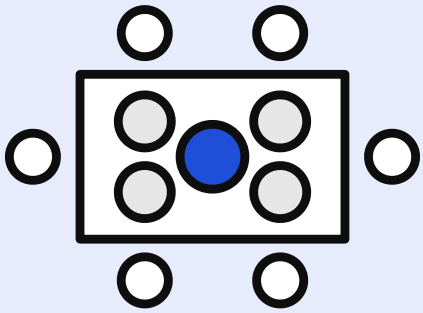
Especialidad

Eating design

Rama del food design que diseña el acto de comer y no el alimento: la situación, el ritual, los objetos de la mesa y la relación entre quienes comen.



Origen

Marije Vogelzang, que se presenta como eating designer, desde 1999; Zampollo (2012) propuso un método para esta rama

Qué problema aborda

Comer es también un acto social y cultural, pero el diseño suele quedarse en el alimento o en el objeto. Esta rama parte de la persona que come y de lo que pasa alrededor de la mesa.

Principios

Parte de quien come

La comida ya existe: lo que se diseña es cómo se vive.

La mesa es social

Se diseña cómo se reparte, se comparte o se separa la gente al comer.

Los objetos y el ritual cuentan

Manteles, platos y el orden del servicio cambian el sentido de una comida.

Aplicaciones en diseño

✓ Úsalo así

Observa cómo se come de verdad, con quién, en qué orden y con qué gestos, antes de proponer nada.

✗ Evita

Convertir la comida en un espectáculo que dificulta comer o deja fuera a algunas personas.

Para no caer

Una comida sorprendente no es siempre una buena comida: pregunta a quien la vivió.

Conexiones

Se apoya en

- Gastrofísica

Usa estos métodos

- Prototipado de experiencia

Relacionado con

- Diseño de experiencias

Autores y obras

1999	**Marije Vogelzang**	Desde su primer proyecto, una comida fúnebre toda en blanco, diseña situaciones para comer en lugar de platos; en 2014 pasó a dirigir el departamento Food Non Food de la Design Academy Eindhoven.
2012	**Francesca Zampollo**	Propuso un método para diseñar el acto de comer dándole nuevos significados.

Fuentes

Fuentes originales

- Zampollo, F. (2012). Designing new meanings: A design method for eating design. En P. Israsena, J. Tangsantikul y D. Durling (Eds.), Research: Uncertainty, contradiction, value. DRS International Conference 2012, Bangkok. Design Research Society. Ver fuente (https://dl.designresearchsociety.org/drs-conference-papers/drs2012/researchpapers/156)

Fuentes secundarias

- Fairs, M. (2014, 8 de julio). Food is "the most important material in the world" says Marije Vogelzang. Dezeen. Ver fuente (https://www.dezeen.com/2014/07/08/marije-vogelzang-eating-designer-interview-food-course-design-academy-eindhoven/)

Última revisión: 30 de octubre de 2026

Atlas público de diseño, de Adriana Ojeda. Texto e ilustraciones bajo licencia CC BY 4.0.