

de la salud, accesibilidad, estilos de vida, etc.). Así como acostumbramos a expresarnos y presentarnos a través de nuestros perfiles de usuarios en redes sociales, y en otros contextos como en un Curriculum Vitae, resulta más que interesante poder hacerlo en términos de la comida para entender mejor (para nosotros mismos y otros) qué idea o imagen propia tenemos, y cual quisiéramos tener. Entender y fortalecer nuestras identidades alimentarias tiene consecuencias directas para lograr una soberanía alimentaria verdadera y sostenida, porque si no entendemos bien a nivel individual quienes somos y quizás, quienes quisiéramos ser en términos alimentarios, difícilmente podremos trazar un camino colectivo en esta dirección.

**6. Oficios Comestibles:** es un concepto muy amplio que remite a conocer y reconocer los conocimientos, sensibilidades y capacidades de personas que ejercen oficios inherentes a la comida. Los más conocidos no necesitan demasiadas aclaraciones ni puestas en valor, de hecho de algún modo se han sobrevalorado como se el/la Chef profesional, pero hay muchos otros que están requiriendo salvaguardar para que no se pierdan. En esta categoría se pueden incluir cocineros de familia, verduleros, agricultores, pequeños productores, queseros, nutricionistas, pescadores, huerteros, apicultores, y muchos otros oficios y profesiones que hacen al ciclo

alimentario. Una parte a explorar de esta revalorización puede incluir conceptos como cultivar y enaltecer figuras como la del “chef descalzo” (tomado prestado del concepto Arquitectos o Médicos Descalzos), el “verdulero copado” (transformando un estereotipo sin reconocimiento o status social, en uno con respeto y aprecio) y otros oficios en vías de extinción.

**7. Sentidos de Salud Alimentaria:** es una mirada amplia para entender al término “alimento saludable” desde un lugar más completo y sistémico. Este incluye ocho aspectos que componen la totalidad de la salud alimentaria, siendo la salud del: producto, medio ambiente, economía, tejido social, identidad cultural, sujeto, experiencia sensorial y la soberanía alimentaria.

**8. Sujeto Alimentario:** hay distintos modos de relacionarse o ser relacionado con la comida, incluyendo ser: decisor, auto-suficiente, co-productor, usuario, consumidor, cliente. Cada posición tiene sus causas y efectos en el ecosistema alimentario y poder distinguir con que figura queremos identificarnos nos ayuda a tomar conciencia y responsabilidad hacia dónde queremos estar parados, y empoderarnos hacia esa plenitud. Es notable como la penetración despiadada del mercado nos ha hecho vernos y reconocernos como consumidores, con toda la implicancias incluidas!

---

## El Ecosistema Alimentario

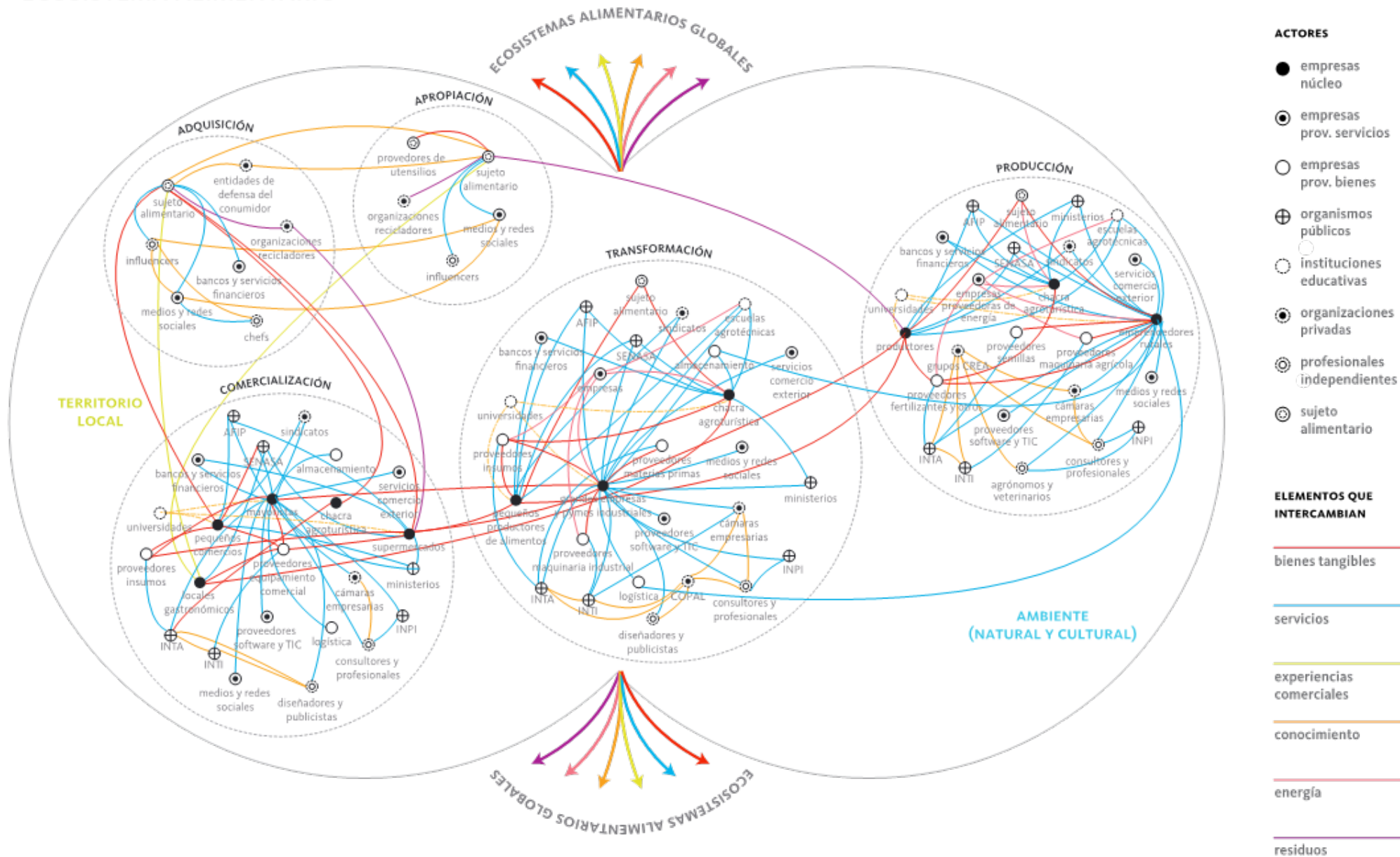
Capítulo del libro: Food Design: hacia la innovación sustentable  
Autores: Pedro Reissig y Adrián Lebendiker  
Primera edición digital: Septiembre 2019, Buenos Aires, Argentina  
ISBN: 978-987-86-2327-6 © Banco Interamericano de Desarrollo (BID)

### Resumen

Este capítulo aboga por cambiar el marco tradicional en la cual todavía suceden la mayoría de las discusiones sobre la cuestión alimentaria, alejándose de los “sistemas” y avanzando hacia los “ecosistemas” alimentarios. Este cambio se ha retrasado desde hace mucho tiempo debido a la creciente magnitud y complejidad de los desafíos que el panorama alimentario ha planteado en términos de salud humana, ambiental, económica y cultural. Creemos que si nunca si hubiera abandonado el paradigma de ecosistema como originalmente hubo, para luego pasar a la mentalidad voraz de sistema, seguramente no estaríamos inmersos en la crisis que hoy nos supera ampliamente.

Hemos identificado y propuesto que un ecosistema alimentario está constituido por seis aspectos básicos;

# ECOSISTEMA ALIMENTARIO



Food Design: hacia la innovación sustentable

instancias, actores, conexiones entre ellos, elementos que intercambian, entorno y escala. Un examen cuidadoso de estos aspectos, y de cómo interactúan todos dentro de un contexto dado, puede arrojar luz sobre cómo visualizar el alcance completo del impacto y las implicaciones de los alimentos.

Este marco también puede servir como pautas para realizar estudios de casos más sistémicos relacionados con los alimentos, sincrónicos y asincrónicos, que a su vez podrían tener un mayor impacto en la generación de mejoras sostenibles. Más allá de los análisis y las discusiones académicas, políticas y sociales sobre el tema, también resulta significativo para las personas (comunes y corrientes) poder verse como parte de un ecosistema alimentario, ya que el mismo término ecosistema está siendo cada vez más usado con fines de inclusión, autonomía y participación comunitaria.

**Palabras claves:** Ecosistema, Ciclo, Sujeto, Salud, Alimentaria.

## Gastronomía Bucal

Publicación “Gastronomía Bucal” Editado por el el Núcleo de Diseño y Alimentos, IEH, FADU, Universidad de Buenos Aires ISBN: 978-987-88-1014-0

(2021). Mencionado por primer vez en: “Bienvenidos al Food Design: un compendio de referencia” (2014).

### Índice:

- 1.Introducción
- 2.La boca
- 3.El Bocatario
  - I.Estrategias para recetas bucales:
    - a.identificar zonas de la boca
    - b.identificar acciones de la boca relacionar las acciones con las zonas para identificar procesos para transformar alimentos en boca
    - c.identificar alimentos/ insumos potenciales para transformar en boca
  - II.Propuestas para ejercicios bucales:
  - III.Propuestas para prácticas bucal:
  - IV.Propuestas para degustaciones esenciales:
  - V.Propuestas para el recetario bucal:
    - a.Bebidas
    - b.Snacks
    - c.Plato fuerte
    - d.Postres
- 4.Referencias

## 1. Introducción

Este proyecto considera que parte de las problemáticas (temporarias o crónicas) relacionadas con la comida y el comer incluyen la desconexión entre el individuo y el alimento en varios sentidos. El contacto con el origen y preparación de nuestra comida es cada vez más escaso, y el rito de comer como fuente de placer y socialización va cambiando hacia nuevas prácticas, influenciadas por el advenimiento y furor por la imagen perfecta y la incesante demanda de recompensa inmediata a nuestros deseos y antojos gastronómicos. Esta realidad está generando una cultura que, en general y puntualmente en relación a la comida y el comer, le está costando detenerse y apreciar, conectar y disfrutar de lo básico, siempre queriendo más, poniendo en el afuera el poder de satisfacción. En el ínterin uno se olvida de los detalles, la miga o la gota de agua.

Estas consideraciones nos llevaron a proponer un concepto que bautizamos con el término Gastronomía Bucal (GB), nombre pensado para provocar, y de esta manera promover el autoconocimiento de modo concreto, creyendo que los cambios más profundos comienzan en cada uno y en el día a día. A partir de ahí, tendremos más fuerza y convicción para trabajar las transformaciones deseadas, colectiva y organizadamente. La GB es un concepto nacido del interés en redescubrir y revalorizar

la boca en un espíritu de auto-empoderamiento en un mundo avasallado por estímulos externos. Se puede definir a la GB cuando “cocinar” ocurre en la boca por medio de pasos deliberados y secuenciales. Si se quiere, esto fue el comienzo histórico de la gastronomía, madres pre-masticando el alimento y pasándoselo por boca a sus crías, como también ocurre con otros animales. En nuestro caso se trata de una veta experimental en proceso de desarrollo basado en la idea de “hacer más con menos”, accesible para todos y en todo momento, con espíritu optimista y alegre.

Esta exploración de la comida y el comer lleva directamente a revisar una parte del cuerpo que parece pasa un poco por debajo del radar mediático. Estamos hablando de nada más ni nada menos que de La Boca. Esta parte de nuestro cuerpo es quizás de las más fascinantes por su capacidad, complejidad, fuente de placer y descubrimiento. La boca es notablemente terreno bastante desconocido para la inmensa mayoría humana, a pesar de ser fuente de varios de los actos que nos caracterizan como especie. Es nuestro instrumento sonoro/verbal (hablar, cantar, gritar, reír, silbar, etc.). Es nuestra plasticidad expresiva, junto a los ojos (expresiones faciales, muecas). Es nuestro músculo amoroso por donde besamos y damos placer. Y finalmente, es nuestra puerta de entrada para comer... Tan íntima como pública a la vez, es la interfaz



más importante para interactuar con el mundo. Dada la importancia que tiene la boca, llama la atención lo poco que la conocemos, entendemos y cuidamos. No tiene un límite tan claro, inclusive si de atención médica se tratara, podemos invocar tanto dentista como otorrinolaringólogo, ambas figuras extrañas por dónde las miramos, los primeros fuente de angustias y dolores, la segunda tan impronunciable como improbable. Esto para contextualizar la extraña relación en la que nos encontramos en relación a la boca como órgano, tejido, mucosa, central nerviosa, papilas gustativas, masa muscular, estructura ósea, por nombrar los más obvios.

Haciendo foco en la actividad de comer, podríamos deleitarnos analizando su anatomía, fisonomía, funcionamiento, sensibilidades, capacidad de adaptación, y otros aspectos que pueden ser entendidos desde lo funcional, simbólico, salud, placer, y otras miradas ya que es amplísimo el abanico de lecturas que podemos hacer de ella. En aras de estas consideraciones no suena descabellado pensar en la práctica del gimnasio bucal. Enfoque que nos invita a descubrir y disfrutar de su plenitud. Sabidos son la proliferación de cursos de degustación que enseñan cómo aprovechar y entender las distintas partes de la boca para aumentar la experiencia sensorial, pero si no tuvimos la suerte de tomar uno de estos cursos (vinos y quesos, sobre todo),

difícilmente nos haya tocado siquiera pensar en esta dimensión bucal. Podemos también citar ejercicios y entrenamientos tomados de otras prácticas espontáneas, como ser fumar (soplado de anillos de humo), soplar globos de chicle, escupitajos de gente cool o deportistas, y desde ya, una larga historia de higiene bucal (buches, gárgaras, limpieza de dientes, encías, lengua, etc.). También podemos mirar la extensa lista de métodos e instrumentos para entrenar a la boca para cumplir funciones específicas, como ser cantar o practicar instrumentos de vientos. En aras de estas reflexiones, se desprende la lógica de entrenar a la boca en términos generales, incluyendo morder, masticar, degustar, explorar y jugar.

Ojalá que la propuesta de pensar en la boca como una cocina interna motive y sensibilice acerca de este potencial poco aprovechado y llevarlo más allá de los circuitos dedicados a la gastronomía con foco en lo organoléptico. Quizás porque la relación boca/gastronomía quedó tan afirmada en su función sensorial, que no se han explorado más otros aspectos anclados en la ergonomía bucal. Desde la estética del gusto, hasta el arte de comer, pasando por la ciencia de la cata, la boca y su relación con la comida es una exploración que motiva tanto por su alcance (aquí y ahora), como por su relevancia para aumentar la calidad y sentido de comer todos los días.

Dicho sea de paso, a la par de recuperar la boca como herramienta corporal a pleno, están las manos en sí, como receptáculos y articuladores polifacéticos, que hablan de la conexión entre cuerpo, mente y alimento, sobre todo mirando la gracia y fluidez con la que muchas culturas milenarias acostumbran a comer y beber con las manos.

Para pensar estos abordajes al recetario (Bocatario), surge en primer lugar las estrategias que hemos empleado, a partir del cual pueden surgir una infinidad de “recetas” en el sentido tradicional de la palabra. Hay una diferencia significativa en pensar la creación de comida primero como estrategias y luego como recetas. Una estrategia permite entender el abordaje como sistema (repetible, escalable, modificable), al conocer los factores que convergen en su creación.

Estos factores pueden ser analizados (categorías de análisis), y combinados (combinatoria) en un gran repertorio de posibilidades, abriendo el juego a todas sus variantes, proporciones y secuencias. Al entender y manejar estas variables, es posible crear infinitas recetas basadas en estos parámetros.

Dicho de otro modo, una receta es una serie de instrucciones precisas para poder realizar la obra en cuestión, mientras que una estrategia es el manejo de los conceptos básicos en los cuales se basa una receta, con lo cual se puede generar una infinidad de versiones de esa receta, inclusive poder

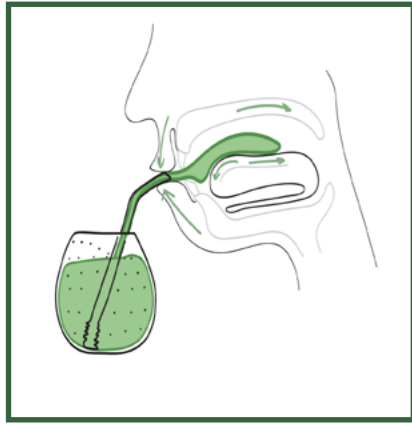


entender cuál sería su versión básica (receta fundamental). Una receta fundamental en este contexto sería aquella que contiene las mínimas instrucciones necesarias para poder realizar la obra. En ejemplo para el pan podría parecerse a esto: agregar agua a la harina hasta que se logre una masa húmeda pero maleable, luego agregar levadura hasta que leude (tiempo variable dependiente de varios factores a determinar), a partir de ahí se puede hornear hasta que se logre nivel de cocción deseado. Este concepto de receta fundamental es afín a la idea de “región fundamental” en la morfología.

Los valores sobre el cual surge el Bocatario son:

- hacer más con menos- divertirse más, conectarse más, disfrutar más, con menos recursos, menos ingestas, menos desperdicios.





## Sopa de Letras: la apropiación social del lenguaje alimentario

Publicado en: XXXV Jornadas de Investigación y XVII Encuentro Regional de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo, Universidad de Buenos Aires (2021)

**Palabras Claves:** Léxico, Lenguaje, Alimentario, Socialización, Apropiación

### Resumen

Dada la relación intrínseca entre el pensamiento y las palabras, y entre los conceptos y el lenguaje, podemos beneficiarnos al revisar y expandir nuestra alfabetización alimentaria desde un lugar más propio y propositivo, alineado a los valores y sentidos que queremos otorgarle. En espíritu, el léxico relacionado con el Diseño y Alimentos (Food Design) que se expone a continuación, se aborda desde la necesidad de tener una perspectiva propia para la transdisciplina y transversalidad de la temática, un paso significativo para la apropiación social del lenguaje alimentario. El vocabulario que usamos para hablar de y desde el alimento está conformado por muchos factores, incluyendo las distintas capas de la cultura social, los medios de comunicación generales y

- ralentizar- poder darle más tiempo a las cosas básicas y fundamentales como ser saborear, masticar y digerir. Poder detenerse a sentir y comprender los fenómenos esenciales del comer. Darle tiempo al tiempo.
- empoderarse- poder ser más auto-suficientes en relación al mercado y consumo, mejorar nuestras capacidades y confianza por ejemplo a desarrollar los snacks propios en vez de siempre comprar.

específicos, las fuerzas del mercado y mercadeo, las redes sociales propias y ajenas, y llega hasta la prácticas domésticas y cotidianas que nos rodean, compuestas inclusive por los packagings que desfilan por nuestros espacios gastronómicos personales (alacena, mesa de desayuno, especiera, etc.). El vocabulario alimentario está anclado en las construcciones sociales cambiantes y fluidas que, gracias a los factores mencionados más arriba, terminan por configurar nuestras identidades alimentarias desde lugares tan arraigados como ser el “yo consumidor”, hasta el “nosotros comensales”. Desde lo individual hasta lo colectivo, lo construido hasta lo impuesto, lo racional hasta lo emocional, lo estable hasta lo fluctuante, son muchas las variables que nos informan y afectan, las cuales entran en diálogo con nuestros estados de ánimos, conocimientos, prejuicios, preferencias y posibilidades. Este diálogo interno/externo es justamente donde se va forjando nuestra identidad alimentaria, expresada y transitada desde el lenguaje.

Este trabajo de investigación está dirigido a distintos perfiles, pero principalmente a personas no especializadas en temas alimentarios quienes podrían querer acercarse y (re)pensarse como sujetos que sueñan, planifican, compran, comen y comparten comida en todas sus escalas y dimensiones. Puede servir para ampliar la conciencia, las sensibilidades y también la

imaginación. Puede servir para tomar mejores decisiones, fortalecer nuestras creencias o descreencias, tomar postura en relación a políticas públicas y también para dialogar mejor, sea con el verdulero, nutricionista o comerciante. Su sentido y propósito puede ser tangible y práctico, o podría servir a futuro y de modo más sutil, operando bajo la piel, como una puerta que se va abriendo.

Las definiciones y caracterizaciones expuestas aquí se utilizan como propuestas y estímulos desencadenantes para promover nuestro pensamiento crítico, a veces coincidiendo con el uso más tradicional del término en cuestión y a veces no tanto. De todos modos, este no pretende ser un diccionario o nomenclatura impuesta ni definitiva, sino más bien un Glosario Sugestivo guiado por el sentido común y el afán por aportar a la apropiación social del lenguaje alimentario.

La elección de los términos incluidos en esta instancia del glosario se basa en reunir aquellas palabras que pueden tener un impacto directo en la comprensión crítica y resultantes decisiones que pueden implicar su uso. Se optó por incluir palabras que forman parte de nuestro paisaje alimentario más directo, además de términos que si bien no son tan corrientes, forman parte de los paradigmas o formas de funcionamiento en distintos ecosistemas alimentarios.

A su vez se consideró mantener el universo de términos a un mínimo posible para que sea utilizable en una primera lectura de corrida, más allá de emplearse como fuente de consulta puntual.

No es fácil leer de corrido un glosario de esta envergadura, pero ha sido pensado con este propósito. Más allá de las definiciones en sí, se valoró que el hecho de poner sobre la mesa la idea de la alfabetización alimentaria, sumaba al objetivo de su apropiación social.

El glosario está compuesto por distintas categorías de análisis; la salud y nutrición, lo sensorial y experiencial, lo cultural, lo científico e industrial, lo político, lo comercial y lo gastronómico. Si bien estas categorías pueden ser borrosas y desde ya con muchos solapamientos, resultan ser bastante útiles a la hora de entender y atender la composición del conjunto de palabras.

La versión del glosario aquí presentado es una evolución de la versión original realizada hace unos años, pensado como un compendio de referencia para el Diseño Alimentario en general, publicado bajo el título “Bienvenidos al Food Design” (Reissig 2015). En la búsqueda de bibliografía y antecedentes para este proyecto, nos hemos encontrando con un buen material específico (glosarios disciplinares), fundamentalmente para la gastronomía, salud y ciencias

de los alimentos. Estos glosarios, listados en referencias al final de este documento, tienen más bien fines profesionales, lo que no suma demasiado hacia el reto aquí planteado de la alfabetización social alimentaria. Por otro lado, se encontró poco material referido específicamente al lenguaje alimentario y su apropiación social no disciplinaria. De los textos más importantes a citar en este aspecto está una publicación que reúne distintas perspectivas en distintos contextos para arrojar luz sobre la relación entre el lenguaje y las construcciones sociales de la comida (Gerhardt, C., Frobenius M. y Ley, S., 2013). También queremos citar por su relevancia en el ámbito profesional gastronómico, el “Léxico científico gastronómico” que propone una categorización y taxonomía culinaria, lo que permite reflexionar sobre la sistematización de saberes y contenidos gastronómicos (Fundación Alicia y elBullitaller. 2006).

Hecho estas salvedades, esperamos que este material sea de utilidad y cobre sentido para quienes deseen su apropiación.

El Glosario incluye unas 200 palabras, y está disponible para ver en su totalidad en la citación más arriba.

---

## Alimentario: generación, transformación y lectura de alimentos

*Proyecto PIA MyC-22, SI, FADU, UBA inicio 2018. Publicado en: Anales del XXXII Jornadas de Investigación y XIV Encuentro Regional, SI, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina (2018)*

### Resumen

Dentro de la vasta y emergente transdisciplina de Diseño y Alimentos (conocida internacionalmente como Food Design), se propone una nueva área de estudio y práctica, natural para los saberes y sensibilidades inherentes a la morfología proyectual (design morphology). Esta área se puede identificar con el término de morfología alimentaria, aunque food morphology tiene una connotación más abarcativa, ya que el término “food” incluye alimentos (más técnico e industrial) y comida (más artesanal y gastronómico). Es notable que algo tan básico y vital en nuestras vidas como lo es el alimento, ha recibido escasa atención dedicada en relación a sus aspectos morfológicos formales, sobre todo en comparación con el advenimiento de la morfología proyectual en tantos otros escenarios (arquitectura, producto, gráfica,

comunicaciones, etc.). Este nuevo campo proyectual pone foco en la forma del alimento desde el entendimiento de su forma natural a los procesos que lo transforman en un sin fin de productos y subproductos. La forma de la comida y del comer podría mejorarse en varios aspectos en relación a nuestra interacción con ella a nivel doméstico y personal para que sea más lógica y/o ergonómica al comprar, transportar, almacenar, cocinar y además tiene una fuerte incidencia en nuestra experiencia organoléptica. A nivel industrial, ésta también incide en el grado de eficiencia para su producción, procesamiento, almacenaje y transporte. Asimismo es vital como portadora de identidad, asociada a nuestras prácticas sociales y culturales. Pareciera entonces, que desde múltiples perspectivas, comprender y mejorar la forma del alimento nos puede acercar a mejoras en productos, prácticas y experiencias alimentarias.

La pregunta base de esta investigación se puede formular así: ¿porqué los alimentos diseñados (intervenidos por el ser humano) tienen la forma que tienen? Esta pregunta luego se convierte en: ¿cuáles serían las formas más lógicas o apropiadas para ciertos alimentos? Dicho de otro modo, si podemos entender la relación entre los insumos, sus procesos de elaboración y las funciones que queremos que un alimento cumpla, parecería lógico que podríamos esperar que el resultado este reflejado en un alimento

| TABLA DE TIPOLOGÍAS DE ALIMENTOS NATURALES |                    |               |              |   |            |                                    |          |  |
|--|--------------------|---------------|--------------|---|------------|------------------------------------|----------|--|
| DIMENSIÓN                                  | VERSIÓN ESPECÍFICA |               | ORGANIZACIÓN |   |            |                                    |          |  |
|  | NOMBRE             | CONFIGURACIÓN | SIMPLE       |   | COMPUUESTO |                                    | AGRUPADO |  |
|  |                    |               | Imagen       | Ejemplos  | Imagen     | Ejemplos                           | Imagen   | Ejemplos                                 |
| 0  | NA                 | NA            | NA           | NA  | NA         | NA                                 | NA       | NA                                       |
| 1  | Lineal recto       |               |              | cebollín, espárrago, vainilla, brote de soja, ...   |            | puerro, romero, verdeo, eneldo ... |          | apio, ...                                |
|  | Lineal curvo       |               |              | ají, tamarindo ...                                  |            | banana, ...                        |          | ...                                      |
| 2  | Laminar recto      |               |              | ...   |            | laurel, nopal, menta, berro, ...   |          | ...                                      |
|  | Laminar curvo      |               |              | ...   |            | ...                                |          | lechuga, endivia, alcaucil, repollo, ... |
| 3  | Esférico           |               |              | maranja, pomelo, granada, ...                       |            | uva, pimienta, coco, grosella ...  |          | coles de brucas, arveja, guapurú, ...    |
|  | Esferas ovaladas   |               |              | sandia, quinoto, kiwi, anana, pitayo tuna ...       |            | ...                                |          | frijol, habas, ...                       |
|  | Esferas con punta  |               |              | pera, palta, papaya, brocoli fractal ...            |            | ...                                |          | ...                                      |
|  | Esferas aplanadas  |               |              | mandarina, tomate, calabaza japonesa, zapalito, ... |            | ...                                |          | Lenteja, ...                             |
|  | Esferas con picos  |               |              | higo, echalotte, jicama, ...                        |            | ...                                |          | ajo, ...                                 |
|  | Poliedro regular   |               |              | carambola, pimiento, ...                            |            | ...                                |          | ...                                      |
|  | Formas irregulares |               |              | batata, papa, calabaza, chayote, ...                |            | jengibre, ...                      |          | ...                                      |
| ...  | ...                | ...           | ...          | ...   | ...        | ...                                | ...      |  |

| CATEGORIZACIÓN GENERAL DE LAS PASTAS | TIPOLOGÍA     | DIMENSIÓN             |   |   |  |  |  |  |   |                                       |                                       |  |  |   |  |  |                                       |  |
|--------------------------------------|---------------|-----------------------|---|---|--|--|--|--|---|---------------------------------------|---------------------------------------|--|--|---|--|--|---------------------------------------|--|
|                                      |               | Específico General    |   |   |  |  |  |  |   |                                       |                                       |  |  |   |  |  |                                       |  |
|                                      | Configuración | Ejemplos              |   |   |  |  |  |  |   |                                       |                                       |  |  |   |  |  |                                       |  |
|                                      |               | Ejemplos              |   |   |  |  |  |  |   |                                       |                                       |  |  |   |  |  |                                       |  |
| Específico General                   | Ejemplos      | 0                     | 1   | 2   | 3  |  |  |  |   |                                       |                                       |  |  |   | ...                                      |  |                                       |  |
|                                      |               | Puntual               | Lineal  | Planar  | Tubular                                  |  |  |  |   | Abierto 3D                            |                                       |  |  |   | Cerrado 3D                               |  |                                       |  |
|                                      |               | Liso esférico         | Perfil circular   | Perfil rectangular                                      | Lámina continua                          | Lámina figurativa  | Lámina con relieve                     | Liso recto   | Texturado recto   | Liso curvo                            | Texturado curvo                       | Liso helicoidal  | Texturado cóncavo  | Liso cóncavo                              | Texturado figurativo                     | Liso enrollado   | Texturado elipsoide                   |  |
|                                      |               |                       |   |   |  |  |  |  |   |                                       |                                       |  |  |   |  |  |                                       |  |
|                                      |               | •                     | •   | •   | •  | •  | •                                      | •  | •   | •                                     | •                                     | •  | •  | •   | •  | •  | •                                     |  |
|                                      |               | Diámetro de 4mm a 1cm | Diámetro de 1mm a 5mm Largo de 25mm a 30cm                              | Ancho de 2mm a 6mm Largo de 25mm a 30cm                 | Ancho de 5cm a 10cm Largo de 20cm a 30cm | Alto de 4mm a 4cm Largo de 4cm a 3cm                         | Ancho de 1cm a 2cm Largo de 2cm a 4cm  | Diámetro de 1cm a 5cm Largo de 20cm a 15cm   | Diámetro de 1cm a 5cm Largo de 20cm a 15cm                                      | Ancho de 3cm a 5cm Largo de 3cm a 5cm | Ancho de 3cm a 5cm Largo de 3cm a 5cm | Diámetro de 1cm a 3cm Largo de 2cm a 5cm   | Diámetro de 1.5cm a 4cm Alto de 1cm a 2cm  | Diámetro de 1.5cm a 4cm Alto de 5mm a 1cm | Diámetro de 5cm a 1cm Largo de 6cm a 8cm | Diámetro de 1cm a 2cm Largo de 1cm a 2cm               | Ancho de 1cm a 2cm Largo de 2cm a 4cm |  |
|                                      |               |                       |   |   |  |  |  |  |   |                                       |                                       |  |  |   |  |  |                                       |  |
|                                      |               | Pastina               | Espagueti, Fideo, Salsita de ave, Bucatini, Capellini, Vermicelli, Ziti | Tallarin, Linguine, Tagliatelle, Fettuccine, Tagliarini | Lasaña, Mafaldine, Pappardelle           | Alfabeto, Maltagliati, Sagornelli, Quadretti, Orzo, Estrella | Monja, Farfalle, tonde, Foccoli rigati | Pluma, Iza, Caramelli, Cannolicchi, Rigatone, Baccardi, Manicotti, Tortiglioni, Ditalini | Penne rigate, Cannolicchi, Rigatone, Baccardi, Manicotti, Tortiglioni, Ditalini | Codito, Macaroni, Sautini, Conetti    | Gobetti rigati, Crema de pollo, Pipe  | Tirabuzón, Quadrefone, Torchio, Spirali, Fusilli, Girelli, Cavatappi, Elche, Funghetto | Conchita, Cavatelli, Conchiglie, Conchietto, Lumaca, Mollonedi, Koriboni, Sorprese | Orecchiette                               | Rueda, Spighe                            | Fama de canela, Tafelberg, Cesanica, Garganelli, Gagli | Noqu                                  |  |

| TABLA DE ATRIBUTOS MORFOLÓGICOS DE ALIMENTOS DISEÑADOS (PAN) |               |                  |               |                              |               |               |     |     |     |                     |                         |                   |                                |               |            |                      |     |     |     |     |
|--|---------------|------------------|---------------|------------------------------|---------------|---------------|-----|-----|-----|---------------------|-------------------------|-------------------|--------------------------------|---------------|------------|----------------------|-----|-----|-----|-----|
| TIPOLOGÍA FORMAL   |               |                  |               |                              |               |               |     |     |     | EJEMPLO ARQUETÍPICO |                         |                   | TAMAÑO Y PESO                  |               |            | CARÁCTER PERCEPTIBLE |     |     |     |     |
| Dimension Especial   | Estado Fluido | Clase            | Configuración | Temperatura ambiente/estable | Magrad Blanca | Ornamentación | ... | ... | ... | Nombre              | Imagen                  | Variedad          | Medio Cuadrados                | Medio Redonda | Peso       | ...                  | ... | ... | ... |     |
| 8 Puntual  | Líquido       | Esférico         |               | N/A                          | Medio         | N/A           | ... | ... | ... | Pan rallado         |                         | Panico            | N/A                            | N/A           | N/A        | ...                  | ... | ... | ... |     |
| 1 Lineal   | Sólido        | Cilíndrico Recto | Compuesto     | Medio                        | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | Baguette            |                         | Exp. Bonif. H.    | 10x50cm                        | Social        | 200g       | ...                  | ... | ... | ... |     |
|  |               |                  | Simples       | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | Crust               |                         | Crust             | 15x30cm                        | Individual    | 3g         | ...                  | ... | ... | ... |     |
|  |               | Cilíndrico Curvo | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | Pretzel                 |                   | R.H. Coppa Perinone Bread-loaf | 10x10cm       | Individual | 15g                  | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | País                    |                   | País de Indias                 | 20x20cm       | Social     | 300g                 | ... | ... | ... | ... |
| 2 Laminar  | Sólido        | Circular         | Simples       | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | Tortita             |                         | Chapel, Rapaditas | 10cm Ø                         | Individual    | 30g        | ...                  | ... | ... | ... |     |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | Arroz                   |                   | N/A                            | 8cm Ø         | Individual | 100g                 | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | Pan pita                |                   | Khubz                          | 10cm Ø        | Individual | 30g                  | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | Bao                     |                   | Mantou                         | 10cm Ø        | Individual | 40g                  | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Simples       | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | Rizomilkeach Hole bread |                   | N/A                            | 20cm Ø        | Individual | 200g                 | ... | ... | ... | ... |
|  |               | Rectangular      | Simples       | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | ...                     | ...               | N/A                            | 20x20cm       | Social     | 70g                  | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Simples       | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | ...                     | ...               | N/A                            | 10x20cm       | Social     | 40g                  | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | ...                     | ...               | N/A                            | 30x30cm       | Social     | 450g                 | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | ...                     | ...               | N/A                            | 10x20cm       | Social     | 40g                  | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | ...                     | ...               | N/A                            | 10x20cm       | Individual | 80g                  | ... | ... | ... | ... |
| 3 Volúmen  | Sólido        | Esférico         | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | N/A                     | ...               | ...                            | ...           | ...        | ...                  | ... | ... | ... |     |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | ...                     | N/A               | ...                            | ...           | ...        | ...                  | ... | ... | ... |     |
|  |               | Prisma           | Compuesto     | Mediano                      | Vertical      | ...           | ... | ... | ... | ...                 | ...                     | N/A               | ...                            | ...           | ...        | ...                  | ... | ... | ... | ... |
|  |               |                  | Compuesto     | Mediano                      | Horizontal    | ...           | ... | ... | ... | ...                 | ...                     | N/A               | ...                            | ...           | ...        | ...                  | ... | ... | ... | ... |

cuya forma sea la expresión ideal de esta ecuación. Un primer paso para abordar la pregunta guiadora de este proyecto implica entender porqué los alimentos naturales tienen la forma que tienen, para lo cual mostramos algunos avances previos al respecto. A partir de este paso podemos adentrarnos y acercarnos a las preguntas macro, tomando los dos casos de estudio de alimentos

diseñados como punto de partida, el pan y la pasta.

El pan es un ejemplo elocuente para reflejar la ecuación: insumo + proceso + requerimientos = pan ideal. Con la misma materia prima y cocción básica (harina y agua x aire caliente), presente a lo largo de la historia humana en el planeta, aparece una cantidad y variedad asombrosa de formas y



formatos, resultado de la interacción de los factores antes nombrados. Otro caso notable es la pasta (harina y agua x agua caliente), viendo el gran repertorio de morfologías que se han desarrollado a lo largo de siglos, cada una buscando mejorar algún aspecto del producto, proceso o experiencia, incluyendo su facilidad de fabricación, mejoras en el funcionamiento con los diversos agregados (salsas) y optimización ergonómica en la instancia utensilio-boca. Estos dos casos de alimentos históricos y universales, analizados más adelante en profundidad, son claros ejemplos de la búsqueda continua a lo largo de la humanidad por encontrar las mejores versiones posibles de productos “genéricos”, adaptados a sus contextos y condicionantes particulares.

En la hipotética lista de parámetros a los cuales las “mejores versiones” morfológicamente hablando, aspiran a satisfacer, varían según los intereses y prioridades de sus creadores (individuales o vernáculos), e incluyen desde luego la experiencia organoléptica en sí, pero también mejoras en su disponibilidad, producción, almacenamiento, traslado, cocción, grado de atracción, etc. Cuando más arriba se habla de la búsqueda continua, nos referimos a procesos implícitos o explícitos, espontáneos (evolutivos) o planeados (estratégicos), o cualquier otro modo en que individuos y comunidades han ido generando el infinito repertorio de formas y formatos que los alimentos

hayan ido tomando a lo largo del tiempo. Es a partir de esta instancia, lo contemporáneo, que se puede pensar en la morfología de los alimentos de modo sistemático y analítico, e hipotético-iterativo debido a las lógicas del diseño como campo de investigación y desarrollo. Esta investigación se dirige hacia el desarrollo de un mapeo más completo de los atributos de los alimentos (naturales y luego diseñados), que se espera servirá para tener una visión más completa y abierta del universo de alimentos, algo que seguramente nos puede ayudar a repensar nuestra experiencia alimentaria con procesos y productos, y buscar cómo mejorarla.

---

### **Alimentex: insumos y procesos para nuevas configuraciones comestibles**

*Derivado de Proyecto PIA MyC-22, SI, FADU, UBA inicio 2018. Publicado en: Anales del XXXIII Jornadas de Investigación y XV Encuentro Regional, SI, FADU, Universidad de Buenos Aires, Argentina (2019)*

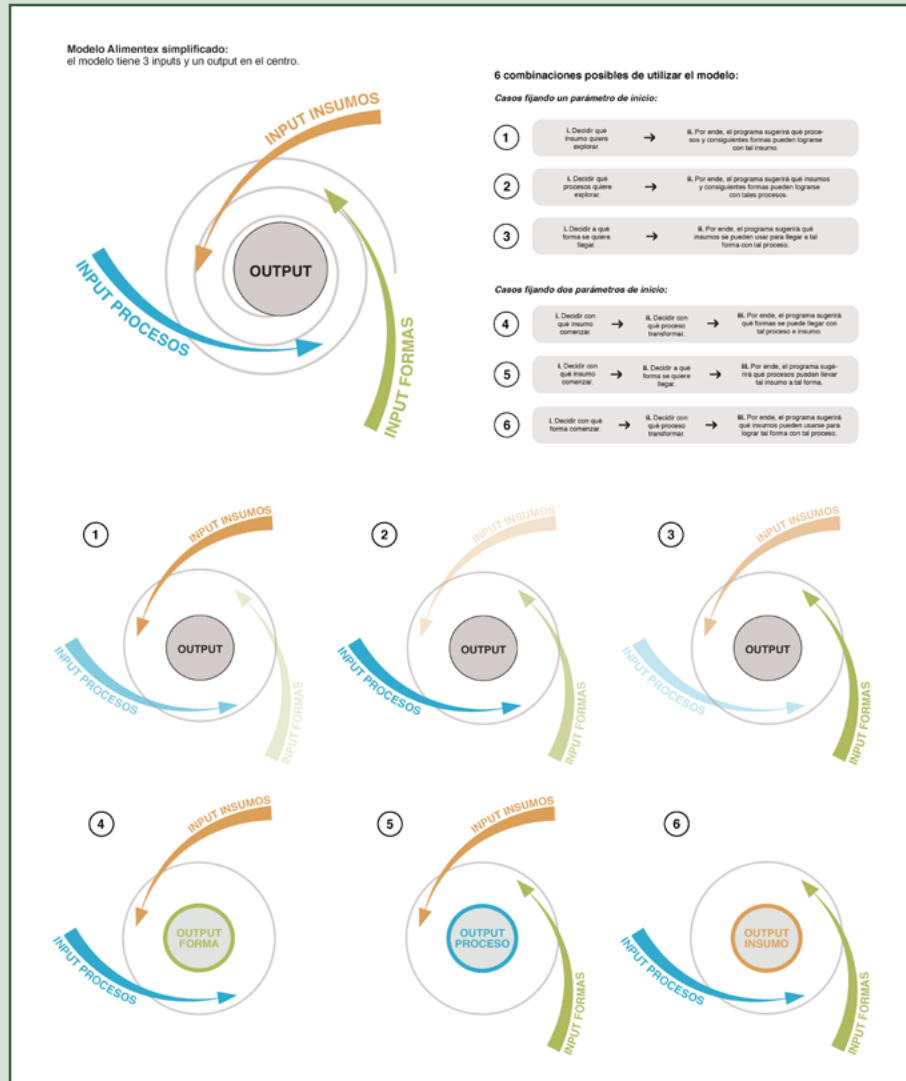
## **Alimentex: herramientas para el diseño de alimentos**

### **Resumen**

El Alimentex es una herramienta para la innovación que permite visualizar la infinidad y tipos de alimentos que se pueden generar, basado en un modelo que contempla tres factores básicos para el diseño de alimentos; insumos, procesos de transformación y sus resultantes formas. Se considera que todo alimento diseñado trabaja necesariamente con sus dos inputs esenciales, el alimento en sí (insumo) y sus procesos de transformación (tecnologías). A esta obviedad, el Alimentex suma el tercer componente que se considera inherente a la transformación deliberada de un alimento, aunque muchas veces no es pensado, ni mucho menos controlado, la forma o formato. Más allá de estos 3 factores, desde ya hay muchas otras consideraciones, comenzando por lo organoléptico y nutricional, pero esta investigación se centra en estos primeros tres factores que se consideran inherentes, o sea, necesarios. Sobre todo interesa explorar los grados de relación mutua que existe entre un insumo, su proceso de transformación, y la forma final, especialmente cuando el proceso de diseño no sea tan lineal ni secuencial. En ejemplo de esto sería si nos proponemos ver qué procesos darían una forma (predeterminada) con un alimento (también predeterminado). Estas afectaciones mutuas es una

parte clave para entender mejor como imaginar esta infinidad de combinaciones posibles entre los tres factores en cuestión.

Cuando hablamos de diseño de alimentos nos referimos al proceso que va desde insumos naturales (como la naturaleza los ofrece) hasta el estado de consumo de la versión final. Esto es aplicable tanto a productos comestibles fabricados en serie (abarcando la gama que va desde lo artesanal - industrial) como a comida preparada para consumir en el momento (abarcando la gama que va desde lo casero hasta lo comercial o institucional). Esta herramienta está en vías de desarrollo y validación, y es presentado aquí de modo simplificado y estático, ya que es un modelo complejo que para poder incorporar todas las variables y generar la mayor cantidad de resultados posibles necesitaría de un programa informático de alto calibre. La función del Alimentex es poder entender mejor las variables posibles para el diseño de alimentos compuestos (dos o más insumos), y el sentido que tiene es poder innovar de modo sistemático en este campo. Está pensado para diversos usuarios, según el grado de conocimiento y experimentación pretendido, pero su esencia es accesible a cualquier persona interesada en ver un amplio abanico de posibilidades para diseñar nuevos alimentos.



**Palabras clave:** Alimentos, Diseño, Morfología, Procesos, Herramientas

### Esquemas de mapas funcionales al Alimentex

El objetivo de este modelo es poder conceptualizar y visualizar todas las opciones, habidas y por

haber, concretables e hipotéticas, de todo alimento posible, desde su estado natural hasta las infinitas combinaciones posibles para su elaboración. Este objetivo tiene un sentido conceptual y práctico.

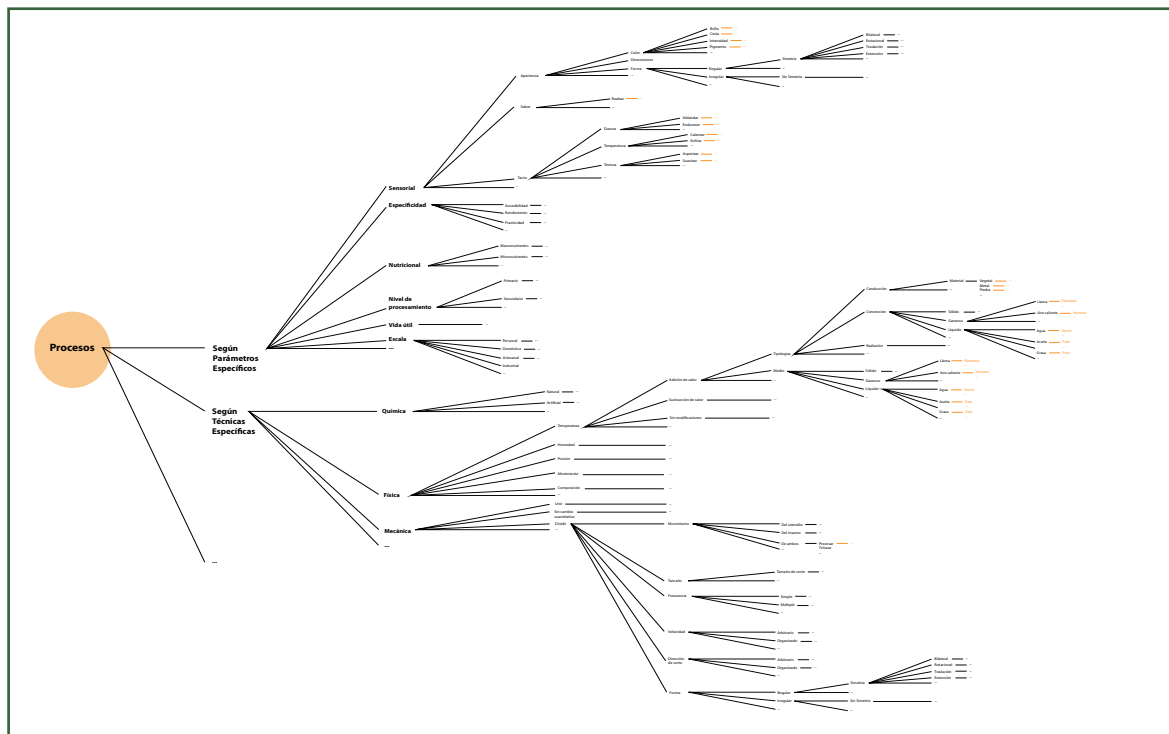
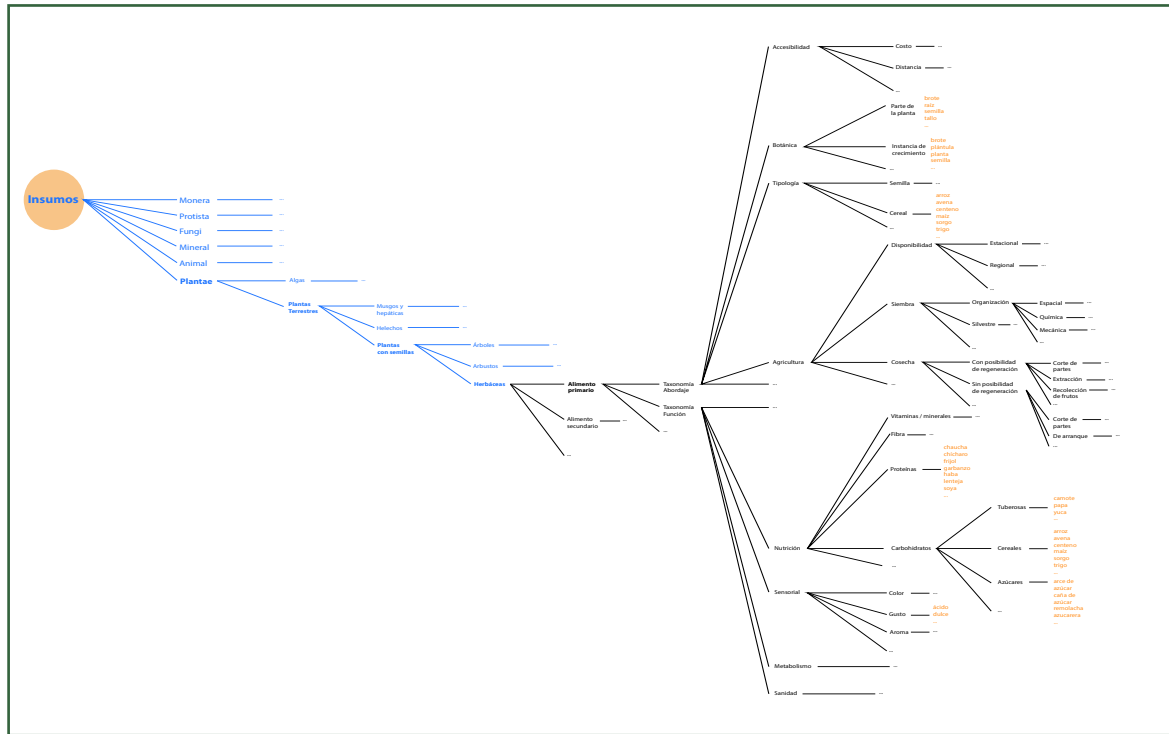
El conceptual es facilitar poder imaginar nuevas propuestas

comestibles en general, a cualquier escala y grado de complejidad, para uso cotidiano y casero, hasta uso industrial y social. El sentido práctico tiene que ver con la necesidad de crear base de datos con inputs concretos para que el programa de Alimentex pueda funcionar. Hacia estos fines se proponen las dos estructuras ramificadas que se ven mas abajo, una para los insumos, la otra para sus procesos de transformación. En el caso de los insumos el modelo permite trazar recorridos desde categorías de análisis generales, hacia las más específicas, hasta llegar a las listas de ítems concretos (alimentos específicos), listas que en muchos casos son muy extensas, en los cuales se nombran solo algunos casos para ejemplificar. Se optó por visualizar el sendero de las plantas herbáceas, simplemente por ser la categoría de alimentos mas consumida en el mundo, y donde cada vez se pone mas expectativa de lograr un ecosistema alimentario sustentable, todo lo contrario con lo que ocurre con, por ejemplo, la carne.

La pregunta que guía la construcción de este modelo se formula así:  
¿Cómo se puede organizar de modo estratégico el inventario de todo lo comestible para que facilite comprender y utilizar todo este potencial?

Algunas salvedades con respecto al modelo de árbol para INSUMOS:

- en color **azul** están las categorías tomadas directamente de la ciencia (conocimiento existente y validado).
- en color **negro** están las categorías propuestas por nosotros, siendo de carácter sugestivo y exploratorio (conocimiento en construcción).
- en color **naranja** están las listas (base de datos que efectivamente se convierten en los inputs del Alimentex).
- las listas de ítems están mostradas con muy pocos ejemplos, y en la práctica serian muy extensas.
- las categorías de abordaje y función han sido propuestas como primeros ejemplos de estrategias de búsqueda que permite priorizar los aspectos que más interesen a quien opera el programa.
- a partir de las sucesivas bifurcación de las categorías, comienzan a ser más borrosas sus pertenencias, ya que los criterios de categorías son pensadas como estrategias esquemáticas, no necesariamente excluyentes, con la cual pueden solaparse con otras categorías.
- en igual sentido que lo anterior, las listas correspondientes a distintas categorías aparecen los mismos ítems en más de una categoría ya que no son excluyentes.



En el caso de los procesos de transformación, el modelo permite trazar recorridos desde categorías de análisis complementarias; por un lado están los procesos guiados por las técnicas, y por otro los guiados por parámetros específicos. En ambos casos se puede ir de lo más general hacia los más específico, hasta llegar a las listas de ítems concretos (técnicas o parámetros específicos), listas que en muchos casos son muy extensas. La pregunta que guía la construcción de este modelo se formula así: **¿Cómo se puede organizar de modo estratégico toda tecnología, método e instrumento, simples y combinados, para que facilite comprender y utilizar el potencial para la transformación de uno o más insumos comestibles de estado A hacia estado B?**

Algunas salvedades con respecto al modelo de árbol para PROCESOS:

- en color **negro** están las categorías propuestas por nosotros, siendo de carácter sugestivo y exploratorio (conocimiento en construcción).
- en color **naranja** están las listas (base de datos que efectivamente se convierten en los inputs del Alimentex).
- las listas de ítems están mostradas con muy pocos ejemplos, y en la práctica podrían ser muy extensas.

- las categorías de abordaje y función han sido propuestas como primeros ejemplos de estrategias de búsqueda que permite priorizar los aspectos que más interesen a quien opera el programa.

a partir de las sucesivas bifurcación de las categorías, comienzan a ser más borrosas sus pertenencias, ya que los criterios de categorías son pensadas como estrategias esquemáticas, no necesariamente excluyentes, con la cual pueden solaparse con otras categorías.

- en igual sentido que lo anterior, las listas correspondientes a distintas categorías aparecen los mismos ítems en más de una categoría ya que no son excluyentes.

Las actividades de Pedro en relación al Food Design:

- Co-fundador de la red Latinoamericana de Food Design
- Creador de la plataforma Food Design x Educación
- Investigador del Núcleo Diseño y Alimentos, FADU, Universidad de Buenos Aires
- Profesor invitado de universidades varias incluyendo: UNISG, Pollenzo, Italia / Universidad de Parma, Italia / ELISAVA, Barcelona, España / UNAL, Bogotá, Colombia / The New School, NY, EE.UU.
- Socio fundador de la Agencia deMorfa: food design matters