

Objetivos y metodología

Uno de los objetivos principales de este curso ir creando visibilidad y masa crítica en el ámbito de Udelar, para que sirva de punto de partida para la creación de un posgrado en Food Design. Se parte de una definición estratégica de food design y reconocimiento del contexto y coyuntura actual de Latinoamérica. La definición de food design para este curso incluye toda acción que mejore nuestra relación con los alimentos / comida en los más diversos sentidos y/o aspectos. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto comestible en sí como a su contexto, incluyendo sistemas, experiencias, prácticas, espacios y procesos involucrados con los alimentos. Con respecto al contexto latinoamericano, está considerado como un territorio de gran diversidad y depositario de un capital cultural importante para el Food Design. Es una de las principales regiones del mundo productora de alimentos. A su vez, el diseño latinoamericano ha alcanzado un desarrollo institucional significativo con impactos en los ámbitos de las industrias culturales, las economías de mercado y las solidarias. Otro de los objetivos del curso es afianzar lazos con los campos afines al food design, principalmente aquellos relacionados con gastronomía, ciencias sociales y las ciencias de la alimentación.

Principales contenidos de cada clase.

Encuentro 1 • Presentación de Food Design como transdisciplina emergente. • Introducción a la metodología Design Thinking (Pensamiento de diseño) Encuentro 2 • Cada participante propone un tema relevante a los objetivos del curso y a su experiencia personal, identificando un tema concreto (oportunidad, problema o interés) que quiere proponer como proyecto durante el curso. • Se forman 3-5 grupos que trabajaran en equipo durante la cursada, y en donde cada equipo propone un tema relevante al universo comida y comer, que será investigado y convertido en un mapa conceptual. Encuentro 3 • Puesta en común, trabajo en modo taller con los PFD • Puesta en común de los MFD • Charla de invitado del ámbito local relevante al FD, seguido de discusión sobre oportunidades para FD en Uruguay y su evolución. Encuentro 4 • Puesta en común, trabajo en modo taller con los PFD • Puesta en común de los MFD • Charla de invitado del ámbito local relevante al FD, seguido de discusión sobre oportunidades para FD en Uruguay y su evolución. Encuentro 5 • Puesta en común, trabajo en modo taller con los PFD • Puesta en común de los MFD • Brief para las propuestas para food souvenirs como ejemplo de innovación. Encuentro 6 • Ensayo de puesta en escena final de los MFD y PFD, ajustes de presentaciones gráficas y de relato. • Devoluciones a todos los participantes y puesta en común. • Presentaciones públicas de los PFD con invitados a modo de jurado • Mesa redonda con invitados y merienda compartida con food souvenirs

Bibliografía:

BIBLIOGRAFIA (de referencia) Cibo e Liberta, Carlo Petrini. Slow Food International Cooking: The Quintessential Art?. Hervé This and Pierre Gagnaire. CrEATe: Eating, Design and Future Food?. Martin Raymond and Chris Sanderson Dimensions of the Meal. Edited by Herbert L. Meiselman Eat Design. Sonja Stummerer and Martin Hablesreiter. Metroverlag, Vienna 2013 Eat Love. Marije Vogelzang, Bis Publishers, Netherlands. 2009 Eat Me. Appetite for Design?. by Viction workshop Ltd Eating Architecture. Jamie Horwitz and Paulette Singley. MIT Press, Cambridge Massachusetts. 2004 El Nuevo Cocinero Científico. Diego Golombek y Pablo Schwarzbaum, Siglo Veintiuno Editores, Argentina. 2012 Food & Philosophy: eat think and be merry. Edited by Allhoff Fritz and Monroe Dave Food and Freedom. Carlo Petrini Food by Design. Jump/Antonio G. Gardoni, Booth-Clibborn Editions, London. 2002 Food Design XL. Sonja Stummerer and Martin Hablesreiter. Springer Wien, New York. 2010 Food Design. Edited by Oscar Asensio, teNeues Publishing group. NY 2005 Food Designing. Martí Guixé Corraini Edizioni, Italy 2010 Food For Thoughts. Thoughts For Food?. Edited by Richard Hamilton and Vicente Todoli Food: Design and Culture. Edited by Claire Cattedall. Laurence King Publishing, London 1999 FoodMood. Stefano Maffei and Barbara Parini Homemade is Best. Carl Kleiner for IKEA Leonardo's Kitchen Notebooks: Leonardo da Vinci's notes on cookery and table etiquette. Leonardo da Vinci, Edited by Collins, English publication 1987 Making Sense of Taste: Food and Philosophy. Carolyn Korsmeyer Manual de Gastronomía Molecular. Mariana Koppmann, Siglo Veintiuno Editores, Argentina. 2012 Molecular Gastronomy: exploring the science of flavor. Herve This, Columbia University Press, NY 2005 Neurogastronomia: la inteligencia emocional culinario. Miguel Sanchez Romera Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters. Gordon M. Shepherd, Columbia University Press, NY 2013 Slow Food Nation. Carlo Petrini The Botany of Desire: a plant's-eye view of the world. Michael Pollan, Random House Publishers, USA 2001 The Physiology of Taste: or meditations on transcendental gastronomy. Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Published by Alfred A. Knopf, N.Y. 2009, Original manuscript 1825.