

# Bocanadas: otros mundos alimentarios son posibles para un Buen Estar

Escrito por: Andrés Sicard Currea, Universidad Nacional de Colombia;  
asicardc@unal.edu.co,  
Colombia  
Pedro Reissig, Universidad de Buenos Aires  
preissig@gmail.com  
Argentina



## Compartimos nuestros Sentipensactuales a modo de una declaratoria:

Esto es el resultado de diálogos fluidos e intermitentes durante los últimos diez años entre una red de amigos y colegas, y sobre todo, pasando en limpio las idas y vueltas de encuentros semanales durante los últimos nueve meses entre nosotros, los co-autores. Queríamos ofrecer una especie de “Apuntes apto para todo público sobre Diseño y Alimentos”, la cual se basa en nuestras experiencias y deseos de aportar para que todas y todos seamos partícipes y cómplices de los cambios que se necesitan para mejorar los ecosistemas alimentarios. Las palabras-conceptos se exponen y ofrecen para quienes quieran saberse en sus relacionamientos alimentarios. Estas se viven desde muy diversas situaciones pero dan cabida a promover muchas reflexiones y acciones. Hemos optado por co-crear el contenido expuesto aquí en este breve texto, seguido por dos Anexos, en donde se comparten los sentipensares propios de cada uno de los co-autores, respetando sus respectivos estilos y abordajes, y cada uno yendo a fondo para dar plena cuenta de sus reflexiones.

El **Buen Estar** se asume como la búsqueda en los sentipensactuales que nos hacen coparticipantes de los ciclos vitales como las armonías con la naturaleza, las reciprocidades y sus mutualidades en solidaridad y respeto de los tiempos naturales.

Es un ir en pos de la coherencia en conciencia respetuosa de las generosas disposiciones del saber darse, entregar y recibir, de las transformaciones que aportan las dinámicas que sostienen la Vida. Desde las Epistemologías del Sur muchas voces hablan desde El Buen Vivir / Vivir Bien, cosmovisiones que se han reafirmado llenas de sabidurías (cosmocimientos y pluri-visiones) dotadas de resistencias y re-existencias que florecen y emergen en muchos territorios de los sures existentes. Se espera no confundir este término con Bien Estar, noción occidental referida más bien al nivel de salud y confort. En función de lo ante dicho, proponemos seguir promoviendo la incorporación de tantas alternativas de acción como sean posibles para caminar desde dentro y a través de los pluriversos que tienen los ecosistemas alimentarios donde las relaciones que ofrece DyA cuidan la Vida en la búsqueda del Buen Estar.

Nos pareció convocante poner especial atención a dos Bocanadas<sup>1</sup> cuales son las que enmarcan estos apuntes sobre Diseño y Alimentos: los nombres y los significados. Lo cierto es que de los mayores desafíos que hemos tenido en este recorrido ha sido darnos a entender, y que las palabras aporten y que no se nos vuelvan en contra. Esto tiene que ver en parte con haber

1. Bocanadas es un término sugestivo aquí usado con sentido de *aire fresco*.

usado el anglicismo Food Design para hablar de cosas más complejas de lo que ese término suele suscitar, y también por abordar y trabajar en una transdisciplina emergente, con más preguntas que respuestas, abriendo el juego en un mundo donde la mayoría de nuestros interlocutores desean respuestas claras con palabras conocidas.

**Los Nombres:** Nos ha sido desafiante decidir cómo denominar al tema de referencia. Inclusive, considerar si “esto” es un tema, una temática, un objeto de estudio, un campo o área profesional, una transdisciplina, y más, lo cual implica decisiones ya que cada término tiene su significado y connotaciones. Después de diez años de usar el nombre Food Design en la comunidad de la redLaFD, y luego de muchas idas y vueltas llegamos a proponer **Diseño y Alimentos** como la opción más inclusiva y sugerente para referirnos al tema. No es casual que la carta fundacional de la redLaFD, redactada durante el 2013, ya planteaba esta opción, pero en su momento se optó por usar Food Design por la sutileza de significados según el idioma, además de su resonancia en las redes y medios de comunicación, espacios que sirvieron para construir y proponer, aunque condicionaron a la vez.

La discusión del nombre ha girado en torno a hablar “desde el diseño” versus hablar “con el diseño”, porque hemos querido

pensar y trabajar transversalmente, transdisciplinariamente, y entonces nombrar al diseño como complemento al alimento abre la posibilidad de utilizar a las herramientas y sentipensares del diseño, en vez de “diseñar” propiamente dicho. Por otro lado, tal como se entiende el término “Food Design”, (traducción literal sería Diseño de Alimentos) este está muy enfocado en el diseño del producto comestible, y nuestro interés siempre ha sido más abarcativo, considerando a todos los actores (personas, agrupaciones y entidades públicas, privadas y mixtas) y contextos (domésticos, barriales, regionales, nacionales y globales) de los ecosistemas alimentarios de modo sistémico e integral.

Para compartir el sendero andado, aquí compartimos algunas de las opciones que fuimos barajando para dar con el término propuesto: *Diseño y Alimentos, Diseño-Alimentos, Diseño-Alimento, Diseño + Alimentos, Diseño de Alimentos, Alimentos y Diseño, Alimento-Diseño, Diseño Alimentario, DiseñAlimentaria, Diseño Alimentando, di-alimente ...*

**Los Significados:** Es la comprensión de los sentidos, propósitos y alcance que tiene DyA, los cuales proponemos en dos dimensiones complementarias, la específica y la general:

DyA se refiere a toda acción que mejore nuestra relación con la comida

/ alimentos en diversas instancias, sentidos y escalas, a nivel personal o colectivo, y en contexto de los ecosistemas alimentarios compuestos por productos y materiales comestibles, espacios, territorios, tecnologías, experiencias, procesos y prácticas, tangibles e intangibles. DyA utiliza los recursos del diseño para mejor entender, envisionar y participar de los sentidos del cuidado y salud de estos ecosistemas, para el bien de todas y todos los seres vivos dentro del mismísimo planeta que nos aloja.

DyA es una manera de estar e interactuar con los ecosistemas alimentarios, de repensarnos como decisores activos, cómplices y cuidadores de la transversalidad alimentaria, desde nuestras prácticas individuales y cotidianas, las de nuestros oficios, o desde las sociales y en el tiempo. Estas ponen en perspectiva tantas voces, conocimientos y sabidurías necesarias para mejorar los contextos alimentarios desde sus orígenes y en su totalidad. DyA es una comunidad que busca cuidar LA VIDA desde los senti-pens-actuares del diseño que transitan los pluri-versos alimentarios.

En resumen, y para tener una frase ágil para expresarse: **DyA se compromete con los co-cuidados de los ecosistemas alimentarios a través de los senti-pensa-actuares del diseño.**

**¡¡Hacia eso vamos!! al Buen Estar**



# Aportes de Pedro Reissig

Escrito por: Pedro Reissig, Universidad de Buenos Aires  
preissig@gmail.com  
Argentina



El siguiente texto es una continuación personal de lo escrito más arriba en co-autoría, dando cuenta de los sentipensares que dieron lugar a las dos bocanadas mencionadas, resumidas nuevamente en estos dos párrafos complementarios más abajo. Lo que sigue luego es un recorrido por el primer párrafo, el particular, desglosando cada una de las palabras claves para ampliar y explicitar como yo entiendo sus significados. Son muchas palabras con muchos sentidos que fueron redactadas de modo más bien técnico, queriendo hacerlo comprensible y apropiable para la mayor cantidad de personas, sin formación específica en el tema. De este modo espero poder aportar y acompañar a quienes se interesan por estos senderos llenos de desafíos y aprendizajes, paso a paso, bocado a bocado...

En particular: **Diseño y Alimentos** se refiere a toda acción que mejore nuestra relación con la comida / alimentos en diversas instancias, sentidos y escalas, a nivel personal o colectivo, y en contexto de los ecosistemas alimentarios compuestos por productos y materiales comestibles, espacios, territorios, tecnologías, experiencias, procesos y prácticas, tangibles e intangibles. DyA utiliza los recursos del diseño para mejor entender, envisionar y participar de los sentidos del cuidado y la salud de estos ecosistemas, para el bien de todas y todos los seres vivos dentro del mismísimo planeta que nos aloja.

En general: **Diseño y Alimentos** es una manera de estar e interactuar con el mundo alimentario, de repensarnos como decisores activos, cómplices y cuidadores de la transversalidad alimentaria, desde nuestras prácticas individuales y cotidianas, las de nuestros oficios, o desde las sociales y en el tiempo. Estas ponen en perspectiva tantas voces, conocimientos y sabidurías necesarias para mejorar los contextos alimentarios desde sus orígenes y en su totalidad. DyA es una comunidad que busca cuidar LA VIDA desde los senti-pens-actuales del diseño que transitan los pluri-versos alimentarios.

En resumen, y para tener una frase ágil para poder expresarse: **Diseño y Alimentos se compromete con los co-cuidados de los ecosistemas alimentarios a través de los senti-pensa-actuales del diseño.**

Entendiendo que DyA se refiere a toda **acción** que **mejore** nuestra **relación** con la comida y alimentos ...

**acción:** pueden ser de distintas índoles, sean reflexivos e investigativos, aplicados a nivel tangible (físico, técnico, etc.) e intangible (social, conceptual, etc.).

**mejora:** dado que estas dependen de qué tipo, para quiénes, qué medidores se utilizan y demás relatividades, acá se hace énfasis en el sentido y propósito

de que las mejoras sean para el bien común de la mayor cantidad de seres vivos, globalmente y a lo largo del tiempo.

**relación:** hay muchas maneras en las cuales nos relacionamos e interactuamos con la comida, lo importante es que esta relación sea conectada, plena y sustentable.

Entendiendo que DyA se refiere a la ... **comida y alimentos** ... He aquí algunas de sus especificidades como materia prima:

- 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 y crecimiento celular.

- es un proceso de transformación química y biológica **tan increíble como concreto**, y por lo general no es algo sobre lo cual solemos reflexionar demasiado.

- tiene un **impacto directo sobre nuestra salud**, para bien o mal, implicando consideraciones éticas y morales a nivel personal y social.

- 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 en el sentir, pensar, soñar, planear, concretar y disfrutar del comer.

- es un aspecto clave **organizador** de nuestra vida cotidiana y temporal.

- es parte de **nuestra identidad individual y colectiva** así como de las prácticas culturales derivadas.

Entendiendo que DyA se refiere a ... diversas **instancias, sentidos** y **escalas** alimentarias ...

**Instancias:** DyA puede operar en distintas instancias alimentarias, consideradas como parte del ciclo alimentario.

- **Producción.** Es el origen de todo alimento, agro/animal natural (aunque ahora también los hay sintéticos). Incluye las prácticas productivas en diálogo con sus territorios, habiendo distintas escalas, procesos y resultados. El actor principal en escala es el productor: agricultor, ganadero, pescador, etc., junto a las iniciativas

pequeñas que se auto-abastecen parcial o totalmente.

- **Procesamiento.** Incluye la transformación del producto natural, de mínimo a máximo, en cualquier escala desde lo artesanal hasta lo industrial y en todas sus variantes. Hay alimentos que necesariamente requieren procesamiento (trigo molido transformado en harina), otros que son opcionales (vender lechuga ya lavada) y otros que son solamente posibles por su alto grado de procesamiento (medallones de pollo reconstituido). El actor principal aquí es el procesador: artesano, industrial, broker, etc., junto a las iniciativas pequeñas, a veces domésticas.

- **Distribución.** Se incluyen en esta instancia la comunicación, publicidad, marketing, intermediación, almacenamiento, venta y otras acciones que conforman los canales y medios de comercialización de la comida, tanto de insumos (mercado, supermercado, etc.) como comida ya preparada (restaurantes, delivery, máquinas expendedoras, comida callejera, etc.). También existen modos de distribuir alimentos sin comerciar, o sin fines de lucro, incluyendo cooperativas, canjes, etc. El actor principal aquí es el comercial o estado según el contexto y escala: empresario, emprendedor, gestor, verdulero, etc.

- **Adquisición.** Esta instancia incluye la compra, traslado, almacenamiento y administración de la comida adquirida

para su uso posterior. También puede incluir trueque u otras formas de adquirir alimentos (ej.: huerta comunitaria, cupones, etc.). El actor principal aquí es el adquirente: amo/a de casa, responsable de compras comercial o institucional, individuo o colectivo, etc.

• **Apropiación.** Esta instancia se refiere a todo lo que implica la experiencia completa de comer (social, emocional, organoléptica, nutrición, etc.), incluyendo su preparación (cocinar) y su respectiva práctica en relación al espacio, tiempo, contexto, interfaces, etc. El actor principal aquí es quien cocina y come: individual o colectivo.

**Sentidos:** DyA puede tender hacia la inclusividad o exclusividad, sobre todo en relación al lucro, referidos a distintos sentidos alimentarios.

• **lo económico-** con sentido de valor, desde la actividad comercial justa, hasta el lucro absoluto. Desde la economía circular hasta el capitalismo neoliberal.

• **lo político-** con sentido de gestión y activismo, desde trabajar para mejores políticas públicas hasta hacer lobby solo con fines de lucro.

• **lo social y solidario-** con sentido de pertenencia, desde buscar la estabilidad e inclusión social hasta la competitividad individual.

• **lo cultural-** con sentido de identidad, desde la comprensión que la pertenencia plena es a nivel cultural y valorando lo artístico, hasta la transformación de lo cultural en bienes de consumo masivo.

• **lo educativo-** con sentido de formación, desde las sabidurías pluriversas del aprendizaje, hasta la versión mercantil de la enseñanza.

• **lo investigativo-** con sentido de construcción de conocimiento, desde fomentar la curiosidad y cultura investigativa hasta la I+D solo con fines de lucro.

• **lo profesional-** con sentido creativo, desde diseñar productos comestibles con conciencia y valores, hasta seguir creando productos comestibles nocivos sólo con fines de lucro.

• otros... etc.

**Escalas:** DyA puede operar a distintas escalas alimentarias.

• **Gastronomía Doméstica-** puede ir desde un hogar unipersonal a multifamiliar, rural a urbano, menos recursos a más recursos, etc. Las variables que involucra esta escala incluyen: tiempo + ganas + capacidades + infraestructura + presupuesto, entre otras.

• **Gastronomía Comercial-** puede ir desde lo unipersonal callejero hasta cadenas de multinacionales. Las

variables que involucra esta escala incluyen: identidad cultural y/o de autor + precio / accesibilidad + genérico o con marca + capacidades + expectativas + requerimientos regulatorios, entre otras.

• **Gastronomía Institucional-** puede ir desde lo público a lo privado (espacios de enseñanza, organismos y dependencias, hospitales, cárceles, medios de transportes, etc.). Las variables que involucra esta escala incluyen: conocimientos + políticas públicas + infraestructura productiva + presupuestos + requerimientos regulatorios, entre otras.

• **Industria Alimentaria Procesadora-** puede ir desde lo mínimamente procesado y unipersonal hasta lo hiper-procesado y empresa multinacional. Las variables que involucra esta escala incluyen: intereses sin/con fines de lucro + condiciones de mercado + contexto geográfico + historia sociocultural + conocimientos y capacidades + infraestructura productiva + requerimientos regulatorios, entre otras.

---

Entendiendo que DyA se refiere al ... nivel **individual** y **colectivo**...

El **nivel individual** es en donde reconocemos que todos somos diseñadores de nuestras vidas alimentarias desde el punto de

vista que el diseño es una sucesión de decisiones deliberadas que transforman una situación de su estado actual a un estado deseado. Esto cobra mucha fuerza en cuanto la comida es vital y omnipresente en nuestras vidas personales y sociales, y es una actividad cotidiana para todas las personas.

Se propone aquí un concepto llamado sujeto alimentario, definido como persona decisora que interactúa con lo alimentario en distintos aspectos, incluyendo adquiriendo, cocinando y comiendo, y de modo independiente de la intencionalidad de quien/ es lo nombran. Esta comprensión es clave para diferenciarse del término “yo consumidor”, y de este modo repensarse y reposicionarse en los contextos donde habitamos y convivimos en relación a lo alimentario. Es tal el desgaste y daño que nos hemos hecho por aceptar el rol de consumidor impuesto por las fuerzas del mercado, que se dificulta reconocernos en el siguiente nivel de pertenencia, que es el colectivo, sea como microcélulas (dos o más convivientes) a las estructuras más complejas familiares, vecinales, regionales, nacionales y finalmente planetarias.

El **nivel colectivo** es en donde reconocemos que somos parte de un ecosistema alimentario determinado, en donde sería deseable que lo social prevalezca sobre lo individual en la medida que somos parte de



comunidades que deben tender hacia el equilibrio en todo sentido para ser sustentables para todos los seres vivos, incluyendo el planeta. Las comunidades están conformadas por distintos motivos, incluyendo nuestros vínculos afectivos, culturales, políticos, religiosos, y demás construcciones sociales en donde se elige o hereda las pertenencias. Aquí entran en juego nuestras identidades alimentarias y gastronómicas también, sean por inclusión u omisión dietéticas, preferencias, usos y costumbres.

---

Entendiendo que las acciones de DyA se refieren a los ... contextos de los **ecosistemas alimentarios** compuestos por **productos y materiales comestibles, espacios, territorios, tecnologías, experiencias, procesos y prácticas**, tangibles e intangibles.

Se define aquí a un **ecosistema alimentario** como el conjunto de actores, interacciones, elementos que intercambian en distintos ambientes y escalas territoriales, cuyo sentido es crear, transformar, distribuir, adquirir y apropiarse (cocinar y comer) alimentos, e idealmente susceptible de ser intervenido en pos de un aprovechamiento no indiscriminado, económica y ambientalmente sustentable, socialmente justo y con sentido de salud. Los ecosistemas alimentarios se pueden comprender transversalmente y a distintas escalas simultáneas. Es decir, podemos definir

un ecosistema alimentario doméstico, barrial, departamental, regional, nacional, continental, y finalmente global, cada uno siendo parte del siguiente más grande y abarcativo.

Se considera que los ecosistemas alimentarios están compuestos por todas las versiones y situaciones donde el alimento está presente, sea de modo tangible como intangible. La enumeración (**productos y materiales comestibles, espacios, territorios, tecnologías, experiencias, procesos y prácticas**) es ilustrativa de las situaciones más conocidas donde el alimento habita, pero la lista completa incluiría todas sus existencias potenciales.

---

Entendiendo que DyA ... utiliza los **recursos del diseño** para mejor entender, envisionar y participar de los **sentidos del cuidado y la salud** de los ecosistemas alimentarios ...

**Los recursos del diseño** son tan variados como las personas que lo practican. Entendemos al término recursos como la totalidad de los sentipensactuales que puedan aportar hacia las metas que propone el diseño, incluyendo las más técnicas y racionales, junto a las más abiertas y sensibles. En su conjunto, se crea un potencial significativo para trabajar las mejoras propuestas, in/tangibles, con estrategias, herramientas, metodologías y otros abordajes

afines. También entendemos que El Diseño implica a todos los diseños en su diversidad y amplitud. Estos van desde las nociones históricas del diseño como un aporte estilístico, pasando a ser considerado el motor de la innovación en base al llamado pensamiento de diseño (design thinking), y hasta la actualidad en donde la democratización del diseño abre el camino para una cultura de co-diseño y otras manifestaciones contemporáneas, alejadas de la hegemonía del diseño como solucionador de problemas a secas. Estas nuevas expresiones incluyen a los diseños para las transiciones, futuros y especulativos, entre otros. En todos los casos, pareciera que la creatividad aparece como un denominador común a todos los diseños.

**Los sentidos del cuidado y salud** alimentaria es un concepto que interesa revisar, poniendo énfasis en que no sólo se trata de la salud nutricional o inocuidad del insumo comestible, que por cierto habría que dar por sentado, sino de una cantidad de aspectos mucho más amplios en los cuales la "salud" opera. Aquí se destacan ocho sentidos diferentes y articulados de la salud alimentaria, los cuales constituyen un punto de referencia que le da sentido integral a la salud de un determinado ecosistema alimentario.

1. Salud del **producto** comestible: se refiere a la calidad del alimento por sus propiedades nutricionales,

organolépticas y de inocuidad.

2. Salud **ambiental** del ecosistema alimentario: se refiere al impacto ambiental que se produce en las diferentes instancias del ciclo alimentario.

3. Salud de la **economía** del ecosistema alimentario: se refiere a la generación y distribución de valor entre los actores que participan del ecosistema alimentario.

4. Salud **social** en el ecosistema alimentario: se refiere al respeto y dignificación de los trabajadores que participan del ecosistema alimentario, así como a las prácticas comunitarias y colaborativas, la innovación social y los procesos de co-creación de alimentos que constituyen el sustento social de dicho ecosistema.

5. Salud de la **identidad** cultural: se refiere al resguardo de las materias primas, recetas, técnicas, utensilios, formas de almacenar y de consumir, de diferentes comunidades y territorios que hacen al patrimonio tangible e intangible de la gastronomía en cada lugar o región.

6. Salud **física del sujeto** alimentario: se refiere a la accesibilidad física y económica a la cantidad y calidad suficiente de los alimentos por parte de las personas, para satisfacer sus necesidades alimenticias, con el objetivo de llevar una vida activa y sana.

7. Salud **mental del sujeto** alimentario: se refiere a la calidad de la experiencia que las personas tienen con el alimento, incluyendo lo cognitivo, sensorial y emocional que hacen a nuestra relación completa con la comida.

8. Salud de la **soberanía alimentaria**: está basada en el derecho de cada pueblo a definir sus propias políticas de producción, seguridad y acceso alimentario de acuerdo a sus objetivos de desarrollo sustentable alineados a su identidad alimentaria.

---

A su vez, agregando al desglose del significado de DyA anteriormente expuesto, se ofrecen algunas comprensiones de contexto adicionales:

Para poner al DyA **en contexto a nivel internacional**, se ven diversas significaciones y propósitos en distintas partes del mundo en relación al término y práctica de Diseño y Alimentos (*o Food Design*), resumidos más abajo. Estas diferencias tienen sentidos históricos y geográficos, afectados por los contextos sociales, políticos y económicos, y son puntos de partida, más que llegadas. Para los que trabajamos activamente en DyA, y sobre todo a nivel de gestión social y académica, se vuelve importante contextualizar los distintos focos e intereses de los diversos actores participando a nivel

global, notablemente diferenciado según sur o norte. Desde ya que esta caracterización es esquemática y solo contempla las regiones en donde se tiene conocimiento concreto, que en mi caso solo incluye América y Europa.

- **Lo estratégico y sistémico:** orientado a mejorar la calidad de vida con interés social, muy presente en Latinoamérica dada las particularidades de nuestro continente sobre todo en relación a la inestabilidad política y económica, de la mano con los muchos desafíos aún sin resolver en cuánto necesidades básicas. Quizás también incide que es una cultura que prioriza lo social y solidario, y que valora mucho el rol familiar y cultural de la comida y el comer (la comensalidad). Las luchas por la soberanía alimentaria también han marcado el pulso en el continente con una larga historia de dominación.

- **El mercado e industria:** versión más utilitaria, orientada principalmente al mercado de consumo de comida industrializada por medio de innovaciones tecnológicas y mejoras en los procesos productivos, priorizando las ganancias aun a costo de la salud personal, cultural y ambiental. Esto es una característica acuciante sobre todo de lugares

como EE. UU. en donde los intereses encontrados entre salud y mercado hace rato se desequilibraron.

- **Lo artístico y gastronómico:** orientado a lo personal y experiencial, atravesado por empujar los límites entre arte, diseño y gastronomía. Es lógico que esto ocurra principalmente en Europa, de la mano con una extensa historia y cultura puesta en valor.

Si bien los rasgos más arriba esbozados dieron inicio a lo que podemos llamar el advenimiento del FD como fenómeno social, académico y profesional, sobre todo en la última década, existe cada vez más un interés por la sustentabilidad de la salud y medio ambiente que conecta las diferencias en focos y contextos culturales, dado la escalada y globalización de las crisis conocidas.

---

Comprendiendo a DyA en contexto disciplinar:

Poniendo en perspectiva disciplinar los oficios, profesiones, áreas de experticias y saberes que constituyen nuestro ecosistema alimentario, cabe mencionar las áreas y culturas de conocimientos, generalmente fragmentados las unas de las otras, pero que están muy instalados en nuestra sociedad y economía. Si bien

esto es una sobre simplificación de la gran complejidad y magnitud que tienen estos saberes, resulta útil verlos en perspectiva:

- **Sector primario alimentario** (primary sector of food production) incluyendo agricultura, ganadería y pesca.

- **Ciencias de alimentos** (food sciences) incluyendo tecnología e ingeniería relacionada de alimentos.

- **Ciencias de la salud o medicina** (health and medicine) incluyendo lo relacionado con el bienestar y la nutrición.

- **Servicios de alimentos** (food services) incluyendo las artes culinarias, restaurantismo, gastronomía institucional.

- **Estudios de alimentos** (food studies) incluyendo todas las ciencias sociales alimentarias (en Europa se enmarca en la que ahí llaman gastronomía).

---

Y a modo de cierre, creo que una de las claves más importantes para entender el origen y contexto de las crecientes crisis de nuestra situación y relación alimentaria, tiene que ver en gran parte con desconexiones resultantes de demasiados demasiados: apuro, cosas, opciones, ambiciones, cambios, ansiedades, deseos, etc. Si bien esto parece ser aplicable en

términos generales a la crisis de tantas crisis, resulta especialmente pertinente para comprender y dimensionar nuestra situación alimentaria, con fines de poder participar en su recuperación y cuidados en el tiempo. Nuestro afán por lo Rico, Rápido, Bonito y Barato, nos lleva al desequilibrio total. Queda fuera del alcance de este texto un diagnóstico y análisis de cómo se llega a esta situación, pero acá cabe describir su sintomatología. Lo Rico está directamente asociado a la sal, azúcar y grasa. Mientras más consumimos estos, más los queremos y menos percibimos y apreciamos otros gustos más sutiles de la comida. La obsesión por lo Rápido está relacionado con nuestra incesante ansiedad, y consiguiente pérdida de respeto al tiempo y paciencia propia de los procesos y prácticas que nos lleva a la desesperación por lo pronto, listo, ya. Esto se vio a nivel alimentario hace medio siglo con el advenimiento del fastfood, y en los últimos tiempos se manifiesta con el auge del delivery de comida al instante. La deformación de los criterios de lo Bonito nos empequeñece y limita cada vez más, dado que estas exigencias son producto de la tiranía del mercado, con sus recursos y poder desmedido de convencimiento (foodporn). Entre otros impactos, esto nos lleva a rechazar alimentos que no cumplan con los parámetros de la perfección cosmética, o no están “bien vistos” por la impronta de las redes sociales. Por último, la mercantilización de

la vida nos lleva a la negociación constante por lo Barato, por abaratar a cualquier costo, perdiendo de vista muchas cosas, sobre todo la idea del valor de las cosas en su justa medida en relación a los costos reales o los no visibles. Que diferente sería la vida si en vez de querer siempre pagar “lo menos posible”, nos preguntamos cuál es el costo lógico de las cosas y al menos lo conociéramos y comprendiéramos. Esta constante búsqueda de abaratar quizás motiva la reflexión que escuché alguna vez, la de preferir darle nuestro dinero al verdulero en vez que al médico. Obviamente en economías de escasez (personal o social) esto es una fantasía, pero cabe tomarlo en cuenta para entender el valor propio de las cosas y tratar de encontrarle el sentido global.

Espero haber compartido del modo más concreto y fiel, los sentipensares que fueron surgiendo en estos diez años tan ricos e intensos que me han unido a tantas personas y lugares llenos de sensibilidades, sentidos y esperanzas, las cuales comparto y promuevo plenamente. Buen provecho!!

Pedro Reissig  
septiembre 2022

---



# Aportes de Andrés Sicard



Escrito por: Andrés Sicard Currea,  
Universidad Nacional de Colombia,  
asicardc@unal.edu.co,  
Revisión de texto: Iván Mauricio Patiño,  
Colombia



Declaratoria<sup>1</sup>.

Por un Buen Estar u otros mundos alimentarios

¿Acaso, al siguiente texto lo anima la búsqueda de un nombre, el bosquejo de alguna postura, la explicitación de algunas *reflexión-es*? ¿Buscamos recoger el trabajo de una década y, con ello, fijar algunas ideas para su transmisión? ¿Nos proponemos acaso, movilizarlos, movilizarnos hacia el *BuenEstar*<sup>2</sup> de todos —y con el todo—?

1. Léase De clara oratoria. La palabra y sus posibilidades. Usar las palabras es el acto cotidiano que permite el entendimiento entre personas. Alterar las palabras de estas formas acotadas en significados es un juego permitido y aplicado dentro de este texto, lo que es motivo de ansiedades y tensiones en el lector. Proponemos aquí separar y quebrar las palabras para que, precisamente, al quedar abiertas, el lector pueda derivar de allí todo tipo de interpretaciones. El lector se encontrará con que, debe detenerse y sentir constantemente, apelaremos a este recurso con el ánimo de pro-poner alertas y hacer llamados de atención, de manera que éste sea interpelado y exhortado a avanzar, él mismo, entre las significaciones que se hacen posibles tanto en sus elucubraciones como las que resultan de las nuevas acepciones.

2. Se crea y acoge el concepto de BuenEstar acotándolo a un movimiento que pro-pone la búsqueda permanente del estar siendo. Coherencia con los saber darse, entregar y recibir de los ciclos naturales y sus existentes.

La respuesta es *¡sí!* y lo hacemos desde nuestros sentimientos, nuestros pensamientos y nuestras acciones —como, en efecto, los seres *sentipensactuales*<sup>3</sup> que somos—. Compartimos reflexiones y posturas dando cuenta de dónde venimos y cómo estamos siendo hoy.

Nos proponemos, entonces, con esta revisión, asentar algunas ideas respecto de lo siguiente:

### 1. Culturas de los cuidados<sup>4</sup>

Hacer parte de la cultura del cuidado nos invita a *re-cordar* y *sentipensar* la *inter/trans* *culturalidad* alimentaria, asumiendo el hecho de que se diseña —nos diseñamos— en esos contextos. Más bien, *intertextos* míticos grávidos de *cosmocimientos*<sup>5</sup> milenarios,

3. Sentipensactuales es un término creado desde la voluntad de sumar la acción de alguien que se concibe sentipensante comprometido en su actuar. Se apoya en la propuesta de la investigación acción participativa (IAP) de Orlando Fals Borda.

4. Las culturas de los cuidados son un camino que los diseños no terminan de asumir en toda su implicancia. Se invita desde esta entrada a ver los trabajos sobre esta idea en Diseño Cuidado (Inédito) Sicard, A. 2020 / <https://express.adobe.com/page/YB9iTc7h2nQun/>

5. La palabra “Cosmocimiento” es propuesta por Leopoldo Méndez Martínez, es propuesta en la 3ra. Cumbre Continental de los Pueblos Originarios de Abya Yala, realizada en Iximche, Capital del Pueblo Maya Kaqchikel, Guatemala, en el año 2007. Ver : [http://www.altaalegremia.com.ar/contenidos/carta\\_n\\_281\\_cosmocimiento.html](http://www.altaalegremia.com.ar/contenidos/carta_n_281_cosmocimiento.html)

teñidos de emociones y memorias; gustos placeres, ascos, abyecciones; colectivas y *pluriversas*<sup>6</sup>; relaciones en las que la alimentación resulta más coherente con la vida y la naturaleza.

### 2. Accionándonos con el Todo

Nos proponemos potenciar la ya exuberancia vital, la abundancia de la vida y la cultura del fresco<sup>7</sup>; crear con los territorios y sus ciclos vitales específicos, así como con las cosmovisiones propias de quienes habitan allí: sus relaciones internas, sus codependencias, su *trans-acciones*, sus modos de convivialidad y formas de establecer lo común. Orientarnos, entonces, hacia el *BuenEstar* — *sentipensactuar* el *BuenEstar*— implica interrogar las prácticas alimentarias de hoy.

¿Cómo pasar, por ejemplo, del entretenimiento por medio de gestos alimentarios, al entretejimiento de gestos de *co-cuidados*? ¿Acaso desde

6. La palabra se significa en la propuesta de los zapatistas de Chiapas, el pluriverso representa «un mundo donde caben muchos mundos»: un mundo en donde todos los mundos conviven con respeto y dignidad, sin que ninguno viva a costa de otros. Para profundizar ver: Política pluriversal: lo real y lo posible en el pensamiento crítico y las luchas latinoamericanas contemporáneas. escrito por Escobar, A. tabula Raza 2020 <https://doi.org/10.25058/20112742.n36.13>

7. La cultura del fresco es una propuesta que se gestó dentro del segundo encuentro ALEGRÍA de la redLaFD en Bogotá Colombia para profundizar ver en memorias

los círculos de la palabra en los que se plantean otros mundos<sup>8</sup>? ¿Acaso desde el *movimiento-aconteciente*<sup>9</sup> que denominamos *dis-alimentes*?

### 3. Practicar las Gratitudes

Honrando a los que amamos y ya no están  
Proponemos ir a sus sabidurías y sus *BuenosEstares*  
Agradeciendo a la Madre naturaleza, *Pachamama*  
A la vida recibida desde los mayores y sus antecesores  
Honrando su existencia y sus legados.  
A Todos y los Otros  
por sus enseñanzas  
y sabidurías.  
Por las Afectaciones  
y *trans-formaciones* compartidas.  
A los tejedores de redes de *cosmocimientos*  
y sabidurías mantenidas para la ampliación  
de los círculos de las palabras.

8. Para ver otros panoramas y visiones de mundos posibles, seguir también la línea pensamiento de Silvia Rivera Cusicanqui en su libro: Un mundo ch'ixi es posible Ensayos desde un presente en crisis. [https://static1.squarespace.com/static/5a554ed012abd93f99fec26b/t/5eadb14f5f50e02b1608c36d/1588441448541/Rivera+Cusicanqui\\_Un+mundo+ch%C2%B4ixi+es+posible\\_.pdf](https://static1.squarespace.com/static/5a554ed012abd93f99fec26b/t/5eadb14f5f50e02b1608c36d/1588441448541/Rivera+Cusicanqui_Un+mundo+ch%C2%B4ixi+es+posible_.pdf)

9. El mundo aconteciente es posible de vivirse si se reconoce distinto de presenciando, va más allá como se anota en: <https://www.fundeu.es/recomendacion/acontecemos-uso-inapropiado/>

### 4. Versarnos...

... Sobre el diseño que se interesa en los alimentos y el reconocimiento de los *cuidados*, con el compromiso de *entretrejerlos* promoviendo *otros mundos* que garanticen la vida. Promovemos, así, el valor de la renovación y la *innovación social*, y desde allí, intentamos ampliar los sentidos y significados relacionados con *pluriversos alimentarios armonizados* en los territorios, dando cabida a ideas que alimenten cada vez más el respeto y cuidado de la vida, para alcanzar ese *BuenEstar* que tiene muchos otros existentes, constituyentes, a su vez, del Todo.

Nos proponemos identificar principios orientadores respecto de los *BuenosEstares* y las culturas de *co-cuidado* de manera que, de allí, podamos agenciar y alimentar la transdisciplina en la que convergen *diseño y alimentos*—y que, además de sintetizar en la sigla *DyA*, hace parte del *movimiento-aconteciente* que *llamamos dis-alimentes*—.

Explicitamos el hecho de que, hoy, diversidad de acciones alrededor de los alimentos, no son realmente *alimentadoras* sino todo lo contrario: *depredadoras*. Avanzamos en acciones *trans-formadoras* que posibilitem *otros mundos* y otros modos de relación con la vida.

## 5. Algunos indicios *sentipensactuables*

### **Record-ando**

Jugar con las palabras es moverse en el espacio y el tiempo. Abordarlas de manera activa dentro de las acciones y gestos del *diseño y alimentos*, nos impulsa a sentir y buscar multiplicidad de sentidos que invitan a la creación, *re-creación* y protección de la *pro-creación* de los *pluriversos* alimentarios.

Es una invitación a ver las palabras de una manera distinta a los significados comunes, tradicionales y ya obsoletos. Hoy las palabras nos abren caminos hacia *pluriversos* ecosistemas alimentarios que aún no son explorados ni reconocidas todas sus fuerzas gestantes.

Un *récord*, entonces —además de lo grabado o registrado, o, la marca batida— es aquello en lo que se conjuga el recorrido hasta el día de hoy, recorrido que consiste en el redescubrimiento de lo *re-cordado*<sup>10</sup>: hilos de sabiduría que se convierten en memorias vivas. *Re-cordares* entretrejer lazos de armonización como seres que hacemos parte del *Todo*.

### **El arte de entretrejer con las Tecnologías ancestrales vivas**

10. Recuérdese la palabra *cordis* del latín, que en español quiere decir corazón. *Re-latir* con...

Gramáticas y semánticas alrededor de lo vital organizan culturas alimentarias desde tiempos míticos y ancestrales. Gramáticas y semánticas que requieren de su *de-construcción y des-montaje* para hacer patente el hecho de que las *culturas del cuidado* hacen parte de nuestra naturaleza *sintiente* y humana. Las voces y decires de otros tiempos permiten desplegar un entramado conceptual que nutre las narrativas convencionales, en las maneras de decir y hacer dentro de lo que denominamos la *Alimentación y sus ecosistema*<sup>11</sup>.

Entrar en lo *sentido* y sus sentidos, significados y denominaciones, es ir abriendo espacios a concepciones, y cosmovisiones en las que lo fundamental es lo interconectado, *multisecuencial y multimodal polifónico* de *Buenos Estares*.

Aproximarse y escuchar dentro de ese conjunto de sentidos y significaciones, animan a nuevas modalidades de pensamiento que permiten ir proponiendo que es necesaria y completamente viable una apertura a gestos orientados a preguntarnos

11. Pueden ampliarse estas maneras de encontrarse con el sí mismo desde ese diálogo de saberes en espacios de aulas vivas. Título de la tesis de maestría en diseño de: Chamorro, M.F 2021: Tejido de diálogos interculturales y su aporte al proceso de diseño desde el modelo de acción con otras. Título de la tesis unitaria de las etnias. Enseñanzas del Aula Viva de Saberes Ancestrales de la Universidad Nacional de Colombia, año 2018-2019. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/81413>

por otras culturas y dimensiones alimentarias, en lugar de trabajar en favor del incremento las *tecnoculturas*, esas maneras *protocolarias* a las que se redujo el ecosistema alimentario, sin tener presentes otros tiempos que sí practican fraternidades y sororidades con el ánimo de entretrejer para la *eternidad* en esto que llamamos Naturaleza: *la vida procreada por la Pacha*.

### **Las fuerzas de más palabras con sus sentidos y gustos.**

El lenguaje es el que nos provee la facultad, no solo de adaptarnos usando todo tipo de, sino también de la memoria y el gusto, pues el gusto se hereda, se transmite y se enseña como la memoria. Es por eso que *razón y sentir* se relacionan estrechamente.

Los alimentos se materializan en una época y espacio en un pensamiento y comprensión del mundo. Es por eso que hay que ir dándoles a esas imágenes de mundos, la posibilidad de coexistir con miradas anteriores y lo que se trama en sus gramáticas, pues estas se vuelven dispositivos que hacen presentes sabidurías sintientes que se convierten en donadores de *energías vitales* bajo la forma de alimentos y comidas. Así si las palabras crean gustos y sabores sapientes se abre la posibilidad de crear nuevas realidades. Es lo que hace también el diseño al encontrarse recorriendo estas *sabidurías*.

Serán los juegos de la palabra, el sentir y la acción, los que alimenten y demuestren el fruto de la indagación que trae el proceso de diseñar; tecnologías vivas que el diseño reconoce como innovadoras, dialogando con complejos procesos de pro-creación y reconociendo los legados de cuidado que alimentan la pervivencia en el por-venir. Proponemos adelantar acciones para continuar en diálogos —DyA-logos— con las Pluri-Zoe-Bio-Etno-Diversidades<sup>12</sup> del Sur<sup>13</sup> y sus

12. En el uso continuado de adosar o sumar prefijos y sufijos para ser incluyentes, se suman a lado y lado buscando dar amplitud a designaciones. Se van entrecruzando muchas nuevas concepciones, aunque todas las formas propuestas jamás serán totalmente abarcadoras, puesto que quedarán por fuera algunas, o no se recogen o enuncian todas las escalas o dimensiones. ¿Qué es *zoe* y *bios*? Por un lado, ζωή (*zoé*), es decir, el modo de vida biológico que se comparte con el resto de seres vivos; y por otro, βίος (*bíos*), la forma de vida cualificada de los individuos que pertenecen a una comunidad política. En tal sentir es posibles ir anteponiendo a tantos que se quedan por fuera que será inabordable pero sugerente darles espacio a quiénes por miradas reduccionistas, no dan entrada a esos, que se citan en la creación del término propuesto Pluri-Zoe-Bio-Etno-Diversidades. Para amlira ver: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S018660281730018X>

13. Desde el SUR se hace alusión a todas esas apuestas y llamados que se vienen tramitando en las voces de pensadores de las epistemologías del sur y que, en la base de los pluriversos y cosmovisiones de pueblos de estos territorios, han alimentado estos



cosmogonías de la vida, el común-vivir y su BuenEstar. Así pues, ir en pos de la pervivencia de la vida para otras generaciones, constituye el sentipensactuar del movimiento-aconteciente de dis-alimentos.

## 6. Reflexiones de contexto para entender-nos

### Rec-conociendo los ciclos tróficos comunes, interacciones y cuidados en los biomas<sup>14</sup>.

La propuesta adhiere a las voluntades, luchas, diálogos y des-aprendizajes para el involucramiento del cuidado y el entendimiento de las interacciones que tienen los seres vivos en sus flujos de energías vitales presentes; cadenas alimentarias que se amplían a la constelación de interdependencias en la que dichos flujos se dan entre

---

debates, los cuales hacen su incorporación con estas ideas en lugares académicos, tanto como políticos y socioculturales. Se habla de sures globales donde se afirma que: “El «sur global» se configura, así como el escenario de explotación de las clases populares, lo que refuerza la necesidad de estrechar lazos políticos y sociales, con la meta puesta en rearmarse de ideas y herramientas para la lucha común a escala mundial” para ampliar ver

14. Se acude al concepto a fin de ver que existen otras escalas que nos contienen y describen. ¿Qué son los biomas? A los ecosistemas que comparten ciertas características (como el clima, la vegetación, la fauna, etc.), se les llama en conjunto biomas. En ecología, al bioma se le considera en un nivel de organización ecológica por encima del ecosistema.

quienes la consumen y la entregan. Proceso que hoy no terminamos de asumir, pues no alcanzamos a reconocernos como siendo parte de esos flujos y procesos de recepción, entrega y transformación de energía vital.

### ¿Quién come qué y quién obtiene de quién, eso que llamamos energía, vitalidad, alimentos-comida... vida?

Miremos los ciclos y relacionamientos de interdependencias<sup>15</sup> presentes en la naturaleza, de la cual somos parte. Están los existentes y sintientes que reconocemos como los productores los cuales generan sus propias comidas a partir de energía (primera de sol). Los demás aprovechan esas fuentes y las convierten en

---

15. En muchos referentes leídos, es clara la comprensión de que somos parte y no aparte o por encima de todo. Para ejemplificar cito: “Desde un horizonte de alteridad biocósmica, que desde el corazón, siente y piensa, corazona, no solo sobre el bienestar humano, sino también de los otros seres espirituales, animales, vegetales, minerales, de todos los seres ashaninka que son parte de la naturaleza, y de cuyas interdependencias, sustentadas en una ética de la atención, de la responsabilidad y del cuidado amoroso, de esto, que podríamos llamar una biopolítica del amor, depende no solo el bienestar, el vivir bien, sino sobre todo, el criar la buena vida, el buen vivir, el vivir en la belleza y la paz.” Página 270. LA CHAKANA DEL CORAZONAR Desde las espiritualidades y las sabidurías insurgentes de Abya Yala © Patricio Guerrero Arias .2018 Universidad Politécnica Salesiana ISBN 978-9978-10-328-9

flujos de transformación<sup>16</sup>. En seguida estamos los depredadores y superdepredadores y, al final existen quienes la descomponen esas energías perdiendo flujo, pero retornándolo para alimentar a otros.

Las interacciones entre los seres vivos y sus entornos se dan en presencia de otros que denominamos consumidores secundarios y terciarios, y mantienen vínculos con los existentes abióticos (clima, precipitaciones y temperaturas) que nos proporcionan servicios naturales en su relación de flujo con los elementales: agua, aire, tierra y fuego.

El sol de nuestro sistema es fuente de energía mayor<sup>17</sup> que fluye por el

---

16. Para ver estas correlaciones y ciclos en flujos y entregas las ilustraciones del libro: Los asombrosos trabajos del Planeta Entender nuestro mundo y sus ecosistemas Tierra. Rachel Ignofsky dicie que “haciendo accesible la ciencia y con un contenido visual muy potente a través de las ilustraciones, los mapas y las infografías, este libro explica cómo funciona nuestro planeta y cómo podemos protegerlo, desde sus diversos ecosistemas y sus habitantes, hasta la importancia de la biodiversidad y los ciclos de la naturaleza <https://www.nordicalibros.com/wp-content/uploads/2019/10/los-asombrosos-trabajos-del-planeta-tierra-int-PRIMERAS.pdf>

17. Existen otras no tan fáciles de percibir, por ejemplo, los neutrinos que “son partículas de energía cósmica que fueron generadas en el big-bang, y que golpean constantemente a nuestro planeta al igual que los rayos cósmicos, los rayos UV, los rayos gamma y beta entre otros elementos de energía provenientes de todo

cosmos, llega al planeta y entrega sus fuerzas energéticas y vitales a la biosfera y sus biomas. Va disminuyendo y transformándose dentro de cada ecosistema vital. Propicia, dentro de las constelaciones y las cadenas alimentarias, acciones de entrega apropiables, puesto que alimenta, degrada, transforma y reutiliza permanentemente esas cantidades de energía disponible la cual va gastándose y volviéndose calor que se disipa.

Los ciclos de la vida en la muerte y descomposición propician la recirculación que mantiene la energía de la Vida fluyendo. Vivimos en interdependencias y complementariedades, así las cantidades de energía disponible disminuyen a medida que circulan por los diversos ecosistemas vitales existentes que absorben, transforman y descomponen esas energías en muy diversas alternativas de vitalidad. Hemos experimentado la fuerza de la vida como seres sintientes, desde las acciones humanas relacionadas con los co-cuidados para crear muchas formas y maneras de interactuar para pervivir con el pasar del tiempo.

¿Cómo inter-actuamos los seres vivos dentro de las pluri-zoe-bio-etno-eco-diversidades, o sea, la vida?

---

el universo”. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-52800007>

Reconocer modelos depredadores de interacción nos permite comprender que existen, naturalmente, procesos de competencias interespecíficas en los que individuos —de distintas especies o de la misma—

compiten por los mismos recursos. O relaciones de parasitismo que ponen de presente la primacía de una especie que gana, dañando a la otra. Tenemos también relaciones de mutualidad en las que las especies se benefician sin destruirse, aunque deban acceder a los mismos recursos, es decir, se dan relaciones que permiten la partición de recursos.

Coexisten, de la misma manera, especies que practican los comensalismos<sup>18</sup>, estas nos enseñan que una especie puede ganar si se nutre y aporta al flujo de entrega y recepción de energía y lo hacen en gratuidad ya que estando en compañía de otras especies no se afectan, ni afectan a quien es su anfitrión.

Es imperativo entender las perturbaciones y los tiempos de recuperación. Dado que tal perturbación siempre es fácil, es

18. "Se conoce como comensalismo a un tipo de interacción que se da en la biología, donde una de las partes obtiene algún beneficio y la otra no sale favorecida, pero tampoco resulta perjudicada. El concepto procede de la expresión latina *com mensa*, que puede traducirse como "compartiendo mesa". Tomado del <https://definicion.de/comensalismo/>

perentorio saber si esas armonías internas han sido modificadas, mono potenciadas, anuladas o estimuladas<sup>19</sup>. No alterarlas y cuidarlas nos obliga a ser cada vez más conscientes de los daños que hacemos cuando introducimos alteraciones motivadas por miradas y técnicas salidas de los flujos vitales.

## 7. Justificando. Gustificando

La concepción que se hace patente, desde los nombres que hemos dado a nuestros Encuentros<sup>20</sup> en estos diez años, da para decir que, el caminar juntos estas realidades alimentarias, puede expresarse en la siguiente afirmación.

*La creación se disfruta cultivando con alegría pues se abraza desde la diversidad. Así cosechamos reencuentros para re-plantar el saborear la vida. Seguimos trabajando en lo por-vivir.*

## 8. Trans-hitos para alcanzar al BuenEstar

Sugerimos que, la recapitulación de algunos de los trans-hitos, sean asumidos para alcanzar el BuenEstarSiendo<sup>21</sup> y, en ese sentido,

19. Rachel Ignatofsky Los asombrosos trabajos del Planeta... P. 10, 11.

20. <https://www.lafooddesign.org/encuentros>

21. En lo propuesto en este texto de conjugar el concepto de Buen Estar se vincula la idea al desarrollo filosófico que construye el argentino Rodolfo Kusch alrededor de la

instar al otro a alimentar y a que él mismo alimente y diga alimentar: ¡di alimento! Nos proponemos alimentar a todos y, también, invitar a todos a que alimentemos en cuerpo, alma, espíritu, familia, comunidad, naturaleza y cosmos.

Sumarse en este movimiento es asumir que:

- Alimentar otros mundos es posible: Desde los BuenosVivires<sup>22</sup>

---

pregunta por el ¿qué es el estar siendo?. El "estar" muestra al hombre como poca cosa frente a la naturaleza; sólo le queda el habitar aquí y ahora, sin nada para apropiarse y con ese asombro ante los hechos. "Estar siendo" significa algo muy diferente de lo que significan las frases expresadas solo por el verbo ser o el verbo estar. Es decir, tiene las dos funciones siguientes propias: una es señalar la inmediatez de la proposición en cuestión y la otra es indicar su no-cumplimiento". Ver María Eugenia Jordán Chelini. "Kusch y la posibilidad de un nuevo pensar desde el "estar" americano". FAIA. VOL. I. N° I. AÑO 2012. ISSN 2250-6810

22. Desde las epistemologías del Sur, muchas voces hablan desde El Buen Vivir/- Vivir Bien, estas cosmovisiones se han reafirmado y llenado de cosmocimientos y pluri-visiones dotadas de resistencias y re-existencias que florecen y emergen en muchos territorios de los sures. Han sido asumidos, defendidos, tanto como cooptados o llevados a abanderamientos políticos, económicos y de luchas en diversas escalas y territorios que reclaman sus fuerzas en leyes de origen y creaciones tanto como creencias. En tal número de posibilidades de muchos mundos posibles sería impensable en un solo Buen Vivir en singular y se da paso a pensar en que se dan simultáneamente muchos BuenosVivires

y sus Pluriversos Alimentarios, en donde podemos frenar y decir: ¡No más desarrollo, ni crecimiento! en donde desigualdades, desperdicios, sobreproducciones, gulas y gastos, hacen que cada vez más la modernidad y la colonialidad hiedan. Por lo tanto, es propicio decir ¡Sí! al giro decolonial.

- Nos desprendemos de la mirada y la postura cosificada y material de la Vida.
- Valorar y respetar los existentes, el cosmos, el planeta, la vida con sus maternidades, sus elementales, sus seres, sus espíritus y sus naturalezas: el Todo al que pertenecemos todos.
- Se reconoce la potencia y vitalidad de las palabras. Por eso acudimos a designaciones y decires que nos permitan habitar tantos significados como sea posible, de manera que podamos rastrear orígenes, principios y raíces que contribuyan con el campo de lo alimentario.
- Promover y reconocer los significados dados a las memorias vivas. Darles cabida y ampliarlos a tantos otros cosmocimientos que alimenten la vida. Explicitar el potencial de las significaciones decires, haceres, saberes, preparaciones, combinatorias y trans-formaciones esas que se

viven en y través de, como para todos y dentro del Todo

*Los seres todos se saben decir y quieren decirse, pero sobre todo darse y recibir la fuerza de lo vital.*

## 9. Acciones y relaciones

Aproximarse a los adverbios — tiempos, modos y lugares— y los verbos resulta interesante, pues desde allí buscamos la comprensión de las inter-co-trans-dependencias<sup>23</sup> y correlaciones que abren espacios para las vivencias que, convertidas en experiencias, nos hacen saber de gestos y memorias gustativas. Conjugando las emociones y los significados podemos escribir:

ALIMENT...O  
ARIO  
ICIO  
ANDO  
ADO  
AR  
E  
É  
ES  
ÉS

¡ALIMENTES!

Proponemos como alternativa

---

23. Se vuelven a sumar prefijos para crear construcciones nuevas y abordar en simultánea complejidad sentires y significaciones, úselos todos a voluntad o discrecionalmente.

Incrementar los DyAlogos para poner énfasis en las designaciones de los pluriversos y sentipensactuales presentes en los ciclos de las energías vitales. Las culturas de los cocuidados, se convierten así, en alternativas para las pervivencias y las reexistencias.

## 10. ¡Cuidado! Advertencias y riesgos

Vale la pena tener en cuenta los cuidados y gestos presentes en los cosmocimientos, identidades, memorias, sabidurías tecnologías vivas y vitales de los territorios. Es vital adentrarnos en los trans-emisores; sus legados y delegatarios, herencias y tradiciones, transferencias y apropiaciones. Es perentorio cuidarnos de los agotamientos y hastíos producto de vanas y efímeras innovaciones. Resulta fundamental asumir la poiésis, el hacer que su-cedan acciones y relaciones en favor del movimiento por un BuenEstar. El propósito y alcance está en pro-poner, pro-mover y pro-crear acciones que garanticen todas las formas de existencia y de vida.

Dado que:

- Solo el alimento no es suficiente.
- Con solo alimentar, no alcanza.
- Ser alimento es posible.
- Estar alimentando es un imperativo.
- Di-@limentÉS<sup>24</sup> es un

---

24. Di-@limentÉS se construye y se puede entender de muchas maneras. Di /Segunda persona del singular (tú) del imperativo

movimiento que irá cree-siendo

- El BuenEstar será el lugar desde donde, alimentándonos, iremos co-cuidando la vida y su porvenir...  
...invitarnos, no solo a hacer alimentos, sino a estar alimentando. A decirnos y sentirnos parte y no aparte de las EcoZoeBioEtnoDiversidades presentes en los pluriversos interdependientes de la vida. El propósito y alcance de estas poéticas consiste en aportar a la concientización ética y filosófica alrededor de las acciones adelantadas en favor de un sentir cósmico. Son miradas que trascienden el presente y nos hacen responsables de las siguientes generaciones que aguardan su derecho a ser parte de la vida.

---

afirmativo de decir. Di. Es también la abreviatura de diseño, le podemos mezclar la idea del prefijo Di- que también está en el dar. Se le adiciona un guión que conecta con el signo @ usado para aludir a las ideas de inclusión y el vínculo con alguien, @ se utiliza para mencionar a un usuario concreto dentro de un grupo de redes digitales. Abre a la idea de aliment-a y por eso se habla de él del alimento. Esta construcción nos lleva a sumar el sufijo ÉS en mayúsculas que da paso a los plurales, pero también adentrarse en la voluntad de aclarar el significado de algo. Así Di-@limentÉS es un conjunto de posibilidades en torno a la raíz alere. Pretende describir, dejando la invitación a que sumen descripciones y definiciones. No está cerrada, es disruptiva y convoca a que se sumen al juego de ponerle más sentidos y sentires.

## 11. Por el BuenEstar

Nos vemos movidos a pro-poner un nombre<sup>25</sup> y significado al término Food Design, así como a co-crear una denominación<sup>26</sup> y sentido en español. Ejercicio derivado del sentipensarnos designadores de una alternativa para adentrarnos en otras sabidurías y conocimientos. Dis-alimentos es una apuesta transdisciplinar y se declara en tránsito hacia otros mundos posibles. Quizás parezca poca cosa llegar hasta aquí luego de un caminar de diez años. Lo cierto es que ha sido un enorme desafío transitar por otros saberes, así como darlos a entender.

Puesto que el anglicismo Food Design no logra recoger la diversidad y la complejidad de nuestros territorios, nos permitimos abordar esas complejidades, en castellano, así: Sustantivo: **Dis-alimentos.**

Verbo: **Dis-alimentar.**

Adjetivo: **Dis-alimentarias** (Gestos transdis-alimentarios).

Sujeto: **Dis-aliment-antes** (Soy dis-alimentador)

Concepto: **disaliment-és**

**Dis:** Prefijo que tiene doble implicación. Indica negación o

---

25. El nombre es la designación o denominación verbal que se le da a un elemento y se habla de él como sustantivo.  
26. La denominación es el título, el nombre o el sobrenombre que permite distinguir a una persona o una cosa. Al denominar a un objeto, se le atribuye un término que posibilita su identificación frente a otros.



contrariedad. Discordancia, disculpa, disconformidad. Mal-estar es opuesto a buen-estar. Denota separación. Distanciarse de lo malo. Indica distinción, discernir, distinguir. Vinculable a diseñar y designar.

**Alimentos:** Es una conjugación verbal en presente imperativo. Abre el espacio para la discusión frente a los valores idiomáticos según contextos y comprensiones de un decir y sus haceres en la cotidianidad. Este vocablo, en su terminación plural, incluye la primera persona del singular, al igual que la invitación a que se reconozca la acción imperativa de hacerlo para todos y Todo. Llama, da orden. Define lo que ha de cumplirse inmediatamente. Se habla en tono de orden afirmativo. Es decir, posee un carácter simultáneo que ordena a todos para que se ejecute ¡ya! De manera que alimentar es imperativo, así como lo es el debate y la disertación alrededor de esa orden. Alimento es el imperativo que da cabida a todos los entes, seres y acciones que construyen los pluriversos alimentarios y sus culturas propias. Reconocer la amplitud del concepto que reconoce las interdependencias y las relaciones, en pro de corresponsabilidades y gestos de servir y darse a los otros a partir de los ciclos vitales, da paso a esta propuesta sentipensactuante

**Alimentos** puede valerse del uso del guión y los dos puntos, así: Aliment-és:

Darle cabida a su sonoridad es reconocer su pregunta intrínseca y, en ella misma, la respuesta. Una designación de una proposición imperativa que interpela y queda autocontenida antes de los dos puntos que invitan a otros a involucrarse y asumirse en acciones para nos-otros.

## 12. Describiendo disaliment-es

Transdisciplina que reconoce la importancia del sentipensactuar y de las designaciones en los pluriversos alimentarios y sus cosmocimientos, para co-aprender, co-crear y pro-crear alternativas para otros mundos posibles. Mundos en donde las fuerzas derivadas de relaciones y flujos de energías vitales se constituyen como reciprocidades y procesos de entrega y recepción. Tal es el sentido del BuenEstar; estar dentro y siendo parte de la naturaleza; velar por la re-creación de los ciclos de la vida.

## 13. Tras el nombre

Ha sido un desafío establecer un nombre para referirnos al tema en cuestión. Inclusive, considerarlo tema, temática, objeto de estudio, campo, área profesional o transdisciplina, implicó la toma de decisiones, pues cada término tiene su significado y sus connotaciones. Proponemos finalmente la palabra “disaliment-es:” como la opción más deseable para referirnos al movimiento que promovemos.

**Para que Di-@limentES,  
entendernos en el BuenEstar del  
y con el Todo y con-templando al  
Nos-Otros se pervivirá.**

**Invitados toda a proclamar que  
estamos en la búsqueda del  
movimiento que grita:  
- Di:¡@limentÉ!-**

**Se hace algo por siempre por nos-  
otros.**