

EL DISEÑO INDUSTRIAL ES UN ESPACIO BÁSICO HUMANO: LA INDUSTRIA ALIMENTARIA¹

ALEJANDRO OTALORA CASTILLO*

HOLBY JOSÉ MUÑOZ JURADO**

JUAN DANIEL CUBIDEZ MENDOZA***

En la cotidianidad nos vemos en la necesidad de brindar el alimento como muestra de cortesía, testimonio de gratitud, de hospitalidad, señal de regocijo por la llegada de otro para compartir la mesa del que la sirve y también es, acción de gracias, es gozo, y plenitud.

“El hombre como todo los demás seres vivos, esta obligado a alimentarse para subsistir, varias veces al día él toma la comida, ya sea en la intimidad familiar o en banquetes oficiales, para alimentar su cuerpo y su alma, haciendo de su mesa una comunidad de existencia” y es así, como el hombre desde tiempos remotos tomó su alimento de la naturaleza, en un principio lo consumió natural para supervivencia, luego, cuando descubrió el fuego, emprendió el camino de la transformación para dar respuesta a sus necesidades y evoluciones, combinó y cocino unos y otros para que su alimentación estuviese balanceada como respuesta a las exigencias de su funcionamiento biológico, al tiempo buscar satisfacer sus sentidos, a través de la estética en cuanto a la forma, el color, el sabor, el olor y el gusto, para mas tarde empezar a desarrollar la actividad culinaria y convertirla en un oficio capaz de proporcionarle al hombre beneficios tanto fisiológicos como psicológicos y entonces disciplinas como la nutrición, la biología, la medicina, la ingeniería y otras tantas cosas en el desarrollo de la actividad misma.

Hoy en día el mundo es cada vez más complejo y que se vive el día a día apresuradamente y que se minimizan los espacios tuvieron cavidad de comunión entorno a la mesa, pues, el tiempo de laborar así lo exige, pero que igualmente, sigue siendo necesario alimentarse, sin sacrificar la calidad. Proporcional al hombre felicidad y a la comunidad oportunidad de identificarse como grupo, por eso y para ello, hay que dar reconocimiento e implementar las competencias de disciplina como el diseño industrial, responsable, del bienestar común a través de respuestas objetuales con función y estético, tanto para la satisfacción del individuo, como de la comunidad a la que pertenece.

Porque para hablar de diseño industrial hoy es hablar de la vida; hablar del futuro; hablar del confort; hablar del mundo de los objetos (cultura material) en función nuestra y para nuestro beneficio. Sí, el diseño, específicamente el industrial, es la respuesta del mundo contemporáneo a las nuevas relaciones existentes de los diversos grupos o colectivos dentro del marco de la cultura material de los pueblos. Por lo tanto los diseñadores industriales son quienes determinan, con sus proyectos, nuestra vida diaria, hacen de los objetos extensiones de nuestro cuerpo; suplen, modifican e implementan nuestras habilidades de acuerdo a nuestras necesidades y recrean constantemente la cultura material de acuerdo al contexto geográfico, climático y socio - cultural en el que nos desenvolvemos.

El diseño industrial, desde su capacidad expresiva y funcional, se ocupa de proyectar objetos susceptibles de fabricación, a través de proyectos industriales. Esto ha hecho que en las últimas décadas los diseñadores industriales, han trabajado a la par con otros especialistas para desarrollar innovadores y diversos productos, teniendo como principal responsabilidad la configuración de productos de consumo susceptible de producción industrial. Sin embargo aún existen campos, impermeables a su quehacer, campos que por su falta de conocimiento no lo han contemplado como socio de desarrollo. Es el caso del alimento, cómo seguir ciegos ante la necesidad inminente de insertar las metodologías del diseño industrial en la configuración e industrialización de los alimentos, en el desarrollo de ellos y en el manejo en sí, de todos los factores que intervienen en esta industria, desde su concepción hasta su consumo; desde la maquinaria para su

¹ http://www.palermo.edu.ar/facultades_escuelas/dyc/publicaciones/actas/pdf/actas.completo.pdf

* Profesor programa de Diseño Industrial, Universidad Autónoma de Colombia, correo: disindu@fuac.edu.co.

** Profesor programa de Diseño Industrial, Universidad Autónoma de Colombia, correo:

*** Profesor programa de Diseño Industrial, Universidad Autónoma de Colombia, correo.

fabricación hasta los accesorios y los utensilios que para ello se requieren y todos aquellos objetos que hacen parte de esta industria directa e indirectamente.

Es claro por lo tanto que el diseño industrial puede desempeñar un gran papel en asocio con el ingeniero de alimentos, el químico, el médico, el nutricionista y el publicista, en dicha industria, susceptible de desarrollo.

La industria del alimento y el diseño industrial deben por lo tanto caminar en una misma dirección con el fin de satisfacer las necesidades del mercado del alimento industrializado, aunque ya participa de una manera indirecta, aún no es evitente para los industriales.

El trabajo interdisciplinario en ésta fácilmente nos llevaría a alimentar a la gente del mundo de manera nutritiva, al costo mínimo, con presentaciones que a los sentidos los seduzcan y como producto listo para consumir, donde los procesos de interacción usuaria- producto sean mínimos, que el objeto - alimento sea un producto autosuficiente en su uso, un producto alimenticio con valores nutricionales direccionados, pero que a la vez su color y el golpe de olor no pierdan esa sensación “de la olla a su plato, de la comida hecha en casa y por mamá”, para que al llegar a las manos del consumidor tenga verdadero carácter de autosuficiencia.

Es decir un dispositivo de autocalentamiento, que además incluya cubiertos, que su empaques sea biodegradable y que además permita socializar en un mundo donde la premura del tiempo no deja espacio para los ritos, tradicionales de compartir la mesa, por eso ya se presume la importancia que lleva insertar el quehacer del diseño industrial en el desarrollo de la industria de los alimentos.

Entendido que el diseño es un proceso de determinación de la forma de los objetos de uso para ser producidos, industrialmente es el medio de configuración de nuevos productos, esta es la razón que existan elementos asociados a la dimensión cultural que nos permitan dicha configuración. En esencia, el diseño busca convertirse en el medidor entre la cultura y el colectivo, para generar su identidad y su manera de expresión y la representación de los imaginarios que lo constituyen.

Así que, con base en esto se hace urgente e importante tomar acciones que permitan que la situación de un giro para que nuestra cultura material, de la cual el objeto - alimento hace parte, nos beneficie e identifique con el mundo.

El concepto objeto - alimento, posee características correspondiente a principios de funciones activas, e incluso a las sensible o sea el para que es hecho. Dentro de las funciones activas hay que destacar la del mordisco, ya que el gesto del mordisco es muy importante, puesto que: “La

comida se usa para comer “por que el ser humano cotidiano come como un acto netamente de satisfacción, degusta lo que come encontrando su verdadera razón de comer en el gesto mordisco, cuando el ser humano come, lo hace por el placer puro del bolo alimenticio en su boca, masticar es uno de los indicativos del placer de comer, en donde entra a hacer parte de ello características tan importantes como la dosificación; el control de este factor, para que el estímulo adquiera nuevas y mas variadas perspectivas de placer, es posible visto desde el diseño del objeto - alimento con la intervención del diseño industrial, el cual por su metodología, establece como necesario contemplar dicha situación, lo que hasta el momento se ha obviado, como es el caso de la comida diseñada para los astronautas, pues su configuración de presentación no les gusta, por que son tubos, astillas, jugos pulverizados tipos “herbalife” con altísima concentración proteica de fácil ingesta, debido a los inconvenientes de espacio, lo que demuestra que el alimento puro puede verse deformado en su concepto natural. Pero para llegar a este punto el hombre ha tenido que atravesar, no sólo el tiempo sino también las conceptualizaciones culturales, para que dentro del nuevo imaginario colectivo, que cada vez se renueva y con cada generación se amplía, se involucra las competencias de la disciplina del diseño industrial y se comprenda por parte de la industria este hecho, sin embargo, se considera importante revisar el trasegar del hombre en relación a su conducta alimentaria, igual que lo hicimos con relación al objeto para poder comprender desde la perspectiva precisa de la intervención inmediata de dicha disciplina en la industria del alimento.

Elementos a tener en cuenta para el diseño de productos alimenticios de carácter industrial

1. Necesidad: Contenido nutricional
- Ocasión de uso
2. Construcción del sabor
3. Uso: Ingesta
4. Aspectos preceptuales: Sápidos, Olfativos, Visuales, Sonoros, Táctiles: Temperatura, Textura
5. Aspectos corporativos
6. Presentación de mercado: Empaque, Distribución, Exhibición, Logística
7. Aspectos Fisiológicos
8. Ciclo de vida

Notas

1. Vocabulario de la teología bíblica.
Grupo de investigación Ingesta.