Publicado en Monterrey, N. L. el 07/01/2022

# [Las tendencias y retos del Food Design para 2022](http://www.notasdeprensa.es)

## De acuerdo con The Food Tech, esta emergente disciplina se encuentra liderada por diseñadores industriales y arquitectos

 El Food Design es considerado “la prefiguración del acto alimenticio”. Lo que quiere decir que es un proceso que hace más fácil el consumir la comida en relación con un campo sociológico, antropológico, económico, cultural y sensorial. El diseño con comida se desarrolla a partir de un pensamiento creativo, es interdisciplinario, optimista y orientado al futuro. Innovar productos, servicios y/o experiencias relacionadas con los alimentos es parte del Food Design, involucrando lo cognitivo, emocional y sensorial en nuevos retos alimenticios, sin perder de vista los beneficios nutritivos, sociales y/o culturales que se encuentran en la comida. ¿De dónde surge el Food Design y cuáles son sus objetivos? El Food Design surge a partir del manifiesto creado por Pablo Barichela que fue publicado por la Azzociazione per il Disegno Industriale (ADI) de Italia, en 2002. Uno de los precursores del Food Design es Martí Guixé, Diseñador Industrial catalán. Entre otros destacados se pueden encontrar a la diseñadora holandesa Marije Vogelzang, fundadora de The Dutch Institute of Food and Design y a la Dr. Francesca Zampollo, fundadora de The International Food Design Society. Como se mencionó previamente, el objetivo del Food Design es innovar en productos, servicios y/o experiencias en relación con los alimentos para brindarles nuevos significados y emociones, considerando sus beneficios nutritivos, sociales y/o culturales. Debido a que el Food Design es considerada una disciplina liderada por el diseño industrial y la arquitectura, las funciones que llevan a cabo estudiantes y profesionales del área tienen que ver con la creación de productos de diseño comestibles. Diseñar con comida (modificando y creando) también se relaciona con el Design Thinking. En la industria alimentaria, este modelo de pensamiento tiene múltiples beneficios que van desde la generación de conceptos, resolución de problemas, hasta la innovación de productos y servicios. Estudiar diseño industrial para aplicarlo en el Food Design permite hacer uso de la tecnología más avanza​da, comprender los beneficios de un trabajo interdisciplinario, aplicar diseño estratégico para ser más productivo y eficiente, y ser un visionario en diseño humanamente inteligente que toma en cuenta la realidad social y ambiental de su comunidad. Por lo anterior, la carrera es del interés de un significativo número de estudiantes debido a que sus beneficios conllevan desempeñarse en departamentos de planeación y desarrollo de nuevos productos, áreas de diseño e innovación, producción, proyectos en empresas, sectores industriales y centros de investigación para que finalmente obtengan el éxito profesional estableciendo un negocio propio, ofreciendo asesorías y proyectos a empresas o desarrollando sus propios productos, gracias al perfil emprendedor con el que ingresan y salen de la carrera. En cuanto a los beneficios de dedicarse al Food Design está el: Ser un innovador de la disciplina transformando productos. Crear tendencias y nuevos mercados. Ser creador de soluciones integrales para el desarrollo de proyectos e investigaciones capaz de posicionarse. Tendencias del Food Design en México En 2022, expertos de la industria estiman que cinco tendencias abarquen durante el año, enfocadas en más sabor y menos desperdicio de comida, tanto en México como en el resto del mundo. Algunas de las tendencias de Food Design que se estarán viendo son: Más comfort food: alimentos y bebidas que devuelvan a consumidores a tiempos atrás. Cenas exteriores como experiencia: el cenar fuera de casa ya no se enfocará tanto en lo que hay en el plato, sino en cómo se cena fuera de ella. Nuevos espacios en restaurantes, menús creativos y compartir fotografías en Instagram del lugar serán componentes importantes que conformarán la tendencia. Reduccionismo: esta tendencia describe a consumidores que no son vegetarianos o veganos pero quieren comer menos carne, lácteos y huevos para ser más amigables con el medio ambiente. Especias y pimientos: estos se volverán altamente populares en 2022. El gochujang, harissa, sjug y sambal serán usados para cubrir desde huevos revueltos hasta sándwiches. Cocina sin fronteras: se refiere a un tipo de Food Design más diverso (casi la mitad de la generación Z se identifica como no caucásica). Se espera una ola más grande de nuevas cocinas multiétnicas y "sin fronteras" que adopten identidades únicas. Retos que enfrenta el Food Design El rol de un food designer es considerado un reto en sí debido a que al buscar innovar se debe trabajar al mismo tiempo con otras personas que se dediquen a lo mismo pero en un área más estratégica. Saber combinar ambos mundos es el verdadero reto para el creador. Otro reto encontrado en el Food Design es lograr comunicar con claridad y creatividad lo que el food designer quiere decir, sin ignorar qué problema alimenticio está resolviendo. De acuerdo con un artículo de The Food Tech, Latinoamérica es un lugar en el que el Food Design es único y original, atrayendo a gran cantidad de interesados en vivir inigualables experiencias con alimentos, por lo que el Food Design continuará creciendo en México con expectativas de que la disciplina se siga expandiendo para impactar de manera positiva en la industria alimenticia.

**Datos de contacto:**

Luis Tobias

+528182151000

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/las-tendencias-y-retos-del-food-design-para](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nutrición Gastronomía Educación Restauración Nuevo León Premios Otras Industrias



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)