
Comunicación

Revista Latinoamericana de Food Design: Comes lo que Eres

Urdinola Serna, Diana Alejandra; Imbett Vargas, Erika Solange

dianaurdinola@itm.edu.co; erikaimbett@itm.edu.co

Instituto Tecnológico Metropolitano. Facultad de artes y humanidades. Departamento de diseño. Medellín, Colombia.

Línea temática 1. Categorías y enfoques (teoría y praxis)

Palabras clave

Diseño, Alimentos, Territorio, Comunicación.

Resumen

Con el fin de fomentar la investigación y debate en la transdisciplina emergente del Diseño y Alimentos (conocido internacionalmente como Food Design), la "Revista Latinoamericana de Food Design: Comes lo que Eres", propone compartir la experiencia de proponer una publicación transdisciplinar que reconoce los aportes académicos y no académicos que aportan a la apropiación social de conocimiento en el territorio Latinoamericano. En este espíritu trans-versal y trans-disciplinar la revista reconoce desde el espectro más amplio todas aquellas acciones que suman para investigar, reflexionar, reconocer, potenciar y acercar los diferentes actores que se involucran en el ciclo alimentario.

La propuesta hace énfasis en continuar sumando a la diversidad que resulta de las diferentes relaciones entre el diseño y los alimentos desde y hacia el territorio latinoamericano para dar a conocer los diferentes abordajes transdisciplinares que emergen cuando se cuestionan las maneras tradicionales de investigar, documentar o apropiarse un conocimiento".

La idea de revista Trans

La idea de revista nace en el núcleo de la Red Latinoamericana de Food Design, una red que llega a su décimo año consolidándose a través de encuentros anuales en diferentes países Latinoamericanos. Desde allí se han conectado saberes, enfoques e interlocutores que han permitido el intercambio y la apropiación social de conocimientos transdisciplinares que marcan la pauta para reconocernos más allá de la academia, de ahí la idea de revista "trans".

Esto surge identificando que las relaciones con los alimentos son inherentes a la vida, son el eje central que reúne conocimientos implícitos y explícitos que se conectan para aportar mejores y/o nuevas relaciones con los alimentos. Estas conexiones presentan un panorama amplio que recoge todas las miradas mezclando la academia, la investigación, la industria, la tradición y la cultura en un universo de contenidos que se combinan como en una receta con diversos ingredientes que se cocinan con libertad, emoción, curiosidad y rigor. El resultado es el alimento/conocimiento que se ofrece para nutrirnos. Es por esto que el interés se centra en el reconocimiento de la diversidad que se convierte en una mezcla de saberes que aportan a la generación y apropiación social del conocimiento sobre el diseño y los alimentos desde y hacia Latinoamérica. En esta revista se encuentran aportes que despiertan curiosidad y generan reflexiones que se ubican en la frontera de los conocimientos, aportes que retan a permanecer en el medio pues es justo ahí donde emerge el potencial, donde el espíritu transdisciplinar de los contenidos permite reconocer en el espectro más amplio todas las acciones que aportan a reconocer y mejorar las relaciones con los alimentos desde el diseño.

Cuando se plantea la idea de revista, surge la tarea de definir qué es lo que sabemos, sentimos, hacemos y entendemos por Food Design en Latinoamérica. El primer interrogante es ¿se puede hablar de una identidad desde y para Latinoamérica? Nos encontramos entonces en un dilema entre la tipología de revista y la diversidad, esta dupla se queda corta para ejemplificar la riqueza por descubrir. Para empezar, se define que la revista recibe trabajos y propuestas que vienen desde varias partes del mundo, principalmente desde Latinoamérica y que aportan a la configuración de un panorama sobre las definiciones y apropiaciones del Food Design en el territorio Latinoamericano.

Se propone el reconocimiento de los abordajes académicos, culturales, profesionales, industriales y de la vida cotidiana que aportan a la conciencia, la responsabilidad y la apropiación de los alimentos que cada territorio produce, así como la importancia de aportar desde el pensamiento de diseño al cambio de los paradigmas que propone la industrialización. La revista propone dejar abierta la discusión para estimular la reflexión y continuar enriqueciendo el concepto de diversidad con una mirada crítica y las acciones que conectan permanentemente intereses e inquietudes que aportan saberes sobre las relaciones entre el diseño y los alimentos en el territorio Latinoamericano.

Food Design en Latinoamérica

Luego de definir los abordajes nos preguntamos sobre las relaciones entre el diseño y los alimentos en Latinoamérica. Encontramos que en la comunidad académica de las ciencias sociales, la ciencia de alimentos, el diseño y la gastronomía aparece con frecuencia el concepto de Food Design como un abordaje emergente y atractivo que presenta desarrollos sobre la apariencia, la presentación del alimento, la experiencia de la ingesta, entre otros, estas ideas se reconocen, sin embargo, surgen inquietudes que invitan a ampliar la mirada para conectar los actores, el territorio, la cultura, la tradición, la morfología, la tecnología, las recetas para transformar y preparar, los desechos, la conservación, la distribución y el amplio espectro del ciclo alimentario y las relaciones que se tejen entre agricultores, productores, comensales y alimentos.

Aunque esta amplia mirada logra abarcar la mayor cantidad de relaciones entre el diseño y los alimentos, se continúan presentando infinidad de interpretaciones y caminos posibles que, una vez más instalan inquietudes sobre el Food Design en Latinoamérica, justamente comenzando por el nombre que se adopta de un idioma ajeno, entonces ¿cuáles son las maneras de apropiar este concepto en el territorio Latinoamericano? Desde la Red Latinoamericana de Food Design se especifica que esta apropiación sucede cuando se suman acciones para acercar, reconocer, potenciar y hacer conciencia sobre el valor intrínseco de las relaciones, este reconocimiento permite fortalecer las existentes para hacer nuevas conexiones.

Entonces a través de la diversidad de trabajos que se han publicado en las dos versiones de la revista, que se corresponden con el año 2020 y 2021, se pone en manifiesto la diversidad de abordajes (investigaciones, reflexiones, recetas, experiencias entre otros) que se convierten en un marco de referencia para comprender a lo largo del tiempo el Food Design en Latinoamérica.

Para enriquecer este planteamiento, se comparte a continuación la carta fundacional desarrollada en compañía del consejo científico y cultural de la revista. Allí se presenta el espíritu de la revista y se manifiesta la idea de gestionar y divulgar el conocimiento que trasciende las fronteras académicas.

Esta carta describe la idea general de la revista que se edita en paralelo con La Red Latinoamericana de Food Design, se especifica el perfil, el alcance y el tipo de contenido/abordajes donde se amplía la idea de revista trans (trans-disciplinar, trans-abordaje).

Carta fundacional

La Red Latinoamericana de Food Design (RedLaFD), desde su fundación en 2013 y por medio de los diez encuentros anuales celebrados hasta ahora, ha impulsado el intercambio y fomento de contenidos, saberes y visiones sobre el universo del diseño y alimentos entre América Latina y otras partes del mundo. En estos años de vida hemos conectado personas, intereses, investigaciones, proyectos e instituciones, creando una red de afinidades con un interés común desde lo académico, político y cultural sobre la temática.

La RedLaFD abrió un espacio de intercambio de conocimientos y sensibilidades alrededor del diseño y los alimentos que requieren divulgación para la apropiación y discusión continua. Es por esto que nace la iniciativa de crear una publicación periódica que aúne todo lo que hoy está fragmentado: saberes, enfoques, actores, interlocutores, y demás intereses que ponemos sobre la mesa. La Revista Latinoamericana Food Design (ReLaFD), surge desde la academia como espacio donde articular las diversas disciplinas que aportan a la generación y gestión de nuevos conocimientos sobre el diseño y los alimentos, con una dinámica que apoya al fortalecimiento de la RedLaFD (por ende, a todos sus participantes), y a las respectivas universidades públicas y privadas que la integran. La escasez de publicaciones en este ámbito sobre diseño y alimentos es la oportunidad para trabajar en la consolidación de una revista digital con respaldo académico, de acceso abierto, con una periodicidad anual, y difundida en otros portales además del institucional académico desde y para quien nace, de esta manera circulando se transforma en una fuente de acceso hacia la apropiación social del conocimiento.

Perfil

Esta revista es la propia voz de la RedLaFD enriquecida por la variedad de contenidos cosmo-disciplinares, donde se abarca un pluriverso de saberes desde el rigor de la academia y la sensibilidad cultural de sus integrantes. La función de ésta se centra en la divulgación y apropiación social del conocimiento del Food Design (Diseño y Alimentos, o Diseño Alimentario). La revista propone contenidos que se mezclan, como en una receta que se cocina con libertad, emoción, curiosidad y rigor. El resultado es el alimento / conocimiento que se ofrece para nutrir a el intelecto y la cultura general. Se publican artículos originales e inéditos en español y portugués (se pueden considerar otras lenguas) sobre una amplia mirada del diseño y alimentos. Desde la academia se acogen investigaciones y proyectos relacionados con el eco-sistema alimentario en todas sus escalas e instancias. En cada edición también publicaremos contenidos de otros tenores, sean cultural, político y/o

social, que complementen la parte más académica con otros tonos y formatos tan necesarios y valiosos para reflejar la complejidad que estamos investigando.

La revista está dirigida a la comunidad académica del diseño, alimentos, gastronomía, ciencia y tecnología, investigadores, proyectistas, creadores, artistas, gestores, estudiantes, profesionales y demás interesados en la expansión del conocimiento afín. La publicación está a disposición de la comunidad académica, social, política y cultural que tenga propuestas que invitan al asombro del diálogo y al intercambio de voces.

Alcance

La revista propone, provoca y promueve las trans-acciones de saberes y prácticas desde la participación de todas las voces y expresiones que suman a un propósito común, la apropiación social del conocimiento del Food Design. Es aquí donde se abre un universo de diferentes formas de decir y hacer, crear y presentar, compartir y transmitir, documentar, exponer y divulgar, difundir y promocionar, registrar y proyectar las voces de quienes fomentan acciones para mejorar las relaciones con y desde la cultura alimentaria. Esperamos vincular futuras formas aún no visualizadas de editorializar sentidos y contenidos, tantas como surjan en el tiempo. Interesa todo contenido que atiende cualquier instancia o sentido donde el alimento está presente. Queremos evitar categorizar los trabajos por ejes temáticos o enfoques dado la búsqueda de cosmodisciplinariedad, pero reconocemos las tres grandes áreas de conocimiento y ejercicio profesional donde tradicionalmente está presente el alimento / comida:

- . Ciencias de los alimentos / Food sciences: biología, agricultura, tecnología, ingeniería, química, nutrición.
- . Estudios de los alimentos / Food studies: gastronomía (según EU), sociología, antropología, geografía, psicología.
- . Servicios de alimentos / Food services: artes culinarias, hospitalidad, restaurantismo, gastronomía
- . Institucional.
- . Servicios de diseño / design services: producto, packaging, POP, comunicación, marketing, publicidad.

Tipos de contenidos

La Revista Latinoamericana de Food Design acepta trabajos originales e inéditos para su publicación y difusión. Se aceptan propuestas alineadas con la temática y objetivos de la revista, y que guarden relación con el territorio

latinoamericano, en tanto sean producidos en la región, o tengan implicancias desde o para la misma. Creemos útil diferenciar entre los siguientes tipos de contribución dado que cada uno puede servirse mejor de un formato de presentación idóneo a su contenido, y también nos ayuda a mantener un equilibrio de contenidos para un público más amplio.

. Investigaciones: son trabajos de investigación tradicional concluidas, pueden ser proyectuales, sociales, científicas, u otros que proponen nuevos conocimientos y nuevas formas de apropiación social de conocimientos existentes, sean implícitos o ancestrales. Se aceptan todas las categorías mencionadas, sin embargo, se busca alentar investigaciones incipientes en investigación creación o investigación a través del diseño. Solo se aceptan trabajos originales.

. Opinión / Reflexiones: son ideas, opiniones y puntos de vistas de expertos, el contenido se presenta a manera de ensayo que no necesariamente cumple con los requisitos de un texto científico. Solo se aceptan trabajos originales.

. Otros aportes: son proyectos en distintos estados de avance, informes, revisiones u otros aportes afines a la temática.

Durante estos 2 años pensando y editando la revista, hemos aprendido sobre la diversidad en relaciones entre el diseño y los alimentos, hemos encontrado personas y abordajes que demuestran la necesidad de relacionar el diseño, los alimentos, los saberes académicos y no académicos. Los desafíos continúan latentes a partir del amplio panorama de relaciones se tejen en una red de conocimiento para reflexionar sobre el alimento aportando a la apropiación social del conocimiento.