

## MIRADA urbana

# Food design: intersecciones críticas entre alimentación, diseño y sostenibilidad



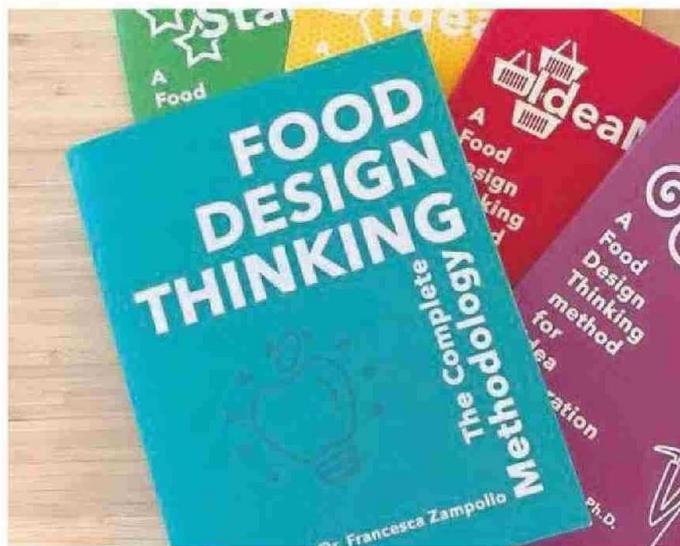
**Francisco Del Despósito**  
 Director Diseño UDD

El diseño de alimentos (*food design*) ha dejado de ser una práctica marginal para convertirse en una disciplina emergente con un gran potencial transformador. Va mucho más allá de lo estético o sensorial: se presenta como una herramienta crítica, sistémica y transdisciplinaria para repensar cómo producimos, consumimos y nos relacionamos con la alimentación.

La diseñadora Claudia Burbano de Lara afirma que esta práctica "trasciende los límites del diseño de productos y experiencias alimentarias", al ofrecer vías de reflexión y transformación sobre el consumo, con sus complejas dinámicas sociales y ambientales. Para ella, el diseñador de alimentos es un "diseñador humano holístico", capaz de integrar lo técnico, lo ético y lo cultural.

Capucine Brice, fundadora del estudio SENS.C, define el *food design* como una práctica multidisciplinaria que cuestiona nuestra relación con los alimentos, la agricultura, los sentidos y el cuerpo. Su enfoque combina arte comestible, performance y creación simbólica, difuminando las fronteras entre diseño y experiencia.

Por su parte, Constanza Díaz del Castillo propone una mirada de "diseño gastronómico" que va más allá del producto para incluir territorio, sostenibi-



lidad, interacciones culturales y economía circular. Desde su perspectiva, el diseño de alimentos debe repensarse para responder a desafíos complejos.

Dolly Daou aporta una dimensión intercultural, articulando diseño, ecología y comunidad. A través de metodologías que integran ciencia y filosofía,

Daou fortalece el vínculo entre ecosistemas naturales y artificiales, conectando personas y entorno desde una lógica regenerativa.

Lucas Posada refuerza esta visión al señalar que el *food design* tiene el poder de crear productos y servicios que regeneren recursos, fortalezcan comunida-

des locales y promuevan una relación armoniosa con la Tierra. Su enfoque busca recuperar biodiversidad, prácticas tradicionales y soberanía alimentaria.

Emma Vergne, en tanto, plantea que comer es un acto político y que el diseño de alimentos puede generar conciencia crítica y emocional sobre ese acto cotidiano. Combina herramientas del diseño con la percepción del gusto y sus efectos en el subconsciente.

Cara Schanuel añade que el *food design* también puede ser autocuidado y salud mental. Para ella, diseñar alimentos es reconectar con cuerpo, mente e instinto, promoviendo bienestar y vínculo afectivo.

Finalmente, Ashley Scarborough destaca su capacidad para operar en múltiples escalas: desde el perfil de sabor de un alimento hasta la cultura alimentaria de una sociedad. Esta mirada integral reafirma el rol del *food design* como catalizador de cambio, desde lo tangible a lo simbólico.

En síntesis, el diseño de alimentos no es una disciplina periférica, sino un espacio estratégico donde convergen arte, ciencia, sostenibilidad, política y sensibilidad. Un campo desde el cual imaginar y construir futuros alimentarios más justos, regenerativos y conscientes.