

Food Design (Diseño y Alimentos) como Campo Disciplinar en Configuración y Consolidación: Revisión Sistemática y Análisis Configurativo (2013–2025)

*Food Design (Design and Food) as a Disciplinary Field
in Formation and Consolidation: A Systematic Review
and Configurative Analysis (2013–2025)*



Jhonn Alarcón-Morales
Universidad del Azuay, Ecuador

jalarcon@uazuay.edu.ec
0000-0001-8044-686X

Recibido: 20/02/2026
Aceptado: 06/05/2026

Resumen

Este artículo de revisión sistemática examina el estado actual del Food Design (Diseño y Alimentos) como campo disciplinar, a partir de la literatura científica publicada entre 2013 y 2025. El objetivo es cartografiar sus fundamentos teóricos, procesos de institucionalización académica, desarrollos metodológicos y expansiones sistémicas, con el fin de analizar los indicadores que permiten comprender su configuración y consolidación dentro del campo académico del diseño. La investigación se desarrolló mediante el modelo PICOC, para la formulación de la pregunta de investigación, y el protocolo PRISMA, para la identificación, cribado y selección de estudios en las bases de datos Scopus y Web of Science. Tras aplicar criterios de inclusión y exclusión rigurosos, se conformó un corpus final de 46 estudios seleccionados, los cuales fueron sometidos a una lectura profunda, analítica y comparativa. Adicionalmente, se realizó una triangulación interpretativa mediante Consensus AI para contrastar los patrones emergentes. Los resultados permiten identificar cinco ejes configurativos del campo: fundamentos teóricos y definicionales, educación e institucionalización, metodologías y herramientas, dimensión experiencial y estética, y expansión sistémica y sostenibilidad. Los hallazgos muestran una configuración progresiva del campo, caracterizada por una producción teórica sostenida y formalización académica creciente, particularmente en contextos europeos y latinoamericanos, aunque persisten tensiones epistemológicas en torno a sus límites conceptuales frente a disciplinas afines. Se concluye que el Food Design presenta rasgos estructurales reconocibles como campo disciplinar del diseño, aunque su consolidación continúa siendo un proceso abierto y en debate.

Palabras clave: sistemas alimentarios, sostenibilidad, diseño de experiencias, institucionalización académica, teoría del diseño.

Abstract

This systematic review article examines the current state of Food Design as a disciplinary field based on scientific literature published between 2013 and 2025. Its objective is to map its theoretical foundations, processes of academic institutionalization, methodological developments, and systemic expansions to analyze the indicators that explain its configuration and consolidation within the academic field of design. The research was conducted using the PICOC model to formulate the research question and the PRISMA protocol to identify, screen, and select studies in the Scopus and Web of Science databases. After applying rigorous inclusion and exclusion criteria, a final corpus of 46 selected studies was established and subjected to in-depth, analytical, and comparative reading. Additionally, interpretive triangulation was carried out using Consensus AI to contrast emerging patterns. The results allow the identification of five configurative axes of the field: theoretical and definitional foundations; education and institutionalization; methodologies and tools; experiential and aesthetic dimension; and systemic expansion and sustainability. The findings show a progressive configuration of the field, characterized by sustained theoretical production and increasing academic formalization, particularly in European and Latin American contexts, although epistemological tensions persist over its conceptual boundaries relative to adjacent disciplines. It is concluded that Food Design presents recognizable structural features as a disciplinary field of design, although its consolidation remains an open and debated process.

Keywords: food systems, sustainability, experience design, academic institutionalization, design theory.

1. Introducción

En las últimas dos décadas, el diseño ha ampliado progresivamente sus fronteras hacia ámbitos tradicionalmente asociados a otras disciplinas, entre ellos el sistema alimentario. En este cruce emerge el *Food Design* –llamado también Diseño y Alimentos, en el contexto latinoamericano– como un campo que articula prácticas proyectuales, marcos conceptuales y desarrollos metodológicos en torno a la producción, transformación y experiencia de lo alimentario. Diversos autores han señalado que el término no se limita al diseño de productos comestibles o al montaje de la comida sobre el plato, sino que involucra dimensiones culturales, sociales, sistémicas y experienciales (Massari, 2017; Parasecoli, 2017; Zampollo & Peacock, 2016).

En el ámbito internacional, la literatura ha comenzado a problematizar la delimitación conceptual del campo. Massari (2017) discute las relaciones entre *Food Design* y *Food Studies*, al señalar la necesidad de clarificar sus enfoques epistemológicos. Parasecoli (2017) enfatiza que el *Food Design* no puede entenderse únicamente como práctica aplicada, sino como espacio de reflexión crítica sobre cultura material y los sistemas alimentarios. Por su parte, Zampollo y Peacock (2016) plantean la necesidad de consolidar métodos específicos dentro del diseño aplicado a la alimentación, ya que sugieren que el campo requiere herramientas propias que contribuyan a afirmar tanto su práctica proyectual como su autonomía disciplinar.

En paralelo, el desarrollo del *International Journal of Food Design* –primera revista académica revisada por pares dedicada íntegramente a la investigación y la práctica del diseño de alimentos– y la proliferación de investigaciones centradas en experiencias multisensoriales, emociones y percepción del gusto evidencian un crecimiento temático significativo (Schifferstein, 2021; Wrigley & McKecknie, 2016; Lemke & de Boer, 2022). Estos trabajos desplazan la discusión hacia la dimensión experiencial, lo que muestra que una de las múltiples formas de operar del *Food De-*

sign es en la intersección entre diseño, la psicología sensorial y la construcción simbólica del alimento.

El campo también ha comenzado a expandirse hacia enfoques sistémicos y de sostenibilidad. Investigaciones recientes vinculan el *Food Design* con procesos de transformación de sistemas alimentarios, resiliencia y acción social (Campagnaro et al., 2023; Fassio, 2017; Reissig & Lebendiker, 2021). Así, el diseño deja de ser únicamente una intervención formal para posicionarse como actor estratégico dentro de las dinámicas complejas de transición alimentaria. En América Latina, en particular, el concepto de *Diseño y Alimentos* ha adquirido presencia en publicaciones académicas, capítulos de libro y experiencias formativas que buscan consolidar una línea disciplinar propia (Reissig, 2017; Snow, 2021). Este desarrollo no constituye una mera adopción de tendencias europeas, sino una apropiación crítica que integra dimensiones territoriales, culturales y sociales específicas de la región latinoamericana.

Pese al crecimiento sostenido de publicaciones y a la institucionalización progresiva en programas académicos de ciertos países, persiste una interrogante central: ¿nos encontramos ante una disciplina consolidada o ante un campo emergente aún en proceso de configuración epistemológica? La ausencia de consensos absolutos sobre sus límites conceptuales, así como la coexistencia de enfoques experienciales, sistémicos y metodológicos diversos sugieren que el *Food Design* atraviesa un proceso visible de configuración y consolidación disciplinar, aunque todavía no completamente estable.

En este sentido, la pregunta que orienta esta revisión es la siguiente: ¿Qué indicadores teóricos, metodológicos, educativos e institucionales permite identificar la literatura científica publicada entre 2013 y 2025 para comprender la configuración y consolidación del *Food Design* (Diseño y Alimentos) como campo disciplinar del diseño? Esta interrogante no busca establecer una definición normativa, sino evaluar indicadores estructurales de configuración y consolidación disciplinaria y/o académica.

El presente artículo propone una revisión sistemática de la literatura científica publicada entre 2013 y 2025, con el objetivo de cartografiar el estado actual del *Food Design* como campo disciplinar. A partir de un análisis riguroso basado en el modelo PICOC, el protocolo PRISMA y una lectura profunda de 46 estudios seleccionados, se busca identificar los ejes configurativos que estructuran el campo y analizar los indicadores teóricos, metodológicos, educativos e institucionales que permiten comprender su proceso de configuración y consolidación académica. Más que ofrecer una definición cerrada o establecer un juicio definitivo sobre su estatus disciplinar, este trabajo pretende contribuir a la clarificación conceptual del *Food Design*, al proponer una cartografía argumentada de sus fundamentos teóricos, procesos de institucionalización, desarrollos metodológicos y expansiones sistémicas.

2. Metodología

La investigación se desarrolló como una revisión sistemática de carácter configurativo, orientada no solo a identificar tendencias bibliográficas, sino a analizar la estructura conceptual emergente del *Food Design* como campo disciplinar. A diferencia de revisiones meramente descriptivas, el enfoque adoptado buscó interpretar patrones, tensiones y procesos de configuración y consolidación epistemológica a partir de la literatura científica indexada y revisada por pares. La formulación de la pregunta de investigación se estructuró mediante el modelo PICOC, adaptado al contexto disciplinar del diseño. La población (P) estuvo conformada por estudios académicos centrados explícitamente en *Food Design* o Diseño y Alimentos; la intervención (I) se definió como la producción teórica, metodológica o institucional vinculada al

campo; la comparación (C) se consideró implícita respecto a disciplinas afines como *food studies*, gastronomía o ingeniería de alimentos; el resultado (O) se orientó a identificar indicadores teóricos, metodológicos, educativos e institucionales de configuración y consolidación disciplinar; y el contexto (C) se delimitó al campo académico internacional del diseño. A partir de esta estructura se formuló la pregunta de investigación, ya presentada en la Introducción, orientada a identificar los indicadores teóricos, metodológicos, educativos e institucionales que permiten comprender la configuración y consolidación del *Food Design* como campo disciplinar del diseño.

La estrategia de búsqueda se realizó en las bases de datos *Scopus* y *Web of Science*, por su cobertura en investigación académica internacional y criterios de indexación rigurosos. La búsqueda bibliográfica se realizó el 8 de febrero de 2026, mediante la opción de búsqueda general avanzada disponible en ambas plataformas, no restringida a campos específicos como título, resumen o palabras clave.

El recorte temporal se estableció entre 2013 y 2025, en coherencia con el período en que el *Food Design* comienza a adquirir mayor visibilidad y desarrollo en la literatura académica. Con el fin de organizar la revisión, se emplearon tres ecuaciones booleanas, correspondientes a los ejes de disciplina y teoría, educación y consolidación del campo.

En *Scopus* se aplicaron filtros por idioma en inglés y español, aunque la búsqueda no arrojó resultados relevantes en español. Además, se filtró por tipo de documento, considerando únicamente *article* y *conference paper*. En *Web of Science*, la búsqueda se realizó en idioma inglés y se filtró por tipo de documento, considerando *article* y *proceedings paper*. Los detalles completos de las ecuaciones se presentan en la Tabla 1.

| Eje de búsqueda | Ecuación booleana |
|-------------------------|--|
| Disciplina y teoría | ("food design" OR "design and food" OR "design for food") AND (design discipline OR design theory OR design field OR "design practice" OR framework) AND NOT ("food science" OR "food engineering" OR "food technology" OR biotechnology OR microbiology) |
| Educación | ("food design" OR "design and food" OR "design for food") AND (design education OR education OR teaching OR pedagogy OR curriculum) AND NOT ("food science" OR "food engineering" OR "food technology" OR biotechnology OR microbiology) |
| Consolidación del campo | ("food design" OR "design and food" OR "design for food") AND (institutionalization OR consolidation OR "emerging field" OR profession* OR "design practice") AND NOT ("food science" OR "food engineering" OR "food technology" OR biotechnology OR microbiology) |

Tabla 1. Ecuaciones de búsqueda por eje analítico.

Durante la fase inicial, se identificaron algunos registros correspondientes a publicaciones tempranas de 2026. Sin embargo, ninguno cumplió los criterios de elegibilidad tras la lectura completa. Por ello, el corpus final se concentra en estudios publicados entre 2013 y 2025.

El proceso de identificación, cribado y selección se desarrolló según el protocolo PRISMA (Figura 1). Los registros recuperados en *Scopus* y *Web of Science* fueron exportados en formato RIS e integrados en Zotero, donde se realizó la gestión bibliográfica del corpus y la depuración de duplicados. Tras este proceso, se obtuvo un total de 1055 registros únicos, que constituyeron la base para la fase de *screening* por título y resumen. Del total inicial de registros identificados, 764 provinieron de *Scopus* y 291 de *Web of Science*. El cribado se realizó a partir de criterios explícitos de inclusión y exclusión orientados a delimitar el *Food Design* como campo disciplinar del diseño y a excluir aproximaciones técnico-científicas, normativas o clínicas no articuladas con esta

perspectiva (véase Tabla 2). En esta fase de *screening*, se seleccionaron 135 artículos potencialmente pertinentes. Posteriormente, se realizó la fase de elegibilidad mediante revisión a texto completo, basada en la lectura focalizada de las secciones sustantivas de cada documento –particularmente introducción, enfoque metodológico, desarrollo analítico y conclusiones– con el fin de verificar su pertinencia disciplinar y su correspondencia con los criterios de inclusión y exclusión definidos para esta revisión (Tabla 2). Como resultado de esta fase, el corpus final quedó conformado por 46 estudios, que fueron incorporados al análisis configurativo. El proceso de cribado, revisión a texto completo y selección final fue realizado por el autor, según criterios previamente definidos, con el fin de asegurar consistencia analítica en la delimitación del corpus.

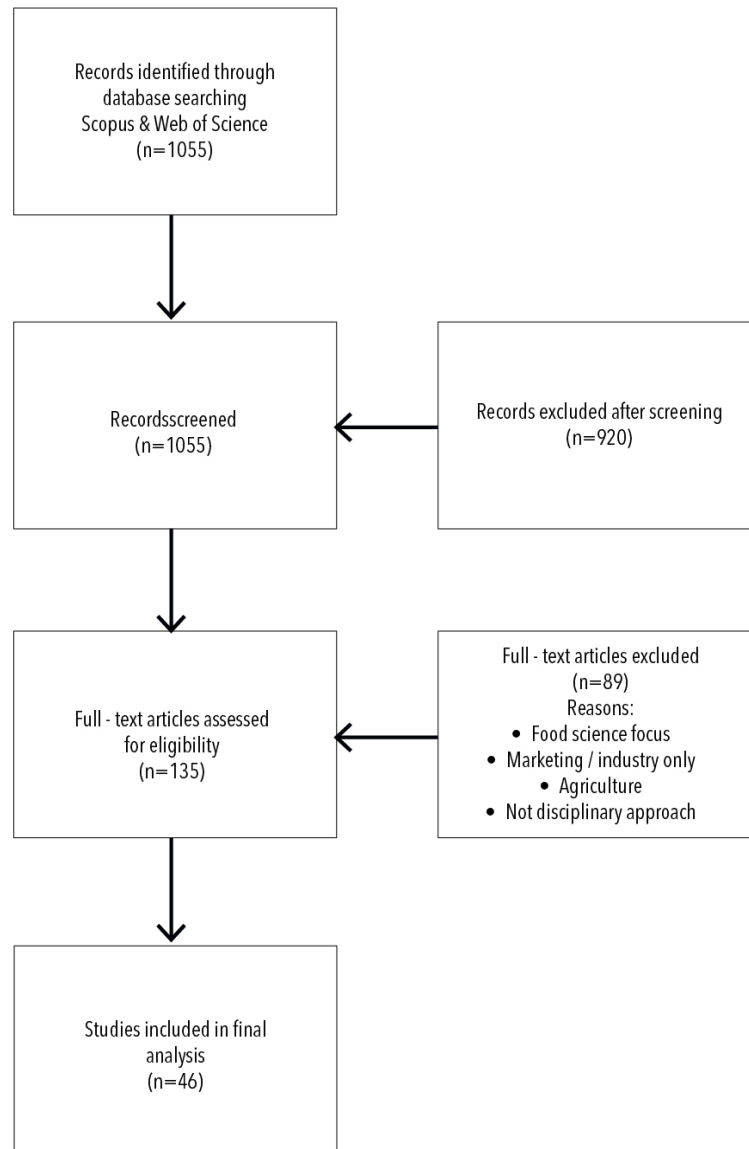


Figura 1. Diagrama de flujo PRISMA 2020 del proceso de selección del corpus (2013–2025).

Nota. Elaboración por el autor a partir del protocolo PRISMA (Page et al., 2021).

| Tipo de criterio | Descripción |
|--|--|
| Inclusión | |
| Enfoque disciplinar | Estudios que abordan el Food Design / Diseño y Alimentos desde el diseño como disciplina proyectual, teórica, cultural o educativa. |
| Marco conceptual | Artículos que proponen definiciones, marcos teóricos o reflexiones epistemológicas sobre el <i>Food Design</i> . |
| Educación en diseño | Investigaciones que analizan experiencias pedagógicas, currículos, metodologías o formación académica vinculada al <i>Food Design</i> . |
| Práctica profesional y consolidación | Estudios que examinan procesos de institucionalización, profesionalización o consolidación del campo del Food Design. |
| Perspectiva sistémica o cultural | Trabajos que abordan los alimentos desde enfoques de diseño de sistemas, servicios, cultura o experiencia. |
| Exclusión | |
| Enfoque técnico-científico | Estudios centrados exclusivamente en microbiología, ingeniería, tecnología, química o producción industrial de alimentos sin articulación explícita con el diseño como disciplina. |
| Diseño experimental | Artículos en los que el término "design" se refiere únicamente al diseño experimental o metodológico estadístico. |
| Regulación o normativa sin enfoque de diseño | Investigaciones jurídicas o normativas que no abordan el diseño como eje central del análisis. |
| Enfoque clínico o nutricional | Estudios centrados exclusivamente en nutrición clínica, seguridad alimentaria o análisis biomédico sin vínculo con el diseño. |

Tabla 2. Criterios de inclusión y exclusión aplicados en el cribado por título y resumen.

Con el propósito de ordenar y hacer comparable el análisis del corpus final, se elaboró una matriz de extracción y análisis aplicada a los 46 estudios seleccionados. Esta matriz permitió registrar información bibliográfica, conceptual e interpretativa de cada documento y, a partir de ello, identificar cuál era la dimensión predominante en cada caso. Para el análisis, se consideraron cinco dimensiones: definición y teoría, educación e institucionalización, metodologías y herramientas, experiencia y estética, y expansión

sistémica y sostenibilidad. Cada una fue valorada en una escala de 0 a 2, donde 0 corresponde a ausencia, 1 a presencia secundaria y 2 a presencia central. La asignación final de cada estudio a uno de los ejes configurativos se realizó considerando la dimensión con mayor peso dentro del texto, y en los casos en que un artículo dialogaba con más de una dimensión, la decisión se complementó con una justificación cualitativa. Esta matriz se referencia en la Tabla 3.

| Dimensión | Definición operativa | Regla de codificación | Función en el análisis |
|--------------------------------------|---|---|---|
| Identificación bibliográfica | Registro de autoría, año, título, publicación, DOI y tipo de fuente | Descriptivo | Permite ordenar, reconocer y comparar el corpus final |
| Definición y teoría | Presencia de definiciones explícitas del <i>Food Design</i> o discusiones conceptuales, epistemológicas y de delimitación disciplinar | 0 = ausente; 1 = secundaria; 2 = central | Permite identificar aportes al eje de fundamentos teóricos y definicionales |
| Educación e institucionalización | Referencias a programas formativos, currículos, pedagogías, revistas, redes, profesionalización o consolidación académica | 0 = ausente; 1 = secundaria; 2 = central | Permite identificar aportes al eje de educación e institucionalización |
| Metodologías y herramientas | Presencia de métodos, marcos, procesos, herramientas o propuestas operativas específicas para el <i>Food Design</i> | 0 = ausente; 1 = secundaria; 2 = central | Permite identificar aportes al eje de metodologías y herramientas |
| Experiencia y estética | Desarrollo de aspectos vinculados con multisensorialidad, emoción, percepción, gusto, estética o diseño de experiencias alimentarias | 0 = ausente; 1 = secundaria; 2 = central | Permite identificar aportes al eje de dimensión experiencial y estética |
| Expansión sistémica y sostenibilidad | Presencia de enfoques sobre sistemas alimentarios, sostenibilidad, territorio, transición, resiliencia o transformación social | 0 = ausente; 1 = secundaria; 2 = central | Permite identificar aportes al eje de expansión sistémica y sostenibilidad |
| Eje predominante final | Dimensión principal a la que se asigna el estudio dentro de los cinco ejes configurativos | Se define por la dimensión con mayor puntaje; en caso de empate, se resuelve mediante justificación cualitativa | Ordena el corpus para su presentación en resultados |
| Justificación de la asignación | Explicación breve de por qué el estudio fue ubicado en ese eje y no en otro | Cualitativo | Aumenta la transparencia y trazabilidad de la codificación |

Tabla 3. Matriz de extracción y análisis utilizada para la codificación del corpus final (n=46).

A partir de esta matriz, se realizó una codificación temática de carácter inductivo-interpretativo, que permitió organizar el corpus en cinco ejes configurativos: fundamentos teóricos y definicionales, educación e institucionalización, metodologías y herramientas, dimensión experiencial y estética y expansión sistémica y sostenibilidad. La caracterización del corpus final y la asignación de cada estudio a su eje configurativo principal se presentan posteriormente en la sección de resultados (Tabla 4).

Además, se realizó una triangulación interpretativa mediante la app web de *Consensus AI*, con el fin de contrastar los patrones identificados en el corpus final con tendencias más amplias de la literatura científica indexada. Esta herramienta no se utilizó para ampliar la muestra ni para sustituir el protocolo PRISMA, sino como un recurso complementario de contraste conceptual e interpretativo.

La consulta se llevó a cabo el 20 de febrero de 2026, a partir de preguntas orientadoras centradas en cuatro aspectos del campo: si el *Food Design* es considerado una disciplina académica emergente, si la literatura identifica marcos teóricos propios, si existen evidencias de institucionalización académica formal y si el campo se vincula con sostenibilidad y experiencia multisensorial. El informe generado por la plataforma reportó una búsqueda amplia sobre más de 170 millones de artículos científicos, donde se incluyen fuentes como *Semantic Scholar*, *PubMed* y otras. A partir de veinte búsquedas agrupadas en ocho grandes temas, se identificaron 1041 artículos potencialmente relevantes; luego de la deduplicación y el filtrado temático quedaron 722 para *screening*, 567 cumplieron criterios de elegibilidad y finalmente se seleccionaron 50 estudios para el análisis comparativo.

La información obtenida mediante *Consensus AI* no se incorporó como fuente para ampliar el corpus ni como reemplazo del análisis cualitativo realizado sobre los 46 estudios seleccionados. Su función fue exclusivamente complementaria y estuvo orientada a reforzar, contrastar y contextualizar la lectura estructural del campo derivada de la revisión sistemática. En conjunto, este diseño metodológico permitió no solo identificar y depurar la producción científica relevante sobre *Food Design*, sino también analizarla de manera comparativa e interpretativa a partir de criterios explícitos. La articulación entre búsqueda sistemática, cribado disciplinar, matriz de extracción y triangulación interpretativa hizo posible construir una lectura estructurada del campo, orientada a reconocer sus principales fundamentos teóricos, desarrollos metodológicos, procesos de institucionalización y proyecciones sistémicas.

3. Resultados

Antes de iniciar el análisis por ejes configurativos, resulta pertinente presentar una caracterización general del corpus final incluido en la revisión (Tabla 4). Esta síntesis permite visualizar la diversidad temática, editorial y conceptual de los 46 estudios seleccionados, así como su distribución dentro de los cinco ejes identificados durante la fase de lectura profunda. La Tabla 4 muestra la composición del corpus final desde una doble perspectiva: por un lado, su organización temática dentro de los cinco ejes configurativos; y por otro, la diversidad editorial de las publicaciones que hoy participan en la construcción académica del *Food Design*.

| Nº | Título | Autor(es) | Año | Publicación | Eje configurativo |
|----|---|----------------------------|------|--|---------------------------------------|
| 1 | Food design education: Design for food or food for design? Different approaches to designing a change for our food systems | Eidler & Bonacho | 2025 | Which Proximity in Design Education? | Educación e institucionalización |
| 2 | Contributions of Design and Creative Practices to Address Food Crises in Latin America | Ascuntar-Rivera & Corona | 2025 | Kepes | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 3 | Stakeholders' awareness and perception of food design in the Netherlands | Schifferstein | 2024 | International Journal of Food Design | Dimensión experiencial y estética |
| 4 | Developing haptic attribute models as creative instruments for a hybrid food design community | Akner et al. | 2024 | International Journal of Food Design | Dimensión experiencial y estética |
| 5 | Research on the Application of Design Thinking in Sustainable Food Design—Taking the Afternoon Tea on Earth Day as an Example | Yu et al. | 2024 | Lecture Notes in Computer Science | Metodologías y herramientas |
| 6 | Sustainable Food Design: A Four-Dimensional Transformation of Theory and Methodology Towards Post Carbon Era | Jing | 2024 | Communications in Computer & Info Science | Expansión sistémica y sostenibilidad |
| 7 | Editorial: Designing resilient food futures: Food commons, transitions, and sovereignty | Zheng et al. | 2024 | Proceedings of DRS | Expansión sistémica y sostenibilidad |
| 8 | Citizen way: Co-created citizen science meets convivial food design | Samuels-Ballantyne & Vodeb | 2023 | International Journal of Food Design | Expansión sistémica y sostenibilidad |
| 9 | Alimenta: A design-led systemic action against homelessness-related food poverty | Campagnaro et al. | 2023 | International Journal of Food Design | Expansión sistémica y sostenibilidad |
| 10 | Critical Mapping for Sustainable Food Design: Food Security, Equity, and Justice | Bennett & Vokoun | 2023 | Critical Mapping for Sustainable Food Design | Expansión sistémica y sostenibilidad |
| 11 | Food design, nutrition, and innovation | Parasecoli | 2022 | Frontiers in Public Health | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 12 | Setting the Stage: Disgust as an Aesthetic Food Experience | Lemke & de Boer | 2022 | Design Issues | Dimensión experiencial y estética |
| 13 | Editorial: Food+Design: Transformations via transversal and transdisciplinary approaches | Juri et al. | 2022 | Proceedings of DRS | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 14 | Between attraction and aversion: How designers can use the concept of disgust to influence food consumption | Lemke et al. | 2021 | International Journal of Food Design | Dimensión experiencial y estética |
| 15 | Design bites-Design in Culinary Arts. The case study of the MSc in Innovation in Science and Culinary Arts | Bonacho | 2021 | Transdisciplinary Case Studies | Educación e institucionalización |
| 16 | Transitioning from food systems toward food ecosystems | Reissig & Lebendiker | 2021 | Transdisciplinary Case Studies | Expansión sistémica y sostenibilidad |

| | | | | | |
|----|--|-----------------------------|------|--|---------------------------------------|
| 17 | PolimiparaRocinha urban regeneration process: The role of "food design" for the sustainability of the Rocinha Favela in Rio de Janeiro | Colucci & Sganzzetta | 2021 | Transdisciplinary Case Studies | Expansión sistémica y sostenibilidad |
| 18 | Designing food experiences: A multisensory approach | Schifferstein | 2021 | Transdisciplinary Case Studies | Dimensión experiencial y estética |
| 19 | Designing sustainable food experiences: Rethinking sustainable food tourism | Leer | 2020 | International Journal of Food Design | Dimensión experiencial y estética |
| 20 | Rethinking food well-being as reconciliation between pleasure and sustainability | Hedegaard & Hemar-Nicolas | 2020 | International Journal of Food Design | Dimensión experiencial y estética |
| 21 | Supporting food design processes: Development of food design cards | Lee et al. | 2020 | International Journal of Design | Educación e institucionalización |
| 22 | Émotions à la carte: Exploring emotional paradoxes through edible DIY-materials for product design | De Francisco & Ayala-García | 2019 | International Journal of Food Design | Dimensión experiencial y estética |
| 23 | An exploration of taste-emotion mappings from the perspective of food design practitioners | Gayler & Sas | 2017 | ACM SIGCHI Proceedings | Dimensión experiencial y estética |
| 24 | Primary Metaphors and Multimodal Metaphors of Food: Examples from an Intercultural Food Design Event | Tseng | 2017 | Metaphor and Symbol | Dimensión experiencial y estética |
| 25 | Food design and food studies: Discussing creative and critical thinking in food system education and research | Massari | 2017 | International Journal of Food Design | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 26 | Embracing complexity in food, design and food design | Biderman | 2017 | International Journal of Food Design | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 27 | Emotional food design: From designing food products to designing food systems | Wrigley & McKecknie | 2016 | International Journal of Food Design | Dimensión experiencial y estética |
| 28 | The sense of good: Ten theses on a theory of food design | Mangano | 2015 | Lexia | Dimensión experiencial y estética |
| 29 | Designing emotional triggers for food experiences | Akiyoshi & da Costa | 2013 | Design & Emotion Conference | Dimensión experiencial y estética |
| 30 | What makes a good design critic? Food design vs. product design criticism | Venkatacharya et al. | 2013 | CHI Conference | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 31 | Food design | Massari | 2025 | Elgar Encyclopedia of Food and Society | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 32 | How to include the sociocultural context in food design: Insights, tools and strategies | Van Boeijen & Schifferstein | 2024 | International Journal of Food Design | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 33 | The history of design thinking and its contributions to food experiences and well-being | Austin | 2021 | Design Thinking for Food Well-Being | Fundamentos teóricos y definicionales |

| | | | | | |
|----|---|--------------------|------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 34 | Food design: Innovation in Canadian graphic design education | Snow | 2021 | Transdisciplinary Case Studies | Educación e institucionalización |
| 35 | Edited aesthetics of taste | Lowley & Skjerven | 2018 | International Conference on Taste | Dimensión experiencial y estética |
| 36 | Food, research, design: What can food studies bring to food design education? | Parasecoli | 2017 | International Journal of Food Design | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 37 | Food as a system and a material for the creative process in design education | Perrone & Fuster | 2017 | International Journal of Food Design | Educación e institucionalización |
| 38 | Food design education | Reissig | 2017 | International Journal of Food Design | Educación e institucionalización |
| 39 | Food, Design, and Innovation: From Professional Specialization to Citizen Involvement | Parasecoli | 2017 | Bloomsbury Handbook | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 40 | Food Design Thinking: A Branch of Design Thinking Specific to Food Design | Zampollo & Peacock | 2016 | Journal of Creative Behavior | Metodologías y herramientas |
| 41 | Participatory research through gastronomy design: A designerly move towards more playful gastronomy | Wilde & Altarriba | 2019 | International Journal of Food Design | Metodologías y herramientas |
| 42 | Food Experience Design to Prevent Unintended Consequences and Improve Well-being | Addis et al. | 2022 | Journal of Service Research | Metodologías y herramientas |
| 43 | Involving consumers in food product development: Perspectives on the application of circular food design | Sijtsema & Snoek | 2023 | Frontiers in Sustainable Food Systems | Metodologías y herramientas |
| 44 | Food design chez Bras | Mangano | 2016 | Semiótica | Fundamentos teóricos y definicionales |
| 45 | Systemic Food Design. it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective | Fassio | 2017 | Design Journal | Expansión sistémica y sostenibilidad |
| 46 | Supporting food design with consumer research: from inspiration and validation to participation and integration | Schifferstein | 2023 | Current Opinion in Food Science | Metodologías y herramientas |

Tabla 4. Caracterización del corpus final incluido en la revisión sistemática (2013-2025).

La revisión del corpus muestra que el *Food Design* no se desarrolla de manera homogénea, sino a través de líneas de trabajo que responden a preocupaciones teóricas, pedagógicas, metodológicas, experienciales y sistémicas diferenciadas. La organización temática del corpus en cinco ejes configurativos no pretende establecer bloques cerrados, sino visibilizar patrones recurrentes que estructuran el campo. La distribución por ejes (Tabla 5) muestra la presencia ligeramente mayor de estudios vinculados a la dimensión experiencial y estética (12 artículos), seguida de cerca por aportes de carácter teórico y definicional (11 artículos). Los ejes de educación e institucionalización (8), expansión sistémica y sostenibilidad (8) y metodologías y herramientas (7) también presentan una presencia significativa dentro del corpus analizado. Más que establecer jerarquías definitivas sobre el campo, esta distribución permi-

te reconocer cuales son las líneas que aparecen con mayor visibilidad en la muestra seleccionada. En este sentido, los resultados sugieren que el *Food Design* se articula simultáneamente desde la reflexión conceptual, la experiencia, la institucionalización, la metodología y la proyección sistémica, aunque con pesos distintos dentro del corpus obtenido. Estos resultados deben leerse en función de las características de construcción del corpus y de la diversidad editorial de la fuentes incluidas. En particular, la presencia reiterada de publicaciones del *International Journal of Food Design* puede reforzar ciertas líneas temáticas -como la experiencia multisensorial, la práctica disciplinar y la reflexión aplicada-, por lo que los porcentajes que se presentan no deben interpretarse como una representación exhaustiva de las múltiples formas en que el campo opera.

| Eje configurativo | No. de artículos | Porcentaje del corpus |
|---------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Fundamentos teóricos y definicionales | 11 | 23.9% |
| Dimensión experiencial y estética | 12 | 26.1% |
| Educación e institucionalización | 8 | 17.4% |
| Expansión sistémica y sostenibilidad | 8 | 17.4% |
| Metodologías y herramientas | 7 | 15.2% |
| Total | 46 | 100% |

Tabla 5. Distribución del corpus final por ejes configurativos del *Food Design* (2013-2025).

A partir de esta estructura, el análisis se organiza en cinco apartados que desarrollan cada eje configurativo.

Fundamentos Teóricos y Definicionales

El eje teórico constituye uno de los núcleos estructurales del campo, con once artículos que abordan explícitamente la definición, delimitación y problematización del *Food Design*. En estos trabajos, se ob-

serva un esfuerzo sostenido por diferenciar el campo de disciplinas adyacentes como los *food studies*, la gastronomía o la ciencia de alimentos.

Massari (2017) plantea una discusión clave al vincular *Food Design* con creatividad y pensamiento crítico, ya que subraya la necesidad de evitar su reducción a una práctica estilística. Parasecoli (2017) insiste en que el campo debe entenderse como una

intersección entre cultura material y sistemas alimentarios, lo que amplía su dimensión más allá del producto. En una línea complementaria, Zampollo y Peacock (2016) cuestionan la ausencia de métodos propios claramente definidos, sugiriendo que la consolidación disciplinar depende de la construcción de herramientas específicas.

Otros trabajos, como los de Biderman (2017) y Mangano (2016), introducen debates semióticos y culturales que complejizan la noción misma de diseño aplicado a la comida, mientras que publicaciones más recientes amplían el marco hacia reflexiones epistemológicas más amplias (Austin, 2021; Masari, 2025). En conjunto, estos estudios revelan que el *Food Design* no se presenta como un campo levemente aplicado, sino como una práctica reflexiva que busca articular teoría y acción.

Sin embargo, también se evidencia una tensión persistente: aunque los autores reconocen la necesidad de delimitar el campo, no existe una definición única ni universalmente aceptada. Esta variedad de definiciones puede interpretarse no como debilidad, sino como signo de un campo en proceso de configuración, donde los marcos aún se discuten y se reformulan.

Educación e Institucionalización.

El eje de educación e institucionalización, conformado por ocho artículos del corpus, permite observar uno de los indicadores más claros de consolidación disciplinar: la formalización académica. Si bien la producción teórica resulta fundamental para definir un campo, su incorporación en programas formativos, currículos y publicaciones especializadas constituye una evidencia estructural de madurez.

Reissig (2017) aborda de manera directa la educación en *Food Design*, al subrayar la necesidad de programas que integren pensamiento sistémico, cultura alimentaria y práctica proyectual. En una línea similar, Perrone y Fuster (2017) plantean la urgencia de articular el diseño con problemáticas alimentarias contemporáneas dentro de marcos pedagógicos interdisciplinarios. Estas ideas no se limitan a describir

experiencias educativas, sino que buscan legitimar el campo dentro de la academia.

Publicaciones más recientes amplían este debate hacia la transdisciplinariedad y el bienestar alimentario. Bonacho (2021) y Snow (2021) discuten el rol del diseño en contextos formativos que integran sostenibilidad, innovación y experiencia, al mostrar cómo el *Food Design* se inserta en programas que superan la lógica tradicional del diseño de productos. Del mismo modo, Lee et al. (2020) evidencian cómo el diseño aplicado a la alimentación comienza a dialogar con marcos más amplios de diseño estratégico.

Un elemento particularmente relevante es la consolidación editorial del campo. La existencia sostenida del *International Journal of Food Design* y la publicación de capítulos especializados en compilaciones transdisciplinarias constituyen señales de institucionalización académica. No se trata únicamente de una moda temática, sino de un espacio editorial estable que permite continuidad y acumulación de conocimiento.

Sin embargo, también se identifican tensiones. La presencia de programas específicos de *Food Design* aún es desigual geográficamente, con mayor desarrollo en Europa y menor formalización en otras regiones. En América Latina, si bien el término Diseño y Alimentos ha ganado visibilidad conceptual, su institucionalización formal todavía se encuentra en expansión progresiva. Un intento por lograrlo lo constituye la Revista *Come lo que eres*, de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos, que apareció en 2020. Este espacio nace como una voz propia de ese organismo; es un espacio regional donde se articulan las diversas disciplinas que aportan a la generación y gestión de nuevos conocimientos sobre el diseño y los alimentos. Sin embargo, no se incluye en la revisión sistemática, debido a que no tiene indexación en *Scopus* o *Web of Science*.

En conjunto, este eje sugiere que el *Food Design* ha superado la fase puramente exploratoria y se encuentra en proceso activo de consolidación académica, aunque todavía no alcanza una estandarización curricular regional o global.

Metodologías y Herramientas.

El eje metodológico, compuesto por siete artículos, revela uno de los desafíos centrales del campo: la construcción de herramientas propias que lo diferencien de otras áreas del diseño o de disciplinas adyacentes. Si bien numerosos estudios abordan el diseño aplicado a experiencias alimentarias, no todos proponen marcos metodológicos claramente delimitados.

Zampollo y Peacock (2016) plantean explícitamente la necesidad de desarrollar métodos específicos dentro del diseño aplicado a alimentos, al señalar que la legitimidad disciplinar depende, en parte, de su capacidad para generar procedimientos reproducibles y sistematizados. Esta preocupación reaparece en trabajos que buscan estructurar procesos de diseño vinculados a percepción sensorial, interacción y experiencia (Wilde & Altarriba, 2019; Addis et al., 2022). Otros estudios integran herramientas provenientes del diseño de servicios, diseño de interacción o diseño emocional, y las adaptan al contexto alimentario (Schifferstein, 2023; Sijtsema & Snoek, 2023). En varios de estos casos, el *Food Design* aparece más como campo de aplicación que como generador de metodologías propias completamente diferenciadas. Este hallazgo resulta particularmente significativo: el campo exhibe una sólida producción teórica, experiencial y sistémica, pero su formalización metodológica aún es heterogénea. Esto no es debilidad estructural, sino un proceso de consolidación en curso, donde la sistematización de herramientas constituye un tema pendiente.

Dimensión Experiencial y Estética.

Con doce artículos, la dimensión experiencial y estética aparece como el eje con mayor presencia dentro del corpus analizado. Este dato sugiere que, en la literatura revisada, existe un interés sostenido por comprender cómo el diseño interviene en la percepción sensorial, la emoción y la construcción simbólica del acto de comer.

Wrigley y McKecknie (2016) plantean un desplazamiento conceptual importante: del diseño de alimentos al diseño de experiencias alimentarias. Esta

ampliación permite incorporar dimensiones multisensoriales, espaciales y narrativas. En una línea cercana, Schifferstein (2021) profundiza en la relevancia de una aproximación multisensorial, mientras que Lemke y de Boer (2022) exploran emociones complejas, como el disgusto, desde una perspectiva estética. También se integran en este eje estudios de carácter más experimental y tecnológico, especialmente aquellos que incorporan interacción digital y mediación tecnológica en experiencias alimentarias (Gayler & Sas, 2017). Esto muestra que el *Food Design* no solo se proyecta sobre el alimento como objeto, sino también sobre la experiencia que lo rodea y sobre las formas en que esta puede ser diseñada, mediada e interpretada.

Ahora bien, la presencia ligeramente mayor de este eje debe leerse con cautela. Su mayor presencia dentro del corpus no implica necesariamente que la dimensión experiencial constituya el núcleo dominante de todo el *Food Design*, sino que representa una de las líneas más visibles en la muestra analizada. En ese sentido, más que afirmar una supremacía de lo experiencial, este hallazgo permite reconocer una tendencia importante dentro de la literatura indexada revisada. También conviene señalar que esta distribución puede estar condicionada por la composición del corpus y por los sesgos editoriales de las fuentes disponibles. Por ello, otros recortes documentales podrían mostrar un mayor peso de dimensiones teóricas, metodológicas, educativas o sistémicas.

Expansión Sistémica y Sostenibilidad.

El último eje, compuesto por ocho artículos, evidencia una ampliación del *Food Design* hacia dimensiones sistémicas y de transformación social. Aquí, el diseño deja de centrarse exclusivamente en el objeto o la experiencia inmediata, para posicionarse como actor dentro de sistemas alimentarios complejos.

Fassio (2017) introduce el concepto de *Systemic Food Design*, donde propone una mirada que integra sostenibilidad y redes de actores. Campagnaro et al. (2023) y Reissig y Lebendiker (2021) abordan el diseño como herramienta para la transición hacia ecosistemas alimentarios más resilientes.

Este eje revela un movimiento significativo: el *Food Design* comienza a dialogar con marcos de sostenibilidad, políticas públicas y transformación territorial. Entonces, el campo no se limita a intervenir en la teorización, la experiencia o la estética del alimento, sino que participa en procesos estructurales de reconfiguración de los sistemas alimentarios.

La síntesis presentada en la Tabla 6 permite observar que el *Food Design* no se estructura como una práctica aislada, sino como un campo articulado por dimensiones teóricas, pedagógicas, metodológicas, experienciales y sistémicas interrelacionadas. Esta configuración múltiple constituye uno de los principales indicadores de consolidación disciplinar, aunque también revela zonas de tensión que mantienen abierto el debate epistemológico.

| Eje configurativo | Autores representativos del corpus | Aportes principales | Tensiones o vacíos identificados |
|---------------------------------------|---|---|---|
| Fundamentos teóricos y definicionales | Massari (2017, 2025); Parasecoli (2017); Zampollo & Peacock (2016); Biderman (2017); Mangano (2016) | Definición conceptual del campo; delimitación frente a food studies y gastronomía; articulación entre cultura material y sistemas alimentarios; discusión epistemológica. | Ausencia de definición consensuada; pluralidad conceptual; límites difusos con disciplinas afines. |
| Educación e institucionalización | Reissig (2017); Perrone & Fuster (2017); Bonacho (2021); Snow (2021); Lee et al. (2020) | Desarrollo de programas formativos; consolidación editorial (<i>International Journal of Food Design</i>); integración interdisciplinaria. | Desigualdad geográfica en institucionalización; falta de estandarización curricular global. |
| Metodologías y herramientas | Zampollo & Peacock (2016); Wilde & Altarriba Bertran (2019); Addis et al. (2022); Schifferstein (2023); Sijtsema & Snoek (2023) | Propuestas metodológicas emergentes; adaptación de diseño de servicios y diseño emocional al ámbito alimentario; búsqueda de sistematización. | Escasa formalización metodológica autónoma; predominio de adaptación sobre creación de métodos propios. |
| Dimensión experiencial y estética | Wrigley & McKecknie (2016); Schifferstein (2021); Lemke & de Boer (2022); Gayler & Sas (2017); Lee et al. (2020) | Enfoque multisensorial; diseño de experiencias alimentarias; integración de emoción, percepción y tecnología. | Riesgo de reducción del campo a experiencia; menor atención a marcos estructurales. |
| Expansión sistémica y sostenibilidad | Fassio (2017); Campagnaro et al. (2023); Reissig & Lebendiker (2021); Colucci & Sganzzetta (2021) | Articulación con sostenibilidad; transición hacia ecosistemas alimentarios; diseño como actor transformador. | Tensión entre escala micro (experiencia) y escala macro (sistema); necesidad de marcos integradores. |

Tabla 6. Síntesis interpretativa de los ejes configurativos del *Food Design* (2013-2025).

Triangulación Interpretativa mediante *Consensus AI*.

La triangulación interpretativa realizada mediante *Consensus AI* mostró resultados coherentes con los hallazgos de esta revisión. En términos generales, el informe reconoce al *Food Design* como una disciplina académica emergente, con marcos propios, aunque todavía con desafíos en su consolidación institucional y en su diferenciación frente a la gastronomía, los *food studies* y la ciencia de los alimentos. En el plano conceptual, la síntesis de la plataforma lo presenta como un campo que articula diseño y alimentación desde una perspectiva holística e interdisciplinaria, donde se incluyen productos, experiencias, servicios y sistemas alimentarios. También señala un esfuerzo claro por diferenciarlo de otros campos afines, especialmente a partir de su orientación sistémica, experiencial y transformadora.

En cuanto a la institucionalización, el informe destaca su presencia en currículos universitarios, conferencias especializadas y revistas académicas, con mayor visibilidad en Europa y Latinoamérica. A la vez, reconoce el desarrollo de marcos propios, como *Food Design Thinking*, modelos circulares para innovación sostenible y enfoques multisensoriales y participativos.

No obstante, la consulta también evidencia tensiones importantes: persiste cierta ambigüedad conceptual en torno a los límites del campo, no existe un consenso pleno sobre sus definiciones y métodos, y la institucionalización sigue siendo desigual fuera de Europa y Latinoamérica. Además, se identifican vacíos, como la escasez de estudios longitudinales y la limitada articulación entre teoría y práctica profesional.

En conjunto, los resultados obtenidos mediante *Consensus AI* no contradicen la lectura derivada del corpus analizado, sino que la refuerzan. En ese sentido, el *Food Design* muestra señales claras de configuración y consolidación disciplinar, aunque todavía atraviesa debates conceptuales e institucionales que mantienen abierto su proceso de definición.

4. Discusión

La revisión sistemática realizada permite sostener que el *Food Design* ya no puede entenderse únicamente como una práctica aplicada o como una extensión periférica del diseño de productos. La producción teórica identificada, la presencia de espacios editoriales especializados, el desarrollo de propuestas metodológicas y la incorporación progresiva del campo en contextos académicos muestran un proceso reconocible de configuración y consolidación disciplinar. Sin embargo, este proceso no debe leerse como cerrado ni homogéneo, sino como una construcción todavía en debate, marcada por tensiones conceptuales, asimetrías institucionales y desarrollos desiguales según contextos y escalas.

Uno de los hallazgos más significativos es la coexistencia de múltiples definiciones sin consenso absoluto. Massari (2017) y Parasecoli (2017) coinciden en señalar la necesidad de delimitar el campo frente a los *food studies* y la gastronomía, mientras que Zampollo y Peacock (2016) subrayan la importancia de desarrollar métodos específicos que otorguen mayor autonomía disciplinar. Esta pluralidad conceptual, lejos de representar una debilidad estructural, puede interpretarse como indicador de un campo en discusión epistemológica activa.

La dimensión experiencial aparece como una de las líneas más visibles dentro del corpus revisado, lo que confirma la importancia que han adquirido en la literatura temas como multisensorialidad, emoción, percepción y diseño de experiencias alimentarias. Wrigley y McKecknie (2016) plantean el desplazamiento desde el diseño del alimento hacia el diseño de la experiencia, mientras que Schifferstein (2021) profundiza en la aproximación multisensorial como marco de referencia. No obstante, este hallazgo debe interpretarse con cautela. Más que demostrar una centralidad definitiva del eje experiencial o estético en todo el campo, muestra su mayor visibilidad dentro de los documentos analizados y una oportunidad de desarrollo en esas áreas.

La expansión hacia sostenibilidad y sistemas alimentarios complejos introduce una dimensión estratégica. Fassio (2017) propone el concepto de *Systemic Food Design*, que amplía la escala de intervención hacia redes productivas y territoriales. Campagnaro et al. (2023) y Reissig y Lebendiker (2021) refuerzan esta línea al vincular el diseño con procesos de transición hacia ecosistemas alimentarios más resilientes. Esta expansión sistémica sugiere que el *Food Design* comienza a posicionarse como actor transformador, no solo como diseñador de experiencias puntuales, sino como agente de intervención estructural.

La dimensión educativa constituye otro indicador relevante de consolidación. Reissig (2017) y Bonacho (2021) evidencian la incorporación progresiva del *Food Design* en programas académicos, mientras que la existencia sostenida del *International Journal of Food Design* demuestra continuidad editorial especializada. Sin embargo, la institucionalización presenta asimetrías geográficas. El desarrollo europeo es más visible y estructurado, mientras que en América Latina, a pesar de la existencia de la revista no indexada de la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos, el concepto se encuentra en expansión conceptual y formativa, aunque todavía en proceso de consolidación institucional plena.

Desde el campo metodológico, el análisis revela una consolidación aún incompleta. Aunque existen propuestas de herramientas y marcos operativos (Zampollo & Peacock, 2016; Wilde & Altarriba, 2019), el campo no presenta todavía una metodología claramente estandarizada. Esta situación no implica fragilidad disciplinar, sino que indica un momento de transición donde la adaptación de herramientas provenientes del diseño de servicios, diseño emocional y diseño sistémico convive con intentos de proponer un método propio. No obstante, la variedad de propuestas metodológicas, más que una debilidad, puede enriquecer la práctica del campo.

También es importante reconocer que los hallazgos de esta revisión se construyen a partir de un corpus delimitado por decisiones metodológicas específicas: el uso de *Scopus* y *Web of Science*, el recorte temporal 2013–2025, la selección de estudios en in-

glés y español, y la exclusión de trabajos técnico-científicos sin articulación explícita con el diseño. Estas decisiones fortalecen la trazabilidad del análisis, pero también condicionan el tipo de literatura que entra en escena. En consecuencia, los resultados aquí presentados no deben entenderse como una cartografía total del *Food Design*, sino como una lectura argumentada del campo a partir de un corpus académico indexado y metodológicamente delimitado.

Si se consideran criterios clásicos de consolidación disciplinar –producción teórica sostenida, institucionalización académica, desarrollo metodológico y reconocimiento editorial– el *Food Design* cumple parcialmente con todos ellos. Sin embargo, la ausencia de una definición unificada y la variedad metodológica indican que el proceso no se encuentra completamente cerrado. En este sentido, más que hablar de una consolidación cerrada o definitiva, los hallazgos permiten reconocer indicadores de configuración y consolidación que muestran un campo con estructura interna visible, producción sostenida y espacios crecientes de institucionalización, aunque todavía atravesado por debates epistemológicos y desarrollos desiguales.

Los indicadores estructurales identificados en esta revisión –producción teórica sostenida, institucionalización académica y editorial, desarrollo metodológico emergente y expansión hacia enfoques sistémicos y de sostenibilidad– permiten sostener que el *Food Design* presenta rasgos propios de una disciplina en consolidación progresiva.

Los cinco ejes configurativos identificados no operan de manera aislada, sino que se articulan dinámicamente. La fortaleza experiencial dialoga con la reflexión teórica; la expansión sistémica requiere fundamentación conceptual; la institucionalización académica demanda metodologías más sistematizadas. Esta interdependencia constituye uno de los principales argumentos para considerar al *Food Design* como un campo en proceso de configuración y consolidación, con una estructura interna reconocible, producción sostenida y marcos emergentes propios, aunque todavía mantiene tensiones abiertas. La triangulación interpretativa realizada mediante

Consensus AI refuerza esta lectura. La literatura científica indexada reconoce al *Food Design* como campo emergente con creciente formalización académica, pero sin un consenso en su definición. Esta coincidencia entre el análisis sistemático y la verificación externa basada en inteligencia artificial sugiere que el campo ha superado la fase exploratoria inicial, aunque todavía no alcanza una estabilización disciplinar absoluta.

Al final, esta revisión pone en evidencia que el *Food Design* no se reduce a la estética del alimento ni a la innovación culinaria. Se configura como un espacio transdisciplinar donde convergen, entre otros temas, cultura material, sistemas alimentarios, experiencia multisensorial y transformación social. Más que preguntarse si el *Food Design* constituye ya una disciplina plenamente consolidada, resulta más pertinente reconocer que se encuentra en un proceso visible de configuración y consolidación disciplinar, caracterizado por una construcción progresiva y por un debate epistemológico todavía abierto.

Limitaciones del Estudio

Si bien la presente revisión sistemática permitió cartografiar de manera estructurada el estado actual del *Food Design* (Diseño y Alimentos) como campo disciplinar, es necesario reconocer ciertas limitaciones que delimitan el alcance de los resultados obtenidos. En primer lugar, la búsqueda se restringió a las bases de datos *Scopus* y *Web of Science*. Si bien estas plataformas garantizan estándares de indexación y revisión por pares, es posible que existan contribuciones relevantes en otras bases, publicaciones emergentes como la revista "Come lo que eres" o literatura gris que no fueron consideradas. Esta delimitación responde a criterios de rigor y trazabilidad metodológica, pero implica una reducción del espectro documental.

En segundo lugar, el corpus final estuvo compuesto por 46 estudios seleccionados. Se excluyeron libros completos, ensayos no indexados, actas no arbitradas y producciones académicas locales que, especialmente en contextos latinoamericanos, pueden desempeñar un rol significativo en la consolidación conceptual

del campo. Esta decisión fortalece la consistencia metodológica, aunque limita la inclusión de discursos emergentes fuera de circuitos editoriales formales.

En tercer lugar, el enfoque adoptado fue configurativo y cualitativo. El análisis no buscó realizar meta análisis cuantitativos ni evaluar métricas de impacto bibliométrico, sino interpretar patrones estructurales del campo disciplinar. En consecuencia, los hallazgos deben leerse como una cartografía interpretativa más que como una medición estadística de consolidación disciplinar.

Por último, la triangulación realizada mediante *Consensus AI* se empleó exclusivamente como mecanismo complementario de verificación conceptual y no como ampliación del corpus. Aunque esta herramienta permitió contrastar tendencias generales de la literatura indexada, su uso no sustituye el análisis sistemático ni reemplaza procesos de revisión formal. Estas limitaciones no invalidan los resultados, pero delimitan su alcance y abren oportunidades para investigaciones futuras que amplíen el análisis hacia otras fuentes documentales, enfoques bibliográficos o estudios comparativos regionales.

5. Conclusiones

La revisión sistemática realizada entre 2013 y 2025 permite sostener que el *Food Design* (Diseño y Alimentos) ha superado la etapa inicial de emergencia conceptual y se encuentra en un proceso visible de configuración y consolidación disciplinar. La producción teórica sostenida, la consolidación editorial especializada, la expansión hacia sostenibilidad y sistemas alimentarios, así como la incorporación progresiva en marcos educativos, constituyen indicadores estructurales de maduración académica.

A pesar de lo anterior, el campo no presenta aún una definición universalmente consensuada ni una estandarización metodológica plenamente consolidada. Esta pluralidad no debe interpretarse como debilidad, sino como característica propia de disciplinas en proceso activo de estabilización epistemológica. La coexistencia de enfoques experienciales,

sistémicos, pedagógicos y metodológicos revela una estructura interna articulada, aunque todavía en discusión conceptual.

Uno de los aportes centrales de esta investigación radica en la identificación de cinco ejes configurativos que permiten comprender la organización estructural del campo. Esta cartografía no pretende clausurar el debate, sino ofrecer un marco interpretativo que contribuya a su clarificación teórica, que dialogue con otras teorías o categorizaciones y fortalezca su proyección futura.

En el contexto latinoamericano, el uso del término Diseño y Alimentos, considerada la mejor traducción al español planteada por la Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos, representa una apropiación

crítica que amplía el alcance del *Food Design* hacia dimensiones territoriales y culturales específicas. Si bien su institucionalización formal aún es desigual, la creciente producción académica regional sugiere un proceso de consolidación en desarrollo.

Para finalizar, el *Food Design* no puede considerarse ya una tendencia efímera ni una simple extensión aplicada del diseño tradicional. Se configura como un campo transdisciplinar con estructura reconocible, producción académica sostenida y proyección sistémica, situado en un proceso de consolidación progresiva. Su configuración definitiva dependerá, en gran medida, de la profundización metodológica y del fortalecimiento institucional en distintos contextos locales y regionales.

6. Referencias

- Addis, M., Batat, W., Atakan, S. S., Austin, C. G., Manika, D., Peter, P. C., & Peterson, L. (2022). Food experience design to prevent unintended consequences and improve well-being. *Journal of Service Research*, 25(1), 143–159. <https://doi.org/10.1177/10946705211057593>
- Akner, C., Billing, M., & Göran Rodell, A. (2024). Developing haptic attribute models as creative instruments for a hybrid food design community. *International Journal of Food Design*, 9(2), 145–176. https://doi.org/10.1386/ijfd_00073_1
- Austin, C. G. (2021). The history of design thinking and its contributions to food experiences and well-being. En W. Batat (Ed.), *Design thinking for food well-being* (pp. 19–33). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-54296-2_2
- Bennett, A. G., & Vokoun, J. A. (2023). *Critical mapping for sustainable food design: Food security, equity, and justice* (1st ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003222026>
- Biderman, J. L. (2017). Embracing complexity in food, design and food design. *International Journal of Food Design*, 2(1), 27–44. https://doi.org/10.1386/ijfd.2.1.27_1
- Bonacho, R. (2021). Design bites—Design in culinary arts: The case study of the MSc in innovation in science and culinary arts. En S. Massari (Ed.), *Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability* (pp. 217–231). Woodhead Publishing.
- Campagnaro, C., Passaro, R., & Curtabbi, G. (2023). Alimenta: A design-led systemic action against homelessness-related food poverty. *International Journal of Food Design*, 8(2), 227–257. https://doi.org/10.1386/ijfd_00063_1

- Colucci, A., & Sganzzetta, L. M. (2021). Polimi para Rocinha urban regeneration process: The role of "food design" for the sustainability of the Rocinha Favela in Rio de Janeiro. En S. Massari (Ed.), *Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability* (pp. 263–281). Woodhead Publishing.
- De Francisco, S., & Ayala-Garcia, C. (2020). Émotions à la carte: Exploring emotional paradoxes through edible DIY-materials for product design. *International Journal of Food Design*, 4(2), 139–153. https://doi.org/10.1386/ijfd_00002_1
- Fassio, F. (2017). Systemic Food Design.it: A website that narrates food supply chains from a systemic perspective. *The Design Journal*, 20(sup1), S1355–S1366. <https://doi.org/10.1080/14606925.2017.1352662>
- Gayler, T., & Sas, C. (2017). An exploration of taste-emotion mappings from the perspective of food design practitioners. En *Proceedings of the 2nd International Workshop on Multisensory Approaches to Human-Food Interaction (MHFI '17)* (pp. 23–28). Association for Computing Machinery. <https://doi.org/10.1145/3141788.3141793>
- Hedegaard, L., & Hémar-Nicolas, V. (2020). Rethinking food well-being as reconciliation between pleasure and sustainability. *International Journal of Food Design*, 5(1–2), 157–166. https://doi.org/10.1386/ijfd_00019_3
- Jing, S. (2024). *Sustainable food design: A four-dimensional transformation of theory and methodology towards post carbon era*. En C. Stephanidis, M. Antona, S. Ntoa, & G. Salvendy (Eds.), *HCI International 2023 - Late breaking posters* (pp. 310–323). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-031-49215-0_37
- Juri, S., Massari, S., & Reissig, P. (2022). Editorial: Food+Design - transformations via transversal and transdisciplinary approaches. En D. Lockton, S. Lenzi, P. Hekkert, A. Oak, J. Sádaba, & P. Lloyd (Eds.), *DRS2022: Bilbao, 25 June - 3 July, Bilbao, Spain*. Design Research Society. <https://doi.org/10.21606/drs.2022.1060>
- Lee, Y., Breuer, C., & Schifferstein, H. N. J. (2020). Supporting food design processes: Development of food design cards. *International Journal of Design*, 14(2), 51–64.
- Leer, J. (2020). Designing sustainable food experiences: Rethinking sustainable food tourism. *International Journal of Food Design*, 5(1–2), 65–82. https://doi.org/10.1386/ijfd_00010_1
- Lemke, M., Boon, B., & Schifferstein, H. N. J. (2021). Between attraction and aversion: How designers can use the concept of disgust to influence food consumption. *International Journal of Food Design*, 6(1), 67–101. https://doi.org/10.1386/ijfd_00025_1
- Lemke, M., & de Boer, B. (2022). Setting the stage: Disgust as an aesthetic food experience. *Design Issues*, 38(3), 20–33. https://doi.org/10.1162/desi_a_00689
- Lowley, J. D., & Skjerven, A. (2018). Edited aesthetics of taste. In *DS 93: Proceedings of the 20th International Conference on Engineering and Product Design Education (E&PDE 2018)*, Dyson School of Design Engineering, Imperial College, London, United Kingdom, September 6–7, 2018 (pp. 277–281). The Design Society.
- Mangano, D. (2015). The sense of good: Ten theses on a theory of food design. *Lexia*, 19–20, 49–63. <https://doi.org/10.4399/97888548857144>
- Mangano, D. (2016). Food design chez Bras. *Semiótica*, 2016(211), 341–353. <https://doi.org/10.1515/sem-2016-0090>
- Massari, S. (2017). Food design and food studies: Discussing creativity and critical thinking. *International Journal of Food Design*, 2(1), 117–132. https://doi.org/10.1386/ijfd.2.1.117_1
- Massari, S. (2025). Food design. En L. Holloway, M. K. Goodman, D. Maye, M. Kneafsey, A. Sexton, & A. Moraes-Faus (Eds.), *Elgar Encyclopedia of Food and Society* (p. 213). Edward Elgar Publishing.
- Page, M. J., McKenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., Shamseer, L., Tetzlaff, J. M., Akl, E. A., Brennan, S. E., Chou, R., Glanville, J., Grimshaw, J. M., Hróbjartsson, A., Lalu, M. M., Li, T., Loder, E. W., Mayo-Wilson, E., McDonald, S., ... Moher, D. (2021). *The PRISMA 2020 statement: An updated guideline for reporting systematic reviews*. *BMJ*, 372, n71. <https://doi.org/10.1136/bmj.n71>

- Parasecoli, F. (2017). Food, research, design: What can food studies bring to food design education? *International Journal of Food Design*, 2(1), 15–25. https://doi.org/10.1386/ijfd.2.1.15_1
- Parasecoli, F. (2022). *Food design, nutrition, and innovation*. *Frontiers in Public Health*, 10, 1039795. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2022.1039795>
- Perrone, R., & Fuster, A. (2017). Food as a system and a material for the creative process in design education. *International Journal of Food Design*, 2(1), 65–81. https://doi.org/10.1386/ijfd.2.1.65_1
- Reissig, P. (2017). Food design education. *International Journal of Food Design*, 2(1), 3–13. https://doi.org/10.1386/ijfd.2.1.3_2
- Reissig, P., & Lebediker, A. (2021). Transitioning from food systems toward food ecosystems. En *Transdisciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817821-8.00017-5>
- Schifferstein, H. N. J. (2021). Designing food experiences: A multisensory approach. En *Transdisciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817821-8.00015-1>
- Schifferstein, H. N. J. (2023). Supporting food design with consumer research: From inspiration and validation to participation and integration. *Current Opinion in Food Science*, 51, Article 101020. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2023.101020>
- Schifferstein, H. N. J. (2024). *Stakeholders' awareness and perception of food design in the Netherlands*. *International Journal of Food Design*, 9(2), 139–144. https://doi.org/10.1386/ijfd_00074_2
- Sijtsema, S. J., & Snoek, H. M. (2023). Involving consumers in food product development: Perspectives on the application of circular food design. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, Article 1069278. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1069278>
- Snow, N. (2021). Food design: Innovation in Canadian graphic design education. En S. Massari (Ed.), *Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability* (pp. 249–260). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817821-8.00022-9>
- Tseng, M.-Y. (2017). Primary metaphors and multimodal metaphors of food: Examples from an intercultural food design event. *Metaphor and Symbol*, 32(3), 211–229. <https://doi.org/10.1080/10926488.2017.1338027>
- van Boeijen, A. G. C., & Schifferstein, H. N. J. (2024). How to include the sociocultural context in food design: Insights, tools and strategies. *International Journal of Food Design*, 9(1), 73–99. https://doi.org/10.1386/ijfd_00061_1
- Wilde, D., & Altarriba, F. (2019). Participatory research through gastronomy design: A designerly move towards more playful gastronomy. *International Journal of Food Design*, 4(1), 3–37. https://doi.org/10.1386/ijfd.4.1.3_1
- Wrigley, C., & McKecknie, R. (2016). Emotional food design: From designing food products to designing food experiences. *International Journal of Food Design*, 1(1), 11–24. https://doi.org/10.1386/ijfd.1.1.11_1
- Zampollo, F., & Peacock, M. (2016). Food design thinking: A branch of design thinking specific to food design. *The Journal of Creative Behavior*, 50(3), 203–210. <https://doi.org/10.1002/jocb.148>