

Comunicación

Descripción y análisis de escenarios alimentarios. Relación diseño y alimento como visualizador de áreas de conflicto

Pasin, Malena

malena.pasin@fadu.uba.ar

Universidad de Buenos Aires. Facultad de arquitectura, diseño y Urbanismo. Centro de Proyecto, Diseño y Desarrollo. Cátedra Ex Galán y Especialización en Gestión de proyectos interdisciplinarios en contexto social. Buenos Aires, Argentina. Universidad Nacional de Rosario. Facultad de Arquitectura, Planeamiento y Diseño. Cátedra Diseño y Cultura Alimentaria. Rosario. Argentina.

Línea temática 3. Categorías: consensos y conflictos

Palabras clave

Food design, Indicadores sensibles, Escenarios alimentarios, Conocimiento tácito, Expansión disciplinar

Resumen

Es La relación entre el diseño y los alimentos tiene una intimidad única entre quien la actúa (el sujeto que se alimenta) y la comida en sí (algo que para poder incorporarlo debemos tragarlo, meterlo adentro del cuerpo) y de forma paradójica, es al mismo tiempo un campo poco desarrollado desde la mirada formativa en las escuelas de diseño. Como seres vivos y sociales, nos relacionamos

varias veces al día con diversas prácticas alimentarias y éstas se naturalizan, se hacen habituales. Por esta razón, los problemas que ellas generan se hacen imperceptibles o parecen fuera de la decisión del sujeto, tornándose inasibles.

Los problemas de la alimentación se suelen ilustrar en cifras que definen y recortan la crisis alimentaria cuantitativamente, señalando la producción y distribución de alimentos y al acceso a éstos como factores claves. Si bien son dimensiones fundamentales, no son las únicas que definen la problemática. Como dimensiones cualitativas, las diversas prácticas alimentarias y sus escenarios de elaboración y posterior consumo, son también dimensiones a considerar, factores de cambio que podrían actuar como reguladores de mejoras, colaborando a crear indicadores sensibles.

En este artículo, a través de la visualización de escenarios explorados en el marco de tres espacios docentes, se indagan dos dimensiones de interés: la primera es una dimensión epistemológica referente al tema en sí y sus posibilidad de expresión de problemáticas vinculadas a la relación diseño/alimentos. La segunda, refiere a una dimensión pedagógica, respecto al modelo de diseñador que forma la universidades en torno al tema, poniendo a la luz los tipos de conocimientos y habilidades en torno al tema que emergen en el estudiante (tácitos y explícitos) y aquellos otros que fueran apropiables para el desarrollo profesional (conocimientos estratégicos), con la posibilidad de expandir la disciplina y colaborar a resolver áreas de conflicto.

Es importante explicitar que estas ideas están en desarrollo, no están cerradas acabadamente en este artículo. Aun así, creo de interés poner en debate estos temas, dada la importancia estratégica de los mismos.

Breve marco de referencia

El Food Design se define como toda aquella acción que mejore la relación con los alimentos, en sus diferentes esferas o prácticas. En ese marco, la enunciación por parte de un sujeto de una práctica alimentaria

(específicamente un sujeto operador de ese contexto, como lo es un diseñador) visibiliza los componentes, las acciones, las relaciones y los actores conocidos por éste, y deja, por contra forma, a la vista aquellos desconocidos, aunque indefinidos y sin categorías.

Estas prácticas se expresan en muchas decisiones de diseño, y son incompletas hasta tanto no sepamos el inicio ni el final de los componentes y procesos involucrados. La reflexión sobre las prácticas puede colaborar a hacer explícito el orden categorial de los problemas, poniendo en tensión las formas cristalizadas. La comida y sus procesos, fundacionales del ser humano, están incluidos en saberes con historia que han consolidado a través de la tradición. Una mirada crítica sobre los métodos de procesamiento y de servicio de los alimentos y de las prácticas asociadas a ellos, lleva a repensar soluciones consistentes con las semióticas actuales, es decir con nuestro mundo diseñado de hoy.

La posibilidad de explorar tendencias referidas a los desarrollos académicos, el valor posible que éstos y sus métodos tengan importancia para la consolidación y creación de conocimientos y territorios creativos (Galan, 2015). A través de esta observación se indaga, además, sobre el modelo de diseñador que forman las “Relación entre diseño y alimentos, como campo de construcción y sentido de conocimientos compartidos en contextos complejos. Exploración a través de recursos etnográficos en territorio para la disciplina del Diseño Industrial” universidades en torno al tema, explorando los tipos de conocimientos y habilidades que emergen en el estudiante, tanto tácitos y como explícitos, y aquellos que son apropiables para el desarrollo profesional, los conocimientos estratégicos (Nonaka, 1999); Pasin;2011)

Los conocimientos de las experiencias vitales del habitar adquieren trascendencia para los profesionales del diseño, colaborando a coagular propuestas anacrónicas o bien catalizar cambios e innovaciones en quienes participan e interactúan con los espacios, artefactos y objetos diseñados. Por lo tanto, la complejidad inherente al objeto de estudio, en tanto sistema productivo amplio vinculado a los alimentos, asociado a su carácter dinámico y dependiente del medio ambiente además de las decisiones técnicas, sociales y culturales, constituye un campo vasto, donde se plantean dificultades especiales a la hora de generar y transmitir conocimientos, y definir certeramente cuáles de estos serán estratégicos para las problemáticas actuales y futuras.

Puesto que el territorio de operaciones del Food Design se presenta como un campo multidisciplinar, en el que abrevan disciplinas dispares que conforman líneas temáticas propias, resulta estratégico disponer de una perspectiva transdisciplinar, con proyección a traspasar, modificar, reinterpretar los enfoques disciplinares diversos en vistas de una unificación metodológica y epistemológica.

Es clave explorar los diversos escenarios de la relación del diseño y los alimentos los bajo contextos locales con influencia global, para construir bases epistemológicas no solo en referencia a desarrollos en el área, sino también en relación a cómo estas decisiones de diseño pueden improntar otras áreas del diseño del habitar en general.

Experiencias de estudiantes: Observación y análisis de escenarios alimentarios

En este artículo consideramos pertinente tomar como casos de estudio desarrollos en el área de las universidades, pues constituyen de modo eminente el espacio de interacción crítica con el campo profesional. Aunque las instituciones académicas han dejado de ser entidades autárquicas y cerradas y han debido establecer diálogos complejos con el mercado, y por lo tanto, con el campo profesional aplicado, ellas siguen constituyendo el espacio idóneo para la revisión, dinamización y la remodelización de temáticas, enfoques y perspectivas reificadas. Allí se plantean ejes de contenidos, no coyunturales o de oportunidad sino estratégicos, que pueden ser puestos en discusión y viralizados por territorios atravesados por sus espacios de enseñanza y reproducción de los saberes. Es por eso que se infiere pertinente este rastreo y posterior reflexión sobre los temas tratados en el marco de la academia, considerando que serán germen de futuras prácticas y expansión disciplinar.

En los trabajos en sí, a través de la exploración de escenarios, se indagan dos dimensiones de interés: la primera es una dimensión epistemológica referente al tema en sí y sus posibilidades de expresión de problemáticas vinculadas a la relación diseño/alimentos. La segunda, refiere a una dimensión pedagógica, respecto al modelo de diseñador que forma la universidades en torno al tema, poniendo a la luz los tipos de conocimientos y habilidades en torno al tema que emergen en el estudiante (tácitos y explícitos) y aquellos otros que fueran apropiables para el desarrollo profesional (conocimientos estratégicos), con la posibilidad de expandir la disciplina y colaborar a resolver áreas de conflicto.

Los trabajos

Se presentan aquí cuatro estrategias de abordaje de temas vinculados a la reflexión sobre la relación entre diseño y alimentos, desde distintas plataformas de enseñanza (todos cohorte 2022):

- 1) Un ejemplo de un trabajo práctico troncal de la materia Metodología de la investigación de Diseño Industrial de FADU/UBA.
- 2) Un ejemplo del primer trabajo de aproximación al tema de la materia electiva Diseño y Cultura Alimentaria de la Licenciatura en Diseño Industrial de la Facultad de Arquitectura, Planeamiento y Diseño de la Universidad Nacional de Rosario (DyCA/FAPyD/UNR).

3) Un ejemplo del trabajo final de la materia DyCA.

4) Un avance de proyecto del programa de especialización en Gestión de Proyectos Interdisciplinarios en Contexto Social (GEPICS), de la FADU/UBA, en donde dicto junto a la DI Mercedes Ceciaga el seminario de Metodología de la Investigación.

Los planteos de ejercicios son particulares en cada caso, dadas las diferencias de formación de cada grupo. Los marcos de referencia para la materia de Metodología de la investigación en D.I., hacen hincapié en abordar temas generales de la metodología del diseño, sobre temáticas múltiples – pensando en un alumnado diverso, donde estos trabajos (temas) emergen junto a otros-. Para el caso de la materia DyCA, y sus dos trabajos analizados, al ser de contenido específico y materia electiva, este espacio permite desarrollar más ampliamente la problemática de cada caso presentado, expresando en profundidad marcos de referencia específicos para el caso, no tan generales. En el último caso, en el GEPICS, el tema a desarrollar no fue elegido por los alumnos sino por el taller de proyecto (troncal) de la especialización, al cual cada seminario, de forma tangencial, acompaña en su desarrollo. Resulta interesante y consistente con los tiempos actuales que el “tema acuciante y/o de interés” para intervenir en una especialización como ésta, fuese uno vinculado a la temática diseño y alimentos. Dado este tema, resultó interesante avanzar en su análisis para este escrito.

Si bien los trabajos de cada grupo de alumnos son con estructuras parecidas, salvo uno, que es de inmersión al tema, las diferencias de contexto (una materia de grado obligatoria, otra de grado pero electiva, un seminario de posgrado) hacen que la profundidad de análisis en cuanto a los temas y tiempos para cada instancia del trabajo sea otra.

Variables e Indicadores sensibles

Entonces ¿Cómo comparar? ¿Cómo establecer parámetros de profundidad de análisis, amplitud de enfoque, interés del tema, relevancia social del problema?

Para el caso, tomaremos el modelo de Reissig / Lebendiker (Reissig; 2019) (Figura 1). Es en este contexto, en donde inferimos que los trabajos pueden hacerse comparables. El modelo, recordemos, propone cinco grandes instancias de relación del decisor / usuario / consumidor de la experiencia alimentaria, que se divide de manera general en los campos de la “fuente” del alimento, el “procesamiento”, la “comercialización”, la “adquisición” y la “apropiación”.

Este modelo permite pensar las participaciones de cada uno de los sectores del mismo en los trabajos presentados. Será por supuesto, una construcción de la autora la observación de estos componentes en los trabajos. Resulta

estimulante, como metaproceso de enseñanza, a fin de repensar los enfoques para cohorte futuras.

La construcción de estos indicadores, entendemos que harán más rica la toma de decisiones frente a los problemas, tanto de diseño como de otra índole. Esto es parte de las ideas en desarrollo, que se están construyendo en curso con los avances de cada cohorte.

Figura 1: Modelo Reissig/Lebendiker



A continuación, entonces, se presentarán someramente los trabajos (con fragmentos gráficos de su contenido y una breve descripción para su mayor comprensión:

- 1) Metodología de la Investigación (DI / FADU / UBA):

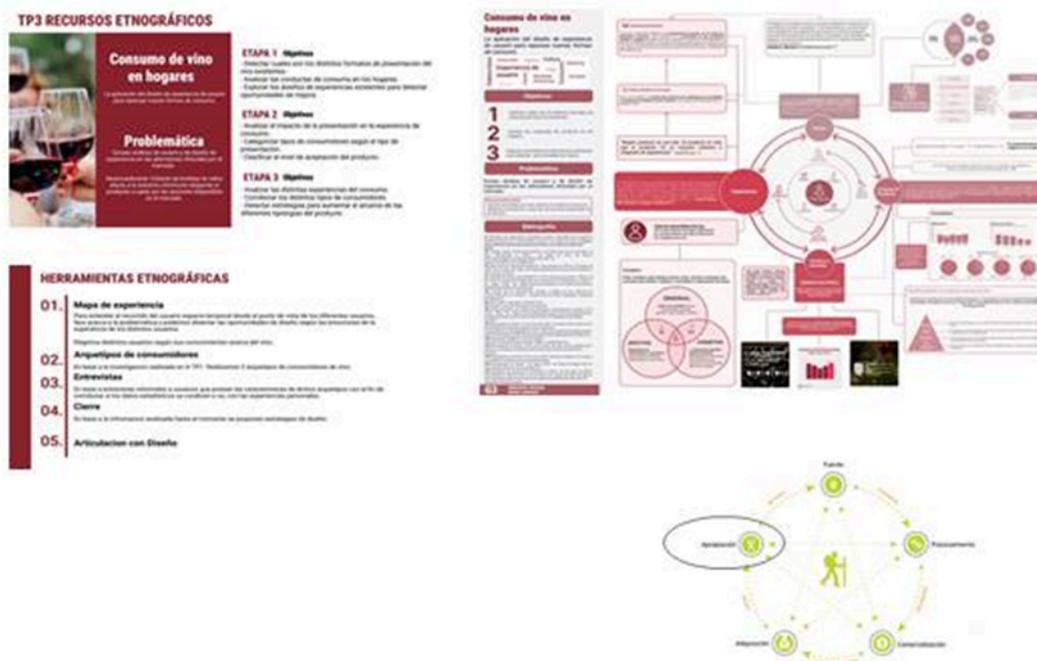
La actividad propuesta desde la cátedra busca realizar una inmersión inicial en distintas temáticas recorriendo tres estrategias metodológicas (divididas en etapa conceptual /etapa de casos / etapa etnográfica) realizadas de manera sucesiva. La primera etapa busca revisar el marco conceptual del problema y atravesarlo por las inquietudes y percepciones de los grupos de estudiantes, leyendo autores e incorporando ideas y reflexiones relevantes. Esta

incorporación de marcos de referencia se articula con la búsqueda de aristas de intervención específicas desde el diseño, de cada grupo de estudiantes. En la segunda etapa, y tomando ese nuevo recorte o arista posible, se realiza una instancia de análisis de casos que posibilite visualizar las potenciales experiencias a realizar. Por último, cada grupo realiza algunas experiencias de tipo etnográficas como otra estrategia de acercamiento al tema. Para este escrito, se rescató un Trabajo Práctico que avanzó sobre la práctica de consumo de vino en hogares.

Encontraremos aquí abajo (Figura 2) fragmentos del desarrollo del trabajo. En este caso, es un panel de presentación de la etapa conceptual: Definición de tema, problema, objetivos, marco teórico, relevancia, datos duros, actores del problema y bibliografía de referencia; luego a continuación una sección de la etapa de etnografía.

Junto a las imágenes, aparece el modelo, intervenido en referencia al grado de desarrollo que el trabajo aplica en cada área del mismo

Figura 2: Selección de Etapa conceptual, casos y etnografía. Fuente propia.



En tanto su profundidad de desarrollo. El trabajo completo, expresa atención en el marco de referencia, pero hace mucho énfasis en la etapa de apropiación y toda la parafernalia de elementos y actividades que se vinculan, dando una visión limitada del problema. Eso se ve particularmente en las conclusiones, donde casi imponen una solución proyectual referida a un nuevo formato de consumo, que no tiene demasiada articulación con el resto del trabajo.

1) Diseño y Cultura Alimentaria (DI / FAPyD / UNR): Trabajo inicial

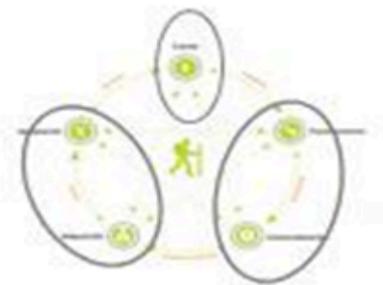
Reflexión sobre una experiencia significativa. Variables sensibles

El panel de desarrollo del trabajo invita a reflexionar sobre una experiencia significativa en relación a diseño y alimentos. Se propone al estudiante que registre, primero mentalmente y con palabras, luego de manera gráfica y escrita, una experiencia gastronómica significativa que recuerde - que vincule diseño y alimento, es decir no sólo una sensación, por ejemplo el perfume de una hierba - observando ¿Cuál sería la experiencia y por qué se elige? ¿Qué la hizo significativa? ¿Qué variable en particular? Entrando así a la definición de variable sensible o crítica en la experiencia.

Siempre pensando que es un trabajo de introducción y de iniciación a la temática, en este trabajo sobre la experiencia de comer una torta Red Velvet (Figura 3), la alumna tiende a incursionar en todas las áreas del mapa, reflexionando sobre tres variables sensibles: su asociación con un viaje (fuente o territorio de consumo de la experiencia), la temporalidad (la memoria del dónde y cómo adquirió y se apropió de la misma) y la idea de replicación (apelando a lo afectivo, a lo nostálgico, a las analogías sensoriales) en una instancia de posible procesamiento o para eventual comercialización).

El desarrollo, aun siendo corto en tiempos académicos, fue muy enriquecedor para debates orales en clase. Las reflexiones y opiniones de cada uno de los participantes, sobre las variables y sus posibles indicadores sensibles funcionaron de disparadores para continuar los siguientes trabajos. Es destacable, que este análisis, bajo la lupa del modelo Reissig/Lebediker, no fue hecho en clase. Esto, es algo que entiendo que sumará mucho para cohortes venideras.

Figura 3: Panel de representación sobre la experiencia de comer una torta Red Velvet. Fuente propia.

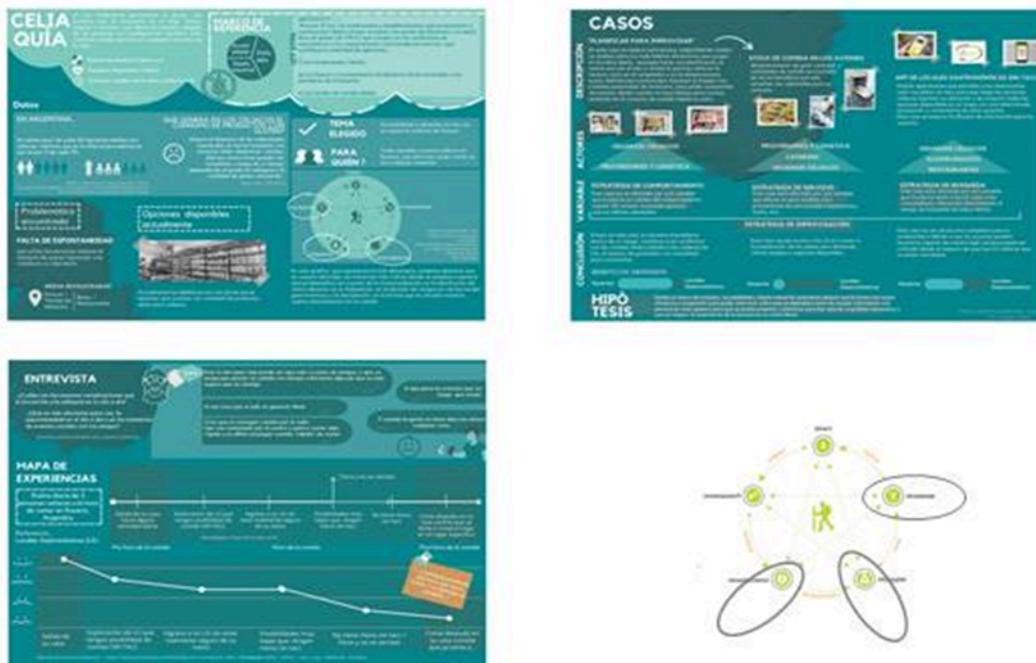


1) Diseño y Cultura Alimentaria (DI / FAPyD / UNR): Trabajo final

Diseño y problemáticas alimentarias específicas

El trabajo sobre Celiaquía, atraviesa una problemática de corte social y de salud, como es la experiencia del celíaco frente al desafío de tener que comer fuera de su casa. Un planteo de problema más amplio, que incorpora naturalmente más aspectos del modelo hace una propuesta de acciones de diseño más densa. En la imagen siguiente, se aprecia el recorrido de algunas de las herramientas etnográficas utilizadas (Figura 4).

Figura 4: Comer afuera con Celiaquía. Marco de referencia, casos, etnografía. Fuente propia.



Comer afuera Comer afuera con Celiaquía. Marco de referencia, casos, etnografía. Fuente propia.con Celiaquía visibiliza más áreas del modelo, en gran medida por tocar un tema de índole de salud e integración social de una patología específica. El cómo comercializar, adquirir y apropiarse del alimento es un dato de interés para la experiencia del celíaco, frente a la situación de tener que «improvisar» y comer fuera de su zona de confort, de las soluciones pre-seteadas para quien convive con esta problemática.

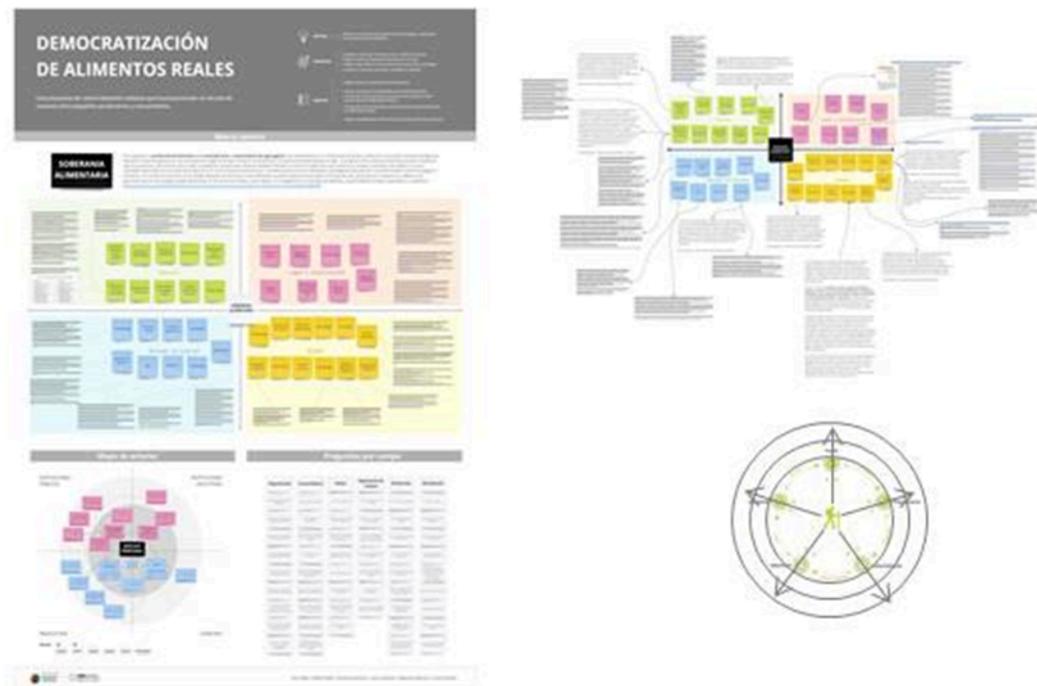
1) Programa de especialización en Gestión de Proyectos Interdisciplinarios en Contexto Social

Expansión disciplinar

Por último, el avance de desarrollo realizado por estudiantes del GEPICS, apunta a integrar de manera cabal, cada campo del modelo. Las especificidades del desarrollo conceptual, donde barren ideas relacionadas al marco legal del problema, asuntos de valores (que sostiene el emprendimiento), temas del campo del diseño, como herramientas de aproximación y puertas de entrada al problema (debe considerarse, que de manera coyuntural la cohorte 2022 está formada solo por diseñadores y arquitectos... otros años era aún más interdisciplinar: en este marco es que consideraron al diseño tan importante) y por último los aspectos del interlocutor en sí (Mercado Territorial), y la observación de sus problemáticas asociadas.

Aquí, un primer acercamiento a los marcos de referencia o imagen del problema y al panel síntesis final del seminario (Figura 5).

Figura 4: Marcos de referencia y panel síntesis final del seminario GEPICS. Fuente propia.



El trabajo sobre Alimentos reales, es interesante el cruce que se infiere, sumando el cuadro de cuatro cuadrantes (de desarrollo de los alumnos), donde se incorporan los valores, el marco legal, lo territorial y todo lo relacionado al diseño de la experiencia en sí. Estos aspectos, pueden atravesar de manera profunda cada uno de los asuntos de nuestro modelo. Es destacable que el seminario de metodología (donde se produjo ese cuadro) es uno de los primeros de la cursada, se espera mayor grado de profundidad al final del curso.

Cierre parcial

Retomando el escrito y a modo de conclusión posible, es importante decir que estas observaciones, definiciones y ejes de análisis están en desarrollo, son sólo ordenamientos iniciales.

El artículo retoma experiencias pedagógicas de tres contextos educativos específicos. Los contextos, son claves para la comprensión de los enfoques y los grados de profundidad alcanzados en cada trabajo. Si bien los recursos epistemológicos y operativos de cada grupo de alumnos son distintos (por formación, posición en la carrera, especificidad temática de la materia, grado de desarrollo/profundidad del trabajo) el modelo puesto en juego para comparar es el mismo en cada caso. Esto, hace un corte transversal interesante para poder compararlos.

Observación de escenarios alimentarios

El primer caso, sobre consumo de vino, en el marco de Metodología de la Investigación en Diseño Industrial de la Universidad de Buenos Aires se desarrolla en una materia de grado, curricular y obligatoria, pero inespecífica en tanto a la temática. En metodología, se brindan contenidos que orientan a reflexionar sobre asuntos epistemológicos, respecto a los modelos de diseñador que la universidad compone, como espacio de vínculo entre la disciplina y la profesión. Resulta entonces que la curva de trabajos es más diversa, en profundidad de abordajes. En el caso del trabajo rescatado para mostrar aquí, la exploración quedó acotada a asuntos muy específicos, alineados a hipótesis de trabajo previas que el grupo de estudiantes poseía. Los asuntos vinculados a la apropiación del producto, no por no ser importantes sino por haber sido construidos con poca reflexión en relación a los otros campos, quedaron muy acotados en su desarrollo.

La Universidad Nacional de Rosario presentó en 2019 la nueva Licenciatura en Diseño Industrial y entre las materias del nivel IV (primera cohorte que se dicta), se incorporan las electivas por parte del estudiante. En este contexto, se da la situación de que el sujeto está particularmente interesado en profundizar en tema. En ese marco, los dos trabajos presentados, el introductorio y el de

desarrollo, fueron experiencias que exploraron más campos de abordaje potenciales de los temas analizados.

El concepto de indicador sensible es un asunto a desarrollar, solo nos hemos acercado al tema. Explorar los ejes descriptivos de un problema que no solo a través de datos duros, estadísticos, enriquecería las soluciones de diseño. En el caso del trabajo de la torta Red Velvet, se desataca que siendo un trabajo de inicio, de inmersión, indaga en los cinco campos del modelo, de la mano de pensar en el contacto con la experiencia como fuente del recuerdo/experiencia alimentaria, las reminiscencias temporales como referencia a la adquisición y apropiación de la experiencia y lo sensorial y de replicación de la experiencia como referencia a los asuntos de la producción y potencial comercialización.

Para el trabajo siguiente, de investigación en diseño, la elección de un asunto de alimentación transversalizado con un tema de corte social y de salud, como es la convivencia con una patología específica (tanto en el paciente como en sus acompañantes) hizo que el trabajo ganara en densidad, al cubrir epistemológicamente más áreas del modelo.

Por último, volviendo a la UBA, pero posicionados en formación de posgrado, para el avance de trabajo de la especialización en Gestión de Proyectos Interdisciplinarios en Contexto Social, si bien los resultados fueron iniciales - dada la dinámica en sí de la especialización, donde el trabajo implica un año de desarrollo, y el seminario de metodología de nuestro ejemplo es el segundo seminario de la cursada- considero interesante en primer lugar la elección de tema (en el nivel del contexto) en tanto su importancia estratégica y en segundo lugar (en el nivel focal del trabajo) por su densidad en tanto el barrido de los ejes del modelo. Se expanden los límites disciplinares.

Visibilización de potenciales conflictos. Una reflexión sobre los modelos de representación del aprendizaje, y por qué es interesante enriquecerlos

El modelo es un objeto complejo, de naturaleza ideal, considerada como una aceptable representación esquemática del tipo de objeto estudiado, prevista sobre relaciones esperadas, definidas u observadas de la realidad y de manera prospectiva. El modelo de trabajo de aproximación, define una ontología, esto es, una representación mediadora sobre el artefacto que define un uso determinado según Samaja (2016), constituyendo por su propia lógica una perspectiva singular, y como tal, un punto ciego o imposibilidad de conciencia. Entonces, el objeto - entendiéndolo en sus dimensiones epistemológicas como objeto de estudio y en su dimensión operativa dispositivo de enseñanza reales para nosotros eso que yo hago con él. Los límites reales de mi representación serán a su vez los límites materiales de mi acción, pues los límites de mi acción están cartografiados sobre los límites de mi representación sobre el objeto. Es por eso que sostenemos aquí la importancia de repensar

estos modelos, pudiendo así repensar los modos de intervención sobre el crecimiento de la disciplina.

Últimas palabras

Estos resultados, cargados de potencial, se irán viendo a lo largo del trabajo. Si continúan todos con todos los desarrollos, o refinan las descripciones hacia direcciones más específicas. Podemos decir que las estrategias puestas en juego en cada caso, en vistas a ampliar la mirada y revisar cada los asunto del modelo, hace profesionales más reflexivos (Shön; 1992) y enriquecidos.

Bibliografía

Camillioni, A.R.W. de. (1997). *Los obstáculos epistemológicos en la enseñanza*. Editorial Gedisa, Barcelona.

Dorst, K. (2017). *Innovación y metodología, Nuevas formas de pensar y diseñar*. Experimenta. España.

Galán, B. (Compiladora), (2011) *Diseño, proyecto y desarrollo. Miradas del período 2007-2010 en Argentina y Latinoamérica*, Wolkowicz Ediciones, Buenos Aires.

Nonaka, I.; Hirotaka, T. (1999). *La organización creadora de conocimiento. Cómo las compañías japonesas crean la dinámica de la innovación*. Oxford University Press.

Pasin, M. (2011). *Breve análisis de conocimientos tácitos, explícitos y estratégicos para el desarrollo de habilidades proyectuales*. Jornadas Proyecto, Diseño y Desarrollo, Universidad de Buenos Aires, Facultad de Arquitectura Diseño y Urbanismo. Buenos Aires.

Pasin, M. (2021). *Propuesta pedagógica*. Solicitud de concurso de Cátedra Taller de Dibujo, Area Proyectual, Ciclo Básico Común.

Reissig, P. y Lebendiker, A. (2019). *Food Design. Hacia la innovación sustentable*. Banco Interamericano de Desarrollo. Buenos Aires.

Samaja, J. (1999) *Epistemología y metodología*. Buenos Aires, Eudeba.

Samaja, J.A. y Pasin, M (2016). *La Función de la Investigación en la Universidad del siglo XXI. En Los procesos y los productos de la investigación en Comunicación [Rut Vieytes, coord.]*. Buenos Aires, Editorial de la Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales.

Shön, D. A. (1992). *La formación de profesionales reflexivos: hacia un nuevo diseño de la enseñanza y el aprendizaje de las profesiones*. Paidós.

Visocky O´Grady, J y K. (2018). *Manual de investigación para diseñadores*. Blume. España.

Galán, B (2015) *Territorios Creativos. Centro de Proyecto, Diseño y Desarrollo*
Recuperado en 16/07/2022:

<https://issuu.com/ceprodide2015/docs/territorioscreativos>

Red Latinoamericana de Food Design. Recuperado en 16/07/2022:

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