

# SUSTENTABILIDAD GASTRONÓMICA

## PERDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

MARÍA PERDOMO - FIORELLA GIMÉNEZ - CAMILA GARCÍA

TENDENCIAS DEL DISEÑO CONTEMPORANEO 2019 - OBLIGATORIO 2  
DOCENTES: FABIÁN BARROS, RODOLFO SOSA.

# INDICE

TEMA SELECCIONADO	1
ROLES Y TAREAS	2
TEMA SELECCIONADO	3
INVESTIGACIÓN	4
CONCEPTUALIZACIÓN	5
DESCRIPCIÓN GENERAL	6,7
CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO	8,9
GUÓN	10
ILUSTRACIONES, TIPOGRAFÍA Y MÚSICA	11,12
STORY BOARD	13
REFLEXIONES PERSONALES	14
REFLEXIÓN GRUPAL	15
BLOGS	16

# **ROLES Y TAREAS**

***RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN Y COORDINACIÓN – FIORELLA***

***RESPONSABLE DE INVESTIGACIÓN Y CONTENIDOS - CAMILA***

***RESPONSABLE DE DISEÑO, EDICIÓN Y POSTPRODUCCIÓN - MARIA***

## ***Nos dividimos las tareas.***

*Ilustraciones- Diseño del video - Camila y Fiorella*

*Diseño del Video, diagramación - Maria*

*Búsqueda de información - Maria, Fiorella, Camila*

*Selección de información - Fiorella*

# **TEMA SELECCIONADO: SUSTENTABILIDAD GASTRONÓMICA**

La sustentabilidad se ha convertido cada vez más, en una forma de vivir en la que se busca armonizar con el medio ambiente para causar en él el menor impacto posible y aprovechar de manera responsable los recursos que la madre tierra provee.

En los últimos años, se ha involucrado en todos los aspectos de la vida, entre ellos la alimentación, lo que llevó al nacimiento de una nueva forma de cocinar, la gastronomía sustentable.

Por ejemplo un restaurante sostenible debería de respetar el medio ambiente, el objetivo es utilizar productos ecológicos, ingredientes locales, reducir el desperdicio de alimentos, la cantidad de carne en la carta, reducir el uso de envases, ahorrar agua y energía o producir el mínimo de residuos. Para muchos expertos existe una gran oportunidad para limitar la huella ecológica.

Ref. <https://laverdadnoticias.com/ecologia/La-importancia-de-la-gastronomia-sostenible-20180620-0036.html>

# **PERDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

# INVESTIGACIÓN

## IMPORTANCIA DEL TEMA

Según la Organización para la Alimentación y la Agricultura FAO, en el mundo se producen anualmente alrededor de cuatro billones de toneladas de alimentos, de los cuales un 33% no llegan a ser consumidos; es decir, se pierden o se desperdician 1,3 billones de toneladas.

Si a esa cifra le sumamos el estimado de 821 millones de personas que, de acuerdo con el informe de seguridad alimentaria y nutrición mundial de la FAO, están subalimentadas, podemos entender la magnitud del problema.

Estamos dejando perder los alimentos que una de cada nueve personas en el mundo necesitan para subsistir y cediendo terreno contra el hambre, uno de los retos que buscan solucionar los ODS y que no tiene que ver en realidad con el desabastecimiento, pues cada año se produce comida suficiente para alimentar a 12 mil millones de personas.

Ref. <https://www.contreebute.com/blog/perdida-y-desperdicio-de-alimentos-un-asunto-urgente>

# CONCEPTUALIZACIÓN

## PERDIDA DE ALIMENTOS

La pérdida de alimentos es la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los proveedores en la cadena alimentaria, excluyendo a los minoristas, proveedores de servicios de alimentos y consumidores.

Empíricamente, se refiere a cualquier alimento que se descarta, incinera o desecha de otra manera a lo largo de la cadena de suministro de alimentos desde la cosecha/sacrificio/captura hasta, pero excluyendo, el nivel minorista, y no vuelve a ingresar en ninguna otra utilización productiva, como como alimento o semilla.

La pérdida de alimentos, según lo informado por la FAO en el FLI, ocurre desde la post-cosecha hasta el nivel minorista, pero sin incluirlo.

## DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El desperdicio de alimentos se refiere a la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, proveedores de servicios alimentarios y consumidores.

Los alimentos se desperdician de muchas maneras:

Los productos frescos que se desvían de lo que se considera óptimo, por ejemplo en términos de forma, tamaño y color, a menudo se eliminan de la cadena de suministro durante las operaciones de clasificación.

Los minoristas y los consumidores suelen descartar los alimentos que están cerca de la fecha de consumo preferente o que la han superado.

Grandes cantidades de alimentos comestibles sanos a menudo no se usan o sobran y se descartan de las cocinas domésticas y establecimientos de comidas.

Una menor pérdida y desperdicio de alimentos conduciría a un uso más eficiente de la tierra y una mejor gestión de los recursos hídricos, lo que tendría un efecto positivo en los medios de vida y en la lucha contra el cambio climático.

# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Cuando comenzamos a investigar sobre el tema seleccionado nos dimos cuenta de la amplitud que el mismo implicaba, por lo cual decidimos centrarnos en determinados puntos para poder desarrollar de manera clara y concreta, logrando así un trabajo que pueda enriquecer en conocimiento a los destinatarios de este proyecto.

Elegimos PERDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS como eje central.

Vivimos en un mundo donde las personas no son conscientes del impacto que causa la pérdida y desperdicio de alimentos, no medimos todos los recursos que estamos perdiendo en actos tan simples que pasan desapercibidos para todos.

Según las investigaciones que realizamos pudimos conocer que en el mundo actualmente se desperdicia 1.3 millones de toneladas al año de alimentos preparados para consumo humano o que tienen ese fin. Esto es al menos un tercio de la producción total de alimentos. Dos mil millones de personas podrían alimentarse cada año con los productos desperdiciados, más de una cuarta parte de la población mundial.



Culminada la investigación inicial y conceptualización, decidimos que este tema sería enriquecedor e interesante para desarrollar.

En cuanto a la narrativa optamos por realizar una infografía, ya que concluimos sería el formato ideal para concientizar sobre el desperdicio de alimentos, y dar consejos para evitarlo.

Las tareas realizadas durante el proceso de trabajo fueron, investigar en profundidad y determinar cuáles eran los temas que íbamos a puntualizar.

Después de recopilar la información suficiente procedimos a realizar la parte grafica necesaria para completar y clarificar el trabajo.

En la etapa de producción realizamos un story board para organizar como mostrar los contenidos seleccionados.

Una vez finalizada la etapa anterior pasamos a la creación del video.

# PREPRODUCCIÓN CRONOGRAMA

ROLES	TEMA	INICIO	FINAL	15-Oct	22-Oct	29-Oct	5-Nov	12-Nov	19-Nov	12-Dic	ENTREGA	17-Dic	FINALIZADO
	1) Definición de equipos y roles	15/10/19	15/10/19										
CAMILA - FIORELLA - MARIA	2) Investigación	15/10/19	29/10/19										
CAMILA - MARIA	3) Conceptualización	29/10/19	5/11/19										
CAMILA - FIORELLA - MARIA	4) Pre producción	5/11/19	12/11/19										
FIORELLA - MARIA	5) Producción	12/11/19	12/12/19										
CAMILA - FIORELLA - MARIA	6) Documentación y Presentación (entrega final)	19/11/19	17/12/19										

# PREPRODUCCIÓN PRESUPUESTO

Trabajo realizado por un diseñador gráfico y animador.

- 24hs. Ilustración – U\$S 300
- Infografía, animación y video (no incluye diseño del contenido) – U\$S 370

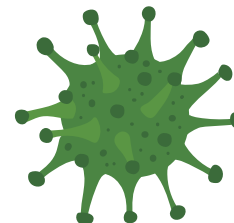
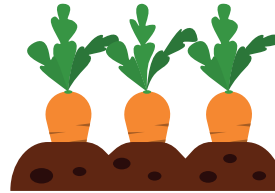
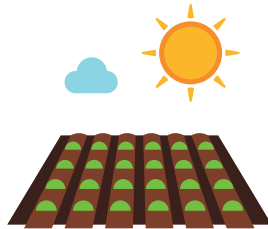
# PREPRODUCCIÓN GUIÓN

Para realizar este trabajo decidimos hacer una infografía concientizando sobre el desperdicio de alimentos y dar consejos para evitarlo.

Optamos por este formato ya que es el más adecuado para proporcionar cifras e información.

Dividimos la infografía en 5 puntos a desarrollar, definiciones, cifras, causas, consecuencias y soluciones.

# ILUSTRACIONES



# TIPOGRAFÍA

ALLER

AaBbCcDdEeFfGgHhIiJj  
KkLlMmNnOoPpQqRrSs  
TtUuVvWwXxYyZz

1234567890

**ALLER BOLD**

**AaBbCcDdEeFfGgHhIiJj  
KkLlMmNnOoPpQqRrSs  
TtUuVvWwXxYyZz**

**1234567890**

Ref. <https://www.fontsquirrel.com/fonts/aller>

# MÚSICA

The Stork by Ketsa  
Raising Frequency

Ref. <https://www.freemusicarchive.org/genre/Soundtrack>

# PRODUCCIÓN STORT BOARD

## SUSTENTABILIDAD GASTRONÓMICA

### Perdida y desperdicio de alimentos

## GASTRONOMÍA SUSTENTABLE

Definición de acuerdo con la ONU (Organización de las Naciones Unidas):

"promoción de la diversidad natural y cultural del planeta, además del fomento e impulso de un consumo de alimentos responsable con el medio ambiente."

## DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Una parte importante de las pérdidas de alimentos es «desperdicio», es decir, son alimentos inicialmente destinados al consumo y que son desechados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) – ya sea por elección o porque se haya dejado que se estropeen o caduquen por negligencia.

ncla

FAO calcula que cada año se pierde y se desperdicia

20%



Semillas oleaginosas, carne y productos lácteos

X: 142,01 mm

Y: -76,7 mm

## CAUSAS DE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

A lo largo de la cadena agroalimentaria, las pérdidas de alimentos pueden ocurrir:

Durante la producción agropecuaria



Sequías, granizo y exceso de lluvias, plagas y enfermedades, mortandad animal

El desperdicio ocurre en todos los procesos de producción, cultivo, procesado, distribución y consumo. Es decir, tanto los agricultores, como las compañías, los restaurantes, así como los consumidores, tienen responsabilidad en la cantidad exorbitante de comida que se pierde.



PRODUCCIÓN CULTIVO PROCESADO DISTRIBUCIÓN CONSUMO

- Consecuencias

Sociales:

- Los alimentos producidos que nunca llegan a consumirse serían suficientes para alimentar a 2.000 millones de personas en todo el mundo
- Las principales causas del desperdicio de alimentos están relacionadas a nuestro comportamiento como consumidores
- Como consumidores no estamos coordinados con el resto de los participantes de la cadena agroalimentaria



Dividido en 3 pantallas

Alcanzar el #HambreCero empieza por ti.

trazado

Vídeo elaborado en el marco de Tendencias del Diseño Contemporáneo. Universidad ORT, 2019

Realización:  
María Perdomo, Camila García, Fiorella Giménez

Audio:  
XXXXX

# REFLEXIONES PERSONALES

## CAMILA GARCÍA

Me pareció que es muy interesante el tema que elegimos ya que como lo mencionamos anteriormente la sustentabilidad hace unos años es tendencia, pero nunca lo llegue a investigar en profundidad.

En cuanto a la sustentabilidad gastronómica se entiende la falta de conciencia en el sentido del impacto y los daños que causan los desperdicios de los alimentos.

Mi rol fue coordinación y producción, me dedique a organizar un cronograma para poder ir siguiendo día a día y llegar en tiempo y forma.

El resto de tareas realizadas por mi fueron ilustrar una parte de los dibujos, diagramar PDF y a su vez tuve la responsabilidad de recopilar información y seleccionar lo más importante para poder mostrar.

Además con la opción de dividir las tareas entre las tres, el estar en contacto y compartir opiniones hace que el proyecto haya tenido buenos resultados.

Considero que al trabajar con un equipo compuesto por dos licenciaturas diferentes, pudimos complementarnos y poder llevar a cabo este proyecto.

## MARÍA PERDOMO

Con lo que respecta a mi rol que era ser la responsable de la investigación y los contenidos, creo que logre cumplirlo, a pesar de que el trabajo fue en equipo y todas participamos. Personalmente este proyecto fue un desafío ya que era es grupo y creo que a veces es difícil coordinar tiempos y formas de trabajar.

Otro desafío fue haber realizado el video, ya que nunca antes había hecho uno. Durante este proceso encontré algunas dificultades desafiantes. Como por ejemplo, el hecho de tener que seleccionar adecuadamente la información y buscar la forma de poder mostrarla de la mejor manera para que se entendiera. Así como también tener que acotarla a 2 minutos de video sin pasar por alto ningún dato importante. Por esto la realización del video la veo como un logro personal, a pesar que para el diseño del contenido obtuve ayuda de mis compañeras.

Finalizado el proyecto me llevo conmigo un gran aprendizaje. Tanto sobre el tema en el que nos enfocamos como en la realización de un video y trabajar en un nuevo grupo con personas de otras tecnicaturas.

## FIGORELLA GIMÉNEZ

Me sentí muy a gusto realizando este trabajo ya que aprendí mucho sobre un tema que nunca me había detenido a investigar. Hoy en día es necesario estar informado con relación a todo lo que podamos hacer para evitar daños a nuestro planeta.

Sin lugar a dudas pondré en marcha durante mi día a día los temas aprendidos para evitar el desperdicio y la pérdida de alimentos.

En cuanto a mi rol en el equipo aporte de diferentes maneras, pero fundamentalmente decidí el estilo de ilustraciones a utilizar, los colores, tipografía y diagramación.

Utilizamos fondos con colores suaves para contrastar con la información e ilustraciones y una tipografía legible para que se entienda de manera clara el video.



# REFLEXION GRUPAL

Como reflexión final sobre el trabajo realizado podemos concluir que estamos satisfechas con el resultado obtenido. Fueron semanas de mucho trabajo en las diferentes etapas del proyecto.

En un principio asignamos roles para cada una, pero a medida íbamos avanzando nos dimos cuenta que todas participamos en las etapas ayudándonos mutuamente.

Durante la investigación obtuvimos una amplia cantidad de información que fue difícil de procesar y reducir para lograr mostrarlo en 2 minutos de video y que fuese comprensible sin pasar por alto los puntos más importantes.

En cuanto a la organización para poder juntarnos tuvimos como dificultad la distancia de nuestros hogares y los tiempos de traslado por trabajo, pero con esfuerzo y dedicación pudimos encontrarle diferentes soluciones.

Respecto a la edición del video nos llevó más tiempo del pensado ya que ninguna tenía una gran experiencia en el tema, pero finalmente quedamos muy conformes con el resultado.

Para finalizar podemos decir que nos gustó mucho trabajar sobre el eje temático SUSTENTABILIDAD y quedamos muy conformes con la elección de nuestro tema, PERDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS, ya que aprendimos sobre el impacto que tiene hoy en día y como con pequeños cambios en nuestra vida cotidiana podríamos comenzar a hacer una diferencia.

Alcanzar el #HAMBRECERO empieza por ti.

# **BLOGS**

**MARIA PERDOMO** - <https://mperdomofrigerio.wixsite.com/sustentabilidad>

**FIGORELLA GIMÉNEZ** - <https://figimenez.tumblr.com>

**CAMILA GARCÍA** - <https://garcia193545.weebly.com>