

Revista
Latinoamericana
de Food Design
Año 2024
Número 5

LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

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

comesloqueeres.org

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2024

Número 5

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

Sede operativa: Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

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

www.lafooddesign.org

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

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



ISSN 2718- 6814

Equipo de trabajo

Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia.

dianaurdinola@itm.edu.co

Editora invitada

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay / Centro de Resiliencia de Estocolmo (Universidad de Estocolmo), Suecia, silvana.juri@saras-institute.org

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina, preissig@fadu.uba.ar

Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, asicardc@unal.edu.co

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency & Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia

Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil

Carolina Gutierrez, PhD - Universidad Autónoma de Baja California, México

Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México

Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Erika Imbett Vargas, PhD - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia

Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU

Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil

Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil

Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España

Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay

Rick Schifferstein, PhD - TU Delft, Países Bajos

Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay

Sonia Massari, PhD - Sonia Massari, PhD - University of Pisa, ISIA Roma Design, FORK.

Equipo editorial y diagramación

Diana Urdinola Serna, Silvana Juri y Matilde Lombardi

Agradecimientos

La coordinación y realización de este volumen fue hecha posible por el apoyo del Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia (con apoyo de la Fundación IKEA) y tras las contribuciones del diálogo generado entre los autores de los artículos y los revisores.

Agradecemos especialmente a los revisores ajenos al equipo editorial que participaron de este volumen:

[Daniel Alejandro García, Mgr](#) - Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.

[Julia Rouet Leduc, PhD](#) - Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia

[Maria Cristina Ascuntar Rivera, Mgr](#) - Universidad de Nariño, Colombia

[Ellen Gonzalez, Mgr](#) - Departamento de Artes e Design, PUC Rio, Brasil

Imágenes de este volumen

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número cinco de la revista nos acercan a los hongos, un reino tan bello como misterioso. La seta como fruto de una especie que no es ni planta, ni animal y que tiene tanta agencia en las funciones vitales y ciclos de la biosfera, y que se ha puesto en la mesa alimentaria como nueva frontera de investigación y creación. Siguiendo el espíritu de estos años acompañando a esta publicación con imágenes sutiles e inesperadas de alimentos vistos (literalmente) desde distintos enfoques visuales, estas imágenes pintan “paisajes” que nos invitan a seguir sorprendiéndonos con la inmensa belleza de la escena comestible.

[Matilde Lombardi](#), septiembre 2024

Índice

Editoriales:

13. Territorios gastronómicos: entramados que fomentan la custodia de la vida

Silvana Juri

31. Co-Custodias de los Territorios Alimentarios. Retos y Compromisos de todos los DyAs*

Andrés Sicard Correa

Investigación:

57. Típicos, tradicionales y locales: degustando sistemas alimentarios más sostenibles

Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky

84. Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales, para la seguridad alimentaria en Colombia

Adriana Bolaños-Mora, Laura Díaz Zamudio

104. Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles

Daniel De Jesús Contreras

120. Las plazas de mercado de Bogotá: tensiones entre preservación e innovación desde el diseño invisible de servicios y experiencias

Angell Sue Valencia Rodríguez

155. Co-diseñando entre territorios alimentarios: La yuca y las mujeres de la Amazonía colombiana en Bogotá

Camila Pacheco Bejarano, Genoveva López Cheicono

168. Elaboración del Sispolá a través de la tradición oral de maestras comideras

Paulina Ayvar Ramos, Susana del Carmen Bolom Martínez, Mariana Mendoza Espinosa

186. Pop-up food design research: A mobile university lab to explore situated knowledge and foster creativity about food

Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo, Raffaele Passaro

Reflexión

216. Saber nutrirse del Monte: Experiencias sobre Alimentos y Nutrición en territorio Indígena Lhaka Honhat, Argentina

Malena Pasin, Catalina Agudin, Lorena Leonhardt

244. Sunday's lunch at nonni's: Thoughts on the foodscape of return

Pietro Pagella

259. The Land and Transversalities Between Food and Territory

Ellen Gonzalez

COMES LO QUE ERES

**Territorios
gastronómicos:
entramados que
fomentan la
custodia de la
vida**

Escrito por: Silvana Juri
Instituto SARAS, Uruguay;
Stockholm Resilience Centre, Suecia
silvana.juri@saras-institute.org



Introducción

Este volumen propuso poner el foco en los territorios y paisajes gastronómicos. Un objetivo central de la convocatoria se orientó a explorar cómo se están “codiseñando” y entendiendo los “territorios gastronómicos” en nuestra región. Considerando la aparente polisemia y posible diversidad de manifestaciones en la que estos conceptos pueden articularse en la teoría y la práctica, quisimos abrir un espacio donde reinterpretar o problematizar a la gastronomía o la ancha cocina como punto de entrada para generar transformaciones en los ecosistemas alimentarios. En este proceso, nos interesó, no solo entender el uso (o no) de los conceptos, sino en particular, aproximarnos a ver los entramados en donde participa el Diseño y Alimentos sobre diversos terri/maritorios y sus características socioculturales y naturales, accionando en pos de la custodia de la vida.

Este interés parte de un reconocimiento fundamental que vincula, la necesidad de la existencia de un territorio para que exista y se sostenga la vida, y por tanto, el alimento. Aquí, el territorio no sólo significa una sección de “tierra”, y tampoco refiere únicamente a los límites políticos o de propiedad (siguiendo la clásica definición de diccionario), sino que refiere a la intrincada red de relaciones que conectan lo biofísico con lo simbólico (lo natural y lo social como indivisible) en un proceso de mutua influencia, dependencia, pero también de su gobernanza, gestión y defensa, llevada a cabo por ciertos grupos de personas (McCall, 2016; Escobar, 2016). Territorio implica por tanto, una mirada tanto relacional, ontológica, como política (Escobar, 2016).

Otro concepto que es útil para estas aproximaciones es el de paisaje, entendido no solo como el escenario natural (incluyendo a los humanos) y sus características estructurales, funcionales o estéticas (Termorshuizen & Opdam, 2009; Raymond et al., 2016) sino como un espacio o área (trascendiendo una micro escala como una finca o una aldea) en donde interactúan múltiples flujos, agencias y valores (humanos y no-humanos) que dependen de (y por tanto demandan e impactan) los servicios que proveen los ecosistemas y que sostienen el bienestar y estabilidad de la trama de la vida (Raymond et al., 2016; Cockburn et al., 2019). Es claro que por momentos, los términos refieren a ideas similares pero usados en campos del conocimiento diferentes, pero en otros, el debate sobre los términos va enfocado a clarificar las minuciosidades que describe el término. El objetivo de esta introducción no es resolver este tipo de debate teórico, sino avanzar hacia debatir los conceptos de territorios o paisajes gastronómicos y su manifestación práctica cuando nos enfocamos en la custodia de la vida.

En el campo de gestión ambiental, el término paisaje es preferido y a veces sugerido como camino para fomentar la custodia del ambiente, como un discurso alineado con avanzar hacia la sostenibilidad. En palabras de Bennett et al. (2018), la custodia ambiental

incluye “las acciones tomadas por individuos, grupos o redes de actores, con diversas motivaciones y niveles de capacidad, para proteger, cuidar o utilizar responsablemente el medio ambiente en pos de resultados ambientales y/o sociales en diversos contextos social-ecológicos” (p. 597, traducción propia). La custodia resalta especialmente la idea de responsabilidad y cuidado que implica salvaguardar los bienes que valoramos tanto individualmente como para el bien común. En ese sentido, Folke et al., (2016) define la custodia de la biosfera (la capa que sostiene la vida) como “la gestión responsable y “moldeado” proactivo de trayectorias de cambio social-ecológico” (p. 9, traducción propia). Estos autores traen el término de custodia, para hacer frente y avanzar hacia la sostenibilidad, pero reconociendo especialmente la aceleración de los cambios a nivel global, la complejidad de los sistemas y las relaciones que existen entre sus diferentes escalas (espaciales y temporales) y la multiplicidad de desafíos e intereses que desafían o pueden representar barreras cuando buscamos avanzar hacia ellos de forma coordinada y justa. En este sentido, la idea de custodia destaca reconstruir nuestras relaciones con la naturaleza y reaccionar proactivamente para gestionar y transformar (de forma justa) las intrincadas tramas sociales y

ambientales que sostienen nuestra permanencia y bienestar.

Paisajes gastronómicos

Establecida la idea de custodia, avanzamos al foco en lo gastronómico. El concepto base del cual emerge la propuesta para este llamado, deviene de la emergente teorización (realizada en inglés) del concepto de “paisajes gastronómicos” o *gastronomic landscapes*. En palabras de Jonsson y colegas (2024), los paisajes gastronómicos se definen como:

“paisajes terrestres y marinos que son gobernados, gestionados o cuidados para contribuir al desarrollo culinario, la resiliencia del paisaje y la sostenibilidad. Son desarrollados a partir de la práctica, el arte, las habilidades y competencias necesarias para producir, seleccionar y cocinar buena comida y para la capacidad de custodia, incluyendo el manejo de los paisajes desde donde provienen los alimentos, como parte de una biosfera resiliente” (Jonsson et al., 2024, p. 2, traducción propia).

Adoptando la idea de paisaje para destacar la gestión de los ecosistemas terrestres y marinos, el concepto deviene del concepto en inglés de *foodscape* (paisaje alimentario), término que aunque es usado en múltiples sentidos, no solo propone la unión y punto de vista de un paisaje y

los aspectos alimentarios que allí existen (como quiera que se perciban y definan), sino que destaca especialmente el análisis de cómo se dan forma a esos paisajes, a través de la influencia de prácticas sociales tanto en el ámbito de consumo, como por las instituciones, normas, relaciones de poder y dinámicas económicas que dan forma a estos paisajes (Vonthron et al., 2020; Yasmeeen, 2023). Esta visión sistémica que abarca la constelación de elementos desde la producción al consumo (tanto en circuitos cortos como en puntos geográficamente distantes) es lo que se destaca este concepto. Al volver a destacar la palabra paisaje, los autores consideran que nos remite a considerar cómo la gestión del paisaje (en tanto gestión de los bienes y servicios que provee la naturaleza) puede potenciarse a través de desarrollos culinarios que pueden ser locales y no tanto.

Otro aspecto importante de esta teoría tiene que ver con la descripción del tipo de paisajes gastronómicos que se pueden considerar y sus características. En relación a los tipos de paisajes, se propone una categorización preliminar de tres tipos:

- I. **Paisajes de producción o cultivo (*farmscapes*):** Paisajes agrarios o de producción (terrestre o marina como ser tierras de pastoreo, cultivos,

acuicultura), que son gestionados para la producción de ciertos alimentos y donde existen colaboraciones entre productores y actores culinarios que se influyen mutuamente y de forma positiva para actuar como custodios.

- II. **Paisajes de restauración o conservación** (*restorationscapes*): Paisajes manejados especialmente para la restauración o conservación y no sólo para cultivos (por ejemplo, gestión de ríos y bosques). En este caso los actores culinarios tienden a desarrollar prácticas que promueven la conservación o restauración de ecosistemas.
- III. **Paisajes de recolección** (*foragingscapes*): Paisajes donde se enfatiza la recolección. Esto incluye desde la caza, pesca o recolección de especies y frutos vegetales comestibles. Estos paisajes pueden referir a áreas “salvajes” o con poca interacción humana, pero también pueden incluir parques, áreas verdes de todo tipo. Aquí los actores culinarios desarrollan métodos o herramientas que pueden ser usadas para aumentar la alfabetización sobre especies silvestres y así, potenciar la custodia.

Por otro lado, se definen también tres cualidades que los caracterizan:

localidad, calidad y diversidad. Estas dimensiones se definen de la siguiente forma:

- A. **Localidad:** los paisajes gastronómicos destacan la importancia del lugar, tanto en las relaciones y la impronta determinada por él (por ej., *terroir*) aún cuando la producción y el consumo no se den en el mismo punto geográfico. La localidad abarca también aspectos vinculados a la cultura y el conocimiento, tanto conocimiento local, tradicional y ecológico.
- B. **Diversidad:** estos paisajes promueven o mantienen la agrobiodiversidad, la diversidad biocultural, y en general, la diversidad vinculada a lo ambiental, aspectos nutricionales y también sensoriales. Ello implica diversidad que impacta en la dieta (salud), y también en la pluralidad de agentes y saberes que están implicados en las prácticas y preparaciones que vinculan producción y consumo, todos los cuales, son fuente de resiliencia en el sistema.
- C. **Calidad:** los paisajes gastronómicos se caracterizan por estar orientados hacia la calidad y no sólo la cantidad. Calidad se extiende desde los aspectos nutricionales, hasta aspectos sensoriales o estéticos, como ser la apariencia, aroma,

sabor, o textura. El foco en calidad por tanto asegura prácticas de custodia en vez de explotación (el no cuidado de los impactos naturales o sociales).

Este marco preliminar, nos da una base desde donde partir para entender el tipo de relaciones, prácticas, acciones y objetivos se desarrollan o promueven, y como tal, se empieza a entrever el tipo de contextos y agencias que empiezan a tener impactos concretos en dar forma a los ecosistemas alimentarios.

Ahora bien, a partir de poner foco en la gastronomía como término, la idea es destacar o hacer *zoom in* en lo que implica ir en búsqueda del conocimiento sobre la “buena comida” o lo que implica el sustento alimentario –es decir qué y cómo se produce, se prepara y se come– y cómo ésta se entrelaza con los paisajes (o territorios) que se vinculan o conectan a través del espacio geográfico. Aunque esta idea de gastronomía se vincula con la definición clásica de gastronomía de Brillat-Savarin (ver Brillat-Savarin & Drayton, 1994), tanto como ciencia y como práctica desarrollada por quien sea que prepare comida de forma consciente (Jonsson et al., 2024), la idea de gastronomía dentro de este concepto concierne también una idea de la comida como un arte cotidiano (Haider & van

Oudenhoven, 2018), por tanto practicado no sólo por profesionales entrenados en las artes culinarias. Al mismo tiempo, un aspecto importante de la idea amplia de lo gastronómico en este marco, es considerar que la gastronomía, en lo que refiere a la ciencia producida y reproducida a través de pensadores y profesionales anclados en institutos y escuelas culinarias es sí es un sistema de saberes que ha emergido con sus propias lógicas modernas, occidentales y por tanto, coloniales (Janer, 2007; Achinte, 2010). Una mirada al fenómeno gastronómico no solo implica reconocer que hay prácticas del “buen comer” que trascienden este ámbito elitista, sino que dicho ámbito, que se posiciona como el saber profesional, “experto” y por tanto validado, tiene una raíz particularmente eurocéntrica, con una única lógica y epistemología posicionada como dominante o superior (Janer, 2007)–a saber, la gastronomía francesa como modelo tras el cual los chefs y cocineros suelen usar como la base para su entrenamiento alrededor de todo el mundo. Este reconocimiento, que es fundamental para el contexto del Sur Global y para avanzar en considerar la colonización alimentaria empezando por lo gastronómico (Achinte, 2010) implica lo que Lee & Bucher (2023) denominan, avanzar hacia la “desnobberización” de la gastronomía. Para estos autores, la idea del “buen

comer” de las miradas clásicas de la gastronomía lo proponen como un ámbito elitista con un trasfondo que refleja ideales eurocéntricos y que tiende a evitar aspectos como dinámicas de poder problemáticas, privilegios, clases y opresión. Desde una mirada menos elitista y más plural, pensar en territorios o paisajes gastronómicos y sus trayectorias de cambio tiene diferentes implicancias, matices y significados según el contexto del que hablamos. Para ello, es necesario debatir e indagar cómo este marco y su teorización resuena con un ámbito latinoamericano, considerando su legado colonial, los procesos de hibridación cultural y gastronómica existentes, y las luchas de los pueblos que buscan preservar territorios y sus riquezas bioculturales (Monterrubio-Solís et al., 2023; Escobar, 2016).

Para finalizar, las implicancias de qué tipo de paisaje, qué tipo de gastronomía, y que tipo de actores, relaciones, prácticas y acciones se entretienen va a estar pautado por cómo se movilizan saberes, sentires y actúales de forma creativa. Este punto se refiere a dos aspectos centrales. Por un lado, si pensamos en el codiseño de los territorios o paisajes, implica que hay una serie de actores que de forma más o menos coordinada están dando forma a las relaciones que sostienen o transforman ese entramado gastro-territorial. Desde la mirada proactiva

de gestión y transformación, puede implicar la definición de problemas u objetivos comunes, y las estrategias para abordarlos—es decir, pasar de la comprensión, hacia la visión y la acción. Por otro lado, en este proceso, sea explícito como aquí se describe o no tanto, es claro que se está poniendo en marcha diferentes formas de creatividad difusa, dispersa pero a veces también coordinada, en tanto diferentes individuos o comunidades son capaces de improvisar, adaptarse, rechazar u optar por modificar sus entornos, sus relaciones o prácticas, por tanto, siendo parte de las dinámicas de habitar-moldear esos territorios gastronómicos. Esto refiere, por ejemplo, a cómo diferentes individuos o grupos, que sin tener el entrenamiento profesional en disciplinas del diseño o la resolución de problemas de forma creativa, efectivamente abordan y hacen frente a sus desafíos cotidianos desplegando sus capacidades innatas para el ingenio, la experimentación, la imaginación y la creación. Lo que estos dos puntos dejan ver entre líneas es que estos procesos pueden y efectivamente se ponen en marcha en ausencia de diseñadores profesionales. Sin embargo, lo que es claro desde la mirada y definición que usamos en Diseño y alimentos, es que tales procesos pueden ser apoyados, facilitados, empujados o amplificadas desde la participación o las herramientas y agencias que existen en

el diseño profesional. Esto es especialmente potente y puede resultar muy útil cuando intentamos avanzar y acelerar trayectorias de transformación para los sistemas alimentarios, que puedan ser no sólo sostenibles y resilientes, sino justas, plurales y sabias (Juri, 2023). Sin embargo, aunque teóricamente, esta idea tiene sentido, es necesario reconocer que este tipo de mirada de las formas y agencias del diseño, y en especial, en el contexto del Diseño y Alimentos, son relativamente recientes y por tanto, recién están emergiendo los estudios de casos que nos pueden dar mejores pistas sobre esta triple intersección entre el diseño, los alimentos y la transformación de sistemas alimentarios, con una mirada anclada en los territorios gastronómicos. A partir del llamado que planteó este volumen, podemos empezar a identificar algunas de las tendencias, aprendizajes y posibles direcciones para seguir avanzando las sabidurías hacia las co-custodias que nos urgen y atraviesan.

Las contribuciones de este volumen

Este volumen cuenta con siete artículos de investigación y tres ensayos que dan cuenta de proyectos en marcha y culminados, prácticas en territorio, presencia y ausencia de diseñadores profesionales, múltiples alianzas entre actores y saberes, y diversas

aproximaciones a entender y aprender de los territorios y paisajes gastronómicos. Además, el volumen abre con un ensayo provocador sobre las **“Co-Custodias de los Territorios Alimentarios. Retos y Compromisos de todos los DyAs”** que nos ofrece **Andrés Sicard**. Se trata de una problematización y expansión conceptual y semántica que resulta útil, no sólo para encuadrar el volumen desde una resonancia con las vibraciones y preferencias regionales, sino también para repensar el debate de los términos y accionares en el contexto de Diseño y Alimentos en Latinoamérica.

Desde las contribuciones que llegaron a través del llamado abierto realizado por la revista, esta edición comienza con el artículo de investigación **“Típicos, tradicionales y locales: degustando sistemas alimentarios más sostenibles”**. Aquí, **Marina Vianna Ferreira y Mayra Jankowsky** abordan la pregunta de si los alimentos típicos, tradicionales y locales fomentan sistemas alimentarios más sostenibles y resilientes. En el desarrollo de este trabajo, nos ofrecen una serie de aproximaciones a las definiciones de los términos y ejemplos concretos que surgen de la comparación entre dos comunidades costeras tradicionales del Valle del Ribeira, Estado de Paraná, en el sureste de Brasil, zona que alberga el mayor continuo de bosque atlántico de dicho país. A través del análisis comparativo

sobre la conformación de las dietas locales de estas comunidades que han vivido en estrecha relación con el ecosistema y sus recursos (la pesca y en diferente medida, la agricultura), las autoras dan cuenta del complejo legado pero también del potencial aún existente en la producción local y las culturas alimentarias tradicionales que persisten. Al reconocer este territorio gastronómico, donde el turismo juega diferentes roles especialmente a través de cocineros comunitarios (no chefs), se puede no sólo potenciar que la dieta se mantenga lo más posible alineando los alimentos típicos, a alimentos locales y tradicionales que impacten en la salud y bienestar física y cultural, sino inspirar cambios que fomenten capacidades para la resiliencia (aprendizaje, capacidad adaptativa, retroalimentaciones, identidad grupal y territorial, gobernanza, acción colectiva y búsqueda del bien común). Cabe destacar la reflexión que nos dejan las autores sobre las posibles amenazas y riesgos que pueden existir cuando el valor de lo que el territorio gastronómico ofrece se más alto desde miradas externas, y cuando los sabores y propuestas culinarias se distancian tanto de lo tradicional (incluso sus nombres) a través de la aceleración de la innovación, lo que puede eventualmente borrar prácticas y sabores junto a su arraigo histórico-cultural, y con ello, representar una pérdida de resiliencia.

En una línea similar, en el segundo artículo **“Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales, para la seguridad alimentaria en Colombia”**, **Adriana Bolaños-Mora y Laura Díaz Zamudio** exploran el uso de las *Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales* en familias afectadas por el hambre en el departamento del Quindío, Colombia. En una alianza con el Jardín Botánico y mujeres de la Asociación del Mercado Campesino de Calarcá, se diseña un proceso colectivo de desarrollo de una maleta didáctica para promover el conocimiento y uso de estas plantas. Todo esto con el objetivo de diversificar la dieta, mejorar el acceso y fomentar la soberanía alimentaria, la conservación de la biodiversidad y así la resiliencia de los ecosistemas alimentarios. Este trabajo con su potente integración de conocimientos locales y científicos presenta resultados prometedores y ubica al modelo de preparación de la maleta y su potencial de ser rediseñado y replicado en otros lugares, no sin reconocer algunas puntos críticos y dificultades que deben ser abordadas y que abarcan desde el uso y sistematización de recetas, hasta barreras relacionadas con hábitos y preferencias de gusto. Aún así, es un claro ejemplo de codiseño y de modelo de apropiación social del conocimiento en torno a la amplísima diversidad de especies que existen en los diferentes territorios, y su potencial gastronómico, en el sentido de un arte diario o cotidiano.

Continuando con propuestas que ponen foco en mujeres y comunidades locales e indígenas, encontramos dos trabajos complementarios, que dan cuenta de diferentes procesos de cambio en torno a las plazas de mercado en la ciudad de Bogotá. En primer lugar, tenemos a **“Las plazas de mercado de Bogotá: tensiones entre preservación e innovación desde el diseño invisible de servicios y experiencias”**. Aquí, **Angell Sue Valencia Rodríguez** adopta una mirada decolonial y, desde su posicionalidad como mujer indígena desarrolla un análisis comparativo del proceso de transformación y modernización de las plazas de mercado de la ciudad. Este análisis da cuenta de la imposición de formas de diseño moderno y colonizador (ideales estéticos minimalistas, nuevas normas higienistas, adopción de ciertas tecnologías, explotación turística) que transforman y empujan a la desvalorización y borrado de las formas de diseño del sur o mestizo que son performadas por quienes tradicionalmente y de forma creativa aún gestionan algunos de los puestos de las plazas. Este análisis deja entrever, no sólo el impacto en el diseño urbano, sino el rol de las plazas y sus agentes (personas y tecnologías) en el entramado de relaciones que mantienen (o limitan) el acceso a ciertos ingredientes “étnicos” que resultan esenciales para asegurar la seguridad alimentaria, el bienestar y la

salud, junto a la preservación de la biodiversidad (incluida la microbiota) y la cultura alimentaria local en el caso de las comunidades rurales e indígenas que viven en la ciudad. Este artículo, deja en evidencia la tensión existente entre procesos de preservación y de desarrollo o innovación donde los beneficios no son equitativamente distribuidos (por ej, fomentando el turismo pero erosionando la identidad y seguridad alimentaria) y donde lo tradicional no necesariamente implica un anclaje en el pasado. Este artículo deja abiertas varias reflexiones y tensiones para ser reconsideradas en torno a quienes diseñan, qué estéticas se promueven, y qué funciones se cumplen, y se promueve nuevos propósitos para el diseño guiados por la búsqueda de preservación de la memoria, y la potenciación e integración de cualidades y conocimiento local que, como en el caso de las plazas, podría no sólo ayudar a mantener vivos los entramados alimentarios sino también entramados inter-culturales.

Por otro lado, en **“Co-diseñando entre territorios alimentarios: La yuca y las mujeres de la Amazonía colombiana en Bogotá”**, aparecen nuevamente las plazas de mercado de Bogotá. Aquí, **Camila Pacheco Bejarano y Genoveva López Cheicono** centran a las mujeres del Cabildo Indígena Uitoto Monifue Uruki, parte del pueblo amazónico murui muina, como protagonistas.

Entretejiendo y polinizando ideas desde diferentes sistemas de saberes, Camila y Genoveva nos cuentan cómo las mujeres adquieren y utilizan la yuca dado que esta, a pesar de ser el eje central de su cultura, no puede producirse en la ciudad. Así entonces, aparece la yuca y su preparación por las mujeres, con funciones como las de enseñar, sostener, cuidar y co-diseñar su territorio alimentario, asegurando tanto la soberanía como la seguridad alimentaria. Vemos así al territorio emerger como construcción social diseñada a partir de las relaciones y trayectos que tejen las mujeres entre el territorio de origen en la amazonía y sus prácticas ancladas en las lomas de las montañas en Usme, en Bogotá. A diferencia de otros alimentos que no son percibidos como nutritivos (por ej., el arroz y el queso), la yuca no solo constituye el ingrediente fundamental para la preparación de muchos de los alimentos identitarios sino que ayuda a tejer las redes y relaciones de cuidados y generar autonomía, tanto preservando como adaptando prácticas y rituales al nuevo contexto.

En sintonía con el trabajo anterior, pero moviéndonos hacia el sur del continente, **“Saber nutrirse del Monte: Experiencias sobre Alimentos y Nutrición en territorio Indígena Lhaka Honhat, Argentina”** propone una reflexión en el contexto de prácticas educativas a través de una alianza inter y transdisciplinar que involucra estudiantes de diseño de la Facultad de Arquitectura, Diseño y

Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires, varios investigadores y miembros de la comunidad del territorio indígena de Lhaka Honhat, ubicado en Salta, Argentina. En este trabajo, **Malena Pasin, Catalina Agudin y Lorena Leonhardt** reportan de forma detallada el proceso de diseño y desarrollo del vínculo con la comunidad indígena, las actividades y los productos generados, así como el impacto transformador que el proceso tuvo en sus participantes. A partir de la búsqueda de recuperar y revalorizar “los saberes vinculados con el monte”, y de afrontar las problemática que surge en la tensión de los saberes alimentarios tradicionales y modernos (y su impacto en negativo en dietas y salud de las comunidades indígenas), se generan plataformas para la interacción entre académicos y la comunidad para ofrecer soluciones y herramientas prácticas para su uso comunitario (por ej., materiales didácticos interculturales para utilizar en escuelas primarias o hasta un alfabeto bilingüe con atractivas ilustraciones). En el proceso, se da cuenta de cómo las comunidades indígenas poseen un conocimiento profundo de la naturaleza, custodiando uno de “los más importantes pulmones naturales de América Latina”, y al mismo tiempo, como el territorio constituye la raíz de la abundancia permitiendo la reproducción de la vida.

Siguiendo con las prácticas indígenas y saberes tradicionales, en **“Elaboración del Sispolá a través de la tradición**

oral de maestras comideras”, **Paulina Ayvar Ramos, Susana del Carmen Bolom Martínez y Mariana Mendoza Espinosa** nos presenta una investigación alrededor del sispolá, platillo tradicional que es central para las ceremonias religiosas del pueblo indígena Zoque ubicado, en el caso del grupo de estudio, en Tuxtla Gutiérrez, en el estado de Chiapas, México. Este caso complementa los anteriores al mostrar cómo un platillo y su preparación, permite la continuidad de tradiciones y así la preservación de la identidad cultural de este grupo étnico, al mismo tiempo que se fortalecen las comunidades y se asegura la reproducción de la vida en diálogo con el calendario agrícola local. Aquí, las autoras hacen foco en las “maestras comideras”, el grupo de mujeres que por su vocación y compromiso permiten preservar el patrimonio culinario de este grupo, salvaguardando recetas y prácticas culinarias ancestrales pero también mestizas. Este proceso es un claro ejemplo de la adaptación e hibridación de culturas, presentando ingredientes prehispánicos y otros introducidos por los europeos (carne de res, cebolla de rabo), y donde la receta se re-crea y co-crea entre saberes, creencias y sazones de cada maestra y del contexto. Así, la receta del sispola emerge entonces no como una lista o fórmula, sino que manifiesta la memoria y arraigo a una cultura y un territorio, aún en flujo constante. Las autoras destacan como este pueblo ha logrado redefinir su territorio y ser resilientes frente a

diversos motores de cambio (crecimiento demográfico, la migración, la expansión de empresas), en parte, gracias al sincretismo cultural (ofrendas, ceremonias, música tradicional, danza, artesanías y gastronomía), y con el turismo como aliado.

Pasamos a continuación, a una serie de contribuciones que hacen análisis y aportes especialmente enfocados en el turismo. En el artículo de investigación: **“Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles”,** **Daniel De Jesús Contreras** presenta un modelo para fomentar el diseño de productos turístico-gastronómicos donde se destacan experiencias turísticas sostenibles. A través de un ejemplo enfocado alrededor del análisis de fincas cafeteras en San Andrés de los Gama, el Estado de México, el autor identifica la oportunidad para reconvertir una experiencia existente (tour de la finca cafetera de especialidad “La Ilusión”) a partir del diseño planificado de una experiencia que pueda resaltar la amplitud de interacciones existentes y el rol de la cultura local, la biodiversidad, la identidad y los vínculos afectivos presentes entre miembros de la finca y la comunidad—es decir, trascender un tour enfocado sólo en mostrar la cadena de valor dentro de la finca. Este modelo, emergiendo de una mirada sistémica en vez de insular de las experiencias

turísticas, promete ser una útil herramienta para el diseño, para generar mayor impacto tanto a nivel social como ambiental y por tanto, fomentar la custodia de la vida desde el turismo.

Dejando el territorio latinoamericano, pero manteniéndonos en abordajes alternativos en el ámbito turístico, encontramos la reflexión: **“Sunday’s lunch at nonni’s: Thoughts on the foodscape of return”**. Aquí, **Pietro Pagella** nos ofrece un marco teórico y propuesta de un abordaje innovador alrededor del concepto de “paisajes de retorno” (*foodscapes of return*). Este trabajo está anclado en sus experiencias como coordinador dentro de un proyecto en marcha enfocado en la recuperación del sector turístico promovido por el Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia. Desde un paradigma que busca trascender las limitaciones del modelo de turismo dominante (por ej., la comodificación de sitios, performances teatralizadas o inauténticas, explotación de los paisajes desde la instrumentalización de la naturaleza), la propuesta plantea la generación de talleres transformativos desde una lógica de cocreación, para fomentar encuentros e entre residentes locales y los turistas que van en busca de sus raíces (diáspora italiana). A partir de proponer una lógica horizontal en vez de pasiva o diferencial, se podrían generar intercambios y reflexiones conjuntas que indaguen en los paisajes, las comunidades, el

patrimonio culinario y sus recetas y sabores, entre otros. La experiencia de los laboratorios que este abordaje propone, busca proponer la reconsideración de las relaciones con el alimento a través del reconocimiento de las múltiples comunalidades y diferencias que emergen al reconocer distancias y proximidades geográficas y temporales entre ambos grupos. Aunque los talleres no se han implementado, esta propuesta abre posibilidades para comprender el tipo de impacto transformador que estos encuentros de turismo gastronómico pueden tener, tanto en las prácticas de sus participantes, el impacto ambiental y cultural que éstas podrían acarrear, o el grado de reflexividad y agencia que se podría motivar.

Con foco en el *food design* de forma explícita, tenemos dos artículos escritos en inglés desde regiones muy diferentes. En primer lugar, en el artículo de investigación **“Pop-up food design research: A mobile university lab to explore situated knowledge and foster creativity about food”**, **Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo y Raffaele Passaro** nos presentan el caso de un laboratorio móvil desarrollado por el Politecnico di Torino en Italia. Este artículo repasa el enfoque teórico-metodológico desde una mirada relacional (influenciada por la mirada de Arjun Appadurai y el concepto de *foodscape*) adoptada por el “Polito Food Design Lab”. Los autores describen el tipo de intervenciones y

resultados que se generan a través de la profunda relación que se teje entre el laboratorio, sus participantes académicos, y los territorios y comunidades por fuera de la universidad. El argumento principal propone a este modelo de laboratorio “pop up” como un artefacto transformativo, actuando especialmente en la reconfiguración, no solo de productos tangibles (por ej, desde la innovación en nuevos productos alimentarios), sino también en elementos intangibles como imaginarios culturales o las relaciones entre los actores involucrados. Así, se reporta cómo los estudiantes que participan de las actividades, pueden estar preparados para actuar como agentes de cambio en contextos sociales complejos, con competencias para identificar y generar conexiones o puentes entre espacios, personas, recursos, necesidades y conocimientos. Por otro lado, en la reflexión, **“The Land and Transversalities Between Food and Territory”**, Ellen Gonzalez relata una experiencia educativa a partir de una clase desarrollada en la Escola da Cidade, en São Paulo, Brasil. A partir de una colaboración con educadores y emprendedores locales, la clase se diseña para explorar las “transversalidades” entre alimentos, territorio y diseño de forma práctica y sensorial. Ello se logra a través de abordajes creativos y degustaciones (por ej., un ceviche reformulado con plátano y coco, una receta de pan de la panadería Slow food, o bebidas realizados con frutas fermentadas) que

sirven de excusa para debatir y ejemplificar cómo avanzar hacia sistemas alimentarios sostenibles y equitativos. El argumento aquí es que el territorio —atravesado por las interacciones que tienen los humanos con el ambiente— se expresa a través de los alimentos de tal forma que se manifiesta y constituye la identidad y patrimonio alimentario. Se reconoce aquí que este patrimonio surge de una evolución constante que es producto de tradiciones y de los flujos históricos y coloniales (incluyendo la hibridación cultural y en torno a productos). Sin embargo, dado que este territorio puede ser tanto reforzado como debilitado o hasta desmantelado (según el tipo de prácticas y hábitos alimentarios que se adopten), lo que se busca es fomentar productivamente su preservación a través de la preservación del saber-hacer de prácticas culinarias y sabores (no sólo recetas) que resulten más sostenibles. Esta reflexión propone una mirada optimista y transdisciplinaria que, a través de la co-creación conjunta entre diversos actores vinculados al sistema alimentario y la gastronomía local, puede motivar múltiples reflexiones y ser replicada en ámbitos de educación para chefs y cocineros.

Aprendizajes y mensajes clave en el contexto de DyA

Más allá de las especificidades de cada caso (y la riqueza de aprendizajes que ellos incluyen), podemos identificar

varias *comunalidades* y temas emergentes de estas contribuciones. Por un lado, encontramos que el marco preliminar de los paisajes gastronómicos se ve reflejado en estas contribuciones de diferentes maneras. Por un lado, la idea de lo que constituye la gastronomía o lo alimentario, es muy amplia, y en todos los ejemplos que vemos aquí, de hecho no aparecen prácticamente los chefs o cocineros profesionales. Se destaca la cocina (y todas las acciones alimentarias no solo en la preparación de platos) desde lo comunitario, cotidiano y hogareño –un arte cotidiano que a veces, más que arte, es manifestación de intrincadas fuerzas relacionadas a la necesidad, a las creencias o la identidad. De hecho, el término gastronomía no siempre aparece, y en particular, nunca se define completamente (o hasta se critica) mientras que algunos autores prefieren adoptar el término alimentario.

En relación a los términos y tipos de paisajes que vemos emerger entre estos trabajos, se destacan dos ideas fundamentales. El término territorio surge con fuerza, no sólo por el título del llamado, sino por una clara orientación a destacar principalmente configuración de relaciones, construcciones sociales y étnicas, y también para hacer énfasis en la dimensión territorial en el sentido de lo comunitario y local. Las referencias de lo gastronómico unido a la tierra o a la caracterización de un ecosistema

particular es mucho menos frecuente, lo que tiene sentido dado que la mayoría de las contribuciones dejan ver que vienen de perspectivas o miradas más cercanas a las ciencias sociales que a las ciencias naturales. Partiendo de este punto, la categorización sobre tipo de paisaje se hace más difícil, sin embargo, los trabajos hacen alusión a los tres tipos: paisajes de recolección (plantas nativas, pesca artesanal, pero también quizás una recolección urbana en las plazas), de producción (agricultura, cafecultura) y de restauración (salvaguarda de germoplasma, especies nativas, platos tradicionales). Un tipo de paisaje que parecería emerger con fuerza, ya que es el foco de varios de estos trabajos es el movimiento hacia lo que siguiendo a Sjöholm (2016) podemos llamar una “re-patrimonialización”, es decir, un proceso de reconstruir, revalorizar y preservar a través de la sistematización y uso, de varios saberes, prácticas y con ellos, la diversidad cultural, epistemológica, ontológica y biológica asociada. Esto implica no solo reconocer el valor de lo existente o lo que existió, sino reconocer que este patrimonio no está anclado estáticamente en el pasado, sino que es parte y clave para el presente y el futuro –es dinámico, adaptativo, resiliente y creativo.

Por otro lado, observamos que las características que definen a los paisajes gastronómicos también están

presentes en la mayoría de los casos, quizás con mayor prevalencia de elementos que hacen a la localidad (en tanto especies, culturas, saberes) y las características implícitas en los territorios biofísicos (que aseguran, sabores, aromas, y aspectos que hacen a la calidad como en el caso de la finca cafetera en Mexico). Es importante destacar un aspecto no menor que tiene que ver con la dimensión de diversidad, y es que un gran porcentaje de los trabajos que se presentan aquí ofrecen experiencias muy ricas e inspiradores integrando y potenciando saberes locales y tradicionales, especialmente amplificando ideas, valores y voces de personas indígenas, y especialmente de mujeres.

Varios de los trabajos plantean las tensiones y formas de resistencia (a veces más explícita que otras) a procesos que vienen de la mano de la modernización y la homogeneización: de procesos, sabores, dietas, paisajes, normas, etc. Así, se problematiza la imperativa de la innovación acelerada, el desarrollo desde una mirada occidental y la colonialidad del saber, del hacer y del diseñar.

Consiguientemente, vemos al diseño actuando para apoyar procesos y saberes colectivos a partir de la visibilización, revalorización de los arraigos fuertemente territoriales en tanto tramas y entretejidos vivos que vinculan cultura y naturaleza como un todo que late fuerte desde los

territorios latinoamericanos, especialmente aquellos donde lo tradicional, ancestral y explícitamente indígena tiene un peso importante. En algunos casos, el diseño es autocrítico, buscando *desdiseñarse* a sí mismo desde una lógica desde el sur (descolonizarse), y de a ratos, busca explotar su formato tradicional como moldeador de productos y servicios, como traductor y movilizador de conocimientos y acciones, y para ayudar a ofrecer soluciones de cara al mercado.

En todos los casos, los agentes que se describen, en tanto co-diseñadores de sus territorios gastronómicos (se autoidentifiquen como diseñadores o no), aparecen efectivamente como custodias de dichos territorios y sus tramas de relaciones y de vida— demuestran proactividad, agencia y cuidado, y son ellos y ellas mismas, una muestra de la creatividad y resiliencia que es necesaria para asegurar que dicha custodia resulte efectivamente en trayectorias de transformación sostenible y justa para nuestros sistemas alimentarios. Esperamos que los estudios de investigación, reflexiones y provocaciones que se ofrecen en este volumen permitan comprender lo alimentario, y en particular, lo “gastronómico” en su concepción menos *snob* potenciado desde el paisaje o territorio como una excusa

desde donde entrar y accionar en el debate de las transformaciones alimentarias desde el lente del Diseño y Alimentos: preservando, adaptando, hibridando, innovando, improvisando y co-creando pero de forma contextualizada, respetuosa, cuidada, sabrosa y sabia.

Referencias

Achinte, A. A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: revista de investigación en el campo del arte*, 4(5), 10-23.

Bennett, N. J., Whitty, T. S., Finkbeiner, E., Pittman, J., Bassett, H., Gelcich, S., & Allison, E. H. (2018). Environmental Stewardship: A Conceptual Review and Analytical Framework. *Environmental Management*, 61(4), 597-614. <https://doi.org/10.1007/s00267-017-0993-2>

Brillat-Savarin, & Drayton, A. (1994). *The physiology of taste*. Penguin Books.

Cockburn, J., Cundill, G., Shackleton, S., Rouget, M., Zwinkels, M., Cornelius, S. (Ancia), Metcalfe, L., & van den Broeck, D. (2019). Collaborative stewardship in multifunctional landscapes: Toward relational, pluralistic approaches. *Ecology and Society*, 24(4). <https://doi.org/10.5751/ES-11085-240432>

Escobar, A. (2016). Sentipensar con la Tierra: Las luchas territoriales y la dimensión ontológica de las epistemologías del sur. *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 11(1), Article 1.

Folke, C., Biggs, R., Norström, A. V., Reyers, B., & Rockström, J. (2016). Social-ecological resilience and biosphere-based sustainability science. *Ecology and Society*, 21(3), Article 3. <https://doi.org/10.5751/ES-08748-210341>

Haider, L. J., & van Oudenhoven, F. (2018). Food as a daily art: Ideas for its use as a method in development practice. *Ecology and Society*, 23(3). <https://doi.org/10.5751/ES-10274-230314>

Janer, Z. (2007). (In)edible Nature. *Cultural Studies*, 21(2-3), 385-405. <https://doi.org/10.1080/09502380601162597>

Jonsson, A., Haider, L. J., Pereira, L., Fremier, A., Folke, C., Tengö, M., & Gordon, L. J. (2024). Nurturing gastronomic landscapes for biosphere stewardship. *Global Food Security*, 42, 100789. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2024.100789>

Juri, S. (2023). *Food Wisdom Through Design a Transdisciplinary Approach for Sustainability Transitions* [Ph.D., Carnegie Mellon University]. <https://www.proquest.com/docview/2827823431/abstract/F43328A09BF3489DPO/1>

McCall, M. K. (2016). Beyond “Landscape” in REDD+: The Imperative for “Territory”. *World Development*, 85, 58-72. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2016.05.01>

Monterrubio-Solís, C., Barreau, A., & Ibarra, J. T. (2023). Narrating changes, recalling memory: Accumulation by dispossession in food systems of Indigenous communities at the extremes of Latin America. *Ecology and Society*, 28(1). Scopus. <https://doi.org/10.5751/ES-13792-280103>

Lee, K.-S., & Bucher, S. (2023). Desnobberizing good eating and drinking: (Re)defining gastronomy and culinary arts. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100798. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100798>

Raymond, C. M., Bieling, C., Fagerholm, N., Martin-Lopez, B., & Plieninger, T. (2016). The farmer as a landscape steward: Comparing local understandings of landscape stewardship, landscape values, and land management actions. *Ambio*, 45(2), 173-184. <https://doi.org/10.1007/s13280-015-0694-0>

Sjöholm, J. (2016). *Heritagisation, re-heritagisation and de-heritagisation of built environments: The urban transformation of Kiruna, Sweden* [PhD Thesis, Luleå tekniska universitet]. <https://www.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2:999224>

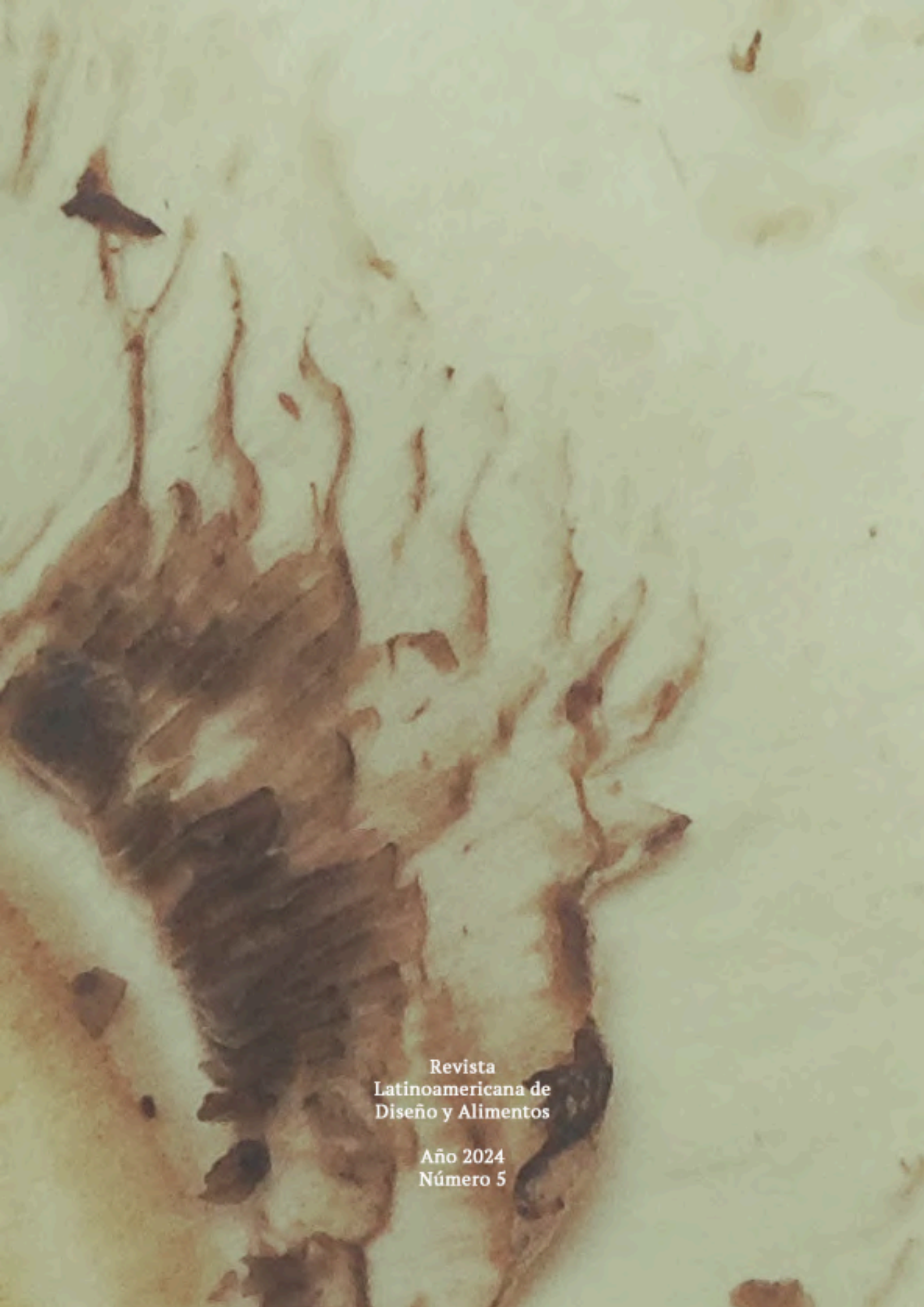
Termorshuizen, J. W., & Opdam, P. (2009). Landscape services as a bridge between landscape ecology and sustainable development. *Landscape Ecology*, 24(8), 1037-1052. <https://doi.org/10.1007/s10980-008-9314-8>

Vonthron, S., Perrin, C., & Soulard, C.-T.

(2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLOS ONE*, 15(5), e0233218. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>

Yasmeen, G. (2023). Origins of the Concept of Foodscape from the 1990s to Today: Quo Vadis? En O. Kühne, J. D. Fischer, T. Sedelmeier, V. Hochschild, B. Staniscia, C. Manetti, L. Dumitrache, A.-M. Talos, A. Menéndez Rexach, & A. de Marcos Fernández (Eds.), *Foodscapes: Theory, History, and Current European Examples* (pp. 29–39). Springer Fachmedien. https://doi.org/10.1007/978-3-658-41499-3_3

COMES LO QUE ERES



Revista
Latinoamericana de
Diseño y Alimentos

Año 2024
Número 5