

métodos de diseño

Food design

Food Design

Nuestra definición amplia de 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.

Red Latinoamericana de Food Design

Food Design en Latinoamérica

Food Design es un campo emergente, oficializado en ámbitos académicos desde la creación del International Food Design Society*. Food Design es transdisciplinario en su esencia dado que convoca conocimientos, experiencias y visiones de diversos campos necesariamente complementarios. El diseño es reconocido como un modo de pensar problemas y soluciones de manera integral, tomando en cuenta el contexto y asociado fuertemente con la innovación.

Este nuevo campo está orientado principalmente a diseñadores (en el sentido amplio en todas sus escalas y manifestaciones), abierto a toda actividad que pueda beneficiarse de sus alcances, incluyendo científicos, ingenieros, tecnólogos, nutricionistas, científicos sociales, productores, emprendedores, cocineros, chefs, artistas, inventores, etc., tanto del ámbito público como privado.

http://www.lafooddesign.org/food_design.html



Food Design

origen

El concepto de Food design no data de una fecha en particular, , puesto que desde tiempos remotos ha existido una intención por diseñar objetos útiles para ayudar en el acto de comer, algo que vemos por ejemplo en el uso de los palillos chinos en la cultura oriental.

Sim embargo el concepto como tal surge a partir del año 2002, cuando la Associazione per il Designo Industriali (ADI) apuesta por la unión entre la gastronomía y el Diseño, dando un enfoque al gusto, olfato, vista y tacto, componiendo un todo que se hace parte de lo estético y sensorial, es una prefiguración del acto alimenticio a partir del Diseño.

El concepto tiene como precursor al diseñador industrial **Marti Guixé** quien propone que el Food design es una transdisciplina que obliga a pensar en los alimentos como objetos de diseño y que en tal proceso se niega a toda referencia a la cocina tradicional y a la gastronomía.

“En lo específico Food Design es la prefiguración del acto alimenticio: en síntesis: la actividad de elaboración de un proceso más eficaz que hace más fácil y contextualizada la acción de tomar una sustancia comestible en un contexto, ambiente y circunstancia de consumo”

Food Design

de qué depende?

Cultura + uso + acción

¿QUÉ ES PLACER?



El placer se puede percibir por medio de los 5 sentidos, este es el placer físico. También hay un placer relacionado con las emociones originado por las expectativas, la generosidad, la sociabilidad y el cariño. Pero el placer también puede ser intelectual. Esta relación entre comensal y comida es el sexto sentido.

FERRÁN ADRIÀ

En el Food design, no solo tiene en cuenta aspectos relevantes como la cultura, los procesos, los insumos y personas involucradas. Sino también la idea del placer, el placer se refiere a ese incentivo que debe experimentar el consumidor y que hace de una experiencia gastronómica memorable. El Placer tiene muchas facetas, no se trata de una característica estática. Es precisamente así como la búsqueda del placer se convierte en uno de los aspectos más indispensables del Food Design

“El Bulli era levantarte por la mañana e intentar hacer algo que no ha hecho nadie en el mundo”, afirma Ferran Adrià en el documental que se presentó en la última edición del Festival de San Sebastián y que se estrena el 7 de octubre en Movistar+, producido por TBS.

Las huellas de elBulli desgrana una trayectoria que ha trascendido más allá de la gastronomía -la noticia del cierre del restaurante fue portada en Financial Times, medio de referencia mundial de economía y negocios- hasta universos aparentemente tan alejados como el arte, la ciencia o el diseño (algo que según cuenta el mismo Ferran Adrià en una conversación con su hermano Albert, inicialmente “no estaba en el guión”).

Food Design

subcategorías de food design

Diseño con alimentos

Los alimentos se entienden como un objeto, pensado en aspectos como la usabilidad y la ergonomía. Aquí se impone la lógica de la industrialización con procesos creativos de nuevos formatos, materiales, naming y envases, así como nuevos sabores, texturas, temperaturas y colores.

Food Product

La creación de alimentos que serán producidos en masa por las grandes industrias.

Diseño para alimentos

Esta categoría abarca todos los productos para cocinar, cortar, mezclar, almacenar, conservar y presentar los alimentos. Aquí están todos los productos utilizados en la preparación, distribución y comunicación de alimentos. Al fin y al cabo, el envase está diseñado no solo para conservar y transportar un artículo, sino para comunicar la marca y el contenido.

Food Space Design y diseño de interiores para comida

Aquí se incluyen proyectos que piensan en los espacios que utilizamos para comer, desde restaurantes hasta cocinas y comedores. La iluminación, la temperatura, la música y el mobiliario.

Estos elementos se utilizan para generar una experiencia sensorial y confortable. Además, se piensa en los espacios en los que se preparan y venden los alimentos, como panaderías, cafeterías, tiendas de comestibles, etc.

Eating Design

El eating design considera todas las interacciones con los alimentos, especialmente a la hora de comer. Se considera la subárea más compleja, ya que abarca otras disciplinas como la sociología y la antropología, considerando el comportamiento de las personas, lleno de variables.



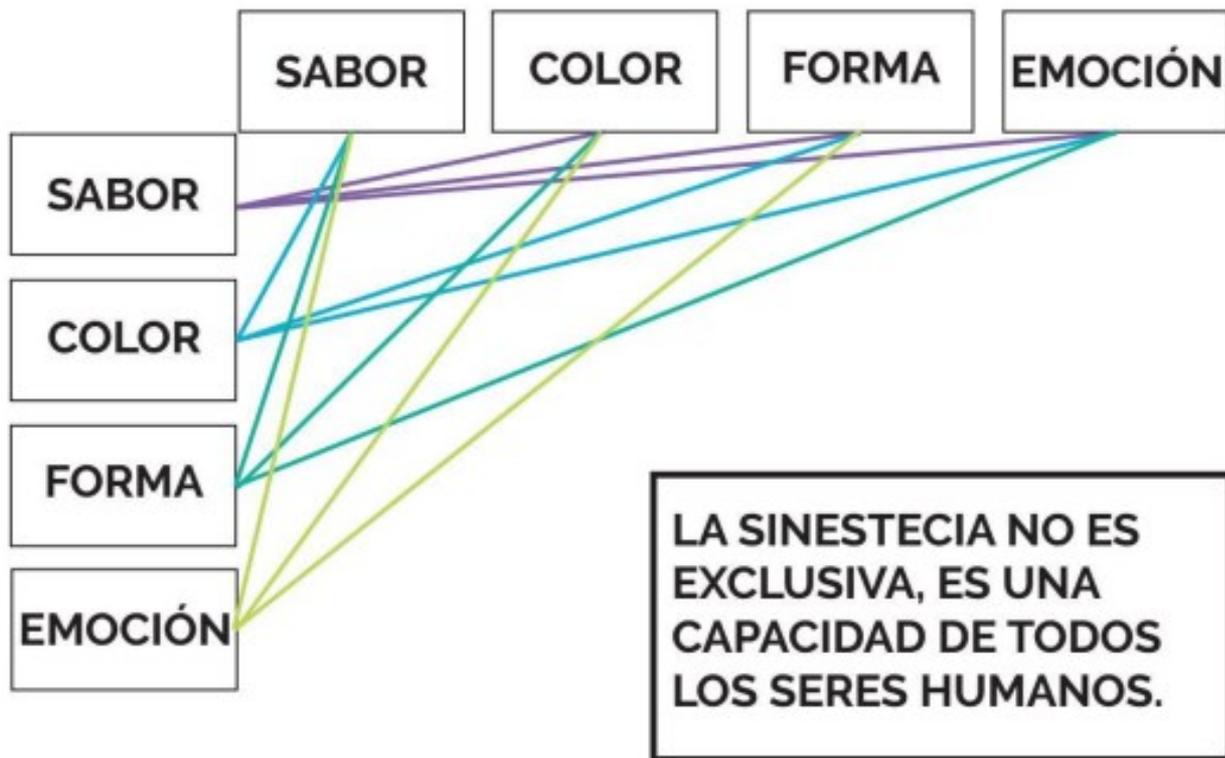
SINESTESIA EMOCIONES Y TACTO

CARLOS GONZALES - ISABEL HERRERA

Si nos pusieran quizá un tono de música grave y luego quizá uno agudo y nos piden que relacionemos estos tonos con un sabor, la respuesta más frecuente sería que el tono agudo podría ser ácido y el tono grave amargo. lo anterior por poner un ejemplo de los que se denomina sinestesia.

Según este mismo artículo, los tipos de sinestesia más comunes son: "grafema-color, sonidos musicales-color, géneros musicales-color y fonemas-color; por otro lado, entre las más infrecuentes están: visión-temperatura, gusto-tacto, sonido-olfato, táctil-emocional... "(C. Gonzales; I. Herrero, 2011)

No estaba de acuerdo con esta afirmación, pues hice el ejercicio de ver si yo misma lograba conseguir alguna relación entre, color y sabor; colore y textura; sabor, forma y emoción.



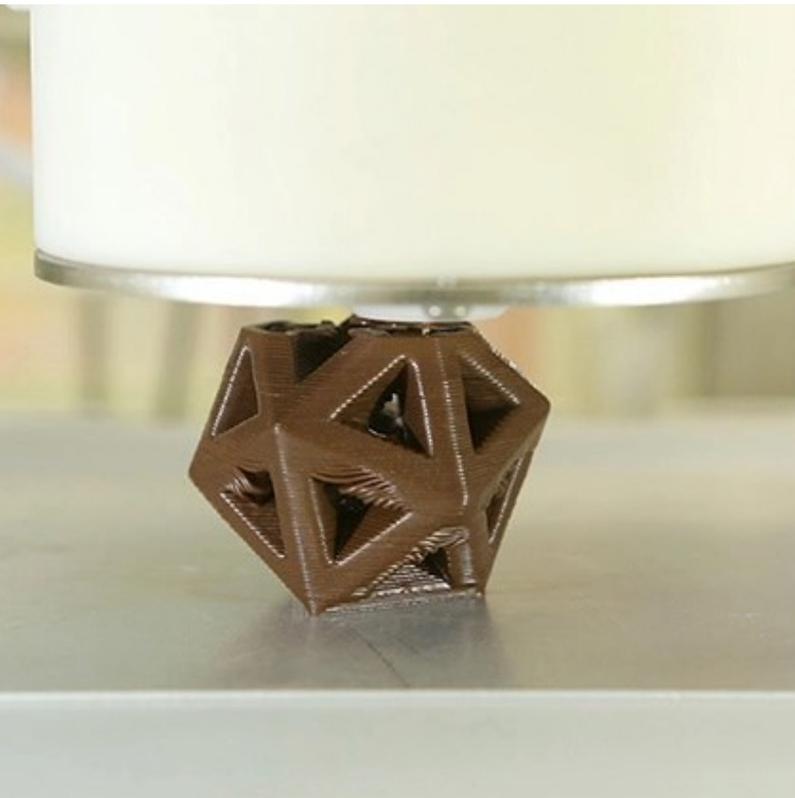


Clos, de Elisabet Arnal

Vajilla diseñada a partir de los residuos orgánicos que se desaprovechan en cocinas, en este caso las cáscaras de buoy de mar, erizo de mar, mejillón y huevo; Handel, de Laia Homdedéu, 3 copas de té de, nada convencionales. Su material es el cristal y tienen la particularidad de cambiar de color una vez la infusión entra en contacto con el agua; y, por último tenemos a Odo, de Berta Abad, un aromatizador de copas que da color y textura a los aromas.

<https://www.neo2.com/elisava-food-design/>

<https://www.elperiodico.com/es/cata-mayor/restaurantes/20211029/food-design-rompedor-platos-lamer-12432487>



, CocoJet es una impresora 3D que funciona con chocolate como material de impresión. El resultado es la impresora 3D para chocolate a través de la colaboración entre 3D Systems y uno de los fabricantes de chocolates más grandes del mundo, Hershey's Company, en los Estados Unidos. La impresora 3D combina la calidad técnica de 3D Systems con la calidad del sabor del chocolate de Hershey's. La CocoJet es perfecta para la repostería o tan solo los amantes del chocolate que desean crear modelos únicos.

<https://www.3dnatives.com/es/comida-impresa-en-3d-cocina-3d-210520182/#!>



Barcelona propone una oferta muy rica y variada de alternativas locales para la comida callejera. Una de ellas son las tapas españolas clásicas, un formato de comida muy flexible, adecuado para muchas variaciones, desde recetas simples hasta sofisticadas reformulaciones de alta cocina..

El desafío ha sido utilizar este "desperdicio de alimentos" como materia prima para diseñar una nueva generación de tapas "sostenibles" o "recicladas", proporcionando una experiencia culinaria diferente en términos de comunicación visual, textura, materiales y sabor.

<https://www.elisava.net/es/noticias/el-workshop-re-pack-contra-tapas-reformula-las-clasicas-tapas-con-formatos-y-packaging>



Candy, de Berta Daina

En el caso de Berta Daina, su proyecto nace de la experimentación con el caramelo. A través del diseño, Daina consigue crear un producto nuevo que sustituye a las clásicas bolsas de té. La tableta está elaborada exclusivamente con productos naturales a base de azúcar de caramelo tradicional con reducción de infusión de varios sabores. El color resultante se obtiene de forma natural, procedente de la propia planta de té.

Candy se presenta sobre una tabla ondulada de madera de pino encerada. Está pensado para compartir -hasta cuatro personas-. Cada usuario rompe la cantidad de té que desea tomar y la vierte en su taza con agua caliente.

<https://diariodesign.com/2020/10/el-auge-del-food-design-tiene-relevo-asegurado-en-elisava/>



Ceres, de Carla Gili

Carla Gili narra el producto a través de su propia materia. La diseñadora ha creado un nuevo material, Ceres, procedente de la tierra y de los restos de poda de olivos, para elaborar el packaging de botellas de aceite. La confección de este compuesto biodegradable se aglutina con fécula de maíz y un ácido extraído del limón. Una vez manipulados y homogeneizados, se pasa al secado natural -unos 15 días-.

El nuevo material obtenido no solo protege la botella de vidrio de posibles golpes, sino que también asila el líquido y lo mantiene en óptimas condiciones de temperatura y oscuridad. Lo dota, asimismo, de una identidad singular, que narra el por sí solo el storytelling del producto, el aceite de oliva virgen extra ecológico.

<https://diariodesign.com/2020/10/el-auge-del-food-design-tiene-relevo-asegurado-en-elisava/>

Cocina zero waste

No dejamos residuos

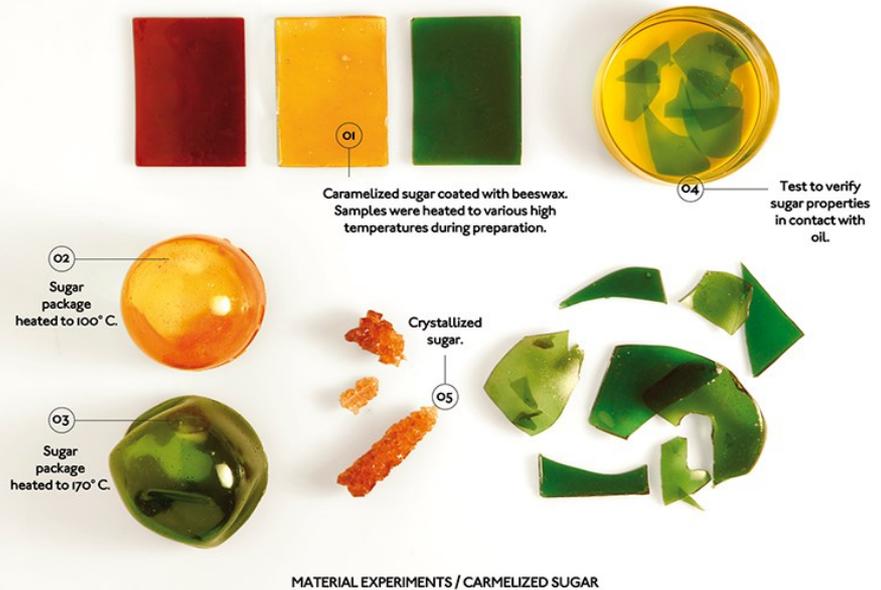
Comprar, conservar y cocinar sin residuos

La Cocina Zero Waste no se basa solo en hacer un uso responsable de los alimentos intentando desperdiciar lo mínimo, sino también en los procesos que tienen lugar antes, durante y después de cocinar. Empieza por comprar los ingredientes de forma responsable y termina con limpiar con productos que son respetuosos con el medio ambiente en todos los sentidos posibles. No es solo preocuparnos por el envase en el que viene envuelto el alimento, sino también por las sobras que se tiran innecesariamente. Con unos simples pasos puedes hacer una gran contribución.

<https://youtu.be/mdBiVR67p-Q>

Cocina zero waste

No dejamos residuos



ZERO WASTE FOOD PACKAGING

Fundada por Anna Glansén y Hanna Billquist en 2013, Tomorrow Machine es un estudio de diseño sueco centrado en la construcción de un mundo mejor a través de la investigación, las nuevas tecnologías y el material inteligente. comenzó como un proyecto conceptual elegante y eficaz para el envasado de alimentos comestibles está ahora al borde de la producción, lo que demuestra que el consumo con cero residuos está más cerca que nunca.

<https://wdo.org/zero-waste-food-packaging/>

Cocina Cultural

Recetas tradicionales y sus utensilios



TORTILLAS CEREMONIALES

SIGLOS DE HISTORIA Y RELIGIÓN

- 1 Son una práctica de la cultura otomí y un ritual para las cosechas.
- 2 Se sirven en fiestas que se dedican a un santo patrón.
- 3 Representan respeto y gratitud.
- 4 La tintura con la que se realizan los grabados se obtiene de la planta "muicle".
- 5 Los sellos se elaboran con un molde de madera tallado.
- 6 Los sellos más antiguos se heredan de padres a hijos.

SABÍAS QUE:

Anteriormente los sellos eran solo de santos, hoy también es común encontrar ilustraciones de elementos de la naturaleza.



Tortillas mexicanas

Cocina Cultural

Cómo comemos, que ingredientes, cómo los mezclamos, cómo los cocinamos?



Mezze libanés.

Cocina Cultural

Qué comemos, dónde comemos, con que comemos, cómo comemos



Costumbres marroquíes a la hora de comer, mobiliario, comidas, utensilios

Cocina Cultural

utensilios para comer, tradicionales, actuales



Reversionar los utensilios tradicionales.

Cocina Cultural

utensilios para comer, tradicionales, actuales

Hay objetos culturales que merecen ser considerados para su revalorización y adaptación a la cultura *glocal* de la actualidad. En este escenario el Diseño Industrial asume la responsabilidad de adaptar los objetos culturales a su tiempo. Así, en cierta medida, los Proyectos de diseño deben apartarse de los modelos idealistas universales de otrora, y, ahora deben corresponderle a esos conocimientos, valores, doctrinas, interrelaciones, y prácticas de la sociedad donde éste opera. El diseño, debe orientarse a las subculturas, a la sociedad desmasificada que posee valores, *códigos plásticos –visuales* y significados propios no solo con el objetivo de mejorar considerablemente la vida de las personas, sino también de reforzar la identidad cultural.

En este sentido, un buen ejemplo de lo planteado anteriormente, es precisamente el conocido "Majafrito", un objeto utilizado en la gastronomía de República Dominicana y (en buena parte del contexto Caribeño), el cual se usa para facilitar las actividad de majar o aplastar las rodajas de plátano verde para hacer los llamados tostones, fritos verdes o patacones que acompañan a una gran cantidad de comida hecha en casa, restaurantes o en puestos de comida ambulante, que, prácticamente, se consumen todos los días.



<https://www.di-conexiones.com/disenio-identidad-cultural-gastronomia-y-objetos/>

Cocina Cultural

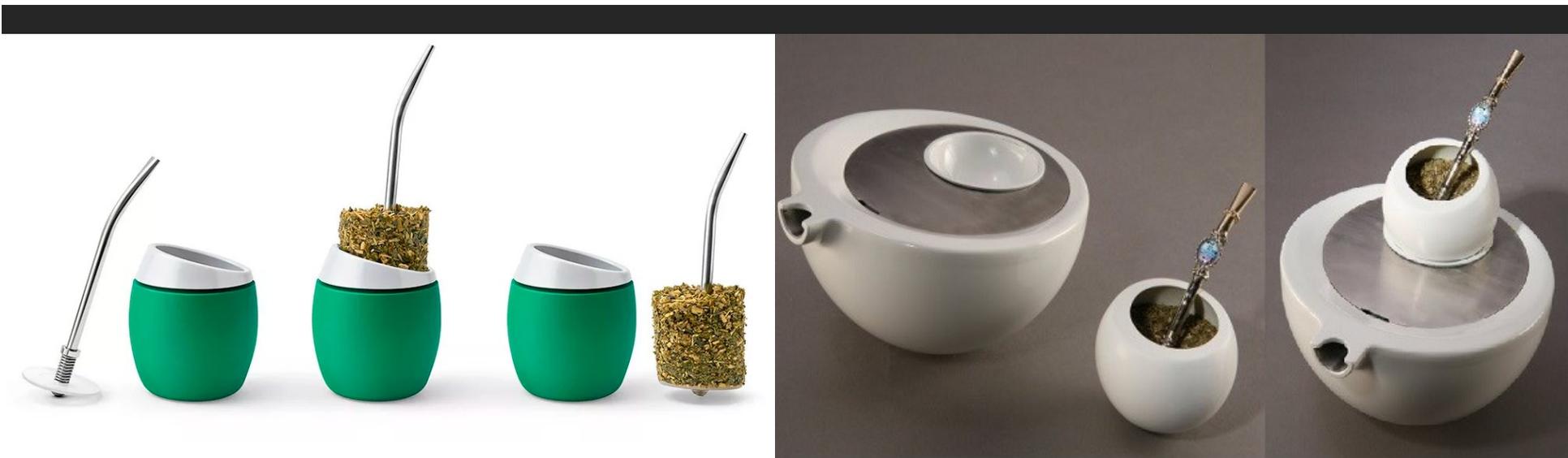
utensilios para comer, tradicionales, actuales



Costumbres argentinas a la hora del mate, mobiliario, comidas, utensilios

Cocina Cultural

utensilios para comer, tradicionales, actuales



Rediseño del mate/pava/nuevas formas/nuevas funciones

Cocina Cultural

Recuperar recetas ancestrales



<https://destinosanjuan.com.ar/asi-se-elabora-el-patay-alimento-divino-de-los-huarpes/>

Cocina silvestre/salvaje

Lo que nos rodea y no sabemos que es comida



El chef y recolector Sami Tallberg es uno de los embajadores de los alimentos silvestres en Finlandia. Para Sami, los alimentos silvestres no es solo caza. Según él, todo lo que crece en la naturaleza se puede comer. Utiliza hierbas, plantas y verduras silvestres tanto para la creativa decoración de sus especialidades como para la preparación de menús y platos completos. Uno de sus últimos descubrimientos son los frutos de olmo o sámaras con toque de albaricoques y una fragancia de jazmín. ¡También las verdes hojas del elegante arce son perfectas para hacer sus propios rollos de primavera! Los restaurantes finlandeses de alimentos silvestres recomendados por Sami son Grön y Cargo en Helsinki y Kaskis en Turku.

[Sami Tallberg \(@samitallberg\)](https://www.instagram.com/samitallberg)

Cocina silvestre/salvaje

Lo que nos rodea y no sabemos que es comida



La comida que nos rodea y no sabemos

Elena Iakovleva. Nacida hace 35 años en la lejana y fría Rusia, pero naturalizada como argentina, las profesiones de Elena suenan tan diversas como la variedad de hierbas silvestres que crecen en el campo: es autora, investigadora, música y cocinera. Hoy vive en La Plata y, desde allí, rescata el forrajeo de plantas silvestres comestibles, una práctica que los seres humanos fuimos perdiendo, por contar a nuestro a

Elena se mimetiza con la maleza, elige delicadamente cada yuyito con sus manos, selecciona la parte comestible y comienza la recolección de hojas y frutos silvestres, que luego transformará en apetitosas comidas.

La materia “forrajeo y cocinar con plantas silvestres” no formaba parte del programa, así que investigando descubrió que la mayor parte de las plantas que nos rodean son comestibles, gratuitas, orgánicas y más nutritivas que las frutas y verduras de cultivo.

Libro: Cocina Silvestre - Elena Iakovleva Guía práctica de reconocimiento, uso gastronómico y medicinal de plantas silvestres comestibles

<https://www.sophiaonline.com.ar/de-la-tierra-a-la-mesa-la-cocinera-que-rescata-plantas-salvajes-y-las-convierte-en-exquisitos-platos/>

Cocina salvaje/silvestre

Lo que no reconocemos como comida



Mariana Acosta Educadora Ambiental. Rescata el valor comida de las especies silvestres.

Mariana Acosta es argentina, profesora de biología y geografía, pero se define como Educadora Ambiental. Inquieta de mente y espíritu, no deja de sorprender con sus recetas de plantas silvestres. Hoy día, en tiempos de cuarentena, que mejor que ir aprendiendo sobre el alimento que nos rodea! Saludable y económico.

Suscribite a su Face: Mariana Acosta Educadora Ambiental encontrarás mucha información útil. Su hijo Thiago, es el mejor control de calidad!

También acaba de lanzar su curso on-line “La otra comida, silvestres comestibles” + “La huella en el agua” recetario ancestral. Vivencias y relatos en vínculo culinario con especies silvestres.

Libro: Silvestres Comestibles de la A a la Z de Mariana Acosta con el grupo Luz del Ibirá.
<https://www.youtube.com/watch?v=e6sbyka3YsE>

Mira su charla Tedx. Sobre la otra comida.

<https://youtu.be/-z5tBRPWfBw>

Cocina salvaje/silvestre

Lo que no reconocemos como comida



Papardelle con flores de Santa Ritay pesto de rúcula silvestre y ajo silvestrelargimas de la virgen



Ensalada de hojas de diente león, cerraja, rúcula silvestre, redonditas de agua y flores de taco de reina

Cocina salvaje/silvestre

Donde pesco, cocino



Cocina + salud

Que el alimento sea tu medicina. Comer mejor.



[Food For You](#), una empresa mexicana, conocida por sus planes de alimentación orientados a la gente que quiere seguir una dieta. Su principal valor era ofrecer una comida rápida y cómoda a la vez que saludable.



<https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina.pdf>

Cocina + salud

Que el alimento sea tu medicina. Comer mejor desde la infancia.

The image is a screenshot of a website. At the top, the browser address bar shows 'sabores.unicef.org.ar'. The main content area features a woman, Narda Lepes, smiling and holding a smartphone and a booklet. The booklet is titled 'SABORES DE LA INFANCIA I' and shows a woman and children eating. The background is a wooden surface with various fresh vegetables like tomatoes, a yellow bell pepper, and cucumbers. There is a text box on the right with a quote about early nutrition. The overall theme is healthy eating for children.

← → ↻ 🔒 sabores.unicef.org.ar

🔗 ☆ ⚙️ 🗄️ 🧑 En pausa

SABORES DE LA INFANCIA

¡Descargá ahora las guías y el recetario de **comida saludable!**

Narda Lepes
Cocinera

SABORES DE LA INFANCIA I

Una alimentación adecuada desde los primeros años de vida es fundamental para que las niñas y niños reciban los nutrientes indispensables para su desarrollo.

<https://www.sabores.unicef.org.ar/>

Guía de alimentación saludable Narda Lepes

Soberanía alimentaria

Defender lo nuestro

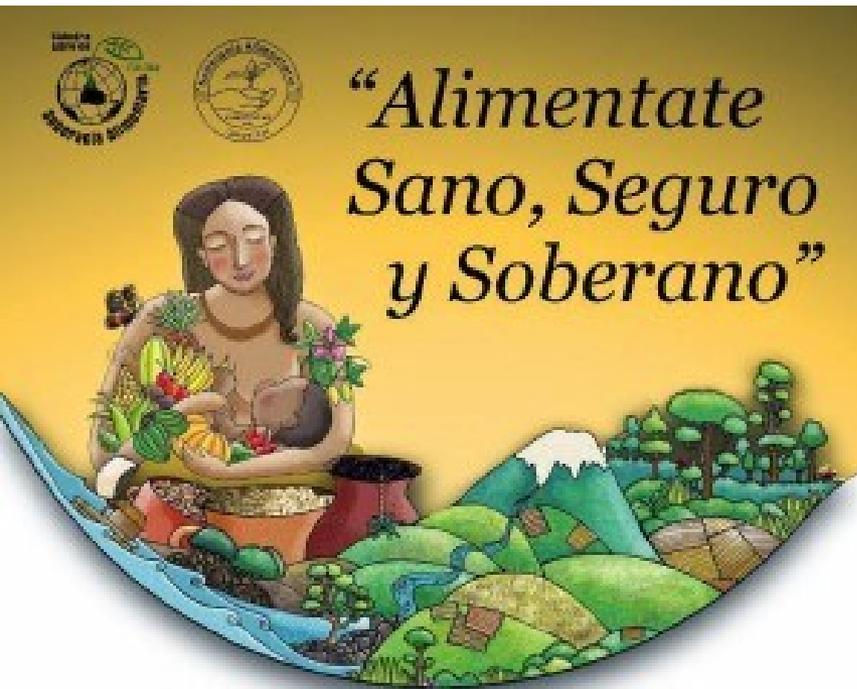
Se entiende por Soberanía Alimentaria: “el derecho de cada pueblo, comunidad y país a definir sus propias políticas agrícolas, pastoriles, laborales, de pesca, alimentarias y agrarias que sean ecológicas, sociales, económicas y culturalmente apropiadas a sus circunstancias exclusivas. Esto incluye el derecho real a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho de tener alimentos y recursos para la producción de alimentos seguros, nutritivos y culturalmente apropiados, así como la capacidad de mantenerse a sí mismos y a sus sociedades” (Foro de ONG/OSC, 2002).

<https://inta.gob.ar/documentos/bfque-es-la-soberania-alimentaria>

<https://www.argentina.gob.ar/desarrollosocial/seguridadalimentaria>

Soberanía alimentaria

Defender lo nuestro



Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Universidad Nacional de La Plata, compartimos una serie de cuadernillos para la capacitación y formación en la temática.

Estos son los títulos de cada uno de ellos: Huertas orgánicas 1 / Huertas orgánicas 2 / Fabricación de herramientas / Plantas comestibles / Plantas medicinales / Manipulación de alimentos / Dulces y Conservas / Lácteos.

<http://cajondeherramientas.com.ar/index.php/2015/06/02/cartillas-y-materiales-sobre-soberania-alimentaria/>

<https://www.accionecologica.org/category/soberania-alimentaria/semillas/>

Soberanía alimentaria

Defender lo nuestro

Se encontraba el sabio Diógenes comiendo un sencillo plato de lentejas, sentado en el umbral de su casa, cuando Arístipos de Cirene, un filósofo muy acomodado en las altas esferas, que vivía confortablemente a base de adular al rey, le dijo en tono de burla:

–Si aprendieras a ser sumiso al rey, no tendrías que comer estas pobres lentejas.

A lo que replicó Diógenes, sin perder la calma:

–Si tú supieras cultivar lentejas y hubieras aprendido a comerlas, no tendrías que adular al rey.

*...Y es por eso que muchos años después, bajo los árboles que inspiran revoluciones, repetimos:
Soberanía alimentaria es cultivar –alimentos e ideas– para no ser comido.*

(A partir de un texto recogido por Ignacio Abella)

<https://www.soberaniaalimentaria.info/>

<https://www.bancodealimentos.org.ar/novedades/desafio-darle-comer-al-mundo/>

Cocina reflexión

“Mala leche, Malcomidos: ¿sólo hay películas donde ganan los malos? ¿No nos queda ninguna esperanza?”

*–Viajé por América y llegué a la conclusión de que esa esperanza está en las personas, en los alimentos verdaderos, los mejores que ha producido la humanidad. Y en los saberes que son los que todavía sustentan nuestra alimentación. **El sociólogo portugués Boaventura de Sousa Santos dice “Si nosotros queremos explorar el espacio está bueno que contratemos científicos, astrónomos. Si queremos producir alimentos apelemos a nuestros campesinos que tienen saberes, tecnología, conocimiento, todo eso que la ciencia de ninguna manera puede sustituir”.***

La fe y la esperanza están ahí. En la buena leche.

<https://soloporgusto.com/soledad-barruti/>

Cocina reflexión

“Alumno viene de alimento y cuando aprendemos de algún modo estamos aprendiendo, por lo cual cuando nos alimentamos estamos aprendiendo, la alimentación es educarse”.

del latín *alumnus* ‘persona criada por otra’, ‘alumno’; derivado de un antiguo participio de *alere* ‘alimentar’,

“La boca es un órgano clave. Es el órgano que en principio delimita el interior y el exterior, interesante en tiempos pandémicos, donde el afuera y el adentro están medios desquiciados. Repensar entonces esa boca, que hoy lleva encima un tapaboca además que obviamente interrumpe la posibilidad de contagio, pero al mismo tiempo se vuelve “la nueva frontera de nuestros tiempos”.

Darío Sztajnszrajber, filósofo

“La capacidad de territorialización y de situarnos que tiene la comida, donde vos comés cosas que vienen de un territorio del que sos parte, fueron reemplazadas por comer cosas que aparecen en una góndola y que están como alienadas ahí, en un sistema tremendo”, dice Barruti, quien sostiene que “hay una civilización que se escindió de la naturaleza, al mismo tiempo obligando a la naturaleza a actuar de esa manera capitalista, actuar de esa manera maquinal, despojada de cualquier derecho. Todo lo que está en la naturaleza, todo lo que queda ahí, todo lo que queda en los territorios, está puesto al servicio de sostener este sistema al que no pensamos cómo se llegó. Y mientras tanto, todo eso va detonando y va colapsando”.

Soedad Barruti

Webs

<https://publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFD>

<http://ifooddesign.org/2016/02/luka-or/>

<http://www.thinkingfooddesign.com/>

<https://www.elisava.net/es/research/lineas/food-design-lab-barcelona>

<https://mercadodedisenio.es/magazine/en-tendencia/food-design/>

<https://culturacolectiva.com/comida/que-papel-juega-la-comida-en-el-arte>

<https://lascooltas.com/food-design/>

<https://blog.weareshifta.com/el-food-design-un-gran-desconocido>

<http://www.fdxo.org/>

<https://www.elobservador.com.uy/nota/estudio-cuchara-food-design--201816500>

<https://bancos.salud.gob.ar/>

<https://singularfoods.net/0/food-design-festival/>

Webs

Adrian ferra

<https://elbullifoundation.com/proyecto/sapiens-la-metodologia-elbullifoundation/>

[https://comunicacion.movistarplus.es/wp-](https://comunicacion.movistarplus.es/wp-content/uploads/2021/07/TRAILER_LAS_HUELLAS_DE_ELBULLI_PRENSA.mp4)

[content/uploads/2021/07/TRAILER_LAS_HUELLAS_DE_ELBULLI_PRENSA.mp4](https://comunicacion.movistarplus.es/wp-content/uploads/2021/07/TRAILER_LAS_HUELLAS_DE_ELBULLI_PRENSA.mp4)

<https://cocimaniacos.com/los-secretos-de-el-bulli-ferran-adria/>

Matí Guixe. Diseñador Catalán

<https://www.guixe.com/>

Alx Atala. Chef Brasileño

<https://fru.to/es/>

<http://domrestaurante.com.br/pt-br/home.html>

Red latinoamericana de Food design

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

Francesca Zampollo

What Food Design is and what Food Designers do | Francesca Zampollo

<https://www.youtube.com/watch?v=mdBiVR67p-Q>

Food Design Thinking | Francesca Zampollo

<https://www.youtube.com/watch?v=3lgbOVFHafQ>

Elsa Yranzo (Food Design)

<http://www.elsayranzo.com/old/>

New approaches through Food Design

<https://www.youtube.com/watch?v=eAeGroKFSyM>

Webs

Gustolab. Sonia Massari

https://www.youtube.com/watch?v=-aFzqPI_upg

<https://www.gustolab.com/>

Soberania alimentaria

<https://www.soberaniaalimentaria.info/>

<https://www.calisafauba.com/publicaciones-soberania-alimentaria>

<https://www.bancodealimentos.org.ar/novedades/desafio-darle-comer-al-mundo/>

Comida y salud

<https://naturalmenteadri.com/como-viaja-un-celiaco/>

Pensar la comida

Dario Sztajnszrajber y Soledad Barruti - "La comida ha muerto"

<https://www.youtube.com/watch?v=8D6qwHHoS7k>

Pensarnos a través de los alimentos con Darío Sztajnszrajber y Soledad Barruti

<https://www.youtube.com/watch?v=FMypOnjoPaw>

Demasiado Humano es un podcast argentino, dirigido por el filósofo y académico Darío Sztajnszrajber

https://open.spotify.com/show/7z5hj5Yk0NTEd7Tmqz9KCs?go=1&sp_cid=73145972815347fdb3838ca00bf66dcc&utm_source=embed_player_p&utm_medium=desktop&nd=1

<https://soloporgusto.com/soledad-barruti/>

Drive Métodos de Diseño Food Design:

<https://drive.google.com/drive/folders/1o1oDuGSGSgjtsHoagG2nvEExmRziOsZS?usp=sharing>



Muchas gracias!!!!

DI Mariana Gordillo
mariangordillo@gm.fad.uncu.edu.ar
Cel 261-6694344