

**DISEÑO Y CONSTRUCCION**  
*del objeto para el brindis de la Cuarta Bienal de Diseño;  
Mesa en tensión para el Acto Athenea;  
Propuesta de bocado saludable para las cafeterías PUCV.*

Valentina Nazer Quintana  
Camila Olave Gazmuri

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso,  
Escuela de Arquitectura y Diseño

**Profesor de titulación:**  
Ricardo Lang Viacava

20 de diciembre de 2011

**Carrera:**  
Diseño Industrial

## Prólogo

Estos tres temas o momentos nombran la permanencia de estudio y trabajos realizados por Valentina Nazer y Camila Olave correspondientes al taller de título.

El primer momento es la formulación, diseño y construcción de un envase contenedor para el brindis inaugural de la Cuarta Bienal de Diseño realizada en el Centro Cultural Estación Mapocho, Santiago. Desde este elemento individual para cada uno de los dos mil invitados, ha de darse el comer y beber; ellos a su vez pertenecen a un total mayor que los mantiene ocultos en unas leves columnas de madera y papel que en su total (treinta) distribuidas en el espacio exterior del Centro Cultural conforman la plaza de la "Celebración."

Al igual que cada columna, el objeto personal propone un tiempo, la primera aproximación es al bocado único, al abrir se ofrece su interior, las próximas apariciones corresponden a la curiosa y festiva indagación por sus espesores, ambos momentos tanto el íntimo como el colectivo -dado por las columnas- conforman un juego de ocultamientos y desvelos, en virtud de mantener una lúdica contemplación.

El Segundo momento está inscrito en la Travesía a las Capitales. Es la realización de un Acto junto al lugar de desaparecida escultura de Claudio Girola Athenea. Se convoca a exalumnos que cuidan y gestionan su reconstrucción. Aquel acto de travesía quiso "indicar a la ciudad que se ha de tomar conciencia de su habitar, pues ese habitar suyo es para tramar su paz". Poetas, músicos, y diseñadores son los oficios ejecutantes de esta celebración. Valentina y Camila diseñan un leve, transportable y efímero mobiliario que corresponden a dos instancias; las columnas para

las ediciones de regalo y las mesas de blancas telas tensadas para el brindis; ambos elementos conforman el luminoso espacio de esta celebración.

El tercer periodo esta inscrito en el contexto de las persistentes campañas de nuestro país contra la súbita obesidad, especialmente en niños y jóvenes, más todos los trastornos asociados a una alimentación inadecuada.

“Una vida sana” era el lema bajo el cual estudiamos la realidad de nuestra universidad en siete cafeterías de cinco facultades para reparar y reconocer el modo de comer en los estudiantes .En ausencia de expectativas de productos naturales, sanos se propuso a los jóvenes universitarios a través de encuestas y degustaciones de frutas, proposiciones que fueron interviniéndose conjuntamente con distintas modalidades de presentación y exposición en el espacio. Finiquitando en un conformado mobiliario para dejar un camino abierto en el ingenio del ofrecer unidades apetecibles y sanas.

Persistiendo en definir sus tres momentos de estudio, ellas, se sitúan en la delicadeza del gesto en el comer, con la misma precisión que sus manos construyen la propuesta, sea esto en la necesaria geometría de pliegues y repliegues del objeto contenedor o la apetitosa intervención de un bocado natural, matizando colores y sabores en delgados contrastes. Tampoco están ajenas a la importancia de los mobiliarios que inscriben y acogen al cuerpo para que estos actos de comer y beber sean toda una “Celebración.”

# Índice

---

---

•	Banquete Inauguración Cuarta Bienal de Diseño	10
•	Acto Athenea, Cierre travesía a Las Capitales	38
•	Propuesta alimentación saludable para la PUCV	52

## *I. Banquete Inauguración Cuarta Bienal de Diseño* \_\_\_\_\_

Para comprender y adentrarse en la temática del acto del comer y beber como una manifestación de celebración se requiere profundizar la relación entre la gestualidad del objeto, la cantidad y figura que da cuenta del espacio y el tiempo destinado a la celebración.

Las propuestas del banquete para la inauguración de la Cuarta Bienal traen consigo la visión de celebración donde el diseño se revela en la forma y en el modo en que esta invitación aparece. Estas proposiciones se centran en el desarrollo de un elemento que permite el brindis desde la disposición de las copas en el espacio, la configuración formal del bocado a partir del logo 4BD (Cuarta Bienal de Diseño), y finalmente, la combinación de ambos en un elemento autónomo que comprende la relación del comer y el beber en un tiempo y espacio determinado.

- **I.a** Antecedentes
  - **I.a.1** Análisis libro “Diseño, Acto y Celebración”
  
- **I.b** Estudio previo
  - **I.b.1** Copa, elemento que permite el brindis
  - **I.b.2** Logo 4BD, unidad que se concibe como bocado
  
- **I.c** Propuesta de portabocado
  - **I.c.1** Bocado que se abre coronando el elemento
  - **I.c.2** Bocado que revela su interior a partir de un plano
  - **I.c.3** Báculo que acoje el bocado
  
- **I.d** Propuesta final
  - **I.d.1** Báculo que acoje el bocado, propuesta definitiva
  - **I.d.2** Banquete Inauguración Cuarta Bienal de Diseño

## *Análisis libro “Diseño Acto y Celebración”*

Este estudio permite tener en antecedente el gesto que los objetos proponen, incluye las bienales efectuadas anteriormente con el fin de comprender el contexto en que éstas se relizaron , y el análisis de los elementos portables que posean vaso, para entender como éste forma parte de una estructura que lo contiene, ya sea a modo de traba, sujeción, engarce etc. y a la vez, como se hace parte de una estructura que lo soporta creando un elemento autónomo.

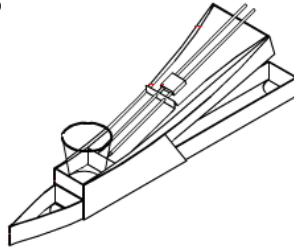
I Primera Bienal de Diseño *Noviembre 1991*

II Segunda Bienal de Diseño *Octubre 1994*

III Tercera Bienal de Diseño *Octubre 1996*



I  
Elemento tipo bandeja que contiene el vaso en una geometría que no coincide con su figura, posándose en los surcos y vacíos del elemento

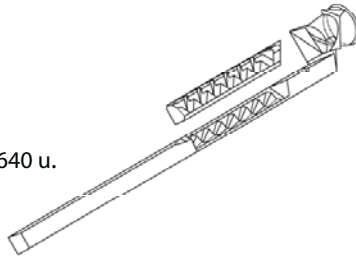


- Centro de extensión PUC Santiago – Chile
- Elemento Portable: 600 u.



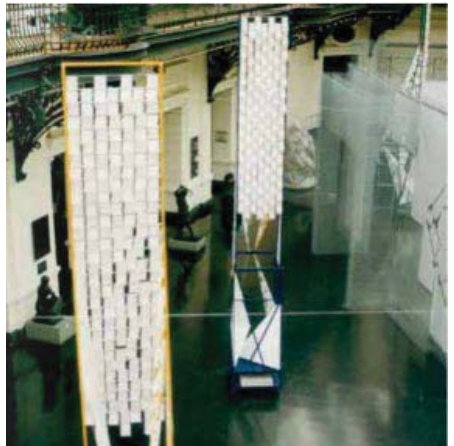
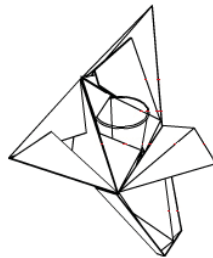
II  
Elemento autónomo vertical, que funciona a modo de báculo, coronado por un vaso mediante un metal excéntrico que lo envuelve, evidenciando de esta forma el espacio y la figura del banquete y a la vez el gesto simultáneo de beber.

- Hall Central- MNBA Santiago – Chile
- Elementos portable: 640 u.



III  
La figura que aparece genera cierta neutralidad que no advierte su contenido ni su uso. el elemento al ser abierto produce un cambio radical en su geometría

- Hall Central – MNBA Santiago – Chile
- Elemento portable: 672 u.



Banquete Inauguración Cuarta Bienal de Diseño Antecedentes

## *Copa, elemento que permite el brindis*

Luego de cotizar diferentes modelos de copas y decidir cual es la mas adecuada para el brindis, se comienza a trabajar en función de esta.

Surge la problemática de cómo ubicar la copa en el espacio, y la complejidad de situarla en un soporte. Se piensa la copa como un elemento que se puede agrupar para poder congregarse en torno a esta, sin considerar su distribución espacial.

I Propuestas soporte horizontal

II Propuestas pilar

Copa, elemento que permite el brindis



a



b

**I.a** Soporte en el cual las copas se posan diagonalmente mediante el enganche de su base en un calado realizado en el papel, la transparencia de un papel distinto del que ofrece el soporte permite trabajar una trama luminosa.

**I.b** Soporte en el cual los cortes y pliegues realizados en el papel acogen la silueta de la copa levemente inclinada, permitiendo que el balón de esta se pose en un vacío, enganchándose solo su pie en el papel.



c

**I.c** Soporte para las copas en el cual ésta se engancha quedando trabada en el papel, desde su interior y en la base, los pliegues del papel otorgan una mayor rigidez a la estructura y los calados dejan entrever una nueva silueta



a



b

II

**II.a** Pilar en el cual se ubican las copas en un solo vértice, en una cara del papel se realiza un calado levemente inclinado que acoge la mitad del perfil de la copa, su boca, balón, tallo y pie.

**II.b** Evolución del pilar anterior, en el cuál se trabajan todas las caras con los calados de la propuesta anterior, los distintos ángulos en los cuales se ubican las copas (dependiendo de la cara) originan una trama en la cual se leen las copas en distintas alturas e inclinaciones sin que se pierda la silueta de ésta.

### III Propuestas en un plano vertical

**III.a** La copa se inscribe en una trama que acoge su silueta, el vacío que ésta deja evidencia su figura aún después de ser retirada. Los puntos que ejercen presión sobre la copa no ofrecen una sujeción firme, por lo cual es muy fácil que al momento de retirar una, las otras se muevan con la posibilidad de caerse.

**III.b** La trama se piensa como un elemento que engancha la copa sin que ésta guarde relación con su forma. Cada tipo de encanche trae consigo la complejidad de cómo se retira evidenciando el gesto de la manipulación de la copa. Se consideran las tolerancias pertinentes para que el retiro de la copa sea en un movimiento inequívoco.

**III.c** Se trabaja la copa como un elemento que se posa en el papel horizontalmente, tomando en cuenta el excedente de los vacíos se generan pliegues. Considerando el diámetro de la copa, mas el papel que se trabaja para apoyar ésta, los vacíos resultan ser de gran tamaño, quedando los soportes demasiado leves, no asegurando la copa en su totalidad.

a



b



c



## *Logo 4BD, unidad que se concibe como bocado*

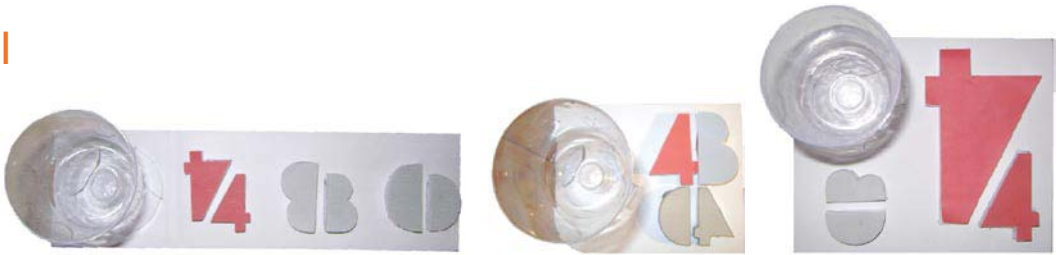
Se requiere dar forma a un elemento que acompañe el brindis, un bocado que se retira conservando una tarjeta de papel en la cual se inscribe la sigla 4BD con un cierto espesor y gramaje, esta unidad se piensa como un elemento en el cual se puede acoplar la copa, permitiendo de esta forma que sea autónomo.

### I Bocado inscrito en un plano.

Se trabaja el papel a partir de calados y pliegues, los cuales acogen la sigla 4BD, haciendo del papel la estructura soportante y de sujeción. Sin embargo el papel se sigue leyendo como unidad plana, en el cual, los bocados se ven posados por un mínimo enganche por parte de éste.

### II Trama que acoje el bocado

### III Logo 4B inscrito en un vacío circular



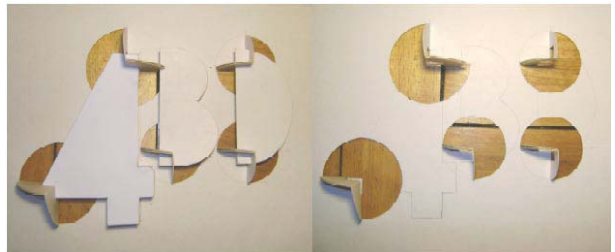
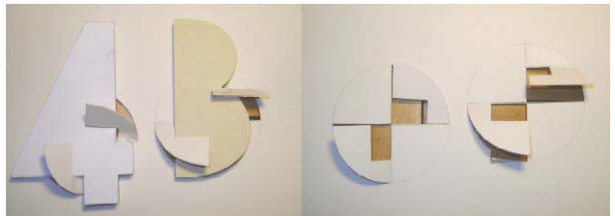
## II

Se trabaja el logo permitiendo que el papel constituya una trama en la cual se inscribe la sigla.

Las tramas que se forman al retirar el bocado no evidencian el logo, dejando vacíos, calados y pliegues que conforman una transparencia similar a los planos en los cuales se ubica la copa.

Se analiza cada letra del logo en su geometría con la idea de buscar el mejor punto de sujeción y enganche.

A medida que se trabaja mas finamente los pliegues a partir de la geometría del logo, se vislumbra la diferencia entre una traba y un enganche, es decir, donde el papel ejerce una presión para fijar la letra en cierta posición y donde sirve como guía para que éste no pivotee.



## III

Se inscribe el logo dentro de un círculo con la idea de equivocar su sujeción, en donde los mismos vacíos del papel generan los pliegues necesarios para fijar el bocado al papel. Se conforma una unidad portable que permite la presentación y regalo del bocado.

Se incluye información gráfica que da cuenta del contexto de la Bienal y se trabaja la profundidad en los pliegues y calados, con la intención de sacar el logo del plano.





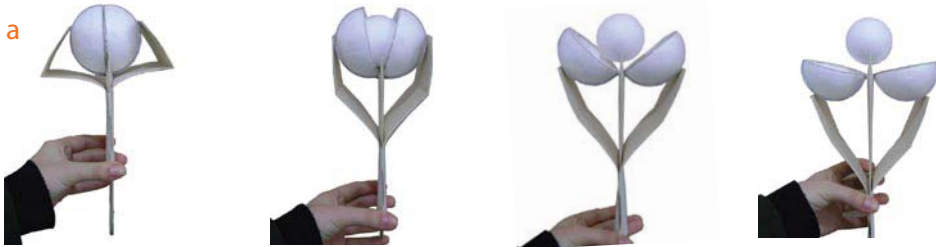
## *Bocado que se abre coronando al elemento*

Se comienza a estudiar el momento que acompañara al brindis, y la forma que tendrá éste en relación a la comida. Este tiempo se construye a través del planteamiento y la formulación de un objeto , el cual debe concebirse como un regalo que se diseña, proponiendo un modo de celebración que congrege a los comensales.

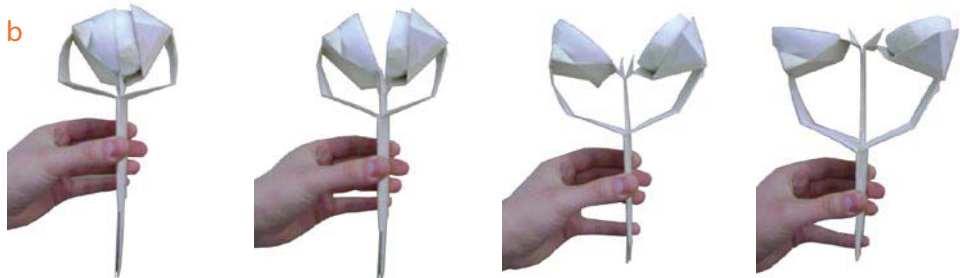
- a La apertura del bocado a partir de la manipulación del objeto evidencia lo que hay al interior de éste.
- b En esta propuesta se pierde la demora al momento de develar el bocado, debido a que el enganche no permite tensar el papel de la misma manera.
- c Se intenta aumentar la superficie que cubre el bocado, para ocultarlo por completo en el momento que se encuentra cerrado.
- d Se trabaja una estructura que cubre la parte inferior del bocado, a partir de su geometría se logra un elemento que calza, quedando a la vez enganchado.



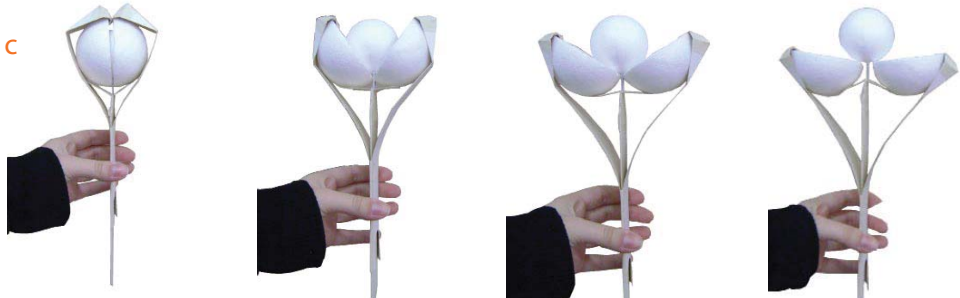
Bocado que se abre coronando al elemento



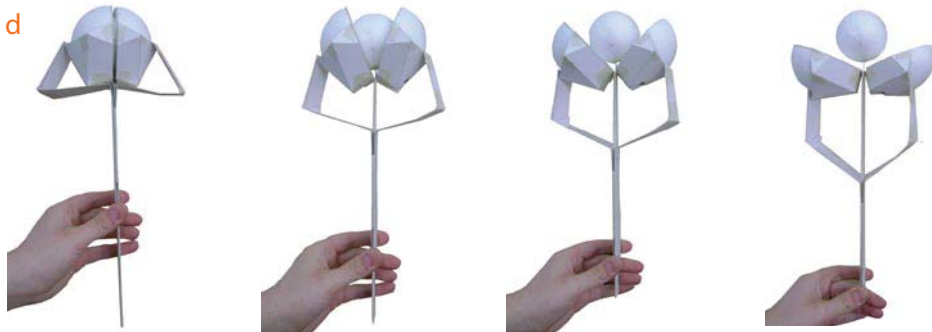
\* Hay una demora al momento de develar el bocado, mediante los pliegues que soportan la apertura.



\* Se trabaja el modo de sujetar el bocado a partir del papel, siendo este mismo el que permite la apertura.



\* El bocado se posa en la estructura que lo cubre, y al manipular ésta se devela el interior.



\* La estructura sale de un solo plano y a partir de los pliegues se logra evidenciar y acoger el bocado.

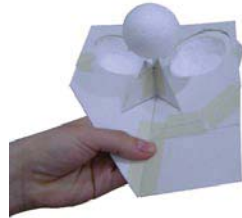


## *Bocado que revela su interior a partir de un plano*

**a** La estructura del papel que sujeta el bocado, sale del mismo vacío en donde se ubica la esfera, sujetando la parte concava de la figura. Dentro del bocado se ubica un alambre galvanizado, que permite levantar un bocado de menor tamaño al momento de manipular el elemento, sin embargo el uso de elementos metálicos comprometen la higiene de los bocados.

**b** La estructura del papel que sujeta al bocado, es similar a la trabajada anteriormente, sin embargo el bocado de menor tamaño, ubicado al interior, está contenido en un enganche que se extiende al presionar la esfera, quedando sujeto entre sus cortes y pliegues a modo de traba.

a



b





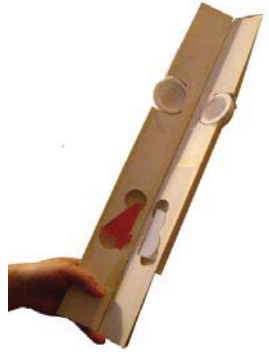
## Báculo que acoje el bocado

- a Se comienza a trabajar propuestas en donde se adelgaza el ancho del elemento y se concibe el bocado en un diámetro menor inscribiéndose en la mitad del elemento.
- b La estructura del papel que sujeta al bocado, se encuentra en el mismo vacío que la esfera, de esta forma sujeta la parte cóncava de la figura, evitando que al abrir el elemento, estas se caigan. Dentro del bocado se trabaja un enganche que engarza un bocado aun mas pequeño, al momento de manipular el elemento el ángulo en el cual se ubica el enganche se extiende presionando la esfera, atrapandola entre sus cortes y pliegues a modo de traba.
- c Se logra equivocar la apertura del elemento. Los pliegues en donde se engancha el bocado externo, a modo de paredes, nacen de una misma pieza y se trabaja un espesor en el elemento con la idea de ocultar el regalo en el interior de las caras. En el interior del bocado se trabaja un enganche que nace del excedente del calado de la esfera, acogiendo el bocado de menor tamaño en un canastillo que se pliega a medida que el objeto se abre y evidencia su interior.

a



b



c

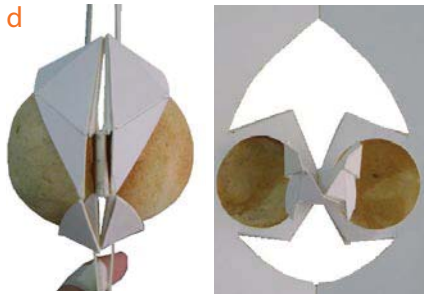


d Se reducen la cantidad de cortes y pliegues en la estructura de cartón que acoge el bocado de menor tamaño, de esta forma la distancia entre éstos aumenta lo que facilita el proceso constructivo.

e El diámetro del casquete de masa coincide con el ancho del prototipo, en consecuencia, la tangente de la semiesfera se encuentra con el reborde externo de éste, de modo que su manipulación provoca la fatiga del cartón, por lo que se aumenta la distancia 0.5 cm.

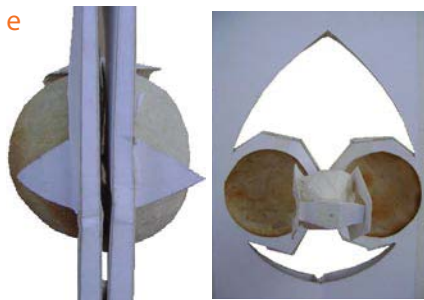
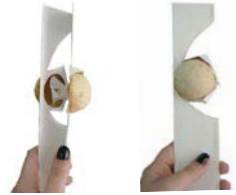
f Debido a la disminución en el tamaño de las trabas que sostienen los casquetes de masa, no se puede asegurar la sujeción del bocado, ya que el área de presión que ejerce el cartón en la superficie de las semiesferas no es suficiente para garantizar la permanencia del bocado en el prototipo al momento de manipularse.

g Se replantea la propuesta de bocado para que conforme una unidad constituida. Se dejan de trabajar los casquetes de masa y se proponer una sola unidad esférica que concentra al interior uno o más sabores distintos. Se hace necesario cambiar la curva del vacío que contiene el bocado, para asegurar su sujeción.

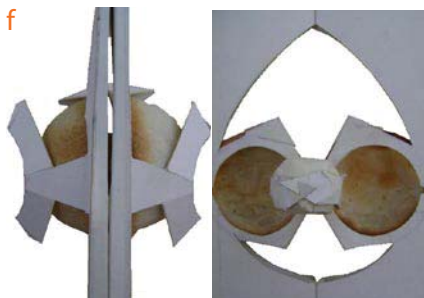
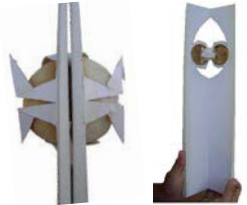


\* Se agudiza el ángulo que acoge la geometría de los casquetes aumentando el área de presión que ejercen los pliegues del cartón, buscando mantener la forma esférica del bocado.

Luego de realizar diversas pruebas en la elaboración de casquetes, se deduce que la producción uniforme de 4000 casquetes semiesféricos resulta difícil de garantizar.

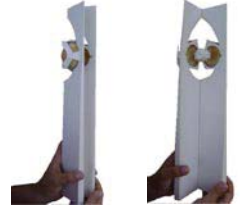


\* Se trabaja en una nueva geometría para sostener los casquetes que consiste en plegar el cartón en tres secciones que pasan tangencialmente por el contorno de la semiesfera, reduciendo la cantidad de cartón que cubre el bocado, sin disminuir el área de presión que ejerce el engarce para la sujeción del bocado.



\* Se modifica la forma del resalte añadiendo dos segmentos laterales a la figura triangular trabajada en la propuesta anterior, lo cual contribuye también a resguardar la conservación del bocado.

Debido a la reducción en el tamaño del bocado interno, se pierde la consistencia del bocado que se quiere presentar como regalo.



\* Considerando la consistencia y el peso del bocado, es necesario trabajar una estructura que permita garantizar la sujeción de ésta, por lo cual se decide utilizar alambre galvanizado numero 20 de manera que los pliegues del cartón se trabajan solo como una trama que envuelve el bocado y lo protege de las condiciones ambientales a las cuales se verá expuesto.



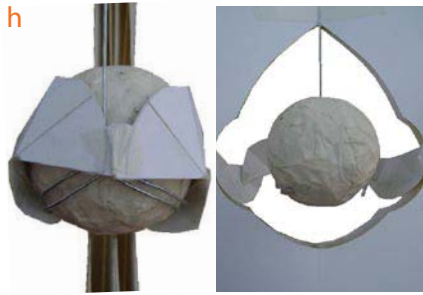
**h** Se retoma la propuesta de curva original, lo que suscita que la trama del cartón que enmascara la esfera tenga un solo punto de sujeción. La estructura de alambre que se encuentra en el pliegue central del prototipo proviene del extremo superior de la curva del vacío, la cual desciende para acoger el bocado esférico

**i** Se aumenta el área de contacto del alambre con la estructura que rodea a la esfera para evitar el desplazamiento horizontal del bocado al momento de abatir el prototipo.

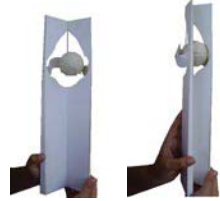
**j** Se hace necesario trabajar el alambre en un solo eje vertical que no requiera una estructura cuya extensión comprometa la apertura del prototipo, ubicándolo en el centro de la estructura de cartón donde se encuentra el bocado, recibiendo un peso aproximado de 40 gr.

**k** Debido a que se refuerza la estructura mencionada anteriormente, se pierde la lectura de la geometría del bocado. Por lo que se requiere eliminar el eje vertical de cartón, para evidenciar la curva de la esfera. A causa de esto se necesita ubicar el alambre en otra posición. Considerando que se elimina el eje vertical de cartón se propone un nuevo sistema de engarce para el bocado

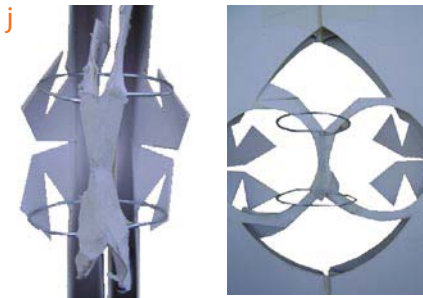




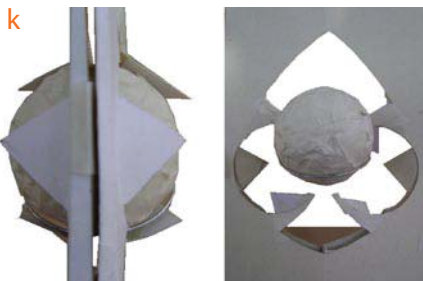
\* La trama que cubre la esfera proviene del mismo eje en el cual se encuentra el bocado, y se genera mediante los pliegues realizados a partir de ángulos de 45° que convergen en el centro de la circunferencia de cartón, de modo que no guardan relación con la geometría del bocado.



\* Se cambia la estructura de cartón que cubre el bocado esférico, trabajando dos trabas laterales que presionan en sentido opuesto a la fuerza que está ejerciendo el armazón de alambre. Debido a que se aumenta el área de contacto del alambre con la estructura de cartón, y al no poseer un único eje de desplazamiento, se compromete la apertura del prototipo debido a la memoria que posee el material.



\* Se pierde la lectura de la geometría del bocado. Por lo que se requiere eliminar el eje vertical de cartón, para evidenciar la curva de la esfera. A causa de esto se necesita ubicar el alambre en otra posición.



\* Debido al tamaño que representa un bocado único de 5 cm. de diámetro, se requiere hacer una división que permita trabajar el bocado en dos partes iguales facilitando su manipulación y degustación. Por lo cual se replantea el engarce que sostiene el bocado, ya que el alambre aseguraba la sujeción de este solo cuando era una única unidad.





### *Báculo que acoge el bocado, propuesta definitiva*

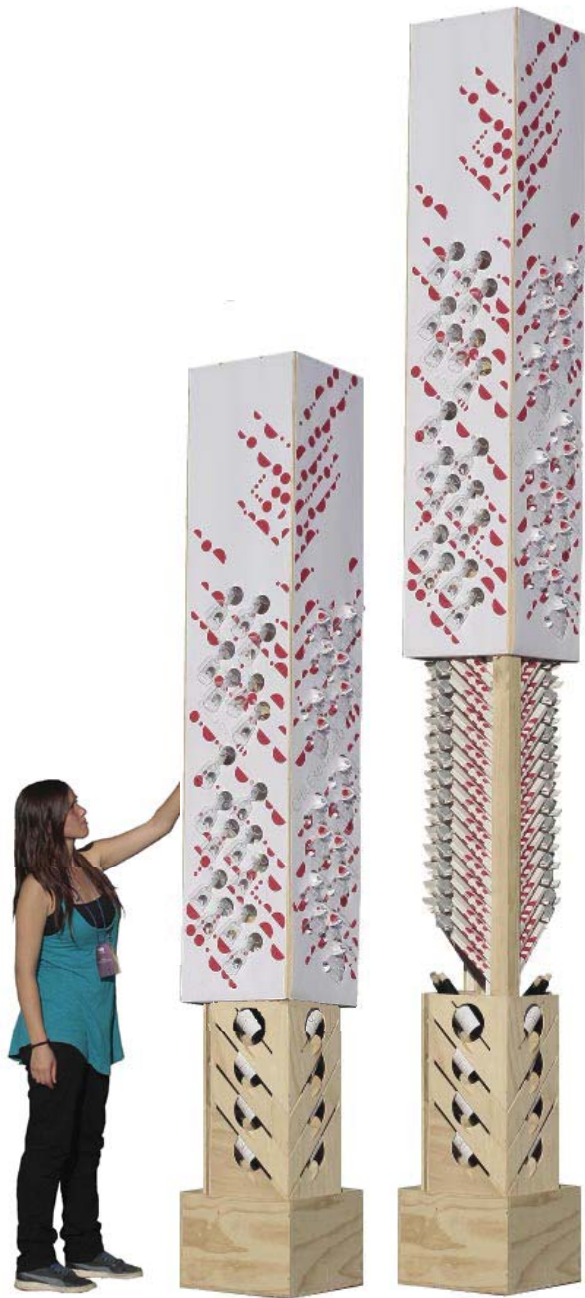
La propuesta final de portabocado realizada para el banquete de la Cuarta Bienal, fue corregida principalmente en la parte donde se ubica el casquete de masa, para asegurar su sujeción y su manipulación, fue necesario cambiar la forma del vacío en donde se inscribe la esfera para dejar un espacio mayor para sostenerla.

Finalmente el logo 4BD fué trabajado gráficamente tanto en el interior como en el exterior del elemento, y se incluyó un vacío en el cual se ubica la copa conformando así un elemento autónomo.



## *Banquete Inauguración Cuarta Bienal de Diseño*

La inauguración de la Cuarta Bienal de Diseño, se realiza en las afueras del Centro Cultural Estación Mapocho, en una explanada donde se disponen 30 columnas que acogen los vinos, copas y portabocados para el banquete. Luego que los comensales retiran las copas ubicadas sobre unos mantos de papel intervenidos gráficamente que cubren las columnas, éstas comienzan a elevarse a destiempo unas de otras, develando los portabocados que se encuentran al interior, y que contienen dos casquetes de masa, chocolates y grisines, en una última instancia otra columna ubicada al centro de la columna, desciende quedando a la misma altura que los portabocados, en ella se disponen chocolates rellenos, y corresponde al momento que pone fin al banquete, para dar paso a la exposición ubicada al interior del Centro Cultural.







Banquete Inauguración Cuarta Bienal de Diseño  
Propuesta final







Banquete Inauguración Cuarta Bienal de Diseño  
Propuesta final

## II. Acto Athenea, Cierre travesía a Las Capitales

---

En una segunda instancia se realiza el acto de cierre de la Travesía Las Capitales, en donde participa un grupo de cien comensales para conmemorar y traer a presencia a Athenea.

Este acto trae consigo una serie de momentos entre los que destacan el comer, que se presenta sobre tres superficies de tela suspendidas a un metro de altura, en cuya extensión se disponen frutos rojos, maní y galletas. Y el brindis, para lo cual se ubican botellas de vino y agua en tres pilares que contienen además los vasos y programas del acto.

- 
- **II.a** Desarrollo Acto Athenea 2010
  - **II.b** Elementos que conforman el Acto
  - **II.c** Acto Athenea, Cierre travesía a Las Capitales

# Desarrollo Acto Athenea 2010

## 1. Sonidos



Se recoge la resonancia del fluir de las aguas que se ve opacada por los ruidos urbanos presentes en el lugar. Se registran los sonidos mediante una grabación que permite, mediante la intervención digital realizada por un equalizador, crear nuevas melodías que se fusionan con el sonido en bruto del río para acompañar el acto poético.

## 2. Presentación Carlos Covarrubias



“Este acto trae una ausencia. La ausencia de la escultura Athenea. Pero toda ausencia invita a una presencia, y ésta presencia es la que canta.

Athenea, diosa en una competencia entre diosas: Athenea, Afrodita y Hera en una competencia que tiene que juzgar París. El bello e inteligente París, se enfrenta por proposición de Zeus a estas tres bellezas y se le pide que escoja una. Athenea pierde y gana Afrodita. Afrodita gana porque se le acerca y lo hace titubear. Hera le promete y queda, inscrita en el tiempo. Athenea también, pero plantea algo que ya lo dijeron hace diez años acá; esa posibilidad que todo ser tiene de transformar lo desfavorable en favorable. Un regalo a la condición humana, único, magnífico y consolador, esperanzador, pacificador: Transformar lo desfavorable en favorable.

Cuando nos planteamos volver a Athenea, a mí se me ocurrió que esta Athenea podría significarnos la Paridad. Esa condición probable de ser Pares; de encontrarnos por un instante en una paridad favorable. Paridad entre jóvenes y mayores, entre mujeres y hombres, en fin...Entre otros y nosotros que permite calentar al ser humano y sentirse en lo suyo con cierta confianza.

Yo quiero proponerles, en la medida de lo posible, que junto al poema Athenea que ya se hizo hace unos veintitrés años, ya casi un cuarto de siglo después, a ver si podemos en esta paridad, y en esta levedad y en estas circunstancias, construir esta Athenea, diosa de la paridad, diosa de la transformación, de lo desfavorable en favorable.”

### 3. Sonidos



Se intenta crear una atmosfera que envuelve el lugar con el sonido de las aguas con el fin de abstraer a los participantes del acto y llevarlos al contexto inicial de la obra de Athenea en el año 1987.

Esto se construye ubicando los parlantes que generan el sonido sintético en la periferia del lugar, enfrentando el causal del río. Disminuyendo de esta manera el ruido generado por el pasar de los autos.

### 4. Partís



al temple humilde de los fuertes pioneros

a casa bella y desconocida

a las espléndidas lenguas

de claras señas y robusta conciencia

que en la oscuridad radiante

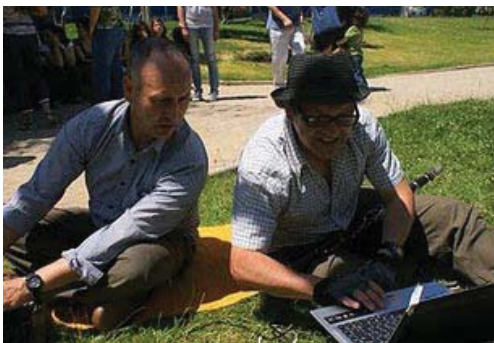
celebran gozosas

claridad casta

o preciosa

aventura

## 5. Sonidos



## 6. Atenea



- 1 Cual promisorio
- 2 o detrás
- 3 cercada la luz
- el secreto no registra -
- 4 Aún otra
- 5 íntima
- se dice a si
- 6 conmoviendo la apariencia.
- 7 Tal antaño
- por nieves negras
- 8 al hilo
- ciñe
- ciegas
- libertades
- recurrentes
- 9 Esta tierra guarda
- el silencio inviolable de su eco
- 10 y vedada
- se enamora de sus gentes
- 11 Lámpara
- que todo olvido vuelve

## 7. poème



y en medio del aire  
     el viento en ciernes  
 quieto en la memoria  
     anidaba en el titubeo  
                     tardío del clero  
 principio o no  
 finiquitaba en el telón  
     la supuesta lágrima  
         y única atrás  
             sin corregir el pasaje  
                                     de nuevo  
 la trama acorde  
 de una tentativa que se retira  
     cartas impedidas  
         lápidas incipientes  
 y preparatorias  
     rezan solas  
 trabas que acaban manuscritas  
     inmejorables  
         bajo tierra  
 en la libertad ausente  
     del sueño ajeno  
                     las causas  
                 se abren multiplicadas  
             vástagos del ardor  
 las muertes aparejadas  
 parecidas

## 8. Nota Alberto



. Acto atenea  
 . Acto  
 . Acordar  
 . Cor  
 . Acordar  
 . Acordar  
 . Cor  
 . Cor  
 . Corazón  
 . Corazón  
 . Corazón  
 . Corazón  
 . Corazón  
 . Corazón  
 . Godo  
 . Godo

## 9. Vocablos



- . Dibujo
- . Agua
- . Alegría
- . Comida
- . Recostado
- . Pendiente
- . Por amanecer
- . Confiada
- . Paciencia
- . Cuenca
- . Sin parte comparte
- . Imprevista
- . Conjunción
- . Poesía
- . Reposas
- . Animal
- . Efímera
- . Belvedere

## 10. Sonidos clarinete





## 11. Brindis



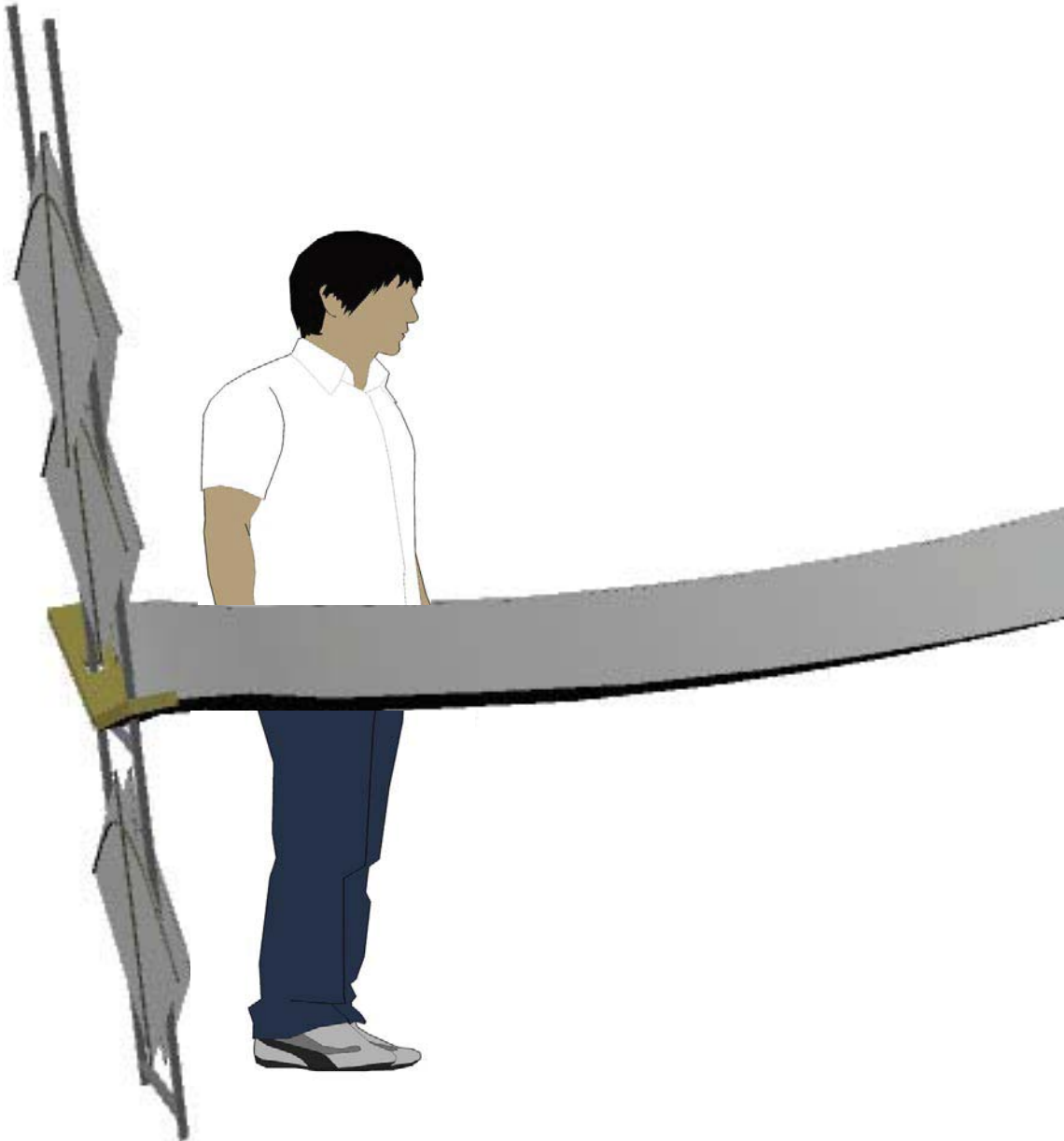
## 12. Poema Al Viento



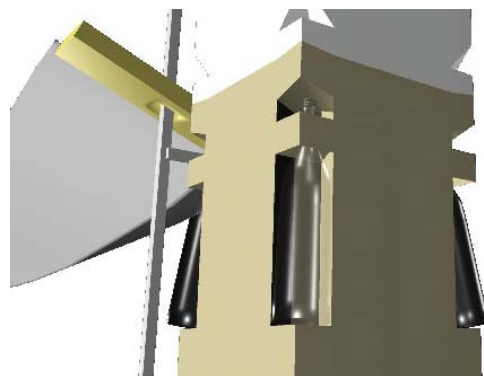
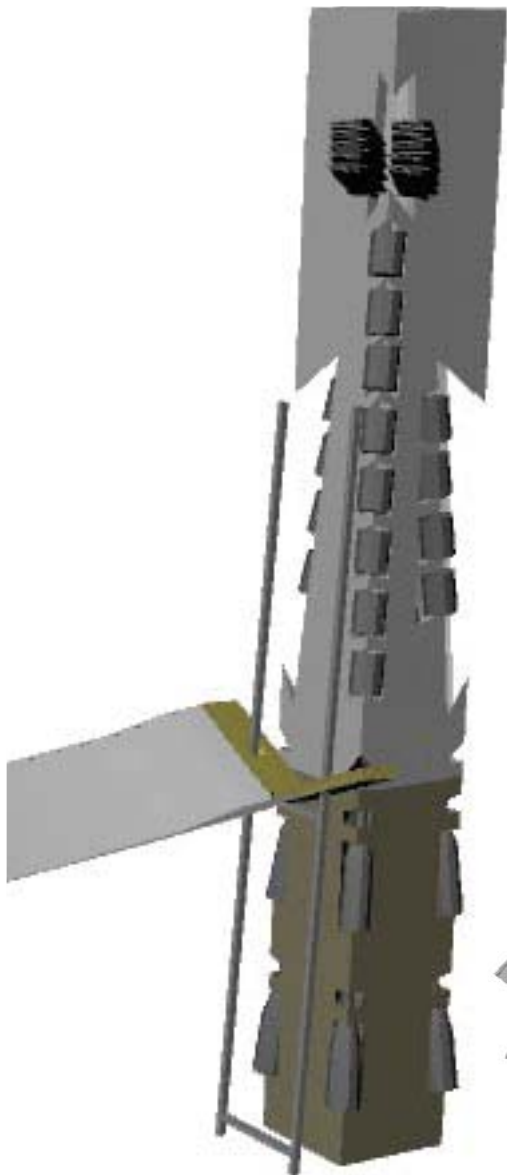
...“Entonces, por un mecanismo de nuestros di-señadores, vamos a lograr en unos volantines, poner unas palabras. Con éstos volantines te-nemos que conseguir construir este poema. Por supuesto que, en la paridad que estamos, toda ayuda es sumamente bienvenida”.

El dibujo  
en el agua  
hacia la alegría...  
La comida  
recostados  
en la pendiente...  
Por amanecer  
todavía  
confiada la paciencia  
que  
en la cuenta  
sin parte  
con parte...  
Mientras  
imprevista  
en la poesía  
la conjunción  
reposa  
Animal  
efímera

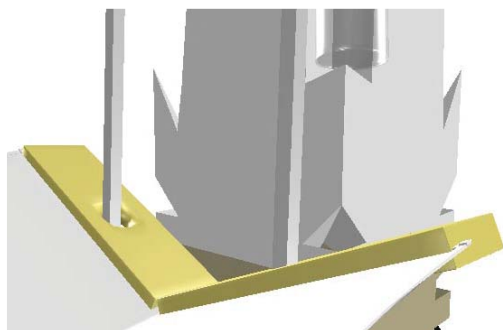
## *Elementos que conforman el acto*



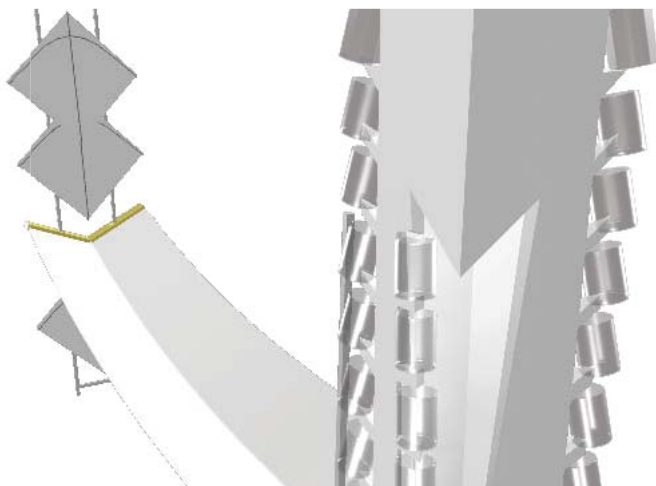
## Elementos que conforman el Acto



Ubicación de las botellas en la estructura de cartón corrugado.



Detalle de engarce de las telas en los soportes metálicos mediante la pieza de madera plegable.







Acto Arhenea, Cierre travesía a Las Capitales





Acto Arhenea, Cierre travesía a Las Capitales

### *III. Propuesta alimentación saludable para la PUCV*

---

Se busca innovar en la forma de promover el consumo de fruta en la universidad.

A través del diseño se propone un expositor autónomo que ofrece al estudiante la posibilidad de optar por un alimento más nutritivo a través de la intervención de una manzana mediante cortes, nuevos sabores y su disposición en el espacio, creando una apetencia que invita a su consumo por sobre otros alimentos.



- **III.a** Antecedentes
  - **III.a.1.** Almuerzo seminario Póiesis e Innovación
  
- **III.b** Estudio previo
  - **III.b.1** Estudio de las cafeterías de la PUCV
    - Estudio de equipamiento
  
  - **III.b.2** Estudio de los alimentos de las cafeterías
    - Dulces
      - Chocolates
      - Galletas
      - Bizcochos
  
    - Salados
      - Snacks
      - Sándwich
      - Frituras
  
    - Bebestibles
      - Agua mineral
      - Bebida calientes
      - Bebidas gaseosas
      - Néctares
  
- **III.c** Propuestas
  - **III.c.1** Propuesta A
  - **III.c.2** Propuesta B

## *Almuerzo Seminario Poiesis e Innovación*

Se realiza la preparación del almuerzo para los dos días del Seminario Póiesis e Innovación en la Ciudad Abierta.

Para esto se construyen diversos elementos en madera terciada que permiten la realización del acto. Además de la organización, se trabaja en la presentación de la comida y disposición en las mesas de concreto a modo de buffet.

Esta actividad permite comprender toda la organización requerida para realizar un almuerzo en un lugar y con una cantidad de personas determinada, la dimensión en la cual se inscribe este evento sirve como antecedente para las propuestas que se desarrollan en las cafeterías de la PUCV.



Mesa del entreacto, lugar del desarrollo del almuerzo



Cocina construida a partir del aislamiento de un sector cercano al lugar del almuerzo.



Almuerzo en desarrollo, los comenzales circulan para buscar sus asientos.

## Calendario Marzo 2011

L	M	M	J	V
25	26	27	28	29
	<p><b>Organización general del almuerzo</b></p> <p><b>Diseño:</b> Mejora bandejas de ensalada Vigas soporte Platos de pan</p>	<p><b>Compras materiales</b> Terciado pino Listones pino Tarugos 1 cm Papel mantequilla</p> <p><b>Compras:</b> Alimentos día 1 Algunos utensilios (copas, woks) Implementos limpieza</p> <p><b>Arriendo:</b> loza y cubiertos</p> <p><b>Construcción:</b> Bandejas de ensalada Vigas soporte Platos de pan Platos de postre</p>	<p>9:30 <b>Montaje biombotrabajo</b></p> <p>10:00 <b>Llegada arriendo Cocinar Traslado utensilios desde S. de Música a M.</b></p> <p><b>Entreacto</b> 11:00 <b>Preparación Mesa, ensaladas y postres</b> 13:00-14:30</p> <p><b>Almuerzo 1</b> 13:30 <b>Retirar mesa Traslado Implementos desde M Entreacto a S. Música</b> 16:00 <b>Almuerzo nuestro</b> 17:00-18:00 Orden cocina</p>	<p><b>Compras:</b> Alimentos limpieza</p> <p>10:00 <b>Cocinar Traslado utensilios desde S. de Música a M.</b></p> <p><b>Entreacto</b> 11:00 <b>Preparación Mesa, ensaladas y postres</b> 13:00-14:30</p> <p><b>Almuerzo 2</b> 13:30 <b>Retirar mesa Traslado Implementos desde M Entreacto a S. Música</b> 16:00 <b>Almuerzo nuestro</b> 17:00- 18:00 Orden cocina</p>

## Menú Almuerzos

### Menú 1

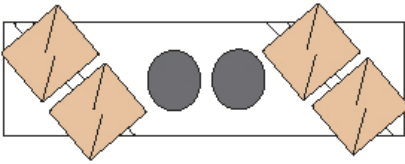
- Ensalada de espinaca, champiñones, tocino y crutones
- Pollo a la miel con arroz
- Porotos negros con aceite de oliva (vegetarianos)
- Brocheta de melón tuna y uva
- Un trozo de kuchen (variedades)
- Café expresso

### Menú 2

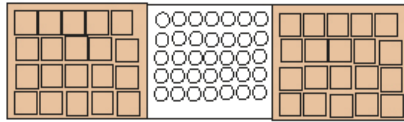
- Ensalada de hojas verdes (variedad lechugas, berros y rúcula) con pimentones
- Chuleta de cerdo asada con salsa de vino y moztaza mas papas cocidas con rómbero y aceite de oliva
- Brocheta de melón calameño
- Un trozo de kuchen (variedades)
- Café expresso

## Esquemas mesas buffet

Esquema mesa buffet almuerzo

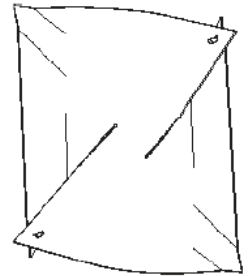
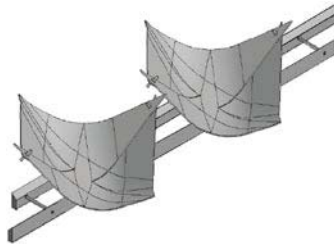
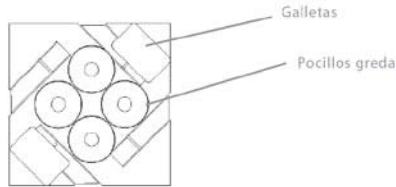
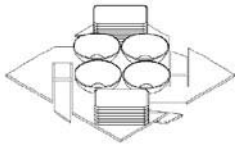


Esquema mesa buffet postre



## Implementos construidos

Bandeja de Galletas y Pocillos Greda



## Registro fotográfico



Abastecimiento



Transporte dentro del lugar



Lavado



Equipamiento



Refrigeración



Roles



## *Estudio de las cafeterías de la PUCV*

Este estudio pretende comprender las opciones que ofrecen algunas de las cafeterías de la universidad en cuanto a infraestructura y equipamiento con el objetivo de conocer las condiciones en las que se alimentan los alumnos de las facultades de la PUCV.

Se estudian los diversos tipos de frutas y sus propiedades para seleccionar las mejores alternativas de consumo en cuanto a costo y nutrición.



**a**  Escuela de Alimentos  
Waddington 716

**b**  Instituto de Matemáticas  
Avda Blanco Viel 596

**c**  Casa Central  
Avda Brasil 2950

**d**  Edificio Monseñor Gimpert  
Avda Brasil 2830

**e**  Edificio Rafael Aristía  
Avda Brasil 2147

**f**  Edificio Rubén Castro  
Avda Brasil 2241

**g**  Instituto de Música  
Pilcomayo 478

## Estudio de equipamiento

### Sillas



I Escuela de Alimentos

36 un.

II Instituto de Matemáticas

III Casa Central

39 un.

73 un.

IV Edificio Monseñor Gimpert

8 un.

V Edificio Rafael Aristía

VI Edificio Rubén Castro

VII Instituto de Música

### Bancas



I Escuela de Alimentos

1 un.

II Instituto de Matemáticas

2 un.

III Casa Central

IV Edificio Monseñor Gimpert

V Edificio Rafael Aristía

VI Edificio Rubén Castro

VII Instituto de Música





1 un.

30 un.

37 un.

15 un.

10 un.

40 un.

50 un.

33 un.

29 un.

8 un.



1 un.

4 un.

5 un.

## Mesas



- I Escuela de Alimentos
- II Instituto de Matemáticas
- III Casa Central
- IV Edificio Monseñor Gimpert
- V Edificio Rafael Aristía
- VI Edificio Rubén Castro
- VII Instituto de Música

.....

..... 1 un. ....

..... 9 un. ....

..... 8 un. .... 2 un. ....

..... 17 un. ....

.....

## Equipamiento



- I Escuela de Alimentos
- II Instituto de Matemáticas
- III Casa Central
- IV Edificio Monseñor Gimpert
- V Edificio Rafael Aristía
- VI Edificio Rubén Castro
- VII Instituto de Música

.....

..... 1 un. ....

..... 7 un. ....

..... 4 un. ....

..... 1 un. ....

..... 2 un. ....

..... 1 un. ....



9 un.

9 un.

30 un.

10 un.

7 un.

3 un.

8 un.

30 un.

2 un.



1 un.

1 un.

1 un.

1 un.

1 un.

2 un.

2 un.

1 un.

1 un.

1 un.

2 un.

2 un.

1 un.

1 un.

2 un.

1 un.

1 un.

## *Estudio de los alimentos de las cafeterías*

Se realiza un catastro de los alimentos a la venta en las cafeterías de las Facultades de la PUCV.

Se observan los horarios de mayor consumo y se clasifican para comprender de mejor manera el aporte nutricional y las porciones en las que estos se presentan.

Se separa en Alimentos Dulces, Alimentos Salados y Bebestibles.



### Dulces

- Chocolates
- Galletas
- Bizcochos



### Salados

- Snacks
- Sándwich
- Frituras



### Bebestibles

- Agua mineral
- Bebidas gaseosas
- Néctares



## Dulces

El dulce es uno de los cinco sabores básicos y el único que es aceptado de manera global por todas las culturas y étnias de la tierra como uno de los sabores más placenteros. Se detecta principalmente en las papilas gustativas de la punta de la lengua. Los alimentos que poseen un alto contenido de carbohidratos son percibidos dulces y los saborizantes artificiales de proporcionar el sabor dulce se denominan edulcorantes. Los alimentos dulces suelen formar parte dentro de la alimentación humana de los postres y de los desayunos.

Considerando la amplia variedad de opciones dulces a la venta en las facultades de la universidad, pueden clasificarse en tres principales grupos, chocolates, galletas y bizcochos.

## Chocolates



### Formato:

10 porciones: 250 gr  
 8 porciones: 200 gr  
 5 porciones: 125 gr  
 3 porciones: 75 gr  
 1 porción: 35 y 14 gr

### Aporte nutricional:

Los dos principales ingredientes del chocolate son calóricos, la grasa y el azúcar: Los azúcares aportan casi la mitad de la energía total. El cacao como materia prima contiene además almidón y fibra. Las grasas proporcionan la otra mitad de la energía del chocolate elaborado. La excepción es el cacao en polvo, que tiene muy poco contenido de grasa.

### Horario de mayor consumo:

Su consumo principalmente es entre comidas y después de almuerzo, se incrementa más en invierno debido a su contenido calórico.



## Galletas



### Formato:

4 porciones: 100-160 gr  
 2 porciones: 50 -80 gr  
 1 porción: 20- 40 gr

### Aporte nutricional:

El consumo de galletas forma parte de una dieta equilibrada, gracias al aporte energético de sus nutrientes, y a las vitaminas y minerales que contienen. La ventaja de las galletas es que su aporte energético es fácilmente modulable. Por eso son ideales solas o combinadas con alimentos: leche, yogures, frutas, zumos, confituras o chocolate.

### Horario de mayor consumo:

Se consumen principalmente como snacks entre comidas ya que permite entre otras cosas obtener energía de rápida absorción.



## Biscochos



### Formato:

2 porciones: 80 a 100 gr  
 1 porción: 40 a 50 gr

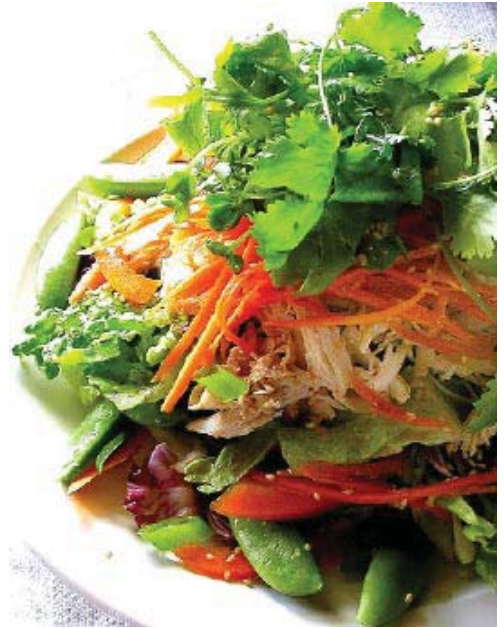
### Aporte nutricional:

El biscocho está compuesto principalmente por carbohidratos que aportan energía de rápido consumo en un 50,7% y lípidos en un 26,3% que se almacena como energía de reserva.

### Horario de mayor consumo:

Este se consume principalmente acompañando el desayuno y en el término de jornada debido al formato en que se comercializa.





## *Salados*

La sal al ser consumida induce a provocar un mayor apetito por los alimentos, este efecto es aprovechado a veces por la industria de alimentación e incluye a veces un alto contenido de sal en los alimentos con el objeto de que se consuma más. De igual manera la sal posee ventajas en el procesado de alimentos: resulta barata, potencia sabores, elimina sabores ácidos, extiende la vida de los alimentos, hace que pesen más ya que retiene humedad.

Los alimentos encontrados a disposición de los alumnos de las diferentes facultades de la PUCV, se pueden clasificar en tres grupos: Snacks, sandwich y frituras.



## Snacks



### Formato:

3 porciones: 270-250 gr

2 porciones: 70 -120 gr

1 porción: 20 -60 gr

### Aporte nutricional:

El alto contenido de hidratos de carbono y grasa convierte a estos snacks en un producto muy energético, puesto que su aporte calórico oscila entre las 450 y las 550 calorías por cada 100 gramos.

### Horario de mayor consumo:

Principalmente entre comidas y muchas veces puede reemplazar un almuerzo, debido a su gran aporte calórico.



## Sandwich



### Formato:

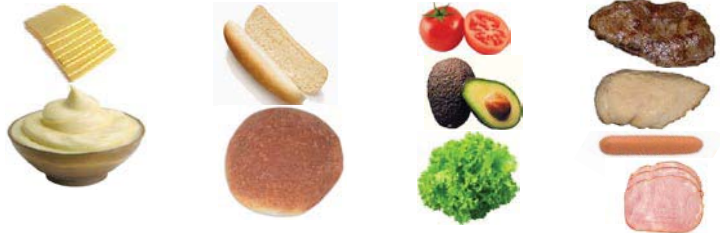
1 porción 200 - 250gr

### Aporte nutricional:

Los sándwiches con abundante carne tienen muchas proteínas, pero hay opciones con embutidos y carne molida que aportan grasas saturadas, sodio y colesterol. El pan tiene un alto contenido de fibra y más hidratos de carbono complejos, por lo que puede satisfacer hasta una próxima comida. Los condimentos aportan grasa y calorías al total del sándwich.

### Horario de mayor consumo:

Este se consume principalmente a la hora del desayuno y de almuerzo, debido a la cantidad de saciedad que ofrece por los hidratos de carbono, proteínas y vitaminas.



## Frituras



### Formato:

1 porción 150 - 200gr

### Aporte nutricional:

El cocinado en aceite hace que el rebozado se empape en grasa, haciendo que el alimento aumente en calorías. Además, por las altas temperaturas el aceite se desnaturaliza, por lo que la grasa es de peor calidad. Sin embargo, tiene la ventaja de que el proceso de cocción es mucho más rápido y se produce una menor pérdida de vitaminas.

### Horario de mayor consumo:

Las frituras se consumen en su mayoría a la hora de almuerzo debido al alto porcentaje de materia grasa que aporta al consumidor.





## *Bebestibles*

Bebida es cualquier líquido que se ingiere, siendo su principal objeto calmar la sed. Se incluyen entre las bebidas de consumo humano el agua, las gaseosas y los jugos frutales entre otras.

El agua mineral es la que contiene minerales que alteran su sabor. Las sales, compuestos sulfurados y gases están entre las sustancias disueltas en el agua.

El término “bebida gaseosa” se utiliza para referirse a aquellas bebidas hidrocarbonatadas y sin alcohol que suelen consumirse frías para ser más refrescantes y para evitar la pérdida de dióxido de carbono.

El néctar es una bebida que contiene parte de la pulpa de la fruta, a la que se ha añadido una cierta cantidad de agua potable, azúcares, ácido cítrico y diferentes condimentos.

## Agua mineral



### Formato:

Formato pocket: 250 cc.  
Formato individual: 500 cc

### Aporte nutricional:

El agua mineral se encuentra entre los alimentos bajos en azúcar. Entre las propiedades nutricionales del agua mineral cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes: calcio, yodo y magnesio.

### Horario de mayor consumo:

Se consume durante todo el día ya que guarda relación con la necesidad de hidratarse a lo largo de la jornada.



## Bebidas gaseosas



### Formato:

Formato mini: 250 cc  
Formato pequeño: 350 cc  
Formato mediano: 500 cc  
Formato grande: 600 cc

### Aporte nutricional:

La composición de los refrescos están basados en agua, gas carbónico donde es utilizado el dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), gas que se disuelve muy bien en el agua, azúcar común (sacarosa) u otro tipo de azúcares como la glucosa o la fructosa, el ácido más usado en los refrescos de cola es el fosforito.

### Horario de mayor consumo:

Estas se consumen durante todo el día, incrementándose a la hora de almuerzo.



## Jugos y néctares



### Formato:

Formato mini: 250 cc  
Formato pequeño: 350 cc

### Aporte nutricional:

En los néctares, los principales azúcares son la sacarosa, la glucosa y la fructosa, que suman alrededor de los 75% de los sólidos solubles totales. Después de los azúcares, los ácidos son los componentes más destacados en el zumo de todas las frutas cítricas. Los ácidos cítrico, málico, y galacturónico, en sus formas libres o formando sales orgánicas, especialmente de potasio en la alimentación y son responsables del poder diurético de estos frutos.

### Horario de mayor consumo:

Estas se consumen durante todo el día, incrementándose a la hora de almuerzo.



## *Propuestas*

Luego de estudiar la infraestructura y equipamientos con los que cuentan las cafeterías de la PUCV y de analizar los alimentos considerados saludables, dentro de los cuales la fruta es uno de los que destacan por su valor nutricional y disponibilidad en el mercado, se puede proponer un elemento que presente y exponga un bocado intervenido que genere apetencia por medio de cortes y nuevos sabores que pueda ser ofrecido en las dependencias de las facultades de la Universidad para promover su consumo y preferencia.



\* las fotos utilizadas en éste y el capítulo anterior, son referenciales, fueron seleccionadas desde un buscador de internet para complementar el estudio realizado.



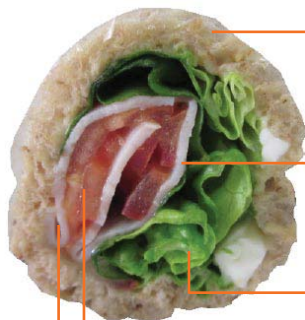
### *Primera propuesta A*

Esta propuesta se piensa desde la necesidad del consumo de alimentos que proporcionen energía aportando un mínimo porcentaje de calorías y grasas.

Se escogen alimentos ricos en vitaminas y carbohidratos tales como la lechuga, el tomate y el pan integral que permiten, mediante la proposición formal de estos, un elemento completo en cuanto a nutrición y presentación.

Se presenta mediante un portabocado que facilita la manipulación y mejora su exposición.

## Ingredientes:



- **Pan integral** aporta gran porcentaje de carbohidratos, lo que proporciona energía de rápido consumo, además de fibra.
- **Jamón de pavo** está compuesto principalmente por proteínas, aportando energía y ayuda a la reconstitución de tejidos.
- **Lechuga** contienen vitaminas esenciales como la A, B y C.
- **Tomate** contienen vitaminas esenciales como la A, B y C.
- **Mayonesa light** aporta un mínimo porcentaje de grasa y Vitaminas D y E.



La presentación del bocado cuida de éste y del gesto que genera.

Se acoge en un elemento de cartón que busca mantener cierta distancia de la superficie en que se posa además de evitar el contacto directo de las manos con el bocado.



En el vacío que se genera se ubica una servilleta de papel plegada, elemento de gran importancia al momento del comer en la universidad.

Se cubre el bocado con plástico transparente, que evita la contaminación de éste por condiciones ambientales.



### *Primera propuesta B*

Luego de realizar el estudio de las cafeterías en la PUCV, y analizar las comidas que se encuentran a la venta en dichos establecimientos, se propone un modo de comer que responda a las necesidades de los estudiantes, considerando los horarios de mayor venta de productos, se proponen 3 alimentos para tres momentos considerando el aporte nutricional que éstos otorgan al organismo y una leve saciedad en los horarios de break durante la jornada.

- Mini baguette con lechuga mayonesa jamón de pavo y aceituna rellena con pimentón.
- Jugo natural de frambuesa, frutilla y arándanos.
- Yogurt natural con granola y frutos rojos.



El principal aporte de frutas y verduras son los minerales que contienen, como calcio, potasio, fósforo y hierro, que desempeñan un papel muy importante en el organismo, pues son necesarios para la formación de tejidos y hormonas, fortalecen la estructura ósea y participan en el control de las reacciones químicas que se producen en el cuerpo, acción por la cual se les reconoce como alimentos reguladores.



Lechuga. Contiene propiedades refrescantes y vitaminas A, B, C, además de pequeñas cantidades de la E; incluso se recomienda como relajante o para conciliar el sueño, gracias a las sales de magnesio que contiene que ayudan a regenerar las células nerviosas



Los antioxidantes son sustancias que enlentecen el proceso de envejecimiento celular, por ello las propiedades de los antioxidantes son sumamente beneficiosas para nuestro organismo.

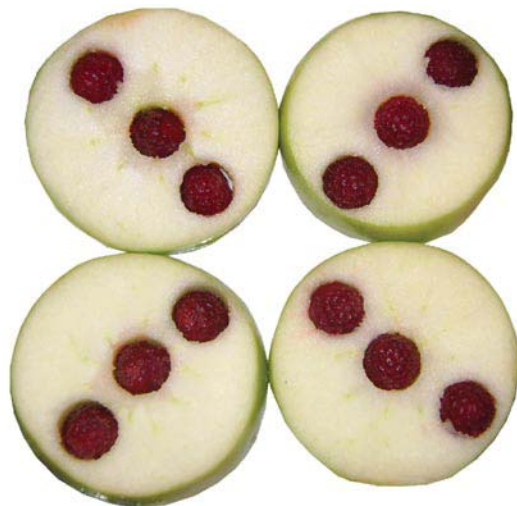
Las frutillas, cerezas, frambuesas, arandanos, naranja, pomelo: Poseen una sustancia llamada ácido elálgico, flavonoides y vitamina C. Estas sustancias son consideradas antitumorales.

La composición y valor nutritivo de la leche rica en proteínas de alta calidad, calcio, vitaminas liposolubles A y D, y vitaminas del complejo B, la convierten en un alimento especialmente importante en periodos de crecimiento y desarrollo. Su consumo también contribuye al buen mantenimiento de la masa ósea.



La fibra engloba a todas aquellas sustancias vegetales que el aparato digestivo no puede digerir y por tanto absorber. Son sustancias generalmente de tipo carbohidrato, que se consideran carecen de valor calórico ya que como no pueden ser absorbidos, tampoco pueden ser metabolizados.





## *Segunda propuestas A*

Se decide utilizar la manzana como elemento a intervenir para generar la apetencia mediante la utilización de diferentes ingredientes tales como avellanas, fram-buesas o miel.

Estas se disponen de tal manera que el total conforme una trama que permita variar las figuras que se forman en los diferentes actos en que el módulo se presente.

### Propuesta manzana a

Se cortan rodajas de manzana y se cubren con frambuesas secas, avellanas y miel.



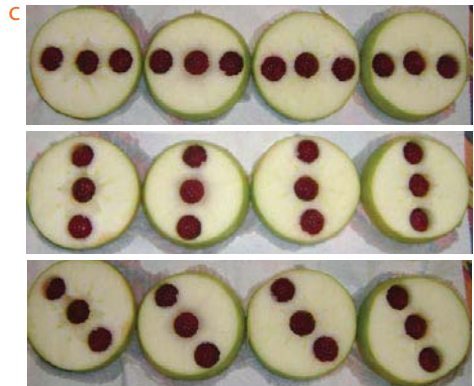
### Propuesta manzana b

Se corta la manzana en 4 gajos para posteriormente con un sacabocado ahuecarlos y rellenarlos con frambuesas.



### Propuesta Manzana c

Se extraen las semillas de la manzana con un sacabocado de 1,20 cm. Luego se cortan en rodajas y se abren dos espacios del mismo tamaño a lados opuestos para crear, una vez ubicadas en el soporte, una trama lineal que permite la construcción de una imagen.



### Soporte:

Se construye un plano levemente inclinado que permite exponer en su extensión rodajas de manzanas que al ubicarse en diferentes posiciones van generando nuevas tramas.



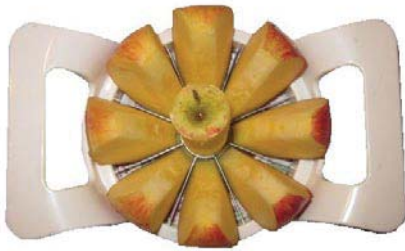
## *Segunda propuesta B*

Se retoma la propuesta de manzana, considerando que es una unidad de alimento la cual se puede intervenir mediante el diseño de una propuesta de bocado, para lo cual se hace necesario estudiar la geometría de dicho elemento, considerando:

- a. El tamaño de cada unidad de bocado, la partición que se llevara a cabo, y el tipo de corte (galleta, gajo, anillo) que se realizara
- b. El proceso constructivo del relleno que tendra el bocado, cual es la consistencia del sabor que acompaña a la manzana.
- c. El tipo de ubicacion que tendra el bocado en el espacio, primera propuesta de soporte que se ubicaría sobre un mesón.
- d. El elemento con el cual se sellara la unidad de bocado, para cuidar la higiene y manipulacion de cada uno de ellos.

Esta actividad se realiza con los alumnos del taller de III año de diseño industrial, quienes son los encargados de analizar cada bocado, según el grado de apetencia que logra y el cuidado con el que se presenta.

Para tener datos certeros sobre la experiencia se realiza una breve encuesta que da cuenta del grado de aprobación que tiene la propuesta, y los cambios pertinentes respecto de su forma, presentación y apetencia.



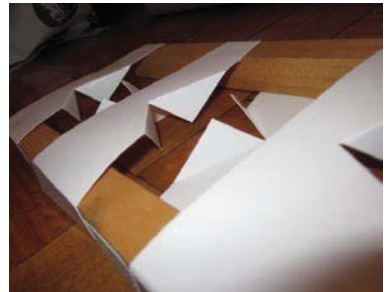
a. Herramienta que permite particionar la manzana en 8 unidades iguales



b. Dulce de mora, segundo sabor que acompaña a la manzana, el cual se divide en pequeñas láminas que se ubican entre dos gajos.



d. Se perfora el bocado con un mondadientes, para unir sus partes, y para insinuar el gesto de su manipulación, que no involucra tocar el bocado.



c. Soporte realizado con dos listones de 1x1 y cartón duplex



### *Tercera propuesta A*

Se busca innovar en cuanto a la propuesta de bocado integrando el chocolate y la piña a los alimentos del acto.

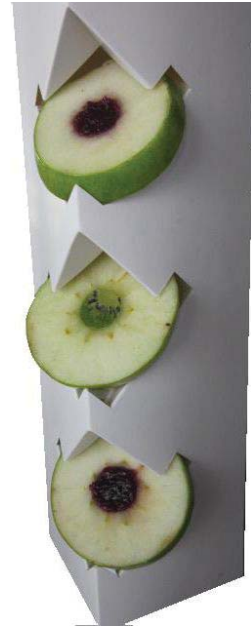
Al agregar cierto tipo de alimentos que generan quizás una mayor apetencia, pueden alterar el costo de la unidad, por lo que se debe mantener un precio adecuado para el bocado que se está ofreciendo.



El módulo consta de una estructura de madera que mediante su propio peso se traba para mantener una verticalidad que permite la exposición de los alimentos para su ofrecimiento.

Se incorpora el uso de la brocheta como instrumento debido a la posibilidad que esta ofrece de sostener el alimento sin entrar directamente en contacto con este.





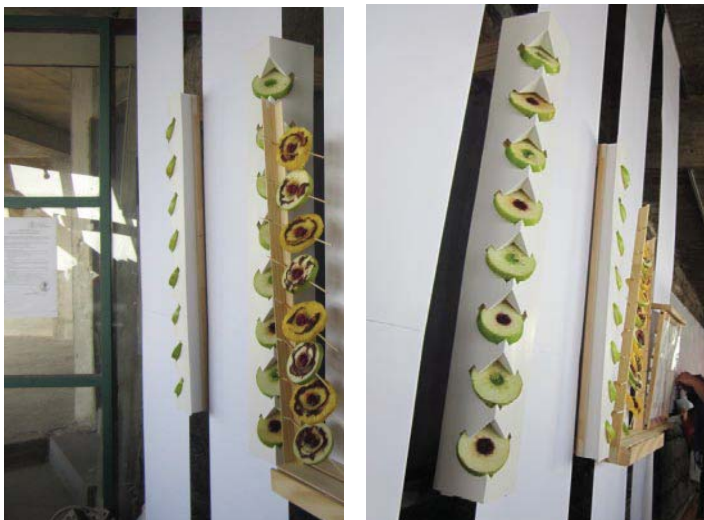
### *Tercera propuesta B*

Posterior a la actividad realizada con el taller de III año de diseño industrial, y luego de analizar las respuestas de la encuesta, se desarrolla una primera experiencia en la cafetería de la escuela, que consiste en el montaje de un elemento autónomo realizado en carton duplex, el cual concentra 16 unidades de bocado, mediante los pliegues y cortes realizados en el papel.

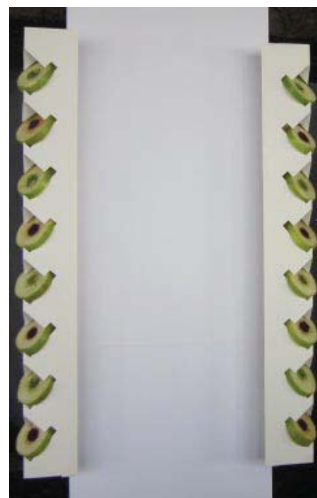
Este soporte se ubica en la pizarra de la cafetería destacando entre el flujo de la gente que a las 2 pm almuerza, generando curiosidad y apetencia, la única condición para degustar el bocado es contestar una encuesta, que permitiría tener mayores antecedentes sobre la actividad.



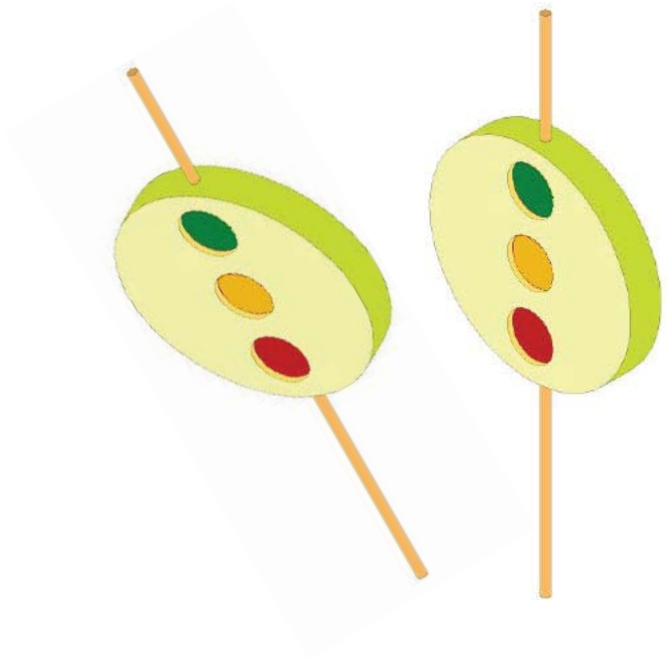
Para el desarrollo de la actividad en la cafetería se tensan 3 paños desde el techo hasta el suelo, para ubicar cada propuesta, el desarrollo formal de cada una de ellas guarda relación con el gesto que propone, la manipulación de los elementos y el cuidado con el que se presenta cada unidad de bocado.



Soporte autónomo realizado en cartón duplex, que posee una nervadura trasera de madera, la cual se incorpora al borde superior de la pizarra, permitiendo su fijación.



Se realizan dos soportes, cada uno acoge 8 unidades de bocado.



### *Cuarta propuesta A*

En esta propuesta se incorpora el cuidado por la protección de los bocados ofrecidos, para esto se realiza un soporte que consta de tres niveles que acogen ocho unidades cada uno, protegidas con un sistema que permite cubrir los bocados y descubrirlos para que sean retirados.

Al ser tres niveles independientes, no se exponen innecesariamente los bocados que no se pretende sacar.



Se pretende incorporar, en una proxima entrega, como condición lo autonomo del prototipo, ademas del cuidado y protección del bocado.



El numero de bocados aumenta a 24 unidades a base de manzana que incorpora a su preparación 3 nuevos frutos: kiwi, pepino y frambuesa, lo que brinda color al bocado y permite variar la trama que éstos forman alterando el orden de los nuevos sabores.



### *Cuarta propuesta B*

Se realiza una segunda actividad en la cafetería de la escuela, aumentando el número de bocados de 16 a 24 y se corrigen algunos errores constructivos y formales, se hace necesario pensar en el modo de cubrir y proteger los bocados, por lo que el soporte constaría de dos momentos, uno que cuida de la exposición de los bocados, y otro que cuida de su protección, se requiere estudiar el modo y el gesto en el que estos bocados se descubren sin descuidar su apetencia. En esta oportunidad, se trabaja con el mismo soporte de la vez anterior, conservando el mismo modo de sujeción a la pizarra y la exposición de los bocados. Para cubrir el soporte se adhiere una mica a la nervadura trasera del elemento, dada su materialidad, ésta no interfiere en la exposición de los bocados, sin embargo la manipulación de la cobertura resulta compleja y engorrosa ya que al abatirse pasa a llevar los bocados, además se hace necesario utilizar ambas manos para manipular el soporte.



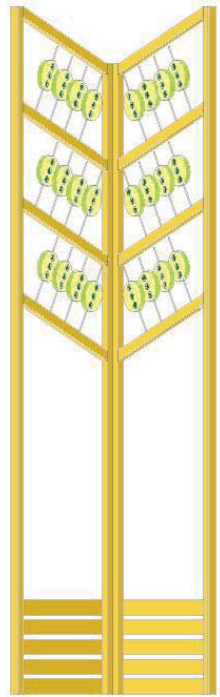
En el desarrollo formal de la propuesta de bocado, se hacen algunos cambios en los sabores, trabajando solo con unidades de fruta, manzana, kiwi y marrasquino.

La intension de no ocupar otros ingredientes que pueden resultar mas apetentes debido a sus colores y texturas se debe a que el planteamiento del encargo y todo el desarrollo del estudio previo se enfoca principalmente en una alimentacion nutritiva, de bajo aporte calorico, por lo que se continua con la proposicion de bocado saludable.



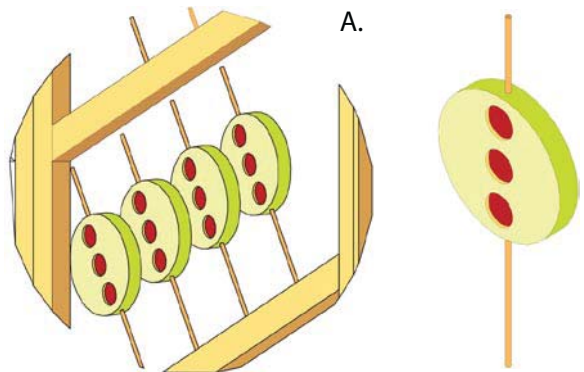
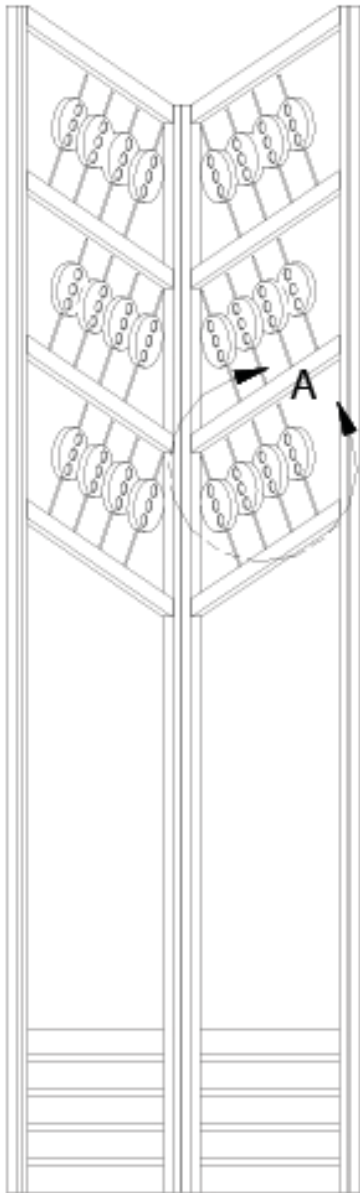
Para la elaboracion de las unidades de bocado, se utiliza un sacabcado de 1.5 cms de diametro, con el cual se perfora la unidad manzana las veces que sea necesario para poder introducir en el vacío una rebanada de kiwi del mismo espesor que el primer sabor luego con otra herramienta curva se retira otro excedente de menor tamaño en donde se deposita un marrasquino.



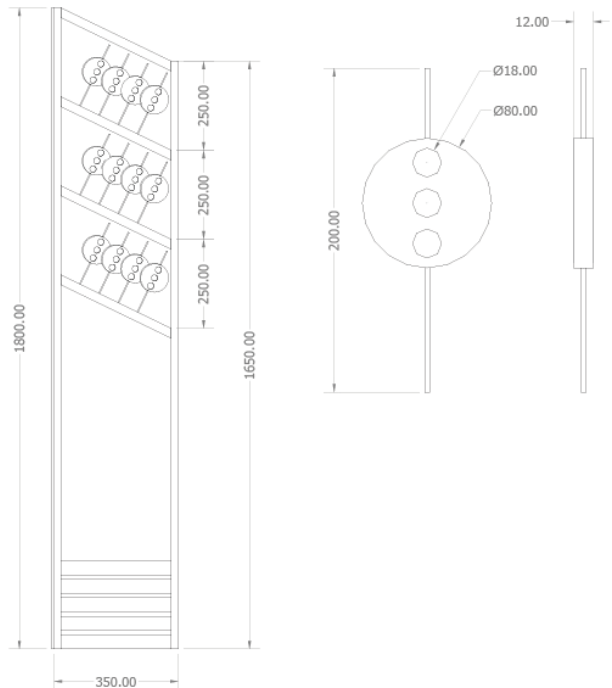


## *Propuesta Final A*

Este prototipo se construye a partir de dos planos verticales que se abaten para crear una concavidad que acoge en su interior los bocados a exponer, trabados en tres niveles que inclinados invitan a su degustación.



Este elemento pretende ser utilizado de manera permanente en las facultades de la PUCV como modo de promover el consumo de las frutas que en este se expongan.





### *Propuesta Final B*

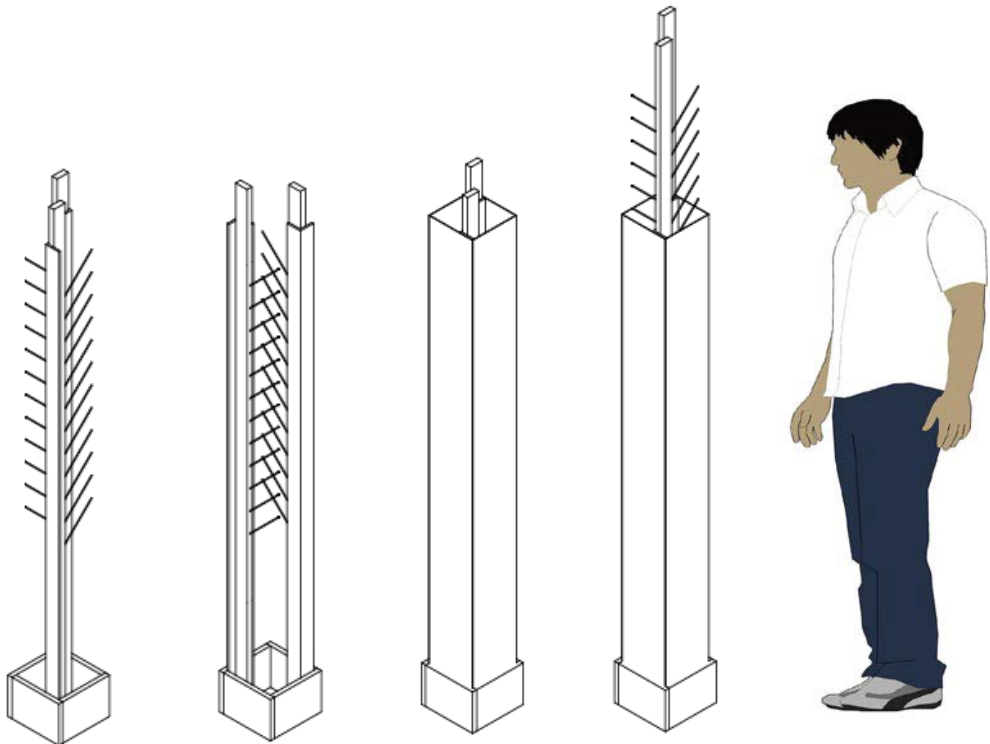
Con los antecedentes del estudio de las cafeterías de la PUCV, el desarrollo formal de las propuestas anteriores, y, dos experiencias en la cafetería de la escuela, se realiza la última propuesta de un soporte para los bocados.

Consiste en un elemento autónomo de 1.40 cms de base cúbica, cubierto en sus cuatro caras por un acrílico de 2 mm de espesor, que contiene en su interior con la ayuda de brochetas, 6 unidades de bocado en cada cara, 24 en total.



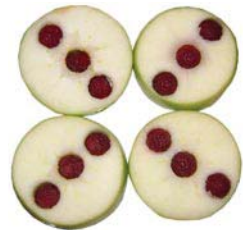
Este elemento ofrece el levantamiento de dos verticales, ubicadas en esquinas contrarias en las que se disponen las unidades de bocados en brochetas para evitar el contacto directo con éstas, y como un modo de asegurar la sujeción de todos los sabores.

A medida que las verticales se levantan van apareciendo las unidades bocado, para ser desprendidas, sin embargo mientras dichos soportes se encuentran bajos, las manzanas se encuentran protegidas por la cubierta de acrílico, permitiendo que estén expuestas pero cuidando de su protección.



## Evolución formal de las propuestas

A Valentina Nazer



Primera Propuesta

Segunda Propuesta

B Camila Olave

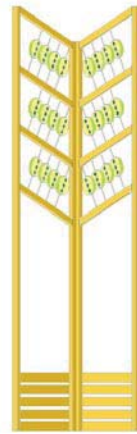




Tercera Propuesta



Cuarta Propuesta



Propuesta Final







## Colofón

---

- 
- Papel Couche 170 gr. opaco con termolaminado  
Guarda papael hilado 246 gr.  
Portada couche 220 gr  
Película termolaminado opaco

Sistema impresion láser