Cocinatorios de Diseño y Re-Creación

Estructura general de la bitácora alimentaria

Tiesto creativo	Descripción	Fases principales	Objetivos	Resultados esperados
Bitácora alimentaria	Registro dinámico y colectivo de observaciones, ideas y reflexiones sobre un territorio alimentario.	***1. Contextualización:*** definir el enfoque temático y presentar el contexto. ***2. Registro:*** documentar mediante dibujos, bocetos, fotos, mapas y/o archivos. ***3. Síntesis colectiva:*** identificar pautas, oportunidades y retos.	Fomentar la participación comunitaria y generar una base de datos visual y narrativa para futuros proyectos.	Un documento vivo con aportes visuales y narrativos que refleje las riquezas, desafíos y potencial creativo del territorio.

Cocinatorios de Diseño y Re-Creación

Estructura general de un taller de diseño alimentario

Tiesto creativo	Descripción	Fases principales	Objetivos	Resultados esperados
Taller de diseño alimentario	Espacio participativo para explorar y co-crear propuestas alimentarias que integren cultura, sostenibilidad y diseño.	***1. Diagnóstico creativo:*** identificar ingredientes, técnicas y narrativas propias del territorio alimentario. ***2. Ideación colectiva:*** proponer innovaciones alimentarias a través de dinámicas creativas (diseño de platillos, rituales o utensilios). ***3. Validación:*** prototipar y evaluar las ideas con la comunidad.	Co-crear soluciones alimentarias innovadoras que combinen identidad cultural, sostenibilidad y funcionalidad.	Nuevas prácticas, conceptos o productos alimentarios diseñados colaborativamente, basados en la tradición y adaptados a contextos actuales.

Cocinatorios de Diseño y Re-Creación

Estructura general de un laboratorio de prototipado alimentario

Tiesto creativo	Descripción	Fases principales	Objetivos	Resultados esperados
Laboratorio de prototipado alimentario	Espacio para experimentar y crear nuevas recetas, técnicas y conceptos alimentarios a partir de tradiciones locales.	***1. Exploración:*** recoger elementos culturales y alimentarios del territorio. ***2. Iteración creativa:*** probar ingredientes, técnicas y presentaciones novedosas. ***3. Prueba y retroalimentación:*** evaluar con la comunidad la aceptación e impacto de los prototipos creados.	Co-crear soluciones alimentarias innovadoras que combinen identidad cultural, sostenibilidad y funcionalidad.	Nuevas prácticas, conceptos o productos alimentarios diseñados colaborativamente, basados en la tradición y adaptados a contextos actuales.

Cocinatorios de Diseño y Re-Creación

Estructura general de una matriz de narrativas alimentarias

Enfoque creativo: Captar historias, emociones y símbolos asociados con las prácticas alimentarias, desde la experiencia de sus portadores.

Portador/a:

Nodo: **Fecha:**

Elemento narrativo	Historia del portador/a	Relación con la práctica alimentaria	Visualización sugerida (dibujos, fotos, etc.)
Ingrediente especial	¿Qué historia tiene este ingrediente?		
Herramienta de cocina	¿Cómo llegó a tu cocina esta herramienta?		
Platos festivos	¿Qué significa este plato en tu vida?		

Cocinatorios de Diseño y Re-Creación

Estructura general de un mapeo sensorial alimentario

Elemento narrativo	Historia del portador/a	Relación con la práctica alimentaria	Visualización sugerida (dibujos, fotos, etc.)
Mapeo sensorial alimentario	Es un ejercicio participativo en el que las personas exploran un alimento, espacio o experiencia alimentaria a través de los sentidos. Incluye dinámicas para documentar percepciones y conectar con aspectos simbólicos y emocionales.	*1. **Exploración sensorial:*** identificar elementos visuales, aromas, texturas y sabores. *2. **Documentación:*** uso de notas, fotografías o grabaciones. *3. **Interacción colectiva:*** discusión sobre las percepciones y memorias asociadas.	Capturar las experiencias sensoriales y emocionales asociadas con los alimentos para reinterpretarlas o incorporarlas en proceso de diseño.

Cocinatorios de Diseño y Re-Creación

Estructura general de una cartografía creativa del territorio alimentario

Tiesto creativo	Descripción	Fases/ Componentes	Objetivo principal
Cartografía creativa del territorio alimentario	Es una herramienta que busca representar gráficamente los elementos clave de un territorio alimentario: ingredientes, prácticas, tradiciones, recursos naturales y simbologías. Se diseña como un mapa visual con datos históricos y culturales, además de percepciones actuales.	***1. Identificación de elementos:*** ingredientes locales, prácticas alimentarias, recursos naturales. ***2. Diseño del mapa:*** visualización creativa con dibujos, diagramas o diagramas conceptuales. ***3. Colaboración:*** incorporación de aportes de la comunidad o del equipo creativo.	Comprender y representar las conexiones culturales, ecológicas y emocionales del territorio para explorar oportunidades de intervención creativa.

Cocinatorios de Diseño y Re-Creación

Estructura general de una ficha de experimentación alimentaria

Componente	Descripción
Denominación de la experimentación	Título que identifique claramente la experimentación alimentaria; ejemplo: reinterpretación de la juanesca.
Propósito	Breve descripción del objetivo o la pregunta que guía la experimentación; ejemplo: ¿Cómo incorporar ingredientes olvidados en preparaciones contemporáneas?
Ingredientes clave	Lista detallada de los ingredientes, indicando si son locales, sustitutos, de temporada o de relevancia cultural.
Técnicas utilizadas	Métodos o procesos empleados en la preparación (fermentación, asado, cocción, baño maría, entre otros).
Herramientas requeridas	Instrumentos o equipos necesarios (ollas, batidoras, utensilios tradicionales o contemporáneos).
Paso a paso	Descripción detallada de las etapas del experimento, con un enfoque en la replicabilidad del proceso.
Observaciones sensoriales	Notas sobre los cambios en aromas, sabores, texturas y colores percibidos en cada etapa del proceso.
Resultados y reflexiones	Descripción de los logrado: ¿qué funcionó y qué podría mejorarse? Reflexiones sobre los saberes transferidos.
Impacto cultural o social	Relación del experimento con la identidad cultural del territorio y su impacto en las prácticas alimentarias locales.
Ideas prospectivas	Propuestas e ideas para futuras adaptaciones, escalabilidad o nuevas aplicaciones del experimento.
Documentación visual	Fotografías, bocetos o videos que ilustren las etapas y resultados del experimento.