

Em breve nós teremos uma versão em português deste site. Enquanto isso, nós oferecemos a versão traduzida do documento fundacional, que contém os objetivos principais e o escopo de atuação da redLaFD.

Red Latinoamericana de Food Design (redLaFD)

Carta de fundação (versão final - 22 de novembro de 2013)

Documento assinado para a constituição desta entidade.

CONSIDERAÇÕES

1. A *Red Latinoamericana de Food Design* (redLaFD) foi fundada com um pequeno grupo de pessoas (grupo de fundação) reunidas nas dependências da Escola Universitária Centro de Desenho e Faculdade de Arquitetura da Universidade da República, Montevideu, nos dias 24 e 25 de Outubro de 2013.
2. Com iniciativa de Pedro Reissig (Argentina/USA), apoiada por Daniel Bergara (Uruguai) e com apoio de Francesca Zampollo (Itália/UK), fundadora do International Food Design Society.
3. O presente documento está sendo elaborado desde dezembro de 2012 e sua versão atual reflete o avanço desta iniciativa, ainda tendo coisas a serem tratadas e melhor definidas, pois se entende que exista suficiente clareza, neste, para que seja usado como ponto de partida.
4. O grupo de fundação tem, em comum idéia, a preocupação com a cultura do *Food Design*, e propõe-se a criar uma plataforma (esquema organizacional, funcional, de comunicação, etc.) embasada na redLaFD, para que a partir disso se abram as portas para o seu crescimento.
5. A fundação da redLaFD reúne pessoas com o pensamento comum, entre elas, o crescimento do grupo profissional, intelectual e solidariedade. A redLaFD é de caráter aberto, sem exclusões, exceto que venham de encontro aos princípios elencados a seguir. Está constituída como uma comunidade de pessoas e entidades, que podem estar vinculadas livremente, através de meios físicos e virtuais.
6. Nosso pensamento sobre o *Food Design* inclui toda a ação que melhore a nossa relação com os alimentos/ comida em seus diversos sentidos e/ ou aspectos. Estas ações fazem referências tanto ao desenho do produto comestível em si, como o contexto que o mesmo está inserido, incluindo objetos, ambientes, espaços, processos, etc., envolvidos com os alimentos.
7. Sobre o nome deste grupo, avaliaram-se opções para a tradução da expressão da língua inglesa "*Food Design*", até a presente data não foi encontrada, na Língua Espanhola, uma terminologia que reflita fielmente seu significado e independência conotativa, como a terminologia em Língua Inglesa (alimentos é uma palavra muito técnica, comida é uma palavra muito comum). Para tanto se propõe a expressão "*Diseño y Alimentos*" sendo esta a tradução mais aproximada do real sentido que queremos dar ao *Food Design*.

8. Tratando-se do item anterior, adota-se o nome “*Red Latinoamericana de Food Design*” em Língua Espanhola (sigla “redLaFD”) e sua tradução para a Língua Inglesa será “*Latin American Food Design Network*”. Leve-se em consideração o nome “*Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos*” como sendo um sinônimo oficial da redLaFD para aqueles que o considerem mais adequado, levando-se os critérios pessoais e institucionais dos diferentes autores que participam desta iniciativa. Enfatiza-se a importância que o participante desta rede seja uma pessoa estimulante e sugestiva, nos diferentes ambientes do seu dia a dia.
9. O “*Food Design*” é um emergente campo, oficializado desde a criação do *International Food Design Society* (IFDS). Um de seus atos mais importantes foi a “*International Conference on Designing Food and Designing for Food*”, realizada em 2012 na *London Metropolitan University*.
10. *Food Design* é transdisciplinar na sua essência visto que chama para si conhecimentos, experiências e pontos de vistas de diversos campos complementares. O *design* é tido como um modo de pensar problemas e soluções como um todo, levando em conta o contexto e está fortemente associado à inovação.
11. Este novo campo do conhecimento está principalmente orientado a *designer* (no amplo sentido em todas suas escalas e manifestações), aberto a toda atividade que possa beneficiar-se de sua transcendência, incluindo cientistas, engenheiros, técnicos, nutricionistas, cientistas sociais, produtores, empreendedores, cozinheiros, *chefs*, artistas, inventores, etc., tanto da iniciativa pública como privada.
12. A América Latina é considerada como um território diversificado, depositário de um capital cultural importante para o *Food Design*. É uma das principais regiões do mundo produtora de alimentos. Por sua vez, o *design* latino americano obteve um significativo desenvolvimento institucional com o impacto nos ambientes das indústrias culturais, as economias de mercado e nas ações solidárias.
13. Quanto aos precedentes do mapa atual do nosso campo de ação e influência, pode-se mencionar que as referidas disciplinas estão relacionadas com o *Food Design*:
 - Ciência dos alimentos: tecnologia, engenharia, química, nutrição, etc.
 - Preparo de alimentos: artes culinárias, gastronomia, hospitalidade, etc.
 - Estudos dos alimentos: sociologia, antropologia, geografia, psicologia, etc.

VISÃO

A *Red* tem como objetivos: Alavancar o programa referente ao *Food Design*, na América Latina; empreender visão às iniciativas na América Latina; integrar esta emergente disciplina com os variados conhecimentos que abordam o alimento e o

“*Design*” da região e do mundo; Contribuir com a capacitação e a formação no aspecto do “*Design*” e do alimento.

MISSÃO

1. Criar ambientes para a formação de idéias, discutir e elaborar propostas sobre o “*Food Design*”, em quais quer escala, dimensão e contexto. Essa missão está voltada para a América Latina, mas não exclusivamente para ela.
2. Fomentar a aplicação dos recursos do “*design*” para o aprimoramento dos alimentos/ comida e ao universo de produtos que estão vinculados a este campo que é transdisciplinar, que engloba conhecimentos comunitários, tecnológicos, sociais e de diversas disciplinas.
3. Favorecer o diálogo entre os diferentes agentes e setores aos quais incidem a nossa relação com a comida e os alimentos, incluindo-se “*designers*”, cientistas tecnólogos, engenheiros, nutricionistas, cozinheiros, *chefs*, artistas, empresários, gestores culturais, produtores, consumidores, etc.
4. Identificar áreas de oportunidades que ainda não foram identificadas ou que ainda não estão sendo atendidas de maneira satisfatória em relação ao alimento/ comida.
5. Dar visão a riqueza de produtos, conhecimentos e valores culturais que existem na América Latina, que atualmente se encontram pouco presente e com pouco valor na esfera do conhecimento global.
6. Fortalecer um pensamento de integração, sem fins ou interesses setoriais, que zele por uma melhora sobre o aspecto de nossa relação com a comida e os alimentos, que a eficácia e o valor agregado venham ser benéficos para os produtores e os consumidores, perceptíveis e de desfrute por uma maior quantidade de pessoas.
7. Que o item anterior venha ser mensurável, transferível e útil para a formação de Recursos Humanos nas esferas acadêmicas e profissionais.

VALORES

1. Contribuir com o desenvolvimento de soluções, em relação aos alimentos e comida, em todas suas dimensões e manifestações.
2. Aumentar o acesso de um maior número possível de pessoas à comida/ alimento, compatível com suas necessidades e contexto (econômico e cultural), integrando a sabedoria local e valores culturais sobre a comida/ alimento.
3. Buscar um benefício, em nível de saúde, para um maior número de pessoas, e bem-estar (pessoal e social) em sua relação com os alimentos/ comidas. Para isto implica melhorar o acesso a comida saudável, saborosa e prazerosa.

4. Não causar dano as pessoas nem ao meio ambiente, com nossas ações, mantendo um equilíbrio entre necessidades e recursos de modo justo e sustentável.

AÇÕES FUTURAS

1. Criação de um ambiente virtual, voltado a cumprir com a Missão em que se propõe a redLaFD; e que se transforme em um ambiente virtual de referência e motivacional.
2. Organização de eventos de difusão e discussões de temáticas afins. Para que haja um melhor planejamento do tempo, seria conveniente trabalhar com um agendamento que leve em conta os próximos dois encontros. Nesta fase de fundação propõe-se criar o próximo evento em 2014, na Colômbia, o que está em análise, porém uma segunda opção seria na Argentina; a de se definir o caráter dos eventos anuais, podendo estes ser: Encontros, Simpósios ou Congressos dependendo da sua alma e sua natureza.
3. Perfis de cursos, seminários, oficinas e outros modos de formação e capacitação acadêmica, apoiando a criação e intercâmbio entre as instituições que venham obter avanços no assunto. Aplica-se a qualquer nível de formação, mas principalmente ao nível universitário, tanto na graduação como na pós-graduação.
4. Elaboração de conteúdos para sua difusão (publicações físicas e digitais).
5. Elaboração de um banco de dados.
6. Promoção e participação de concursos e outras ações que façam avançar nossos objetivos.

CONSTITUIÇÃO E OUTRAS CONSIDERAÇÕES DE CUNHO ORGANIZACIONAL.

É uma *Red* aberta a qualquer pessoa física ou jurídica que possuam temáticas e valores afins. Existe um grupo coordenador que tem por missão assegurar o crescimento e a vitalidade da *Red* com seus objetivos. Ainda não estão claras, quais atribuições o grupo coordenador possui, nem como se constitui, instrumentaliza-se, aumenta ou remove-se, ficando a solução destas questões para um prazo de dois anos seguintes. Das questões ainda a serem resolvidas, visando o crescimento, encontram-se a administração da plataforma virtual e a sede física. Esta iniciativa fica provisoriamente na responsabilidade do seu coordenador, atualmente Sr Pedro Reissig e com sede física na EUCD/FARQ, local em que foi promovido este primeiro evento.

Esta *Red* considera-se com afinidade de espírito e objetivos para com a IFDS (*International Food Design Society*, www.ifooddesign.org), sendo ambas as entidades

unidas, porém com total autonomia; estas estarão oficialmente alinhadas através da comunicação em seus respectivos ambientes de difusão e influência.

GRUPO DE FUNDAÇÃO

1. Daniel Bergara (Uruguai) Desenhista Industrial, EUCD, Universidade da República.
Assina representando: Escuela Universitaria Centro de Diseño, FArc, Universidad de la República
2. Viviana Camerano (Argentina), Técnica em Comunicação nas Organizações, Instituto La Salle / Pós-graduação em Alimentos, Universidade 3 de Fevereiro, Província de Buenos Aires.
Assina representando: Dirección de Agroalimentos - Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
3. Beatriz Galán (Argentina) Especialista em Tecnologia e Produção, FADU, UBA / Desenhista Industrial, FADU, Universidade de Buenos Aires.
Assina representando: Centro de Proyecto, Diseño y Desarrollo (CEPRODIDE), SI-FADU, UBA
4. Macarena Harispe (Uruguay) Desenhista Industrial, EUCD, Universidade da República.
5. Mario Ivetta (Argentina) Desenhista Industrial, FAUD, Universidade Nacional de Córdoba.
Assina representando: Centro de Investigacion en Diseño Industrial Córdoba. Univ. Nacional de Córdoba
6. Marta Isabel Ramírez Silva (Colômbia) Desenhista Industrial, Universidade Nacional da Colômbia.
7. Pedro Reissig (Arg/USA) Doutor em Desenho, FADU, Universidade de Buenos Aires / Especialista em Tecnologia e Produção, FADU, UBA / Arquiteto, Pratt Institute, NY.
Assina representando: Instituto de la Espacialidad Humana, (IEHu) SI-FADU, UBA
8. Gaston Rodríguez Lepera (Uruguai) Desenhista Industrial, EUCD, Universidade da República.
9. Carina Strata (Uruguai) Arquiteta/ Fac. Arquitetura, Universidade da República.
Assina representando: Facultad de Arquitectura, Universidad de la República
10. Andres Sicard Currea (Colômbia) Doutor em Ciências da Informação, Univ. da Lagoa, Espanha/ Desenhista Industrial, Universidade Nacional da Colômbia.
Assina representando: Escuela de Diseño Industrial, Universidad Nacional de Colombia
11. Ricardo Yudi (Brasil) Mestre em Design / Graduação em Gastronomia. UNISINOS, Brasil.
Assina representando: Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre
12. Francesca Zampollo (Itália/UK) PhD, Universidade Metropolitana de Londres/ Desenhista Industrial, Politécnica de Torino.
Assina representando: International Food Design Society