

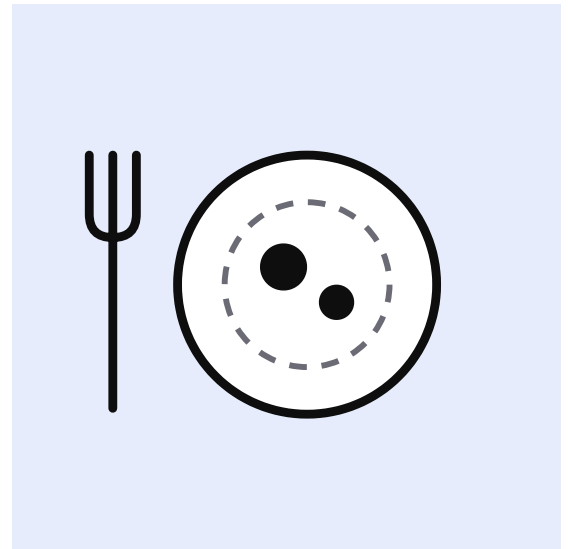
Disciplina aplicada

Food design

La disciplina que une la comida y el diseño: diseña alimentos, objetos y espacios para comer, servicios de comida y la experiencia de comer.

Origen

Zampollo (2012); revista International Journal of Food Design (2016)



De qué se ocupa

Lo que comemos depende de muchas decisiones de diseño, del envase al plato y al restaurante, que rara vez se piensan juntas.

Aplicaciones en diseño

✓ Úsalo así

Piensa la comida junto a su envase, su espacio y el momento en que se come.

✗ Evita

Reducir el food design a emplatado bonito.

👁 Para no caer

La comida también tiene consecuencias de salud y de sostenibilidad: diseñálas.

Principios

Con la comida

La comida como material para diseñar.

Para la comida

Objetos y espacios para prepararla, servirla y comerla.

El acto de comer

Diseñar la situación completa: quién, dónde, cuándo y cómo se come.

Autores y obras

Francesca Zampollo (2012)

Propuso un método para diseñar el acto de comer, una parte del food design.

International Journal of Food Design (2016)

Primera revista académica dedicada a la relación entre comida y diseño.

Conexiones

Relacionado con

Diseño de experiencias
Disciplina

Diseño de packaging
Disciplina

Diseño industrial
Disciplina

Fuentes

Fuentes originales

- Zampollo, F. (2012). Designing new meanings: A design method for eating design. En P. Israsena, J. Tangsantikul y D. Durling (Eds.), Research: Uncertainty, contradiction, value. DRS International Conference 2012, Bangkok. Design Research Society. Ver fuente (<https://dl.designresearchsociety.org/drs-conference-papers/drs2012/researchpapers/156>)

Fuentes secundarias

- International Journal of Food Design (2016–). Intellect. Editora fundadora: F. Zampollo; editor principal: H. N. J. Schifferstein. Ver fuente (<https://www.intellectbooks.com/international-journal-of-food-design>)

Última revisión: 22 de octubre de 2026