

food.lab.

laboratorio social de comida

Maria Ptqk

Medialab Prado, 2013

Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

La comida como práctica social



Cuando oímos hablar de comida, la mayoría de nosotros pensamos en gastronomía, en la relación entre el acto de comer y la identidad colectiva, en cocinas regionales, cocinas de fusión, alta cocina, cocina popular, cocina casera, cocina de vanguardia. Pensamos en chefs y programas de televisión, clubs culinarios, recetas de la abuela, ceremonias y festejos. En denominaciones de origen y sabores de la infancia.

También pensamos en nutrición. En dietas de adelgazamiento, macrobióticas, sin lácteos, sin gluten, hipo-calóricas, veganas, en digestiones pesadas y cálculos de

calorías. Tal vez pensemos también en alimentos transgénicos, semillas modificadas y especies en vías de extinción. En la alimentación industrial y las cuotas de pesca. En supermercados y grandes superficies, tiendas de barrio, grupos de consumo, huertas de campo y huertos urbanos.

Por lo general, la idea de comida se aborda desde tres puntos de vista: el gastronómico, relacionado con la comida como fuente de placer y cultura; el nutricional, que conecta con la búsqueda de salud y bienestar; y el económico, vinculado con el consumo de masas y la industria de la alimentación.

En food.lab. interesa otro punto de vista, que aglutina y atraviesa los tres anteriores.

La comida como una práctica social en torno a la cual se organizan recursos y conocimientos necesarios al mantenimiento de comunidades de vida.

Esto supone abordar la comida desde el punto de vista de:

Comunidad	práctica colectiva e intergeneracional de producción y reproducción social.
Sostenibilidad	práctica de gestión de un eco-sistema económico, social y natural conectado e interdependiente.
Conocimiento	práctica basada en el aprendizaje y el intercambio transversal y horizontal de saberes y experiencias.

Comunidad.

La comida como práctica colectiva e intergeneracional de producción y reproducción social.



La comida es un instrumento de gobierno. Desde las reformas agrarias hasta la liberalización del comercio de materias primas o el control monopolístico de los canales de distribución, la gestión del acceso a la comida es un factor estratégico para el gobierno de las comunidades humanas.

Es un vector que atraviesa todos los niveles de la pirámide de necesidades de Maslow, desde las necesidades básicas de supervivencia hasta las necesidades espirituales y de auto-afirmación;

desde la producción y conservación material de la vida hasta la reproducción de los sistemas de valores, las instituciones y las estructuras de organización social.

Como factor de producción, la comida conecta con la economía, la industria, la transformación del entorno, la acumulación y distribución de riqueza, el I+D, las patentes, la gestión de desechos, la informatización, los catálogos de especies, el control de precios, los monopolios, la producción local... Como factor de reproducción, la comida enlaza con la socialidad, los cuidados, las redes familiares y afectivas, lo doméstico, la salud y la educación.

La comida no solo construye comunidad en torno a la mesa ni en torno a los fogones o al espacio de la cocina. También construye -o destruye- comunidad en cada una de las fases anteriores y posteriores.

Sostenibilidad.

La comida como práctica de gestión de un eco-sistema económico, social y natural, conectado e interdependiente.



La gestión de la comida es gestión del medio ambiente. Los hábitos de consumo, así como los

modelos de producción, distribución y consumo, están estrechamente relacionados con el gasto energético y la contaminación.

Por su parte, la uniformización de los hábitos alimenticios, la expansión de los monocultivos, la producción estandarizada y a gran escala, la expansión de los transgénicos o la gestión industrial de plagas reducen la biodiversidad y favorecen la extinción de especies vegetales y animales.

La sostenibilidad medioambiental se relaciona a su vez con los equilibrios socio-económicos ya que afecta a los modelos de producción y desarrollo locales, específicos de cada sociedad, y especialmente a los de pequeña escala, que son a su vez una seña de identidad y un factor de

La idea de sostenibilidad aplicada a la comida implica pensarla como un conjunto de factores interconectados, un sistema complejo atravesado por relaciones de interdependencia. Diferentes modelos de gestión del ciclo de la comida dan lugar a diferentes modelos de sociedad.

diversidad. La desaparición progresiva del pequeño comercio de alimentación y los mercados de abastos en las ciudades dibujan un nuevo tipo de espacio urbano marcado por el debilitamiento del tejido social.

Conocimiento.

La comida como práctica basada en el aprendizaje transversal y el intercambio horizontal de saberes y experiencias.



Dice la artista y escritora Claire Pentecost que las semillas son el sistema de conocimiento en código abierto más duradero de la historia. Lo mismo puede decirse de la comida. Es un repositorio de saberes milenarios sobre el entorno, la salud y las especies naturales, acumulados y transmitidos por los seres humanos durante generaciones.

La cocina es un espacio tradicionalmente feminizado, a veces invisibilizado, y siempre relegado al ámbito de la vida privada, familiar o doméstica. En ese sentido, se contrapone al espacio del laboratorio, el espacio de la ciencia, de los saberes legitimados y con relevancia en el ámbito público: un espacio masculinizado. Sin embargo, la cocina es el laboratorio social por excelencia, el primero que conocemos, al que todos tenemos acceso.

La comida materializa la idea del conocimiento como un bien común, colectivo, social y horizontal, de dominio público y cuyo código fuente está permanentemente abierto y en desarrollo, interpretado y adaptado sin cesar. En la cocina se desdibuja la jerarquía entre saberes. Los conocimientos formalizados, provenientes de la cultura escrita, se mezclan con los saberes derivados de la tradición oral, la intuición y la experiencia.

La idea de comida como práctica social, por tanto, supone descartar ciertas ideas que a menudo acompañan los procesos de investigación o creación asociados con la comida; en particular, los conceptos de exclusividad o excelencia.

food.lab. no es un club de cocina ni un espacio de experimentación culinaria.

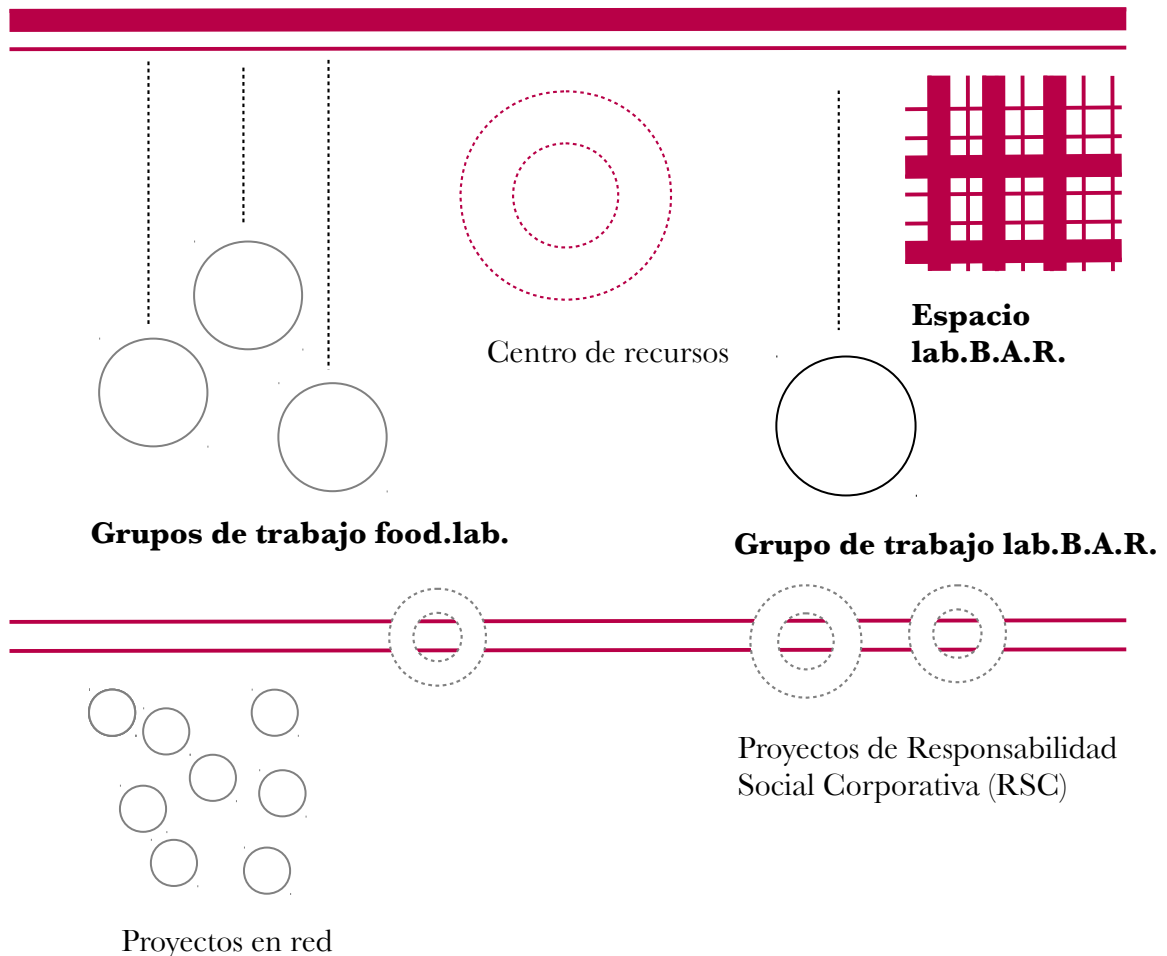
food.lab. es un marco de trabajo en el que la comida funciona como un vector de investigación sobre la confluencia entre comunidad, sostenibilidad y conocimiento.

El proyecto food.lab.

food.lab. se articula en torno a la programación de actividades, los grupos de trabajo, el centro de recursos y el espacio lab.B.A.R..
Se coordina a partir de Medialab Prado en red con otras iniciativas.

Programación food.lab. MLP

Presentaciones / Charlas / Talleres / Salidas / ...



01. Programacion food.lab.

Desde MLP y los grupos de trabajo, buscando sinergías con otros proyectos de MLP.
Introducir actividades en exterior, salidas, excursiones... Abrir una vía de trabajo de campo.

02. Grupos de trabajo.

Residentes de producción-investigación
Alimentan la programación de contenidos con talleres, charlas...
Curadoría: programan actividades, invitados externos, call4projects...
Archivo y documentación: contribuyen al centro de recursos.
Red: establecen colaboraciones con otros proyectos externos.

03. Centro de recursos online.

Archivo digital de las actividades y proyectos (en la web MLP).

Repositorio de saberes en código abierto.

Mediateca de referencias online (un Bookcamping del food.lab.).

04. lab.B.A.R.

Prototipo de proyecto de hostelería

en clave comunidad / sostenibilidad / conocimiento.

> El futuro bar de MLP necesita un proyecto específico que tenga en cuenta que, por un lado, forma parte del programa de laboratorio food.lab. y por otro que es un espacio público en el que se dará de comer a los visitantes.

> Uno de los grupos de trabajo se encargará específicamente de este proyecto.

> Abrir una línea de trabajo con los programas de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) de empresas del sector de la alimentación o de la hostelería.

Ya sea mediante un proyecto ad-hoc o en una línea de trabajo ya iniciada por la empresa (por ej. hay grandes superficies que donan excedentes a bancos de alimentos o colaboran con programas de inserción laboral; empresas de alimentación que empiezan a centrarse más en el producto y la distribución a pequeña escala; normativas de etiquetados...).

> Call4Projects.

Abrir convocatoria de proyectos para gestión del lab.B.A.R.

[/ver Casos food.lab/](#).

Proyectos en red. Poner énfasis en las colaboraciones con otros grupos de trabajo, iniciativas, etc. tanto locales como estatales e internacionales, con una atención especial para las relaciones de proximidad (barrios, mercados municipales, sierra de Madrid...).

Centralizado / Descentralizado. El proyecto se concibe y coordina a partir de MLP pero se atiende a la transferencia de conocimientos a otros agentes, que también lo desarrollan y pueden asumir la coordinación. Es un proyecto distribuido.

Territorializado / Desterritorializado. Potencia la realización de actividades “situadas” (inscritas en su contexto, por ejemplo en el entorno urbano y rural de Madrid) pero combinándolas con la dimensión inmaterial del archivo digital de recursos y la transferencia de saberes.

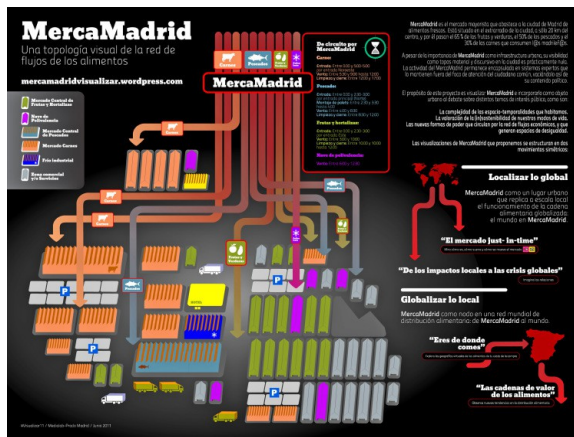
Responsabilidad Social Corporativa (RSC). Se puede implementar a partir del lab.B.A.R. y de las actividades de los grupos de trabajo, como un eje estratégico de desarrollo del programa.

Código abierto y dominio público. Para todas las actividades realizadas en el programa así como los proyectos que se deriven.

* * *

Casos food.lab.

Algunos ejemplos de proyectos cercanos al concepto food.lab.



MercaMadrid. Una topología visual de la red de flujos de los alimentos.
Grupo de trabajo Visualizar MLP

MercaMadrid: una topología visual de la red de flujos de los alimentos. Este proyecto busca hacer visibles las redes de distribución de alimentos frescos en la ciudad de Madrid, en las que Mercamadrid emerge como nodo principal.
<http://mercamadridvisualizar.wordpress.com/>



Laboratorio de biotecnología DIY.
subRosa.

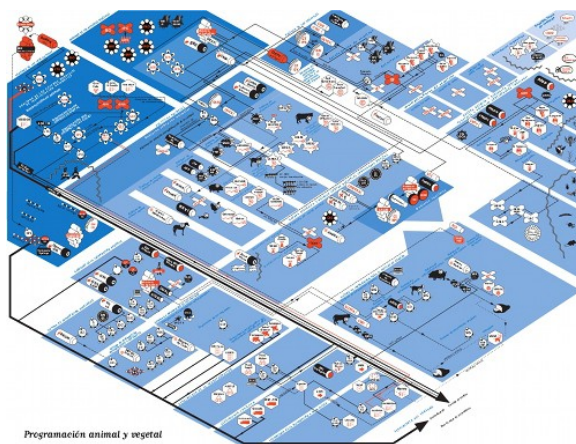
Talleres de desarrollo y apropiación de saberes científicos (ej: extracción de ADN de fresas, manipulación de cultivos, fabricación de microscopios caseros, introducción a la ingeniería genética...).

<http://www.amarika.org/softpower/taller-laboratorio-de-ciencia-diy-bodies-unlimited-por-subrosa%20.html>



1000 calorías 1€.
Pierre Bongiovanni.

Proyecto de investigación culinaria que explora la posibilidad de elaborar menús de 1000 calorías diarias, con un coste total de 1€ al día, inspirados en gastronomías de todo el mundo y el uso de ingredientes básicos y nutritivos.
<http://bongiovanni.info/>



Mapa organizacional del sector agro-alimentario.

Bureau d'Etudes.

Este mapa muestra simultáneamente la política animal y vegetal en Francia y su integración en los sistemas de control mediante las telecomunicaciones y la informatización. Permite identificar las coordenadas invisibles que estructuran una organización social: las alianzas de intereses y el entramado de poderes jurídicos, institucionales y financieros.

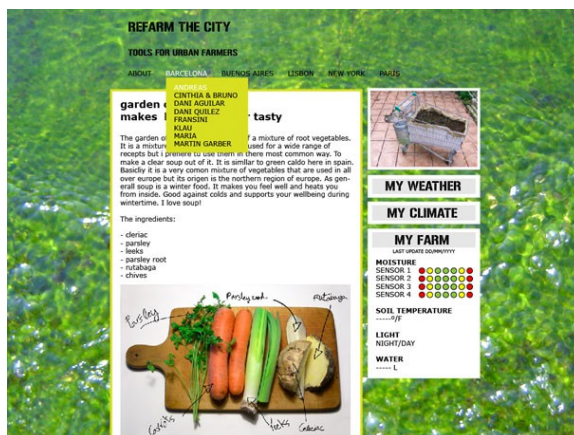
<http://utangente.free.fr/>

The Traditional Knowledge Digital Library (TKDL).

Base de datos institucional, Gobierno de la India.

Base de datos de plantas medicinales de la India, iniciado a raíz de un litigio sobre la patente de la cúrcuma. El gobierno indio obtuvo la revocación de la patente porque demostró que el conocimiento implicado formaba parte de The Honey Bee Network, una base de datos de saberes indígenas iniciada por el activista y académico Anil Gupta. Desde la creación de TKDL, han visto la luz numerosos proyectos similares, que pretenden inventariar colecciones de saberes tradicionales mediante bases de datos de libre acceso.

<http://www.tkdl.res.in/>



Reform the city.

Comunidad de usuarios y desarrolladores.

La comunidad de usuarios de Refarm the city desarrolla un software de código abierto para la gestión cotidiana de un huerto y diseña los dispositivos electrónicos que lo acompañan: placas base construidas con Arduino, sistemas de riego con botellas de plástico, biosensores de humedad, luz y temperatura, dispositivos de fotografía remota de bajo presupuesto. El resultado es un huerto digital, como las explotaciones agrícolas industriales pero en versión casera, barata y open source.

<http://www.refarmthecity.org/>



La fresquera de Txabi y Vanessa *Inteligencias colectivas.*

Autor: Desconocido.

Materiales: Chapa de zinc, tableros de madera, hule.

Tipología: Sistema doméstico de conservación de alimentos

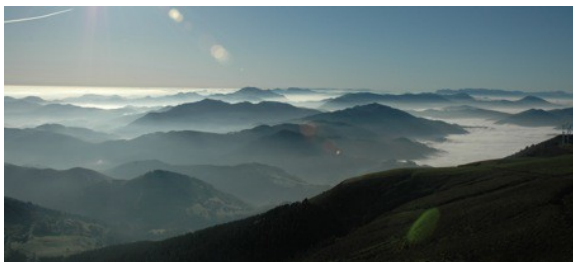
Inteligencia: Construcción sencilla que permite mantener los alimentos frescos sin consumo de energía alguno.

<http://www.inteligenciascolectivas.org/la-fresquera-de-txabi/>



Agro-diseños DIY *Inteligencias colectivas.*

Compostadora de palets; tiestos colgantes de ventilador; botella-aspersor; televivero a domicilio...



Promoción de las comarcas de Durangaldea y Lea Artibai (Bizkaia). *Oiz Egin + Zoohaus en Conexiones Improbables.*

Se busca concienciar el mundo rural de su papel de custodia del territorio, y trasladar este papel al resto de los agentes, haciéndoles a su vez partícipes de ello. Se entiende la custodia no sólo como una valorización del medio ambiente sino también del paisaje humano y cultural, y de todo lo que deriva de ello (productos, tradiciones, etc.). No se busca una reflexión exclusivamente teórica sobre la idea de custodia sino que se buscan líneas de actuación y proyectos concretos de trabajo que impliquen a distintos públicos.

http://www.conexionessimprobables.es/pagina.php?m1=185&m2=232&m3=237&id_p=393



Kürbis-
Portraits



Social Seeds.

Alexandra Becker, Gunilla Lissek-Wolf

Red de intercambio de semillas, Berlin.

<http://www.social-seeds.net/>



Intercambio de conocimientos entre experiencias de gestión procomún de bienes naturales y de gestión procomún de bienes inmateriales.

Login Madrid_Medio_Rural / Laboratorio del Procomún, MLP

El proyecto busca la posibilidad de analizar las prácticas existentes en la gestión comunal de bienes agrarios: estudiar y comprender percepciones actuales de lo rural, entender las relaciones culturales que se establecen en estos territorios, ver cómo se generan prácticas comunitarias y de autogestión.

<http://www.loginmadrid.net/>



Banco de Intercambio de Semillas
Intermediae, Matadero, Madrid.

El Banco de Intercambio de Semillas es una iniciativa encaminada hacia la descentralización del control de la semilla y un modo de poner en cuestión los modelos de gestión que generamos o de los que formamos parte en la cultura y en la vida. Su misión no es la conservación sino el intercambio de la propia semilla y con ella del conocimiento acumulado a su alrededor.

Recuperar, producir y compartir semillas adaptadas a las condiciones locales de cultivo.

<http://ecosecha.blogspot.com.es/>



Co-pan Con pan.

Artepan + Lara García Reyne & Alexandre Bettler en Conexiones Improbables.

Serie de “talleres de pan” como escenarios de comunicación del pan artesanal.

http://www.conexionessimprobables.es/pagina.php?id_p=391&i=cas&temp=temp

Otras referencias

Declaración de Lima. Carta abierta a los cocineros de mañana (2011):

<http://www.gastronomiaycia.com/2011/09/12/declaracion-de-lima-carta-a-los-cocineros-del-manana/>

Entrada #Permacultura en #10pencult. Decálogo de prácticas culturales de código abierto (2012):

<http://10pencult.cc/>

Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, “L’invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner” (Gallimard, 1990).

Richard Reynolds, “On Guerrilla Gardening: A Handbook for Gardening Without Boundaries” (Bloomsbury, 2008).

Felipe Fernández-Armesto, “Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización” (Tusquets, 2009).

* * *