



## Alimentario: generación, transformación y lectura de formas comestibles

---

### Código

PIA MyC-22

### Período de Actividad

Julio 2018-Julio 2020

### Tipo de Proyecto

PIA (PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN AVANZADOS) PROGRAMA DE ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FADU

---

### Título del Proyecto

Alimentario: generación, transformación y lectura de formas comestibles

### Director

Reissig, Pedro

### Co-Director

-

### Resumen

Dentro de la vasta y emergente transdisciplina de Diseño y Alimentos (conocida como Food Design), se propone un área de estudio natural para los saberes y sensibilidades inherentes a la morfología proyectual (design morphology). Esta área se puede identificar con el término de morfología de alimentos o comida, aunque food morphology tiene una connotación más abarcativa, (alimentos implica algo más técnico y comida algo más artesanal) tal como se define en la





carta fundacional de la red Latinoamericana de Diseño y Alimentos. Es notable que algo tan básico y vital en nuestras vidas como es el alimento, no ha recibido atención dedicada en relación a sus aspectos formales, sobre todo en comparación con el advenimiento de la morfología proyectual en tantos otros escenarios (arquitectura, producto, indumentaria, comunicaciones, etc.). Este nuevo campo proyectual pone foco en la forma del alimento como producto y proceso, dado que la forma de la comida y del comer es relevante para que funcione mejor en muchos aspectos. La forma del alimento es fundamental para que sea ergonómico al almacenar, cocinar y comer, es esencial para su producción y procesamiento eficiente, así como también es vital para su identidad y para nuestras prácticas sociales y culturales.

## Propuesta de trabajo para las Pasantías con Crédito Académico y Pasantías FI (Formación en Investigación)

Este proyecto de investigación pone foco en la forma del alimento como producto y proceso, dado que la forma de la comida y del comer es relevante para que funcione mejor en muchos aspectos. La forma del alimento es fundamental para que sea ergonómico al almacenar, cocinar y comer, es esencial para su producción y procesamiento eficiente, así como también es vital para su identidad y para nuestras prácticas sociales y culturales. La investigación atraviesa distintas instancias, y según el momento que se sume un/a pasante, veremos en que sumarlos. A grandes rasgos se está haciendo un mapeo de los distintos atributos morfológicos de los alimentos y sus modos y parámetros de transformación según el uso, tecnología, ergonomía, costumbres y otras variables a considerar. El equipo de investigación se reúne cada 15 días, y también se comparten avances por la web. Se requiere de conocimientos básicos de programas gráficos, y sobre todo, interés en el mundo alimentario, mirando el complejo y amplio proceso que estos atraviesan desde su estado natural hasta llegar a nuestras bocas!

## Contacto

[preissig@gmail.com](mailto:preissig@gmail.com)

[www.fdx.org](http://www.fdx.org) ; [www.lafooddesign.org](http://www.lafooddesign.org) ; [www.demorfa.com](http://www.demorfa.com)

### Secretaría de Investigaciones

4° piso, Pabellón III, Ciudad Universitaria.

C1428EGA, CABA, Argentina.

54.11.5285.9310

[sicyt@fadu.uba.ar](mailto:sicyt@fadu.uba.ar)

[www.fadu.uba.ar](http://www.fadu.uba.ar)

