



memorias

12° ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO Y ALIMENTOS
CUENCA-ECUADOR, 2024.









memorias

12° ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO Y ALIMENTOS
Octubre, 2024
Cuenca, Ecuador

Territorios gastronómicos
Memorias del 12° Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos
Cuenca, Ecuador 2024

© de la compilación: Jhonn Alarcón, Pedro Reissig, Andrés Sicard.
© de las ilustraciones: Fernando Yukich.
© de esta edición: Casa Editora. Universidad del Azuay 2026.

ISBN: 978-9942-54-121-5
e- ISBN: 978-9942-54-122-2
e- Pub: 978-9942-54-123-9

Equipo de trabajo del Encuentro

Coordinación general

Jhonn Alarcón Morales

Equipo logístico

Claudia Barrera, Dolores Carrasco, Doménica López, Martín Peña,
Camila Guncay, Johanna Tenecora y Tamara Sempértegui, estudiantes
de la Escuela de Diseño Gráfico de la Universidad del Azuay.

Corrección de estilo: Mauricio Carrasco

Diseño y diagramación: David Jaramillo Carrasco, Cuarto Gráfico

Impresión: PrintLab/Universidad del Azuay

*Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio,
sin la autorización expresa del titular de los derechos*

CONSEJO EDITORIAL / UNIVERSIDAD DEL AZUAY

Francisco Salgado Arteaga
Rector

Genoveva Malo Toral
Vicerrectora Académica

Raffaella Ansaloni
Vicerrectora de Investigaciones

Toa Tripaldi
Directora de la Casa Editora



memorias

12° ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO Y ALIMENTOS
Octubre, 2024
Cuenca, Ecuador

Jhonn Alarcón
Pedro Reissig
Andrés Sicard



UNIVERSIDAD
DEL AZUAY

Casa
Editora

FACULTAD DE
DISEÑO
ARQUITECTURA
Y ARTE

RED LATINOAMERICANA
DE DISEÑO Y ALIMENTOS



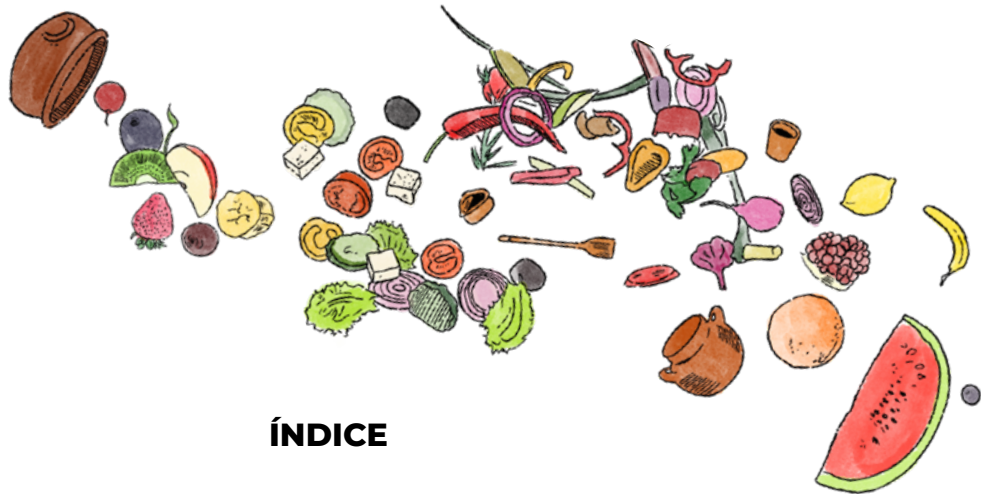
AGRADECIMIENTOS ESPECIALES

La organización del 12° Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos agradece de manera especial a la Universidad del Azuay y su Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte y a todas las personas e instituciones que hicieron posible este espacio de encuentro, diálogo y construcción colectiva.

Nuestro agradecimiento al Dr. Francisco Salgado Arteaga, Rector; a Rafael Estrella Toral, exDecano de la Facultad; a Fernando Córdova, exDecano Administrativo Financiero, a Jaime Garrido Chauvin y la Compañía de Teatro de la Universidad del Azuay, a Fernando Yukich, Fabián Cordero, Marcelo Espinoza, Danilo Saravia, Oscar Vintimilla, Paúl Carrión, Tania Méndez y el personal de apoyo de la facultad DAYA por su apoyo, colaboración y compromiso durante el desarrollo del Encuentro.

COMITÉ CIENTÍFICO

Fabián Cordero, Jaime Garrido, Danilo Saravia, , Matilde Lombardi, Malena Pasin, Matilde Lombardi y Silvana Juri



ÍNDICE

Agradecimientos especiales	9
Comité científico	9
Prólogo	15
Editorial	17
Parte I - El encuentro	21
Cuando el alimento nos reúne	23
Presentación artística inaugural	26
El Encuentro día a día	35
Parte II - Conferencias y charlas magistrales	41
Conferencias – Día 1	43
• Diseño y Alimentos: comprendiendo los ecosistemas alimentarios	43
• Retos y compromisos en las co-custodias de los territorios alimentarios	49
• Usina de Innovación Alimentaria - Innovación situada para los ecosistemas alimentarios	54
Conferencias – Día 2	58
• Validación académica de la cocina criolla para una adecuada promoción del patrimonio gastronómico ecuatoriano	58
• Dos Suces. cocina de territorio, ética y comunidad	63
Conferencias – Día 3	68
• Nutriendo la creatividad transformadora desde los territorios gastronómicos	68
• Producción local como base del proceso creativo de la cocina ecuatoriana.	72

Parte III - Experiencias, exposiciones y muestras	77
Exposición Alimentarios: Registros del Sur	79
• Alimentación a prueba de niñas y niños	82
• Podcast Alimentos y Diseño - Serie de Diseño y Diáspora	84
• Bocados Visuales	87
• Gastronomía Bucal	90
• Intravistas Diseño y Alimentos	92
• Memorias Alimentarias de Bella Vista	99
• Ñeque, tradición indígena Zenú	101
• Una experiencia significativa	103
• Cátedra optativa Diseño y Alimentos	105
• Intravistas UDA	120
 Parte IV - Foro académico	 127
Foro Académico del 12º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos	129
• Uso de Herramientas de Inteligencia Artificial en el desarrollo de recetas para condiciones especiales de alimentación: Un enfoque en el Diseño y Alimentos	134
• Alacena ancestral: exploraciones de la cocina tradicional de Pasto desde la mirada del diseño	135
• Transformación de los territorios alimentarios en la serranía ecuatoriana: un enfoque multidisciplinario sobre el sistema de riego Chambo-Guano y su impacto en el consumo de alimentos	137
• ¿Cómo pueden contribuir los sistemas alimentarios a los desafíos de la lucha contra las drogas? Innovación social para desafiar problemas complejos	139
• Colectividad natural entre el pueblo de los Pastos y el Banco de la República de Ipiales. Semillas de intercambio y lunaciones, 2021 – 2024	141
• La experiencia gastronómica desde la comida callejera urbana: las carretas de mariscos en Ensenada, B.C.	143
• El queso: territorio de encuentro rural	145
• Biomaterial comestible como estrategia de diversificación del cultivo de nopal en Colombia utilizando como enfoque el diseño sistémico en alimentos	146
• Conservar el sabor para perdurar el saber a través del diseño de alimentos Estudio de caso: frutos nativos fríos del corregimiento de Buesaquillo – Pasto	148
• Las culturas alimentarias como territorios de práctica social y potencialmente creativa	150
• TULPAI	152

Parte V - La red en acción 157

FDxE Food Design x Education - Jornada de Posgrados en Diseño y Alimentos	159
Resúmenes de tesis para Jornada Posgrados en DyA, Cuenca	161
• Sabidurías Alimentarias a través del diseño: un abordaje interdisciplinario para las transiciones hacia la sostenibilidad	161
• Sistema alimentario tradicional Kumiai: memoria, adaptación y territorio	163
• Conservar el sabor para perdurar el saber a través del diseño de alimentos	164
• Rediseñando los sistemas de restaurantes: Food Design para una mejor cultura alimentaria	166
• Diseño de alimentos, sistemas alimentarios sostenibles, innovación social, diseño de servicios.	167
• El diseño de experiencias gastronómicas: articulación del diseño en el acto de comer en restaurantes de Cuenca	168
• Diseño para cocina sustentable	170
• Territorios creacionales de la cultura alimentaria: Rutas de observación mediadas por el diseño y la creación	172
• Tejido de diálogos interculturales y su aporte al proceso de diseño desde el modelo de acción comunitaria de las etnias.	174
• El Gran libro de la cocina colombiana primera edición (1984): auto etnografía e investigación visual en torno a un proyecto editorial	176
• Cocinando país: mujeres, fogones y transformaciones sociales	177
Jornada interna de la RedLaDA	184

Parte VI - Estudiantes y comunidad 187

La cátedra Diseño y Alimentos. Formación interdisciplinar para pensar el alimento desde el diseño	189
Foro académico estudiantil	192
Foro académico de la optativa Diseño y Alimentos	192
• Cocinando Ciencia: explorando la química a través de la cocina. ¿O al revés?	193
• ¿Por qué las personas no tienen un huerto en su departamento?	194
• Hábitos alimenticios saludables en niños mediante técnicas creativas para introducir verduras y legumbres	195
• Menos desperdicio, más alimento: acceso a alimentos para todos	196
• Casa auto-sustentable en las afueras de la ciudad	197

Parte VII - Revista latinoamericana de food design: comes lo que eres	201
Presentación a cargo de la editora invitada del número 5, Silvana Juri, PhD	203
Parte VIII - Salida de campo / imagen del encuentro / registro fotográfico	209
Salida de campo y visita	211
• Último día: territorio, naturaleza y experiencia gastronómica	211
• Imagen del 12 Encuentro	215
• Registro fotográfico del Encuentro	216
Parte IX - Cierre del encuentro	223
Sesión de cierre	225
• Presentación del próximo Encuentro	227





PRÓLOGO

El Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos se ha consolidado, a lo largo de sus ediciones, como un espacio fundamental de diálogo, reflexión y construcción colectiva en torno a una de las dimensiones más sensibles y significativas de nuestra vida cotidiana: el alimento.

En esta duodécima edición, realizada en la Universidad del Azuay y la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, el Encuentro reunió a académicos, profesionales, estudiantes y actores latinoamericanos para pensar, desde múltiples miradas, los vínculos entre diseño, cultura, territorio y prácticas alimentarias.

El desarrollo del Encuentro en la ciudad de Cuenca permitió situar estas reflexiones en un entorno de gran riqueza cultural, productiva y gastronómica. Desde este contexto, las conversaciones, experiencias y actividades realizadas pusieron en valor la relación entre los saberes locales, las prácticas alimentarias, la memoria colectiva y los desafíos contemporáneos de los ecosistemas alimentarios.

Esta edición reafirmó la importancia del trabajo en red como una forma de ampliar perspectivas, compartir conocimientos y fortalecer iniciativas que vinculan el diseño con el cuidado de la vida.

La participación de voces diversas permitió reconocer que los alimentos no solo responden a necesidades biológicas, sino que también expresan identidades, lugares, afectos, economías y formas de convivencia.

Esta publicación recoge las memorias de este encuentro, no solo como registro de las actividades realizadas, sino como testimonio de un proceso colectivo que articula saberes, experiencias y reflexiones comprometidas con el cuidado de los ecosistemas alimentarios y la vida en comunidad.

Expresamos nuestro reconocimiento a quienes hicieron posible este evento y celebramos la consolidación de una red que continúa con el fortalecimiento del pensamiento crítico y la acción proyectual en América Latina. Confiamos en que estas memorias aporten a nuevas conversaciones y futuros encuentros.

Rafael Estrella

Exdecano de la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte,
Universidad del Azuay



EDITORIAL

Esta publicación reúne las memorias del 12º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, realizado en la Universidad del Azuay, en la ciudad de Cuenca. Este evento se consolidó como un espacio de encuentro, diálogo y construcción colectiva en torno a las prácticas alimentarias, el diseño y los territorios gastronómicos que habitamos en América Latina. Más que un registro de actividades, esta publicación busca dar cuenta de un proceso compartido, en el que múltiples miradas se encontraron para pensar, sentir y proyectar el alimento desde una perspectiva cultural, social y proyectual, profundamente vinculada al lugar que lo acogió.

Hablar de territorios gastronómicos implica reconocer que el alimento no existe de manera aislada, sino que se construye en relación con el paisaje, el clima, los saberes, las prácticas productivas, las memorias y las comunidades que lo sostienen. En este sentido, Cuenca y su región constituyen un escenario significativo para esta reflexión. Su condición andina, su relación histórica con la agricultura, la cocina tradicional, los mercados y la vida comunitaria hacen de este territorio un espacio vivo donde el alimento expresa identidad, continuidad y transformación.

El Encuentro se consolidó, una vez más, como un espacio donde el diseño se entiende no solo como una disciplina técnica, sino como una práctica situada, sensible y comprometida con la vida cotidiana. A lo largo de sus jornadas, académicos, profesionales, estudiantes, productores, cocineros y actores del territorio compartieron experiencias, reflexiones y propuestas que ponen en evidencia la riqueza y complejidad de los territorios gastronómicos latinoamericanos. En este contexto, el alimento aparece como vínculo, como memoria compartida, como expresión del territorio y como una responsabilidad colectiva frente al cuidado de los ecosistemas alimentarios.

Estas memorias se construyen desde la convicción de que el diseño y los alimentos dialogan de manera profunda con la identidad, la cultura y el cuidado del entorno. Las prácticas alimentarias se inscriben en sistemas amplios que integran saberes ancestrales y contemporáneos, procesos productivos, dinámicas sociales, decisiones políticas y gestos cotidianos. El Encuentro propuso hacer visible ese entramado, al reconocer la diversidad de enfoques y experiencias que configuran los territorios gastronómicos de nuestra región.

Las memorias se organizan en distintas secciones que reflejan la estructura y el espíritu del Encuentro. En una primera sección se recogen las palabras de bienvenida y la apertura artística, entendidas como gestos simbólicos que dieron inicio al encuentro de personas, ideas y territorios. A continuación, se presentan las conferencias y charlas magistrales, que aportan marcos conceptuales, miradas críticas y experiencias consolidadas desde distintos contextos latinoamericanos, lo que amplía la comprensión del diseño y los alimentos como prácticas situadas.

Una parte central de estas memorias está dedicada a las experiencias, exposiciones y muestras, donde el diseño y los alimentos se expresan a través de lenguajes visuales, narrativos, sensoriales y participativos. Estas propuestas muestran cómo el pensamiento proyectual se materializa en acciones concretas, capaces de generar reflexión, emoción y diálogo con distintos públicos, y de activar lecturas sensibles sobre los territorios gastronómicos en los que se inscriben.

El Foro Académico ocupa un lugar relevante dentro del libro como espacio de intercambio transdisciplinar y producción de conocimiento. Los trabajos seleccionados —ensayos, foto ensayos, pósters y producciones audiovisuales— evidencian la diversidad de aproximaciones posibles al estudio de los territorios gastronómicos y al rol del diseño en el cuidado, la valorización y la proyección de los ecosistemas alimentarios. Esta sección refleja un compromiso sostenido con la reflexión crítica y la construcción colectiva de saberes situados.

Asimismo, existe un espacio dedicado a las actividades desarrolladas desde la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos, a las jornadas de formación de nuevos diseñadores de alimentos en la cátedra de Diseño y Alimentos de la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte y a la participación estudiantil, que reconoce el valor de la educación, el trabajo en red y la proyección futura del campo. La presencia activa de estudiantes y jóvenes profesionales refuerza la idea de

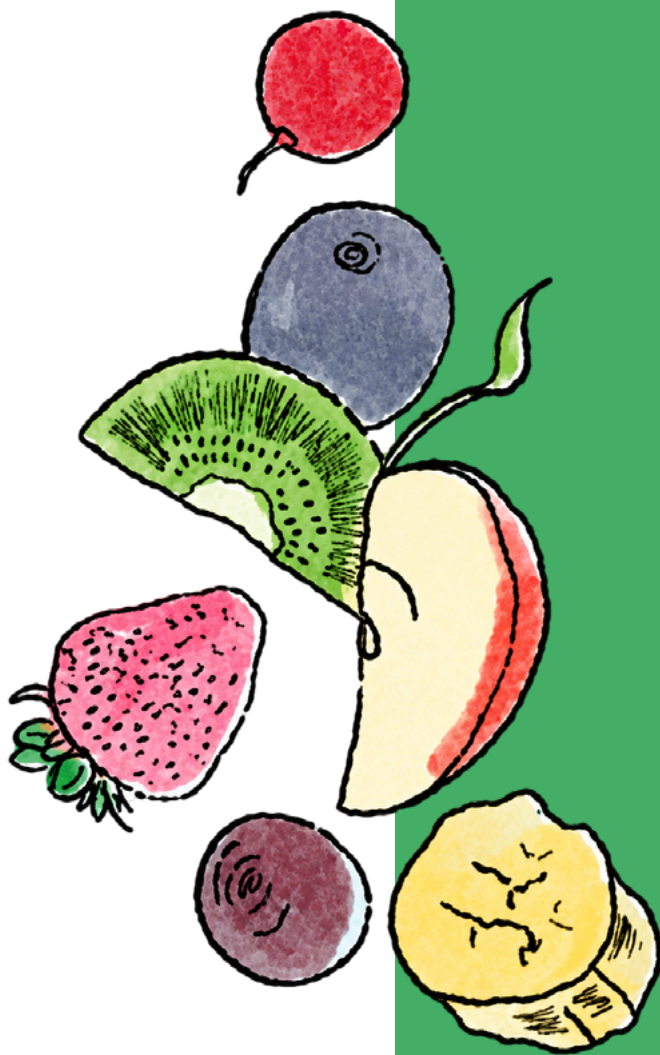
un Encuentro vivo, en constante aprendizaje y renovación, anclado en el territorio, pero abierto al diálogo regional.

Este documento no pretende cerrar discusiones ni ofrecer respuestas definitivas. Por el contrario, se propone como un material abierto, que invita a la lectura, al diálogo y a nuevas preguntas. Cada texto, experiencia y registro aquí reunido forma parte de un entramado mayor, construido desde la diversidad y el respeto por los distintos modos de pensar, hacer y habitar los territorios gastronómicos.

Finalmente, este libro es también un ejercicio de memoria. Registrar lo vivido, lo pensado y lo compartido durante el 12° Encuentro es una forma de valorar el trabajo colectivo y de proyectar su continuidad. Que estas páginas sirvan como testimonio del paso del Encuentro por Cuenca y su región, y al mismo tiempo como inspiración y punto de partida para futuros encuentros, nuevas colaboraciones y formas de seguir construyendo, desde el diseño y los alimentos, territorios gastronómicos más conscientes, sensibles y sostenibles en América Latina.

Equipo Editorial
Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos





| PARTE I EL ENCUEN- TRO





CUANDO EL ALIMENTO NOS REÚNE

Nunca imaginé que el olor que se desprendía de la cocina de mi abuela marcaría mi vida de una forma tan profunda e inconsciente. Guardo en mi memoria, cada cucharada compartida en torno a esa gran mesa, protegida por un mantel reticulado, con una textura formada entre líneas y bodegones de frutas; esa silla robusta, pero tambaleante por el uso; y el piso de ladrillo en el que siempre jugué.

Recuerdo las ollas y sartenes, el fuego y el menjurje humeante que burbujeaba, solo silenciado por la gran cuchara, hábil producto de manos talladoras. Evoco las manos que escogían, lavaban, picaban, hervían, mezclaban, trituraban, espesaban, adobaban, aliñaban y servían. Luego, para demostrar su amor, con un grito casi militar, por parte de la dueña de esas manos, me permitían disfrutar de una de las mejores experiencias de mi vida: el comer.

Hoy nos convoca un tema tan extraordinario como trascendente. Tan importante como muchos otros, pero cuya singularidad radica en que nos permite visualizar y reflexionar sobre cómo nuestras

abuelas, nuestros padres, nuestros campesinos y nuestra tierra han sido capaces de brindar tanto amor a través del alimento. Nos invita a comprender cómo ese legado marcó nuestras vidas y cómo el nuestro marcará la vida de las generaciones futuras.

Desde la Universidad del Azuay y como Nodo Ecuador de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos, asumimos este Encuentro como un espacio de diálogo, responsabilidad y construcción colectiva. Entendemos que la riqueza que encierra cada una de las prácticas en torno al alimento, en cada territorio, merece ser atendida, trabajada, valorada y respetada desde múltiples instancias y desde todos los roles humanos posibles, con el fin de cuidar nuestra permanencia dentro de los amplios sistemas que nos acogen y, sobre todo, con el propósito de cuidar la vida.

Hoy comprendemos que, para que lo anterior sea posible —y con atención a los múltiples contextos, estructuras y características que nos atraviesan—, la práctica del diseño y su aplicación en estos ámbitos permiten y permitirán ejecutar acciones concretas para el desarrollo, el cuidado y la valoración de todos los aspectos alimentarios. El 12° Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos nos convoca precisamente a poner en común estas miradas, a compartir experiencias y a construir sentidos desde el respeto por la diversidad de saberes y prácticas.

Tenemos la suerte de estar aquí, en un pequeño rincón de Latinoamérica y en un gran rincón del Ecuador: la ciudad de Cuenca y su región. Este es un territorio andino diverso, con un enorme potencial cultural y productivo, donde el alimento, la memoria, la agricultura, los saberes locales y la vida comunitaria se entrelazan de manera profunda. Este territorio hoy acoge a todos ustedes con respeto, admiración y cariño, y tiene la fortuna de recibir a tantas personas cuyo propósito de vida es el cuidado de uno de los recursos más importantes que compartimos: el alimento.

Quiero agradecer a las autoridades de la Universidad y de la Facultad por su apoyo, el cual hizo posible estos días de encuentro. También extendiendo mi gratitud a mis compañeros profesores y al personal administrativo, cuyo trabajo sostiene estos espacios. Gracias a los estudiantes por su curiosidad y apertura frente a nuevas formas de pensar y aplicar el diseño.

Al cumplir 40 años, la Facultad los acoge con especial afecto. Reciban todos, a nombre de las autoridades, del mío propio, de la comunidad de la Universidad del Azuay y de la familia de la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, la más cordial bienvenida. Deseamos que este 12° Encuentro se convierta en una oportunidad para celebrar la riqueza y diversidad de la alimentación y, al mismo tiempo, para fortalecer vínculos y compromisos. Esperamos que quienes producen, cocinan, diseñan, investigan, enseñan y comparten el alimento podamos, juntos, seguir en la construcción de un futuro mejor desde el diseño y los alimentos.

Muchas gracias.

Jhonn Alarcón Morales

Nodo Ecuador, Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos

Profesor Titular de la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte

de la Universidad del Azuay

PRESENTACIÓN ARTÍSTICA INAUGURAL

Compañía de Teatro de la Universidad del Azuay

La participación de la Compañía de Teatro de la Universidad del Azuay, en el 12º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, tuvo como eje creativo el mapeo de obras poéticas de distintos autores, donde se exalta la experiencia gastronómica y su conexión directa con la sensibilidad humana, poemas que embelesan al arte del buen comer y la sabiduría que se encierra en la preparación de potajes y bocados que deleitan el paladar y regocijan el espíritu a través de sabores, aromas y mixturas. A partir de esta recopilación literaria, la Compañía de Teatro compartió con el público un recital de poesía gastronómica que incluyó: "Soneto al vino" de Jorge Luis Borges, "Oda a la cebolla" de Pablo Neruda, "Pan" de Gabriela Mistral, "Habría que girar alrededor" de Hugo Padeletti y "Tres cosas" de Baltasar de Alcázar. La declamación de los poemas se complementó con una ambientación escenográfica que tuvo como pieza central un bodegón vivo, compuesto por frutas, alimentos, bebidas y utensilios de mesa, elementos que fueron manipulados en escena por el grupo de actores, de modo que transformó el recital de poesía una experiencia activa que exaltó la tradición, el legado ancestral de la comida y el arte de la gastronomía.

El texto siguiente es un maridaje entre la poesía y la gastronomía. Busca puntos de encuentro entre el arte de la escritura y el arte del buen comer.



Poesía gastronómica

En un mundo de sabores y aromas,
donde los sentidos se entrelazan,
surgen versos que dejan huellas,
poemas gastronómicos, auténticas estrellas.
La cocina es un arte delicado,
donde los ingredientes son amados,
las salsas bailan al compás de la cuchara,
y las especias despiertan como flama.
En cada plato, una historia se esconde,
un universo de emociones se despliega,
las papilas gustativas se deleitan,
con cada bocado que la boca recoge.
Un poema puede ser como un buen vino,
que invade el paladar y el espíritu,
se derrama suavemente por el cuerpo,
dejando un sabor eterno entre los dedos.
El chocolate, dulce y tentador,
se convierte en versos llenos de calor,
los postres se vuelven poesía en movimiento,
y el placer se convierte en el mejor aliento.
Los mariscos danzan en el plato,
mientras susurran versos al oído,
la frescura del mar se hace presente,
en cada verso que resuena en la mente.
No hay límites ni fronteras en la cocina,
cada cultura tiene su propia rima,
desde el picante hasta lo más suave,
la diversidad gastronómica es un enclave.
Así que, dejamos aquí algunas letras dedicadas,
a los poemas que surgen de sabores,
una invitación a explorar el arte culinario,
donde los versos y los platos avivan los corazones.

Oda a la Gastronomía

En el país de sabores infinitos,
donde la comida es arte divino,
se alza una oda a la gastronomía,
a los manjares de cada día.

SONETO AL VINO – JORGE LUIS BORGES

¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
conjunción de los astros, en qué secreto día
que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
y singular idea de inventar la alegría?
Con otoños de oro la inventaron. El vino
fluye rojo a lo largo de las generaciones
como el río del tiempo y en el arduo camino
nos prodiga su música, su fuego y sus leones.
En la noche del júbilo o en la jornada adversa
exalta la alegría o mitiga el espanto
y el ditirambo nuevo que este día le canto.
Otrora lo cantaron el árabe y el persa.
Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.



ODA A LA CEBOLLA – PABLO NERUDA

Cebolla,
luminosa redoma,
pétalo a pétalo
se formó tu hermosura,
escamas de cristal te acrecentaron
y en el secreto de la tierra oscura
se redondeó tu vientre de rocío.
Bajo la tierra
fue el milagro
y cuando apareció
tu torpe tallo verde,
y nacieron
tus hojas como espadas en el huerto,
la tierra acumuló su poderío
mostrando tu desnuda transparencia,
y como en Afrodita el mar remoto
duplicó la magnolia
levantando sus senos,
la tierra
así te hizo,
cebolla,
clara como un planeta,
y destinada
a relucir,
constelación constante,
redonda rosa de agua,
sobre
la mesa
de las pobres gentes.

Generosa
deshaces
tu globo de frescura
en la consumación
ferviente de la olla,

y el jirón de cristal
al calor encendido del aceite
se transforma en rizada pluma de oro.

También recordaré cómo fecunda
tu influencia el amor de la ensalada
y parece que el cielo contribuye
dándote fina forma de granizo
a celebrar tu claridad picada
sobre los hemisferios de un tomate.
Pero al alcance
de las manos del pueblo,
regada con aceite,
espolvoreada
con un poco de sal,
matas el hambre
del jornalero en el duro camino.

Estrella de los pobres,
hada madrina
envuelta
en delicado papel,
sales del suelo,
eterna, intacta, pura
como semilla de astro,
y al cortarte
el cuchillo en la cocina
sube la única lágrima
sin pena.

PAN – GABRIELA MISTRAL

Dejaron un pan en la mesa,
mitad quemado, mitad blanco,
pellizcado encima
y abierto en unos migajones de ampo.
Me parece nuevo o como no visto,
y otra cosa que él no me ha alimentado,
pero volteando su miga,
sonámbula, tacto y olor se me olvidaron.
Huele a mi madre cuando dio su leche,
huele a tres valles por donde he pasado:
y a mis entrañas cuando yo canto.
Otros olores no hay en la estancia
y por eso él así me ha llamado;
y no hay nadie tampoco en la casa
sino este pan abierto en un plato,
que con su cuerpo me reconoce
y con el mío yo reconozco.
Se ha comido en todos los climas
el mismo pan en cien hermanos: pan de Coquimbo,
pan de Oaxaca, pan de Santa Ana y de Santiago.
En mis infancias yo le sabía forma de sol,
de pez o de halo,
y sabía mi mano su miga
y el calor de pichón emplumado...
Como se halla vacía la casa,
estemos juntos los reencontrados,
sobre esta mesa sin carne y fruta,
los dos en este silencio humano,
hasta que seamos otra vez uno y nuestro día haya acabado.

HABRÍA QUE GIRAR ALREDEDOR – HUGO PADELETTI

Habría que girar alrededor de ti,
como lo hace esta mosca,
para captarte en toda tu extensión
redonda (tierra al fin),
verdirroja, brillante,
suavemente perfumada.
Habría que clavarte los dientes después,
para saberte crujiente,
pulpa agridulce que da ganas de tragar.
Y habría que alejarse y regresar de pronto,
distráido de todo,
para sentirte, oculta, reposar en tu forma.
Rotunda, irrefutable,
inequívocamente modelada por la luz
sobre el plato escuetamente blanco,
qué opulencia despliegas
simplemente por ser así: manzana, y no la nada

TRES COSAS – BALTASAR DE ALCÁZAR

Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón,
la bella Inés, el jamón y berenjenas con queso.
Esta Inés es
quien tuvo en mí tal poder,
que me hizo aborrecer
todo lo que no era Inés.
Trájome un año sin seso,
hasta que en una ocasión
me dio a merendar jamón
y berenjenas con queso.
Fue de Inés la primer palma,
pero ya júzgase mal
entre todos ellos cuál
tiene más parte en mi alma.



En gusto, medida y peso
no le hallo distinción,
ya quiero Inés, ya jamón,
ya berenjenas con queso.
Alega Inés su beldad,
el jamón que es de Aracena,
el queso y berenjena
la española antigüedad.
Y está tan en fil el peso
que juzgado sin pasión
todo es uno, Inés, jamón,
y berenjenas con queso.
A lo menos este trato
de estos mis nuevos amores,
hará que Inés sus favores,
me los venda más barato.
Pues tendrá por contrapeso
si no hiciere razón,
una lonja de jamón
y berenjenas con queso.

¡Oh, platos exquisitos y deliciosos!

Con sus aromas que nos vuelven locos,
despiertan nuestros sentidos más profundos,
y nos hacen sentir vivos.

En cada plato se encuentra una historia,
una tradición, un legado ancestral,
la comida es nuestra memoria,
nuestro pasado y nuestro presente carnal.

¡Oh, gastronomía, tesoro infinito!

**Que en nuestras mesas siempre estés presente,
porque con cada bocado nos unimos,
y nos hacemos más fuertes.**

EL ENCUENTRO DÍA A DÍA

Día 1. Pensar el alimento

El primer día del Encuentro nos invitó a detenernos y a pensar el alimento desde múltiples miradas. Fue una jornada de apertura conceptual, en la que las conferencias y los diálogos iniciales propusieron marcos para comprender el alimento más allá de su dimensión material, reconociéndolo como cultura, memoria, territorio y experiencia compartida. Pensar el alimento implicó, también, cuestionar nuestras propias prácticas y revisar los modos en que nos vinculamos con lo que comemos y con quienes lo producen.

Este inicio permitió ubicar al diseño como una práctica sensible y situada, capaz de articular saberes, experiencias y contextos diversos. Las ideas compartidas funcionaron como puntos de partida para las conversaciones que se desplegarían en el transcurso de las jornadas siguientes, al establecer un clima de escucha, respeto y curiosidad colectiva a lo largo de todo el Encuentro.



Día 2. Redes, educación y territorio

El segundo día puso en el centro de la discusión el valor del trabajo en red, la educación y la construcción colectiva desde los territorios. Las experiencias compartidas desde distintos contextos latinoamericanos evidenciaron que el diseño y los alimentos se fortalecen cuando se piensan de manera colaborativa; así mismo, esta perspectiva permite reconocer la diversidad de realidades, prácticas y saberes que conviven en nuestra región.

La educación apareció como un eje fundamental para acompañar procesos de transformación, tanto en el ámbito académico como en el trabajo con comunidades y territorios específicos. Este día reforzó la idea de que los territorios no son escenarios pasivos, sino espacios vivos donde el diseño dialoga con realidades concretas, desafíos comunes y oportunidades de cuidado y proyección. Fue una jornada marcada por el intercambio, el reconocimiento mutuo y el fortalecimiento de vínculos.



Día 3. Comunidad, estudiantes y proyección

La tercera jornada abrió un espacio especialmente significativo para la comunidad y para los estudiantes. Las actividades desarrolladas permitieron visibilizar el trabajo académico y proyectual que se gesta en el aula y fuera de ella, y puso en valor el aprendizaje como un proceso compartido, dinámico y en permanente construcción.

Este día fue, en muchos sentidos, el más humano del Encuentro. Las voces de estudiantes, docentes y participantes se entrelazaron para pensar el presente y el futuro del diseño y los alimentos, al reafirmar la importancia de formar profesionales sensibles, críticos y comprometidos con su entorno. La proyección apareció no como una promesa lejana, sino como una responsabilidad que se construye desde el diálogo, la práctica y la acción cotidiana.



Día 4. Territorio vivido

El último día nos invitó a salir del espacio académico para habitar el territorio. La visita al Parque Nacional Cajas se convirtió en una experiencia profundamente significativa, tanto en el plano natural como en el sensorial. Caminar el paisaje, sentir el frío, el viento y la humedad, escuchar el agua y observar la tierra nos permitió conectar de manera directa con la naturaleza y comprender el alimento desde su relación más íntima con los ecosistemas que lo sostienen.

Este cierre no fue un final, sino una forma de volver al origen. La experiencia en el parque natural nos recordó que el diseño y los alimentos se construyen en diálogo constante con el agua, la tierra y la vida, y que pensar el alimento también implica sentirlo, recorrerlo y habitarlo. Fue una jornada que dejó huella y consolidó la importancia de reconocer y cuidar los territorios naturales como base de toda práctica alimentaria y de toda experiencia humana compartida.





PARTE II

CONFE- RENCIAS Y CHARLAS MAGISTRA- LES



CONFERENCIAS – DÍA 1

DISEÑO Y ALIMENTOS: COMPRENDIENDO LOS ECOSISTEMAS ALIMENTARIOS

Pedro Reissig, PhD

Arquitecto del Pratt Institute, NY y Doctor en Diseño por la Universidad de Buenos Aires. Es uno de los fundadores de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos y un referente regional en el campo del Diseño y Alimentos. Su trabajo explora la relación entre forma y estructura a través de la Tecno-morfología, enfoque desde el cual ha desarrollado una destacada trayectoria profesional y académica. Es fundador de *Nudo Design*, *Vacavaliente* y *deMorfa*, con diseños reconocidos internacionalmente y presentes en más de 30 países. Actualmente es investigador en la Universidad de Buenos Aires y profesor visitante en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Italia, además de ser coautor del primer libro sobre *Food Design* en español y autor de publicaciones sobre Gastronomía Bucal, *Food Morphology* y Ergonomía Alimentaria.



La conferencia magistral de Pedro Reissig abrió el 12° Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos con la propuesta de una mirada amplia, crítica y profundamente situada sobre el rol del diseño en nuestra relación con la comida. Desde una perspectiva sistémica, la exposición invitó a comprender los alimentos no como objetos aislados, sino como parte de ecosistemas complejos donde interactúan personas, territorios, prácticas, tecnologías y sentidos de cuidado. Su intervención estableció un marco conceptual clave para el desarrollo de las jornadas posteriores.

Diseño y Alimentos: una mirada sistémica

El ponente parte de una constatación clara: lo alimentario es un ámbito vital, estratégico y profundamente complejo, atravesado por múltiples disciplinas —desde las ciencias de los alimentos y la salud, hasta la gastronomía, la sociología, la economía y la producción primaria—, pero aún con escasos abordajes integrales y sistémicos. Frente a esta fragmentación, el Diseño y Alimentos se presenta como una práctica capaz de articular miradas, integrar saberes y proponer acciones conscientes dentro de los ecosistemas alimentarios.

En este sentido, el Diseño y Alimentos no se limita a la creación de productos comestibles, sino que abarca toda acción orientada a mejorar nuestra relación con la comida en distintas escalas y contextos. Productos y materiales, así como prácticas, experiencias, entornos, tecnologías y sistemas, forman parte de un entramado que debe ser leído y comprendido de manera conjunta, en la que se reconozca tanto sus dimensiones tangibles como intangibles.

Sentidos, escalas y decisiones

Uno de los aportes centrales de la conferencia es la noción de que el Diseño y Alimentos opera siempre desde determinados sentidos. Estos sentidos —económicos, políticos, sociales, culturales, educativos, investigativos y profesionales— pueden orientarse hacia la inclusión, el cuidado y el valor compartido, o bien hacia la exclusión y el lucro

absoluto. El diseño, en este marco, no es neutral: cada decisión proyectual expresa una postura ética y política frente al alimento.

Asimismo, Reissig propone pensar el Diseño y Alimentos desde distintas escalas alimentarias, que van desde la gastronomía doméstica hasta la industria alimentaria procesadora, y pasar por la gastronomía comercial e institucional. En cada escala intervienen variables específicas —recursos, infraestructura, regulaciones, identidades, saberes— que condicionan las prácticas y los impactos sobre los ecosistemas alimentarios.

Del consumidor al decisor

Un giro conceptual clave planteado en la conferencia es el cambio de enfoque del “consumidor” al sujeto alimentario como decisor. Esta mirada reconoce que las personas no solo consumen alimentos, sino que toman decisiones a lo largo de todo el ciclo alimentario: producción, procesamiento, distribución, adquisición y apropiación.

Desde esta perspectiva, el diseño contribuye a transformar la lógica de la cadena de valor en la de ciclos alimentarios, entendidos como procesos dinámicos y reiterativos, donde las acciones individuales y colectivas tienen consecuencias directas sobre la salud, el ambiente y la cultura. El Diseño y Alimentos, entonces, se vincula estrechamente con la ecología, al proponer lecturas transdisciplinarias, transectoriales y sistémicas de estos ciclos.

Salud alimentaria, experiencia y cuidado

Otro eje fundamental de la conferencia es la ampliación del concepto de salud alimentaria. Reissig plantea pensarla no solo desde lo nutricional, sino desde múltiples dimensiones: salud del producto comestible, del ecosistema alimentario, del entorno, del sujeto, de la experiencia sensorial y emocional, y de la soberanía alimentaria. Esta mirada integral refuerza la idea de que comer es una experiencia compleja, que involucra cuerpo, sentidos, cultura y territorio.

En este marco, conceptos como ergonomía alimentaria, interfaces, experiencias sensoriales e innovación adquieren un sentido

OTROS
mundos
ALIMENTARIOS
son
POSIBLES

mejora de nuestra
Relación CON LA C



DISEÑO

BUSCA
Cuidar
la
VIDA



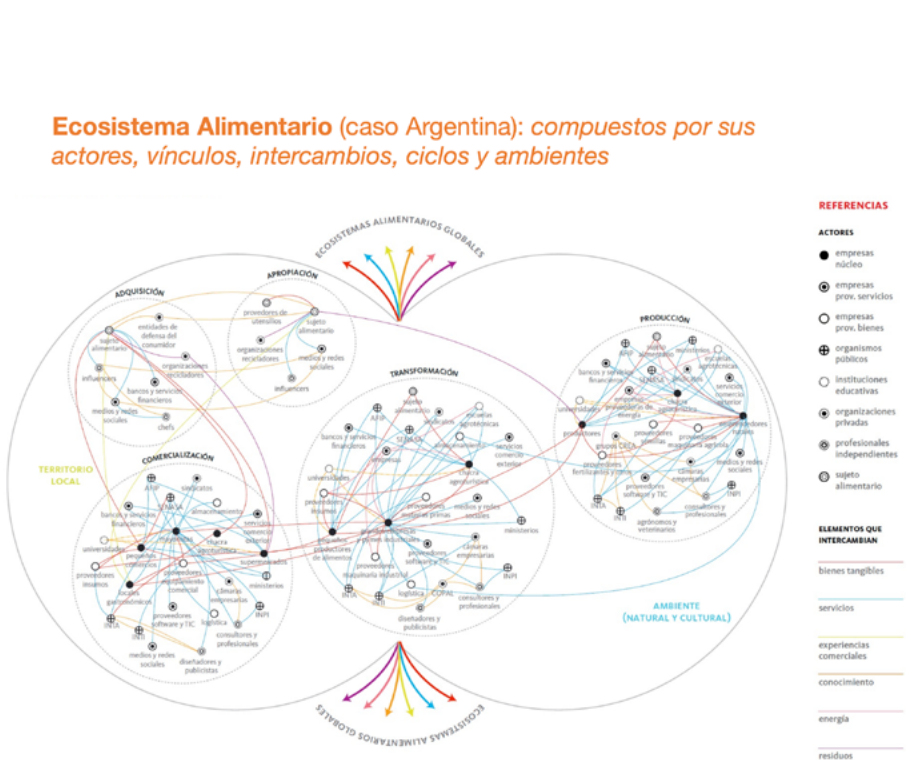
comunicación





renovado. La innovación, plantea Pedro, debe preguntarse siempre para quién, desde dónde y con qué motivaciones se diseña, para de esta manera evitar soluciones desconectadas de los contextos y de las realidades locales.

La conferencia concluyó con una invitación a leer el mundo comestible de otra manera: no como un paisaje estático, sino como un ecosistema vivo. El Diseño y Alimentos aparece, así, como una práctica orientada al cuidado de la vida, en la cual se integran el conocimiento, la sensibilidad y la acción. Esta mirada no propone respuestas cerradas, sino preguntas abiertas que interpelan a quienes diseñan, producen, cocinan y comen, con el fin de asumir un rol activo y consciente dentro de los ecosistemas alimentarios que habitamos.



RETOS Y COMPROMISOS EN LAS CO-CUSTODIAS DE LOS TERRITORIOS ALIMENTARIOS

Andrés Sicard Currea, PhD

Doctor en Ciencias de la Información y la Comunicación por la Universidad de La Laguna, España, y Diseñador Industrial por la Universidad Jorge Tadeo Lozano, Colombia. Es profesor asociado de la Escuela de Diseño Industrial de la Facultad de Artes de la Universidad Nacional de Colombia, sede Bogotá. Es cofundador y coordinador general de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos (RedLaDA). Dirige el grupo de investigación Saberes Implícitos, adscrito al Instituto de Investigaciones Tecnológicas de la Facultad de Artes, y es co-coordinador del proyecto Aula Viva de Saberes y Conocimiento Tradicional, del programa Saber y Vida del Instituto IEPRI de la Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad Nacional de Colombia.



La conferencia de Andrés Sicard propuso una mirada profunda y provocadora sobre los territorios alimentarios, al desplazar el foco de lo gastronómico hacia una comprensión ampliada de la alimentación como práctica vital, relacional y política. Su intervención invitó a repensar el rol del diseño no como una herramienta de producción de objetos, sino como una práctica de co-custodia y co-cuidado de la vida, capaz de articular saberes, lenguajes y acciones desde una perspectiva situada y decolonial.

Territorios alimentarios como espacios vivos

Andrés parte de una postura clara: los territorios alimentarios no son escenarios pasivos ni meros espacios de producción y consumo, sino territorios vivos, donde interactúan naturaleza, cultura, economía, saberes y memorias. En ellos se entretajan relaciones entre humanos y no humanos, entre lo material y lo simbólico, entre el pasado, el presente y los futuros posibles.

Desde esta mirada, trascender la gastronomía como fenómeno elitista y mercantilizado se vuelve un acto necesario. El alimento deja de ser únicamente un producto para convertirse en un medio de relación, cuidado y continuidad de la vida. Los territorios alimentarios aparecen como espacios donde se expresa la interdependencia entre ecosistemas, comunidades y culturas.

Co-custodias, co-cuidados y mirada decolonial

Un eje central de la conferencia es la noción de co-custodia, entendida como una práctica colectiva de responsabilidad compartida sobre la vida en todas sus formas. Co-custodiar implica reconocer que el cuidado de los sistemas alimentarios no recae en un solo actor, sino que es una tarea distribuida entre comunidades, territorios, especies, saberes y generaciones.

Desde un enfoque decolonial, Sicard propone revalorizar los saberes ancestrales y tradicionales, no como vestigios del pasado, sino como conocimientos vivos y vigentes. Esta perspectiva cuestiona la mirada antropocéntrica dominante e invita a incluir a todos los



agentes —humanos y no humanos— en el sostenimiento de la vida, y así ampliar los marcos éticos y políticos desde los cuales se diseña.

Lenguaje, sentidos y nuevos imaginarios

La conferencia subraya el poder del lenguaje como fuerza creadora de realidades. A través de conceptos como *Buen-Estar-Siendo*, *sentipensares*, *nos-otros* y *otros mundos alimentarios*, Sicard sugiere la necesidad de generar nuevos imaginarios lingüísticos que permitan abrir horizontes hacia prácticas alimentarias más inclusivas, comunitarias y pluriversales.

Desplazar el foco de “*food design*” hacia “Diseño y Alimentos” no es solo un cambio terminológico, sino una apuesta política y cultural. Este desplazamiento amplía la escala de análisis y permite



pensar la alimentación desde dimensiones emocionales, espirituales, ecológicas y comunitarias, y de esta manera integrar culturas, cosmovisiones y formas diversas de habitar el mundo.

Retos y compromisos para el diseño

Entre los principales retos planteados se encuentra la necesidad de superar la fragmentación impuesta por las lógicas del mercado y el consumo. Frente a ello, Sicard manifiesta que se debe promover sistemas alimentarios justos, equitativos y sostenibles, orientados al cuidado de la vida y no únicamente a la rentabilidad.

El compromiso del Diseño y Alimentos, en este marco, es fomentar prácticas de *Buen-Estar-Siendo*, construir redes colaborativas y articular saberes ancestrales y contemporáneos. El diseño se



entiende como una práctica relacional, capaz de entretejer acciones, tecnologías vivas, culturas y territorios, para generar alternativas que re-existen frente a los modelos hegemónicos.

La conferencia concluye con una invitación abierta: co-custodiar la vida en todas sus dimensiones. Esto implica asumir una postura ética frente a la alimentación, reconocer la vitalidad de las palabras y de los gestos cotidianos, y comprometerse con la creación de otros mundos alimentarios posibles. El Diseño y Alimentos aparece como un campo en movimiento, que se construye desde la acción colectiva, la gratitud y el cuidado de la casa común.

USINA DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA - INNOVACIÓN SITUADA PARA LOS ECOSISTEMAS ALIMENTARIOS

Alejandra Martínez y Equipo Usina de Innovación Alimentaria
Universidad Tecnológica del Uruguay
Departamento de Innovación y Emprendimiento – UTEC Innova

Alejandra Martínez es Magíster en Políticas Públicas por la Universidad Católica del Uruguay, con especialización en políticas sociales y educativas, y Licenciada en Diseño Industrial por la Universidad ORT Uruguay. Actualmente se desempeña como directora del Departamento de Innovación y Emprendimiento de la UTEC - Universidad Tecnológica, donde trabaja en el impulso de procesos de innovación educativa, tecnológica y social orientados al desarrollo territorial y humano. Su trayectoria se ha centrado en la articulación de equipos interdisciplinarios, la gestión de proyectos colaborativos y el diseño de estrategias de innovación con enfoque en sostenibilidad y derechos humanos.

La conferencia magistral presentada por Alejandra y el equipo de la Usina de Innovación Alimentaria de la Universidad Tecnológica del Uruguay (UTEC) compartió una experiencia institucional y territorial concreta de innovación aplicada a los ecosistemas alimentarios. La exposición proporcionó información sobre un modelo de trabajo que articula educación, investigación, producción y comunidad, y propone una mirada situada y sistémica para abordar problemáticas alimentarias complejas desde los territorios.



La universidad como actor territorial

La presentación partió de una definición clara del rol de la UTEC como universidad pública, con presencia en el interior del país, orientada a carreras de perfil tecnológico y con un fuerte énfasis en la investigación y la innovación. En este marco, la universidad asume una función activa como promotora y articuladora de oportunidades para el desarrollo de ecosistemas de innovación en cada territorio, al reconocer las particularidades sociales, productivas y culturales de cada región.

El modelo territorial de la UTEC, con múltiples sedes e institutos tecnológicos regionales, permite un vínculo directo con las comunidades locales y una lectura situada de sus necesidades reales, especialmente en relación con los sistemas alimentarios.

La Usina de Innovación Alimentaria: concepto y propósito

La Usina de Innovación Alimentaria se presenta como una plataforma de innovación académica, productiva y social que articula personas, instituciones y proyectos con el objetivo de fomentar transformaciones positivas en los ecosistemas alimentarios. Desde un enfoque sistémico y sostenible, la Usina impulsa la construcción colectiva y el trabajo transdisciplinario y transectorial, al abordar ámbitos como la salud, la cultura, el medio ambiente y la economía.

Más que un espacio físico o un programa cerrado, la Usina se concibe como un instrumento catalizador de vínculos, capaz de generar ideas creativas, colectivas y situadas para enfrentar problemas complejos en los territorios, adaptándose a las demandas y características de cada contexto local.



Innovación como proceso y como práctica colectiva

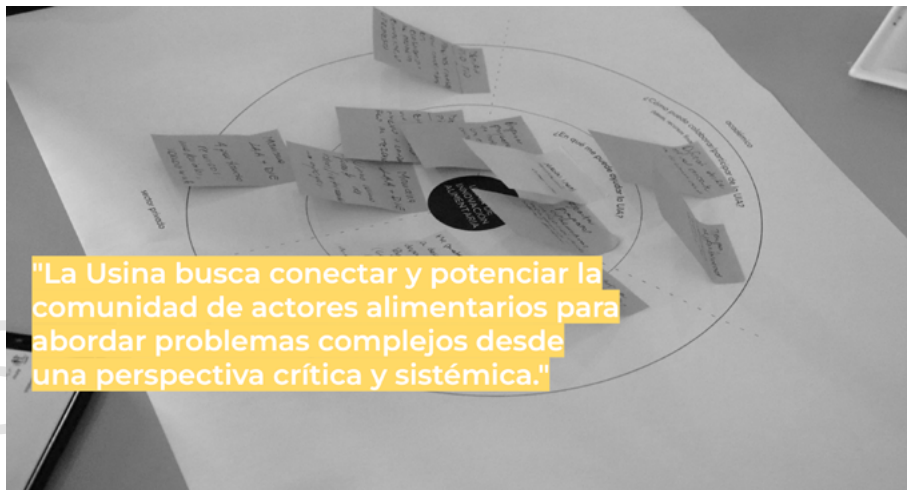
Uno de los aportes centrales de la conferencia es la definición de la innovación como un proceso, y no como un resultado aislado. La innovación se entiende como una práctica que facilita el abordaje de desafíos emergentes, identificar oportunidades y trabajar en la complejidad, para dar respuesta de forma novedosa, pertinente y sostenible a necesidades insatisfechas en contextos específicos.

Desde esta perspectiva, la Usina promueve procesos respetuosos, en clave de derechos humanos y ambientales, que buscan generar soluciones pertinentes y situadas. El énfasis está puesto en aclarar la intención, construir significado, compartir avances, iterar y ajustar, al reconocer que la innovación requiere tiempo, diálogo y aprendizaje colectivo.

Articulación, actores y construcción de redes

La experiencia presentada, destaca la importancia de la articulación territorial e interinstitucional. La Usina de Innovación Alimentaria trabaja con una amplia red de actores que incluye instituciones públicas, sector privado, organizaciones sociales, emprendimientos, espacios educativos y comunidades locales. Esta red posibilita co-crear propuestas relevantes, fortalecer capacidades locales y construir comunidades de práctica en torno al alimento.

La articulación con cocinas comunitarias, mesas interinstitucionales, agencias de desarrollo, gobiernos locales y programas de formación refuerza el carácter abierto, participativo y plural de la Usina, consolidándose como un espacio de encuentro entre saberes diversos.



"La Usina busca conectar y potenciar la comunidad de actores alimentarios para abordar problemas complejos desde una perspectiva crítica y sistémica."

Escalabilidad y proyección regional

La conferencia plantea a la Usina como un proyecto escalable y adaptable, capaz de nutrirse de distintas realidades y propuestas latinoamericanas. Esta condición facilita pensar el modelo no como una experiencia aislada, sino como una referencia transferible, que puede dialogar con otros territorios y contextos, y mantener siempre su carácter situado.

La Usina busca conectar y potenciar a las comunidades de actores alimentarios para abordar problemas complejos desde una perspectiva crítica y sistémica, al reafirmar el valor del trabajo colectivo y del aprendizaje compartido.

La experiencia de la Usina de Innovación Alimentaria de la UTEC pone en evidencia el potencial de la universidad como actor clave en la transformación de los ecosistemas alimentarios. A través de la innovación situada, la articulación territorial y la construcción de redes, la Usina propone un modelo que integra conocimiento, práctica y compromiso social. Esta mirada refuerza la idea de que los sistemas alimentarios se transforman desde el territorio, con las personas y para las comunidades que los habitan.



Figura 1: *Innovación alimentaria situada: articulación entre universidad, territorio y comunidad.*
Fuente: Presentación "Usina de Innovación Alimentaria", Universidad Tecnológica del Uruguay,
12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.

CONFERENCIAS – DÍA 2

VALIDACIÓN ACADÉMICA DE LA COCINA CRIOLLA PARA UNA ADECUADA PROMOCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ECUATORIANO

John Valverde
Instituto Universitario San Isidro
Cuenca, Ecuador

John Valverde es Vicerrector Académico del Instituto Universitario San Isidro, en Cuenca, Ecuador, y docente de esta institución. Cuenta con una Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Università degli Studi di Parma, Italia. Su trabajo académico se centra en la cocina criolla, el patrimonio gastronómico ecuatoriano y la formación vinculada a los alimentos y la cultura gastronómica.



La conferencia de Valverde, presentó una experiencia académica concreta orientada a la *protección, valoración y promoción del patrimonio gastronómico ecuatoriano* a partir de la cocina criolla. Desde el trabajo desarrollado en el Instituto Universitario San Isidro, la exposición propuso una reflexión crítica sobre el rol de la academia en la documentación, análisis y revalorización de las prácticas culinarias tradicionales, al integrar investigación, tecnología y experiencia sensorial como herramientas fundamentales para el cuidado de los territorios gastronómicos.

La academia frente al patrimonio gastronómico

La conferencia parte de un objetivo claro: mostrar cómo la academia puede contribuir de manera activa a la conservación y promoción del patrimonio gastronómico del Ecuador. Este aporte se plantea desde la investigación aplicada y el uso de herramientas metodológicas que permiten registrar, analizar y revalorizar las prácticas culinarias locales y nacionales, así como identificar y corregir distorsiones en su interpretación y difusión.

La cocina criolla es entendida como una expresión viva de la identidad cultural, atravesada por procesos históricos, sociales y territoriales, y no como un conjunto estático de recetas. La academia asume así un rol mediador entre tradición, conocimiento y proyección futura.

Desafíos y obstáculos en la valorización de la cocina criolla

Uno de los ejes centrales de la conferencia es la identificación de los principales obstáculos que enfrenta la cocina criolla en su reconocimiento y valorización. Entre ellos se destacan los tabúes y prejuicios asociados al mestizaje y a la idea de “comida de indio” o “comida de pobre”, que históricamente han relegado estas prácticas a espacios de menor prestigio cultural.

A estos prejuicios se suma la confusión generada por la cocina urbana, donde los procesos de adaptación, fusión y reinterpretación pueden diluir o distorsionar los referentes tradicionales. La disponibilidad de ingredientes aparece como un factor crítico, afectado por fenómenos como la migración, las políticas públicas, la desaparición de insumos locales y las dinámicas de oferta y demanda.

Propuestas desde la experiencia académica

Frente a estos desafíos, la experiencia presentada propone un conjunto de estrategias orientadas a generar certezas, fortalecer la identidad y promover el reconocimiento de la cocina criolla. Entre ellas se destaca la exposición directa como herramienta pedagógica, a través de salidas de campo y la participación de portadoras y portadores de saberes tradicionales —como las abuelas en el aula—, que posibilitan una aproximación vivencial y respetuosa al patrimonio culinario.

Se plantea la necesidad de un registro sistemático e inventario de platos, técnicas y utensilios, acompañado de procesos de domesticación sensorial que ayuden a comprender y valorar los perfiles aromáticos, olfativos y gustativos propios de cada preparación. En paralelo, se propone un pensum estratégico que incorpore el cultivo orgánico y la transformación de alimentos como parte integral de la formación académica.

Sensorialidad, identidad y memoria

Un aporte especialmente significativo de la conferencia es la reflexión sobre la dimensión sensorial de la cocina criolla. Más allá del sabor, se resalta la importancia de los olores, aromas y sensaciones como elementos fundamentales en la construcción de la nostalgia, la memoria y la identidad alimentaria. Los utensilios, las técnicas y los condimentos utilizados no solo influyen en el resultado final de los platos, sino que configuran perfiles sensoriales que los pueblos reconocen como propios.

Esta mirada refuerza la idea de que el patrimonio gastronómico se construye desde la experiencia cotidiana y sensorial, y que su preservación requiere atención a los detalles, los gestos y los saberes que le dan sentido.

La experiencia del Instituto Universitario San Isidro evidencia el potencial de la academia como agente activo en la validación y promoción de la cocina criolla ecuatoriana. A través de la investigación aplicada, la formación sensible y el trabajo con comunidades y territorios, se plantea un camino para fortalecer la identidad gastronómica y proyectarla hacia el futuro sin perder su raíz. La conferencia invita a reconocer la cocina criolla como un patrimonio vivo, cuya protección depende del diálogo entre tradición, conocimiento y experiencia.





Figura 2: La academia como espacio de cuidado, registro y proyección del patrimonio gastronómico.
Fuente: Presentación de John Valverde, Instituto Tecnológico San Isidro, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.

DOS SUCRES. COCINA DE TERRITORIO, ÉTICA Y COMUNIDAD

Daniel Contreras
Chef y cofundador del restaurante Dos Sucres
Cuenca, Ecuador

Daniel Contreras es chef y propietario de Dos Sucres, restaurante ubicado en Cuenca, Ecuador. Su propuesta culinaria se caracteriza por un enfoque sostenible, de autor y de kilómetro cero, al poner en valor los ingredientes, las tradiciones y los productores locales. Su cocina entiende la gastronomía como un puente entre el productor y el comensal, al construir platos que narran la diversidad geográfica y cultural del Ecuador. Dos Sucres ha formado parte de la selección El Espíritu de América Latina y de las recomendaciones gastronómicas de 50 *Best Discovery*.



La conferencia de Daniel Contreras compartió una experiencia profundamente situada de construcción gastronómica desde el territorio, la ética y la comunidad. A través del recorrido del restaurante Dos Suces, la exposición propuso una reflexión honesta sobre la cocina como práctica de impacto, capaz de articular producto local, relaciones justas, profesionalismo y sentido. Más que un relato de éxito, la conferencia expuso un modelo de trabajo sostenido en el tiempo, comprometido con el entorno y con las personas que lo hacen posible.

Cocina de alto impacto y sentido

La propuesta de Dos Suces se define como una cocina de alto impacto, entendida no desde la espectacularidad, sino desde la coherencia entre lo que se cocina, cómo se cocina y con quiénes se cocina. La cocina contemporánea que se plantea tiene como base el producto local, el confort y la cercanía, al apostar por una alimentación con sentido, accesible y consciente.

Esta mirada se sostiene en una idea clara: cambiar el mundo a través de la alimentación implica reducir desperdicios, respetar los ciclos productivos y reconocer el valor real de los alimentos y de quienes los producen. La pirámide conceptual presentada en la conferencia sintetiza esta filosofía, y coloca al producto, al territorio y a las personas como ejes centrales de toda decisión culinaria.

Productores, trazabilidad y economía circular

Uno de los pilares fundamentales del proyecto es la relación directa con los agroproductores locales. Dos Suces se posiciona como un intermediario consciente entre productor, cocinero y cliente, al promover relaciones basadas en la confianza, la trazabilidad y el respeto. Iniciativas como el mercadito de agroproductores, desarrollado semanalmente, fortalecen una economía circular y visibilizan el origen de los alimentos.

La consigna de “no regatear” adquiere aquí un sentido profundo: reconocer el trabajo del productor, valorar el oficio y construir relaciones justas que impacten positivamente en las comunidades y en la gastronomía local. Esta práctica cotidiana refuerza el compromiso ético del proyecto y su coherencia territorial.

Ética, profesionalismo y oficio

La conferencia subraya la importancia de los procesos éticos, del respeto por el producto y por el oficio gastronómico. El trabajo en Dos Sucres se construye desde la constancia, el profesionalismo y la búsqueda permanente de la diferencia, no como estrategia de mercado, sino como resultado natural de una práctica comprometida y rigurosa.

Los reconocimientos obtenidos a lo largo del tiempo aparecen como consecuencia de este camino sostenido, y no como su objetivo principal. La valoración del equipo, del aprendizaje colectivo y del crecimiento compartido se presentan como componentes esenciales del proyecto.

Narrativa, menú y experiencia

Otro aspecto central de la conferencia es la construcción del menú como relato. Cada plato responde a un hilo conductor que pone en valor la historia del producto, su origen y su contexto. El menú no se entiende como una suma de preparaciones, sino como una experiencia coherente que conecta territorio, técnica y emoción.

La inclusión de propuestas alternativas —vegetarianas o veganas— refuerza una visión inclusiva de la cocina, orientada a ofrecer experiencias confortables y significativas, sin perder identidad ni compromiso con el entorno.

Impacto territorial y proyección

Más allá de los reconocimientos alcanzados, la experiencia de Dos Sucres cobra sentido por la coherencia entre su propuesta culina-

ria y las relaciones que construye con el territorio. Su valor no radica únicamente en el resultado gastronómico, sino en el proceso que lo sostiene: el vínculo con los productores, el respeto por el producto local y la búsqueda de una cocina capaz de generar impacto cultural, económico y comunitario.

Dos Sucres demuestra que la gastronomía puede ser un motor de desarrollo local, que genera beneficios para la ciudad, la comunidad y el país. El proyecto se inserta activamente en el territorio, al dialogar con productores, consumidores y otros actores, y al consolidar una práctica que entiende la cocina como herramienta de transformación social. Esta mirada proyecta a la gastronomía más allá del plato, integrándose en los debates contemporáneos sobre sostenibilidad, ética y cuidado de la vida.

Esta conferencia deja en evidencia que la cocina, cuando se construye desde el respeto, la coherencia y el compromiso, se convierte en una práctica de profundo impacto cultural y territorial. De esta manera, Dos Sucres se presenta como un ejemplo vivo de cómo el diseño, la gastronomía y los alimentos pueden articularse para generar experiencias significativas, sostenibles y con sentido, situaciones que reafirman el valor del territorio como origen y destino de toda práctica alimentaria.





Figura 3: Cocina de territorio y producto local en Dos Sucres

Fuente: Presentación de Daniel Contreras, Restaurante Dos Sucres, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.

CONFERENCIAS – DÍA 3

NUTRIENDO LA CREATIVIDAD TRANSFORMADORA DESDE LOS TERRITORIOS GASTRONÓMICOS

Aportes desde el Diseño y Alimentos para el cambio sistémico

Silvana Juri, PhD
SARAS Institute (Uruguay)
Stockholm Resilience Centre (Suecia)

Doctora en Diseño para las Transiciones por la Universidad Carnegie Mellon, Magíster en Diseño Sustentable por la Universidad de Brighton y Licenciada en Artes Plásticas y Visuales por la Universidad de la República. Su trabajo investiga los aportes del diseño frente a problemas socioambientales y desafíos de sostenibilidad, desde enfoques colectivos, participativos, interdisciplinarios y transdisciplinarios. Ha contribuido especialmente al estudio de los sistemas alimentarios, el Diseño y Alimentos, el pensamiento de futuros y el diseño para las transiciones. Actualmente es investigadora asociada al Instituto SARAS y profesora adjunta en la Escuela Universitaria Centro de Diseño, FADU-Udelar. Desde 2025 forma parte del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel I.



Silvana Juri propuso una mirada profunda y articuladora sobre el rol del Diseño y Alimentos frente a los grandes desafíos contemporáneos de los sistemas alimentarios. Desde el cruce entre el diseño para las transiciones y las ciencias de la sostenibilidad, su intervención invitó a pensar la creatividad no como un acto individual ni meramente expresivo, sino como una capacidad colectiva, situada y transformadora, fundamental para nutrir procesos de cambio sistémico desde los territorios gastronómicos.

Puentes entre diseño, ciencia y cultura

Uno de los ejes centrales de la conferencia es la construcción de puentes desde y a través del diseño. Juri plantea al diseño como una práctica capaz de articular arte, ciencia y cultura, ya que opera como un espacio intermedio —un “tercer lugar”— desde el cual es posible conectar saberes diversos y activar procesos de transformación.

Reconoce que los sistemas alimentarios son complejos, interdependientes y profundamente enraizados en dimensiones sociales, ambientales, culturales y políticas. Frente a esta complejidad, el diseño aparece como una práctica que no busca simplificar los problemas, sino acompañarlos, al integrar múltiples formas de conocimiento y orientándose a la acción.

Sistemas alimentarios y desafíos de transformación

La conferencia sitúa el desafío de transformar los sistemas alimentarios hacia la sostenibilidad como un reto cognitivo, técnico y creativo. Superar el supuesto de que el problema es únicamente la falta de información implica reconocer la necesidad de integrar saberes, sensibilidades y capacidades diversas, y de pasar de la imaginación a la realización.

Diseñar para la transformación supone apoyar procesos transdisciplinarios, potenciar las agencias de diseño existentes y fomentar la co-creación como forma de creatividad colectiva. En este marco, el Diseño y Alimentos se posiciona como un campo con un rol estratégico para acompañar cambios profundos y de largo plazo.

Paisajes y territorios gastronómicos

Un aporte conceptual clave de esta propuesta es la noción de paisajes y territorios gastronómicos, entendidos como paisajes terrestres y marinos que son gobernados, gestionados o cuidados para contribuir al desarrollo culinario, la resiliencia del paisaje y la sostenibilidad. Estos territorios se construyen a partir de la práctica, el arte y las habilidades necesarias para producir, seleccionar y cocinar alimentos, así como de la capacidad de custodia de los ecosistemas que los hacen posibles.

Se distinguen tres tipos de paisajes gastronómicos: los paisajes de producción o cultivo, los paisajes de restauración o conservación, y los paisajes de recolección. En todos ellos, conceptos como calidad, localidad, diversidad y creatividad aparecen como atributos fundamentales, estrechamente vinculados al cuidado de la biosfera y a la gestión responsable de los recursos.

Creatividad transformadora y co-creación

La creatividad, en la mirada propuesta, trasciende su concepción tradicional para asumirse como un proceso colectivo, distribuido, proactivo y adaptativo. Esta creatividad transformadora se expresa a través de la co-creación, el trabajo colaborativo y la construcción de visiones compartidas orientadas al bien común y a la custodia de la vida.

Desde esta perspectiva, los procesos creativos permiten identificar y conectar iniciativas innovadoras, converger en visiones colectivas y generar acciones y productos que materializan rutas de cambio socio ecológico. El diseño acompaña estos procesos, no como solución cerrada, sino como práctica que facilita el encuentro, el aprendizaje y la acción conjunta.

Pescando Transformaciones: un ejemplo situado

La conferencia se nutre de la experiencia concreta del proyecto *Pescando Transformaciones*, desarrollado en Uruguay como un proceso transdisciplinario orientado a generar vías transformadoras para el sector pesquero de pequeña escala. El proyecto articula científicos, diseñadores, artistas, pescadores y emprendedores de distintas regiones del país, al construir un ensamblado nacional de iniciativas.

A través de talleres de co-creación, visión de futuros deseables y desarrollo de recetas, el proyecto pone en valor especies subutilizadas y promueve nuevas prácticas culinarias, educativas y culturales. Este ejemplo evidencia cómo los territorios gastronómicos pueden convertirse en espacios de aprendizaje, innovación y custodia de la biodiversidad, y esto integra creatividad, conocimiento y acción.

Deja en evidencia que nutrir la creatividad transformadora es una tarea urgente y colectiva. Desde los territorios gastronómicos, el Diseño y Alimentos se presenta como un campo capaz de acompañar procesos de cambio sistémico, al articular cuidado, conocimiento y acción. Más que ofrecer respuestas definitivas, la propuesta invita a construir caminos compartidos hacia futuros alimentarios más justos, resilientes y sostenibles, donde la creatividad se ponga al servicio de la vida.



Figura 4. Creatividad colectiva para la custodia de los territorios gastronómicos.
Fuente: Presentación de Silvana Jurí, Instituto SARAS, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.

PRODUCCIÓN LOCAL COMO BASE DEL PROCESO CREATIVO DE LA COCINA ECUATORIANA.

La Chichería y la construcción de una gastronomía situada

Tatiana Rodríguez
Cocinera e investigadora gastronómica
La Chichería, Ecuador

Gastrónoma y agropecuaria andina, formada en la Universidad Indígena Jatun Yachay Wasi, en Colta, territorio Puruhá, Chimborazo. Originaria de Ambato, Tungurahua, ha desarrollado una investigación vinculada a las cocinas rurales de su provincia, desde donde comprende la cocina tradicional como parte de un sistema alimentario complejo de saberes, sabores, memorias y celebraciones. Su trabajo reconoce en la chicha de jora y en el maíz una conexión profunda con sus raíces, su identidad y su práctica gastronómica.



Tatiana presentó una experiencia profundamente situada de construcción gastronómica basada en la producción local, la agrobiodiversidad y los saberes andinos. A partir del proyecto *La Chichería*, la exposición propuso una reflexión sensible y política sobre la cocina ecuatoriana como práctica creativa anclada en el territorio, el agua, las economías locales y las relaciones humanas que sostienen la vida. Su intervención puso en evidencia cómo la gastronomía puede convertirse en un espacio de cuidado, memoria y transformación.

La producción local como origen del proceso creativo

Uno de los ejes centrales de la conferencia es la afirmación de que el proceso creativo en la cocina ecuatoriana nace en el territorio y no únicamente en la técnica culinaria. La producción local aparece como punto de partida del pensamiento gastronómico, al condicionar los ingredientes, las preparaciones, los tiempos y las decisiones creativas.

Productos como la chicha de jora, el maíz, la quinua, el cacao, los tubérculos y frutas andinas son presentados no solo como insumos, sino como portadores de historia, identidad y conocimiento. La cocina se construye así desde el respeto por el origen y desde una escucha atenta a lo que el territorio ofrece.

La *chakra* andina y las redes agroecológicas

La charla pone en valor la *chakra* andina como sistema ancestral de producción y como modelo vivo de sostenibilidad, diversidad y equilibrio. A través del trabajo con la Red Agroecológica del Austro y asociaciones de productores como APROCAG, se evidencia la importancia de fortalecer redes locales que sostienen la soberanía alimentaria y la diversidad agrícola.

Estas redes no solo proveen alimentos, sino que configuran relaciones sociales basadas en la confianza, el intercambio de saberes y el cuidado del entorno. La *chakra* se presenta como un espacio donde conviven biodiversidad, cultura, género y economía, para articular prácticas agrícolas con formas de vida comunitarias.

Comercialización directa y circuitos cortos

Otro aspecto clave de la experiencia presentada es la apuesta por la comercialización directa y los circuitos cortos. Esta estrategia permite reducir intermediarios, fortalecer las economías locales y establecer vínculos más justos entre productores, cocineros y comensales.

De esta manera la cocina se entiende como un puente entre el campo y la mesa, donde cada decisión —desde la compra hasta el servicio— tiene implicaciones éticas, económicas y culturales. Este enfoque refuerza la idea de una gastronomía comprometida con su entorno y con las personas que lo habitan.

Gastronomía, técnica y experiencia

Desde el trabajo en cocina, La *Chichería* propone una gastronomía que combina técnica contemporánea con saberes tradicionales. Platos como el pollo con quinua, el quimbolito de cacao o propuestas basadas en bebidas fermentadas reinterpretan preparaciones tradicionales desde una mirada respetuosa, sin perder su vínculo con la memoria y el territorio.

La experiencia gastronómica se construye al atender a la sensorialidad, los tiempos y los relatos que acompañan cada plato. El diseño del menú y del servicio se convierte en una narrativa que conecta producto, técnica y emoción, lo que proporciona al comensal la posibilidad de comprender el origen y el sentido de lo que consume.

Agua, género y economías locales

Esta intervención también subraya la importancia de dimensiones transversales como el agua, el género y las economías locales en la construcción de una gastronomía sostenible. El agua aparece como elemento vital y estructurante de los territorios andinos, mientras que el rol de las mujeres en la producción, transformación y transmisión de saberes alimentarios se reconoce como fundamental.

Estas dimensiones amplían la comprensión de la gastronomía más allá del plato, situándose dentro de sistemas sociales, ecológicos y culturales interdependientes.

La experiencia de La *Chichería* demuestra que la gastronomía ecuatoriana puede ser un espacio de creación profundamente arraigado en el territorio. La producción local, la agrobiodiversidad y los saberes ancestrales no solo inspiran el proceso creativo, sino que lo sostienen ética y culturalmente. La conferencia invita a pensar la cocina como una práctica de cuidado y de resistencia, capaz de fortalecer identidades, economías locales y relaciones más justas con la naturaleza y con quienes la habitan.



Figura 5: La producción local como origen del proceso creativo en la gastronomía ecuatoriana.
Fuente: Presentación de Tatiana Rodríguez, *La Chichería*, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.



PARTE III

EXPERIEN-

CIAS, EXPO-

SICIONES Y

MUESTRAS



EXPOSICIÓN ALIMENTARIOS: REGISTROS DEL SUR

16 de octubre de 2024, Cuenca, Ecuador

Esta muestra colectiva se desarrolla en el marco del 12° Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos y reúne variadas experiencias que dan cuenta de los senti-pensa-actuares de distintos integrantes de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos (RedLaDA), junto a producciones de estudiantes de la Universidad del Azuay.

Los trabajos expuestos surgen tanto de prácticas situadas en diversos territorios de nuestro continente como de procesos pedagógicos vinculados a la materia optativa Diseño y Alimentos, dictada por el profesor Jhonn Alarcón, y del ejercicio Intravistas, realizado en la materia de Imagen y Movimiento del profesor Paúl Carrión.

La exposición propone una puesta en común de iniciativas que trascienden los confines estrictamente académicos, al aportar miradas sensibles sobre lo alimentario desde perspectivas artísticas, proyectuales, sociales, culturales y comunicacionales. Se trata de un espacio de encuentro donde lo personal, lo colectivo y lo territorial se entrelazan para reflexionar sobre las prácticas alimentarias contemporáneas en América Latina.

La muestra ha sido organizada por Jhonn Alarcón y Matilde Lombardi, con el acompañamiento de un equipo de colaboradores, e incluye experiencias provenientes de Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador, Uruguay y Venezuela.

Estos son los trabajos participantes:

- **Alimentación a prueba de niñas y niños:**

(Daniel Bergara - Uruguay).

Muestra Interactiva sobre la alimentación en la primera infancia.

- **Alimentos y Diseño:**

(Mariana Salgado y Andrés Sicard - Colombia).

Serie de Diseño y Diáspora. Podcasts que indagan el rol del diseño en relación con prácticas alimentarias y disciplinas afines en América Latina.

- **Bocados Visuales:**

(Matilde Lombardi - Uruguay/Argentina).

Exploraciones visuales que revelan la dimensión sensible del alimento y su vínculo con lo que somos.

- **Gastronomía Bucal:**

(Pedro Reissig - Argentina).

La belleza está en el ojo de quien mira ... como así también, en la boca de quien come.

- **Intravistas Diseño y Alimentos:**

(Curadora Matilde Lombardi- Uruguay/Argentina).

Documental que nos invita a entrar en la intimidad de distintas miradas personales acerca de Diseño y Alimentos.

- **Memorias Alimentarias de Bella Vista:**

(Curaduría: REDESS, Redes de Trabajadoras de la Economía Social y Solidaria de San Juan-Argentina - Jimena Andrieu, Karla, Lucero, Gabriela N. Montero, Virginia, Elsa Daniela Nieves, Marianela Eliana Ruarte, Estela Vargas. Fotografía: Sebastián Lampasone. Edición Sonora: Marianela Ruarte – Argentina).

Recoge relatos de mujeres de Paisanas del Sur sobre alimentación, memoria e identidad en Bella Vista, San Juan.

- **Ñeque, tradición indígena Zenú:**

(Erika Solange Imbett Vargas, Eliana Zapata Ruiz, Fausto Zuleta Montoya - Colombia).

Bebida tradicional de la cultura Zenú de Sucre, Colombia, que simboliza identidad, resistencia y memoria cultural.

- **Una experiencia significativa:**

(Malena Pasin – Argentina).

Reflexión colectiva desarrollada en la Cátedra de Diseño y Cultura Alimentaria de la Universidad Nacional de Rosario. A partir de experiencias personales vinculadas con el diseño y los alimentos, el estudiantado analizó Actividades, Entornos, Interacciones, Objetos y Usuarios mediante la herramienta AEIOU, abriendo el debate sobre la amplitud y complejidad de la cultura alimentaria.

- **Cátedra optativa Diseño y Alimentos:**

(Profesor Jhonn Alarcón y estudiantes de la cátedra – Ecuador).

Explora la relación entre diseño, alimentación y cultura mediante experiencias, productos y servicios alimentarios. Busca que los estudiantes desarrollen propuestas capaces de conectar con las personas y ampliar el campo de acción del diseño.

- **Intravistas UDA – Cátedra Imagen y Movimiento:**

(Profesor Paúl Carrion – Ecuador y estudiantes de la cátedra).

A través del fotoensayo, los estudiantes exploraron su relación personal con el alimento desde la memoria, el cuerpo, el cuidado y la identidad. Las piezas muestran cómo la imagen puede narrar experiencias íntimas y sensibles asociadas al acto de comer.



Alimentación a prueba de niñas y niños

Daniel Bergara
Uruguay

Es una muestra itinerante, capaz de instalarse en diferentes ambientes públicos, destinada a toda persona interesada en la alimentación de niñas y niños de 0 a 5 años, en la que se invita a adoptar una actitud reflexiva sobre la selección e ingesta de alimentos con espíritu renovador, a re-pensar la alimentación en esta etapa de la vida por medio de experiencias y cartelería interactiva, cuestionadora. ¿Qué se entiende por malnutrición? ¿Por qué comer? ¿Qué son los nutrientes? ¿Dónde están? ¿Por qué algunos componentes pueden ser nocivos? ¿Qué darle de comer a los niñas y niños? ¿Cuándo? ¿Cómo? ¿Qué alimentos son apropiados para niñas y niños? Comer saludable es una responsabilidad personal y colectiva. La muestra fue diseñada por el Núcleo Interdisciplinario “Alimentación y Bienestar” de la Udelar y Ciencia Viva y construida por esta.



Figura 6: Experiencias para reflexionar sobre la alimentación.

Fuente: Material de la exposición Alimentación a prueba de niñas y niños, Daniel Bergara, 2024.

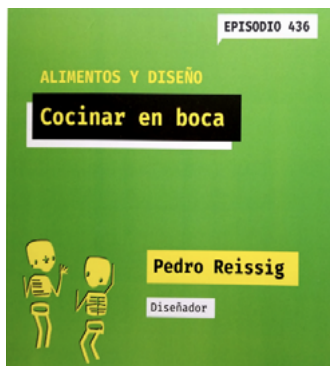


Podcast Alimentos y Diseño - Serie de Diseño y Diáspora

Mariana Salgado
Andrés Sicard
Colombia

Es una serie de podcast de cinco episodios con diseñadoras y diseñadores de Argentina, Brasil, Colombia, México y Bolivia. La propuesta nos permite comprender la contribución del diseño en relación con otras disciplinas. En esta iniciativa en particular, se exploran diversas disciplinas como la gastronomía, la ciencia de los alimentos, la educación ambiental, la agricultura, entre otras. Se busca la transdisciplinariedad y se brinda espacio para escuchar otras perspectivas, en donde se plantean preguntas relacionadas con la conexión con el diseño.





Pedro Reissig

Pedro es investigador de la Universidad de Buenos Aires y profesor visitante en la Universidad de Ciencias Gastronómicas en Pórtico, Italia, además de colaborar con distintas instituciones culturales y académicas en distintos países.



RED LATINOAMERICANA
DE DISEÑO Y ALIMENTOS



Carolina Gutierrez
Gastronoma y doctora en Medio Ambiente y Desarrollo. Actualmente se desempeña como docente en la Universidad Autónoma de Baja California, así mismo, como educadora en Ecogastronomía y plantea diversas conexiones del medioambiente mexicano. Comparte un proyecto de vida de cocina rural "Shamei cocina".



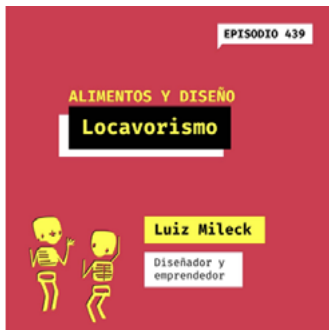
RED LATINOAMERICANA
DE DISEÑO Y ALIMENTOS



Diana Urdinola
Diseñadora industrial, magister en lógica y técnica de la fama. Docente e investigadora del departamento de diseño del ITAM. Editora en jefe de la Revista Latinoamericana "Comes lo que eres". Integrante de la Red Latinoamericana de Food Design. Actualmente lidera proyectos de investigación en maridaje, diseño y alimentos.



RED LATINOAMERICANA
DE DISEÑO Y ALIMENTOS



Luiz Mileck
 JEPTN nacido en Curitiba en 1986, Luiz Mileck es Ingeniero Mecánico, Maestría en Francia en Ingeniería, Maestría en Diseño de Información y Especialista en Emprendimiento Social. Trabajó en el sector de la gastronomía en 2012. Colaborador de Locavorella, actualmente dirige LocavorellaAB. Es socio de la empresa de Heriberto Marcos & Hermanos. Su marca principal Mole & Root. Consultor de Locavorella y Food Design. Miembro de la Red Latinoamericana de diseño y alimentos en Brasil. Es founder del FDBR, Observatorio Brasileño de Food Design.



o LATINOAMERICANA
 de DISEÑO y ALIMENTOS



Andrea Stambuk
 Mi nombre es Andrea Stambuk, soy Comunicadora Social, Gastrónoma y Máster en Organización de Eventos y Turismo de Negocio.
 Fundadora de FoodGood, una plataforma que explora la conexión del aparato digestivo con el diseño, proporcionando herramientas que ayuden a las personas a gestionar sus emociones a través de los alimentos.



o LATINOAMERICANA
 de DISEÑO y ALIMENTOS

Figura 7: Conversaciones sobre diseño, alimento y territorio (lea los códigos QR).
 Fuente: Material de la serie *Alimentos y Diseño*, Mariana Salgado y Andrés Sicard, Serie Diseño y Diáspora, 2024.



Bocados Visuales

Matilde Lombardi
Uruguay/Argentina

Es el resultado de una exploración que celebra la vida y revela un universo oculto del alimento, al poner al descubierto la singularidad de su belleza interior. A través de procesos químicos, físicos y mecánicos se despliega la complejidad infinita de las frutas y verduras —en esta muestra, el tomate—, que conviven a diario con nosotros. En estos procesos se producen cambios constantes, que la autora atesora y que nunca dejan de sorprenderla. Esta experimentación es una invitación a la creación continua con y a través de su belleza. Y, si somos lo que comemos, debemos dejar que sea el impacto de estas piezas el que nos recuerde la hermosura de la que estamos hechos.

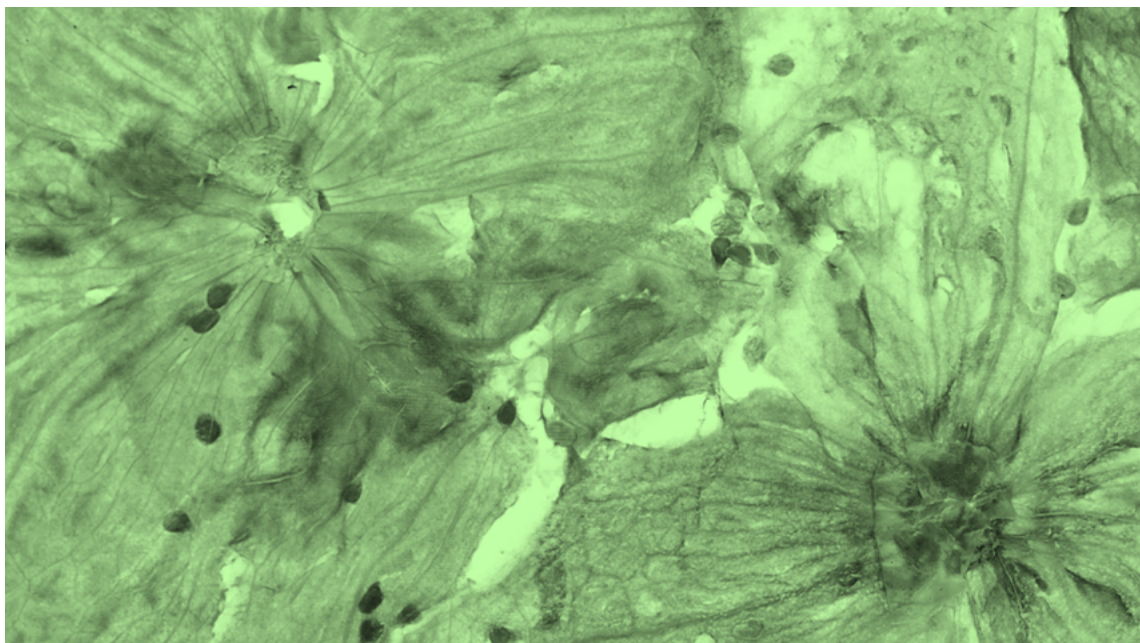
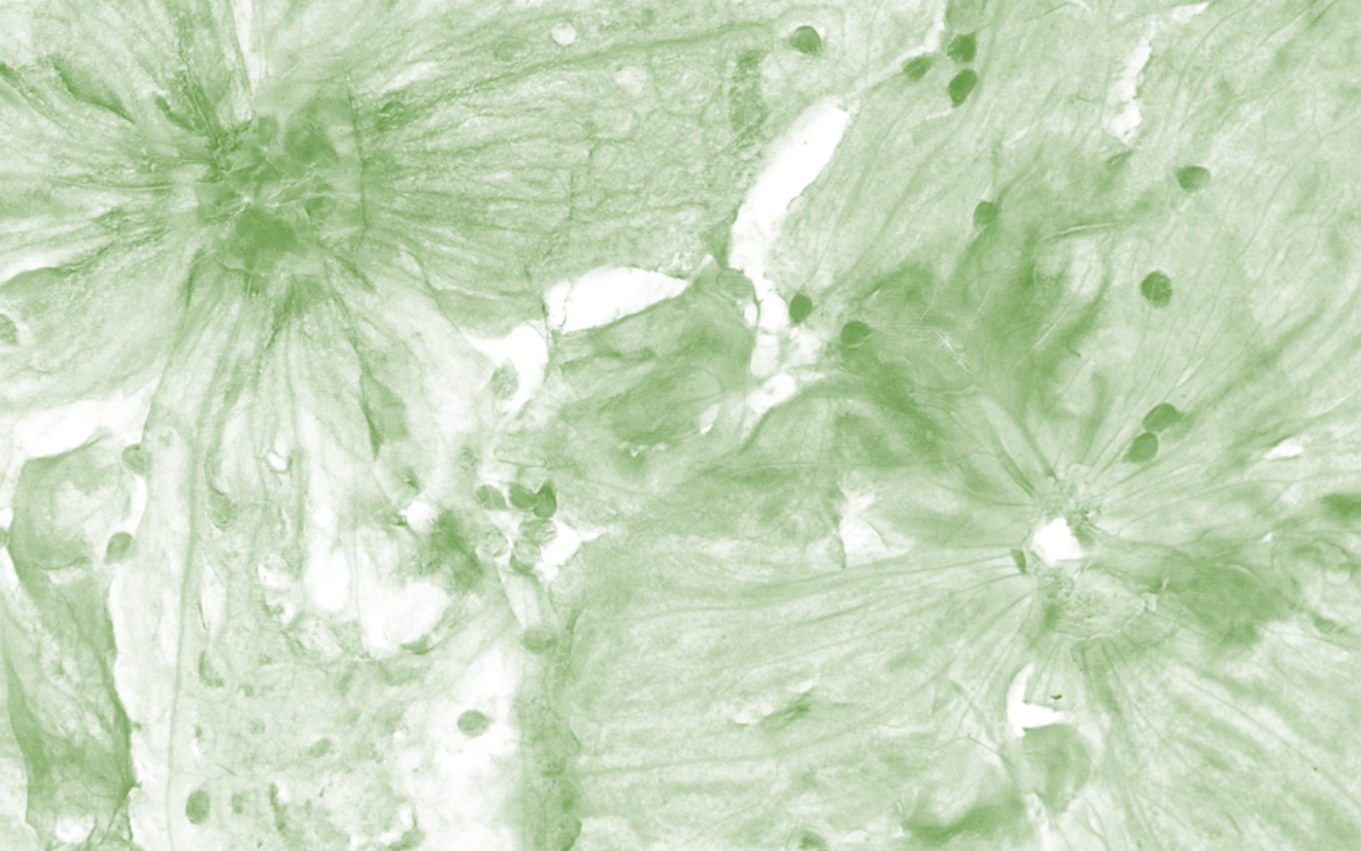
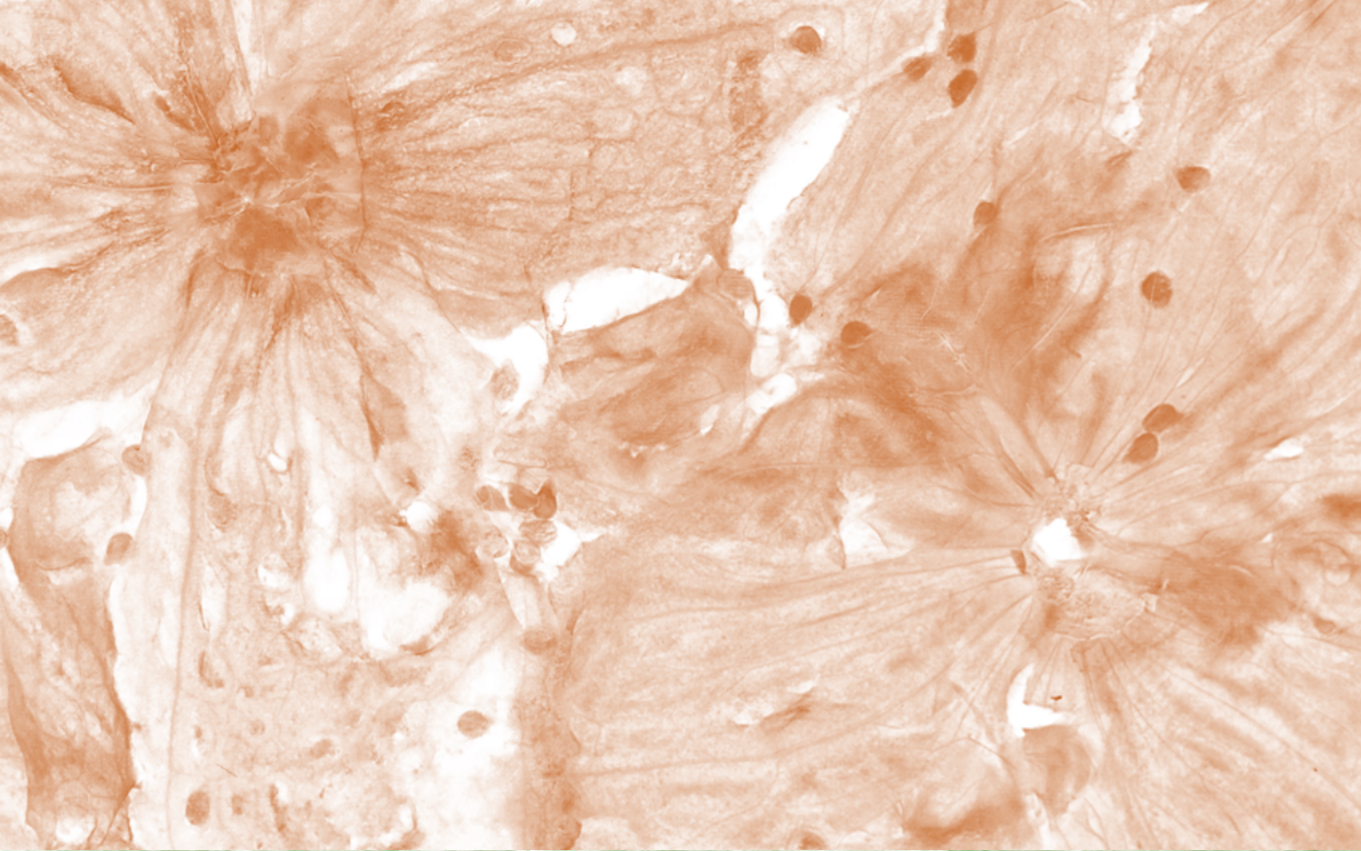


Figura 8: *Tomate intervenido y laminado.*

Fuente: Material de la exposición *Bocados Visuales*, Matilde Lombardi, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.







Gastronomía Bucal

Pedro Reissig
Argentina

La Gastronomía Bucal es un concepto original, nacido del interés por redescubrir y revalorizar la boca, con un espíritu de auto empoderamiento, en un mundo avasallado por estímulos y referencias externas. La GB puede definirse como “cocinar” en la boca por medio de pasos deliberados y secuenciales. La GB ocurre cuando usamos la boca para modificar al alimento e interactuar con él para sentir y descubrir su esencia a través de sus aproximaciones y transformaciones en boca como una experiencia significativa en sí, como un acto creativo y creador. Esta se basa en tres principios básicos para una buena relación gastronómica: alimentos de calidad, poca cantidad, y conectarse con uno mismo y con la comida durante la ingesta.



Figura 9: La boca como territorio de experiencia
Fuente: Material de la exposición *Gastronomía Bucal*, Pedro Reissig, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.



Intravistas Diseño y Alimentos

Matilde Lombardi
Uruguay/Argentina

Intra-Vistas es un documental gráfico que compila distintas miradas personales sobre nuestra relación con los alimentos desde la perspectiva de Diseño y Alimentos, entendido como una manera de accionar hacia un mejor relacionamiento con aquello que nos nutre. El proyecto se inició en 2016 y, desde entonces, ha crecido y se ha proyectado en distintos eventos y contextos físicos y virtuales de América Latina, con presentaciones en Argentina, Chile, Colombia, Bolivia, Ecuador, Uruguay, Brasil, Paraguay y en la web.

El proyecto funciona a partir de la invitación a personas de diversos perfiles —en cuanto a género, edad, ocupación y procedencia— a interpelarse a sí mismas acerca de sus experiencias, recuerdos e ideas en torno al universo alimentario. Cada participante expresa su sentir a través de imágenes (fotografías, dibujos u otros recursos visuales, propios o seleccionados) y breves textos, de manera simple, cruda y carente de esquematizaciones. El resultado son relatos tan diversos como sus protagonistas, que aportan a la construcción colectiva de una forma sensible y situada de pensar el Diseño y los Alimentos en clave latinoamericana.

La pieza visual presentada en esta edición invita a entrar en la intimidad de estas miradas personales, al poner en diálogo historias singulares que, en su conjunto, revelan la riqueza y complejidad de nuestra cultura alimentaria. Año a año se suman voces genuinas y ricas, de tal manera que esta red se fortalece de relatos que conectan diseño, alimento y vida cotidiana.

Intra-Vistas es una iniciativa de Matilde Lombardi, realizada con el apoyo del equipo de trabajo del área de Cultura de la RedLaDA.

Nuevos participantes edición 2024: Ellen Gonzalez (Brasil) · Luis Salgado (Venezuela) · Margelíz Ramírez (Venezuela).

Intravistas

Ellen González / Brasil



Es investigadora de doctorado en Diseño de Alimentos en PUC-Rio, centrada en sistemas alimentarios regenerativos y sostenibles para restaurantes. Con un Máster en Diseño y una formación inicial en Arquitectura, cambió su rumbo hacia la cocina hace 15 años. Desde 2010, ha liderado restaurantes en Brasil y en el extranjero. Además, es consultora en Planta Gastronomía, y ha coordinado proyectos de impacto social, como Cozinhas Solidárias de Gastromotiva durante la pandemia de 2020. Su trabajo se enfoca en prácticas alimentarias comunitarias y sostenibles, mejorando tanto la gastronomía como la cadena de valor.



el proceso familiar de hacer pamonhas (tamales)



primera torta: 6 años, asada en una lata de mermelada



mi pastelería en la comunidad de Junta Local



de arquitecta reconvertida a cocinera



gastronomía social: transformar la sociedad a través de la cocina



te conviertes en lo que comes



experiencias que conectan salud, justicia, placer, territorio y cultura



enseñanza: la responsabilidad de transformar las próximas generaciones de cocineros



cocinar para curar



una panadería, pero con lo que realmente trabajamos es con la gente

Figura 10: Relatos visuales sobre alimento, memoria e identidad – Ellen González
Fuente: Material del proyecto *Intravistas Diseño y Alimentos*, Matilde Lombardi, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.

Intravistas

Luis Fernando Salgado / Venezuela



Diseñador industrial especializado en ecodiseño y sostenibilidad, actualmente enfocado en Diseño y Alimentos. A lo largo de su carrera, ha desarrollado soluciones innovadoras que integran materiales reciclables y procesos sostenibles, abarcando proyectos de mobiliario urbano y diseño gastronómico. Ha trabajado en proyectos multidisciplinarios y académicos que reflejan su compromiso a nuevas soluciones que responden al presente y la responsabilidad social. Su enfoque combina funcionalidad, estética y respeto por el medio ambiente, en la búsqueda de aportar recursos creativos que beneficien tanto a los usuarios como al planeta.



La humildad del trabajo sencillo



Reusar los recursos para transformar en vida



La alegría de la vida y su encanto



La técnica al servicio de sustentabilidad de la vida



Figura 11: *Relatos visuales sobre alimento, memoria e identidad – Luis Fernando Salgado.*
Fuente: Material del proyecto *Intravistas Diseño y Alimentos*, Matilde Lombardi, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.

Intravistas

Margéliz Ramírez Hernández / Venezuela



Es bióloga, gastronoma, docente e investigadora
Aprendiz de todo lo que ofrece la vida.
Buscadora permanente de lo que llena el alma, el corazón, la mente y el espíritu.
Convencida de la alimentación saludable y natural
Docente de corazón
Efusiva admiradora de la naturaleza, su diseño, su fuerza, su belleza y su integridad con lo infinito y eterno.



La tradición base de los recuerdos infantiles



El hacer para deleitar a la familia



La búsqueda del equilibrio



La técnica base del aprendizaje



El disfrute del hacer



La belleza de la sencillez



La perfección después del trabajo bien hecho



El sabor y la salud escondidas en algunas hojas



La alegría que la naturaleza nos brinda



Lo efímero y lo divino escondido en cada obra hecha con amor

Figura 12: *Relatos visuales sobre alimento, memoria e identidad – Margéliz Ramírez.*
 Fuente: Material del proyecto *Intravistas Diseño y Alimentos*, Matilde Lombardi, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.



Memorias Alimentarias de Bella Vista

Curaduría: REDESS Redes de Trabajadoras de la Economía Social y Solidaria de San Juan-Argentina. Jimena Andrieu, Karla, Lucero, Gabriela N. Montero, Virginia, Elsa Daniela Nieves, Marianela Elena Ruarte, Estela Vargas.

Fotografía: Sebastián Lampasone.

Edición Sonora: Marianela Ruarte.
Argentina

“Memorias alimentarias de Bella Vista” explora la transformación del territorio y su influencia en la alimentación a través de la voz de las mujeres que forman parte de la agrupación Paisanas del Sur de la localidad de Bella Vista, en el departamento de Iglesia, en San Juan-Argentina. Esta muestra interactiva, resultado del programa Gestionar Futuro 2023 del Ministerio de Cultura de la Nación Argentina, tiene como objetivo fortalecer la identidad cultural regional al resaltar la conexión entre memoria, tradición y saberes.

Mediante varios encuentros se pudo compartir, valorar y registrar conocimientos sobre prácticas alimentarias y de cuidado en Bella Vista. Esta muestra adopta la perspectiva que entiende a la cultura alimentaria como un entrelazado de conocimientos, prácticas y significados arraigados en la comunidad y revela cómo la alimentación, la memoria histórica, la fe y la identidad cultural están interconectadas en los miembros de la Agrupación y se manifiestan en sus actividades como en la organización de la Cabalgata para la Mujer al Ánima de las Tranquitas-Tocota.

Las memorias alimentarias aparecen aquí como una forma de preservar experiencias, afectos y saberes cotidianos que continúan dando sentido a la vida comunitaria. La alimentación se presenta no solo como una práctica cultural, sino también como una manera de mantener vivo el vínculo entre las personas, el territorio y sus historias compartidas.

Esta exposición presenta una serie de fotografías, cada una de ellas acompañada por la voz de las protagonistas, accesible a través de códigos QR. Al escanear estos códigos, el espectador podrá

escuchar recuerdos personales, lo que crea un vínculo entre los asistentes a la muestra, el territorio y sus protagonistas para construir una narrativa entre lo visual y lo auditivo.

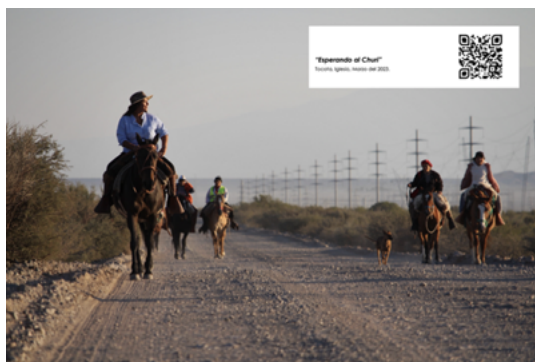


Figura 13: Alimentación, memoria e identidad en Bella Vista

Fuente: Material de la muestra *Memorias alimentarias de Bella Vista*, Paisanas del Sur, Argentina, 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.



Ñeque, tradición indígena Zenú

Erika Solange Imbett Vargas
Eliana Zapata Ruiz
Fausto Zuleta Montoya
Colombia

El ñeque, bebida tradicional de la cultura Zenú de Sucre, Colombia, forma parte integral de sus prácticas culturales y sociales. Elaborado a partir de la caña de azúcar mediante procesos artesanales de fermentación y destilación, no solo es una bebida alcohólica, sino también un símbolo de identidad y resistencia cultural. Su producción conecta lo material con lo espiritual y está presente en celebraciones y rituales vinculados con la cohesión comunitaria y la fertilidad de la tierra. Además, el pueblo Zenú ha protegido su elaboración frente a la represión legal, manteniéndola como una tradición oculta y heredada de sus ancestros.

Más allá de su preparación y consumo, el ñeque representa una práctica que mantiene vivos los vínculos entre memoria, territorio y comunidad. Su permanencia evidencia la capacidad de resistencia cultural del pueblo Zenú y la continuidad de saberes heredados que sobreviven frente a los procesos de transformación y modernización.

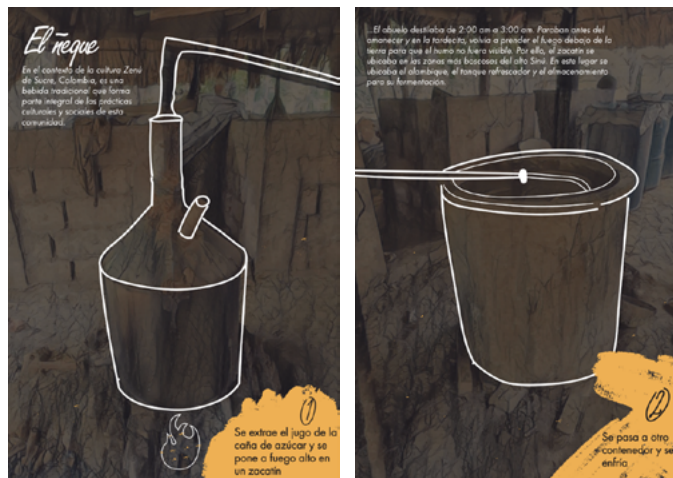




Figura 14: Alimentación, memoria e identidad en Bella Vista.
Fuente: Material de la muestra El ñeque, 12.º Encuentro Latinoamericano
de Diseño y Alimentos, Cuenca, 2024.



Una experiencia significativa

Malena Pasin
Argentina

Presentamos aquí un trabajo de reflexión conjunta cuyo objetivo fue abrir el debate y generar conciencia sobre el amplio campo de la cultura alimentaria. Este trabajo se desarrolló en el marco de la Cátedra de Diseño y Cultura Alimentaria de la Facultad de Arquitectura, Planeamiento y Diseño de la Universidad Nacional de Rosario, Argentina.

Las exploraciones se iniciaron a partir de experiencias personales vinculadas a la relación entre diseño y alimentos. En una segunda instancia, la convergencia de intereses entre los participantes permitió describir y compartir algunas de estas experiencias con todo el grupo. Luego se incorporaron ejes de análisis sobre actividades, entornos, interacciones, objetos y usuarios. Para ello, se utilizó la estructura del formulario AEIOU en línea, que permitió el acceso de la totalidad del estudiantado a la información obtenida en las respuestas.

Los pósteres elaborados por los estudiantes de la Universidad del Azuay y que fueron expuestos durante el Encuentro dieron cuenta de dos procesos formativos que, desde enfoques distintos, dialogaron en torno al alimento como eje de reflexión y experiencia. Por un lado, se presentaron los trabajos finales de la cátedra optativa Diseño y Alimentos y por otro el ejercicio Intravistas en la cátedra de Imagen y Movimiento.

En conjunto, ambas exposiciones construyeron un espacio de diálogo entre lo proyectual y lo sensible, al ampliar la comprensión del alimento como experiencia cultural, social y humana, y así reafirmar el valor del diseño como herramienta para observar, interpretar y transformar nuestra relación con lo que comemos.



Cátedra optativa Diseño y Alimentos

Formación interdisciplinaria para diseñar experiencias alimentarias
Profesor Jhonn Alarcón

La cátedra optativa Diseño y Alimentos, desarrollada en la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte de la Universidad del Azuay durante el período agosto–diciembre de 2024, abrió un espacio de reflexión y creación en torno al alimento entendido como experiencia, cultura, memoria y vínculo humano. En el marco de esta exposición, se presentaron los resultados de un proceso académico en el que 45 estudiantes trabajaron desde distintas disciplinas del diseño para explorar cómo los productos, servicios, espacios, objetos y sistemas visuales pueden transformar la relación de las personas con la alimentación.

La muestra reunió 26 propuestas finales desarrolladas de manera individual y en parejas, sintetizadas en pósteres académicos que evidenciaron problemáticas, objetivos, propuestas y resultados esperados. Estos proyectos, articulados con el 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, mostraron distintas formas de comprender el alimento como detonante de reflexión y acción proyectual. Más que presentar soluciones cerradas, la exposición permitió visibilizar cómo el diseño puede aportar a construir experiencias alimentarias más sensibles, conscientes y conectadas con las personas, sus hábitos, sus territorios y sus prácticas cotidianas.

	Estudiante(s)	Proyecto	Objetivo	Propuesta
1	Paula Guachún / Nahomy Rodríguez	Diseño optimizado de una línea de producción en locales comerciales reducidos	Mejorar la eficiencia y reducir la contaminación cruzada en cocinas pequeñas	Diseño de espacios de producción optimizados con acero inoxidable y distribución eficiente
2	Damaris Pastor / Madelayne Aguirre	Más que cubiertos: ilumina el placer de comer saludable	Motivar a niños pequeños a consumir vegetales y mejorar hábitos alimenticios	Cubiertos interactivos con iluminación y sensores para transformar la comida en experiencia lúdica
3	Johnny García / Álex Yucailla	¿Por qué las personas no tienen un huerto en su departamento?	Fomentar la creación de huertos urbanos en departamentos	Talleres y materiales educativos para cultivar alimentos en espacios reducidos
4	Isabel Serrano / Joshua González	Optimización del diseño de menús de restaurantes	Mejorar la experiencia del cliente mediante menús más claros y organizados	Rediseño visual y jerárquico de menús para facilitar la elección de platos
5	Sofía Guerrero / Daniela Malo	Accesibilidad y decisión en heladerías	Facilitar la elección de helados para niños y reducir la indecisión	Tablets interactivas y mobiliario accesible para mejorar la experiencia infantil

6	Christian Guamán	Frutas para rato	Informar sobre técnicas para conservar frutas y reducir desperdicios	Infografías educativas sobre métodos de conservación de frutas
7	Gabriela Guartambel	Llorar al cortar cebolla nunca volverá a ser un problema en la cocina	Evitar la incomodidad causada por el lagrimeo al cortar cebolla	Accesorio protector con mascarilla y cubreojos integrados
8	Flavia Flores / Tamara Sempértegui	Comidaventura	Motivar a los niños a comer saludable mediante el juego	Aplicación interactiva con personajes y dinámicas lúdicas relacionadas con alimentos
9	Gabriela Fernández / Nancy Morocho	Hábitos alimenticios saludables en niños mediante técnicas creativas	Promover el consumo de verduras y legumbres en niños	Juego de mesa educativo que relaciona alimentación saludable y dinámicas lúdicas
10	Eduardo Vásquez	Packaging educativo y sostenible para promover la conexión entre consumidores y alimentos de origen responsable	Generar conciencia sobre el origen y sostenibilidad de los alimentos	Packaging informativo y biodegradable para productos tradicionales

11	Doménica Chica / Karen Chillogalli	Kits de utensilios para que los niños creen y aprendan cocinando	Fomentar hábitos saludables y creatividad culinaria en niños.	Kits de cocina diseñados para el aprendizaje y experimentación alimentaria infantil
12	Mateo Chérrez / Alison Tintín	De la tierra al diseño	Reducir desperdicios alimentarios mediante materiales sostenibles	Desarrollo de materiales tipo cuero a partir de cáscara de piña para productos de diseño
13	Sofía Cazorla	Gastrorigami	Mantener entretenidos a los niños en restaurantes durante la espera	Individuales y dípticos de papel comestible con juegos y actividades
14	Francisco Carpio / André González	Importancia de la experiencia de usuario dentro de las cocinas del hogar y su diseño	Mejorar la funcionalidad y comodidad en cocinas domésticas	Diseño ergonómico de cocinas centrado en la experiencia de usuario
15	Ángela Calle / Nicole Ramírez	FOODY	Ayudar a personas con restricciones alimenticias a cocinar con los ingredientes disponibles	Aplicación móvil con inteligencia artificial para generar recetas personalizadas

16	Sebastián Calderón	Alimentación para las personas del entorno laboral	Mejorar la experiencia alimentaria de trabajadores en restaurantes	Diseño de mobiliario ergonómico y áreas de servicio para descanso y alimentación
17	Juliana Bravo	Diseño del confort alimentario	Mejorar el apetito y recuperación de pacientes hospitalizados	Diseño interior de habitaciones hospitalarias enfocadas en confort alimentario
18	Bruno Barrera	Menos desperdicio, más alimento: acceso a alimentos para todos	Reducir desperdicio alimentario y mejorar acceso a alimentos cercanos a vencer	Aplicación y banco de alimentos para donaciones y ventas a bajo costo
19	María Gracia Astudillo / Natalia Andrade	Diseño funcional para mejorar la experiencia en la alimentación infantil	Facilitar la alimentación de bebés y reducir molestias para padres	Protectores de ropa infantiles inspirados en personajes y diseñados para comodidad y juego
20	Renato Álvarez	Casa auto-sustentable en las afueras de la ciudad	Diseñar viviendas auto-sustentables vinculadas con producción alimentaria	Vivienda con energías renovables, reutilización de agua y cultivo de alimentos

21	José Vintimilla	Cocinando Ciencia: Explorando la Química a través de la Cocina. ¿O al revés?	Revalorizar la alimentación y enseñar principios de química a través de experiencias culinarias didácticas	Kits educativos y recetas que explican procesos químicos alimentarios desde la cocina
22	Paula Camila Tacuri Mendoza	Harina de huesos	Reutilizar huesos animales como fertilizante y suplemento alimenticio para mascotas	Elaboración de harina de huesos mediante secado y trituración de residuos alimenticios
23	Amanda Cordero / Belén Sánchez	Meridiano: Un mundo de sabores en un solo lugar	Diseñar un restaurante multisensorial inspirado en distintas culturas	Restaurante con ambientes temáticos japonés, belga y español, en el que se integren interiorismo y gastronomía
24	Sebastián Zúñiga / Ángel Sacoto	Reducción del desperdicio de alimentos a través de la gestión eficiente de inventarios	Reducir el desperdicio alimentario mediante control automatizado de inventarios	Monitoreo inteligente y análisis predictivo para redistribuir productos cercanos a caducar

25	Erika Gárate / Camila Guncay	EcoBite: Una experiencia gastronómica sostenible	Reducir el desperdicio de alimentos en supermercados y hogares	Aplicación móvil que conecta consumidores con productos cercanos a caducar y genera recetas personalizadas
26	Pedro Pérez / Martín Quezada / Alejandra Munzón	Manual para adaptaciones en cocinas de edificaciones históricas	Guiar intervenciones en cocinas de edificios patrimoniales sin afectar su arquitectura	Manual técnico con recomendaciones de materiales, ventilación y adecuaciones funcionales

Tabla 1: *Proyectos desarrollados en la cátedra Diseño y Alimentos.*
Fuente: Elaboración propia a partir de los proyectos desarrollados en la cátedra Diseño y Alimentos, Universidad del Azuay, 2024.

Cocinando Ciencia:
Explorando la Química a través
de la Cocina. ¿O al revés?



12º ENCUENTRO
LATINOAMERICANO
DE DISEÑO Y ALIMENTOS
DEL 16 AL 19 DE OCTUBRE DE 2024
CUENCA, ECUADOR

1 PROBLEMÁTICA

Las nuevas generaciones han perdido de vista la importancia de los alimentos desde su origen, lo que las ha alejado de la cocina y del conocimiento tradicional de la transformación culinaria como una forma esencial de salud, economía, ocio, bienestar y sobre todo cultura. Más allá de la cosecha, el campo o la agricultura.

Es fundamental para ellos comprender cómo la cocina tiene la capacidad de transformar productos, generando experiencias únicas.

Existe una creciente distancia entre valorar la experiencia sensorial del consumo y entender la naturaleza de los alimentos. Tradicionalmente, el valor de los alimentos se centraba en su obtención y en los procesos de transformación, pero actualmente este valor se ha perdido y es necesario volver a darle importancia.

2 OBJETIVO

Aportar al valor consciente de la alimentación de los jóvenes a través de un método didáctico de cocina en conjunto con la química. Con la finalidad de que los estudiantes puedan aprender sobre química a través de la cocina y de cocina a través de la química, buscando que esta generación vuelva a entender la importancia del origen y la naturaleza de los alimentos.

3 PROPUESTA

Transformar los laboratorios de química en cocinas, o mejor aún, convertir la cocina en un laboratorio de química, donde los estudiantes no solo preparan recetas, sino también exploran los procesos químicos detrás de ellas. Conectando ambos mundos de manera estructurada y entretenida, resaltando que la cocina es, en esencia, una manifestación de procesos químicos.

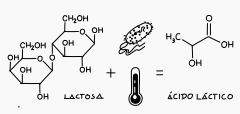
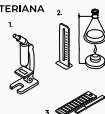
Se propone una serie de 'kits' con los productos e instrumentos necesarios, acompañados por un libro donde podemos encontrar una descripción paso a paso de la receta, explicando simultáneamente las reacciones químicas en cada paso, junto ejercicios prácticos con instrumentos de laboratorio.



1. ACIDIFICACIÓN BACTERIANA

Debido a bacterias beneficiosas en la leche, al aumentar la temperatura estas transforman la lactosa, uno de los azúcares de la leche, en ácido láctico, reduciendo el pH.

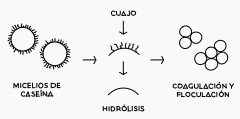
1. Ver las bacterias bajo el microscopio.
2. Añadir las bacterias a la leche y calentar esta entre 70°C y 80°C.
3. Revisar el pH de la leche antes y después del proceso.



2. COAGULACIÓN Y FLOCULACIÓN

Las proteínas de caseína de la leche, se aglutinan para formar la cuajada. Comúnmente se añade cuajo, que contiene enzimas que actúan a los moléculas de la caseína.

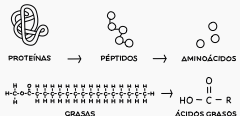
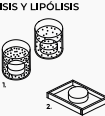
1. Añadir el cuajo y esperar, mientras se observa como se forma la cuajada y permanece el suero.
2. Observar una muestra de cuajada y una muestra de suero bajo el microscopio.



3. ÓSMOSIS, PROTEÓLISIS Y LIPÓLISIS

Por medio de inmersión en una salmuera se obtiene el queso. Después de esto se puede madurar. Las proteínas y los grasos se descomponen lentamente y producen compuestos de sabor.

1. Comparar la cuajada y sumergirla en una salmuera al 2% de sal para esperar a que ocurra la ósmosis.
2. Medir el queso en un ambiente controlado.



4 RESULTADO ESPERADO

Transformar la dinámica de las clases de química, revitalizando la enseñanza de manera creativa y práctica. Buscando que las nuevas generaciones revaloricen la naturaleza de los alimentos, comprendiendo su transformación desde una perspectiva científica, conectando el aprendizaje con la vida cotidiana y fomentando una conciencia más profunda sobre la alimentación.

ESTUDIANTE (s): José Vintimilla

CÁTEDRA: DISEÑO Y ALIMENTOS / PROFESOR: Jhonn Alarcón

Figura 16: Poster del proyecto
Cocinando Ciencia.

Fuente: Cátedra optativa Diseño
y Alimentos, Facultad de Diseño,
Arquitectura y Arte,
Universidad del Azuay, 2024.

¿PORQUÉ LAS PERSONAS NO TIENEN UN HUERTO EN SU DEPARTAMENTO?

1 PROBLEMÁTICA

Muchas veces las personas no son responsables de lo que consumen esto también implica en tener su propio alimento, esto nos da una idea de tener un huerto en nuestra casa, pero va más allá enfocado en un departamento lo cual muchas personas se cuestionan si tener uno de estos implica tener un espacio grande o tener experiencia en este tema.

Este problema no solo va de la mano sobre que consumimos, sino que recordemos que en la pandemia a obligado a muchas familias a buscar formas de entretenimiento en casa. Además, esto ayuda en aliviar el gasto mensual, recordemos que muchas familias dejaron de trabajar por dicha pandemia. Entonces los Huertos han sido la respuesta a estas necesidades, pero no solo los que tienen un jardín se benefician, sino que también es posible implementar la agricultura urbana en los departamentos.

2 OBJETIVO

Ayudar a la comunidad que vive en departamentos, creando talleres que ayuden en muchos aspectos como sostenibilidad, creación de huertos y conocimiento de vegetación. Para que de esta manera las personas sean responsables sobre lo que consumen y estar preparados con el suficiente conocimiento sobre este tema si de alguna manera llegaría a suceder alguna situación como la pandemia.

3 PROPUESTA

Crear talleres en donde las personas puedan aprender a crear un huerto en su departamento utilizando materiales sostenibles. Mediante folletos, los integrantes de los talleres podrán encontrar diversa información sobre formas de cultivo creando huertos pequeños en espacios reducidos, también podrán encontrar un apartado en donde se mencionen alguna plantas que no sean muy grandes y tengan un rápido crecimiento.



4 RESULTADO ESPERADO

Se logra que las personas sean responsables sobre que comen y estar de la mano con la naturaleza cultivando su propio alimento, ayudando a que desde los más pequeños de nuestro hogar lleven una vida saludable. De la misma manera se intenta incentivar a las personas que viven en departamentos dando conocimiento que un huerto no necesariamente debe estar en un espacio grande, sino que este se pueda implementar en espacios reducidos.

Figura 17: Poster del proyecto Huertos en departamento.
Fuente: Cátedra optativa Diseño y Alimentos, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.

ESTUDIANTE (s): Johnny García / Alex Yucallá
CÁTEDRA: DISEÑO Y ALIMENTOS / Profesor: Jhonn Alarcón

Accesibilidad y decisión en heladerías: mejorando la experiencia de los niños a través de la tecnología y diseño inclusivo



12º ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO Y ALIMENTOS
DEL 16 AL 19 DE OCTUBRE DE 2024
CUENCA, ECUADOR

1 PROBLEMÁTICA

Los niños, por desarrollo cognitivo, tienden a sentirse abrumados cuando se enfrentan a demasiadas opciones. En el caso de las heladerías, donde a menudo se ofrecen decenas de sabores, la capacidad de elegir un sabor puede convertirse en una tarea abrumadora. La indecisión genera un proceso lento de toma de decisiones, que puede causar incomodidad no solo para el niño, sino también para sus padres, que pueden percibir esta situación como una pérdida de tiempo o un comportamiento que necesitan gestionar.

Asimismo, los empleados del lugar pueden sentirse presionados a atender rápidamente, lo que puede derivar en frustración si el proceso se prolonga demasiado. Cuando los niños no logran elegir de forma eficiente, esto puede derivar en tensiones familiares, impaciencia, y en ocasiones hasta en una experiencia de compra desagradable. Este escenario podría afectar la percepción general del cliente hacia el negocio, resultando en una menor satisfacción y una posible pérdida de fidelidad.

2 OBJETIVO

Facilitar el proceso de elección de helados para los niños mediante la implementación de tecnología interactiva y el rediseño de mobiliario accesible, con el fin de mejorar su experiencia al elegir su comida y su experiencia de compra; además de reducir la indecisión y fomentar un ambiente más agradable para padres, empleados y clientes en general.

3 PROPUESTA

Se propone incorporar tabletas interactivas para ayudar a los niños en la elección de sabores de helado. Estas tabletas ofrecerían preguntas sencillas que guiarían a los niños según sus preferencias, convirtiendo el proceso en una experiencia divertida y educativa. Además, incluirían imágenes y descripciones de los sabores, lo que facilitaría la selección y reduciría la presión sobre los empleados. Al final, las tabletas generarían cinco sabores recomendados para que los niños puedan probar y elegir. También se sugiere adaptar el mobiliario, creando mostradores a una altura adecuada para que los niños vean los helados fácilmente, mejorando así su interacción con el entorno.



4 RESULTADO ESPERADO

La implementación de tabletas interactivas y un rediseño del mobiliario no solo aborda la indecisión de los niños al elegir sabores de helado, sino que también mejora la experiencia general de compra para toda la familia. Estas soluciones fomentan un ambiente más amigable y accesible, lo que puede aumentar la satisfacción del cliente y diferenciar a la heladería de la competencia. Además, al hacer el proceso de selección más rápido y eficiente, se optimiza el flujo de clientes y la rotación de ventas. En conjunto, estas iniciativas integran tecnología y diseño inclusivo, promoviendo un entorno acogedor y armonioso en las heladerías.

ESTUDIANTE (s): Sofía Guerrero / Daniela Malo
CÁTEDRA: DISEÑO Y ALIMENTOS / PROFESOR: Jhonn Alarcón

Figura 18: Poster del proyecto Accesibilidad y decisión en heladerías.
Fuente: Cátedra optativa Diseño y Alimentos, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.

COMIDAVENTURA

La aventura de jugar y aprender a comer saludable

1 PROBLEMÁTICA La falta de interés de los niños al comer y el rechazo a ciertas texturas es una problemática que afecta tanto a su desarrollo físico como emocional. Esta situación tiene diversas causas, como la inmadurez sensorial y la presión parental durante las comidas, lo que puede influir negativamente en sus hábitos alimenticios a largo plazo. Según la American Academy of Pediatrics, los niños pequeños a menudo experimentan "neofobia alimentaria" (miedo o rechazo a probar nuevos alimentos), especialmente aquellos con texturas desconocidas o desagradables para ellos. Esto es común entre los 2 y 8 años y se relaciona con el desarrollo de sus sentidos, ya que están explorando y ajustándose a nuevas experiencias sensoriales. Por otro lado, investigaciones de la National Health Service, indican que ciertos niños pueden tener una hipersensibilidad táctil, lo que los lleva a rechazar alimentos con texturas que les resulten extrañas o incómodas. Los problemas sensoriales relacionados con las texturas pueden desencadenar ansiedad en los niños durante las comidas, lo que agrava su rechazo y reduce disposición a probar nuevos alimentos. Es importante que los padres y cuidadores adopten enfoques graduales con el fin de mejorar la aceptación y evitar experiencias negativas asociadas a la hora de comer.	2 OBJETIVO Aportar a la correcta nutrición de los niños a través de una aplicación interactiva para antes y después de comer para que los niños se motiven y acepten nuevos alimentos a la hora de comer.
3 PROPUESTA Se propone el desarrollo de una aplicación interactiva que transforme la hora de la comida en una experiencia lúdica y educativa. En la que antes de la comida los niños interactúan con el personaje escogido que les enseña sobre los alimentos y los guía en el proceso de la alimentación, y posterior a que los niños se alimenten el juego les permite poner en práctica los conocimientos adquiridos mediante juegos, y quiz para ganar puntos y motivarlos para que puedan personalizar su personaje. Esta herramienta permitirá a los niños explorar el mundo de los alimentos a través de un personaje divertido que los guiará en juegos y actividades relacionadas con la nutrición. La aplicación enseñará de manera amena sobre la función de cada alimento, promoviendo la importancia de consumir frutas, verduras y proteínas de forma más consciente. Además, se incluirán dinámicas que fomenten hábitos saludables, como lavarse las manos antes de comer y disfrutar de la comida de manera consciente. Al integrar el aprendizaje con el juego, buscamos motivar a los niños a tomar decisiones alimenticias más saludables y hacer de cada momento de la comida una aventura divertida y enriquecedora. 	4 RESULTADO ESPERADO Los niños aprenden de manera efectiva la función de los alimentos y generan conexiones saludables con el conocimiento y su alimentación, convirtiendo la experiencia alimentaria desde el antes de comer hasta la después en una etapa divertida, a la vez que se ven motivados a seguir aprendiendo para ganar puntos y personalizar el juego.

Figura 19: Poster del proyecto Comidaventura.
Fuente: Cátedra optativa Diseño y Alimentos, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.

ESTUDIANTE (s):	Flavia Flores / Tamara Sempértégut
CÁTEDRA:	DISEÑO Y ALIMENTOS / PROFESOR: Jhonn Alarcón

HÁBITOS ALIMENTICIOS
SALUDABLES EN NIÑOS
MEDIANTE TÉCNICAS
CREATIVAS PARA INTRODUCIR
VERDURAS Y LEGUMBRES

1 PROBLEMÁTICA

Los niños de entre 5 y 10 años suelen rechazar alimentos como verduras y legumbres debido a su sabor, textura y apariencia poco atractiva. Este rechazo sensorial, como señala Cooke (2007), es un obstáculo significativo para promover hábitos alimenticios saludables en la infancia. Tal resistencia dificulta que los padres logren ofrecer una dieta equilibrada, esencial para el crecimiento.

La falta de alimentos ricos en nutrientes puede llevar a consecuencias negativas, como mayor riesgo de obesidad y enfermedades crónicas, y limitar la formación de hábitos saludables en los niños. Por lo tanto, es vital encontrar maneras creativas de hacer estos alimentos más atractivos, como presentaciones visuales llamativas y la participación de los niños en la preparación de comidas, lo que puede fomentar una alimentación más variada y nutritiva, beneficiando su desarrollo integral.

2 OBJETIVO

Implementar estrategias creativas y efectivas que promuevan el consumo de verduras y legumbres en niños de entre 5 y 10 años, con el fin de mejorar su alimentación, fomentar hábitos saludables desde una edad temprana y contribuir a su crecimiento y desarrollo integral.

3 PROPUESTA

La idea es diseñar un juego de mesa físico en el que los niños solo puedan avanzar en la partida si consumen ciertos alimentos saludables, como verduras o legumbres. En este juego, los participantes asumen el papel de exploradores en un mapa de aventuras, donde cada parada representa un alimento que deben comer. El objetivo final sería llegar a una meta emocionante, como encontrar un tesoro escondido o rescatar a un personaje en peligro, pero los jugadores solo podrán avanzar en el tablero al consumir porciones de los alimentos que se representan en las casillas.

A lo largo del recorrido, los niños podrán desbloquear mini retos o historias adicionales que los motiven a seguir jugando y comiendo de manera saludable. Por ejemplo, al comer una porción de brócoli, se podría desbloquear un puente que les permita cruzar un río, o al consumir guisantes, encontrarían una llave que abra una puerta secreta, revelando una nueva parte del mapa.

Cada parada en el tablero ofrecería una recompensa inmediata, como una pista adicional o una mejora en las habilidades de sus personajes, lo que mantendría el interés y la emoción de los participantes. Además, los retos dentro del juego no solo estarían relacionados con la comida, sino que también podrían incluir acertijos, pruebas de habilidad o decisiones estratégicas que involucren.



4 RESULTADOS ESPERADOS

El resultado esperado es fomentar hábitos alimenticios saludables en los niños de entre 5 y 10 años de manera lúdica y divertida. Al vincular el consumo de alimentos como verduras y legumbres con el avance en un juego de tablero físico, los niños asocian estos alimentos con experiencias positivas.

ESTUDIANTE (s): Gabriela Fernández / Nancy Morocho

CÁTEDRA: DISEÑO Y ALIMENTOS / PROFESOR: Jhonn Alarcón

Figura 20: Poster del proyecto Hábitos alimenticios saludables en niños.
Fuente: Cátedra optativa Diseño y Alimentos, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.

Menos Desperdicio, Más Alimento: Acceso a Alimentos para Todos

1 PROBLEMÁTICA

La problemática del desperdicio de alimentos es una crisis global que causa efectos devastadores tanto en el medio ambiente como en la economía y la seguridad alimentaria. De acuerdo con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), alrededor del 17% de todos los alimentos disponibles para consumidores se desperdician, lo cual equivale a 931 millones de toneladas de comida anualmente. Este desperdicio contribuye a una cifra considerable de emisiones de gases de efecto invernadero, responsables de entre el 8% y el 10% de las emisiones globales. Si el desperdicio de alimentos fuera un país, sería el tercer mayor emisor de gases de efecto invernadero, solo detrás de Estados Unidos y China.

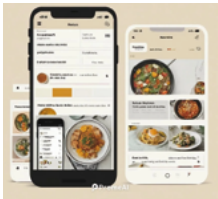
2 OBJETIVO

Esta propuesta busca transformar el manejo de alimentos cercanos a su fecha de vencimiento en una oportunidad de valor y sostenibilidad. Al implementar estrategias innovadoras que promuevan la venta de estos productos, se pretende no solo reducir el desperdicio de alimentos y conservar su valor nutricional, sino también fomentar prácticas responsables en los comercios. Con ello, se logra un impacto positivo al disminuir pérdidas económicas y contribuir al bienestar del medio ambiente, promoviendo un modelo de consumo más consciente y sostenible.

3 PROPUESTA

Funcionalidades de la App Banco:

- Registro y ubicación:** Los usuarios y comercios se registran. Los comercios pueden listar alimentos próximos a vencer para vender a precios bajos o donar. La app muestra productos disponibles en tiempo real según la ubicación del usuario, facilitando el acceso a opciones locales y reduciendo la huella de carbono.
- Impacto Ambiental y Social:** La app mostrará estadísticas sobre la reducción de desperdicio y emisiones de CO₂ con recompensas virtuales para motivar su uso. Mensualmente, presentará un informe de alimentos rescatados y el beneficio social, promoviendo el sentido de comunidad.
- Donaciones y Compras a Bajo Costo:** Los comercios pueden ofrecer productos como donaciones o a precios reducidos. Las personas pueden donar alimentos a punto de caducar a bancos de alimentos, que los redistribuyen a quienes lo necesitan.
- Colaboración con ONG y Organismos Locales:** La app y el banco de alimentos colaborarán con organizaciones como el World Food Programme y bancos de alimentos locales, fortaleciendo la distribución para reducir la inseguridad alimentaria.
- Recetas para Evitar el Desperdicio:** La app incluirá recetas para usar productos comprados en la plataforma, incentivando la creatividad culinaria. Usuarios y chefs podrán compartir recetas, optimizando el uso de ingredientes.



4 RESULTADO ESPERADO

La implementación de un banco de alimentos centrado en productos cercanos a su fecha de vencimiento, complementado con una app que facilite donaciones y compras a bajo costo, se espera que reduzca significativamente el desperdicio de alimentos, contribuya a mejorar la seguridad alimentaria y disminuya las emisiones de gases de efecto invernadero. Esta solución no solo facilitará el acceso a alimentos a comunidades vulnerables, sino que también promoverá prácticas sostenibles y responsables entre consumidores y comercios, creando un impacto positivo en la economía y el medio ambiente a nivel global.

ESTUDIANTE (s): Bruno Barrera

CÁTEDRA: DISEÑO Y ALIMENTOS / PROFESOR: Jhonn Alarcón

Figura 21: Poster del proyecto Menos desperdicio, más alimento.
Fuente: Cátedra optativa Diseño y Alimentos, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.

DISEÑO FUNCIONAL PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA EN LA ALIMENTACIÓN INFANTIL



12° ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO Y ALIMENTOS
DEL 16 AL 19 DE OCTUBRE DE 2024
CUENCA, ECUADOR

1 PROBLEMÁTICA

Actualmente, los padres enfrentan un desafío constante al intentar mantener a sus bebés limpios durante las comidas. Esto está relacionado con el comportamiento natural de los niños. Es una gran preocupación para los padres, no solo por la facilidad con la que la ropa se ensucia, sino también por los costos adicionales en detergentes, agua, energía, y la compra frecuente de ropa nueva.

El problema se da debido a que la mayoría de los baberos disponibles en el mercado no ofrecen suficiente cobertura. Muchos baberos no son impermeables ni lo suficientemente grandes para proteger la ropa del bebé, lo que resulta en manchas frecuentes. Además, los diseños actuales no logran captar la atención de los niños, lo que hace que la hora de comer se vuelva monótona e incómoda. Basándonos en esta problemática, surge la oportunidad de crear protectores innovadores de ropa para niños.

2 OBJETIVO

Ayudar a los padres durante la hora de la comida, creando un protector para la ropa de los niños que sea resistente a las manchas, hecho con tela WaterWash y con diseños entretenidos. Los protectores tienen el diseño de un "traje" de diferentes personajes para que los niños se sientan dentro del papel de uno de ellos, se inspiren y motiven a comer, mejorando así su experiencia durante la comida.

3 PROPUESTA

Desarrollamos diferentes bocetos e ideas para la solución, y finalmente conseguimos crear diseños de los personajes favoritos de los niños. El producto se trata de un protector con gran cobertura, que simuló el disfraz del personaje, y también, un vaso personalizado con elementos del traje.



4 RESULTADO ESPERADO

Esta propuesta ofrece una experiencia diferente y entretenida para la hora de la comida de los bebés. En lugar de limitar su diversión y juego por miedo a las manchas, buscamos que se sientan libres mientras comen. Además, queremos que al ponerse este protector, los niños se sientan parte de su película favorita.

ESTUDIANTE (s): María Gracia Astudillo / Natalia Andrade

CÁTEDRA: DISEÑO Y ALIMENTOS / Profesor: Jhonn Alarcón

Figura 22: Poster del proyecto Diseño funcional para la alimentación infantil.
Fuente: Cátedra optativa Diseño y Alimentos, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.



CASA AUTO-SUSTENTABLE EN LAS AFUERAS DE LA CIUDAD

1 PROBLEMÁTICA

Actualmente nos encontramos en un periodo de crecimiento urbano muy acelerado, en donde las viviendas convencionales dependen directamente de las empresas centralizadas en brindar energía, agua y alimentos, por lo que la huella ecológica que estos ecosistemas urbanos están creando crece cada vez más.

Por lo que dejar la ciudad para dirigirse a vivir en medio de la naturaleza cada vez suena más atractivo, con la finalidad de lograr ser casi en su totalidad independiente de estas infraestructuras centralizadas de servicios públicos básicos y de la industria alimenticia las cuales generan cantidades extremadamente grandes de residuos que impactan negativamente al medio ambiente.

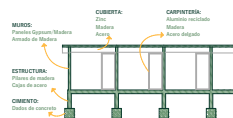
2 OBJETIVO

Establecer los fundamentos para diseñar una vivienda que logre: generar su propia energía a través de fuentes renovables; cultivar sus propios alimentos mediante huertos y sistemas de cultivo, y gestionar de manera eficiente sus recursos naturales, todo en un entorno tranquilo y en armonía con la naturaleza.

3 PROPUESTA

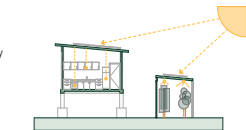
MATERIALIDAD

- Sistema constructivo liviano y fácil de armar.
- Flexible ante un sismo
- Construcción en seco (menos uso de agua posible)



ENERGÍA RENOVABLE

- Sistema de calentador para agua con energía solar.
- Paneles solares fotovoltaicos para iluminación y tomas eléctricas de la vivienda.
- Áreas clave para la alimentación: Cultivo en pequeña granja para luego preparar las comidas en la cocina, todo con energía renovable



RE-UTILIZACIÓN DE AGUA

- Recolectar las aguas de lluvia, mediante canales en las cubiertas de la vivienda y la pequeña granja.
- Re-utilizar las aguas grises de las zonas húmedas de la vivienda (Cocina, Baños, Lavado), para luego ser filtradas con métodos prácticos y naturales, para un nuevo uso.



INDEPENDIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

- Con estos métodos auto-sustentables se busca que la vivienda alejada de la ciudad logre una completa independencia de la cultura consumista de la ciudad, creando su propio ecosistema renovable de alimentación, formando una especie de pequeña granja dentro de su terreno, en el cual podría cultivar, criar animales y producir los recursos básicos para el autoabastecimiento. La idea es generar un ciclo cerrado de producción y consumo, donde cada componente del entorno contribuya a la sostenibilidad general de la vivienda.
- A la derecha unas ilustraciones de cuatro de las interminables posibilidades de diseño y estrategias con las cuales podremos construir nuestra propia casa auto-sustentable.



4 RESULTADO ESPERADO

Entender las características generales de cómo construir una casa completamente auto-sustentable que sea independiente de las empresas de servicios básicos (energía y agua) y de la gigantesca industria alimenticia. Se crea una visión mucho más amplia sobre todas las posibilidades de diseño de este tipo de viviendas que se pueden ajustar a sus necesidades y la cultura de alimentación de los usuarios.

ESTUDIANTE: Renato Álvarez

CÁTEDRA: DISEÑO Y ALIMENTOS / PROFESOR: Jhon Alarcón

Figura 23: Poster del proyecto Casa autosustentable.
Fuente: Cátedra optativa Diseño y Alimentos, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.

Intravistas UDA

Cátedra Imagen y Movimiento
Escuela de Diseño Gráfico
Profesor Paúl Carrión

El ejercicio Intravistas se desarrolló en la materia Imagen y Movimiento como una aproximación visual y sensible a la relación que los estudiantes mantienen con los alimentos. La propuesta tomó como referencia el proyecto Intravistas de Matilde Lombardi y la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos; de este modo, se concibe la imagen no solo como registro, sino como una forma de mirar hacia adentro, reconocer experiencias personales y construir relatos desde la comida.

Por otro lado, los pósteres y fotoensayos desarrollados en el ejercicio Intravistas ofrecieron una aproximación más íntima y personal, centrada en la relación cotidiana y emocional de los estudiantes con la comida. A través de la imagen, estos trabajos pusieron en evidencia memorias, gestos, tensiones y afectos vinculados al acto de comer.

Cada estudiante trabajó desde su propia experiencia, y recurrió a la fotografía para narrar aquello que muchas veces no se expresa con palabras: los recuerdos familiares, los aprendizajes del campo, la ansiedad frente a la comida, el peso simbólico del cuerpo, la ausencia, la gratitud o la herencia alimentaria. De esta manera, la comida dejó de ser vista únicamente como producto o consumo, y se convirtió en un medio para hablar de identidad, emociones, cuidado y memoria.

El resultado fue una serie de piezas visuales que permiten entender cómo los alimentos atraviesan la vida cotidiana y de qué manera, desde el diseño y la fotografía, es posible construir relatos sensibles sobre nuestra forma de comer, recordar y relacionarnos con los demás.



Soy estudiante de Diseño Gráfico y me interesa mucho trabajar con temas diferentes y nuevos. En este proyecto, elegí representar la relación entre la comida y el aprendizaje a través de la fotografía. Para mí, la comida es una oportunidad para aprender y crecer. Desde mi infancia tengo recuerdos en los que me enseñaron cómo conseguir ciertos alimentos, y ahora entiendo que estos momentos no solo eran una forma de conseguir comida, sino eran lecciones que me dejaron mensajes y enseñanzas. Además de aprender a recolectar alimentos, aprendí valores esenciales que son muy importantes en mi vida diaria. Así, aprendí que la alimentación nos forma, nos enseña y nos acompaña.

Intravista Diseño y Alimentos
Natalia Andrade

ENSEÑANZAS



Paciencia. Esperar es muy importante para alcanzar lo que buscamos.



Constancia. El trabajo diario rinde frutos.



Dedicación. El esfuerzo que pones define lo que cultivas.



Agradecimiento. Debemos valorar cada pequeño aporte.



Figura 24: Póster *Intravistas: Enseñanzas*.
Fuente: Cátedra Imagen y Movimiento,
ejercicio *Intravistas*, Facultad de Diseño,
Arquitectura y Arte, Universidad del
Azuay, 2024.



Mi nombre es Doménica López Vintimilla, tengo 22 años y estudio Diseño Gráfico. En este proyecto, nos pidieron contar nuestra relación personal con la comida, y en mi caso, no ha sido la mejor.

Desde pequeña, pasó mucho tiempo sola. Aprendí a estar conmigo misma y a disfrutar de mi propia compañía, pero la comida siempre fue diferente. Nunca aprendí a comer sola. Recuerdo que, cuando salía de casa, lo único que comía durante el día eran racimos de uvas, algo que tenía a la mano para calmar el hambre. Con el tiempo, mi relación con la comida no mejoró. Comer no es algo que disfruto ni que me causa satisfacción, lo hago más por inercia.

Sé que mi relación con la comida no es saludable. He intentado cambiar, pero cuando te llenas con solo unos bocados y esto se repite constantemente, terminas por rendirte. Mi delgadez y la poca cantidad de comida que ingiero van de la mano.

A pesar de todo, mi historia con la comida no es algo que me vergüenza porque todos tenemos nuestra historia, y sin importar lo buena o mala que sea, toda historia merece ser escuchada y respetada.

Intravistas Diseño y Alimentos Doménica López

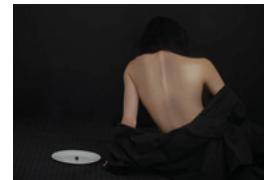
El Eco del Hambre



Ausencia Servida.



Expectativa Vacía.



Sabor a Fragilidad.



Racimos y Escasez.



El Banquete Ignorado.

Figura 25: Póster *Intravistas: El eco del hambre.*

Fuente: Cátedra Imagen y Movimiento, ejercicio *Intravistas*, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.



Soy Martín Peña, estudiante de Diseño Gráfico de 22 años en la Universidad del Azuay. Mi relación con la comida es un reflejo de mis miedos e inseguridades. Cada bocado trae consigo una mezcla de placer y culpa, un diálogo interno que a menudo me lleva a cuestionar mi valor.

La comida puede ser un refugio momentáneo, pero también desencadena la ansiedad sobre mi imagen y la aceptación. Cuando me siento a comer, me pregunto si realmente disfruto del momento o si estoy tratando de llenar un vacío. La preparación de una comida se convierte en un ritual cargado de emociones, donde las elecciones que hago reflejan tanto mis deseos como mis miedos.

En cada plato, busco equilibrio: un espacio donde pueda disfrutar sin el peso del juicio. A través de mi fotoensayo, quiero explorar esta lucha interna,

Intravista **Diseño y Alimentos**

Martín Antonio Peña Serrano

El peso de ser suficiente Fotoensayo



Figura 26: *Póster Intravistas: El peso de ser suficiente.*
Fuente: Cátedra Imagen y Movimiento, ejercicio Intravistas, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.



Mi nombre es María Dolores Carrasco Loyola, estudio en la Universidad del Azuay, en mi 5to ciclo de la carrera de Diseño Gráfico. Me gusta pasar en familia y con las personas que quiero.

Para mí, la comida es más que una simple necesidad. Aunque es un placer que a veces disfruto por gusto más que por hambre, algunas veces me siento culpable, especialmente cuando como por ansiedad. Sin embargo, cocinar se convierte en algo diferente cuando lo hago junto a mi familia. Es en esos momentos cuando la comida crea memorias con las personas que amo. Los sabores, ya sean dulces o salados, traen consigo recuerdos de momentos especiales vividos con personas importantes. Es por esto que prefiero compartir el comer, porque sé que al hacerlo, estoy creando un recuerdo que durará más allá del momento presente y me hacen sentir amada. Cuando cocino, me gusta hacerlo con mi familia, porque esos momentos crean un lazo que va más allá del acto de cocinar en sí, todo se convierte en un recuerdo, en algo que perdura. Cuando estoy cocinando con personas que amo, siento una mezcla de nostalgia y gratitud. En definitiva, la comida es un viaje a través del tiempo, los recuerdos y las emociones. Es la manera en la que conecto con quienes están, y es una forma de estar presente, incluso cuando la mente quiere volar hacia el pasado o hacia lo que vendrá..

Intravista Diseño y Alimentos Ma. Dolores Carrasco



SABORES EN EL TIEMPO

Manos que cuentan una vida de trabajo. Manos que siempre estuvieron para nosotros.



Una capa de pastel, una historia por contar.



Cada gota, un recuerdo que aún perdura.



Figura 26: Póster Intravistas: Sabores en el tiempo.

Fuente: Cátedra Imagen y Movimiento, ejercicio *Intravistas*, Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Universidad del Azuay, 2024.





PARTE IV FORO ACADÉMICO



FORO ACADÉMICO DEL 12° ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO Y ALIMENTOS

El Foro Académico del 12° Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, realizado en la ciudad de Cuenca, Ecuador, se configuró como un espacio transdisciplinario orientado a la reflexión crítica, el intercambio de saberes y la producción de conocimiento en torno al campo del Diseño y Alimentos. Su marco conceptual se articuló a partir de la noción de territorios gastronómicos, entendidos como sistemas vivos y complejos donde convergen prácticas alimentarias, saberes culturales, dinámicas sociales, procesos productivos, relaciones ecológicas y experiencias cotidianas vinculadas al acto de comer.

La temática general del Foro, *Territorios gastronómicos: aportes transdisciplinares hacia los ecosistemas alimentarios en distintos territorios*, propuso abordar el alimento desde una mirada situada y relacional, en la que se reconoce su carácter cultural, simbólico, sensorial y político. En este contexto, el Foro invitó a reflexionar sobre el rol del diseño, la gastronomía, la educación, la investigación y las prácticas comunitarias en el cuidado, la transformación y la proyección de los ecosistemas alimentarios latinoamericanos, al poner en valor la diversidad de contextos, escalas y experiencias que configuran la región.

La convocatoria estuvo dirigida a investigadores, docentes, profesionales, estudiantes, productores y actores del territorio, convocatoria que alentaba la presentación de trabajos que dieran cuenta de experiencias reales, procesos en desarrollo, estudios de caso y reflexiones teóricas vinculadas a los territorios gastronómicos. Se promovió especialmente la participación de propuestas que integran enfoques transdisciplinares, saberes locales y perspectivas críticas, al entender el Foro como un espacio de comensalidad de saberes, donde distintas miradas se encuentran, dialogan y se enriquecen mutuamente.

En coherencia con este enfoque, el Foro Académico contempló diversas modalidades de participación, de manera que se ampliaron los formatos tradicionales de producción académica. Se recibieron ensayos, orientados al desarrollo argumentativo y conceptual; pósteres, como síntesis visual de procesos de investigación o proyectos

de diseño; fotoensayos, que exploraron el alimento desde narrativas visuales y sensibles, que permitieron abordar los territorios gastronómicos desde lenguajes contemporáneos y experimentales. Esta diversidad de formatos favoreció la participación de estudiantes de grado y posgrado, así como de profesionales e investigadores con trayectorias diversas.

El Foro se desarrolló durante tres jornadas del Encuentro y contó con un proceso de evaluación académica a cargo de un Comité conformado por representantes de la Universidad del Azuay y de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos. Los trabajos seleccionados fueron presentados en modalidad presencial y virtual, de tal manera que fortalecieron el carácter regional, inclusivo y colaborativo del espacio.

En esta edición del Encuentro, el Foro Académico se consolidó como un ámbito de producción colectiva de conocimiento, donde el Diseño y Alimentos se reafirma como un campo capaz de articular investigación, práctica y compromiso con los territorios y con la vida. Las contribuciones reunidas en este espacio evidencian la riqueza y diversidad de aproximaciones posibles al estudio y la práctica de los territorios gastronómicos, y constituyen un aporte significativo al diálogo académico latinoamericano en torno a los ecosistemas alimentarios.

Trabajos presentados en el Foro Académico

Foro Académico – Jornada 1

Miércoles 16 de octubre de 2024

- **Uso de herramientas de Inteligencia Artificial en el desarrollo de recetas para condiciones especiales de alimentación: un enfoque en el diseño y alimentos**
Margéliz Ramírez
Venezuela · Virtual
- **Alacena ancestral: exploraciones de la cocina tradicional de Pasto desde la mirada del diseño**
Carlos Caicedo Moncayo
Colombia · Virtual

- **Transformación de los territorios alimentarios en la serra-
nía ecuatoriana: un enfoque multidisciplinario sobre el
sistema de riego Chambo-Guano y su impacto en el con-
sumo de alimentos**
Fabián Patricio Romero Jara
Ecuador · Presencial
- **Cocinando país: mujeres, fogones y transformaciones so-
ciales**
Jennifer Marsiglia Pastrana
Colombia · Presencial

Foro Académico – Jornada 2

Jueves 17 de octubre

- **¿Cómo pueden contribuir los sistemas alimentarios a los
desafíos de la lucha contra las drogas? Innovación social
para desafiar problemas complejos**
Diana Moreno / Farah Reza
Colombia · Virtual
- **Colectividad natural entre el pueblo de los Pastos y el
Banco de la República de Ipiales. Semillas de intercambio
y lunaciones, 2021–2024**
Mg. María Fernanda Chamorro R. / Dr. Fernando Palacios
Colombia · Virtual
- **Las culturas alimentarias como territorios de práctica so-
cial y potencialmente creativa**
María Cristina Ascuntar Rivera / Carlos Córdoba Cely
Colombia · Presencial
- **Rediseñando sabores con Bleo (*Amaranthus hypochon-
driacus*)**
Ingrid Ballestas
Colombia · Presencial

Foro Académico – Jornada 3

Viernes 18 de octubre

- **La experiencia gastronómica desde la comida callejera urbana: las carretas de mariscos en Ensenada, B.C.**
Samara Lilian Vilchis Medina
México (Baja California) · Virtual
- **El queso: territorio de encuentro rural**
Yudy Pulido
Colombia · Virtual
- **El viche: bebida patrimonial de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano**
Sandra Vargas
Colombia · Virtual
- **Biomaterial comestible como estrategia de diversificación del cultivo de nopal en Colombia utilizando como enfoque el diseño sistémico en alimentos**
María del Valle Sarmiento
Colombia · Presencial
- **Conservar el sabor para perdurar el saber a través del diseño de alimentos. Estudio de caso: frutos nativos frianos del corregimiento de Buesaquillo – Pasto**
Danny Muñoz Guachavez / Camilo Potosí Benavides
Colombia · Presencial
- **Re-conociendo el ecosistema de las plantas alimenticias nativas no convencionales (PANNC) para nutrir el territorio colombiano**
Adriana Bolaños Mora
Brasil · Presencial

- **Las hojas naturales, de la chakra a la mesa**
María Cristina Ascuntar Rivera
Colombia · Presencial
- **Diseño de alimentos a partir de la ahuyama “Doan Auyama”, sabores sureños**
Adelaida Barrabaco Rivera
Colombia · Presencial

A continuación, se presentan los resúmenes disponibles de los trabajos académicos que formaron parte del Foro. Las contribuciones fueron organizadas por jornadas y reunieron investigaciones, experiencias y reflexiones desarrolladas desde distintos países de América Latina, en modalidades presencial y virtual.

USO DE HERRAMIENTAS DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN EL DESARROLLO DE RECETAS PARA CONDICIONES ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN: UN ENFOQUE EN EL DISEÑO Y ALIMENTOS

Autoras:
Margéliz Astrid Ramírez Hernández
margeliz13@gmail.com

TuaTua Academia Sustentable
tuatuaacademia@gmail.com

Resumen

Este trabajo explora el uso de herramientas de inteligencia artificial (IA) para la adaptación de recetas en el contexto de la alimentación sin gluten, centrándose en la optimización de propiedades organolépticas como la textura, el color y el sabor. A través de la IA de Chat GPT, se modificó una receta original de *muffins* ingleses del libro *Aprendiz de Panadero* de Peter Reinhart para hacerla apta para celíacos, al ajustar ingredientes y analizar su impacto en la calidad sensorial y el valor nutricional. Los resultados muestran cómo la IA ayudó a identificar sustitutos de ingredientes y a mejorar la receta sin gluten, para mantener las características similares a la original. Además, se desarrolló una versión mejorada sin gluten, que incrementó el contenido de proteínas y fibra, al acercar la receta a una comida más equilibrada. Este trabajo demuestra el potencial de la IA en el diseño y la innovación alimentaria, y ofrece nuevas alternativas para personas con restricciones alimentarias.

Palabras clave

Inteligencia artificial, alimentación sin gluten, diseño alimentario, panadería, innovación culinaria.

ALACENA ANCESTRAL: EXPLORACIONES DE LA COCINA TRADICIONAL DE PASTO DESDE LA MIRADA DEL DISEÑO

Autor:

Carlos Esteban Caicedo Moncayo
Universidad de Nariño - Colombia
cecm2199@udenar.edu.co

Resumen

A través de la investigación y la práctica en diseño, se ha explorado el ámbito de las cocinas tradicionales en la ciudad de Pasto y sus áreas rurales –suroccidente de Colombia–, al destacar la relevancia de los conocimientos y sabores presentes en la cultura alimentaria local. Este estudio resalta la responsabilidad de la comunidad en preservar los platillos, técnicas y saberes que forman parte del patrimonio inmaterial de la región. Se ha centrado especialmente en los amasijos envueltos y las hojas naturales. Los amasijos son uno de los alimentos más antiguos y valiosos, que han llegado intactos a lo largo de generaciones, mientras evolucionan en diversas variantes según las propuestas culinarias de cada individuo. Las hojas naturales, por su parte, se reconocen como un recurso crucial en las cocinas tradicionales, utilizadas de manera multifuncional en la elaboración de diversas preparaciones y técnicas de cocción. Al abordar estos temas desde una perspectiva de diseño y transdisciplinariedad con saberes alimentarios, se han llevado a cabo actividades como visitas a expertos, recopilación y difusión de conocimientos culinarios, así como el

desarrollo de talleres, matrices y manuscritos. Estos esfuerzos han dado lugar a la creación de productos y prototipos innovadores que apoyan la preservación de los saberes tradicionales. El objetivo es utilizar el diseño como herramienta para generar nuevas formas de expresión y apoyar la salvaguarda de las prácticas alimentarias ancestrales.

Palabras clave

Patrimonio inmaterial; amasijos envueltos; hojas naturales; saberes alimentarios; prácticas ancestrales.

TRANSFORMACIÓN DE LOS TERRITORIOS ALIMENTARIOS EN LA SERRANÍA ECUATORIANA: UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINARIO SOBRE EL SISTEMA DE RIEGO CHAMBO-GUANO Y SU IMPACTO EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS

Autor:

Fabián Patricio Romero Jara

Ingeniero Forestal, Máster Desarrollo Territorial Rural. FLACSO.

Especialista en Cambio Climático y MDL. UASB.

Consorcio de Gobiernos Autónomos

Descentralizados Provinciales del Ecuador, CONGOPE.

fabianromeroj@gmail.com

Resumen

En la serranía ecuatoriana, el sistema de riego Chambo-Guano ha sido un catalizador clave en la transformación de la agricultura familiar campesina (AFC) durante más de medio siglo. Este sistema ha impactado profundamente las dinámicas territoriales, al reconfigurar la producción agrícola, las estructuras sociales y, en particular, el consumo de alimentos en la región. Este ensayo explora cómo un enfoque multidisciplinario puede intervenir en territorios alimentarios locales, como el del sistema de riego Chambo-Guano, para identificar, proteger y transformar las formas de consumo de alimentos, y promover simultáneamente la sostenibilidad y la resiliencia territorial. El análisis integra perspectivas de agronomía, sociología, economía y diseño alimentario para subrayar la importancia de la AFC en la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Se examina cómo la introducción del riego ha facilitado la diversificación de cultivos, al impulsar la producción de hortalizas. Sin embargo, también se destacan los desafíos persistentes, como la desigualdad en el acceso a recursos y la presión migratoria hacia las ciudades. Las estrategias propuestas buscan transformar las formas de consumo de alimentos mediante prácticas sostenibles que valoren la diversidad agrícola

local y la gastronomía regional. Se explora cómo la creación de marcas colectivas, el desarrollo de productos innovadores basados en cultivos locales y la promoción de rutas agroturísticas pueden conectar a los productores con mercados más amplios, fomentar el consumo consciente y fortalecer la identidad cultural a través de la alimentación.

Palabras clave

Agricultura familiar campesina; seguridad alimentaria; sostenibilidad territorial; diversificación agrícola; identidad gastronómica.

¿CÓMO PUEDEN CONTRIBUIR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS A LOS DESAFÍOS DE LA LUCHA CONTRA LAS DROGAS? INNOVACIÓN SOCIAL PARA DESAFIAR PROBLEMAS COMPLEJOS

Autoras:

Diana Moreno

Diseñadora especialista en innovación de sistemas alimentarios.

Docente del programa Ciencias culinarias de la gastronomía

Universidad San Buenaventura de Cali.

sambumbe.cocina@gmail.com

Farah Reza

Gastrónoma y científica gastronómica,
consultora en proyectos de innovación social.

Agirre Lehendakaria Center

torezafara@gmail.com

Resumen

En el marco del programa COPOLAD III (Programa de Cooperación entre América Latina y la Unión Europea en materia de políticas de lucha contra la droga), el Agirre Lehendakaria Center impulsa laboratorios de innovación social con el objetivo de testar y ensayar nuevos enfoques en políticas de drogas. Esta iniciativa se lleva a cabo desde noviembre de 2023 hasta la fecha, tanto en la ciudad de Cali como en Santander de Quilichao (Colombia). Esta reflexión se centra en la relación entre el sistema alimentario local y la problemática del consumo de drogas. A través de la implementación de un enfoque sistémico en el que se destaca la escucha activa, el mapeo del ecosistema, la interpretación colectiva y la co-creación. El objetivo de este trabajo es compartir la experiencia alrededor de la interconexión entre la disponibilidad y accesibilidad a alimentos, la geografía alimentaria y las dinámicas socio culturales de un territorio, específicamente en el barrio de la ciudad de Cali donde se concentra el consumo

y expendio de drogas. Mediante los laboratorios de innovación, se identificaron áreas de oportunidad en la comunidad, asociadas a iniciativas alimentarias, para crear soluciones que promuevan la seguridad alimentaria y la equidad social. Utilizamos ejercicios grupales y visuales para mapear el sistema alimentario, lo que permitió a los participantes reconocer la interconectividad entre los diferentes actores y componentes de la cadena de valor del barrio. Esta reflexión comparte el proceso de creación de este laboratorio, la convergencia de miradas, el desarrollo y hallazgos durante el espacio de encuentro.

Palabras clave

Cooperación, políticas de drogas, innovación social, sistema alimentario, pensamiento de diseño

COLECTIVIDAD NATURAL ENTRE EL PUEBLO DE LOS PASTOS Y EL BANCO DE LA REPÚBLICA DE IPIALES. SEMILLAS DE INTERCAMBIO Y LUNACIONES, 2021 – 2024

Autores:
Dr. Fernando Palacios
Gerente General Agencia Cultural Ipiales (2021- 2024) y Gerente
General Banco de la República Pasto (2024 en adelante).

Mg. María Fernanda Chamorro
Diseñadora Industrial y Profesional especializada de apoyo y
editora nivel II del Banco en su sede Ipiales.

Resumen

El Banco de la República de Colombia como custodio cultural del país, preserva su memoria como bien inmaterial de los pueblos. Así, desde la Agencia Cultural Ipiales se han desarrollado (desde 2021) actividades enfocadas a la propagación y cuidado de las semillas tradicionales tanto de manera física como metafórica, en la búsqueda de tener referentes de la cultura local a partir de la pervivencia de los cultivos propios, las condiciones alimentarias del sur del país y el cuidado ambiental; también de los oficios paralelos como el tejido, los juegos tradicionales, la música y la ritualidad que se transforman en aprendizajes para los habitantes de la frontera colombo-ecuatoriana, visitantes de esta sede. Para el sur de Colombia, la semilla transforma el territorio; se dice que camina porque que transita entre los espacios junto a su mensajero o mindalae, quien le lleva de una mano a otra. Este acto permite el intercambio de alimentos, propicia nuevos encuentros y promueve la construcción conjunta desde la diversidad. De esta manera, se transmite la sabiduría y la salud para preservar la vida en el nuevo lugar de siembra desde el saber ancestral

y tradicional como alternativa al desarrollo social. El Banco proyecta y desarrolla, junto a profesionales del diseño y otras artes, encuentros interculturales que han reivindicado la identidad creativa de las sabidurías del Sur Global, convirtiéndose no sólo en anfitrión sino en mindalae que transporta a los asistentes a dimensiones territoriales en conversatorios, talleres y rituales. Así, revitaliza la ancestralidad que convive con lo contemporáneo en el municipio de Ipiales; adicionalmente, con los propios cultores del territorio urbano y rural como protagonistas, quienes comparten desde la tradición oral intergeneracional pasto y campesina, sus conocimientos alrededor de la siembra y el cuidado del patrimonio biocultural como fundamental de un contexto que basa su economía en la agricultura, desde donde surgen sus prácticas sociales y de armonía con la naturaleza.

Palabras clave

Semilla, diseño y territorio, saberes ancestrales, cultura pasto, soberanía alimentaria

LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DESDE LA COMIDA CALLEJERA URBANA: LAS CARRETAS DE MARISCOS EN ENSENADA, B.C.

Autoras:

Samara Lilian Vilchis Medina

Doctorado en Arquitectura, Urbanismo y Diseño, Facultad de Ingeniería, Arquitectura y Diseño, Universidad Autónoma de Baja California.

samara.vilchis@uabc.edu.mx

Laura Susana Zamudio Vega

Profesora de tiempo completo, Facultad de Ingeniería, Arquitectura y Diseño, Universidad Autónoma de Baja California

zamudio.laura@uabc.edu.mx

Resumen

El presente artículo parte de la investigación doctoral en curso titulada “Evaluación de la apropiación del espacio público en los entornos gastronómicos urbanos en una ciudad turística. Caso de estudio, Ensenada, B.C.”. El estudio se centra en la ocupación del espacio que ocurre por el disfrute de la gastronomía callejera local, práctica que ha tomado relevancia en la última década en la ciudad de Ensenada (Baja California, México). Desde el 2016, esta urbe fue distinguida con la mención de Ciudad Creativa en el rubro de gastronomía por la UNESCO, lo que ha contribuido al aumento del turismo, en especial de aquellos que buscan la experiencia gastronómica que se vive en las carretas de mariscos, rasgo que se ha convertido en un distintivo de la identidad de Ensenada, lo cual puede suponer un riesgo de expulsión del habitante local. Para acercarnos al objeto de estudio empleamos técnicas como el análisis documental, la entrevista, la encuesta y la observación empírica. Para esta participación, presentamos los resultados de las entrevistas que hemos realizado a los comerciantes de las carretas, quienes comparten con nosotros su perspectiva del uso y las dinámicas que se generan dentro y fuera de

este tipo de espacios. Esta investigación coadyuva a la comprensión de cómo la gastronomía callejera en Ensenada contribuye a la apropiación del espacio público y fortalece la identidad local en una ciudad turística, al ofrecer una perspectiva valiosa desde los habitantes locales y su impacto en el turismo gastronómico.

Palabras clave

Espacio público; apropiación urbana; identidad local; turismo culinario; comerciantes locales

EL QUESO: TERRITORIO DE ENCUENTRO RURAL

Autora
Yudy Pulido Castillo
Anolaima, Cundinamarca, Colombia

Resumen

La tendencia del consumo de experiencias gastronómicas en Colombia ha crecido de manera exponencial en los últimos años. Los colombianos, cada vez más conscientes de la diversidad gastronómica del país y del mundo buscan ir más allá de simplemente comer y desean vivir experiencias únicas y memorables, donde los ingredientes locales se mezclan con técnicas ancestrales para producir platos tradicionales llevados a otro nivel de sabor y de presentación. Los comensales actuales se encuentran en la búsqueda de experiencias auténticas, experiencias que introducen el alimento en contextos más cercanos. De este modo, el cliente conecta con el producto desde el origen, comprende sus procesos de producción y se sensibiliza ante el entorno al compartir momentos de inmersión con los productores y el territorio. Ante esta realidad surge una oportunidad clave para la introducción de nuevas iniciativas de experiencias especializadas en quesería artesanal con enfoque territorial. Estas propuestas impulsan y promueven la preservación del patrimonio histórico, cultural y gastronómico de la quesería artesanal de Colombia, posicionándose como un referente de las tradiciones queseras populares de la región.

Palabras Clave:

Terroir, quesería artesanal, turismo gastronómico, ruralidad e identidad, leche cruda.

BIOMATERIAL COMESTIBLE COMO ESTRATEGIA DE DIVERSIFICACIÓN DEL CULTIVO DE NOPAL EN COLOMBIA UTILIZANDO COMO ENFOQUE EL DISEÑO SISTÉMICO EN ALIMENTOS

Autores:

Maria Del Valle-Sarmiento
Grupo de investigación en diseño TRIADA.
Universidad de Medellín.
Medellín, Colombia.

Lina María Chica Osorio
Grupo de investigación en ingeniería civil GICI.
Universidad de Medellín.
Medellín, Colombia.

Mauricio Vásquez-Rendón
mvasquez@udemedellin.edu.co

Resumen

El nopal es una planta endémica del continente americano y emblemática de la cultura mexicana, donde se conoce por su valor nutricional y se utiliza en platos como ensaladas, mermeladas, dulces y otros. Gracias a su increíble adaptabilidad a múltiples climas, se puede encontrar en todo el mundo. En Colombia, el nopal (*Opuntia ficus-indica*) crece en el municipio de Sonsón, en el departamento de Antioquia, donde se cosecha exclusivamente para producir su fruto exótico, la tuna (conocida como higo). Anteriormente, más de 500 familias en Sonsón obtenían su sustento de la producción de tunas, que se ha convertido en un emblema cultural de este municipio. Sin embargo, factores externos como la dificultad en la cosecha del fruto y la inclusión de monocultivos que prometen mejores ingresos a corto plazo han puesto en riesgo los cultivos de nopal y, con ello, más

de 100 años de tradición. En este proyecto se estudian alternativas que permiten diversificar el uso del nopal más allá de la cosecha de su fruto, para que los agricultores puedan beneficiarse de una fuente adicional de ingresos. Dado que el nopal se utiliza tradicionalmente para consumo humano, este trabajo busca estrategias enmarcadas en el diseño de alimentos, que considera la relación entre los seres humanos, los alimentos y los utensilios. Una alternativa prometedora surge de la producción de biomateriales biodegradables y comestibles a partir de las hojas (cladodios) del nopal para diseñar utensilios de menaje. Los biomateriales comestibles desarrollados tienen diferentes atributos que les permiten transformarse en utensilios. Son rígidos, translúcidos, conservan los colores del nopal, son biodegradables y tienen un sabor neutro que no interfiere con las propiedades organolépticas de los alimentos. Para abordar el problema, se propone un enfoque de diseño sistémico, con la creación un mapa que permita identificar las conexiones clave entre todos los actores involucrados y categorizar el proceso de creación de los utensilios. Podemos visualizar cómo se interconecta el sistema y se proponen nuevas alternativas para los agricultores de nopal en Sonson, así como para la industria local, dado que es un nuevo desarrollo de biomateriales que genera un alto impacto en los consumidores o restaurantes que practican la cocina experimental. El mapa sistémico no solo visualiza posibles escenarios futuros, sino que también muestra quiénes pueden estar interesados en participar: los agricultores proporcionan la materia prima; los diseñadores “traducen” las necesidades de la comunidad y las llevan a la industria; los fabricantes del biomaterial trabajan de manera interdisciplinaria; los chefs o restaurantes exploran nuevas formas de servir sus alimentos; y los usuarios que pueden satisfacer el deseo de no utilizar plástico y probar estos nuevos utensilios.

Palabras clave

Nopal; diseño sistémico; food design; biomaterial comestible, utensilios

CONSERVAR EL SABOR PARA PERDURAR EL SABER A TRAVÉS DEL DISEÑO DE ALIMENTOS ESTUDIO DE CASO: FRUTOS NATIVOS FRÍANOS DEL CORREGI- MIENTO DE BUESAQUILLO – PASTO

Autores:

Danny Muñoz Guachavez

Estudiante de Maestría en Diseño para la Innovación Social

MADIS

Universidad de Nariño

Colombia

Dannywachavez@udenar.edu.com

Camilo Potosí Benavides

Estudiante de Maestría en Diseño para la Innovación Social

MADIS

Universidad de Nariño

Colombia

Christiankmilo93@gmail.com

Asesora

Mg. María Cristina Ascuntar

Docente Universidad de Nariño

Cristinascuntar@udenar.edu.com

Resumen

La presente investigación centra sus esfuerzos en preservar la identidad y tradiciones de la cultura culinaria en el corregimiento de Buesaquillo (municipio de Pasto), particularmente en lo que respecta a los frutos nativos fríanos como ingredientes principales. Su propósito es la generación de valor mediante el diseño de

alimentos y la innovación social. El proyecto se desarrolla a través de cuatro instancias metodológicas: indagación, exploración, participación y puesta en valor.

Inicia con la búsqueda en el contexto sobre el estado de los frutos nativos respecto a su uso, preservación y fomento, junto con las técnicas ancestrales asociadas a su procesamiento desde el legado de la cultura culinaria indígena quillacinga y campesina. Posteriormente se desarrollan espacios exploratorios con la comunidad vinculada, desde un accionar de co-creación, en procura de configurar propuestas creativas para el uso de los frutos nativos fríos. Lo anterior conduce a la generación de escenarios participativos que propenden por desarrollar alternativas, en los cuales los agentes de territorio tienen un rol protagónico y están representados en emprendedores, campesinos, agricultores y líderes de la Junta de Acción Comunal JACS, de la vereda Buesaquillo Alto, del Corregimiento de Buesaquillo. Una última instancia corresponde a la puesta en valor que comprende una fase de prototipado de productos plástico-sensoriales que, mediante un ejercicio de diseño de alimentos, propenden por otorgar sentido de valoración y apropiación sobre las prácticas culinarias tradicionales, al direccionar finalmente al proceso de validación con la comunidad. Cabe destacar el interés y compromiso de la comunidad en el desarrollo de esta investigación, lo cual conlleva a abrir espacios favorables para que los agentes del territorio gestionen de manera autónoma sus recursos y preserven la herencia de sus antepasados los indígenas quillacingas, cuya memoria aún se conserva en los fogones locales. Esto es una oportunidad para el diseño de alimentos desde el accionar de la innovación social, pues lo que se pretende va más allá de una preparación tradicional succulenta y se procura activar el conocimiento, asentimiento y apropiación de su imaginario de identidad, que finalmente favorezca la puesta en valor de la riqueza tradicional culinaria desde el aprovechamiento de la biodiversidad de esta región.

Palabras clave

Conservas, cultura culinaria, diseño de alimentos, frutos nativos, innovación social.

LAS CULTURAS ALIMENTARIAS COMO TERRITORIOS DE PRÁCTICA SOCIAL Y POTENCIALMENTE CREATIVA

Autores

María Cristina Ascuntar Rivera
Universidad de Nariño
Colombia
nascuntar@udenar.edu.co

Carlos Córdoba Cely
Universidad de Nariño
Colombia
cordobacely@udenar.edu.co

Resumen

Este ensayo explora las culturas alimentarias, sus agentes y prácticas diarias, con el objetivo de establecer fundamentos que permitan su identificación y conceptualización como territorios creativos. A partir de la perspectiva del diseño y la creación, se investiga cómo las dinámicas dentro de los sistemas culturales alimentarios se transforman en prácticas sociales y potencialmente creativas. Estas dinámicas buscan abordar las dificultades que enfrentan las comunidades que preservan estos conocimientos alimentarios. Para esta investigación, se utiliza como estudio de caso la cultura alimentaria del municipio de Pasto (Colombia), cuyo trabajo de campo se ha llevado a cabo mediante espacios de exploración denominados “cocinatorios”, orientados por el cocinero tradicional Aníbal Criollo en el Corregimiento de El Encano. Se parte de la idea de que el diseño y las disciplinas creativas, desde un enfoque social, participativo y colaborativo, pueden activar y valorar las prácticas subyacentes en el ecosistema cultural alimentario. Esto va más allá de satisfacer las necesidades básicas de la cadena de valor alimentaria y profundiza en la práctica creativa vinculada al territorio. En términos generales, se concluye que es

crucial que el diseño y la creación contribuyan a valorar y poner en valor la memoria biocultural alimentaria, mediante un modelo que facilite la inmersión en el contexto, la transmisión de saberes y la interacción continua entre los grupos interesados.

Palabras clave

Memoria biocultural, cocinatorios, saberes locales, prácticas colaborativas, ecosistemas culturales

TULPAI

Autores:

Mateo España Portilla
Universidad de Nariño
Colombia
espanapor-lla@gmail.com

Ana Timarán Rivera
Universidad de Nariño
Colombia
ap-maran@udenar.edu.co

Resumen

TULPAI es el diseño de una estrategia sensorial para visibilizar y reconocer el patrimonio culinario concentrado en los saberes, prácticas y productos de las cocinas tradicionales de la comunidad Quillacinga en el corregimiento de Obonuco (Pasto – Colombia). El proyecto de investigación se centró en visibilizar y valorar el patrimonio culinario de la comunidad indígena Quillasinga, que conserva una rica tradición culinaria transmitida de generación en generación y que refleja su identidad cultural y conexión con la naturaleza. El objetivo principal fue diseñar una estrategia sensorial para comparar este patrimonio de manera enriquecedora y respetuosa, la misma que beneficie tanto a la comunidad como a los visitantes externos. La metodología utilizada se basó en un enfoque participativo y comunitario, que incluyó encuentros grupales, mingas de pensamiento y observación en las cocinas locales para recolectar información y entender las problemáticas desde la perspectiva de la comunidad. Este proceso reveló una pérdida de tradiciones culinarias ancestrales debido a la globalización y la adopción de prácticas externas. En respuesta, se colaboró con los habitantes de Obonuco y jóvenes adultos de Pasto, para desarrollar y experimentar posibles soluciones. La estrategia resultante busca que los visitantes externos conozcan el patrimonio

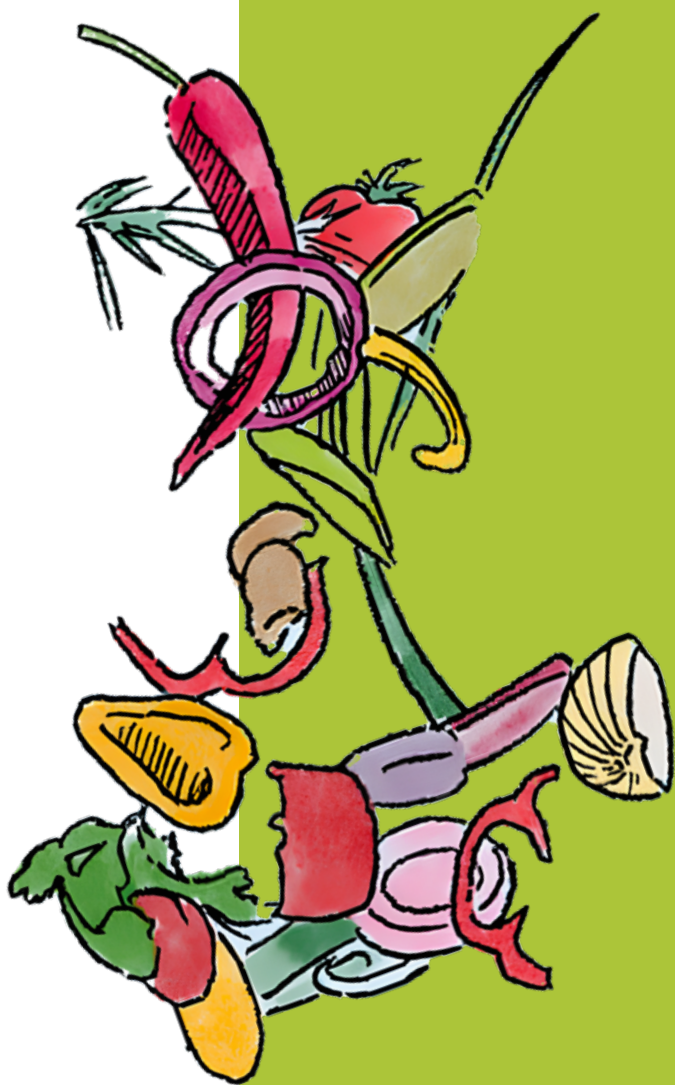
culinario de Quillasinga con un entendimiento contextual y una actitud respetuosa hacia el territorio y sus habitantes, y así promover una apreciación genuina y consciente de la cultura local.

Palabras clave

Estrategia sensorial; patrimonio culinario; saberes ancestrales; comunidad indígena; enfoque participativo.







| PARTE V LA RED EN ACCIÓN



FDXE FOOD DESIGN X EDUCATION - JORNADA DE POSGRADOS EN DISEÑO Y ALIMENTOS

Evento organizado por Andrés Sicard y Pedro Reissig

Objetivos del Evento

1. **Compartir:** Presentar proyectos de posgrado (especializaciones, diplomados, maestrías, doctorados y postdoctorados) relacionados con DyA.
2. **Dialogar:** Fomentar el intercambio de ideas y experiencias entre investigadores.
3. **Cocrear:** Desarrollar un entendimiento común sobre el aporte de estos proyectos a los ecosistemas alimentarios.

Marco Conceptual y Social

DyA aborda la mejora de nuestra relación con los alimentos en diversas escalas y contextos, al utilizar recursos del diseño para promover el cuidado y la salud de los ecosistemas alimentarios. DyA se compromete con los co-cuidados de los ecosistemas alimentarios a través de los “senti-pensa-actuales” del diseño.

Participación y Metodología

Usamos la metáfora de preparar la mesa para disfrutar con los participantes:

Ingredientes - Los participantes han compartido sus trabajos a través de resúmenes formales y relatos visuales de los proyectos de investigación, gestionados entre mayo y junio. Recibimos 13 proyectos y serán 15 con nuestros trabajos.

La Cocción - Prendiendo fogones: Momento previo para compartir e interactuar con los ingredientes (resúmenes y enlaces). Invitamos a que adelanten acciones en tono de aportes y devoluciones individuales entre pares. La reciprocidad y cuidados entre todos los participantes elevarán la calidad del trabajo.

Degustar - Entre mediados de julio y mediados de agosto, dentro del archivo compartido “Ingredientes Jornada DyA”, usen la herramienta de comentarios sobre texto y/o imágenes. Dejen saber sus intereses, preguntas y aportes.

Condimentando - Reflexionen sobre la pregunta guía: ¿Cuál considero es el impacto de mi trabajo de investigación en los ecosistemas alimentarios? Este ejercicio es parte de la preparación previa a la pre-jornada.

Información Adicional

Esta jornada es una continuación de los eventos que realizamos desde 2014 en diversas geografías y contextos, relacionada con el curso “Senderos Alimentarios” y la “1ª Jornada sobre Investigación en Diseño y Alimentos”.

RESÚMENES DE TESIS PARA JORNADA POSGRADOS EN DYA, CUENCA:

Sabidurías Alimentarias a través del diseño: un abordaje interdisciplinario para las transiciones hacia la sostenibilidad

Silvana Juri, Instituto SARAS (Uruguay)

Los alimentos – en los que convergen una multitud de desafíos vinculados a la sostenibilidad – tienen el poder ontológico de dar forma o limitar el futuro de la vida en la Tierra. Si bien abundan los llamados urgentes a transformar nuestros sistemas alimentarios globalizados, todavía luchamos por discernir cómo estos procesos de cambio sistémico deberían llevarse adelante en la práctica, y en especial, de qué forma, para que sean apropiados para cada contexto y sus múltiples escalas. Dado que las prácticas alimentarias están marcadas por expresiones de propósito y valores plurales, sus transiciones abren y cierran diferentes tipos de mundos futuros. Nuestro desafío no radica sólo en saber qué se puede hacer (conocimiento del sistema), sino en deliberar y actuar sobre el por qué y el cómo realizarlo (praxis).

Esta orientación transdisciplinar exige diferentes saberes y una capacidad pragmática para pasar del juicio a la acción: la sabiduría práctica. La naturaleza idiosincrásica y no lineal de esta tarea trasciende los enfoques racionales, analíticos y universalizables heredados de la Ilustración y se asemeja a procesos de síntesis, creatividad, reflexión y acción afines al diseño. Las prácticas de diseño emergentes que tienen como objetivo hacer una transición intencional de las sociedades hacia la sostenibilidad, sugieren que es posible aprovechar las capacidades creativas, dialógicas y emergentes del diseño para imaginar y materializar transiciones deseables. Sin embargo, si bien existen muchos marcos y teorías para fomentar las reconfiguraciones intencionales del sistema alimentario, faltan estudios de casos que informen cómo se diseñan y desarrollan estos procesos. Esto es aún más pronunciado en aquellos que integran enfoques

basados en el diseño, como ser el Diseño para las Transiciones, y que están situados en contextos del Sur Global. Mediante un estudio de caso desarrollado en tres capas en el contexto de Uruguay, este trabajo propone un marco novedoso que puede ayudar a diseñar para la naturaleza compleja y fluida de estos procesos transdisciplinarios. De allí, el concepto de sabidurías alimentarias emerge y se define como una teoría novedosa, aplicable a las 'transiciones-en-proceso' del sistema alimentario desde un punto de vista pluriversal. Como un nuevo marco, reafirma las contribuciones de los métodos y habilidades del diseñador, junto con el papel central que debe tener la creatividad en la planificación de procesos colectivos de aprendizaje y cambio. Los seis principios que identifican el marco de Sabidurías Alimentarias se pueden utilizar para ayudar a promover transiciones sabias mediante el diseño, sin dejar de utilizar el poder pedagógico y seductor de los alimentos para abordar otros problemas complejos relacionados con la sostenibilidad.

Sistema alimentario tradicional Kumiai: memoria, adaptación y territorio

Carolina Rodríguez
UABA
México

Los alimentos industrializados modernos y el sistema alimentario global colocan a las comunidades nativas y sus conocimientos tradicionales en desventaja. Los alimentos tradicionales, que una vez fueron centrales en las dietas de diferentes culturas, pierden relevancia a medida que el conocimiento sobre los alimentos y su ecosistema natural se deteriora. En la América árida, los sistemas alimentarios tradicionales están intrínsecamente relacionados con sistemas socio ecológicos que integran formas ancestrales de gestionar alimentos silvestres a través de prácticas de caza y recolección. Este conocimiento existente se transmite oralmente, e incluye sus beneficios para una alimentación saludable. Para explorar esta situación, llevamos a cabo una investigación cualitativa en la que se utilizó un enfoque de Acción Participativa. Iniciamos con una revisión documental para entender el sistema alimentario tradicional de la comunidad Kumiai en el Valle de Guadalupe. Posteriormente, realizamos talleres participativos y entrevistas para discutir cómo las personas han adaptado históricamente sus prácticas alimentarias a influencias culturales, cambios demográficos y preferencias contemporáneas. Los descendientes Kumiai reconocen que su dieta tradicional era más nutritiva que la actual y expresan preocupación por preservar y transmitir este conocimiento a las generaciones futuras. Concluimos que las características del sistema alimentario tradicional de los Kumiai no solo refuerzan su identidad cultural y economías locales, sino que también ofrecen soluciones potenciales para la sostenibilidad del sistema alimentario en general. Esto se logra mediante la gestión de recursos alimentarios silvestres, que está profundamente conectada con el sistema socio ecológico comunitario. A partir de este trabajo, se propuso la creación de un recetario desde una perspectiva transdisciplinaria. Este proyecto serviría para empoderar los saberes ali-

mentarios de personas de la comunidad; no solo incluiría recetas y se reconocería a cocineras y cocineros, sino que también resaltaría la importancia de sus prácticas tradicionales, formas de adaptación y conocimientos alimentarios en relación al territorio.

CONSERVAR EL SABOR PARA PERDURAR EL SABER A TRAVÉS DEL DISEÑO DE ALIMENTOS

Estudio de caso: frutos nativos fríos del corregimiento de Buesaquillo - Pasto

Danny Muñoz Guachavez
Camilo Potosí Benavides
Colombia

La presente investigación centra sus esfuerzos en preservar la identidad y tradiciones alrededor de la cultura culinaria presente en el corregimiento de Buesaquillo (municipio de Pasto, Colombia). Particularmente, se enfoca en el uso de los frutos nativos fríos como ingredientes principales para la generación de valor mediante el accionar del diseño de alimentos y la innovación social. El proyecto se desarrolla a través de cuatro instancias metodológicas que son: indagación, exploración, participación y puesta en valor. Inicia con una indagación contextual sobre el estado de los frutos nativos respecto a su uso, preservación y fomento, junto con las técnicas ancestrales asociadas a su procesamiento desde el legado de la cultura culinaria indígena quillacinga y campesina. Posteriormente se desarrollan espacios exploratorios con la comunidad vinculada, desde un accionar de co-creación, en procura de configurar propuestas creativas para el uso de los frutos nativos fríos. Lo anterior conduce a la generación de escenarios participativos orientados a desarrollar alternativas

donde los agentes de territorio asumen un rol protagónico. Dichos actores están representados en emprendedores, campesinos, agricultores y líderes de la Junta de Acción Comunal (JACS), de la vereda Buesaquillo Alto. La última instancia corresponde a la puesta en valor, la cual comprende una fase de prototipado de productos plástico-sensoriales. Mediante el diseño de alimentos, estos prototipos buscan otorgar un sentido de valoración y apropiación a las prácticas culinarias tradicionales, para finalmente guiar el proceso de validación con la comunidad. Cabe destacar el interés y compromiso de la comunidad en el desarrollo de esta investigación, lo cual conlleva a abrir espacios favorables para que los agentes del territorio gestionen de manera autónoma sus recursos y preserven la herencia de sus antepasados los indígenas quillacingas, cuya memoria aún se conserva en los fogones locales. Esto es una oportunidad para el diseño de alimentos desde el accionar de la innovación social, pues lo que se pretende va más allá de una preparación tradicional succulenta y se procura activar el conocimiento, asentimiento y apropiación de su imaginario de identidad, que finalmente favorezca la puesta en valor de la riqueza tradicional culinaria desde el aprovechamiento de la biodiversidad de esta región.

Palabras clave

conservas, cultura culinaria, diseño de alimentos, frutos nativos, innovación social.

Rediseñando los sistemas de restaurantes: *Food Design* para una mejor cultura alimentaria

Ellen González
Brasil

Este proyecto de investigación se centra en emplear los principios del diseño de alimentos para reformar los sistemas alimentarios de los restaurantes, mejorar la sostenibilidad y cultivar una mejor cultura alimentaria. El objetivo central es desarrollar un artefacto que facilite sistemas alimentarios más sostenibles en los restaurantes, al abordar desafíos económicos, sociales y ambientales. Asimismo, el estudio investiga el papel del diseño en la configuración de una cultura alimentaria mejorada, al mitigar los impactos ambientales negativos e influir positivamente en la salud ambiental y del usuario. La investigación abarca una comprensión profunda de las empresas de servicios alimentarios orientadas a la sostenibilidad y sugiere estrategias para mejorar el acceso a un sistema alimentario que proporcione experiencias de usuario valiosas, sostenibles, coherentes e inclusivas. El proyecto tiene como objetivo abogar por estándares y prácticas viables y atractivos para restaurantes sostenibles a través de métodos participativos, que abarcan la revisión sistemática de la literatura, la investigación de la ciencia del diseño y las estrategias de diseño de servicios. Estos enfoques implican colaborar con grupos de toma de decisiones para formular políticas, instrumentos y servicios viables. La investigación también incluye un análisis inmersivo de restaurantes orientados a la sostenibilidad para ofrecer conocimientos y herramientas que ayuden a la industria a comprender sus responsabilidades e impacto social. En última instancia, el proyecto se esfuerza por orientar el negocio de los restaurantes hacia un enfoque más responsable y consciente del medio ambiente, para que mantenga al mismo tiempo, la viabilidad económica. Finalmente se pretende producir un artefacto ambientalmente equilibrado, económicamente viable y orientado a los negocios que pueda servir como modelo para la industria y contribuir a un impacto global positivo. La investigación combina experiencia académica con conocimientos

prácticos de las operaciones de restaurantes para abordar los desafíos de sostenibilidad en las prácticas diarias, que culminen en un potencial transformador a nivel local y global. Este esfuerzo busca estimular efectos positivos y sostenibles, elevar la apreciación de los consumidores y fomentar la participación de las partes interesadas en el avance y la evolución de los sistemas alimentarios dentro del sector de la restauración.

Palabras clave

Diseño de alimentos, sistemas alimentarios sostenibles, innovación social, diseño de servicios.

El diseño de experiencias gastronómicas: articulación del diseño en el acto de comer en restaurantes de Cuenca

Jhonn Alarcón
Universidad del Azuay
Ecuador

Este proyecto de investigación se centra en comprender cómo el diseño interviene en la configuración de la experiencia gastronómica durante el acto de comer en restaurantes de la ciudad de Cuenca, Ecuador. El objetivo central es analizar de qué manera el diseño, entendido de forma integral, articula dimensiones espaciales, sensoriales, narrativas, interactivas, simbólicas y emocionales que influyen en la vivencia del comensal. La investigación parte de reconocer que la experiencia gastronómica no depende únicamente de la calidad de la comida, sino también de un conjunto de elementos diseñados que acompañan, orientan y dan sentido a la experiencia antes, durante y después del consumo. El estudio busca identificar principios y estrategias de diseño presentes en restaurantes seleccionados, así como describir las percepciones y respuestas de los comensales frente a estos estímulos. Para ello, se propone una aproximación cualitativa de carácter interpretativo, con apoyo de información cuantificable obtenida mediante encuestas. La metodología combina observación de casos de estudio y recolección de percepciones de usuarios, con el fin de contrastar la experiencia diseñada con la experiencia percibida. Este proceso permite examinar cómo el espacio, la atmósfera, la interacción con el servicio, la secuencia de la experiencia y los recursos sensoriales se integran para construir experiencias más significativas, memorables y coherentes. La investigación pretende aportar a la comprensión del diseño como articulador de valor dentro del ámbito gastronómico, al visibilizar su papel en la producción de experiencias que trascienden la función alimentaria. Asimismo, busca ofrecer criterios de análisis que puedan servir tanto al campo académico como al profesional, al evidenciar que el diseño puede

contribuir de manera concreta a mejorar la propuesta de los restaurantes mediante experiencias más integrales, sensibles y conectadas con el comensal. En este sentido, la tesis se orienta a fortalecer el vínculo entre diseño y gastronomía, y a abrir nuevas posibilidades de reflexión e intervención dentro del contexto local.

Palabras clave

experiencia del comensal, multisensorialidad, atmósfera gastronómica, interacción de servicio, simbolismo alimentario.

Diseño para cocina sustentable

Karla Schrerer
Federal University of Paraná
Brasil

Las decisiones tomadas en la actividad culinaria impactan las prácticas sociales, económicas y ambientales a lo largo de la cadena de valor del sistema alimentario sostenible. En la época contemporánea, la cocina ha incorporado nuevos valores y prácticas además de satisfacer necesidades fisiológicas. Junto con la búsqueda de dietas más saludables, la cocina brinda experiencias que fortalecen las relaciones interpersonales y desarrollan identidades culturales. Sin embargo, los hábitos culinarios insostenibles pueden afectar los recursos hídricos, el consumo de energía, el desperdicio de alimentos y el cambio climático a través de las emisiones de gases de efecto invernadero. En este escenario, *Design for Sustainable Behavior* tiene como objetivo apoyar soluciones orientadas a influir en el comportamiento durante la fase de uso de los productos para lograr decisiones más sostenibles. Los profesionales del diseño pueden aplicar diversas estrategias orientadas a promover un comportamiento sostenible para guiar al usuario hacia acciones que garanticen que el cambio se produzca de forma automática e imperativa. Este estudio presenta parámetros guiados por estrategias de “Diseño para un Comportamiento Sostenible” de manera que pueda ayudar a los diseñadores a desarrollar electrodomésticos para la cocina sostenible. El método de investigación seleccionado para realizar este estudio fue la Investigación en Ciencias del Diseño, que constó de cuatro etapas: comprensión del problema, generación de ideas, desarrollo y evaluación. La revisión sistemática de la literatura y el método de la encuesta se aplicaron en la etapa inicial de comprensión del problema, y se adoptaron talleres colaborativos en las etapas de generación y desarrollo de ideas. En la etapa de desarrollo participaron profesionales de Electrolux, multinacional fabricante de electrodomésticos.

cos y socia de este estudio, que también contó con el aporte de la Universidad de Loughborough, Reino Unido. Los resultados apuntan a la necesidad de orientación para que los diseñadores adopten estrategias de diseño para un comportamiento sostenible adecuadas a la toma de decisiones deseada en el hábito de cocinar dentro de su práctica.

Palabras clave

Diseño; Sostenibilidad; Diseño para un comportamiento sostenible - DfSB; Cocina Sostenible; Electrodomésticos.

Territorios creacionales de la cultura alimentaria: Rutas de observación mediadas por el diseño y la creación

María Cristina Ascuntar Rivera
Universidad de Caldas
Colombia

“Territorios creacionales de la cultura alimentaria” es una investigación que, desde sus etapas preliminares, se centra en la exploración de la cadena de valor alimentaria, sus agentes y comunidades, sus saberes y sabores implícitos que, constantemente aderezan los ecosistemas alimentarios, con el propósito de preservar, activar, revitalizar, salvaguardar y poner en valor, la memoria biocultural del territorio. Entretejidos en esta travesía se hallan el diseño y la creación, ya que analiza las sutilezas de las culturas alimentarias y sumergiéndose en sus rutinas diarias a través de un ejercicio activo de cartografiado social, para reconocer estos territorios como lugares de práctica creativa, en los que sus agentes y portadores de acervo perpetúan las tradiciones, suplen las necesidades primordiales relacionadas con la alimentación, recrean constantemente su legado y, así mismo, afrontan las crisis alimentarias derivadas de distintos fenómenos que amenazan la biodiversidad, la soberanía alimentaria y el patrimonio alimentario. La trayectoria de indagación precisó como lugar de aplicación metodológica al municipio de Pasto, enclavado en el suroccidente de Colombia, el cual emerge como un crisol cultural y potencialmente creativo en todas sus dimensiones. Tal es el caso de las dinámicas alimentarias que cimientan la herencia biocultural de este lugar, cuyas expresiones manifiestan el arraigo primordial del legado amerindio, que al tiempo se fusionan con los aderezos provenientes de la colonización, de procesos migratorios y de las raíces africanas, todo esto en su conjunto da vida a un exquisito tapiz alimentario. El horizonte metodológico surge de la noción de una receta y se convierte en una amalgama, en el sentido de armonizar las metodologías cualitativas comprensivas de las ciencias sociales, con los lenguajes característicos del diseño e incorporando las narrativas que propicia la creación. Derivado de lo anterior y mediante un

accionar guiado por la reflexión, se esbozan unas rutas de observación mediadas por el diseño y la creación, que componen el subtítulo de este trabajo y se ocupan de configurar un escenario prospectivo que facilite la inmersión situada en el territorio, la transmisión de saberes hacia diversos agentes intergeneracionales, la interacción constante entre las instancias vinculadas y el entramado de redes que trascienden fronteras y se amplifican hacia nuevas formas de ver y recrear la cultura alimentaria.

Tejido de diálogos interculturales y su aporte al proceso de diseño desde el modelo de acción comunitaria de las etnias.

María Fernanda Chamorro R.
Universidad Nacional de Colombia

Este trabajo es un entramado de indagaciones e indignaciones desde la formación y hacer profesional que como diseñadores hemos venido resolviendo desde años atrás junto al rol sociopolítico de la disciplina, las dimensiones de cuidado con la sociobiodiversidad y los transrelacionamientos con otros que articulan alternativas para el cuidado de la vida.

Como propuesta, se relatan vivencias que han podido hoy incorporarse desde la diversidad y llevadas a cabo a través de diálogos interculturales. Estos saberes, provenientes de diferentes procesos, sectores y territorios colombianos, dieron pie para reconocer la unión de corazón, razón, hacer y espíritu creador en un ir “haciendo diseño”. Este juego de palabras vincula a la persona que hace diseño (diseñadores) con su ser, con lo que compone su universo y que comparte en pluriversidad; de igual modo, en un camino permanente que transita mientras aprende de otros y también deja su saber, al intercambiar semillas creativas como los antiguos mindalaes o comerciantes del pueblo Pasto del sur de Colombia y sobre el cual el estudio tiene alta referencia.

Asimismo, los conocimientos tácitos y las vivencias con los territorios del sur son la apuesta que, desde la autoetnografía conduce a compartir experiencias sensibilizadoras. Este tejido emerge del valor intrínseco de la semilla, el cuidado, la dimensión femenina, la confianza y el afecto, así como de nuestra manera de alimentarnos y alimentar desde la gran naturaleza. Esta última está contenida en la chagra / shagra / shakra o sembrado tradicional andino que representa al cosmos mismo y es metáfora de vida, esperanza, educación y cuidado que se integran para hacer y ser diseño.

Se resaltan procesos interdisciplinarios e interculturales en los cuales los diseñadores, desde la dimensión sensible de la disciplina, co-construyen junto a colectividades. Esta práctica trasciende como

alternativa de un diseño afectivo en la búsqueda del bienestar social para finalmente generar hechos y reflexiones, como llamados a los diseñadores y a la disciplina a sentipensar, corazonar e investigar desde enfoques autoetnográficos y ontológicos. Es, recordarnos que somos profesionales sensibles, nutridores y también gestantes de creaciones que promueven la protección del entorno.

Cuidado de la vida: en este escrito el cuidado se aborda desde la capacidad ética y responsable que, como diseñadora industrial, asumo al diseñar artefactos, por ejemplo, en procura de conservar y proteger la integridad física y emocional de quienes interactúan con mis creaciones; así como minimizar y/o reducir el impacto de estas sobre la biodiversidad.

Palabras Claves

Diseño sensible, Saberes ancestrales, Sociobiodiversidad, Cuidado, Autoetnografía.

El Gran libro de la cocina colombiana primera edición (1984): auto etnografía e investigación visual en torno a un proyecto editorial

Liliana Orejuela
Universidad Nacional de Colombia
Colombia

Esta investigación analiza la configuración y el tratamiento visual del proyecto editorial “Gran libro de la cocina colombiana”, primera edición, 1984. En la aproximación metodológica realizada en la investigación desde el diseño, la autoetnografía, la investigación visual, se mezclaron para dar cuenta de la configuración de un proyecto editorial que respondió a un entorno transmedial y transnacional donde se involucraron distintas disciplinas y saberes. En este proyecto editorial llamado “Gran libro de la cocina colombiana”, específicamente su primera edición, publicada en 1984, analizo también cómo se propuso una manera visual de integrar la idea de lo nacional a través de lo regional.

Cocinando país: mujeres, fogones y transformaciones sociales

Jennifer Marsiglia Pastrana
Universidad del Norte
Colombia

En los últimos 10 años, el incremento de las actividades de salvaguarda del patrimonio culinario en Colombia ha representado un aumento en inversión proveniente del presupuesto nacional y departamental de cultura, y la movilización local en torno a temas gastronómicos que son hoy centrales en la gestión cultural y la oferta turística de las regiones. Como se afirma en el reporte del Ministerio de Cultura en 2018: “Desde el 2012, en la implementación de la Política de cocinas tradicionales de Colombia se realizaron 28 encuentros de Cocinas en vivo, se desarrollaron 63 proyectos en las diversas regiones del país y uno internacional y se realizaron 19 publicaciones. Gracias a esta Política, que contó con una inversión superior a \$7.000 millones (\$7.017.473.365), se rescataron y promovieron los diversos saberes y sabores de la cocina tradicional a lo largo y ancho del territorio colombiano”.

El sistema culinario presentado inicialmente en la política pública de cocinas tradicionales muestra los componentes de la producción de alimentos al atender a los derechos, recursos y las prácticas culturales asociadas a la vida de las poblaciones. Sin embargo, los actores de dicho sistema no son explícitos en el gráfico del complejo sistema culinario. Los ejercicios de orientación a la gestión del patrimonio, como lo es la política de cocinas, están lejos de ser prácticas inocentes o neutras de apalancamiento cultural, porque han vuelto común en las poblaciones, como regla para la obtención de recursos, la realización de inventarios de cocina tradicional, planes especiales de salvaguardia, festivales gastronómicos municipales de interés departamental (que derivan en rutas que promueven el turismo), además de la publicación de textos sobre la cocina local, algunos ya galardonados internacionalmente, en los que se realiza un tributo a los intermediarios del patrimonio.

Con frecuencia, los procesos de patrimonialización han contado con matronas como informantes, hacedoras y representantes. Sin embargo, ellas rara vez ocupan un lugar central en la distribución de los beneficios derivados del patrimonio; se les posiciona simultáneamente como personajes y como portadoras, reales o supuestas, de un saber culinario. En los términos del patrimonio inmaterial de la UNESCO, ellas son "... a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio". Considerar esto en el marco, por ejemplo, de los festivales gastronómicos que cuentan con equivalentes en toda la Región Caribe, sugiere el alcance de la acción social de las matronas y los beneficios que se derivan de su labor. Su relevancia trasciende "la rica sazón" a la que suele limitarse su importancia, y que sostiene el imaginario de servidumbre al que están asociados sus conocimientos en torno a la alimentación. Especialmente en los departamentos del Caribe, hablar de las matronas es adentrarse en la autoridad que se ejerce desde la cotidianidad. Ellas son las sabedoras de los asuntos de la vida, el puente entre la tradición de las formas pasadas, y la innovación que se heredará al futuro; son autoridad familiar, cultural, y referentes de identidad local.

La representación de las cocinas nacionales en manos de jefes de cocina y académicos alineados con el discurso eurocéntrico del alimento constituye una manipulación crematística de lo tradicional, que se sostiene desde el discurso del patrimonio, la valoración de lo local y de la identidad. Sin embargo, enmascara problemas de gran complejidad como la exclusión social que podemos observar en vitrinas comerciales como las ferias gastronómicas. En estas vitrinas, el público consume la imagen caricaturizada de la matrona como "una señora pobre, negra, con turbante y falda floreada, que cocina bien y es de algún pueblo", quien para acceder a una tarima o escenario principal requiere el acompañamiento de un cocinero profesional, gestor cultural, o investigador que "traduzca" y valide sus saberes ante la audiencia.

Entonces, lo que hoy parece una moda, es la puesta en escena de dinámicas de diferenciación social que se manifiestan y magnifican a través de las redes sociales. Estas corrientes afectan la valoración de productos, prácticas, oficios o actores. Así, la matrona aparece de forma minúscula en la narrativa oficial e institucional

de la gastronomía, y su particularización como un sujeto social con capacidad de agencia autónoma ha sido poco abordada desde la academia.

Hasta el momento, para comprender el poder transformador de la mujer, la mayoría de las medidas de su agencia, están estructuradas únicamente para capturar el concepto a través de pocos aspectos, tales como el nivel de educación, el control de los activos, la propiedad, el control sobre los ingresos y la situación laboral (Alkire, 2008 citado por Vaz, Pratley & Alkire, 2016). En este sentido la figura de la matrona expone escenarios alineados a los roles de cuidado que no han sido considerados como dimensiones en las que se moviliza la autoridad y poder femenino.

La mercantilización del patrimonio está re-creando la figura de la matrona, en contraposición a las realidades vividas en sus territorios. En las narrativas del patrimonio y la gastronomía, las matronas carecen de agencia, no se constituyen como sujetos, sino como objetos que, de los espacios de cuidado comunitario, en los que se condensa la esencia de su acción social, pasan al artificial escenario de los eventos gastronómicos a razón de los intereses de quienes movilizan su participación en distintos escenarios de fomento cultural. La matrona es cosificada, como imagen de la identidad, se representa como mercancía. El objetivo de la investigación es analizar la forma como se expresa la agencia de las matronas por fuera de las narrativas gastronómicas y del patrimonio. En tanto, comprender las formas y alcances de las mujeres, cocineras tradicionales o matronas como agentes de transformación, supone profundizar en escenarios de acción social movilizados culturalmente por las mujeres, que pueden llegar a manifestarse en otra mirada a sus historias, a la economía social, a el derecho a la alimentación, la obtención del poder; pero muy específicamente en las estrategias gubernamentales que se movilizan en torno al patrimonio culinario, al hacer explícitas las narrativas que sostienen la exclusión de personajes como las matronas, mientras otros literalmente saborean los beneficios de los procesos de patrimonialización del alimento.







JORNADA INTERNA DE LA REDLADA

Se desarrolló un espacio de integración y planificación interna entre los miembros de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos, denominado Jornadas Internas, que reunió en la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte de la Universidad del Azuay a varios de los representantes y participantes clave de la Red. Este encuentro permitió compartir impresiones sobre lo vivido durante las actividades, revisar el estado actual de la Red y generar un diálogo abierto en torno a sus proyecciones, retos y posibilidades de crecimiento.

La reunión reafirmó el compromiso de la Universidad del Azuay y de la Facultad con el fortalecimiento del campo del diseño y los alimentos, al tiempo que consolidó a Cuenca, Ecuador, como un punto de articulación para la colaboración internacional en esta área.



Además, fue una oportunidad para reflexionar sobre el papel de cada nodo en su contexto local, el impacto de sus acciones en la región y la necesidad de seguir construyendo una red activa, crítica y solidaria. Fue, sobre todo, un momento atravesado por la camaradería, el intercambio generoso y la crítica constructiva, tan necesarios para el desarrollo de nuestra disciplina.





PARTE VI ESTUDIANTES Y COMUNI- DAD



LA CÁTEDRA DISEÑO Y ALIMENTOS. FORMACIÓN INTERDISCIPLINAR PARA PENSAR EL ALIMENTO DESDE EL DISEÑO

La cátedra Diseño y Alimentos, dictada en la Universidad del Azuay por el profesor Jhonn Alarcón durante el período agosto–diciembre de 2024, se concibió como un espacio académico de exploración, reflexión y acción en torno a la intersección entre el diseño y la alimentación. Su desarrollo respondió a la necesidad de ampliar el horizonte disciplinar del diseño, al incorporar el alimento como objeto cultural, sistema complejo y experiencia situada, capaz de articular dimensiones sensoriales, sociales, ambientales y territoriales.

La visión de la cátedra se centró en comprender el diseño no únicamente como una práctica orientada a la forma o la comunicación, sino como una herramienta estratégica para abordar problemáticas reales vinculadas a los sistemas alimentarios, desde una perspectiva crítica, creativa y multidisciplinar. En este sentido, el alimento se trabajó como medio, vínculo y detonante proyectual, lo que permitió a los estudiantes conectar sus saberes disciplinares con contextos cotidianos y territoriales concretos.

El objetivo principal de la asignatura fue que los estudiantes desarrollaran la capacidad de identificar problemáticas u oportunidades relacionadas con la alimentación y proponer soluciones de diseño coherentes, innovadoras y contextualizadas. Para ello, se trabajó con metodologías de diseño de experiencias alimentarias, para integrar aspectos sensoriales, culturales, emocionales y comunicacionales, y fomentar una mirada sistémica sobre los procesos de producción, consumo y experiencia del alimento.

El desarrollo de la cátedra se estructuró en tres momentos progresivos. En una primera etapa, se introdujeron los conceptos fundamentales de Diseño y Alimentos y de experiencia alimentaria, de esta manera se facilitó a los estudiantes comprender el campo y reconocer su potencial de aplicación desde distintas disciplinas del diseño. En una segunda fase, se profundizó en el proceso de diseño de experiencias alimentarias, y es así que, se abordó la economía de la experiencia, los componentes que la configuran y su impacto comunicacional. Finalmente, el proceso culminó con el desarrollo del

proyecto final, articulado conceptualmente con los ejes del 12° Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos.

El trabajo final consistió en el diseño de una propuesta experiencial vinculada al alimento, planteada como respuesta a una problemática específica identificada por cada estudiante. La consigna permitió que los proyectos se desarrollaran desde distintas disciplinas del diseño —gráfico, interiores, producto, arquitectura, entre otras— para demostrar la capacidad del alimento para operar como eje transversal y articulador. Cada propuesta integró investigación, conceptualización, desarrollo proyectual y comunicación, y se materializó en un póster académico que sintetizó el proceso y los resultados.

Los proyectos finales evidenciaron una diversidad de enfoques y escalas, en la que se abordaron temas como la autosustentabilidad, la relación entre vivienda y alimentación, los sistemas de cultivo, la independencia frente a la industria alimentaria, la gestión de recursos naturales y la construcción de experiencias alimentarias coherentes con el territorio y el usuario. Más allá de los resultados formales, los trabajos reflejaron un cambio en la manera de comprender el diseño, al incorporar una mirada más consciente, responsable y situada frente a los sistemas alimentarios.

De esta manera la cátedra se consolidó como un espacio formativo que no solo transmitió contenidos, sino que propició una experiencia de aprendizaje significativa, conectada con el contexto académico y con los debates contemporáneos del Diseño y Alimentos en América Latina. La participación de los estudiantes en actividades vinculadas al Encuentro reforzó este proceso, permitiéndoles comprender el valor del diseño como una práctica viva, relacional y comprometida con la vida.

Paralelamente al desarrollo del 12° Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, se llevó a cabo el ejercicio Intravistas, una propuesta de exploración personal y sensible inspirada en el enfoque desarrollado por Matilde Lombardi, responsable del eje de Cultura de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos. Este ejercicio fue trabajado en la cátedra de Fotografía, dictada por el profesor Paul Carrión, y propuso a los estudiantes reflexionar sobre su relación íntima con el alimento, abordándolo como experiencia emocional, memoria y construcción identitaria. A través de una serie de pósters y fotoensayos, los estudiantes exploraron temas como el hambre, el exceso,

la culpa, el cuidado, la ausencia y la memoria familiar, y de esta manera evidenciaron cómo el alimento atraviesa la vida cotidiana y se convierte en un recurso narrativo potente. Las imágenes resultantes ampliaron el diálogo del Encuentro desde lo visual y lo sensorial, al aportar una mirada íntima y autorreferencial que enriqueció la comprensión del alimento como experiencia humana y cultural.

Jhonn Alarcón
Profesor de la cátedra optativa de Diseño y Alimentos

FORO ACADÉMICO ESTUDIANTIL

Foro académico de la optativa Diseño y Alimentos

Como parte del componente académico del 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, se generó un espacio destinado a visibilizar algunos de los proyectos desarrollados por estudiantes de la materia optativa “Diseño y Alimentos “ de la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte de la Universidad del Azuay. Esta actividad permitió mostrar cómo, desde el aula, el diseño puede convertirse en una herramienta para reflexionar sobre distintas problemáticas vinculadas con la alimentación, la sostenibilidad, la educación, el desperdicio, la salud y la vida cotidiana.

Los proyectos presentados ante el público fueron seleccionados por un comité conformado por miembros de la RedLaDA, a partir de su pertinencia temática, su nivel de desarrollo y su capacidad para comunicar una problemática alimentaria concreta desde una perspectiva proyectual. Cada estudiante, o grupo de estudiantes, contó con un espacio para explicar el origen de su propuesta, el problema que buscó abordar y la solución planteada desde el diseño. En conjunto, estas presentaciones dieron cuenta de la diversidad de enfoques que puede asumir el cruce entre diseño y alimentos, así como del potencial formativo de esta optativa dentro del contexto universitario.



Cocinando Ciencia: explorando la química a través de la cocina. ¿O al revés?

Autor
José Vintimilla

Problemática

Este proyecto parte de la preocupación por la pérdida de vínculo de las nuevas generaciones con el origen de los alimentos y con los procesos de transformación culinaria que hacen posible su consumo. La propuesta reconoce que, en muchos casos, la cocina ha dejado de entenderse como un espacio de conocimiento, experimentación y comprensión de los alimentos, reduciéndose únicamente a su resultado final. Frente a ello, el proyecto plantea una mirada que conecta cocina y química como dos campos estrechamente relacionados, capaces de aportar a una comprensión más profunda de la alimentación.

Solución propuesta

El objetivo es transformar los laboratorios de química en espacios de cocina y, al mismo tiempo, convertir la cocina en un laboratorio experimental. Para ello, se plantea el desarrollo de kits acompañados de una libreta didáctica que permita preparar recetas mientras se comprenden las reacciones químicas implicadas en cada paso. A través de este recurso, los estudiantes no solo cocinarían, sino que aprenderían a interpretar fenómenos como la acidificación bacteriana, la coagulación o la ósmosis, al entender la cocina como una manifestación concreta de procesos científicos aplicados a la vida cotidiana.



¿Por qué las personas no tienen un huerto en su departamento?

Autores:
Johnny García
Álex Yucailla

Problemática

Este proyecto aborda la relación entre alimentación, consumo responsable y agricultura urbana en contextos domésticos reducidos. Parte de la observación de que muchas personas asocian el cultivo de alimentos únicamente con casas que disponen de jardín o con conocimientos especializados, y dejan de lado la posibilidad de producir ciertos alimentos en departamentos o espacios pequeños. Al mismo tiempo, la propuesta vincula esta problemática con aprendizajes recientes derivados de la pandemia, momento en el que muchas familias debieron repensar su relación con el hogar, el abastecimiento y las formas de producir o cuidar sus alimentos.

Solución propuesta

La propuesta plantea la creación de talleres orientados a personas que viven en departamentos, con el fin de enseñarles a desarrollar pequeños huertos domésticos mediante sistemas accesibles y materiales sostenibles. Como apoyo, se plantea también la elaboración de piezas gráficas informativas, como folletos, que expliquen de forma sencilla qué tipos de cultivo pueden adaptarse a espacios reducidos, qué cuidados requieren y cómo estas prácticas pueden fortalecer una relación más cercana, consciente y activa con la alimentación.



Hábitos alimenticios saludables en niños mediante técnicas creativas para introducir verduras y legumbres

Autoras:
Gabriela Fernández
Nancy Morocho

Problemática

Este proyecto se centra en una problemática frecuente en la infancia: el rechazo de verduras y legumbres por parte de niñas y niños, debido a factores como el sabor, la textura o la apariencia poco atractiva de ciertos alimentos. La propuesta reconoce que esta dificultad no solo afecta las decisiones cotidianas de las familias, sino que también limita la construcción temprana de hábitos alimenticios saludables. Desde esta perspectiva, el proyecto plantea que la experiencia de comer puede transformarse si se trabaja desde estrategias lúdicas, visuales y participativas.

Solución propuesta

Se trata de un juego de mesa físico en el que el avance depende del consumo de ciertos alimentos saludables. A través de una dinámica de exploración, retos y recompensas, el juego busca que los niños asocien verduras y legumbres con experiencias positivas, entretenidas y significativas. La propuesta combina motivación, interacción y juego como herramientas para favorecer una mejor disposición hacia estos alimentos y promover, desde la infancia, hábitos de alimentación más saludables.



Menos desperdicio, más alimento: acceso a alimentos para todos

Autor
Bruno Barrera

Problemática

Este apartado aborda la problemática del desperdicio de alimentos desde una perspectiva social, ambiental y económica. Parte de reconocer que una gran cantidad de alimentos cercanos a su fecha de vencimiento son descartados, aun cuando todavía podrían ser aprovechados, lo que genera pérdidas económicas, emisiones innecesarias y un desaprovechamiento de recursos que podrían beneficiar a personas en situación de vulnerabilidad. Frente a esta realidad, el proyecto propone repensar el desperdicio no solo como un problema logístico, sino como una oportunidad para rediseñar circuitos de acceso y redistribución.

Solución propuesta

Consiste en el diseño de una aplicación denominada “Banco”, orientada a conectar usuarios, comercios y organizaciones mediante un sistema de registro, ubicación, compra a bajo costo, donación y acceso a recetas para el aprovechamiento de productos cercanos a su vencimiento. La iniciativa busca no solo reducir el desperdicio, sino también fortalecer prácticas de consumo responsable, mejorar la distribución de alimentos y generar beneficios sociales y ambientales a partir de un modelo más consciente y colaborativo.



Casa auto-sustentable en las afueras de la ciudad

Autor
Renato Álvarez

Problemática

Surge de una reflexión sobre el crecimiento urbano acelerado y la alta dependencia de las viviendas convencionales respecto de sistemas centralizados de energía, agua y alimentación. A partir de esta problemática, la propuesta plantea la necesidad de imaginar formas de habitar más autónomas, sostenibles y vinculadas con el entorno natural. En este sentido, la vivienda deja de entenderse únicamente como refugio y pasa a pensarse como una unidad capaz de producir, gestionar y reutilizar recursos de manera más responsable.

Solución propuesta

Se plantea el diseño de una casa auto-sustentable ubicada en las afueras de la ciudad, basada en estrategias como la incorporación de materiales constructivos ligeros, energía renovable, captación y reutilización de agua, y producción local de alimentos. Esta propuesta busca reducir la dependencia de infraestructuras centralizadas y acercar la vivienda a un modelo de autosuficiencia progresiva, donde el diseño articule arquitectura, sostenibilidad y alimentación en un mismo sistema de vida.





PORTE VII REVISTA LA- TINOAME- RICANA DE FOOD DESIGN: comes lo que eres



**PRESENTACIÓN A CARGO DE LA EDITORA INVITADA
DEL NÚMERO 5, SILVANA JURI, PHD**



La quinta edición de la Revista de la Red llevó como título “Territorios gastronómicos: entramados que fomentan la custodia de la vida”. El objetivo de la convocatoria para este número se enfocó en recibir contribuciones con el formato de investigaciones, ensayos visuales o reflexiones que visibilizaran casos de estudio o propuestas culturales. Estas orientaciones buscaron mostrar teorizaciones

La sesión enfocada al lanzamiento de quinta edición de la Revista “Comes lo que Eres” se dividió en dos partes. Al inicio de la sesión, la editora invitada, Dra. Silvana Juri, realizó una exposición en la que repasó el contenido del volumen y algunos puntos clave de todo el proceso editorial. Durante su intervención, detalló, por ejemplo, el índice de artículos, el equipo de autores y revisores que participaron, y destacó las regiones geográficas en las que cada trabajo centró su investigación o reflexión (ver imágenes debajo).





Descarga el PDF completo que contiene estas diapositivas: https://drive.google.com/file/d/1F-bxm5Xgaupo114LoR_IS7hKS3bNi60g_/view?usp=sharing

Para esta sesión, se invitó a todas personas con trabajos aceptados y publicados a participar de forma presencial y/o virtual. Muchos de ellos lo hicieron desde la transmisión virtual en Zoom, lo cual abrió un espacio para “acercarnos y conocernos” y para celebrar el logro colectivo. Esta primera parte culminó con la presentación de la convocatoria para el siguiente volumen (Número 6, edición 2025) que estuvo a cargo de la editora invitada. Dra. Carolina Gutiérrez Sánchez.

La segunda parte de la jornada incluyó un espacio de diálogo con el propósito de integrar de forma más explícita a quienes asistieron de manera presencial en Cuenca. El diálogo/taller tuvo el nombre de “Aproximándonos a los territorios y paisajes gastronómicos desde la Academia: oportunidades y desafíos” y transcurrió con un formato de trabajo y reflexiones grupales (estilo *World Café*), dinámica que propicio intercambios entre los miembros de los grupos. El trabajo en grupo, en el cual intervinieron los asistentes presenciales — incluido un grupo de estudiantes—, se centró en explorar una serie de preguntas que enriquecieron la discusión, como por ejemplo:

- ¿Qué pienso cuando pienso en “territorios gastronómicos”? ¿Cuál es tu reacción al concepto “territorios o paisajes gastronómicos”? ¿Crees que territorio y paisaje tiene diferencias?
- ¿Qué territorios y paisajes están representados en la mesa? (lugar, región, país)
- ¿qué alimentos o comidas hay que destacar de ellos?
- ¿Quiénes son los actores importantes para custodiar y dar forma al territorio gastronómico que conoces? ¿Cuál es tu rol en él?
- ¿Qué amenazas o riesgos identificas para tu territorio gastronómico? En vista de estas amenazas ¿tu perspectiva es optimista, pesimista o neutral/? ¿Qué estás haciendo o podrías hacer tú?

Este espacio de diálogo resultó muy fructífero para generar reflexiones internas sobre cada territorio y el rol de las y los presentes. Además, promovió el intercambio entre académicos y practicantes de varias generaciones y contextos del continente.







PARTE VIII SALIDA DE CAMPO / IMAGEN DEL ENCUENTRO / REGISTRO FOTOGRAFÍ- CO



SALIDA DE CAMPO Y VISITA

Último día: territorio, naturaleza y experiencia gastronómica

El último día del encuentro estuvo dedicado a una experiencia de recorrido fuera del espacio académico, pensada como una manera de cerrar las jornadas desde el territorio, la naturaleza y la gastronomía local. Fue un día para mirar, caminar, probar y compartir, pero también para continuar la reflexión sobre la relación entre diseño y alimentos desde otros lugares, más allá de la sala de conferencias o las presentaciones. En ese sentido, esta jornada permitió vivir el alimento desde su vínculo con el paisaje, con la ciudad y con las prácticas cotidianas que lo rodean.

La visita al Parque Nacional Cajas fue, sin duda, uno de los momentos más significativos del día. Estar frente a la inmensidad del paisaje, rodeados por las lagunas, el frío, el viento y la humedad, nos permitió entrar en contacto directo con un entorno natural de enorme fuerza. Durante el recorrido también existía la expectativa de encontrarnos con las llamas, que suelen aparecer en este tipo de visitas y que forman parte de la imagen que muchas veces acompaña la experiencia del Cajas. Sin embargo, aquella mañana no aparecieron. A pesar de ello, la experiencia mantuvo toda su intensidad. El recorrido por ese paisaje, la observación del agua, la sensación del clima y el reconocimiento de la dimensión del territorio nos recordaron algo esencial: que el alimento también empieza ahí, en los ecosistemas que sostienen la vida y en las condiciones naturales que hacen posible toda forma de producción y de existencia.

Más adelante, el recorrido continuó por supermercados y comercios de productos tradicionales de la ciudad, donde también fue posible observar otras formas de circulación y presencia de los alimentos en el contexto urbano. Uno de los momentos más destacados fue la compra de dulces de Corpus, los cuales sorprendieron a los asistentes por su colorido, variedad y fuerza visual. Más allá de su atractivo, estos dulces permitieron reconocer cómo ciertas expresiones alimentarias condensan tradición, memoria y cultura popular en objetos pequeños, cotidianos y profundamente simbólicos. Fue una



parada breve, pero muy rica para comprender que la cultura alimentaria también se construye desde lo festivo, lo comercial y lo visual.

Como cierre de la jornada, visitamos el Mercado 10 de Agosto, uno de los espacios más tradicionales y emblemáticos de Cuenca. Allí pudimos degustar preparaciones muy representativas de la cocina local, como el chancho hornado, la fritada y los tradicionales jugos de fruta. Más que una simple visita gastronómica, fue una experiencia que permitió acercarse a un lugar donde la comida se vive de forma cotidiana, colectiva y profundamente conectada con la identidad de la ciudad. El mercado cerró muy bien el recorrido, pues reunió en un mismo espacio tradición, sabor, memoria y experiencia compartida.

En conjunto, esta última jornada permitió entender que la relación entre diseño y alimentos no termina en el aula ni en el espacio académico. También se construye en el territorio, los paisajes, los mercados, los comercios y en las formas en que una ciudad vive y expresa su cultura alimentaria. Fue un cierre muy valioso para el encuentro, no solo por lo que se vio y se degustó, sino por la manera en que permitió continuar la reflexión sobre el alimento desde una experiencia vivida, sensible y compartida.







IMAGEN DEL 12 ENCUENTRO

La construcción de la imagen gráfica del 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos partió de la intención de representar el territorio como origen, memoria y sistema vivo. La identidad visual del encuentro se articuló alrededor del concepto “Territorios Gastronómicos”, entendido no solo como un espacio físico, sino como un entramado de cultura, naturaleza, prácticas alimentarias y relaciones humanas. La imagen principal reúne elementos profundamente vinculados con la ciudad de Cuenca y con la riqueza productiva de la región del Azuay: la Catedral como símbolo urbano y patrimonial, y unas manos abiertas de las que emerge una gran diversidad de alimentos, los cuales representan la abundancia, el cuidado y la relación entre la tierra y quienes la habitan.

El logotipo “Territorios Gastronómicos” fue desarrollado por el diseñador gráfico y profesor Marcelo Espinoza, quien tomó como referencia símbolos inspirados en interpretaciones de gráficas ancestrales y elementos vinculados a la naturaleza. Las formas, líneas y texturas dialogan con el agua, la tierra, los ciclos naturales y los utensilios o gestos asociados a la transformación de los alimentos. Esta construcción simbólica permitió generar una identidad visual contemporánea, pero profundamente conectada con el territorio y con las raíces culturales latinoamericanas que dieron sentido conceptual al encuentro.

La ilustración principal estuvo a cargo del diseñador gráfico e ilustrador Fernando Yukich, exalumno de la Escuela de Diseño Gráfico de la Universidad del Azuay, quien logró traducir visualmente la relación entre territorio, alimento y ciudad desde una estética sensible y dinámica. A partir de esta línea gráfica se desarrolló un sistema de piezas de comunicación que incluyó afiches, banners, agendas, fundas, material promocional y una campaña de difusión digital para redes sociales. El desarrollo y aplicación de estas piezas estuvo a cargo de Jhonn Alarcón, con el propósito de mantener una comunicación coherente, cercana y visualmente representativa del espíritu del Encuentro.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL ENCUENTRO

La presente galería reúne una selección de registros fotográficos realizados durante el 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos. Más que documentar actividades, estas imágenes buscan conservar fragmentos de las experiencias, los diálogos, los recorridos y los momentos compartidos que dieron vida al encuentro. Cada fotografía permite volver sobre los espacios, las personas y las prácticas que hicieron posible esta edición, al evidenciar la manera en que el diseño, los alimentos y el territorio se entrelazaron a lo largo de las distintas jornadas.

Este registro visual también constituye una forma de memoria colectiva. A través de conferencias, exposiciones, talleres, recorridos y encuentros cotidianos, las imágenes capturan no solo lo que ocurrió, sino también las atmósferas, gestos y relaciones humanas que acompañaron el evento. La galería se convierte así en una extensión sensible de las memorias, lo que permite que la experiencia del Encuentro permanezca viva más allá de sus días de realización.

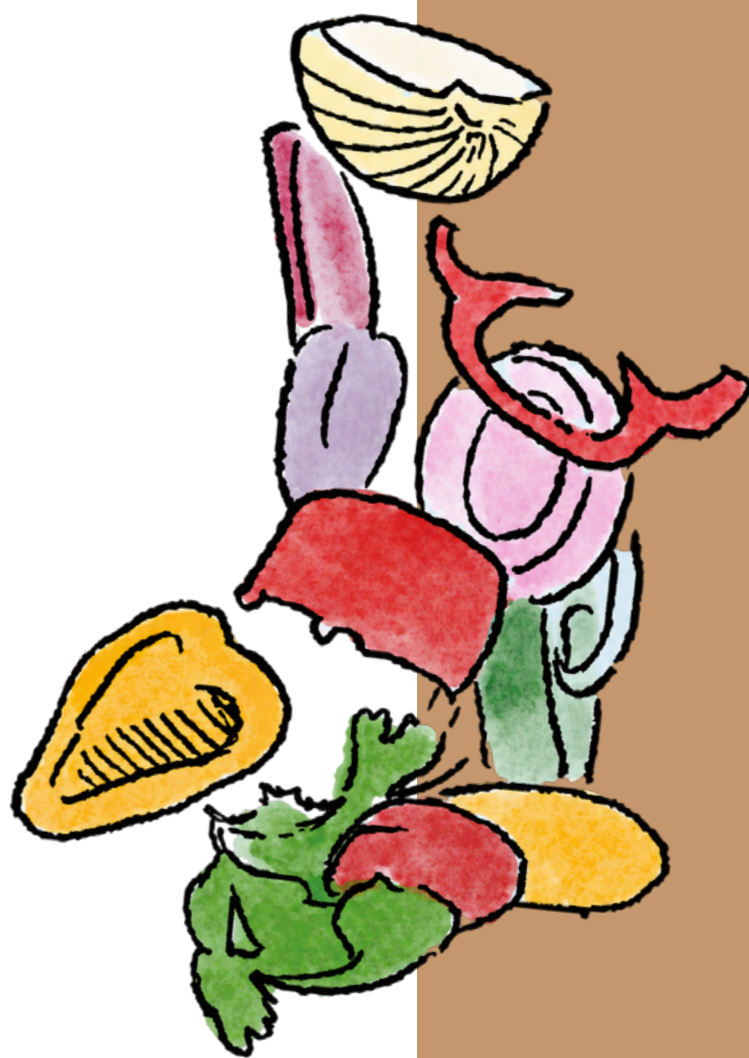












PARTE IX

CIERRE DEL

ENCUEN.

TRO



SESIÓN DE CIERRE

La sesión de cierre del 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos estuvo marcada por un ambiente de gratitud, balance y afecto. El ex decano de la Facultad de Diseño, Arquitectura y Arte, Rafael Estrella, dirigió unas palabras a los asistentes y expresó su alegría por haberlos recibido en esta casa universitaria. Señaló que los días del encuentro habían sido una experiencia de aprendizaje compartido, en la que se pudo evidenciar el enorme potencial que tiene el diseño cuando se vincula con la alimentación, la gastronomía y los territorios. Agradeció la visita de los participantes nacionales e internacionales, les deseó éxitos en sus proyectos y un buen retorno a sus países y ciudades de origen. También reconoció el trabajo de quienes hicieron posible la organización y destacó el esfuerzo realizado para que el evento se alcanzara el éxito propuesto.

El cierre también estuvo acompañado por una plenaria de intervenciones de los asistentes, quienes compartieron sus impresiones sobre lo vivido durante esos días. Las voces que participaron coincidieron en un balance muy positivo del encuentro, no solo por la calidad de las conferencias, ponencias y actividades, sino también por la posibilidad de encontrarse, dialogar y reconocer nuevas formas de pensar el alimento desde el diseño. Varias personas destacaron el potencial de este campo para transformar experiencias, fortalecer territorios y generar nuevas miradas sobre la alimentación. También hubo palabras de agradecimiento por la hospitalidad recibida en Cuenca y por el cuidado con el que se acompañó cada jornada del encuentro.

Por su parte, el profesor Jhonn Alarcón agradeció a las autoridades de la Universidad del Azuay, al señor rector, al señor ex decano, al personal administrativo y a todas las personas de apoyo que, desde distintos lugares, hicieron posible la realización del evento. Reconoció también el trabajo del equipo de logística conformado por estudiantes de la carrera de Diseño Gráfico, de manera especial, extendió su gratitud a Clausir, Dolores, Doménica, Martín, Camila, Johanna y Tamara por su compromiso, disposición y ayuda. Finalmente, incluyó en su agradecimiento al equipo de sonido del auditorio y a todos los asistentes por la participación y la excelente energía que acompañó

cada actividad. La despedida quedó planteada como un hasta pronto, porque todavía queda mucho por hacer, mucho por pensar y, por supuesto, mucho por comer.





PRESENTACIÓN DEL PRÓXIMO ENCUENTRO

Como parte de la sesión de cierre, Jennifer Marsiglia realizó la invitación oficial al XIII Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos, que se llevará a cabo del 6 al 10 de octubre de 2025 en el departamento del Atlántico, Colombia, organizado por la Corporación Sabores & Saberes. Durante su intervención, destacó que cada encuentro de la RedLaDA representa mucho más que un espacio académico: es una juntanza latinoamericana donde convergen el diálogo, la cultura, el territorio y las múltiples formas de pensar y vivir los alimentos desde la experiencia colectiva.

La presentación tomó como símbolo central a la arepa, entendida como un alimento profundamente latinoamericano, capaz de adoptar múltiples nombres, formas y significados según el territorio donde se prepare. Desde esta mirada, la arepa fue presentada como una metáfora de la diversidad cultural de América Latina y como un

elemento que, lejos de dividirnos, nos conecta a través de las memorias, los saberes y las prácticas alimentarias compartidas. La invitación propuso volver a llenar estos alimentos cotidianos de palabras como diálogo, compartir, sostener y crear, una acción que reafirma el papel de los alimentos como espacios de encuentro y construcción colectiva.

Jennifer también presentó al departamento del Atlántico como un territorio atravesado por el mar Caribe, el río Magdalena y el bosque seco tropical, pero sobre todo por la riqueza humana y cultural de sus habitantes. Señaló que Barranquilla, capital del departamento, cuenta con una importante tradición cultural y con una infraestructura fortalecida por sus actividades artísticas, sociales y turísticas; condiciones que convertirán al próximo encuentro en un nuevo espacio para la construcción continua de redes, el intercambio de saberes y la celebración de la diversidad alimentaria latinoamericana.



Saberes



XIII ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE DISEÑO Y ALIMENTOS

Octubre 6 al 10, 2025

Atlántico, Colombia

Invita
LATINOAMERICANA
DE DISEÑO Y ALIMENTOS

Organiza
SABORES
Y SABERES







Este libro se terminó de imprimir y encuadernar en junio
del 2026 en el PrintLab de la Universidad del Azuay,
en Cuenca del Ecuador.

Territorios Gastronómicos. Memorias del 12.º Encuentro Latinoamericano de Diseño y Alimentos reúne las experiencias, reflexiones, proyectos y diálogos desarrollados durante el encuentro realizado en Cuenca, Ecuador, del 16 al 19 de octubre de 2024. A través de conferencias magistrales, ponencias académicas, exposiciones, talleres, recorridos y espacios de intercambio, esta publicación documenta la diversidad de miradas que hoy conforman el campo del Diseño y Alimentos en América Latina.

Las páginas de este libro recogen investigaciones, experiencias territoriales, proyectos estudiantiles y profesionales, así como registros visuales que evidencian la riqueza de los ecosistemas alimentarios y las múltiples formas en que el diseño puede contribuir a comprenderlos, valorarlos y transformarlos. Más que una memoria de actividades, esta obra constituye un testimonio colectivo sobre la relación entre territorio, cultura, naturaleza y alimentación, y una invitación a seguir construyendo redes, conocimientos y acciones para el futuro de los territorios gastronómicos latinoamericanos.



Casa
Editora

FACULTAD DE
DISEÑO
ARQUITECTURA
Y ARTE

RED LATINOAMERICANA
de DISEÑO y ALIMENTOS

