

Experiencia Food Design.

Proyectos anuales 2022 de la materia Métodos de Diseño.

Durante el año lectivo 2022, planteamos que los proyectos anuales de la materia Métodos de Diseño, pertenezcan al paradigma Food Design.

Dicho paradigma ha sido elegido por ser un ámbito poco explorado del Diseño local y que brinda numerosas posibilidades de desarrollo para los diseñadores tanto gráficos como de productos, o como preferimos plantear en la materia para los diseñadores en general trabajando en el marco del "Diseño integral/híbrido/transdisciplinar, que incorpora al Diseño de cualquiera de las ramas desde una visión holística, con un enfoque global y las metodologías de distintas disciplinas que son complementarias y que permiten al diseñador integral comprender mejor el objeto de su trabajo."

Como hacemos anualmente en nuestra materia los estudiantes trabajan en grupos de hasta 8 participantes, definen un territorio y con las distintas herramientas y técnicas planteadas por la cátedra realizan el estudio de ese territorio y sus actores, detectando de forma colaborativa con los actores del territorio, el problema de diseño a trabajar.

Este año y en el marco de la "Experiencia Food Design", todos los proyectos deberán enmarcarse en el Food Design, definido por la Red Latinoamericana de Food Design como:

"Food Design incluye toda acción que mejore nuestra relación con los alimentos / comida en las más diversas instancias, sentidos y escalas. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto o material comestible en sí como a su contexto, espacios, interfaces, experiencias, sistemas, procesos, prácticas y territorios involucrados con los alimentos.

El Food Design nos invita a poner en perspectiva al alimento y a empoderarnos para conectarnos, ver y entender qué es lo que pasa a nuestro alrededor, comenzando por nosotros mismos con los cambios deseados, extensibles a lo comunitario, social, político y otros ámbitos donde la comida esté presente."

Para sumar valor a la "Experiencia Food Design" contaremos con una serie de referentes para consulta permanente de nuestros estudiantes:

-Pedro Reissig- uno de los fundadores de la La Red latinoamericana de Food Design y principal referente latinoamericano en el tema, quien hará la presentación del Paradigma Food Design.

- Marianela Ruarte. (San Juan)- Líder de Socios de la Red Latinoamericana de Food Design.

-Lic. Erica Conturso- nutricionista

-DI. Fernanda Piffaretti – Chef y diseñadora, a cargo de su emprendimiento Dulce Flor.

-Elena Lakovleva- Cocina salvaje recetas e identificación.

- Francisco García Burgos- Bodega Alma Austral.

- Milada Baraga- Ceramista. Grupo Terre boca-Slow Food. Vinculación Carrera de Cerámica Industrial.

**Al plantearse un trabajo colaborativo los estudiantes pueden presentar e incorporar referentes de alguna temática dentro del paradigma Food Design que les interese.*

Sumamos a esta propuesta la experiencia realizada, en vinculación, con la Facultad de Ingeniería a través de la Docente Mg. Mónica Tello y las materias Comercialización, Emprendedorismo e innovación y

Proyecto Final; pertenecientes a la carrera de Ingeniería Industrial y Mecatrónica. Esta vinculación se desarrolla hace dos años a partir del Proyecto de Prácticas Sociales Educativas:

. Aprendizaje de oficios y cuidado del medio ambiente como mecanismos de reconocimiento de las propias capacidades y la importancia de lo vincular en los jóvenes privados de libertad: PROYECTO ECOESCOBAS. 2019-2020; y su continuidad.

. Aprendizaje de oficios y cuidado del medio ambiente como mecanismos de reconocimiento de las propias capacidades y la importancia de lo vincular en las personas en contextos de encierro: PROYECTO ECOESCOBAS / FAMILIA DE PRODUCTOS. 2020-2021.

Dicha vinculación permitirá a los estudiantes trabajar con algunos casos de empresas y emprendimientos reales presentados en las citadas materias y desarrollar el trabajo en conjunto con los estudiantes de Ingeniería, planteando proyectos transdisciplinarios y colaborativos con distintos actores del medio:

-Bianco&Nero.

-Descompresión Controlada de Alimentos. Juan Carlos Najul- titular del Centro INTI Mendoza.

-Finca El Sauce. Acuaponía. Hidroponía.

- Otros

Sumando a esto la posibilidad de un trabajo interfacultades-intercátedra donde estudiantes de ingeniería y diseño sumen sus saberes para construir juntos un proyecto, aportando de forma transdisciplinaria sus saberes y haceres.

Planteamos también, la posibilidad de vinculación con algunos proyectos de Extensión Universitaria, de Prácticas Sociales Educativas en los que participamos:

-Empoderamiento productivo y organizacional del colectivo de salseras de tomate del Barrio Popular Castro de Mendoza. Febrero 2022/noviembre 2022

Esto plantea un trabajo colaborativo y transdisciplinario, tanto para los estudiantes de diseño como para los estudiantes de ingeniería que participan de proyectos en común.

Los invitamos a formar parte de este interesante desafío que nos planteamos como cátedra en el ciclo lectivo 2022.

EQUIPO DE CÁTEDRA MÉTODOS DE DISEÑO

D.I. Mariana Gordillo

D.I. Mónica Manciana

D.I. Belén Martín