

 4BDSÑ.

DISEÑO,UBA.



CONVOCATORIA DE IDEAS

# Food Design

**¿Qué se cocina en la FADU?**

Con el apoyo de Red Latinoamericana de Food Design

La comida en todas sus expresiones, funciones y significados siempre está presente. Aunque muchas veces pasa desapercibida en nuestras vidas apuradas y distraídas como por default. “Como lo que puedo, cuando y donde puedo”. Esto contrasta con la actitud que el diseño propone, de re-pensarse desde el paradigma hasta el detalle. La FADU aloja mucha historia, miradas y abordajes de diseño en todas sus escalas y sentidos. Curiosamente, la comida y el comer han recibido escasa atención en comparación con otras áreas de nuestras vidas en donde el diseño está omnipresente. Basta con mirar alrededor para ver QUÉ NO ha sido tocado o informado por el Diseño?

Ahora reposamos la mirada en el pan de cada día, y comenzamos a nombrar algo tan vital y básico, que quizás por eso recién ahora empieza a ser considerado material para el diseño. Surgen preguntas lógicas como: ¿quién diseña la comida que nos rodea, de dónde surgen los nuevos materiales comestibles, por qué un alimento tiene la forma que tiene (pasta, facturas, chocolates...)?

### **CONVOCATORIA**

En aras de abrir esta conversación pendiente, y sus potenciales consecuencias en nuestras vidas personales y colectivas, es que se invita la comunidad FADU a contar sus experiencias en el tema comida desde el ámbito académico. Se abre así la primera convocatoria de ideas, proyectos de diseño, investigación, emprendedurismo, o cualquier otra expresión en donde el alimento y el diseño convergen, para poder armar una cronología Food Design (Diseño y Alimentos) en FADU: pasado, presente, futuro! Pueden enviar proyectos de grado o posgrado de diseño, tecnología, historia, trabajos de investigación, o cualquier otro contenido existente, de cualquier fecha y soporte.

El material recibido formará parte de un registro que se está haciendo sobre la historia del Diseño y Alimentos en FADU, y los trabajos seleccionados por los curadores de la muestra (Pedro Reissig\* y Malena Pasin\*\*),

serán expuestos en la muestra que se montará en el Comedor de Estudiantes durante la 4° Bienal Nacional de Diseño UBA, que se realizará desde el 14 al 17 de agosto.

El objetivo de la muestra es poner en contexto y valor el trabajo que se viene haciendo, aunque recién ahora se lo nombre con el término "Diseño y Alimentos" (Food Design), ayudando a nuclear, potenciar y conectar gente, ideas y proyectos que ponen la mirada en el alimento y nuestra relación con él desde el pensamiento estratégico y sensible, propios del diseño. Esperamos que esta muestra sea el comienzo de una nueva generación de pensar y accionar sobre nuestro mundo comestible, tan básico como desatendido.

**Modo de enviar el material a exponer**

- Imágenes en formato jpg, modo CMYK, a 150 dpi de 1 mt x 0.70.
- Ensayos de proyectos desde que se creó la FADU (1947) hasta ideas para el futuro.

Para mayor información y participación escribir a **bienal2019@fadu.uba.ar**

**(\*) Pedro Reissig**

Profesor e investigador FADU, UBA (IEH), de la Universidad Di Tella, de la Parsons School of Design y de la University of Gastronomic Sciences en Italia. Fundador de la Red Latinoamericana de Food Design.

**(\*\*) Malena Passin**

Directora del Centro de Investigación en Proyecto, Diseño y Desarrollo (CEPRODIDE) y Profesora de la Carrera de Diseño Industrial FADU, UBA. Coordinadora Nodos de la Red Latinoamericana de Food Design.