PROGRAMA ANALITICO DE ESPACIO CURRICULAR OPTATIVO

Carrera:	**LICENCIATURA EN DISEÑO INDUSTRIAL**
Plan de Estudios:	**Resolución 490/16 CD y Resolución 1654/16 CS**

Nombre de la Asignatura:	DISEÑO Y SISTEMAS ALIMENTARIOS
Encargado de curso:	DI ESP. MALENA PASIN
Año Académico:	**2022**

Régimen de Cursado:	1° SEMESTRE
Turno y horario:	Nocturno, a convenir
Carga Horaria Semanal:	3 hs
Teoría:	60%
Práctica:	40%
Carga Horaria Total:	30 hs
Dedicación del estudiante fuera de clase:	10 hs
Total de horas presupuestadas:	40 hs
Créditos:	3

MODALIDAD DE CURSADO (indicar una)	
100 % PRESENCIAL	
100 % VIRTUAL	X
HIBRIDA	
PRESENCIAL + VIRTUAL (30% a 50%)	

EQUIPO DOCENTE (PT, PA, JTP y Auxiliares de Primera y Segunda)

Apellido y Nombre	Grado Académico	Cargo	Dedicación
PASIN MALENA	DI Especialista en Metodología de la investigación	PT	Simple
LAUTARO SAFON PEREZ	DI	JTP	Simple

FLORENCIA LUZ DUARTE	DI	AUX2ª	Simple

EQUIPO DOCENTE COMPLEMENTARIO

Apellido y Nombre	Grado Académico	Cargo	Dedicación
MARIANELA RUARTE MATAIX		AUX 2ª	Simple

OBJETIVOS MINIMOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIO

Completar la oferta de formación general.
Aportar a la investigación y formación de conocimientos y recursos humanos.
Aportar a la flexibilidad del sistema.
Reconocer las particularidades vocacionales del alumnado.
Proporcionar espacios de formación académica a los avances del desarrollo disciplinar.
Generar intereses de profundización disciplinar.
Orientar la formación de posgrado.

REQUERIMIENTOS DE ESPACIO Y EQUIPAMIENTO

Se requiere acceso a internet y computadora con micrófono, preferible con cámara.

REGIMEN DE CORRELATIVIDADES
Requisitos Académicos Mínimos para acceder al cursado de la asignatura

CORRELATIVA ANTERIOR	CONDICION
Aprobadas todas las Materias del Ciclo Básico	Trabajos prácticos aprobados

FUNDAMENTACION

En el marco de una sociedad en transformación, las disciplinas proyectuales proponen una visión más amplia y de mayor complejidad en torno a los problemas que afronta el profesional en el proceso de producción y gestión de la cadena de valor alimentaria. El vínculo estratégico del diseño con los alimentos devela una agenda proyectual en relación a nuevos escenarios profesionales y permite reflexionar acerca cuáles cuestiones ideológicas y simbólicas están implicadas cuando se proyecta un producto, proceso o emprendimiento, y cuál es su magnitud real dentro de una construcción social dinámica y compleja como son los sistemas alimentarios.

La asignatura se plantea como materia electiva, complemento de las materias troncales de formación de la Licenciatura, proponiéndose como un espacio académico de exploración y soporte de cuestiones epistémico-metodológicas en relación con el campo proyectual relacionado al diseño y su vinculación con los universos alimentarios, específicamente considerado desde las particularidades del diseño industrial. Incluye una parte de trabajo teórico-reflexivo, a través de clases teóricas y lectura de textos específicos, y también algunas modalidades y experiencias en la modalidad de taller, con correcciones horizontales y colectivas,

de aprendizaje e incorporación de conocimientos y de herramientas metodológicas orientadas a diseño.

El encuadre teórico pretende proveer a las/los cursantes de los elementos necesarios para una visión sistémica de los problemas que plantea la vida profesional, visión que acerca al profesional a los paradigmas cognitivos del mundo laboral y facilita la reconstrucción de relaciones entre teoría y práctica. En este sentido, la materia construye como ideario el perfil de un diseñador pragmático y reflexivo; un operador cultural, capaz de comprender el marco conceptual y contextual para poder fundamentar sus decisiones en escenarios transculturales y complejos. Considerando al diseño como una actividad cuyas formas de razonamiento se fundamentan en la resolución de casos, la materia permite al alumno transitar una experiencia teórico-proyectual, en torno a un tema–problema, generalmente relacionado a una situación real, en donde ejercita su capacidad de investigación en la acción.

Epistemológicamente, es interesante también entender la cátedra como espacio de creación de conocimiento fértil en el área: para los alumnos como vector de tracción hacia nuevos escenarios profesionales, para la carrera como colaboradora al acervo de conocimiento de la disciplina, para la universidad como gestora de conocimiento que se articulará en red con temas en desarrollo de importancia estratégica global y latinoamericana, con anclaje en universidades de Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, México y Uruguay, entre otras (estas son universidades vinculadas a la Red Latinoamericana del Food Design, como primer relación).

La investigación en diseño abre puertas, materializa y colabora a visibilizar los vínculos culturales y técnicos que se articulan en cada medio, así como su diversidad de abordajes metodológicos, que reflejan el respeto a la diversidad cultural. Estos nuevos escenarios, observados y articulados desde las lógicas del proyecto, obligan a diseñar nuevos métodos de aproximación al problema, que consideran y ponderan los contextos como input necesario en el proceso proyectual.

Por todo ello, la construcción de conocimientos de proyecto (desarrollando la investigación y su bajada al problema real) desde el marco epistemológico amplio del diseño y alimentos, resulta necesaria y estratégico para el complemento de la formación del diseñador. Se incorporan entonces, la observación e interpretación transdisciplinar en el campo del diseño y alimentos y sus enfoques en Latinoamérica, bajo contextos locales con influencia global.

OBJETIVOS GENERALES

1. Sensibilizar hacia la percepción de nuevos escenarios de la práctica disciplinar.
2. Incorporar referentes, tendencias y problemáticas actuales del tema específico.
3. Explorar la relación del campo proyectual vinculado al universo alimentario, entendiendo su valor estratégico desde las particularidades del diseño industrial.
4. Propender al desarrollo de una visión sistémica de los problemas de la alimentación en el marco de las prácticas sociales del diseño.
5. Incorporar una visión ampliada y de mayor complejidad de los problemas que afronta el profesional en el proceso de gestión de todo lo referido a la cadena de valor alimentaria.
6. Proveer al alumno recursos metodológicos y técnicas de investigación para sostener sus hipótesis de proyecto y de producto en relación al campo del diseño y alimentos.
7. Incorporar estrategias de diseño para la resolución de problemas de proyecto de los temas del sistema alimentario.
8. Formar un diseñador reflexivo, propositivo y crítico, capaz de fundamentar sus hipótesis de proyecto y de producto, a través de exploración teórica y de ideas proyecto.

9. Promover los valores de la investigación socialmente responsable, soberanía alimentaria y la biodiversidad.

CONTENIDOS PARTICULARES (O TEMATICOS)

UNIDAD 1
Caracterización de Food Design. Diseño y alimentos. Posibles definiciones. Territorios de anclaje. Escuelas. Referentes. Influencias. Antecedentes y desarrollo histórico del vínculo diseño y alimentos. Abordaje del tema desde Latinoamérica.
UNIDAD 2
Estudio de casos de sistemas alimentarios. Según fines, escalas, usuarios, productos, experiencias. Observación crítica y la construcción de datos. Análisis.
UNIDAD 3
Conocimientos tácitos, explícitos y estratégicos en relación a la cadena de valor alimentaria Comprensión de escenarios dinámicos, construcción de objetivos y sistemas de hipótesis de proyecto y desarrollo de ideas para la planificación de modelos de participación profesional en el área. Variables de diseño. Ideas proyecto y su incorporación en el marco del Food Design.

PAUTAS DE EVALUACION

Evaluación
Se evaluarán las siguientes categorías:
Asistencia y participación (la Asistencia deberá ser superior al 75% y se evaluará la participación en los encuentros sincrónicos),
Capacidad de reflexión crítica, con Evaluación individual en el trabajo sobre lectura de textos y Evaluación grupal en el trabajo práctico TP1_referencias, TP2_casos y TP3_exploración etnográfica (Asistencia y participación en la reunión grupal), Evaluación final, de cierre de TP: Los cursantes elaborarán al final de la asignatura una idea proyecto analizando los contenidos incorporados en cada uno de los módulos, e integrándolos en una forma crítica y reflexiva, que incluya su perspectiva personal a partir de los contenidos incorporados.
Se evalúa, para todos los TPs Proceso, participación y resultado
Se aprobará la asignatura con un Mínimo de 6 (seis) máximo de 10 (diez)

Metodología
Herramientas metodológicas para la apropiación de los contenidos, con aplicación a casos del universo del diseño y alimentos:
Modelo Heurístico-vivencial (Premodelo-problemas reales- afectividad intereses); Modelo Conceptual-teoría; Métodos empíricos (apropiación de casos y antecedentes, etnografía); Métodos Analíticos (análisis y comparativas de casos).
Instancia proyectual: Exploraciones y propuestas de hipótesis de proyecto, según escalas de complejidad de los mismos.
Trabajo individual y colaborativo como recursos del dispositivo pedagógico, de acuerdo a contenidos específicos. Abordajes teóricos/bibliográficos y empíricos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (citar s/normas APA)

Álvarez, M. (2000). *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Grijalbo.
Cordón, F. (1980). *Cocinar hizo al hombre*. Tusquets Editores.
Ducrot, V. E. (2000). *Los sabores de la historia. Los grandes acontecimientos de la humanidad contados desde la mesa y la cocina*. Grupo Editorial Norma.

Labarca, D.; Pasin, M. y Reissig, P. (ed.) (2018). *Memorias del 6to Latinoamericano de Food Design*. Red Latinoamericana de Food Design. https://www.lafooddesign.org
Massari, S. (2017). Food design and Food studies: Discussing creative and critical thinking in Food system education and research. International Journal of Food Design,Volumen 2 – N°1, (pp. 117-133)
Michelini, A. (ed.) (2014). *La alimentazione, la sfida del nuovo milenio*. Gangemi Editore.
Parasecoli, F. (2017). Food, reasearch, design. What can Food studies bring to Food design education? *International Journal of Food Design*, Volumen 2 – N°1, (pp. 15-25)
Perrone, R. y Fuster Albert (2017). Food as a system and material for the creative process in design education. *International Journal of Food Design*, Volumen 2 – N°1, (pp. 65-81)
Raymond, M. (ed.) (2008). *Create. Eating, design and future food*. Gestalten.
Reissig, P.:
(2014) *Bienvenidos al Food Design*. Buenos Aires, Instituto de la Espacialidad Humana, FADU, Universidad de Buenos Aires.
(2013). *Food Design Atlas*. Buenos Aires, Instituto de la Espacialidad Humana, FADU, Universidad de Buenos Aires.
(2017). Food Design education. *International Journal of Food Design* ,Volumen 2 – N°1, (pp. 3-13)
(2019) *Food Morphology. La forma Importa*. Buenos Aires, Instituto de la Espacialidad Humana, FADU, Universidad de Buenos Aires.
Reissig, P. y Lebendiker, A. (2019). *Food Design. Hacia la innovación sustentable*. Banco interamericano de Desarrollo.
Reissig, P.; Sicard, A. y Stambuk A. (ed.) :
(2021). *Memorias del 8vo Encuentro Latinoamericano de Food Design*. Red Latinoamericana de Food Design. https://www.lafooddesign.org
(2020). *Memorias del 7mo Encuentro Latinoamericano de Food Design*. Red Latinoamericana de Food Design. https://www.lafooddesign.org
Reissig, P. y Pasin, M. (ed.) (2017). *Memorias del 5to Encuentro Latinoamericano de Food Design*. Red Latinoamericana de Food Design. https://www.lafooddesign.org

Revista Latinoamericana de Food Design
https://publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFD
Red Latinoamricana de Food Design
https://www.lafooddesign.org/

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA (citar s/normas APA)

Camillioni, A.R.W De (1997). *Los obstáculos epistemológicos en la enseñanza*. Gedisa.
Frigerio, M° del C. (2007) *Acerca de la enseñanza del diseño. Reflexiones sobre una experiencia metodológica en la FADU*. Editorial Nobuko.
Galán, B., Compiladora, (2011) *Diseño, proyecto y desarrollo. Miradas del período 2007-2010 en Argentina y Latinoamérica*. Wolkowicz Ediciones.
García Canclini, N. (2010) *Imaginarios Urbanos*. Ediciones Eudeba.
Lucarelli, E. (2009). *Teoría y práctica en la universidad. La innovación en las aulas*. Ediciones Miño y Dávila.
Marina, J. A., (1993), *Teoría de la inteligencia creadora*. Anagrama.
Nonaka, I.; Hirotaka, T. (1999). *La organización creadora de conocimiento. Cómo las compañías japonesas crean la dinámica de la innovación*. Oxford University Press.
Pasin, M.:
(2011) Breve análisis de conocimientos tácitos, explícitos y estratégicos para el desarrollo de habilidades proyectuales. En *Actas de Jornadas Proyecto, Diseño y Desarrollo*. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Arquitectura Diseño y Urbanismo.

(2015). Diseño para el desarrollo local: Territorialización de habilidades proyectuales en Galán, B.; Monfort, C.; Rodríguez Barros, D. (ed.) *Territorios Creativos. Concordancias en experiencias de diseño*. (pp. 257-277) CeProDiDe. https://issuu.com/ceprodide2015/docs/territorioscreativos
Samaja, J. (1999). *Epistemología y metodología. Elementos para una teoría de la investigación científica.* Buenos Aires. Eudeba.
Schön, D. A. (1992) *La formación de profesionales reflexivos: hacia un nuevo diseño de la enseñanza y el aprendizaje de las profesiones*. Paidós.
Thackara, J. *Cómo prosperar en la economía sostenible. Diseñar hoy el mundo del mañana* Experimenta.

Proyecto UBACyT: 2018-2021 (plazo extendido 2022) *Innovaciones disruptivas, diseño y desarrollo. De las demandas sociales a la producción de bienes de capital con recursos de Open tecnology*.