



Universidad de San Andrés
Departamento de Humanidades
Licenciado/a en Diseño

El futuro de la alimentación saludable. Los principios de la cocina del futuro.

Alumno: Camila Leon Barreto
Nro. Legajo: 30138
Director: Beatriz Sauret
Lugar: Buenos Aires, Argentina
Fecha: 20/12/2022

¿Qué es la **alimentación saludable**?

Comer frutas y verduras.

Dieta balanceada.

**Variedad en el
plato.**

Comer frutas y verduras.

Dieta balanceada.

Variedad en el
plato.

Comer frutas y verduras.

Sin grasas, sin
conservantes.

Dieta balanceada.

Variedad en el
plato.

Dieta personalizada para
alcanzar sus metas
personales.

Comer frutas y verduras.

Sin grasas, sin
conservantes.

Consumir
productos
orgánicos.

Dieta balanceada.

Ingerir alimentos que
aporten a la salud
mental y física.

Variedad en el
plato.

Dieta personalizada para
alcanzar las metas
personales.

Sentirse satisfecho
después de cada
comida.

Comer frutas y verduras.

Pocas harinas,
cereales y
azúcares.

Comer 4 comidas al día.

Sin grasas, sin
conservantes.

Ser vegano.

No comer en exceso.

**Cada individuo
construye su
propia identidad de
la alimentación
saludable**

Una cocina.

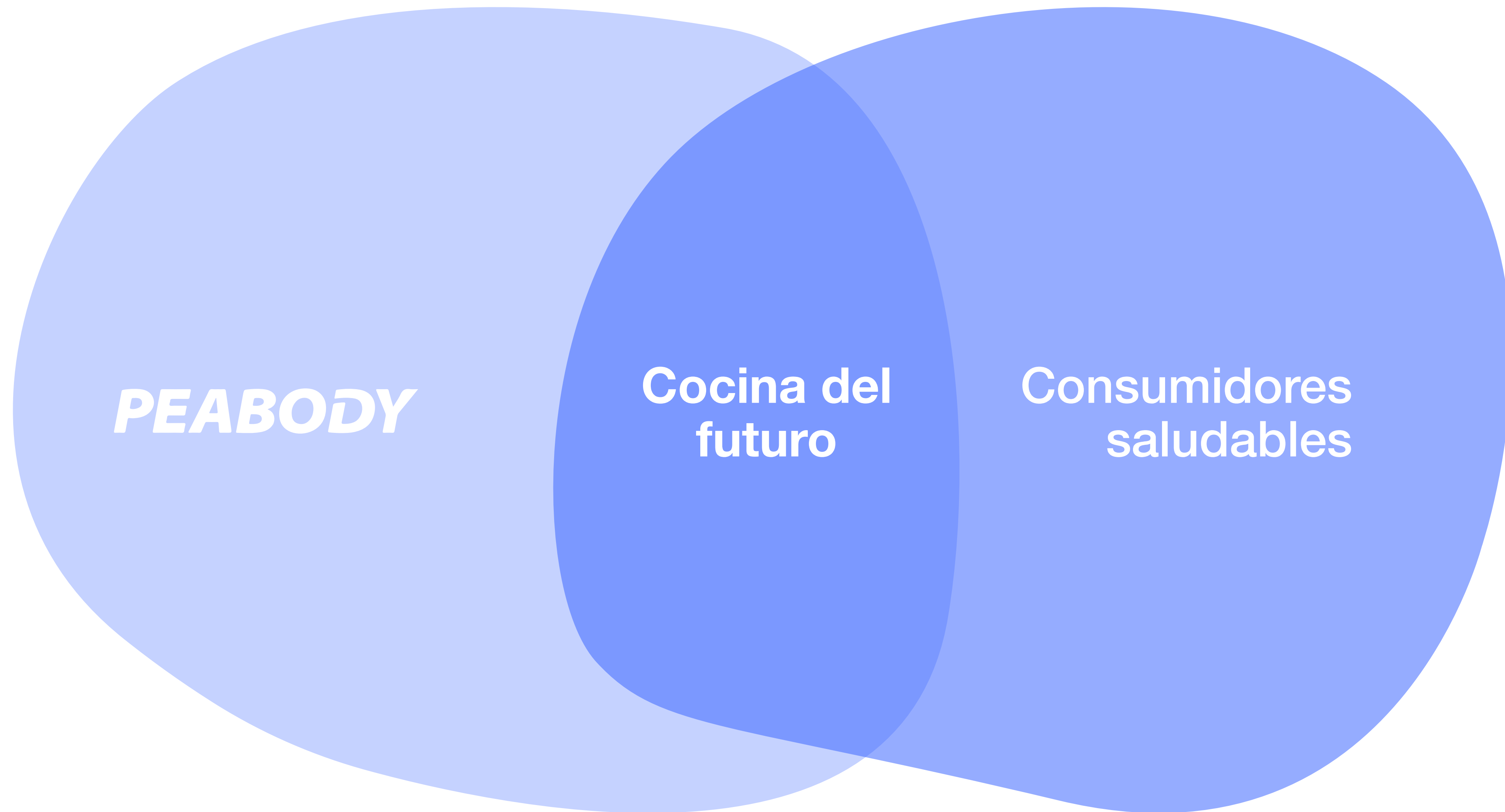
Cada individuo construye su **propia identidad** de la alimentación saludable

Cada individuo construye su **propia identidad** de la alimentación saludable

Cada cocina representa un universo de intervención

|Oportunidad

Adaptar el espacio de la cocina a las nuevas tendencias de alimentación saludable.



|Solución

Principios de la Cocina del Futuro.

innovadora El desarrollo tecnológico constante es un pilar fundamental para la innovación. Es fundamental comprender la tecnología y utilizar las herramientas productivas que se adaptan a las necesidades de los consumidores.	simple Los productos son sencillos de usar, intuitivos y fáciles de mantener. Se prioriza la funcionalidad y la simplicidad.	intuitiva El diseño debe ser intuitivo y fácil de usar. Se prioriza la claridad y la simplicidad en la interfaz de usuario.	estética El diseño debe ser atractivo y funcional. Se prioriza la estética y la funcionalidad.
inspiradora El diseño debe inspirar y motivar a los usuarios. Se prioriza la creatividad y la innovación.	consciente El diseño debe ser consciente de su impacto ambiental y social. Se prioriza la sostenibilidad y la responsabilidad.	simbólica El diseño debe ser simbólico y representativo. Se prioriza la claridad y la simplicidad en la comunicación.	social El diseño debe ser social y colaborativo. Se prioriza la interacción y la comunicación.

¿Qué son los principios de diseño?

Una herramienta para facilitar la producción de experiencias centradas en los modelos mentales de los consumidores.

La cocina del futuro es innovadora.

El desarrollo tecnológico constante es un escenario beneficioso para la innovación. Es fundamental mantenerse a la vanguardia y utilizar las tecnologías a nuestro favor diseñando productos que se adelanten a las necesidades de los consumidores.

inteligencia

potencia calidez

smart kitchen



La cocina del futuro es simple.

Los productos que cumplen su propósito son herramientas cuyo objetivo primordial es la utilidad. El diseño debe ser práctico y funcional, dejando de lado cualquier cosa que pueda restarle valor. La simplicidad es lograda por la complejidad de pensamiento y diseño.

funcional

con propósito

simplificar



La cocina del futuro es intuitiva.

El diseño de productos debe estar centrado en los usuarios. Conocer sus necesidades, modelos mentales y comportamientos nos ayuda a ofrecer productos fáciles de usar.

user - centered

comprensible

fácil de usar



La cocina del futuro es estética.

Sólo los productos bien diseñados pueden darse el lujo de ser estéticamente bellos. Las cocinas ganan protagonismo como espacios en las casas y los electrodomésticos deben acompañar las tendencias arquitectónicas del momento.

adaptativa

atemporal

poco diseño

La cocina del futuro es inspiradora.

Inspirar es impactar en el estilo de vida de los usuarios. Nuestro objetivo es que en cada encuentro con el producto, el usuario se auto descubra como consumidor consciente.

introspectiva

crea impacto

se involucra



La cocina del futuro es consciente.

El diseño del producto debe contemplar el ciclo de vida completo del mismo y de los ingredientes que transforma. Su impacto ambiental debe ser comunicado y debe guiar a las personas para que sean conscientes de sus decisiones.

sustentable

honesta

informativa



La cocina del futuro es simbólica.

Históricamente la cocina es sinónimo de manualidad, artesanía, calidez y tradición. Es un espacio de estimulación de los 5 sentidos. La tecnología y la modernidad no deben excluir estos valores, sino potenciarlos.

tradición

manualidad

emoción



La cocina del futuro es social.

La cocina como espacio es epicentro de encuentros sociales. Nuestros electrodomésticos deben formar parte de estos vínculos, siendo puntos de encuentro y generadores de experiencias.

experiencia

vínculos

cocina - centrismo



**innova
dora**

simple

**intui
tiva**

**estéti
ca**

**inspira
dora**

**cons
ciente**

**simbó
lica**

social

Los principios de la
cocina del futuro
funcionan como **sistema**
que se complementan y
potencian entre sí.

Ahora si,

¿Cómo podría ser la **cocina
saludable del futuro?**

|Momentos en la cocina


Alma
cena
mien
to

Mani
pula
ción

Des
car
te

**Toda la cocina unida por la
mesada multiuso.**

¿Por qué una mesa?



**La mesa representa espacio de trabajo,
superficie de cocción, centro de encuentro,
lugar de intercambio, momento de
autodescubrimiento.**

|Almacenamiento

modular
funcional
honesto
sensorial



Langostinos
-18°C



Tomate
10°C



Sistema
modular de
contenedores
individuales
transparentes.



refrigeración específica
sensor de descomposición
tecnología integrada
almacenamiento abierto
inspiración a la vista

|Manipulación

multiuso
personalizado
didáctico
autoexplicativo

Ñoquis con tomate
y langostinos



Huevos rancheros



Paella de
langostinos



Tortilla de papa
y tomate



Ñoquis con tomate
y langostinos

Mesada
multidisciplinaria
incentivadora del
descubrimiento
personal.

Tortilla de papa
y tomate

Huevos rancheros

identidad saludable
interacción manual
asistencia inmediata
tecnología inteligente
gestualidad de juego

1. Cortar por el medio
2. Quitar el carozo
3. Sacar cascara con cuchara



PALTA

300g



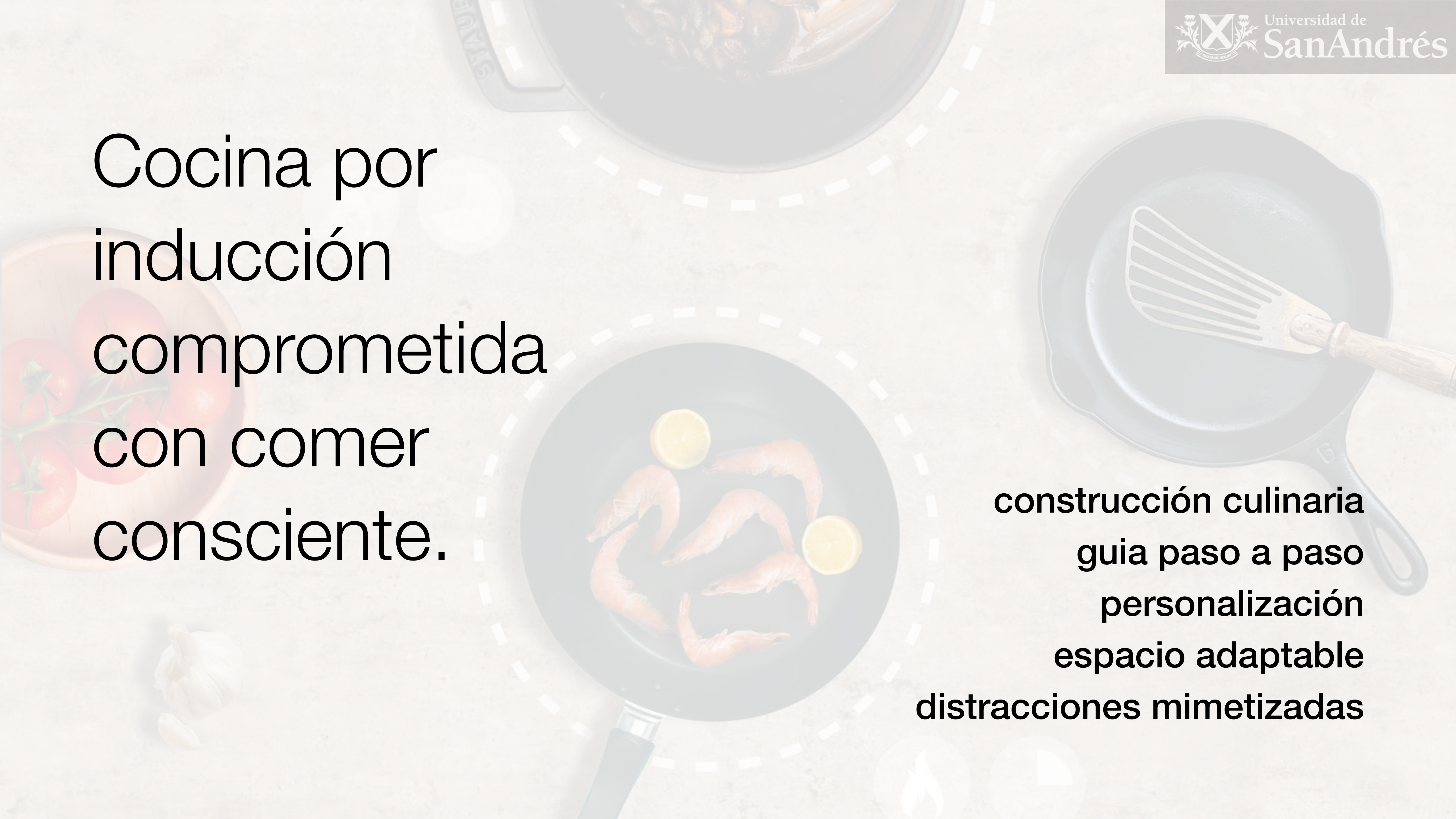
Vitamina C



Potasio



Acido fólico



Cocina por
inducción
comprometida
con comer
consciente.

construcción culinaria
guia paso a paso
personalización
espacio adaptable
distracciones mimetizadas

Galletas de chocolate y nueces

15 unidades



1

3 huevos



2

430g azúcar



3

375g manteca



4

50g nueces



5

100g chocolate



6

10g harina



|Descarte

sincero
gestual
sensible
eficiente

REMOLACHA

630g

REUSAR

1. Las hojas sobrantes se utilizan en otras recetas



Acido fólico



Vitamina C



Magnesio



REMOLACHA

630g

Soluciones responsables e inteligentes centradas en su impacto.



Acido fólico



Vitamina C



Magnesio

aprovechamiento total
compromiso consciente
aprendizaje interactivo
respeto al producto
farm to table

Albahaca

Perejil

Cilantro

Menta

Ciboulette



**innova
dora**

simple

**intui
tiva**

**estéti
ca**

**inspira
dora**

**cons
ciente**

**simbó
lica**

social

Atender a las diversas
definiciones de alimentación
saludable y guiar en la
**construcción de su propia
identidad de alimentación.**

Peabody hoy.

Protagonista de la cocina argentina

**Protagonista de la cocina argentina
del futuro.**

Muchas gracias :)