

Fase 2. Articulación del design thinking con la morfología de alimentos

**Curso: Arquitectura de producto alimenticio
Código: 218016_13**

**Presentado por:
Diana Marcela Obando Valderrutén
Carolina Cuenca Mosquera**

**Director de curso: Jairo Arely Coral Paredes
Fecha: Marzo 17 de 2026**

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Tabla de contenido

| | |
|---|-----------|
| <i>Introducción.....</i> | 3 |
| <i>Objetivos</i> | 5 |
| Objetivos específicos | 5 |
| <i>Evidencias independientes</i> | 6 |
| <i>Infografías sobre plato típico.....</i> | 12 |
| <i>Participación en foro.....</i> | 14 |
| <i>Conclusiones</i> | 18 |
| <i>Referencias.....</i> | 19 |

Introducción

El diseño de productos alimenticios ha evolucionado más allá de la simple elaboración de recetas, convirtiéndose en una disciplina estratégica que integra aspectos culturales, sociales, técnicos y sensoriales. En este contexto, la aplicación de metodologías de investigación como el análisis morfológico y el Design Thinking permite comprender en profundidad los factores que determinan la relación de las personas con los alimentos, facilitando la creación de propuestas innovadoras y pertinentes para cada territorio.

El presente trabajo aplica el análisis morfológico de Pedro Reissig a dos productos alimenticios; el maracuya representativo del Caqueta, fruto tropical de aroma intenso y sabor característico, que no solo se consume como alimento, sino que también aporta beneficios nutricionales, sociales y económicos, valioso por su alto contenido de vitamina C, fibra soluble, compuestos antioxidantes como los flavonoides y carotenoides, y propiedades relajantes asociadas a alcaloides y flavonoides presentes en la planta. El chontaduro en el Valle del Cauca, reconocido por investigadores como el alimento más balanceado del trópico y una pequeña fábrica nutricional, que posee propiedades excepcionales como ácidos grasos esenciales Omega 3 y 6 que contribuyen a la salud cardiovascular, una alta concentración de vitamina A y antioxidantes que ayudan a prevenir el envejecimiento celular y fortalecer el sistema inmunológico. Se identificaron sus estados de la materia, la estructura y forma a través de matrices que permitieron explorar nuevas configuraciones y posibilidades de diseño. Asimismo, se implementaron las etapas de empatizar y definir de la metodología Design Thinking aplicadas al sancocho colombiano, comprendiendo los factores psicológicos, fisiológicos y sociológicos que influyen en la configuración de productos alimenticios.

Este ejercicio académico busca fortalecer competencias en diseño de productos alimenticios que contribuyan al incremento de la competitividad e innovación en el sector productivo, el mejoramiento de la calidad de vida y el bienestar en las regiones.

Objetivos

Analizar morfológicamente los productos alimenticios elegidos por cada estudiante, y aplicar las etapas de empatizar y definir del Design Thinking un plato típico de la región, con el fin de comprender los factores psicológicos, fisiológicos y sociológicos que inciden en su configuración, y generar bases conceptuales para el diseño de propuestas innovadoras que contribuyan al desarrollo del sector productivo.

Objetivos específicos

- Identificar los estados de la materia, estructura y forma del chontaduro y el maracuyá a través de matrices de análisis morfológico, explorando las posibles combinaciones de sus atributos para generar nuevas configuraciones de producto alimenticio.
- Desarrollar las etapas de empatizar y definir de la metodología Design Thinking aplicadas al sancocho colombiano, mediante la recopilación de información sobre su historiografía, ingredientes, proceso de preparación, formas de servicio y contexto cultural, con el propósito de comprender las necesidades, motivaciones y experiencias de los usuarios en torno a este plato tradicional.
- Establecer relaciones entre los hallazgos del análisis morfológico y la comprensión empática del sancocho, identificando oportunidades de innovación que respondan a las dinámicas del sector productivo y al bienestar de las comunidades.

Evidencias independientes

Figura 1 Estados de la materia del chontaduro por Diana Obando

Diana Marcela Obando Valderrutén - Marzo de 2026

Estados de la Materia

Chontaduro

Planta de Chontaduro Grano Macizo

Macizo Parcelado Aireado Laminar Plano Partículas Finas Partículas Medianas

Partículas Gruesas Pasta Gel Salsa Líquido

Figura 2 Análisis de la estructura y forma del chontaduro por Diana Obando

| Proyecto: Análisis de la estructura y forma | | | | | |
|---|----------------------------------|--|--|---|---|
| Fecha: Marzo de 2026 | | | Tipo: Alimento natural | | |
| Nombre popular: Chontaduro | | Nombre científico: <i>Bactris gasipaes</i> | | Clima: Tropical | |
| Reino: Plantae | | Género: <i>Bactris</i> | | Variedades: Rojas, amarillas y anaranjadas con formas cónicas u ovoides | |
| Ejemplos de similitud tipológica: Fruto de la Palma de Aceite, Corozo, Dátil, Mararay o Macana. | | | | | |
| Imagen | Configuración Externa | Estructura Interna | Simetría Rotacional | Tipología | Tamaño <p>Min - Max (Altura) 10-12 cm Min - Max (Diámetro) 1-9 cm</p> |
| Aspecto Visual | | | | | |
| Color <p>Rojo intenso (Pantone 187C), habiendo variaciones según su nivel de maduración y variedad.</p> | | Textura <p>Lisa, a menudo con un aspecto brillante y, en ocasiones, con motas jaspeadas.</p> | | Claridad y Saturación <p>Se define según el tipo y entorno.</p> | |
| Organización de Crecimiento | | | | Simetría de Crecimiento <p>Radial</p> | |
| Elaborador por: Diana Marcela Obando Valderrutén | | | Curso: Arquitectura de Producto Alimenticio - Fase 2 | | |

Figura 3 Matriz de análisis morfológico del chontaduro por Diana Obando



Para acceder a la presentación completa, visitar el siguiente enlace:

https://www.canva.com/design/DAHC7WXo32o/6ZiyuviAvldaxdYMB29Nfg/view?utm_content=DAHC7WXo32o&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=uniquelinks&utlId=h4bcade4804

Tabla 1. Estados de la materia del maracuyá por Carolina Cuenca

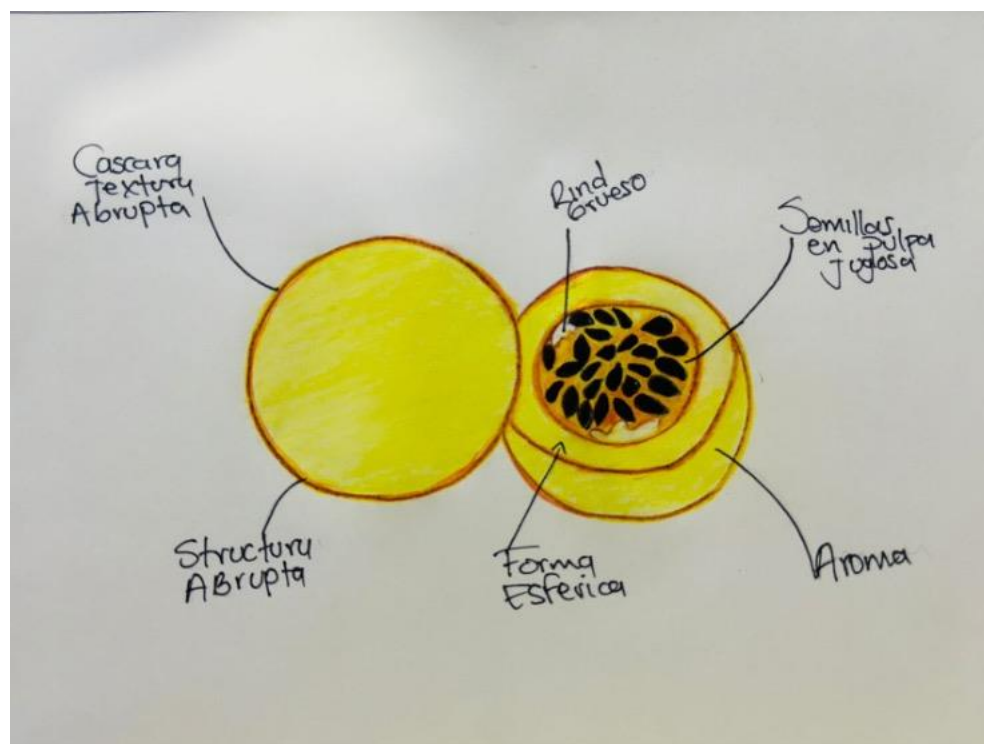
| Estado de la materia | Ejemplo en maracuyá | Imagen sugerida |
|----------------------|---|---|
| Solido | Fruto fresco entero (cáscara y semillas). |  |
| Líquido | Jugo de maracuyá natural. |  |
| Semisólido | Pulpa concentrada para postres o helados. |  |
| Gaseoso | Aroma y vapor en infusiones de maracuyá. |  |

Figura 4 Análisis de la estructura y forma del maracuyá por Carolina Cuenca

| Proyecto: Análisis de la estructura y forma | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|
| Fecha: Marzo de 2026 | | | Tipo: Alimento natural | | |
| Nombre popular: Maracuyá | | Nombre científico: Passiflora edulis | | Clima: Tropical | |
| Reino: Plantae | | Género: Passiflora | | Variedades: Amarilla y morada, forma esférica u ovalada. | |
| Ejemplos de similitud tipológica: Granadilla, gulupa, limón, naranja. | | | | | |
| Imagen | Configuración Externa | Estructura Interna | Simetría Rotacional | Tipología Esféra (3D) Diámetro 7 cm | Tamaño Htura: 5 - 6.7 cm Diámetro: 4-7 cm aprox. |
| Imagen Celar Eperípiteso carastones infraztoneses Lantales plerizo de umocinas | Configuración Externa Formo redonda u ovalada con cáscara gruesa. Superficie lisa cuando está fresco y arrugada cuando | Estructura Interna <ul style="list-style-type: none"> • Cáscara gruesa externa • Pulpa gelatinosa amarilla o anaranjada • Muchas semillas negras distribuidas en él interior | Simetría Rotacional Cáscara dura y rugosa cuando madura . | Tipología Altura: 5 - 8 cm Diámetro: 4-7 cm aprox. | |
| Organización de Crecimiento | | | | Simetría de Crecimiento Radial | |

El maracuyá es un superalimento que destaca por su alto contenido de fibra dietética, antioxidantes (vitaminas A, C y E) y niacina, lo que favorece la digestión, el sistema inmunológico y el bienestar general. Su consumo regular puede contribuir a reducir el colesterol, controlar el azúcar en sangre y aliviar el estrés. Además, su pulpa amarilla con semillas negras comestibles ofrece un sabor aromático, dulce y ácido.

Figura 5 Análisis del maracuyá por Carolina Cuenca



Estructura externa:

- Cáscara dura, color amarillo intenso.
- Textura rugosa.
- Forma esférica u ovalada.

Estructura interna:

- Cavidad con semillas negras envueltas en pulpa jugosa anaranjada.
- Aroma fuerte y característico.

Forma geométrica:

- Esfera casi perfecta (aprox. 6–8 cm de diámetro).

Tabla 2. Matriz de análisis morfológico del maracuyá por Carolina Cuenca

| Campo de acción | Estrategia 1 | Estrategia 2 | Estrategia 3 | Estrategia 4 |
|--|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentos y bebidas  | Jugos naturales | Refrescos industrializados | Postres (mousses, helados) | Salsas para Carnes |
| Repostería y panadería  | Relleno de tortas | Mermeladas | Galletas con esencia de maracuyá | Coberturas de chocolate con sabor |
| Salud y bienestar  | Infusiones relajantes | Capsulas con extracto | Jarabe natural | Aromaterapia con esencia |
| Industria cosmética  | Cremas hidratantes con extracto | Mascarillas faciales | Perfumes frutales | Aceites esenciales |

Infografías sobre plato típico

Figura 6 Infografía etapa empatizar de design thinking aplicado al sancocho colombiano

Sancocho Colombiano

Histografía

Es uno de los platos más emblemáticos de Colombia, resultado del mestizaje culinario entre las tradiciones española, indígena y africana durante la época colonial. Su origen se remonta a la olla podrida española, un cocido de carnes y verduras que los colonizadores trajeron a América. Este plato se fusionó con los hervidos ancestrales de las comunidades indígenas, quienes ya preparaban caldos con ingredientes autóctonos como la yuca, el ñame y la arracacha. La primera descripción documentada data del siglo XVIII en Popayán. Cada región colombiana lo adaptó con ingredientes locales, creando variedades como el de gallina (Valle), pescado (costas) o trifásico (Andina).

Descripción del producto

El sancocho colombiano es una sopa espesa y sustanciosa, de carácter festivo y comunitario, que varía significativamente según la región pero mantiene una estructura común. Sancocho es derivado del verbo "sancochar", que significa cocer parcialmente un alimento. La textura es un caldo espeso y sustancioso que se espesa naturalmente por la cocción de tubérculos o "rayar" una papa en el caldo. El sabor es complejo, con notas dulces del plátano y la yuca, y profundidad de las carnes y hierbas aromáticas. Tiene un aroma intenso a hierbas frescas, carne cocida y tubérculos. Existen variedades según la región: sancocho de gallina (Valle del Cauca), de pescado (Costas Pacífica y Caribe), trifásico (res, cerdo, pollo - Región Andina), de guandú con carne salada (Atlántico), de mondongo (Antioquia) y de chorotas (Santander).

Ingredientes

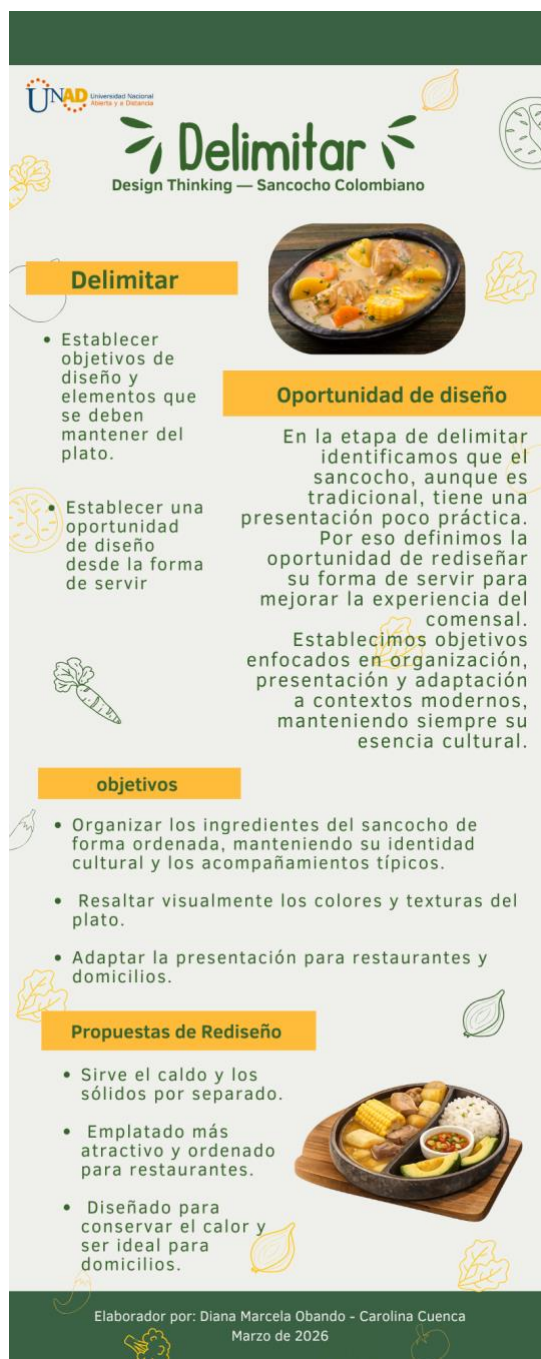
Los ingredientes del sancocho varían según la región, pueden ser: costilla de res, pollo o gallina, costilla de cerdo, plátano verde, yuca, papa, arracacha, mazorca, zanahoria, ñame, zapallo, cebolla cabezona, cebolla larga, cilantro, cimarrón, ajo, sal, pimienta, comino y color (achiote).

Proceso de preparación

| | | |
|---|---|---|
| FASE 1: PREPARACIÓN DE INGREDIENTES <ul style="list-style-type: none"> • Lavar y lavar todos los tubérculos. • Cortar en cubos grandes. • Batidos: zanahoria, zanahoria, zanahoria y zanahoria. • Preparar hierbas frescas: cilantro, cebolla, cilantro. • Lavar las carnes con sal, ajo, limón (30 min antes). | FASE 2: INCORPORACIÓN DE BASTIMENTOS <ul style="list-style-type: none"> • Añadir la carne, poner cubitos enteros y costillas de res. • Añadir: zanahoria y plátano (los ingredientes que más tardan en cocer). • Cocinar 10 minutos. • Añadir yuca y papa en trozos. • Añadir el ñame (opcionalmente se le cubre para espesar). • Modificar las especias, comino. • Cocinar 20-30 minutos a fuego medio bajo. | FASE 3: VERIFICACIÓN Y AJUSTES <ul style="list-style-type: none"> • Verificar niveles de todos los ingredientes (deben estar blandos). • Probar y ajustar el sabor. • Si es necesario, agregar un poco más de sal. • Agregar el ñame y dejar reposar tapado 30 minutos. |
| FASE 4: SERVIDO BASE (OPCIONAL) <ul style="list-style-type: none"> • En una olla grande, calentar aceite o margarina. • Dorar cebolla, zanahoria y ajo picados hasta que estén blandos. • Añadir condimentos: comino, color (achiote), sal. • Cocinar 5 minutos hasta formar un fragor base. | FASE 5: COCCIÓN DE CARNES <ul style="list-style-type: none"> • Agregar agua suficiente. • Añadir los carnes (costilla de res, pollo, cerdo). • Incorporar papas (patatas), zanahoria, cebolla, mazorca de maíz, zanahoria, zanahoria, zanahoria de zanahoria. • Cocinar a fuego medio a fuego alto. • Añadir el ñame, yuca y cocinar 1 hora. • Agregar especias: pimienta que cubra la superficie. | FASE 6: SERVIDO Y ACOMPAÑAMIENTO <ul style="list-style-type: none"> • Servir en platos hondos o calderos. • Decorar el sancocho con papas por encima. • Acompañar con arroz blanco, mote, guiso de papa, ñame, zanahoria, zanahoria, zanahoria. • Salsa de ñame. • Servir más caliente. |

Elaborador por: Diana Marcela Obando - Carolina Cuenca
Marzo de 2026

Figura 7 Infografía etapa delimitar de design thinking aplicado al sancocho colombiano



UNAD Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Delimitar

Design Thinking — Sancocho Colombiano

Delimitar

- Establecer objetivos de diseño y elementos que se deben mantener del plato.
- Establecer una oportunidad de diseño desde la forma de servir

Oportunidad de diseño

En la etapa de delimitar identificamos que el sancocho, aunque es tradicional, tiene una presentación poco práctica. Por eso definimos la oportunidad de rediseñar su forma de servir para mejorar la experiencia del comensal. Establecimos objetivos enfocados en organización, presentación y adaptación a contextos modernos, manteniendo siempre su esencia cultural.

objetivos

- Organizar los ingredientes del sancocho de forma ordenada, manteniendo su identidad cultural y los acompañamientos típicos.
- Resaltar visualmente los colores y texturas del plato.
- Adaptar la presentación para restaurantes y domicilios.

Propuestas de Rediseño

- Sirve el caldo y los sólidos por separado.
- Emplatado más atractivo y ordenado para restaurantes.
- Diseñado para conservar el calor y ser ideal para domicilios.

Elaborador por: Diana Marcela Obando - Carolina Cuenca
Marzo de 2026

Para acceder a la infografía, visitar el siguiente enlace:

https://www.canva.com/design/DAHDZH_tUvM/8jqR8Hh909p2xFs-8h0L4Q/view?utm_content=DAHDZH_tUvM&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=uniquelinks&utm_id=hb32813a05f

Participación en foro

Figura 8 Evidencia de participación 1 de Diana Obando

Ocultar bloques

Re: Foro de discusión - Fase 2 - Articulación del Design Thinking con la morfología de alimentos
de **DIANA MARCELA OBANDO VALDERRUTEN** - miércoles, 4 de marzo de 2026, 11:23

Hola buen día compañeros y tutor, espero que todos se encuentren muy bien. Les comparto mi avance sobre el estado de la materia del chontaduro, quedo atenta a sus comentarios. Feliz día

Diana Marcela Obando Valderrutén - Marzo de 2026

Estados de la Materia

Chontaduro

Planta de Chontaduro

Grano

Macizo

Macizo Parcelado

Alreado

Laminar Plano

Partículas Finas

Partículas Medianas

Partículas Gruesas

Pasto

Gel

Salsa

Líquido

[Enlace permanente](#) [Mostrar mensaje anterior](#) [Responder](#)

Figura 9 Evidencia de participación 2 de Diana Obando

Ocultar bloques

Re: Foro de discusión - Fase 2 - Articulación del Design Thinking con la morfología de alimentos
de **DIANA MARCELA OBANDO VALDERRUTEN** - jueves, 5 de marzo de 2026, 17:30

Hola buena tarde tutor y compañeros. Les comparto la parte del análisis de la estructura y forma del alimento elegido. Feliz noche

Proyecto: Análisis de la estructura y forma

| | | | |
|--|--|---|--------------------------------|
| Fecha: Marzo de 2026 | | Tipo: Alimento natural | |
| Nombre popular: Chontaduro | Nombre científico: <i>Bactris gasipaes</i> | Clima: Tropical | |
| Reino: Plantae | Género: <i>Bactris</i> | Variaciones: Rojos, amarillos y anaranjados con formas cónicas u ovoides | |
| Ejemplos de similitud tipológica: Fruto de la Palma de Aceite, Corozo, Dátil, Mararay o Macana. | | | |
| Imagen | Configuración Externa | Estructura Interna | Simetría Rotacional |
| Tipología <small>Esfera con punta</small> | Tamaño <small>Mín - Máx (Altura) 10-12 cm Mín - Máx (Diámetro) 1-9 cm</small> | | |
| Aspecto Visual | | | |
| <small>Color</small> <small>Rango intenso (Pantone 187C), habiendo variaciones según su nivel de maduración y variedad.</small> | <small>Textura</small> <small>Lisa, a menudo con un aspecto brillante y en ocasiones, con motas papaceas.</small> | <small>Cantidad y Saturación</small> <small>Se define según el tipo y entorno.</small> | |
| Organización de Crecimiento | | Simetría de Crecimiento <small>Radial</small> | |
| Elaborador por: Diana Marcela Obando Valderrutén | | Curso: Arquitectura de Producto Alimenticio - Fase 2 | |

[Enlace permanente](#) [Mostrar mensaje anterior](#) [Responder](#)

14

Figura 10 Evidencia de participación 3 de Diana Obando

Re: Foro de discusión - Fase 2 - Articulación del Design Thinking con la morfología de alimentos
de **JAIRO ARLEY CORAL PAREDES** - jueves, 5 de marzo de 2026, 22:32

Cordial saludo estimada Diana, tus aportes cumplen con lo requerido. Buen trabajo

Saludos
Jairo Coral
Director de Curso

[Enlace permanente](#) [Mostrar mensaje anterior](#) [Responder](#)

Re: Foro de discusión - Fase 2 - Articulación del Design Thinking con la morfología de alimentos
de **DIANA MARCELA OBANDO VALDERRUTEN** - viernes, 6 de marzo de 2026, 18:10

Buena noche tutor y compañeros, espero que estén bien. Gracias tutor por la respuestas, comparto la matriz de análisis morfológico y quedo atenta a sus comentarios. Feliz noche

Campos de acción

| | Producto | Material | Experiencias | Prácticas |
|-------------|----------|----------|--------------|-----------|
| Identidad | | | | |
| Estrategias | | | | |
| | natural | | | |

Por: Diana Marcela Obando Fecha: Marzo de 2026

Figura 11 Evidencia de participación 4 de Diana Obando

Re: Foro de discusión - Fase 2 - Articulación del Design Thinking con la morfología de alimentos
de **DIANA MARCELA OBANDO VALDERRUTEN** - miércoles, 11 de marzo de 2026, 10:51

Buen día tutor y compañeros, espero que estén bien. Comparto las dos infografías sobre el plato típico y quedamos atentas a sus comentarios. Gracias

[Arquitectura de Producto Alimenticio - Fase 2.pdf](#)

[Enlace permanente](#) [Mostrar mensaje anterior](#) [Responder](#)

Figura 12 Evidencia de participación 1 de Carolina Cuenca



Re: Foro de discusión - Fase 2 - Articulación del Design Thinking con la morfología de alimentos de CAROLINA CUENCA MOSQUERA - sábado, 14 de marzo de 2026, 14:25

Hola
 Cordial saludo, envié adelante de mi trabajo individual.
 Paso 2: Análisis de la estructura y forma del maracuyá

| Proyecto: Análisis de la estructura y forma | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|
| Fecha: Marzo de 2026 | | | Tipo: Alimento natural | | |
| Nombre popular: Maracuyá | | Nombre científico: Passiflora edulis | | Clima: Tropical | |
| Reino: Plantae | | Género: Passiflora | | Variedades: Amarilla y morada, forma esférica u ovalada. | |
| Ejemplos de similitud tipológica: Granadilla, gulupa, limón, naranja. | | | | | |
| Imagen | Configuración Externa | Estructura Interna | Simetría Rotacional | Tipología Ejes (3D) Diámetro 7 cm | Tamaño Altura: 5 - 6.7 cm Diámetro: 4-7 cm aprox. |
| Imagen | Configuración Externa Forma redonda u ovalada con cáscara gruesa. Superficie lisa cuando está fresco y arrugada cuando | Estructura Interna ● Cáscara gruesa externa ● Pulpa gelatinosa amarilla o anaranjada ● Muchas semillas negras distribuidas en él interior | Simetría Rotacional Cáscara dura y rugosa cuando madura. | Tipología Altura: 5 - 8 cm Diámetro: 4-7 cm aprox. | |
| Organización de Crecimiento | | | Simetría de Crecimiento Radial | | |

Figura 13 Evidencia de participación 2 de Carolina Cuenca

El maracuyá es un superalimento que destaca por su alto contenido de fibra dietética, antioxidantes (vitaminas A, C y E) y niacina, lo que favorece la digestión, el sistema inmunológico y el bienestar general. Su consumo regular puede contribuir a reducir el

| | | | | |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| | | | | helados) |
| Repostería y panadería | Relleno de tortas | Mermeladas | Galletas con esencia de maracuyá | Coberturas de chocolate con sabor |
| Salud y bienestar | Infusiones relajantes | Capsulas con extracto | jarabe naturales | Aromaterapia con esencia |
| Industria cosmética | Cremas hidratantes | Mascarillas faciales | Perfumes frutales | Aceites esenciales |

Activa
 Ve a Co

Figura 14 Evidencia de participación 3 de Carolina Cuenca

Paso 1: Estados de la materia del maracuyá

| Estado de la materia | Ejemplo en maracuyá | Imagen sugerida |
|----------------------|---|--|
| Solido | Fruto fresco entero (cáscara y semillas). |  |
| Líquido | Jugo de maracuyá natural. |  |
| Semisólido | Pulpa concentrada para postres o helados. |  |



Conclusiones

El desarrollo de este trabajo permitió evidenciar la importancia de aplicar metodologías de investigación estructuradas en el diseño de productos alimenticios. El análisis morfológico del chontaduro y el maracuyá, basado en las matrices de Reissig, facilitó la comprensión de sus propiedades físicas y estructurales, revelando un amplio abanico de posibilidades para su transformación y aprovechamiento en la creación de nuevos productos. Por otra parte, la inmersión en las etapas de empatizar y definir del Design Thinking aplicadas al sancocho colombiano posibilitó una aproximación profunda a los factores psicológicos (significados emocionales y simbólicos), fisiológicos (preferencias sensoriales y nutricionales) y sociológicos (prácticas colectivas y tradiciones) que configuran la experiencia de este plato en las comunidades. La integración de ambos enfoques metodológicos no solo enriquece la comprensión del patrimonio alimentario regional, sino que también sienta las bases para el desarrollo de propuestas innovadoras que respondan a las necesidades reales de los usuarios y del sector productivo. En este sentido, el diseño de productos alimenticios se consolida como una herramienta clave para el mejoramiento de la calidad de vida y el bienestar en las regiones, al tiempo que impulsa la competitividad y la sostenibilidad de las cadenas de valor locales.

Referencias

- Castanho, A., Brites, C., Oliveira, J. C., & Cunha, L. M. (2024). *Food Design Thinking: Una revisión sistemática desde una perspectiva evolutiva*. *Foods*, 13(15), Artículo 2446. Obtenido de <https://doi.org/10.3390/foods13152446>
- Pérez Cardona, C. A., & Romero Cuéllar, J. A. (2023). *El diseño de alimentos como proceso de innovación*. Obtenido de <https://doi-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/10.22490/25394088.7499>
- Potosí Benavides, C. C., Muñoz Guachavez, D. A., & Córdoba-Cely, C. (2020). *Diseño de comida como fuente de innovación social*. *Tendencias: Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas*, 21(1), 84–109. Obtenido de <https://doi.org/10.22267/rtend.202101.128>
- Reissig, P., & Hernández, P. (12 de 08 de 2022). *Food Design [Programa de radio]*. *Industria al Aire #21*. Obtenido de <https://ruv.unad.edu.co/ruvwpp/programas/industria-al-aire-21-food-design/>
- Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. (2013). *Diseño y desarrollo de productos: Arquitectura de producto (pp. 183-203)*. McGraw-Hill. Obtenido de Biblioteca virtual unad: <http://www.ebooks7-24.com.bibliotecavirtual.unad.edu.co/?il=281&pg=204>
- Hernández, P. C. (2022). *Food Design y Design Tinking*. *[Objeto_virtual_de_aprendizaje_OVA]*. Obtenido de Repositorio Institucional UNAD.: <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/51708>