

WORKSHOP

future
food
scenarios

IMAGINING TOMORROW'S FOOD

Este workshop
está creado para
re-imaginar,
re-mejorar,
re-crear,
y conceptualizar el
futuro del "food".



introducción

La alimentación humana hasta hoy ya no sólo es una fuente de energía para hacer funcionar nuestro metabolismo, trasciende de su valor nutritivo, tiene un impacto directo en nuestro cuerpo y salud pero también tiene un gran impacto social, cultural, político y medioambiental. Debemos afrontar retos como la superpoblación, el cambio climático, la escasez de recursos naturales, la sobrealimentación, producción alimentaria, las nuevas necesidades... y el food design nos ayudará a aportar nuevas soluciones, nuevos sistemas, nuevos materiales, rituales, experiencias... y diseñar así

nuevos futuros, una nueva sociedad y un nuevo ecosistema. Para construir este nuevo mundo, debemos afrontar cambios de alimentación, de pensamiento, de consciencia, de sociedad, de consumo...

Debemos Alimentar esta R-EVOLUCIÓN de la alimentación con la creatividad, el diseño y la innovación.

Todos tenemos la capacidad creativa de cambiar y de diseñar nuevos futuros.

Sabemos que la comida es un potente vehículo para hacer reflexionar y resolver estos retos futuros de nuestra sociedad y de nuestro planeta.



objetivos

Uno de los retos de este workshop es que te permitas imaginar, soñar, reflexionar y crear nuevos y diferentes future food scenarios, que cómo bien sabréis es el pilar de nuestra sociedad y de nuestro planeta.

#fooddesign

#foodfutures

#futurefood

#foodtrends



contenidos

Al inicio, se plantearán diferentes AXIS o escenarios sociales y medioambientales actuales como la escasez de agua, la contaminación plástica o la extinción de diferentes especies... y como estos escenarios afectan en nuestro sistema alimentario. Se expondrán diferentes proyectos internacionales de perfiles muy diversos de cómo se están planteando y diseñando nuevos productos, sistemas o rituales para solventar los diferentes AXIS.

En equipos se trabaja con diferentes dinámicas de Design Thinking sobre los diferentes escenarios expuestos anteriormente con el objetivo de encontrar nuevos mecanismos, sistemas, metodologías, comidas... y soluciones para sufragar dichos escenarios.

Juntos, intentaremos resolver y re-formular cuestiones cómo: ¿Qué y cómo comeremos en el futuro? ¿Qué utensilios usaremos? ¿Cómo serán los supermercados? ¿Y nuestras neveras?... Diseñando así uno o muchos Futures Food Scenarios.



metodología

La primera parte de la sesión es más teórica/inspiracional y la otra parte más práctica. La parte inspiracional tiene como objetivo proporcionar al participante un contexto y promover a la reflexión a través de diferentes proyectos artísticos y de diseño. Habrá otra parte de trabajo en equipo, de análisis, de conceptualización, trabajando bajo conceptos como el design thinking o el diseño especulativo. La última parte del workshop consiste en la creación de un moodboard en 3d o bodegón para materializar la propuesta realizada por cada equipo con materiales libres.

05

material

Para poder realizar el workshop es imprescindible disponer de un espacio amplio, unas mesas amplias, un proyector y material de oficina como: papeles dina4, post-its, roduladores, lápices de colores y materiales varios de papelería que se concretarían más adelante.

07

La sesión standard está planteada para 4 horas de duración.

Se puede adaptar a más horas y a menos horas, dependiendo de los resultados que se quieran obtener.

Si el workshop fuera de 4 horas de duración los participantes finalizarían el workshop creando unos paneles táctiles que representarán

el resultado de las ideas y conceptos imaginados durante el workshop.

Si el workshop fuera de 6 horas de duración los participantes tienen la oportunidad de plasmar y crear unos "bodegones" con diferentes materiales que posteriormente serán fotografiados y documentados.

*Es posible la extensión de workshop a más de 6 horas, en este caso el workshop se podría materializar en un proyecto más desarrollado.

06

requisitos

Este es un workshop está diseñado para adultos, y consideramos que para poder obtener resultados interesantes, el único requisito es tener un perfil creativo.

La dinámica se puede personalizar según los perfiles y su acercamiento al mundo creativo.



08

nº personas

Mínimo 8 personas.
Máximo 24 personas.

(la idea es hacer siempre 4 grupos que corresponden a los 4 Axis Áplanteados y explicados anteriormente)

tarifas:

Open Workshop Casamitjana	In-Company Workshop
4-16 personas. 4 horas: 75€/pax 6 horas: 100€/pax Incluye: material, coffe break y espacio	4-24 personas. 4 horas: 450€/grupo 6 horas: 650€/grupo No incluye: material, coffe break y espacio

*Grupos de <24: consultar tarifas.

*Propuestas Personalizadas en función de necesidades y objetivos de aprendizaje.

*IVA no incluido.

08

versión on-line

Este workshop es viable hacerlo de manera on-line. Lo único que necesitaríamos sería hacerlo desde una plataforma que permitiera trabajar en grupos.

 zoom

09

espacio

El workshop lo realizamos en nuestro estudio, un espacio creativo ubicado en el barrio barcelonés del Poblenou. El espacio tiene una capacidad máxima para 16 pax.

Disponemos de grandes mesas, proyector, zona de descanso y todo lo necesario para la realización del mismo.

El workshop también es viable hacerlo en otros espacios que cumplan con los requisitos anteriormente explicados.



CAT.

ESP.

ENG.

mentoras:



Elsa Yranzo

Diseñadora, directora de arte y comisaria. Actualmente dirige su propio estudio de food design en Barcelona: Creative Food Studio Bcn.

Diseña instalaciones, performances artísticas con comida, con el objetivo de transformar, inspirar, hacer reflexionar y generar nuevos vínculos entre la comida y las personas a través del diseño, el arte y la belleza. Trabaja con empresas, instituciones, museos y marcas de modo personalizado para ayudarles a generar nuevas vivencias para sus consumidores o clientes.



Raquel García

Raquel es diseñadora gráfica y gastronómica en Barcelona.

Se graduó por la Scuola Politecnica di Design en el máster de Food Design.

Defensora del diseño crítico y multidisciplinar. Ve la comida como un objeto de comunicación.

Innovación y Gastronomía para crear futuros más sostenibles y éticos.

Utiliza el diseño como actitud de investigación, creación y especulación en gastronomía y su impacto cultural.

han confiado en
nuestro workshop:

ADCE*
Art Directors
Club of Europe

CETT
Barcelona School
of Tourism,
Hospitality and
Gastronomy

Passatge de
Casamitjana 17
08005 Poble Nou
Barcelona

+34 626 820 620
hola@elsayranzo.com