



PROGRAMA ANALITICO DE ESPACIO CURRICULAR OPTATIVO

IMPORTANTE: Tendiendo al enriquecimiento inter y trans-disciplinar como al fortalecimiento de la unidad de nuestra institución, se recomienda que los Espacios Curriculares Optativos sean dictados para estudiantes de las tres carreras de la FAPyD: Arquitectura, Diseño Industrial y Diseño Gráfico.

Nombre de la Asignatura:	Diseño y Cultura Alimentaria
Encargado de curso:	DI Esp Malena Pasin
Años Académicos:	2024-2025

Régimen de cursado:	2do semestre
Turno y horario propuesto:	Nocturno
Carga horaria semanal:	3
Teoría:	40%
Práctica:	60%
Carga Horaria Total:	30
Dedicación del estudiante fuera de clase:	10
Total de horas presupuestadas:	40
Créditos:	3



MODALIDAD DE CURSADO (indicar con una cruz)	
100 % PRESENCIAL	
100 % VIRTUAL	x
PRESENCIAL + VIRTUAL (indicar porcentajes de cada una)	

EQUIPO DOCENTE (PT, PA, JTP y Auxiliares de Primera y Segunda)				
Cargo en el ECO	Apellido, Nombre y correo electrónico	Grado Académico	Cargo en UNR	Dedicación en UNR
Encargado de Curso	Pasin, Malena Malena.pasin@gmail.com	DI. Especialista en Metodología de la Investigación Científica	PT	simple
JTP	Zafon Pérez, Lautaro lautaro.safonperez@fadu.uba.ar	Diseñador Industrial	jtp	simple
Auxiliar	Otero, Ariel otero_ariel@hotmail.com	Arquitecto	jtp	simple
Auxiliar	Castegnola, María mariacastegnola@hotmail.com	Lic. en DCV	jtp	simple
Equipo docente complementario (no rentado):				
Auxiliar	Castegnola, María mariacastegnola@hotmail.com	Lic. en DCV	jtp	simple

OBJETIVOS MINIMOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIO
<p>Completar la oferta de formación general</p> <p>Aportar a la investigación y formación de conocimientos y recursos humanos</p> <p>Aportar a la flexibilidad del sistema</p> <p>Reconocer las particularidades vocacionales del alumnado</p>



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

El estudiante:
 Requerirá acceso a internet y computadora con micrófono, preferible con cámara.
 La universidad:
 Brindará soporte de aula virtual, para intercambio de bibliografía y material didáctico general.

REQUERIMIENTOS

1/ ASIGNATURAS Completar con las asignaturas regulares o aprobadas con que deberá contar el o la estudiante para el cursado del ECO, si es que las hay

ASIGNATURA	CARRERA	CONDICIÓN (reg/aprob.)
Las correspondientes a 1er año	Arquitectura	regular
Las correspondientes a 1er año	Diseño industrial	regular
Las correspondientes a 1er año	Diseño grafico	regular

2/ OTROS Completar con los conocimientos previos -instrumentales o de contenido- necesarios para el cursado del ECO, si es que los hay

No se requieren conocimientos previos específicos del tema. Se espera que el estudiante incorpore y genere conocimiento colectivo acorde al grupo de trabajo que integre.

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 afrontan los profesionales 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 visión transdisciplinaria propia de la relación del alimento en sus diversas etapas de producción, circulación y consumo -fuente, procesamiento, comercialización, adquisición, apropiación (Reissig; Lebendiker, 2019)- hace sentido con la idea de mirar el problema del alimento desde este espacio de formación inter y trasdisciplinar. Se espera que las distintas formaciones previas que resulten del ECO (estudiantes de ARQ, DI y DG) aporten a enriquecer y dar espesor a las potenciales formas de mirar y responder a los problemas de la relación del diseño y los alimentos.



La asignatura se plantea como materia electiva, complemento de las materias troncales de formación de cada área, 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. 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/proyectista 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 las disciplinas proyectuales, 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 estratégica para el complemento de la formación del diseñador. Se incorpora 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.



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 de acuerdo a 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)

Michellini, 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 Latinoamericana de Food Design

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA (citar de acuerdo a normas APA)

Completar

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) *Imaginario 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.; Hirokaka, 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 technology*.