

Food Design

Food Design

DEPARTAMENTO	Design de Comunicação Communication Design
DEPARTMENT	
ANOS LETIVOS	2023-2024
ACADEMIC YEARS	
GRAU DE ENSINO	Licenciatura
DEGREE	Bachelor of Arts
DURAÇÃO	Semestral
DURATION	
HORAS DE CONTACTO	(TP 42 horas + OT 21 horas)
STUDENT WORKLOAD	
ECTS	6 ECTS
NÍVEL	II
LEVEL	

PROGRAMA CURRICULAR

COURSE UNIT CONTENT

1 – Objetivos de Aprendizagem

Intended Learning Outcomes

O território de Food Design é composto por ideias, valores, atividades, métodos e processos que têm a intenção de modificar, melhorar e optimizar as relações com os alimentos a um nível individual e colectivo, incluindo, por exemplo, materiais, objetos, práticas, experiências, ambientes naturais e construídos, contextos, tecnologias, serviços, sistemas e redes (Reissig, 2014; Zampollo, 2016).

No decorrer da UC, cada estudante deve apreender e desenvolver os seguintes conhecimentos, aptidões e competências:

- a) Compreender o território do Food Design como um domínio transdisciplinar, caracterizado simultaneamente por dinâmicas interdisciplinares e de índole multidisciplinar; Identificar criticamente os principais conceitos em Food Design e analisar a sua relação com diferentes áreas de conhecimento;

- b) Explorar uma perspectiva multi e intercultural sobre a produção e o consumo alimentar na sociedade contemporânea; Discutir o papel do design na mediação de significados emergentes (dominantes, marginais, radicais) e como agente de mudança (cultural, social, individual);
- c) Desenvolver dimensões sensoriais de relação com o alimento (forma, sabor, textura, aroma, som, cor) e formas de expressão artística e comunicação visual (imagem, texto, cor, tipografia), como veículos de representação e percepção dos alimentos e dos processos alimentares;
- d) Reconhecer estratégias projetuais e ferramentas criativas na ligação do design com os alimentos, a inovação alimentar e a sustentabilidade do sistema alimentar (ambiental, social e económica).

Food Design's territory is composed of ideas, values, activities, methods and processes that are intended to modify, improve and optimize relationships with food at an individual and collective level, including, for example, materials, objects, practices, experiences, natural and built environments, contexts, technologies, services, systems and networks (Reissig, 2014; Zampollo, 2016).

Each student must apprehend and develop the following knowledge, skills and competences are promoted:

- a) Understand the territory of Food Design as a transdisciplinary domain, simultaneously characterized by interdisciplinary and multidisciplinary dynamics; Critically identify the main concepts in Food Design and analyze their relationship with different areas of knowledge;
- b) Explore a multi and intercultural perspective on food production and consumption in contemporary society; Discuss the role of design in mediating emerging meanings (dominant, marginal, radical) and as an agent of change (cultural, social, individual);
- c) Develop sensorial dimensions in the relationship with food (shape, flavor, texture, aroma, sound, color) and forms of artistic expression and visual communication (image, text, color, typography), as vehicles for the representation and perception of food and food processes;
- d) Recognize design strategies and creative tools connecting design with food, food innovation and the food system's sustainability (environmental, social and economic).

2 – Conteúdos Programáticos

Syllabus

A unidade curricular tem uma natureza teórica-prática e é sustentada em aulas de exposição dos conteúdos programáticos:

- 1) Design e alimentação: relações históricas, culturais e sociais entre campos disciplinares. A emergência de um território transdisciplinar denominado Food Design;

- 2) Sistemas alimentares: atividades, agentes e espaços (mercados, cidade, paisagem). Políticas públicas, processos produtivos, cadeias de abastecimento e dinâmicas de consumo. Sistemas e paisagens alimentares sustentáveis, alternativas e inovadoras;
- 3) Aspectos formais, sensoriais e perceptivos dos alimentos e do ato de comer. Composição e comunicação visual aplicada a diferentes formatos (cartaz, embalagem, mapa, etc.);
- 4) Processos criativos focados na criação de novos alimentos (conceitos), experiências alimentares (eventos), objetos (produtos) e espaços (vivências) relacionados com a alimentação e a gastronomia.

The curricular unit has a theoretical-practical nature and is supported by exposition classes of the syllabus:

- 1) Design and food: historical, cultural and social relationships between disciplinary fields. The emergence of a transdisciplinary territory called Food Design;
- 2) Food systems: activities, agents and spaces (markets, city, landscape). Public policies, production processes, supply chains and consumption dynamics. Sustainable, alternative and innovative food systems and landscapes;
- 3) Formal, sensorial and perceptual aspects of food and the act of eating. Composition and visual communication applied to different formats (poster, packaging, map, etc.);
- 4) Creative processes focused on creating new foods (concepts), food experiences (events), objects (products) and spaces (experiences) related to food and gastronomy..

3 – Metodologias de Ensino e Avaliação (1000 Caracteres)

Teaching and Evaluation Methodologies

A metodologia de ensino inclui uma componente expositiva / participativa, com apresentação dos conteúdos programáticos e de casos de estudo e a sua análise e discussão crítica; e outra experimental, composta pela resolução de exercícios práticos, em grupo e/ou individualmente com recurso ao auto-estudo para leitura das referências recomendadas.

A avaliação incide sobre o domínio dos conteúdos programáticos e a sua aplicação concretiza-se em exercícios teórico-práticos.

A classificação final (0-20 valores) resulta da ponderação de:

1. Avaliação periódica (90/100%)

Elementos de avaliação:

Exercícios teórico-práticos que serão avaliados em dois momentos, a meio e no final do semestre.

2. Avaliação final (10%)

Elementos de avaliação:

Reformulação de exercícios realizados ao longo do semestre.

Dispensam de comparéncia à avaliação final os alunos com classificação média igual ou superior a 10 valores obtida em avaliação periódica e que não pretendam reformular os elementos de avaliação realizados anteriormente (classificação final resulta da avaliação periódica [100%]).

São admitidos à avaliação final apenas os estudantes com classificação média igual ou superior a 8 valores obtida na avaliação periódica (classificação final resulta da avaliação periódica [90%] e da avaliação final [10%]).

The teaching methodology includes an expository/participatory component, with presentation of syllabus contents and case studies and their analysis and critical discussion; and an experimental one, consisting of the resolution of practical exercises, in groups and/or individually using self-study to read the recommended references.

Assessment focuses on mastering the syllabus and its application takes the form of theoretical and practical exercises.

The final classification (0-20 points) results from:

1. Periodic evaluation (90/100%)

Evaluation elements:

Theoretical-practical exercises that will be evaluated in two moments, in the middle and at the end of the semester.

2. Final evaluation (10%)

Evaluation elements:

Reformulation of exercises performed throughout the semester.

Students with an average classification equal to or greater than 10 obtained in periodic evaluation and who do not intend to reformulate the evaluation elements previously carried out (final classification results from periodic evaluation [100%]) are exempt from attending the final evaluation.

Only students with an average classification equal to or greater than 8 obtained in the periodic evaluation are admitted to the final evaluation (final classification results from the periodic evaluation [90%] and the final evaluation [10%]).

4 – Bibliografia de Consulta

Recommended References

Bordewijk, M., & Schifferstein, H. N. (2020). The specifics of food design: Insights from professional design practice. International Journal of Food Design, 4(2), 101-138.

Massari, S. (Ed.). (2021). Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability. Woodhead Publishing.

Parreira, S. (2015). Design-en-place: processo de design e processo criativo na alta cozinha (Doctoral dissertation, Universidade de Lisboa (Portugal)).

Reissig, P. (2014). Bienvenidos al Food Design (diseño y alimentos): Un compendio de referencia. 2do Encuentro Latinoamericano de Food Design: Disfruta Diseño, 34–39. Acedido em 27/02/2023 <http://www.ieh.fadu.uba.ar/publicaciones/bienvenidos-fd.pdf>

Stummerer, S., & Hablesreiter, M. (2023). Food futures. Acedido em 27/02/2023 https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC130870/JRC130870_01.pdf

Zampollo, F. (2016). Welcome to food design. International Journal of Food Design, 1(1), 3–9.

5 – Assistência aos Alunos

Student Assistance

A assistência aos estudantes é feita mediante solicitação prévia ao docente, pessoalmente ou via e-mail.

Assistance to students is provided upon prior request to the teacher, in person or via email.