

14º Congresso Brasileiro de Design: Conversação

Food Design: comida além do prato

GONZALEZ, Ellen; Mestre; PUC-Rio

gnzellen@gmail.com

LEPRE, Priscilla; Doutora; UFAL

priscilla.lepre@fau.ufal.br

MIRANDA, Eva Rolim; Doutora; UFAL

eva.miranda@fau.ufal.br

NOLASCO, Angela; Doutora; UFBA

angela.nolasco@gmail.com

Resumo

As problemáticas atuais que intersectam Design e Alimentação são o campo de trabalho do *Food Design*, que engloba, mas não se restringe a sentido, signos e escala dos assuntos ligados à comida. As resultantes dessas intersecções são projetos de produtos, processos, serviços, ambientes, práticas, experiências, entre outros, que de maneira sistêmica tocam diretamente em questões relativas à sustentabilidade global e local. Designers que se debruçam sobre essa temática buscam entender e analisar o contexto atual, para projetar futuros possíveis ou sensibilizar a sociedade para cenários ulteriores. Este relato final da conversão apresenta questões atuais sobre os alimentos que foram debatidas na Conversão e trazidas pelos participantes. Afinal é premente discutir a necessidade iminente de se tratar o tema de maneira transversal, multidisciplinar e sistêmica, apoiando-se nos pilares social, econômico e ambiental da sustentabilidade e, ao mesmo tempo, contemplando aspectos culturais da sociedade.

Palavras-chave: Food Design; comida; sistemas sustentáveis.

1 Food Design: apresentação do tema

O Food Design surge no século XXI como uma nova disciplina do Design, que se propõe a tratar ampla e profundamente das questões que ocorrem nas interfaces entre os seres humanos e as substâncias capazes de lhes servir como alimento. A partir de uma visão sistêmica da alimentação, intenciona-se, sobretudo, a superação do modelo produção-consumo predatório, antropocêntrico e insustentável praticado pelas sociedades contemporâneas. Em plena discussão sobre seu campo de atuação e sobre o arcabouço dos conhecimentos teórico-práticos necessários às suas atividades, o *Food Design*, hoje, estabelece interlocuções entre diversas disciplinas do Design (clássicas e recentes), inúmeras áreas do saber e múltiplas atividades profissionais envolvidas.

Com isso, o *Food Design* promove a reunião e a síntese de conhecimentos antes dispersos ou direcionados à comunidades especializadas, permitindo a troca de informações e experiências de forma horizontal e interdisciplinar, criando um espaço dialógico de aproximação, reconhecimento e integração, uma plataforma favorável para o nascimento, planejamento, implantação e implementação de ações sistêmicas, eficazes e eficientes em todas as dimensões do desenvolvimento sustentável. De fato, como afirma Lepre (2021), o alimento não é um produto qualquer, assim como comer não é um ato banal e a mudança nas narrativas alimentares estabelecidas a partir da Revolução Industrial é sim uma tarefa a ser encampada pelo Design.

2 Justificativa e relevância

De acordo com Lepre (2021), a Revolução Industrial determinou novas relações humanas com o alimento e impôs para estes, processos de pré-produção, produção, distribuição, armazenamento, preparação, consumo e descarte inéditos na história da humanidade, cujos impactos se dão de maneira multidimensional, mas com efeitos negativos importantes no que tange o meio ambiente e as sociedades. Em países emergentes, como o Brasil, desmatamentos, queimadas, secas, desertificação, mudanças climáticas, envenenamento do solo, água e ar, perda da sociobiodiversidade, fome, insegurança alimentar, desnutrição, obesidade, diabetes e distúrbios alimentares, por exemplo, são algumas entre as inúmeras questões vinculadas à cadeia produtiva moderna do alimento e que exigem soluções a curto, médio e longo prazo para que se possa atingir o chamado desenvolvimento sustentável.

Muito atual e necessária, a discussão sobre a crise no sistema alimentar envolve múltiplos atores em todas as esferas da sociedade. Herança da Revolução Verde iniciada nos Estados Unidos pós-guerra, o presente modelo atende ao sistema econômico capitalista, se sobrepondo aos interesses socioambientais. Alimentos passaram a ser tratados como *commodity* e a natureza amplamente manipulada em busca de resultados quantitativos em detrimento da qualidade e sustentabilidade. Dominado pelos interesses mercadológicos, os processos produtivos e hábitos de consumo são ainda mais distantes da natureza nos grandes centros urbanos (AGUILERA, 2021). Além do impacto ambiental, econômico e das questões éticas, o agronegócio e a indústria dos alimentos são responsáveis por mudar, em poucas

décadas, muito da cultura alimentar da sociedade contemporânea. Novas abordagens são possíveis e necessárias, em que prevaleçam as relações humanas e as necessidades coletivas. “Sob esse holofote, o designer tem a capacidade de tratar das questões alimentares, cotidianas e muitas vezes banalizadas, de maneira a redesenhar o dia a dia como algo sistêmico, impactando diretamente nas relações sociais, econômicas e políticas.”(AGUILERA,2021, p.18).

Neste sentido Aguilera (2021), autores como Manzini (2008), Bistagnino (2009), Margolin (2013), Ferrara (2012), Zampollo (2018) e Lepre (2021),apontam o Food Design como um potente promotor das mudanças necessárias nesta área, base para nutrição fisiológica, social e cultural de todas as populações e manutenção dos diferentes sistemas ecológicos. A magnitude desta potência, entretanto, necessita ser amplamente investigada, explorada e ativada nos diversos setores e contextos, para que suas ações alcancem a efetividade necessária para um futuro alimentar, além de economicamente viável para *stakeholders* do setor, ambientalmente correto, limpo e equilibrado, socialmente justo e equitativo e culturalmente diverso e inclusivo para todos os povos.

O Design brasileiro, mesmo atuando em um cenário diferente do encontrado na Europa, principalmente Itália e Holanda, onde emergiu o Food Design como disciplina, trabalha com questões vinculadas ao alimento e à alimentação a partir de abordagens como Design de Serviço, Design para a Inovação Social, Design Sistêmico, Design para a Sustentabilidade, Design da Informação, Design de Produto, Design Gráfico, Design de Interiores, Ergonomia e Sistemas Produto-Serviço em geral. Para além das inovações tecnológicas, das adequações produtivas, da criação de novas experiências ou da busca por novos nichos de mercado, envolve-se com temas como a agricultura familiar, assentamentos, povos originários e tradicionais, práticas e costumes ancestrais, discussões de gênero, perspectivas da periferia e do centro, territórios rurais e urbanos, dentre outros.

Estas experiências compreendem um rico patrimônio de conhecimento acerca da realidade alimentar nacional, capaz de oferecer um mapeamento local do campo de atuação do Food Design e uma exploração desse espaço projetual, sua abrangência, complexidade, necessidades, rumos e urgências, bem como apontar um conjunto de conteúdos teóricos e práticos mínimo, que contribua para formação de Food Designers no Brasil, com foco no desenvolvimento sustentável. Isso posto, agrupar essas informações é imperativo e o P&D - maior Congresso Latinoamericano de Design, ao congregar pesquisadores e profissionais de Design e áreas afins, oferece a conjuntura ideal para o início deste trabalho.

3 Objetivos da Conversação

A Conversação Food Design, teve por objetivo promover a reunião de pesquisadores e profissionais, designers e não designers, que tenham atuado, atuem ou queiram atuar e explorar o universo da alimentação de maneira a fomentar trocas de informações e experiências e provocar reflexões e o pensamento crítico que conduzam à edificação

de uma rede local, horizontal e distribuída de *Food Design*, capaz de estimular o estabelecimento deste campo acadêmico e projetual no Brasil e América Latina a partir das realidades econômicas, ambientais, sociais, políticas e culturais locais. Por fim, em última instância, estimular e fortalecer a colaboração de pesquisadores e profissionais de design e áreas relacionadas ao universo alimentar a colaborar na recém criada em Rede Brasileira de Food Design.

4 Descrição da Atividade

A atividade foi realizada em duas etapas principais. A primeira deu-se através do preenchimento de um formulário de inscrição, a partir do qual as mediadoras puderam obter informações prévias sobre os participantes como: perfil, localização, expectativas e entendimento pessoal do que é Food Design. Para essa interação assíncrona, disponibilizou-se o link de acesso a uma página da plataforma de trabalho colaborativo MIRO, solicitando que cada uma completasse, em um post-it, a frase: “Food Design é....” Neste mural digital, os participantes da Conversação também foram convidados a se apresentar, com texto e imagens, e marcar sua localização geográfica no mapa.

A segunda etapa constituiu a atividade de conversação *per se* e foi realizada na modalidade síncrona *online*, através da Plataforma ZOOM, com link previamente disponibilizado no formulário de inscrição. Com início às 14h30 e término às 17h do dia 26 de outubro de 2022. A Conversação “Food Design: comida além do prato” iniciou com as boas vindas aos presentes por parte da pesquisadora Ellen Gonzalez, seguido da apresentação das demais pesquisadoras integrantes do Painel: Eva Rolim, Angela Nolasco e Priscilla Lepre. As painelistas traçaram um panorama do Food Design brasileiro pelo seu olhar, abordando temas de interesse particular, e mostrando a pluralidade do campo.

A atividade foi formatada em três partes principais: a) curta apresentação, com cerca de 10 minutos, de cada uma das mediadoras sobre suas experiências com Food Design; b) explicação da dinâmica do mural virtual e da atividade de debate aberto, seguindo a dinâmica participativa *Fishbowl* (RICHARD, 2008).

As falas introdutórias trouxeram um panorama atual do Food Design no Brasil, com o intuito de fomentar discussões ancoradas nos temas relacionados à comida e alimentação sob múltiplos aspectos, possibilitando a expansão para as diversas esferas de atuação do Design e da alimentação, orientados pelo tripé da sustentabilidade. Priscilla Lepre - professora e pesquisadora do curso de Design da Universidade Federal de Alagoas - abordou a comida, o comer e todo o universo que os cerca, como expressões culturais dos indivíduos, povos e nações e sua experiência lecionando a primeira disciplina de Food Design numa graduação em Design no Brasil (UFAL).

Lepre propôs aos participantes uma reflexão sobre seus hábitos alimentares, gostos, preferências, aversões, tipologias de alimentos encontradas/consumidas em seu cotidiano, formas de acesso à comida, preparo, consumo e descarte e a cultura em que vivem ou na qual se desenvolveram. Provocou a turma sobre diferenças alimentares

em seu círculo íntimo, quando em outros lugares e o impacto que isso tem sobre eles. Também introduziu sobre cultura alimentar e as chamadas “comidas típicas”, abrindo espaço para a próxima fala.

Seguindo o tema da cultura alimentar, porém por um viés do desafio do equilíbrio entre tradição e inovação pelo Design, a professora e pesquisadora da Universidade Federal da Bahia, Angela Nolasco, trouxe aos presentes a reflexão entre o design de embalagens, a indústria alimentar e a comida tradicional, a exemplo do acarajé.

Nolasco convidou os participantes a estabelecer relações entre projetistas (designers, engenheiros de alimentos), empresários da cadeia produtiva e embalagens (de minimamente processadas a ultra-processadas) a fim de olhar o alimento não somente em seu resultado final, mas o papel de cada um neste processo de desenvolvimento; sem esquecer dos consumidores. Sua fala convidou os presentes a refletir sobre a indústria de alimentos e a comida tradicional.

Dando continuidade à dinâmica, Eva Miranda, professora e pesquisadora da UFAL e do PPGDesign da UFPE, discorreu sobre “o comer: direito para todos” abordando a autonomia alimentar, o território, o gênero e suas implicações no ensino e na prática do Design. A partir de uma perspectiva de gênero centrada no Nordeste, constatamos o protagonismo feminino e as características destas atividades laborais e arranjos produtivos, pontuando a opacidade dos sistemas de informação que envolvem o ato de comer. Observamos a falta de informação e clareza suficiente desde a maneira de cultivo de alimentos e criação de animais, passando pelas embalagens alimentares, e por fim a falta de informações necessárias para que possamos escolher conscientemente o que comemos, nosso foco aqui reside no direito constitucional à uma alimentação de qualidade.

No Nordeste, particularmente, esta alimentação é de base regional, e nos interessa compreender as maneiras em que esses arranjos produtivos acontecem. Estes arranjos envolvem diversas faixas etárias, inseridos numa organização familiar transgeracional, onde a avó, a mãe e os filhos compartilham da atividade e de seus resultados, conciliando esta atividade com as demais inseridas na economia do cuidado. Este sistema de produção alimentar é em sua grande maioria de pequena dimensão e se articula com o plantio de variedades extremamente adaptadas ao território para vencer os desafios da escassez de recursos naturais, desta forma a produção alimentar nordestina se coloca como a superação desta escassez (SANTOS, 2006). São exemplos destes saberes e práticas a rede de agricultores familiares que se articulam em torno da Associação do Semiárido - ASA e do Movimento dos Trabalhadores Rurais sem Terra - MST, que em suas estruturas familiares e pequenas, produzem 70% da produção alimentar nacional representando 77% dos estabelecimentos agrícolas do Brasil (IBGE, 2017). Entretanto, são as mulheres as primeiras atingidas pela insegurança alimentar (Rede PENSSAN, 2022), desta maneira o campo do Food Design tem muito a contribuir pensando em fatores de desenvolvimento que reforcem o protagonismo e em prol do benefício das mulheres na produção, na transformação alimentar e no consumo.

Concluindo as apresentações, Ellen Gonzalez (chefe de cozinha e doutoranda da PUC-Rio) compartilhou sua experiência profissional com comida e alimentação, entre cozinhas de restaurantes, passando pela gastronomia social, empreendedorismo e ensino de gastronomia, aliados à pesquisa acadêmica, que traz uma reflexão crítica e propositiva para que os sistemas alimentares sejam mais positivamente impactantes. Concluída a etapa introdutória, apresenta-se o painel interativo da plataforma digital MIRO, como o ambiente para colaboração e interação de todos que se inscreveram e/ou que participaram da Conversação, bem como aos que quiserem futuramente juntar-se a este debate.

Esse breve panorama do tema trouxe questões, experiências e conhecimentos a respeito do Food Design nos sub-temas: cultura, design de produto, inovação social, territorialidade, localidade, comunidade e gastronomia.

Para propiciar um debate rico e inclusivo de questões controversas, amplas ou que se beneficiem de um modelo colaborativo, deu-se início ao processo participativo dos participantes utilizando o método *Fishbowl*, ideal para discutir tópicos em grandes grupos, dando amplitude temática, como a possibilidade de interação simultânea na discussão (ATKINSON, 2009). O método usado em aulas e conferências participativas (informação verbal)¹ prevê uma rápida apresentação de um tópico principal pelo moderador (a), com uma pergunta abrangente, e subsequente direcionamento de possíveis desdobramentos feitos por 3 a 4 participantes previamente selecionados que ocupam cadeiras centrais ou em posição de destaque (o aquário, ou *fishbowl*).

No modelo presencial, todos os participantes são ouvintes da discussão principal, e a cada intervalo determinado de tempo, os membros da audiência se inscrevem por meio de sinalização pré-combinada para participar do núcleo expositor da conversa, entrando no “aquário”. Em turnos, os participantes têm voz ativa e ocupam o espaço central da discussão (palco), dando, em seguida, lugar a outro participante. O moderador pode auxiliar tanto na contagem do tempo quanto na rotatividade da ocupação das cadeiras, garantindo um fluxo contínuo e interativo. Quando o tempo definido termina, o moderador resume a discussão e fecha oficialmente o aquário. O foco está na conversa que emerge à medida que os participantes contribuem com suas experiências na conversa. Não se pretende, nesse formato de dinâmica, chegar a consensos, e sim ampliar os panoramas, explorando o tema e agregando novos conhecimentos.

No modelo *online*, a estrutura básica segue a mesma, e a entrada no aquário é sinalizada pela câmera e microfone abertos. Na chamada da sala virtual, todos os participantes ingressam com áudio mudo, e, para a Conversação, a sinalização combinada era o botão de interação “levantar a mão”. Para evitar sobreposição, uma das moderadoras conduzia a ordem das falas. Conforme avanços na apresentação dos tópicos e o debate, os demais participantes virtualmente levantam suas mãos, indicando a intenção de falar, e tomam virtualmente o lugar dos participantes iniciais. Se necessário, o mediador conduz a ordem e tempo de fala para garantir máxima

¹ Dinâmica apresentada durante o *ReFED Food Waste Solutions Summit*, Minneapolis, 12 de maio de 2022.

contribuição. Para registro dos assuntos pautados pode ser utilizado arquivo de texto ou desenhos/gráficos que ilustram sinteticamente o que foi debatido, contribuindo para que informações sejam posteriormente revertidas em dados ou relatório.

Figura 01 - Imagem do Miro da Conversação Food Design: Comida além do prato



Fonte: Autoria colaborativa (2022).

5 Resultados Obtidos

De um total de 48 inscritos na atividade, 14 participaram da Conversação, contribuindo de maneira ativa para a construção do cenário do Food Design brasileiro. Dentre os convidados foi possível destacar estudantes nas áreas específicas e correlatas de design, engenharia e nutrição, tanto de graduação quanto de pós-graduação. Abaixo são apresentadas sinteticamente algumas das contribuições relevantes para o evento.

Segundo Rosângela Mendonça, o Food Design atua desde o momento do plantio, da forma, da manutenção dessa estrutura: a escolha do que se cultiva, criação e distribuição do alimento. O alimento deve estar no ambiente urbano, em proximidade com o mercado consumidor. Food Design integra-se, ainda, ao Design de Serviço, partindo das esferas produtivas, passando por processamento de alimentos, privilegiando os minimamente processamentos, embalagem, segurança alimentar resultando em alimentos nutritivos.

Cristina Leonhardt é engenheira de alimentos e contribuiu compartilhando sua experiência com pesquisa e desenvolvimento da indústria alimentícia, especialmente

com a indústria de aditivos. Atualmente busca aproximar o Design da Indústria de Alimentos, hoje dominada por engenheiros de alimentos ou formados em tecnologia de alimentos ou em ciência do alimento. Pensar no cliente, no consumidor final não é um processo natural na Pesquisa e Desenvolvimento do Alimento. Ela hoje estuda Design e propõe, inspirada pelo autor Kamil Michlewski, a adoção da Atitude Design nos projetos.

Já Paula Cavalcanti, formada em cinema, em Design e amante da cozinha, se dedica à visualidade e imagética do alimento e continua pesquisando isso no mestrado. Comentou a instagramização do alimento; abordou também a glamourização dos chefes de cozinha; o ato de comer para a mulher sempre foi muito ditado pelo patriarcado; o comer é um ato político;

Eveline, turismóloga, falou sobre a cultura fortalecida é fator determinante para que também ela seja consumida, a exemplo da comida tradicional, de cunho cultural. Reconhecer nossa realidade conecta com a nossa cultura.

Ricardo Lage, formado em Ciências Sociais, Mestre em Sociologia e doutorando interessado na antropologia da alimentação, estudando a relação entre o som e o sabor; interessado na cadeia produtiva do pequeno produtor e sua proximidade com as expressões culturais locais.

Nos debates realizados na Conversação com os presentes, observamos que o Food Design passou pela Indústria de alimentos, atravessou a Cultura alimentar, a imagem (a representação imagética do alimento); o som e sua relação com a cultura popular e com o preparo da comida, afinal o grande desafio do Food Design é trabalhar com as relações do alimento e como campo de criação. Afinal, quando pensamos em nos alimentar, não pensamos apenas no alimento, ele não é o fim por si só, a nutrição e a saudabilidade não são fatores isolados, todas estas questões são uma parte que compõem a complexidade do que é e pode ser o Food Design. Quando pensamos em Food Design, a gente está se inserindo relações interpessoais, sociais, culturais, antropológicas e a nossa relação com o mundo planejando sabores, cheiros que vão povoar nossa memória para sempre.

6 desdobramentos possíveis

Dos desdobramentos possíveis desta Conversão é a formação de um Grupo de Trabalho que comporta os mais diversos atores e pesquisadores interessados pelo tema e que abrange as diversas especialidades sobre o Food Design.

Para isto o mapa de pesquisadores, profissionais, IEs, terceiro setor dentre outros é um instrumentos para a formação desta Rede Dialógica animada por este Grupo De Trabalho.

Por fim, fazendo assim a aproximar áreas do saber e práticas, sobretudo em um tema multi e transdisciplinar como a alimentação/comida.

Compreende-se que estas ações são para médio e longo prazo, ensejando um ambiente colaborativo entre as diversas competências, tendo como objetivo final o pensar franco e crítico sobre o Food Design.

3 Resultados Esperados

Dada a relativamente recente categoria de estudos sob o guarda-chuva do *Food Design*, visa-se obter como resultados desta Conversação:

- Compreender a distribuição nacional de pesquisadores, profissionais, IEs, empresas, terceiro setor etc. que atuam diretamente ou indiretamente com a intersecção entre design e alimento ou alimentação no Brasil e/ou América Latina;
- Elencar ações de pesquisa e desenvolvimento em Food Design e/ou áreas afins;
- O estabelecimento de uma rede dialógica de pesquisadores, profissionais e empresas interessados em trocar informações e experiências sobre Food Design;
- Aproximar áreas do saber e práticas, sobretudo em um tema multi e transdisciplinar como a alimentação/comida

4 Referências

- AGUILERA, Ellen Gonzalez. **Food Design: um olhar sistêmico sobre o papel do chef de cozinha.** Dissertação (mestrado) - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Artes e Design. Rio de Janeiro, 2021.
- ATKINSON, C. **The backchannel: How audiences are using Twitter and social media and changing presentations forever.** Berkeley, CA: New Riders, 2009.
- BISTAGNINO, L. **Design Sistemico: Progettare la Sostenibilità Produttiva e Ambientale.** Bra: Slow Food Editore, 2009.
- FERRARA, M.; ÖZCAN, C. A.; TURHAN, K. **Introduction - Agrindustrial Design 2012: Mediterranean Food Design.** Agrindustrial Design: 2nd International Product and Service Design Congress and Exhibition on Agricultural Industries - Mediterranean Food/ Design. Izmir, Turkey: Izmir University of Economics. 2012. p. 10-15. *Agrindustrial Design*.
- IBGE, 2017. **Censo Agropecuário, Florestal e Aquícola.** <https://censoagro2017.ibge.gov.br/>
- LEPRE, Priscilla Ramalho. **Design para a Cultura Alimentar: Uma proposição das relações possíveis para o desenvolvimento local sustentável de comunidades brasileiras de pequeno porte.** 2021. Tese (Doutorado em Design). Programa de Pós-Graduação em Design da Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2021.
- MANZINI, E. **Agriculture, food, and design: New Food Networks for a Distributed Economy.** In: RUIVENKAMP, G.; HISANO, S.; JONGERDEN, J. Reconstructing biotechnologies: Critical social analyses. 1ª. ed. The Netherlands: Wageningen Academic Publishers, v. 1º, 2008. Cap. Part IV: Quality Agriculture and Networks, p. 207-216.
- MARGOLIN, V. **Design Studies and Food Studies: Parallels and Intersections.** Design and Culture - The Journal of Design Studies, London, 5, n. 3, 21 Abril 2013. 375-392.
- REDE PENSSAN, 2022. **II Inquérito de Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 da Rede pela** Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. <https://olheparaafome.com.br/>
- RICHARD, M. et al. **Techniques for Encouraging Peer Collaboration: Online Threaded Discussion or Fishbowl Interaction.** Journal of Instructional Psychology . Vol. 35 Issue 1, p87-93. 7p. 2008
- SANTOS, M. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção.** Editora da Universidade de São Paulo - 4. ed. 2. reimpressão (Coleção Milton Santos; 1), 2006.
- ZAMPOLLO, F. **Food Design Thinking - a Complete Methodology.** [S.I.]: Independently Published, 2018.

5 Proponentes

Priscilla Ramalho Lepre, Dra, Professora UFAL

priscilla.lepre@fau.ufal.br, <http://lattes.cnpq.br/8082638101749964>

Priscilla Lepre é Professora do Curso de Design da Universidade Federal de Alagoas - UFAL. Doutora em Design pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE, com período sanduíche de 15 meses no Politecnico di Torino - PoliTO- Itália - bolsa PDSE

CAPES, Mestre em Design pela Universidade Federal do Paraná - UFPR, Bacharel em Desenho Industrial pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUC|PR, Licenciada em Educação Artística - com habilitação em Artes Plásticas, pela Faculdade de Artes do Paraná - FAP e Técnica em Desenho Industrial pelo Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná -CEFET|PR (UTFPR). Profissional em Design desde 1989 e pesquisadora em Design para a Sustentabilidade desde 2002, integra o grupo internacional de pesquisa LENS- Learning Network on Sustainability, coordenado pelo Instituto Politécnico di Milano - POLIMI desde 2006. Faz parte do Grupo de Pesquisa IDEA - FAU/UFAL e do Grupo de Pesquisa Inovação, Design e Sustentabilidade - UFPE, com pesquisa em Desenvolvimento Sustentável, Design para a Cultura Alimentar e Territórios Criativos.

Ellen Gonzalez, Mestre, Doutoranda PUC-Rio, cozinheira

gnzellen@gmail.com, <http://lattes.cnpq.br/4715238893830159>

Doutoranda no departamento de Artes e Design da PUC-Rio, Mestre em Design pela PUC-Rio, Bacharel em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal do Paraná - UFPR, formada com Grand Diplôme de Cuisine et Pâtisserie pelo instituto Le Cordon Bleu Paris. Atua como cozinheira desde 2010, chefiando restaurantes no Brasil e exterior. Membro da comunidade carioca Junta Local com a me. confeitaria artesanal desde 2016, e consultora gastronômica com o Planta Gastronomia desde 2020. Foi chef de produção, professora de Cuisine e Diretora Acadêmica do Le Cordon Bleu Rio de Janeiro. Durante 2020 foi coordenadora de projeto na ONG de gastronomia social Gastromotiva.

Desde 2019 pesquisa sistemas alimentares sustentáveis pelo viés do Food Design

Angela Xavier de Souza Nolasco, Dra. Professora UFBA - Líder do GP "Design Estratégico e Inovação" da Ufba e GP "Design, Sustentabilidade e Inovação Social" da Ufba.

angela.nolasco@gmail.com, <http://lattes.cnpq.br/3744079132873538>

Doutora em Modelagem Computacional pelo SENAI Cimatec (2017), Mestre em Gestão e Tecnologia Industrial pelo SENAI Cimatec - UFBA - ITA (2012), Especialista em Gerenciamento de projeto pela FGV (2009), Pós-graduada em Design de Produto pela UNEB (2006) e Bacharel em Desenho Industrial-Hab Prog Visual pela UNEB (1997). Foi gestora do Programa Nacional do SEBRAE, Via Design. Atuou como Coordenadora do Núcleo de Design Gráfico e de Embalagem do SENAI - DR BAHIA por 10 anos. Membro do Coletivo de Design da Bahia - CDB. Pesquisadora em Gestão do Design, Design Estratégico e Design Thinking.

Eva Rolim Miranda, Dra, Professora UFAL - GP Design da Informação UFPE /IDEA Ufal

eva.miranda@fau.ufal.br, <http://lattes.cnpq.br/8785972548547906>

Doutora pela Paris I Panthéon-Sorbonne (2013), Eva Rolim realizou sua graduação em

Design pela Universidade Federal de Pernambuco (2004) e mestrado em Design da Informação pela Universidade Federal de Pernambuco (2006). Possui Pós-doutorado em Design pela Université de Nîmes (2014) e no PPGDesign da UFPE (2015). É também mãe de Dean (2012) e Francisco (2018) e suas áreas de interesse são o Design da Informação, Ciências Cognitivas e Cultura, atuando principalmente nos seguintes temas: desenho e visualizações, produção e leitura de artefatos gráficos comunicacionais por crianças e adultos.