

Contribuciones desde el diseño y la creación para enfrentar las crisis alimentarias en América Latina

Resumen

Las culturas alimentarias, como factor constituyente de territorios y grupos sociales, han sido objeto de estudio constante desde distintas áreas de conocimiento, siendo este un campo vasto de investigación que, en los últimos años, ha experimentado la inserción de las disciplinas creativas. Con el fin de rastrear esta inclusión, el artículo identifica cuáles han sido las contribuciones del diseño y la creación en los estudios del fenómeno alimentario y, en específico, en las reflexiones acerca de las principales crisis alimentarias que son visibles en América Latina. Mediante la indagación en diversos estudios de caso abordados desde la perspectiva del diseño y las prácticas creativas, se propone que las relaciones entre estos ámbitos, el de la creación, la tecnología y la cocina, van más allá de hechos tangibles y objetuales. Lo anterior implicó profundizar en las problemáticas relacionadas con la pérdida de biodiversidad, las amenazas a la soberanía alimentaria y el despojo de los patrimonios alimentarios locales, como reflejo de las vicisitudes que atraviesa la región en el ámbito de la alimentación. El horizonte metodológico estuvo guiado por un enfoque cualitativo, de índole descriptivo y reflexivo, que consistió en la identificación, análisis y articulación de una serie de estudios de caso que permitieron explorar algunas de las preguntas iniciales de investigación. Esto facilitó tener un panorama general del contexto, al tiempo que develó las maneras de proceder de diseñadores y creativos en la búsqueda de respuestas a las problemáticas antes mencionadas, patentes

Maria Cristina Ascuntar
Rivera

Candidata a Doctora en Diseño y Creación.
Universidad de Nariño.
Pasto, Colombia.
Correo electrónico:
cristinasuntar@udenar.edu.co
orcid.org/0000-0003-2671-3909

Google Scholar

Sarah Bak-Geller Corona
PhD. en Historia.
Universidad Nacional Autónoma de México.
Ciudad de México, México.
Correo electrónico:
bakgeller@gmail.com
orcid.org/0000-0003-0514-1665

Google Scholar

Recibido: diciembre 12 de 2023

Aprobado: noviembre 27 de 2024

Palabras clave:
ancestral, cultura alimentaria,
diseño y sostenibilidad,
innovación social, memoria.



Revista KEPES Año 22 No. 31 enero-junio 2025, págs. 73-99 ISSN: 1794-7111(Impreso) ISSN: 2462-8115 (En línea)
DOI: 10.17151/kepes.2025.22.31.4



a lo largo de la cadena de valor alimentaria. Estos resultados conducen a concluir que es fundamental integrar activamente la dimensión creativa en el marco de los estudios de las culturas alimentarias y así generar diálogos en territorios creacionales, a través de otros lenguajes y narrativas que fomenten el entretendido social de los sujetos con sus alimentos.

Contributions of Design and Creative Practices to Address Food Crises in Latin America

Abstract

Food cultures, as fundamental components of territories and social groups, have long been studied across various disciplines. In recent years, creative disciplines have increasingly contributed to this field. This article examines the role of design and creative practices in food studies, particularly in addressing major food crises affecting Latin America. Through an analysis of multiple case studies, the study argues that the intersection of creation, technology, and cuisine extends beyond tangible objects. The research explores issues related to biodiversity loss, threats to food sovereignty, and the erosion of local culinary heritage, reflecting broader challenges facing the region's food systems. A qualitative, descriptive, and reflective methodological approach guided the identification, analysis, and synthesis of case studies, providing a comprehensive understanding of the context and revealing the ways in which designers and creative professionals contribute to solutions throughout the food value chain. The results underscore the importance of integrating creative methodologies into food studies to foster dialogue in creative territories and generate new narratives that strengthen the social fabric through food.

Key words:
ancestral knowledge,
food culture, design and
sustainability, social innovation,
memory.

Introducción

Las culturas alimentarias se establecen como sistemas amplios y complejos, en los que se dinamizan los rasgos socioculturales de los individuos y sus comunidades que, en efecto, trascienden las necesidades fisiológicas del ser humano relacionadas con la ingesta de alimentos, por cuanto el acto de comer no está desprovisto de las relaciones sociales que entablan los comensales (Albán, 2011). De acuerdo con Licona et al. (2017), la cultura alimentaria se establece como el “acumulado de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas o aprendidas asociadas a la alimentación, compartidas por los miembros de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de un mismo contexto” (p. 19). Este hecho, permite reconocer la trascendencia de las culturas alimentarias en la configuración de territorios y grupos sociales como hechos identitarios, que se hacen manifiestos en la diversidad de sus prácticas.

En línea con lo anterior, cabe precisar los cambios que experimentan las culturas alimentarias, puesto que sus dinámicas no están aisladas de la evolución constante del mundo. Dichas transformaciones también han devenido en problemáticas, que las comunidades portadoras de saberes alimentarios se han visto abocadas a enfrentar. En un panorama general a nivel de América Latina, fenómenos como los tratados de libre comercio y su lógica neoliberal y especulativa, el deterioro medioambiental, la producción y comercialización masiva y no regulada de alimentos industrializados, entre otros, han traído consigo la homogeneización y empobrecimiento de las dietas, la pérdida progresiva de la soberanía alimentaria, afectaciones en la biodiversidad y la salud, disputas por la tenencia de la tierra y subyugación de las comunidades, por mencionar solo algunos. Simultáneamente, distintos actores que forman parte de movimientos sociales, instituciones académicas, organismos estatales y organizaciones civiles, han apostado a la formulación y desarrollo de

estrategias y planes de acción para contribuir en la resolución de algunos de los problemas antes señalados.

En este punto, se plantea la cuestión sobre cuáles son las maneras en que el diseño y la creación han abordado la alimentación, tanto desde el accionar del diseñador como de quienes desarrollan diversas prácticas creativas. Ciertamente, desde mediados del siglo XX, el diseño ha puesto particular atención en el ámbito de la alimentación, lo cual incluye sus componentes conexos como son la cocina (espacio), los utensilios (cultura material), los modos de preparación (tecnología) y su propia evolución (transformación e innovación). La cocina, además, ha servido de larga data como metáfora para diseñadores, arquitectos y artistas para expresar el aspecto procesual, creativo y profundamente identitario de ambos quehaceres: la cocina y el diseño. Es así que una de las frases atemporales de los diseñadores estadounidenses Charles Eames y Ray Eames (2015), refiere al hecho de que es posible conocer más sobre un país a partir de su pan y su sopa, que de sus museos y salas de conciertos. El diseñador italiano Bruno Munari (2015), a su vez, compara la preparación del arroz con la metodología proyectual característica del diseño, argumentando que una receta consiste en una serie de operaciones similares a los procesos de diseño, con un orden lógico orientado por la experiencia y materializado en un determinado resultado. Por su parte, Sigfried Giedion (1978) —historiador de origen suizo quien inauguró un nuevo género historiográfico sobre la técnica—, reflexionó acerca de las transformaciones que experimenta la materia orgánica al ser sometida a técnicas y procesos mecánicos, y comparó lo que observaba en el diseño con la elaboración del pan. El proceso de horneado y molienda de la harina le permitieron cuestionar la transición de lo orgánico a lo cultural.

A principios del siglo XXI, surge el concepto de *Food Design* a partir del *Manifiesto della Food Design Community* realizado por la *Associazione per*

il Disegno Industriale (ADI) de Milán, cuya particularidad es el acercamiento del diseño y los alimentos como eje central, mediante un enfoque holístico. Esto ha hecho posible que el diseño, sus metodologías y maneras de proceder, se consoliden cada vez más en el campo de la alimentación (Massari, 2017). El *Food Design*, como disciplina emergente, ha guiado diversas rutas de exploración propiciando un terreno para la acción del diseño y el universo de la cultura alimentaria. En este escenario, se ha instaurado como un proceso creativo cuyo propósito es la generación de productos a partir de los alimentos. Con el propósito de dar respuestas a cuestiones sobre cómo diseñar alimentos, Francesca Zampollo (2021) desarrolló el *Food Design Thinking*, un proceso que desencadena la creatividad y conduce a propuestas innovadoras, significativas y sostenibles para nuevas formas de interacción con los alimentos.

Por otra parte, la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos (s.f.) —fundada en 2012 por iniciativa de un equipo de diseñadores de Colombia, Argentina y Uruguay—, representa el propósito de crear nuevos modos relacionales entre el diseño y los alimentos, con el sentido de “nuclear, motivar y fortalecer a personas, entidades y otros actores interesados en el diseño y alimentos para crecer como comunidad intelectual, cultural, profesional y solidaria” (párr. 1). En principio, la denominación de este colectivo fue Red Latinoamericana de Food Design, sin embargo, como resultado de múltiples debates entre sus miembros y agentes vinculados, desde 2023 se reemplazó por la denominación actual que atiende al sentido de las culturas alimentarias situado en los territorios.

En apariencia, las relaciones entre el diseño y las culturas alimentarias estarían limitadas a la dimensión objetual, reflejada en un compendio de artefactos y medios que apoyan la realización de múltiples tareas culinarias. Frente a este supuesto paradigma, Margolin (2013) estableció recientemente paralelos e intersecciones más complejas entre los estudios de diseño y los estudios de los alimentos, sobre algunas consideraciones como el hecho de que los

alimentos y el diseño son omnipresentes y necesarios para todos, además de ser campos extremadamente amplios y no tan fáciles de definir. Por tanto, este trabajo postula que el diseño, la creación y la comida se relacionan a partir de lenguajes y recursos poco explorados por las disciplinas creativas y las ciencias sociales, a pesar de que representan una vía muy rica para comprender las culturas alimentarias y las crisis que actualmente enfrentan. El punto de partida es la idea de que las artes, el diseño y toda práctica creativa, junto con la alimentación como una actividad social y simbólica, comparten *territorios creacionales* (Rodríguez, 2013), donde la experiencia, la creación y la invención son los recursos principales para dar sentido a esa relación dinámica, fluctuante y profundamente significativa entre los sujetos y su comida.

Ante este contexto, el presente artículo tiene como finalidad identificar cuáles han sido los aportes recientes del diseño y la creación en la resolución de algunas de las principales crisis alimentarias en América Latina, haciendo hincapié en dos de las problemáticas principales de los sistemas alimentarios actuales en esta región: 1) la pérdida de biodiversidad y soberanía alimentaria; 2) el despojo del patrimonio alimentario. En tal sentido, la ruta a seguir será, primero, exponer brevemente el panorama de las culturas alimentarias de Latinoamérica, con énfasis en los problemas y desafíos anteriormente mencionados. Segundo, se describe la metodología adoptada para identificar, recabar y analizar los trabajos que permiten discutir los enfoques, alcances, técnicas e instrumentos utilizados por las disciplinas creativas en su abordaje del fenómeno alimentario. Tercero, se discuten 20 estudios de caso que fueron elaborados desde la perspectiva del diseño, las artes y otras prácticas de creación en diferentes países de América Latina (México, Colombia, Chile y Argentina), y que tienen en común la finalidad de ahondar en algunas de las principales crisis actuales alimentarias: deterioro medioambiental, mercantilización de la cultura, desigualdad social, pérdida de soberanía y detrimento del patrimonio

alimentario. Por último, al analizar y discutir las relaciones, siempre en tensión, entre alimentación, cultura, identidad y bienestar bajo la lente de la dimensión creativa, se busca evidenciar la existencia de lenguajes y narrativas propias del diseño y la creación que, en conclusión, enriquecen la manera de entender y comunicar las culturas alimentarias y sus desafíos en diversos contextos sociales y espaciales.

Panorama general de las culturas alimentarias en América Latina

Biodiversidad y soberanía alimentaria

La biodiversidad constituye un factor clave dentro de las culturas alimentarias, puesto que conforma el primer eslabón de la cadena de valor y es determinante en la consecución de los alimentos. Según el documento *América Latina y el Caribe: una superpotencia de biodiversidad* (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2010), América del Sur posee más del 40% de la biodiversidad de la Tierra y más de la cuarta parte de los bosques; además, la región de América Latina y el Caribe comprende a seis de los países biológicamente más diversos del mundo: Brasil, Colombia, Ecuador, México, Venezuela y Perú. Estas condiciones demandan un mayor conocimiento de la biodiversidad en términos alimentarios, puesto que el uso de los recursos conlleva el compromiso de ejercer prácticas sustentables (Camacho, 2006). Los múltiples debates respecto al estado de la biodiversidad han convocado a desarrollar procesos alimentarios que sean afines con su preservación. Esto en atención al deterioro acelerado de los ecosistemas, la intervención humana inconsciente y la explotación indiscriminada de los recursos, que han puesto en riesgo la biodiversidad alimentaria, la subsistencia básica de las comunidades, las economías locales y en sí el patrimonio cultural alimentario (Ramos, 2020).

En línea con la biodiversidad se encuentra la soberanía alimentaria, cuyo concepto fue acuñado en 1996 por el movimiento *La Vía Campesina* durante la Cumbre Mundial de la Alimentación de la Organización para la Alimentación y la Agricultura, y se define como “el derecho de la gente de producir de forma autónoma alimentos saludables, nutritivos, climáticos y culturalmente adecuados, usando recursos locales y a través de medios agroecológicos, principalmente para atender las necesidades locales de sus comunidades” (La Vía Campesina, s.f., párr. 2). Esto marcó un hito para las comunidades campesinas, las ONG y los movimientos sociales, que previamente experimentaron el declive en sus prácticas agrícolas y alimentarias, aunado a la falta de gobernanza y ausencia de planes de acción efectivos que contrarrestaran el detrimento de sus economías. Así mismo, el modelo de soberanía alimentaria ha evolucionado en el sentido de que no es suficiente resolver la disponibilidad y el acceso a los alimentos, sino quién y cómo los producen, fijando la atención en las redes de subsistencia y los sistemas de conocimiento locales (Micarelli, 2018).

La soberanía alimentaria otorga sentido a las costumbres alimentarias de las comunidades, en tanto sus agentes toman el control y las decisiones sobre la cadena productiva de su alimentación (Camacho, 2006). No obstante, distintos grupos sociales —principalmente aquellos en estado de vulnerabilidad, marginación y opresión— han experimentado la alteración de sus sistemas alimentarios y condiciones de salud como resultado de políticas nacionales e internacionales que favorecen el mercado y los intereses particulares sobre el bienestar físico y social de las poblaciones. De aquí también surgen fragmentaciones en razón de aspectos como la tenencia y uso de la tierra, junto con la proyección que tienen los relevos generacionales (Bernal-Restrepo y Bernal-Guevara, 2019; García, 2019). Por tanto, Micarelli (2018) plantea pensar y dar el lugar a los agricultores como agentes poseedores de conocimientos y gestores de sus propios sistemas agroecológicos. Así mismo,

Gómez-Hernández y Vásquez-Arenas (2019) resaltan el hecho de “aprender el sentido de la comida como acto social y político de la soberanía, esto es controlar el proceso de siembra, recolección y cocción de lo que comemos” (p. 12).

Desde el inicio de la humanidad, las prácticas agrícolas se han constituido en sistemas de producción y pilares fundamentales para la configuración de comunidad, sin embargo, la concentración de la tierra, su mercantilización y su explotación a través de métodos poco sustentables, se han convertido en mecanismos de despojo para las economías campesinas y distintas comunidades rurales (Gómez-Hernández y Vásquez-Arenas, 2019). Todas estas acciones privilegian los intereses de élites y multinacionales que se han enriquecido, ocasionando la introducción masiva de alimentos procesados e induciendo conflictos entre los productores locales y las industrias alimenticias (García, 2019; Matta, 2016, 2019). Estos efectos son conexos con la ineficiencia de las políticas públicas respecto a la agricultura, las anomalías de los tratados de libre comercio y, en consecuencia, la entrada constante de productos extranjeros (Montoya, 2022). Dada esta problemática, desde décadas atrás se ha venido impulsando la adopción de modelos basados en la agricultura ecológica, cuya premisa *de la granja a la mesa* permite revalorizar el rol y la participación de las comunidades en el sistema alimentario (Bak-Geller y Matta, 2020). Esto último, requiere de alianzas y esfuerzos desde distintos frentes de acción.

En este panorama, las plazas de mercado se instauran como lugares donde los actores de las comunidades asumen un rol más destacado en lo concerniente a la soberanía alimentaria. Más allá de los procesos de compra y venta, en estas plazas se suscitan intercambios, interrelaciones, trueques y múltiples dinámicas que contribuyen a la cohesión social (Quiroga, 2020). Las plazas de mercado son espacios de convergencia para el aprovisionamiento de alimentos, el sostenimiento de la canasta familiar, y de un creciente turismo

gastronómico (Montoya, 2022; Rodríguez-Martínez y Cáceres-Flórez, 2016). Así mismo, las redes alimentarias alternativas y los mercados campesinos son escenarios que propenden por un acercamiento directo entre el productor y el consumidor, minimizando la incidencia de los intermediarios y, a la vez, impulsando la intervención política del campesinado (Pachón-Romero y Pachón-Ariza, 2020; Torres, 2018). Tanto las plazas de mercado como los mercados campesinos favorecen la participación de las comunidades y grupos locales en la consecución de algunos principios enmarcados en la soberanía alimentaria. No obstante, factores como el control gubernamental y el desarrollo de políticas públicas al margen de la participación activa de los agentes locales, hacen compleja la tarea de alcanzar una mayor autonomía y justicia en las diferentes etapas del sistema alimentario.

Patrimonio alimentario

Otra dimensión constituyente es el patrimonio alimentario, que forma parte del arraigo cultural de una comunidad, sus miembros y su territorio. Este concepto abarca tanto las manifestaciones tangibles como intangibles que se transmiten a lo largo de las generaciones, y son fruto de las interacciones y diferencias entre diversos actores. El patrimonio se refiere a aquellos elementos materiales e inmateriales que una sociedad o grupo considera como una herencia colectiva y un bien compartido (Bak-Geller et al., 2019). Esta interpretación es esencial para entender la riqueza de este acervo, el cual se organiza en una cadena de valor que comprende desde la obtención hasta el consumo de los alimentos (Ministerio de Cultura, 2012). Es fundamental reconocer que estos patrimonios sufren transformaciones constantes a nivel local, regional y global, lo que impacta de manera significativa en los espacios de cultivo, las prácticas agrícolas, las formas de cocinar y las expectativas de los comensales (Rebaï et al., 2021).

El patrimonio alimentario ha sido objeto de constantes debates desde varios ámbitos. En América Latina, las polémicas se han suscitado por la intervención de agentes desde distintos ámbitos, tanto gubernamentales como académicos, civiles y las comunidades, generando así tensiones y conflictos en los procesos de patrimonialización. Por un lado, están quienes usualmente gestionan las prácticas alimentarias basadas en la tradición, para llevarlas a contextos políticos, económicos y culturales con miras a su reconocimiento, casi siempre mediante un ejercicio hegemónico y vertical. En otra instancia, se encuentran las comunidades poseedoras de las prácticas y los saberes, cuyo acceso a la toma de decisiones en los Estados es limitado, de tal manera que su rol en la definición, dinamización y circulación de su propio legado es subestimado. Pese a estas circunstancias, en los últimos años se han impulsado iniciativas desde la voz y acción de los grupos locales que, a través de la puesta en valor de sus culturas alimentarias, configuran formas de resistencia frente a la recurrente homogeneización y priorizan la defensa de la identidad y el territorio.

Método

Se planteó un estudio cualitativo de índole descriptivo y reflexivo, mediante una primera etapa de identificación, selección y repertorización de estudios de caso que respondieran a los criterios establecidos al origen de la investigación; esto es, que abordaran desde la dimensión creativa del diseño las crisis relativas a los sistemas alimentarios en América Latina. Para ello, se consultaron las bases de datos Google Scholar, Scopus, DOAJ, Latindex y SciELO, con lo cual se obtuvo una muestra representativa de 38 documentos que incluyen artículos, capítulos y libros. Esta primera fase incluyó también la exploración de fuentes primarias a través de los repositorios institucionales con el fin de identificar exposiciones artísticas, contenidos audiovisuales y otras creaciones. Se aplicó un proceso de codificación axial con palabras clave derivadas de

los tópicos objeto de profundización: biodiversidad, soberanía alimentaria, patrimonio alimentario y América Latina. En una segunda etapa, se analizaron y sistematizaron los contenidos, de modo que fue posible, finalmente, determinar las rutas de acción para el estudio de las culturas alimentarias desde el diseño y la creación, y establecer así algunas reflexiones originales y criterios generales sobre un nuevo campo transdisciplinario del diseño, las artes creativas y los estudios socioculturales sobre la alimentación.

Resultados

En los casos revisados, es recurrente el enfoque de trabajo participativo y colaborativo entre diseñadores y creadores, por una parte, y las comunidades, por otra. Un ejemplo es el proyecto desarrollado por De la Horra y Grill (2023) con las mujeres integrantes del comedor y huerta comunitarios Luz y Esperanza, un colectivo perteneciente a un barrio vulnerable de la ciudad de Córdoba, Argentina. Con motivo de la pandemia derivada del Covid-19, se llevó a cabo un trabajo articulado que, desde el arte y el diseño participativo, aportó elementos para la configuración comunitaria de un logotipo, un recetario y un audiovisual, que en sus distintas etapas transitó por procesos de reflexión y creación colectiva. Los resultados reflejan los beneficios de prácticas creativas que favorecen la seguridad y la soberanía alimentaria de niños, niñas y adolescentes beneficiarios del comedor, mediante otra forma de construir lo comunitario atravesado por las artes y el diseño.

Desde el campo de la creación audiovisual, el *ecocine* representa un medio potencial para abordar las realidades locales desde sus propios agentes. El documental “¿Qué les pasó a las abejas?” de Canul y Otero (2018), retrata la lucha de las comunidades mayas apicultoras, de cara a los efectos negativos ocasionados por la siembra de soya transgénica en su territorio. Como resultado, los discursos audiovisuales presentes en el documental se amplifican a nuevas

audiencias y muestran las realidades que afrontan las comunidades yucatecas frente a su soberanía alimentaria, al tiempo que desde su territorio emergen movimientos de resistencia en procura de paliar las ideologías de poder que explotan los recursos humanos y materiales (García y Moya, 2023).

En línea con lo anterior y desde las artes visuales, Pat Badani ha centrado sus investigaciones en torno al maíz en México y los conflictos provocados por la producción a gran escala de maíz transgénico por parte de las industrias de ingeniería agrícola para optimizar el rendimiento de los cultivos, afectando la ecología, la simbología, el sentido de identidad, la buena nutrición y la cadena alimentaria de este alimento. Mediante la instalación artística “Al grano: Formas de pensar mundos” (Badani, 2014), la artista entrelazó tres obras para exponer la problemática: 1) Al grano hackear, es una serie de imágenes digitales de maíz genéticamente modificado, manipuladas a través de su código numérico; 2) Al grano infección por inyección, son tres objetos escultóricos que muestran la fórmula química estructural de la fructosa, la amilasa y el ácido poliláctico (PLA), todos ellos derivados del maíz; 3) Al grano léxico, es un inventario de imágenes que muestran la nomenclatura de espacios relacionados con formas sustentables de cultivar y distribuir alimentos. Esta obra artística provoca sensaciones y reflexiones críticas en el espectador sobre una de las principales amenazas a la biodiversidad en México.

A partir del diseño, se han aportado disertaciones encaminadas al uso de la biodiversidad con fines de sostenibilidad. Con base en la experiencia directa, el registro fotográfico y acercamientos teóricos, Ángel-Bravo (2021) deja entrever la usanza en diferentes países de América Latina de las hojas de algunas plantas utilizadas para envolver, preparar, contener o distribuir alimentos, con el propósito de actuar en beneficio del medio ambiente y, a la vez, preservar estas prácticas identitarias. En esta perspectiva, la chilena Denisse Díaz (2020) propone unos ejes de acción para el diseño de envases

y alimentos, que consisten en la innovación con materias primas basadas en materiales inteligentes, el desarrollo de materias primas recicladas, junto con la implementación de metodologías de ecodiseño. Se trata así de un modelo de economía solidaria y tecnologías distribuidas, que fomentan la producción local y sostenible de los alimentos. Además, su propuesta incluye la generación de etiquetas que informan al consumidor del contenido alimentario y nutricional, y la incorporación de tecnologías de fabricación digital con la lógica del código abierto. De este modo, contribuye al ejercicio de la soberanía alimentaria del pueblo chileno.

Por otro lado, se encontró que la plaza de mercado es un escenario potencial para múltiples creaciones. Ángel-Bravo (2023) utiliza la fotografía para registrar las dinámicas de los mercados populares latinoamericanos, destacando la amplitud y diversidad de alimentos que ahí se ofertan como resultado de la biodiversidad del territorio. Además, registra los intercambios y circulaciones que se suscitan y que se contraponen a la homogeneización de productos y gustos. En este sentido, Martínez et al. (2022) sustentan que la plaza de mercado responde a una función de comunicación cultural donde se configuran lenguajes gráficos diversos. Esto los condujo a desarrollar un estudio sobre la gráfica popular de tres plazas de mercado en Bogotá (Colombia), con el objetivo de profundizar en su caracterización estética, cromática y formal. Esta investigación hace parte del colectivo *Lenguajes gastronómicos* (<https://lenguajesgastronomicos.com/>), conformado por integrantes de varias disciplinas quienes fusionan sus saberes mediante una narrativa polifónica en torno al arte, el diseño y la gastronomía. En la trayectoria del colectivo, se resaltan diversas expresiones gráficas, sonoras y performáticas, materializadas por medio de ilustraciones, fotografías, videos, pódcast y *gastroperformance*. Este último es un formato emergente de carácter experimental en el campo artístico, cuya puesta en escena considera la materialidad de la comida y sus significados simbólicos, a partir de una experiencia sensible (Areandina, 2021).

Hay un enfoque que propende por la disertación del patrimonio alimentario, desde el marco de pensamiento del diseño y la creación. La reflexión de Bustacara (2019) sobre la cocina en su conjunto con los artefactos que la componen, transita hacia nuevos discursos entre el diseño y la cotidianidad, para vivenciar a través de los objetos aquello que no es visible ni palpable sobre el acto de cocinar. Resultante de esto es la valorización de las prácticas culinarias, las formas de sociabilidad en torno a ellas y la restauración de sus narrativas, como una forma de reivindicación del diseño y del quehacer en la cocina. Por otra lado, Ocampo y Delgado (2021) plantean una visión de la plaza de mercado como un escenario creativo, donde los alimentos constituyen recursos capaces de generar prácticas económicas alternativas que benefician a los propios agentes. También se ha colocado el foco de atención en los artefactos que están inmersos en las dinámicas culinarias cotidianas, los cuales atraviesan un ciclo de inserción, uso y posterior olvido. La investigación de Mejía y Zapata (2022) proporciona un análisis profundo sobre la obsolescencia de la máquina de moler, haciendo evidente la relación histórica entre tecnología, sociedad y territorio.

Respecto a la cultura material, se encontraron indagaciones sobre el diseño de los objetos domésticos y las tecnologías culinarias, en paralelo con las transformaciones que han experimentado a lo largo de la historia. Campos-Ramos y Román-Kalisch (2023) llevaron a cabo un ejercicio crítico reflexivo sobre la cultura material de la vivienda vernácula en el municipio de Tetiz (Yucatán, México), donde encontraron expresiones de resistencia, apropiación e innovación en la cotidianidad, resaltando el uso del fogón de tres piedras, como una tecnología ancestral que permanece aún frente a la inserción de otros medios de cocción. Un caso adicional es “Soberanía y diseño en la ruralidad colombiana 1983-2023” (Vélez y Córdoba, 2023), una exposición sobre el recorrido que hicieron los autores en 8 departamentos, 21 municipios y 32 veredas de Colombia en 1983, con el propósito de descubrir cuáles

eran los objetos que se utilizaban en el campo para resolver problemas o necesidades cotidianas, todas ellas relacionadas directa o indirectamente con la alimentación. La exhibición se configuró con alrededor de 180 dibujos, 20 muebles, 140 utensilios y 160 diapositivas, que narran la historia y la función de los objetos que surgen de la naturaleza y se utilizan en la ruralidad colombiana, como muestra del ingenio, el consumo responsable y la sostenibilidad.

En el campo del diseño industrial se han hecho esfuerzos por cuestionar el significado de lo tradicional, al mismo tiempo que se proponen innovaciones que permiten darle voz y vigencia a las culturas alimentarias locales. Es el caso de la investigación de Potosí et al. (2020), en la que se tomaron como base algunos platos y técnicas ancestrales de la cocina indígena, campesina y moderna de la zona rural de Pasto, al suroccidente de Colombia, para plantear innovaciones en las prácticas culinarias mediante el uso de tecnologías de fabricación digital. Es así que se elaboraron prototipos con tres orientaciones: 1) Bandeja en MDF utilizando la técnica de corte láser y router CNC, diseñado a partir de la simbología de la cultura quillacinga, para servir el cuy asado con un aspecto no convencional; 2) Molde en impresión 3D aditiva, inspirado en las montañas características de la topografía de la región, como posibilidad para otorgar una nueva apariencia al postre de mora silvestre; 3) Ilustraciones en versión caricaturesca del cuy —tomado como ícono regional identitario—, vectorizadas en formato digital para ser aplicadas en prendas mediante la técnica de serigrafía.

En esta línea de acción se encuentran las investigaciones de Diana Urdinola, cuyo enfoque es la exploración de las relaciones entre diseño, alimentos y morfología y su impacto cultural, social y estético. En el libro *Diseño, alimentos y morfología. Otros escenarios para la morfología* (Urdinola, 2022), se detallan los resultados de este trabajo que evidencia la morfología de los alimentos no solo como una propiedad biológica, sino también como una

construcción cultural influenciada por el diseño. Se destaca la importancia de la experimentación y la innovación en la creación de nuevas formas alimenticias, así como el uso de la tecnología y la ciencia para modificar y mejorar los alimentos. Además, se aborda la comida como un objeto artístico y simbólico, capaz de comunicar identidades y significados. A través de estas perspectivas, invita a reflexionar sobre cómo el diseño de los alimentos afecta la percepción cultural y las prácticas sociales relacionadas con la alimentación.

Se encontraron casos de creación de recetarios, cartografías y mapeos de las tradiciones culinarias, a partir de nuevos conceptos, que rompen con los paradigmas de los formatos convencionales. Ejemplo de lo anterior es el *Recetario de sabores lejanos* (Ojeda et al., 2020), un cómic documental que en sus capítulos narra ocho historias de comunidades rurales —étnicas y campesinas— de Colombia, donde la comida se convierte en el medio para explorar y visibilizar la cotidianidad, la memoria y los efectos ocasionados por el conflicto armado en las prácticas alimentarias. Así mismo, *Sabores de la ciudad imaginada: Tunja* (Rodríguez, 2016) es un compendio de cartografías alimentarias que se configuró desde los imaginarios y la cotidianidad de los ciudadanos respecto a la comida. Esto permitió identificar y valorizar el patrimonio alimentario según generaciones, grupos etarios y lugares diversos, donde juega un papel crucial el imaginario urbano como fuente de información contextual y situada, que propicia una lectura de los sabores desde la perspectiva de sus habitantes (Rodríguez, 2015).

A manera de corolario, se encontró que el contenido audiovisual se ha posicionado como recurso potencial para dar a conocer el patrimonio alimentario de manera más amplia, no solo por el alcance de nuevas audiencias, sino también por la posibilidad de interactuar en los contextos alimentarios con sus propios agentes. La serie “Memoria viva. Cocinas tradicionales” (Castillo et al., 2018) es un compendio de 24 microdocumentales que retratan

sabores, tradiciones y lugares de las cocinas tradicionales colombianas. Así mismo, “Biografías alimentarias” (Gutiérrez et al., 2021) es una miniserie documental que retrata la diversidad ecosistémica y alimentaria de Baja California (México), a través de la voz de recolectores, cazadores, agricultores y pescadores, mediante el paisaje visual y sonoro.

Finalmente, se destaca el pódcast, que se ha instaurado como una alternativa frecuente dado su alto potencial de comunicación. Esta tipología de contenido apela a lo imaginario y sensorial con la fusión de música, descripción de sabores, sonidos de la cotidianidad, las voces de portadores de tradición, entre otros aspectos, que permiten fomentar las identidades locales a través de la comida. Lo anterior se puede ilustrar en el reconocido pódcast “Diseño y diáspora” de Mariana Salgado, quien conjuntamente con el diseñador e investigador Andrés Sicard realizaron la serie “Alimentos y diseño” (Salgado y Sicard, 2023), en la cual mediante cinco episodios se narran las experiencias de algunos diseñadores latinoamericanos en torno a este tema. También, cabe mencionar “Radio tertulias de cocina” (Almeri, s.f.), un pódcast que, mediante una serie de 20 episodios, recopila, debate y difunde las tradiciones alimentarias de distintos territorios colombianos.

Discusión y conclusiones

Los casos relacionados corresponden a iniciativas que han surgido desde distintos frentes de acción, donde el factor recurrente es contribuir en la reflexión y resolución de algunas de las problemáticas presentes en el contexto cultural alimentario de América Latina. Cabe mencionar que dichas propuestas han integrado en sus objetivos primordiales la conservación y buen uso de la biodiversidad, el afianzamiento de la soberanía alimentaria en los pueblos y la puesta en valor del patrimonio alimentario a partir de los sentidos y propósitos

definidos por las propias comunidades. Así mismo, los resultados ponen de manifiesto las aportaciones del diseño y las prácticas creativas en el abordaje de dichos problemas, mediante diversas maneras de pensar, hacer e interactuar con el alimento. Sin embargo, llama la atención que las políticas públicas alimentarias formuladas por los gobiernos latinoamericanos, no vinculan de manera explícita las disciplinas creativas y los sistemas de alimentación, por tanto, no se les da mayor relevancia en la búsqueda de respuestas a las principales crisis alimentarias de la región. Por tanto, se percibe un desconocimiento del potencial existente en estos campos del saber, lo cual se convierte en un desafío adicional desde el quehacer disciplinar.

El diseño posee un gran potencial para dar voz a aquellos agentes y sus comunidades que enfrentan los efectos de la globalización, la agroindustria y la mercantilización de la cultura. Las prácticas de resistencia locales que se gestan desde el núcleo de los territorios en defensa de su soberanía alimentaria y su patrimonio, se hacen manifiestas en audiencias amplificadas que, mediadas por el diseño, instauran lenguajes sensoriales y tecnologías para entender, formular y dar solución a las tensiones y conflictos que existen entre sociedad, cultura, naturaleza y alimento. Estas aproximaciones de diseñadores y creativos con las comunidades y sus realidades de cara al cuidado y reproducción de sus sistemas alimentarios, atienden al llamado de Papanek (2014) sobre lo imperante de direccionar el quehacer del diseño hacia el mundo real con una práctica socialmente comprometida, y consideran el planteamiento de Escobar (2019) en referencia a que el diseño es una tecnología política al servicio de las comunidades, en beneficio de su autonomía y convivencia. Esto se sitúa en el diseño participativo que Manzini (2015) define como la creación de articulaciones entre la sociedad y la técnica, entendiendo esta última como el terreno en el cual confluyen las dos circunstancias necesarias para que surja la innovación: la tecnología y la invención. Entonces, diseñadores y creadores facilitan la conformación de redes, asumiendo un rol de agentes activos del

ecosistema alimentario, apoyando la construcción del tejido social. Sobre esto último, los procesos de codiseño y cocreación enmarcan enfoques de trabajo colaborativo que involucran a la comunidad y todos los agentes implicados, abriendo paso a la creatividad colectiva (Sanders y Stappers, 2008).

Como se pudo observar en las iniciativas discutidas anteriormente, algunos de los esfuerzos se han orientado en la producción y análisis de la cultura material presente en los territorios. En este caso, se perciben disertaciones y materializaciones desde el diseño, las artes y las prácticas creativas, con base en las experiencias y el propio marco de pensamiento de los sujetos mismos con quienes se establece una colaboración. Cabe anotar que la valoración y preservación del patrimonio alimentario desde la dimensión creativa, implica tener un amplio entendimiento de los elementos materiales y simbólicos que son validados por la comunidad. Esto se relaciona con lo sustentado por Martín (2002) respecto a trascender hacia una antropología del diseño que permita reconocer las conexiones y valores que existen entre los miembros de una comunidad y su cultura material, mediante un análisis detallado de los objetos y artefactos que coexisten en espacios como la cocina.

La indagación en los casos encontrados, permitió identificar distintas maneras de proceder de diseñadores y creativos, frente a las variables de las culturas alimentarias en cuestión. Algunos abordajes se ubican en el terreno de la reflexión, desde las epistemologías disciplinares e interdisciplinares del diseño y la creación. En otras instancias, se evidencia un ejercicio colectivo donde sobresale el trabajo participativo y colaborativo, que otorga un rol preponderante a los agentes del territorio. Por otra parte, en algunos casos el resultado se materializa a través de productos plástico-sensoriales provenientes de la experiencia creativa que, mediante una serie de reflexiones, amplían la comprensión de las crisis alimentarias. Esto se deriva de la Investigación + Creación —el enfoque característico de las disciplinas creativas—, que

por medio de la práctica explora múltiples experiencias y sensibilidades, trascendiendo hacia nuevos lenguajes (Bonilla et al., 2017).

Las investigaciones referidas en este trabajo dan cuenta de un ejercicio transdisciplinar desde el diseño y la creación, cuyo énfasis en la libertad, la creatividad y la pluralidad como rasgos principales de la actividad alimentaria —en todas las etapas del sistema alimentario: producción, preparación, distribución, deshecho— permite a diseñadores, creadores, artistas y científicos sociales pensar las culturas alimentarias como un *territorio creacional*, donde confluyen miradas retrospectivas, reflexiones sobre el presente y apuestas prospectivas. Este horizonte avizorado en los casos analizados es concordante con el desafío de buscar soluciones a las crisis alimentarias contemporáneas, al mismo tiempo que se crean campos paralelos y de intersección para profundizar en los estudios del diseño y la creación.

Por último, cabe destacar que en el contexto latinoamericano se está forjando un importante marco de pensamiento y acción en torno al diseño y los alimentos, con una identidad característica de los territorios y sus culturas alimentarias. Estos factores identitarios trascienden la visión inicial del *Food Design* que surgió en Italia, la cual propendía por nuevas estéticas y narrativas mediante el alimento, pero alejadas del núcleo territorial. Esta perspectiva latinoamericana propende por articular a los agentes y sujetos a través de toda la cadena agroalimentaria y así develar nuevos horizontes para la interacción entre el diseño y las disciplinas creativas.

Agradecimientos: las autoras agradecen al Sistema General de Regalías SGR y al Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Colombia, por la financiación de la tesis doctoral titulada *Territorios creacionales de la cultura alimentaria. Rutas de exploración mediadas por el diseño y la creación*, de la cual se deriva este artículo, desarrollado en el marco del programa de Becas de

Excelencia Doctoral del Bicentenario. Asimismo, se agradece al Centro Maria Sibylla Merian de Estudios Latinoamericanos Avanzados (CALAS), que hizo posible, gracias a su programa de fellowships, el proyecto Recipes for Making Nations. Cookbooks in Latin America 1830-2023. Finalmente, agradecemos a la Universidad de Caldas como institución ejecutora del proyecto y al programa de Doctorado en Diseño y Creación.

Referencias

- Albán, A. (2011). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle 14: revista de investigación en el campo del arte*, 4(5), 10-23. <https://doi.org/10.14483/21450706.1200>
- Almeri, A. (s.f.). Radio tertulias de cocina [Audio pódcast]. <https://open.spotify.com/show/3E63sWP0u38eCBOWzzTZY5>
- Ángel-Bravo, R. (2021). The banana leaf approach: An appreciation of utilitarian handcrafted artifacts in the American context. *Sociedad y Economía*, (42), e10248. <https://doi.org/10.25100/sye.v0i42.10248>
- Ángel-Bravo, R. (2023). La plaza de mercado, escenario de preservación cultural y creación visual. En L. Sandoval, D. León y C. Córdoba-Cely (Eds.), *Investigación+creación: Reflexiones y prácticas desde las autonomías territoriales, creativas y tecnológicas* (pp. 157-177). Editorial Universidad de Nariño. <https://doi.org/10.22267/lib.udn.028>
- Areandina. (2021). Lenguajes gastronómicos. <https://lenguajesgastronomicos.com/>
- Badani, P. (2014). Al grano: Formas de pensar mundos [Instalación]. https://patbadani.net/pro_AlGrano_Colombia_1.html
- Bak-Geller, S. y Matta, R. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39, 69-93. <https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>
- Bak-Geller, S., Matta, R. y Suremain, C.-É. de. (2019). *Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones*. IRD Editions / El Colegio de San Luis.

- Bernal-Restrepo, J. y Bernal-Guevara, F. (2019). Contribuciones a la historia socio-ecológica de la culinaria de Isla Fuerte: La superación de la dualidad naturaleza-cultura a través del análisis de tres preparaciones tradicionales de la comida isleña. *Boletín de Antropología*, 34(58), 129-157.
- Bonilla, H., Cabanzo, F., Delgado, T., Hernández, O., Salamanca, J. y Niño, A. (2017). Apuntes sobre el debate académico en Colombia en el proceso de reconocimiento gubernamental de la creación como práctica de generación de nuevo conocimiento, desarrollo tecnológico e innovación. *Cuadernos de Música, Artes Visuales y Artes Escénicas*, 13(1), 281-294. <https://doi.org/10.11144/javeriana.mavae13-1.asda>
- Bustacara, S. M. (2019). En busca de la cocina perdida. Los singulares instantes del quehacer de cocinar. *Kepes*, 16(19), 122-149. <https://doi.org/10.17151/kepes.2019.16.19.6>
- Camacho, J. (2006). Bueno para comer, bueno para pensar. Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi. En R. Rhoades (Ed.), *Desarrollo con identidad: Comunidad, cultura y sustentabilidad en los Andes* (pp. 237-265). Editorial Abya-Yala. https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1086&context=abya_yala
- Campos-Ramos, A. y Román-Kalisch, M. A. (2023). Usos de objetos domésticos en la cocina de Tetiz, Yucatán. *Legado de Arquitectura y Diseño*, 18(33), 49-58. <https://doi.org/10.36677/legado.v18i33.17178>
- Canul, R. y Otero, A. (Dirs.). (2018). ¿Qué les pasó a las abejas? [Documental]. Memorabilia Casa Productora.
- Castillo, P., Arteaga, A. y Ramírez, L. (Dirs.). (2018). Memoria viva. Cocina tradicionales [Audiovisual]. <https://bancodecontenidos.mincultura.gov.co/AppSeries/RecursosSeries/?idSerie=11630>
- De la Horra, A. E. y Grill, J. B. (2023). Pensar el alimento: Experiencia de investigación creación participativa como medio de transformación comunitaria. *Kepes*, 20(27), 281-318. <https://doi.org/10.17151/kepes.2023.20.27.11>
- Díaz, D. (2020). Contribución del Diseño de envases y alimentos a la soberanía alimentaria en Chile. *RChD: Creación y Pensamiento*, 5(9), 1-16. <https://doi.org/10.5354/0719-837X.2020.57990>
- Eames, C. y Eames, R. (2015). *An Eames anthology: Articles, film scripts, interviews, letters, notes, speeches* (D. Ostroff, Ed.). Yale University Press.
- Escobar, A. (2019). *Autonomía y diseño. La realización de lo comunal*. Universidad del Cauca.

- García, O. J. (2019). Cocinas tradicionales en declive: Riesgo para el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria en Guayatá. *Revista de Antropología y Sociología: Virajes*, 21(2), 15-38. <https://doi.org/10.17151/rasv.2019.21.2.2>
- García, L. y Moya, T. (2023). Ecocine situado y soberanía alimentaria: Creadores mayas y activismo campesino en Yucatán. *Cuadernos de Música, Artes Visuales y Artes Escénicas*, 18(1), 144-163. <https://doi.org/10.11144/javeriana.mavae18-1.esay>
- Giedion, S. (1978). *La mecanización toma el mando*. Gustavo Gili.
- Gómez-Hernández, E. y Vásquez-Arenas, G. (2019). Crisis alimentaria, patrón civilizatorio e interpolaciones andinas. *Boletín de Antropología*, 34(58), 78-92.
- Gutiérrez, C., Macías, A. y Meza, M. A. (Dirs.). (2021). Biografías alimentarias [Audiovisual]. <https://www.youtube.com/channel/UCTlhX4TbsU114QdmXvObf2A>
- La Vía Campesina. (s.f.). 1996: Declaración de Roma de La Vía Campesina que define por primera vez la Soberanía Alimentaria. <https://viacampesina.org/es/1996-declaracion-de-roma-de-la-via-campesina-que-define-por-primera-vez-la-soberania-alimentaria/>
- Licon, E., García, I. C. y Cortés, A. (2017). *Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos*. Dirección de Fomento Editorial Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Manzini, E. (2015). *Cuando todos diseñan. Una introducción al diseño para la innovación social*. Experimenta.
- Margolin, V. (2013). Design Studies and Food Studies: Parallels and Intersections. *Design and Culture*, 5(3), 375-392. <https://doi.org/10.2752/175470813X13705953612327>
- Martín, F. (2002). *Contribuciones para una antropología del diseño*. Gedisa.
- Martínez, V., Marín, L. A., Torres, M. Á. y Cabrera, J. I. (2022). Los lenguajes gastronómicos a partir de la gráfica popular en plazas de mercado en Bogotá. Casos de Estudio: La Perseverancia, Las Cruces y La Concordia. *Punto de vista*, 12(19), 88-111. <https://doi.org/10.15765/pdv.v12i19.3173>
- Massari, S. (2017). Food design and food studies: Discussing creative and critical thinking in food system education and research. *International Journal of Food Design*, 2(1), 117-133. https://doi.org/10.1386/ijfd.2.1.117_1

- Matta, R. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO: Food incursions into global heritage. *Social Anthropology*, 24(3), 338-352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- Matta, R. (2019). Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru. *International Journal of Cultural Property*, 26(1), 49-74. <https://doi.org/10.1017/S094073911900002X>
- Mejía, V. y Zapata, L. F. (2022). Vida y muerte de la máquina de moler maíz: Una investigación sobre los artefactos practicados. *Kepes*, 19(26), 129-155. <https://doi.org/10.17151/kepes.2022.19.26.5>
- Micarelli, G. (2018). Soberanía alimentaria y otras soberanías: El valor de los bienes comunes. *Revista Colombiana de Antropología*, 54(2), 119-142. <https://doi.org/10.22380/2539472X.464>
- Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>
- Montoya, Y. (2022). Prácticas de Valor en La Nueva Cocina Colombiana: Una mirada a las políticas públicas que marcaron su surgimiento. *Punto de vista*, 12(19), 153-168. <https://doi.org/10.15765/pdv.v12i19.3288>
- Munari, B. (2015). *¿Cómo nacen los objetos? Apuntes para una metodología proyectual*. Gustavo Gili.
- Ocampo, A. N. y Delgado, T. (2021). El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: El caso de la plaza de mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. *Kepes*, 18(23), 147-177. <https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6>
- Ojeda, D., Serna, S. y Arias, J. (2020). *Recetario de sabores lejanos*. Laguna Libros.
- Pachón-Romero, J. P. y Pachón-Ariza, F. A. (2020). Mercados campesinos, ¿estrategia de implementación de la soberanía alimentaria?: Caso Sibaté (Cundinamarca). *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11(1), 35-48. <https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11681>
- Papanek, V. (2014). *Diseñar para el mundo real: Ecología humana y cambio social*. Pol-len Edicions.

- Potosí, C. C., Muñoz, D. A. y Córdoba-Cely, C. (2020). Diseño de comida como fuente de innovación social. *Tendencias*, 21(1), 84-109. <https://doi.org/10.22267/rtend.202101.128>
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2010). América Latina y el Caribe: Una superpotencia de biodiversidad. https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/publications/Latin-America-and-the-Caribbean---A-Biodiversity-Superpower-Policy-Brief_SPANISH.pdf
- Quiroga, I. (2020). Aproximación etnográfica a la alimentación y la comida de las mamitas camèntsá en el Valle de Sibundoy. *Maguaré*, 34(2), 49-83. <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92580>
- Ramos, E. (2020). Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 18-31.
- Rebaï, N., Bilhaut, A.-G., De Suremain, C.-É., Katz, E. y Paredes, M. (2021). *Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización*. IRD Éditions.
- Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos (RedLaDA). (s.f.). Diseño y Alimentos como una oportunidad para una mejor cultura alimentaria. <https://www.lafooddesign.org/>
- Rodríguez, A. (2013). *Arte, comida, arte* (Primera edición). Centro de Estudios para la Cultura y las Artes Casa Lamm.
- Rodríguez, C. M. (2015). La ciudad desde los imaginarios urbanos del sabor: Tunja como caso de estudio. *Calle 14: revista de investigación en el campo del arte*, 10(15), 140-151. <https://doi.org/10.14483/udistrital.jour.c14.2015.1.a11>
- Rodríguez, C. M. (2016). *Sabores de la ciudad imaginada: Tunja*. Universidad de Boyacá, Facultad de Arquitectura y Bellas Artes.
- Rodríguez-Martínez, L. M. y Cáceres-Flórez, W. A. (2016). Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico santandereano. *Jangwa Pana*, 15(1), 43-57. <https://doi.org/10.21676/16574923.1748>
- Salgado, M. y Sicard, A. (2023). Diseño y diáspora. Diseño y alimentos [Audio pódcast]. <https://acortar.link/PDtHYy>
- Sanders, E. B.-N. y Stappers, P. J. (2008). Co-creation and the new landscapes of design. *CoDesign*, 4(1), 5-18. <https://doi.org/10.1080/15710880701875068>

- Torres, G. (2018). Gestión y gobernanza territorial. Los Sistemas Agroalimentarios Localizados en la encrucijada del desarrollo territorial. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(14), 61-79.
- Urdinola, D. (Comp.)- (2022). *Diseño, alimentos y morfología. Otros escenarios para la morfología*. Universidad Pontificia Bolivariana.
- Vélez, J. I. y Córdoba, P. (2023). Soberanía y diseño en la ruralidad colombiana 1983-2023 [Exposición]. <https://medialab.eafit.edu.co/soberania-disenio-ruralidad/>
- Zampollo, F. (2021). *Food Design Thinking DIY: The creative process to design food products, food services, food events, and dishes*. Independently Published.

Cómo citar: Ascuntar, M. C. y Bak-Geller, S. (2025). Contribuciones desde el diseño y la creación para enfrentar las crisis alimentarias en América Latina. *Kepes*, 22(31), 73-99. DOI: 10.17151/kepes.2025.22.31.4