

[SOPORTE PARA DEGUSTAR]
IDENTIDAD DESDE LOS SABORES CHILENOS

alumnas/ Javiera Francisca Palma Soto
Eloisa Pizzagalli Andreani
profesor guía/ Sr. Ricardo Lang Viacava
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
Escuela de Arquitectura y Diseño
Diseño Industrial
2012

A nuestras familias y amigos,
por su compañía y apoyo
incondicional en esta etapa

Índice

Prólogo

6• Ricardo Lang Viacava

Primer Momento; Sobre la identidad

12• Identidad de Chile

Segundo Momento; Recursos de Chile

18• Chile geográfico

20• Recursos agrarios

43• Recursos y sus derivados

Tercer Momento; Estudio y soportes de degustación

48• Degustación

52• Ferias y exposiciones

55• Propuesta para mermelada

56• Para una degustación

64• Experiencia en Ciudad Abierta

Cuarto Momento; Mercados de Viña del Mar y Valparaíso

74• Frutos y verduras del país

82• Estudio y análisis de ferias de Viña del Mar y Valparaíso

Quinto Momento; Experiencia de sabores y soportes para degustación

94• Acto CA 'Panes de Chile'

100• Acto CA 'Sabores del Sur'

106• Acto CA 'Sabores del Centro'

112• Acto CA 'Sabores del Norte'

118• Estudio de la mano y del gesto de sostener

120• Propuesta de bandeja individual para degustación de sabores de Chile

Sexto Momento; Clasificación y selección de productos

128• Clasificación tipos de Chile

164• Selección de sabores tradicionales de Chile

Séptimo Momento; Orden del proyecto

170• Organismo

Octavo Momento; Logística de promoción de un proyecto

176• Gestiones

178• Estructura de presentación de un proyecto

Noveno Momento; Experiencia banquete inaugural "Jornadas Chilenas de Computación"

194• Experiencia organización de banquete

Décimo Momento; Propuesta formal Soporte para Degustación

210• Fundamento

213• Características soporte

226• Piezas y Planimetrías

244• Experiencia de degustación 'Casa de Alma'

252• Bibliografía

PRÓLOGO

Ricardo Lang Viacava

Esta carpeta corresponde al estudio y trabajo realizado por las estudiantes Javiera Palma y Eloisa Pizzagalli durante su periodo de titulación correspondiente al año 2012.

Cómo presentar y exponer Chile a través del sabor fue la pregunta inicial de esta titulación. Para ello, primero, identifican territorios, climas y productos que son únicos y característicos que revelan y fortalecen las tradiciones de su gente. Ellas descubren cada identidad local a través de qué se hace con ese producto típico, cómo se hace, se aliña, sirve y se come. Extraídos desde sus lugares de origen, ahora la pregunta es cómo degustar estos sabores; para ello visitan estudiando la conformación de estas ferias y exposiciones gastronómicas que se realizan tanto en la ciudad de Valparaíso como en Santiago

Ellas plantean una experiencia para presentar, trasladar y propagar el conocimiento de los sabores tomando y acotando Chile desde tres macro territorios del país: Sur, Centro y Norte; experiencia que la ubican durante los almuerzos que realizan los profesores de la e(ad) y residentes de la Ciudad Abierta cada miércoles. Junto con el diseño insipiente de unas bandejas que arman en cada ocasión como soporte y contenedor de los sabores a degustar, diseñan unas delicadas cucharas de masa

En el segundo período extienden las macro zonas del territorio nacional profundizando en los sabores relevantes de cada uno de ellos. El estudio se vuelve más complejo; ahora el acto es comer y beber reforzado por las bebidas características y autóctonas de cada lugar. Ciudad Abierta y sus gentes sigue siendo el interlocutor válido por tener ellos un momento periódico de encuentro dedicado al comer.

Apoyándose en mesas pre-existentes, se debaten entre el diseño de la dimensión expositiva colectiva conjuntamente con el diseño de pequeñas bandejas en vigilia del gesto individual. En el tercer periodo y final dialogan con organismos estatales (SENATUR “Chile es tuyo”; “Turismo Chile”) para ofrecer su propuesta de exposición y degustación de los sabores de Chile y así poder dar un curso público a su diseño. Es así como llegan a “Casa del Alma”, una pyme dedicada a la facturación de productos originarios con una propuesta de autora que surge de la fusión entre elementos propios de nuestra tierra e ingredientes de otras latitudes latinoamericanas, implicando una exploración y búsqueda constante de nuevos maridajes gastronómicos. La experiencia que arroja la dimensión pública de realizar un brindis para 200 personas con ocasión de la Jornada Chilena de Computación en la escuela de Ingeniería Informática PUCV, y el compromiso con estos jóvenes emprendedores les reafirma en diseñar un mobiliario autónomo-expositor, transportable y desplegable. Soporte que puede ser parte de una feria y mostrar una marca o generar una convocatoria que permita posar sobre ello los sabores elaborados. Si bien, la propuesta es una unidad, ésta puede ser replicable hasta alcanzar la dimensión necesaria según los requerimientos de cada ocasión.

Este proyecto de título tiene un transcurso que denota una sensibilidad acorde al tema abordado; va desde un pequeño y sutil objeto diseñado a base de masa, al diseño de la gestualidad del comensal hasta la dimensión expositiva que el mobiliario despliega en el espacio.

Este estudio y trabajo es una de las maneras de responder a la pregunta inicial.



[PRIMER MOMENTO]
SOBRE LA IDENTIDAD

[IDENTIDAD DE CHILE]

IDENTIDAD

Se conoce como identidad al Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. Es así como respecto a la comida, se busca lo típico y lo que hace reconocible de cada lugar. De cierto modo la cocina chilena es la geografía y la historia del país que se manifiestan en la diversidad de comidas y bebidas. La mezcla de productos desconocidos y nuevas preparaciones, como resultado de cruces culturales, originaron platos que hasta hoy nuestra población consume y que considera típicamente chilenos.

TRADICIÓN GASTRONÓMICA

Todas las comunidades, de norte a sur, tienen su comida típica según el clima y los frutos de la tierra y el mar.

El mestizaje culinario va más allá de las combinaciones que aparecen entre indígenas-españoles. También hay influencias árabes y europeas, como la francesa y alemana. De esta manera un plato típico, como la cazuela, tiene características distintivas según el lugar en donde se prepare. La diferencia la hacen principalmente los ingredientes.

En el norte —escribe la antropóloga Sonia Montecino—, la gente es muy precisa en señalar que su cazuela es distinta a la del sur y ésta, a su vez, es completamente diferente a la de Chile Central. Sin embargo, lo que une a estas cazuelas es el concepto de un hervido, de una sopa caliente —más o menos espesa— donde sobrenadan alimentos animales y vegetales, en trozos grandes, sin confundirse unos con otros.

Pero siempre sigue en duda a que platos o sabores podemos llamar como verdadera identidad de Chile y es una discusión permanente para quienes son parte del mundo gastronómico:

“Desde mi punto de vista, la identidad de la cocina de un país está determinada por distintos componentes y solo uno de ellos, no más relevante que los otros, es el producto. La identidad tiene que ver con qué se hace con ese producto, con cómo se hace y se aliña y se sirve y se come. El producto (referido, según entiendo a “materia prima”) es un punto en común en el mundo en esta era globalizada, la merluza chilena es comida en España en cada menú del día, por ejemplo. En cambio, ¿qué nos diferencia? Los códigos de sabor.”

Respecto al origen del producto, esa es una tarea vana, que da más fuerza al argumento de que el producto es irrelevante en el resultado de una tradición (es más relevante en el proceso de creación de esta tradición. La llegada del maíz a Italia cambia por completo la receta de la polenta, la mejora, pero el resultado es que la receta de polenta sigue siendo de identidad Italiana, sin importar que la materia prima sea de origen

americano) en definitiva, el origen es relevante en cuanto a la tradición, al recetario, al conjunto de sabores que configuran esa tradición, así podemos distinguir la cocina vasca de la castellana, de la peruana y de la chilena. Aunque todas usen “productos” (es decir materias primas) de América como tomate, pimentones, porotos, etc.”

(J.P. Mellado , 2012)^{F1}

En el fragmento anterior, que pertenece a una Reunión de chefs corporativos de la Institución Culinaria, se recalca que la búsqueda de la identidad chilena no va apuntada a solo los productos originarios del país, si no bien a aquellos modos de cocinar que se han vuelto una costumbre y que se preparan en base a la geografía y cultura del lugar. Además cabe recalcar que cada lugar re-identifica los sabores y los hace pertenecientes de esa zona, para así lograr “identificarse” y tener esa sensación de pertenecer.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE TENER IDENTIDAD?

“La identidad social se define como aquella parte del autoconcepto de un individuo que deriva del conocimiento o reconocimiento de su pertenencia a un grupo, junto con el significado valorativo y emocional asociado a dicha pertenencia”

(Tajfel, 1984)

De este modo, crear un sentido de identidad y la valoración de la gastronomía nacional, por parte de la población, adquiere las características de un estereotipo positivo relevante capaz de otorgar una sensación de eficacia a sus habitantes, convirtiéndose en un elemento importante para consolidar una autoestima colectiva saludable.

De lo estudiado y analizado, planteamos que las cocinas tradicionales nos pueden permitir identificar características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla, así como aquellos cambios respecto a los mestizajes, estilos de vida y a la desaparición y adaptación de prácticas culinarias.

Es así que la antropología afirma: “el mundo de la comida es un territorio plagado de sentidos y de símbolos mediante los cuales las comunidades crean y reproducen sus identidades”.

[SEGUNDO MOMENTO]
RECURSOS DE CHILE

[CHILE GEOGRÁFICO]

Los tipos de recursos son producto de las variedades de suelo y clima de cada lugar. La geografía condiciona lo que se cultiva en las distintas zonas del país y es el parámetro fundamental que define las diversidades y diferencias a lo largo de Chile.

En el gráfico muestra, en tonalidades, los distintos suelos y climas, logrando percibirse como cambia el país en cada zona y permitiendo poder comprender la relación que tiene cada recurso con su zona de cultivo.

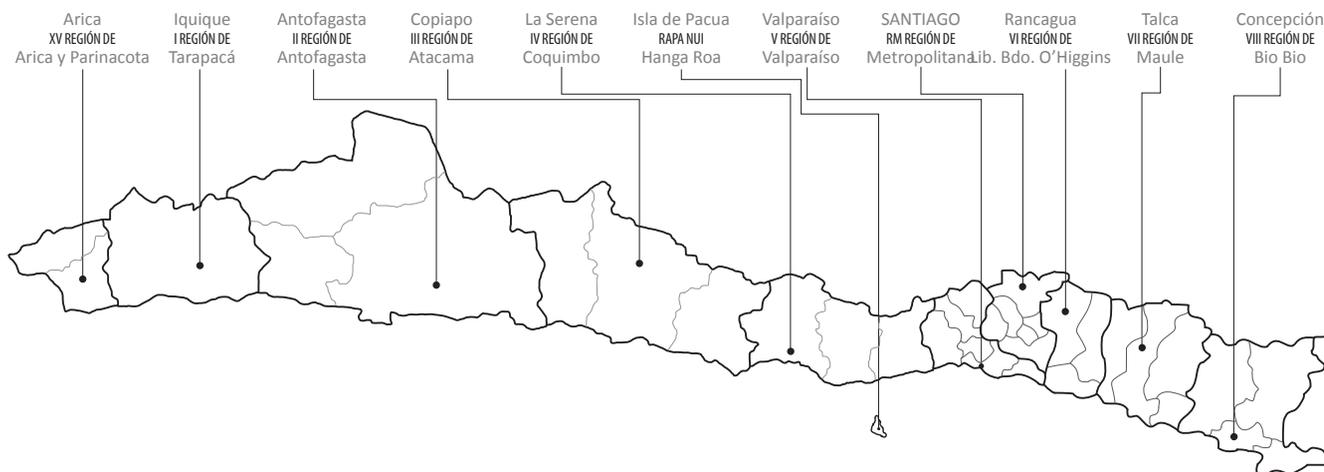


GRÁFICO CLIMÁTICO

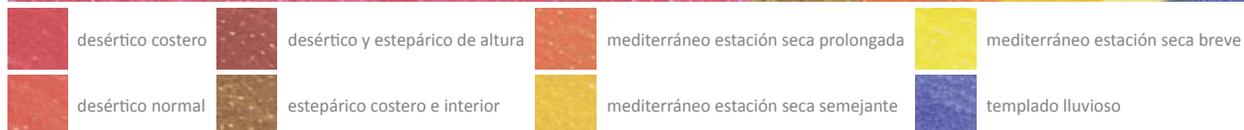
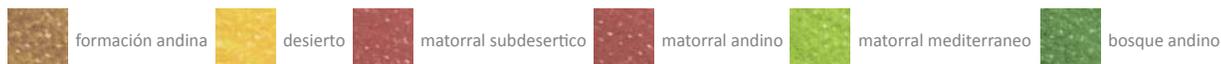
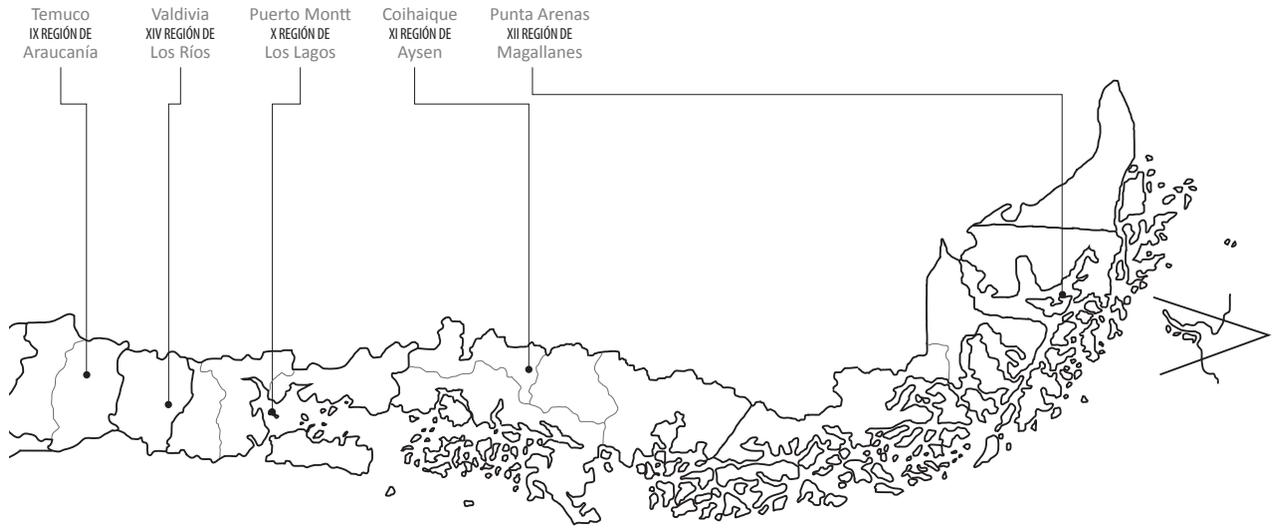


GRÁFICO VEGETACIONAL



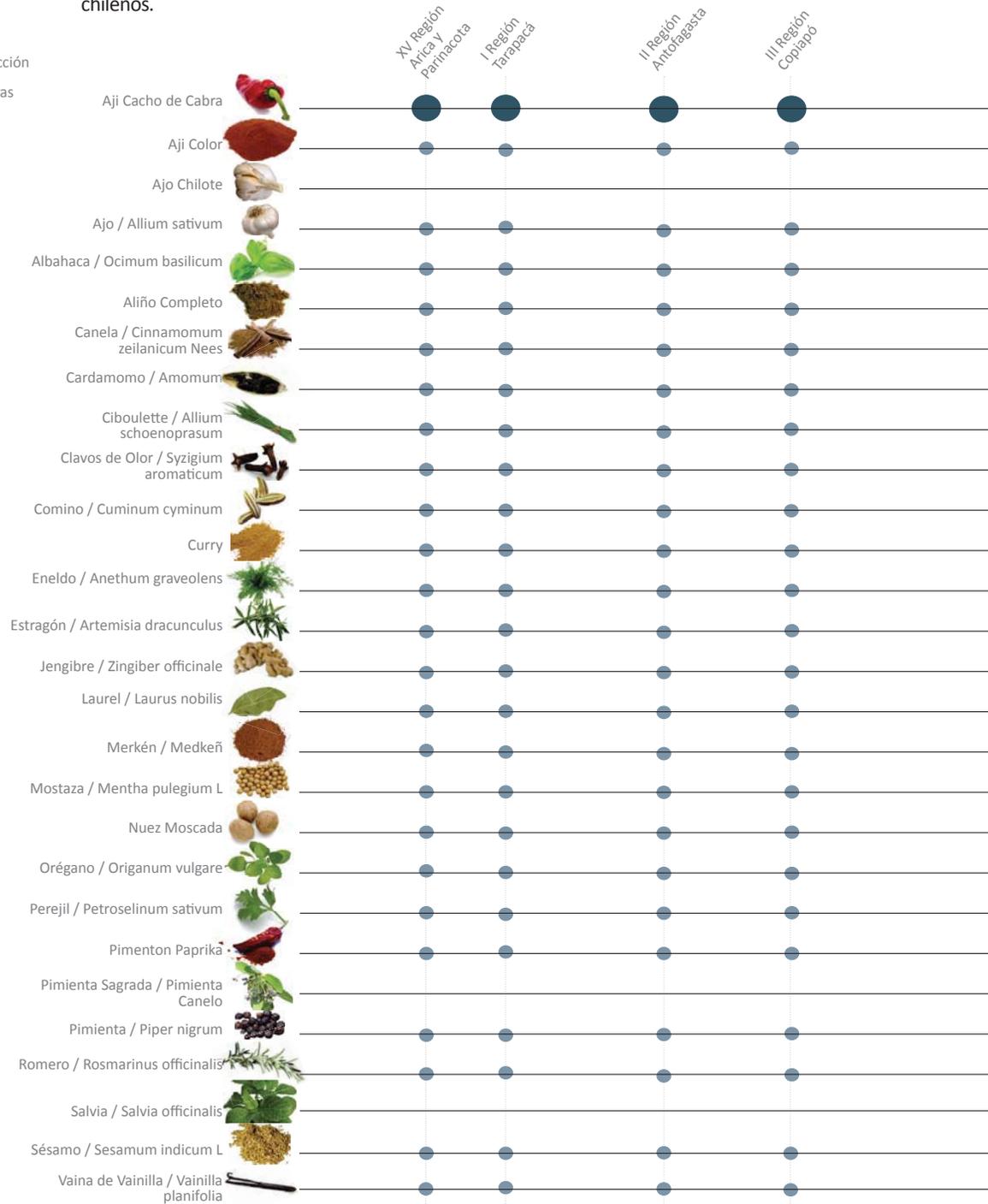


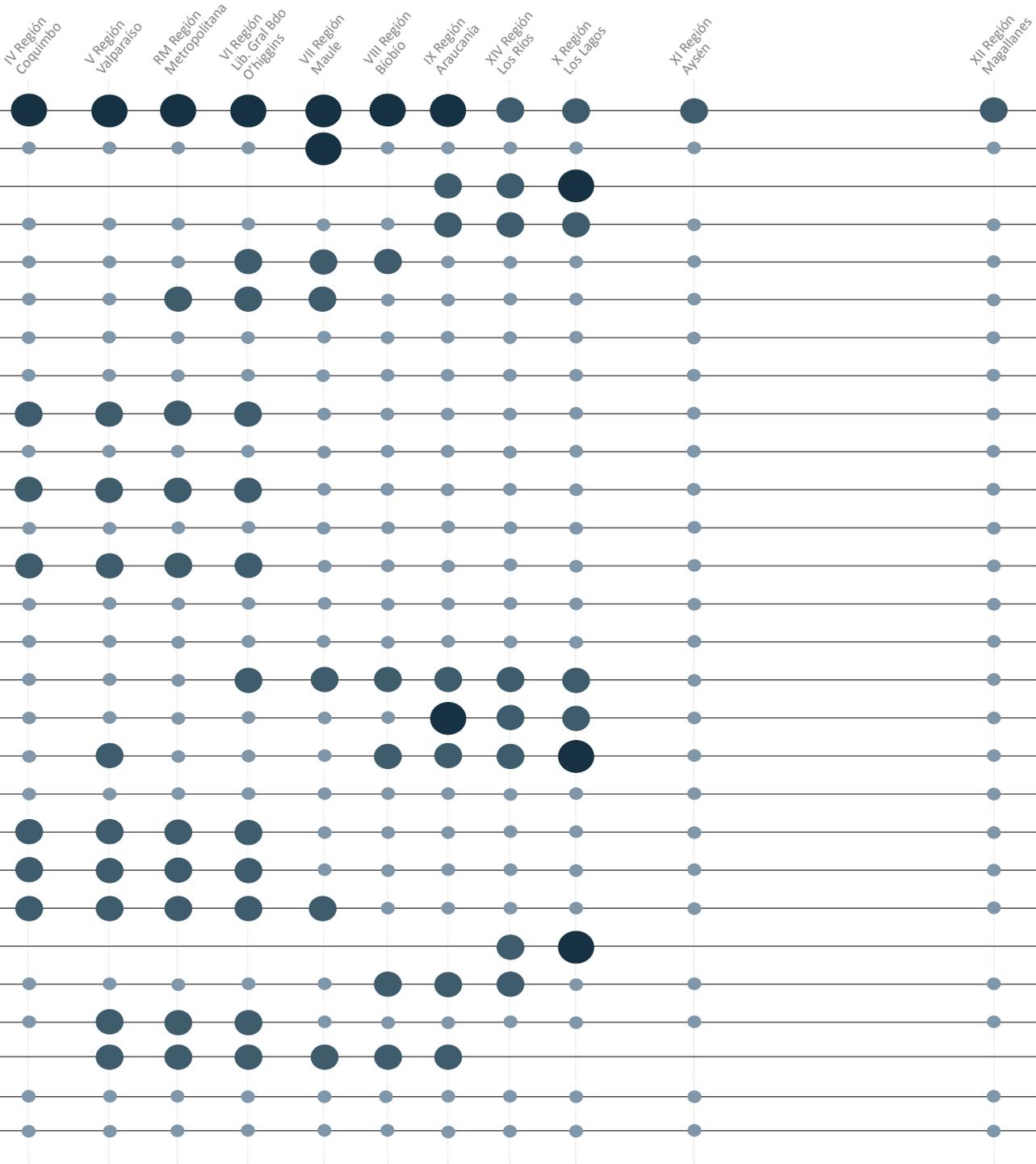
[RECURSOS AGRARIOS]

En los gráficos se busca dar una ubicación territorial a los recursos agrarios del país, ya sea por su intensidad de cultivo o consumo, el que refleja la extensión de los alimentos. Aparecen recursos endémicos e introducidos que se han hecho característicos de las comidas de los chilenos.

-zona de consumo y mayor producción
-zona de consumo y cultivo medio
-zona de consumo o huertas caseras

[ESPECIAS]

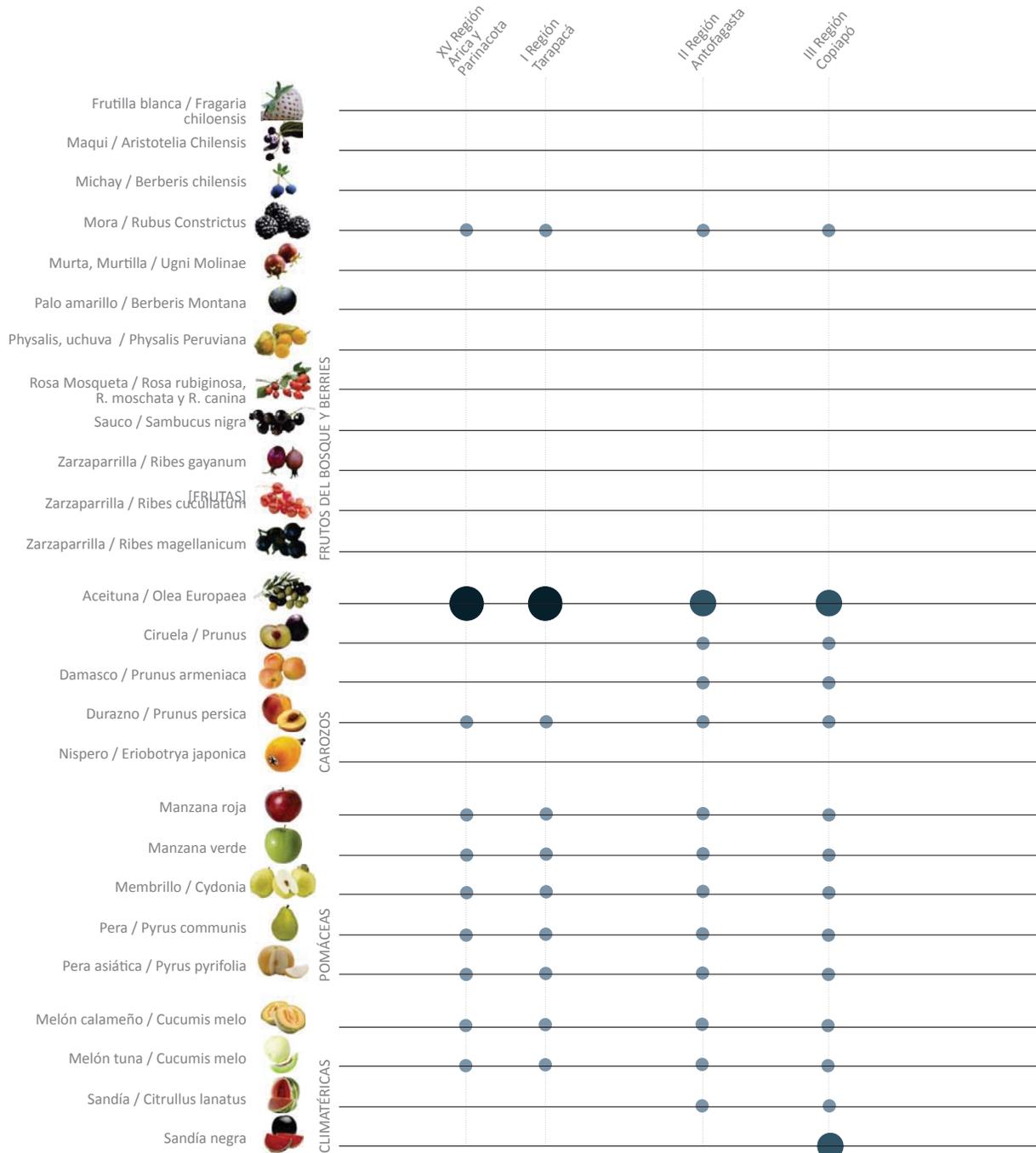




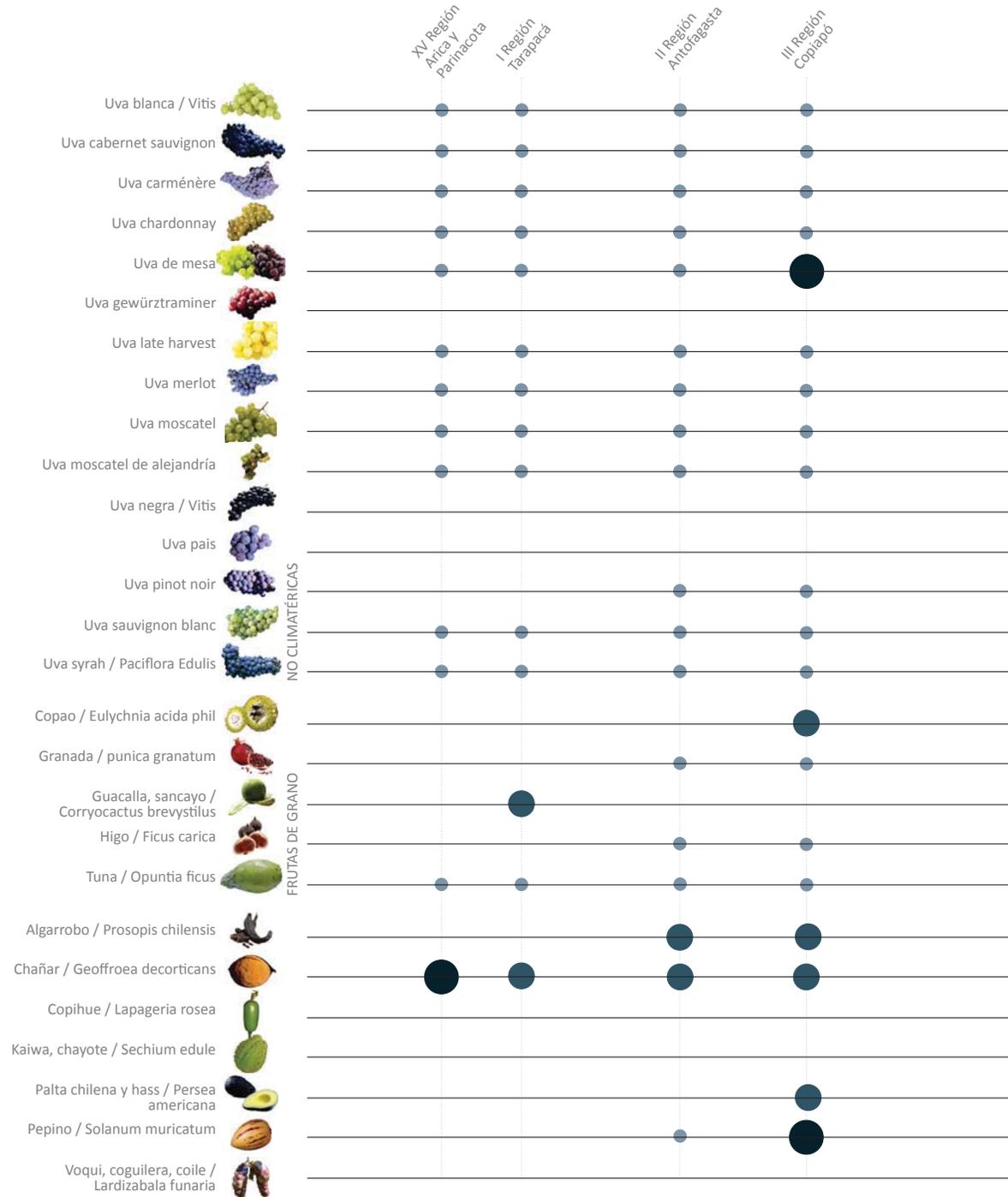
[FRUTAS]



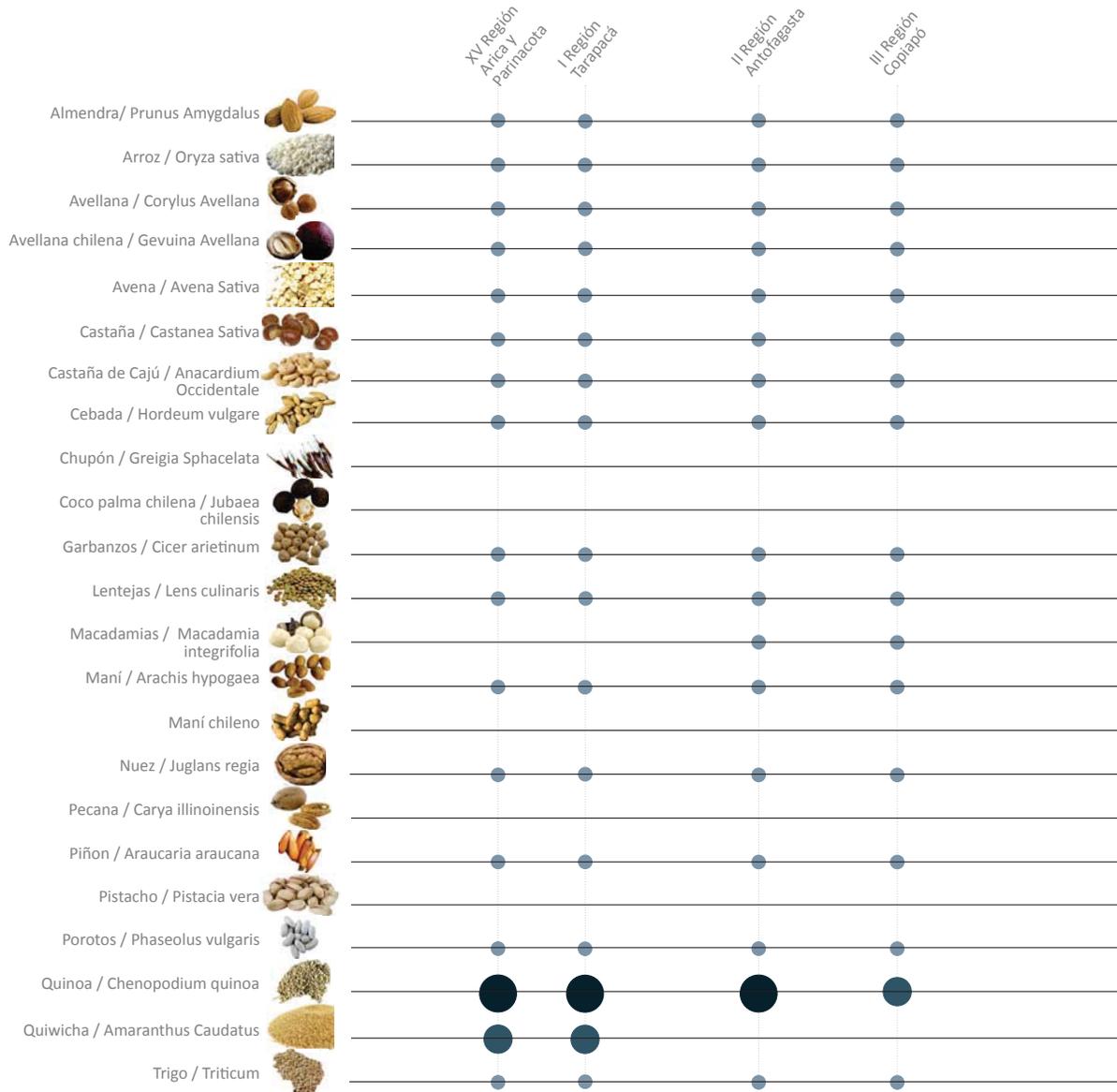
[FRUTAS]



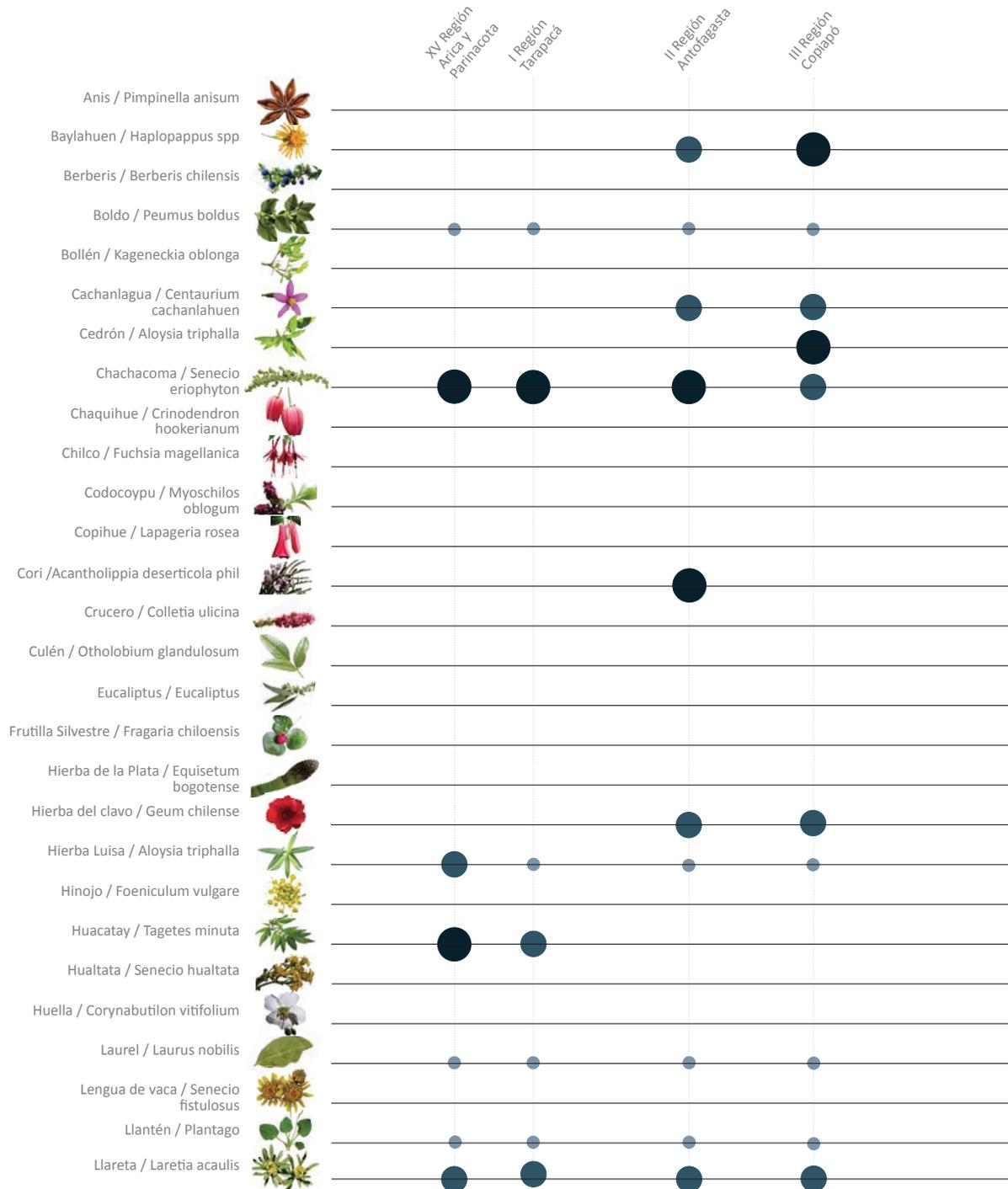
[FRUTAS]



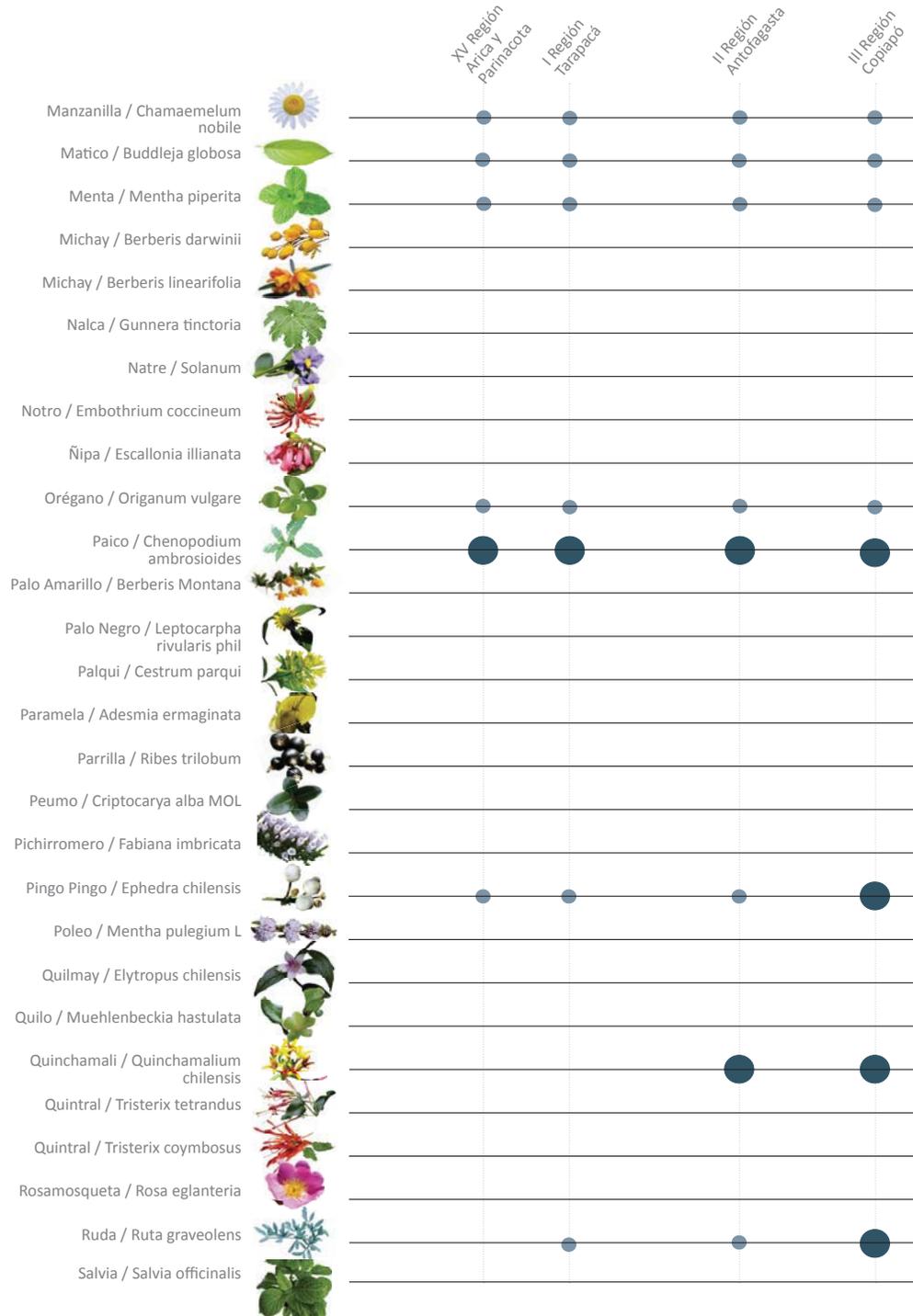
[GRANOS Y SEMILLAS]

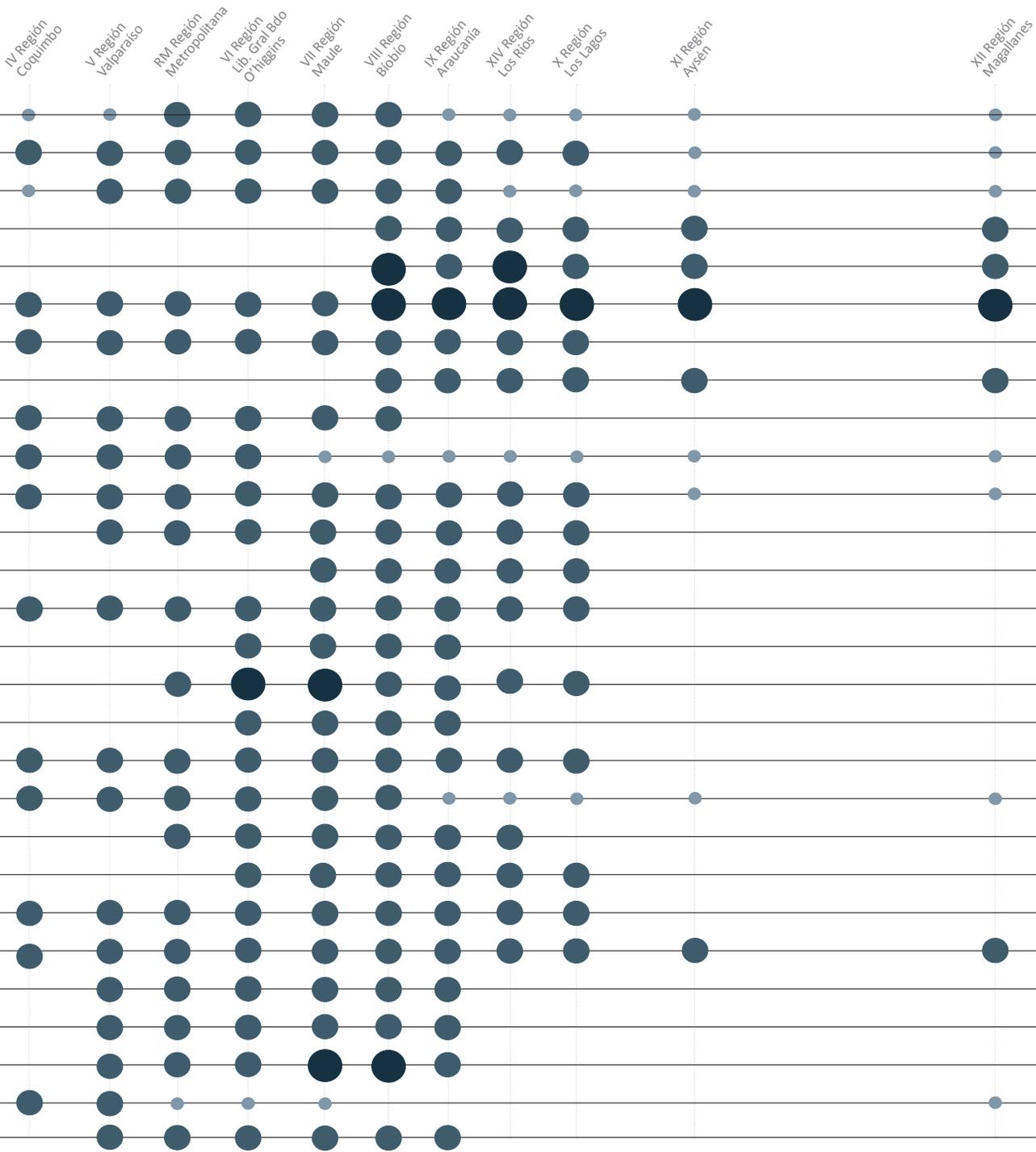


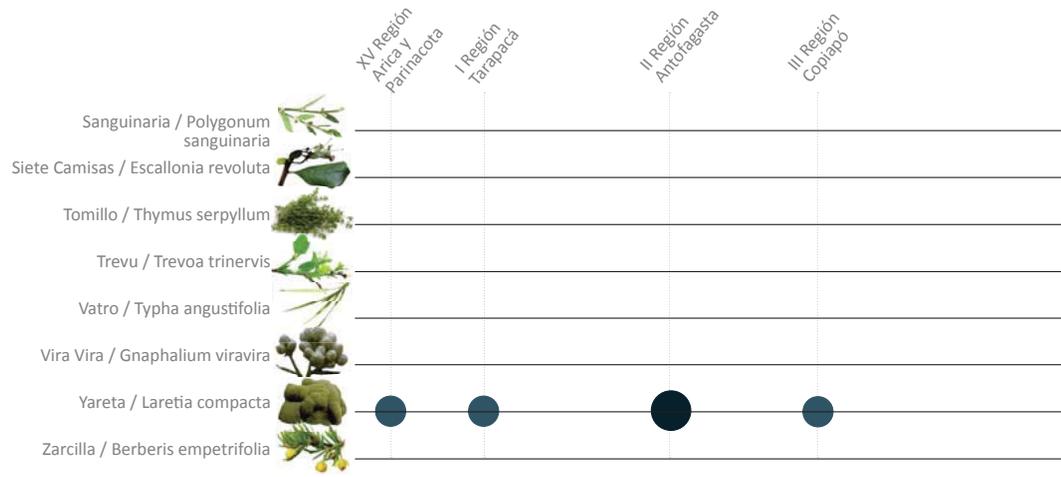
[HIERBAS]

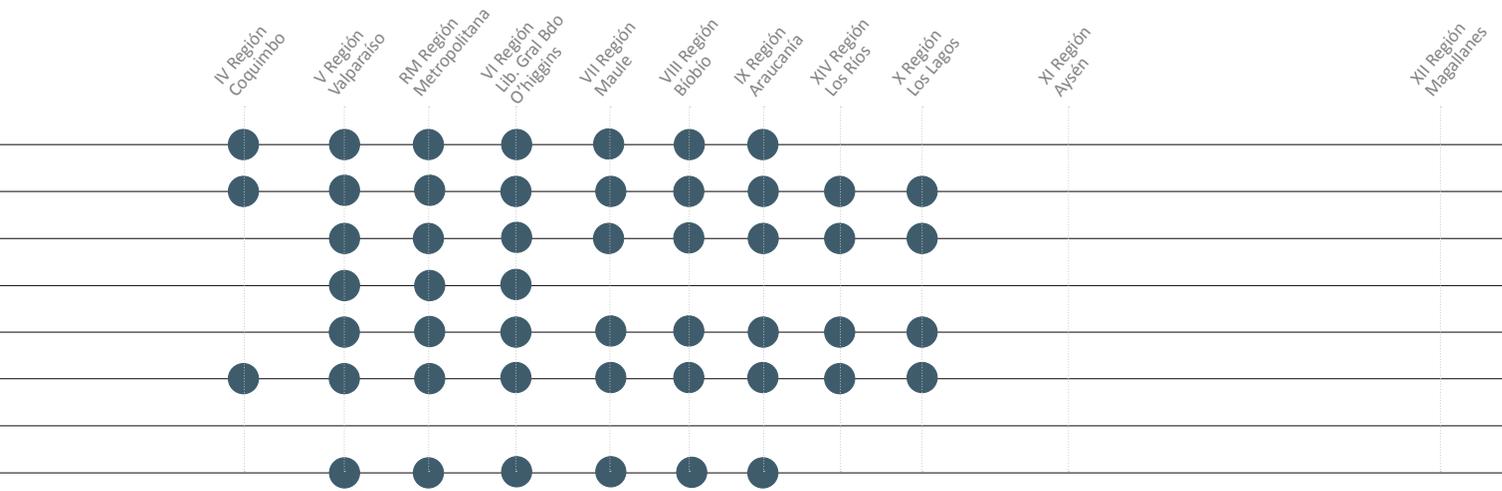


[HIERBAS]





[HIERBAS]



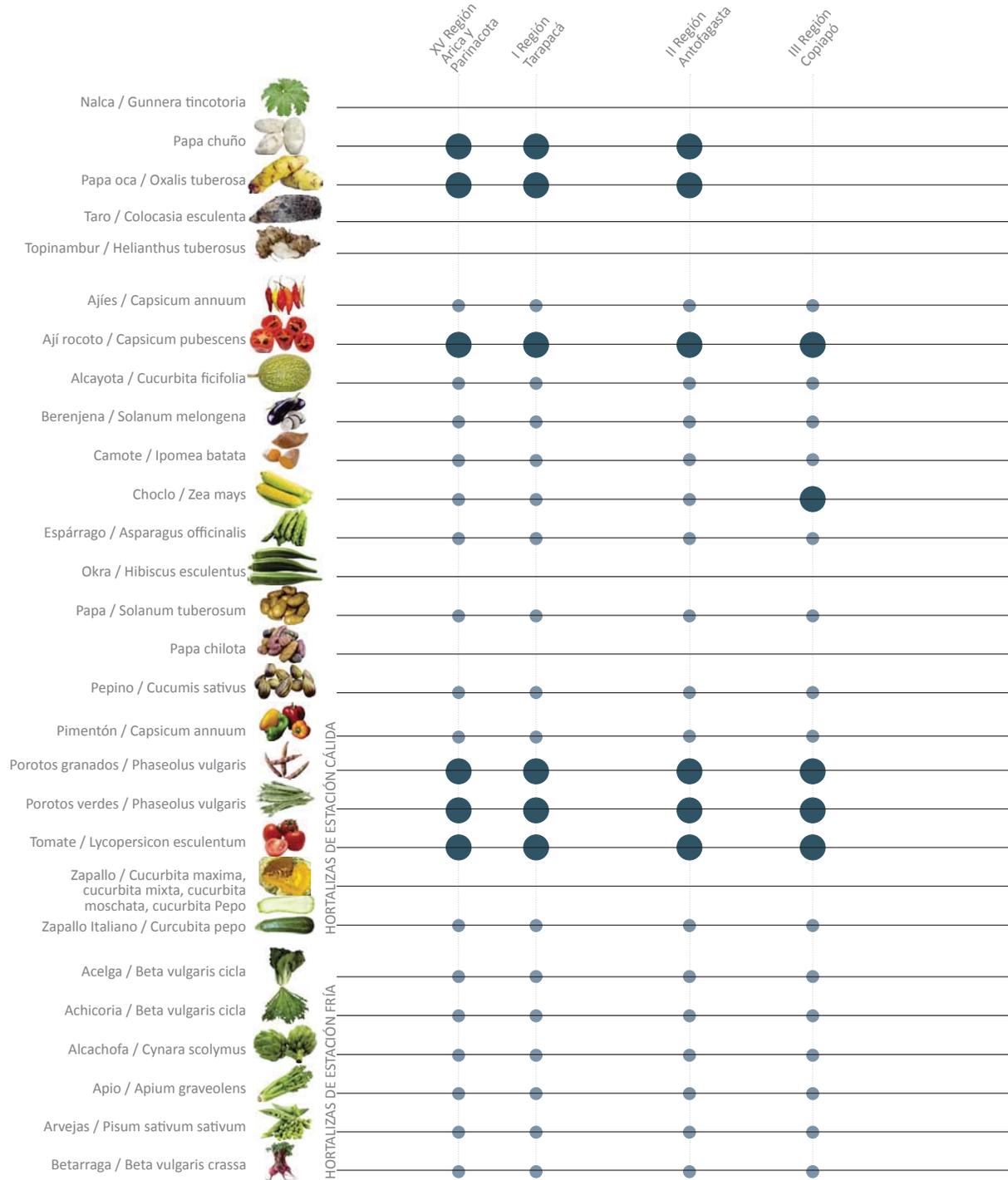
[HONGOS Y SETAS]

	XV Región Arica y Parinacota	I Región Tarapacá	II Región Antofagasta	III Región Copiapo
Amanita rojiza o vinosa / <i>Amanita rubescens</i>				
Pique / <i>Armillaria</i> sp.				
Bejín gigante / <i>Calvatia gigantea</i>				
Bejín, tabaquera del diablo / <i>Calvatia utriformis</i>				
Bola de nieve / <i>Agaricus arvensis</i>				
Callampa negra, callampa pino / <i>Suillus granulatus</i>				
Callampa negra, callampa pino / <i>Suillus luteus</i>				
Champiñón blanco, común o paris / <i>Agaricus bisporus</i>	●	●	●	●
Champiñón ostra / <i>Pleurotus ostreatus</i>	●	●	●	●
Champiñón portobello /	●	●	●	●
Changle, chandi / <i>Ramiria flava</i>				
Cuesco de lobo / <i>Lycoperdon perlatum</i>				
Digüeñe / <i>Cyttaria espinosae</i>				
Enoki / <i>Flammulina velutipes</i>				
Gargal / <i>Grifola gargal</i>				
Hongo oloroso / <i>Marasmiellus alliiodorus</i>				
Hongo Shiitake / <i>Lentinula edodes</i>				
Llao Llao, pan del indio / <i>Cyttaria darwinii</i>				
Loyo / <i>Boletus Loyo</i>				
Matacandil / <i>Coprinus comatus</i>				
Morchela, morilla / <i>Morchella conica</i>	●	●	●	●
Morchela, morilla / <i>Morchella esculenta</i>	●	●	●	●
Níscalo, lactario / <i>Lactarius deliciosus</i>				
Pie azul / <i>Lepista Nuda</i>				
Seta de chopo / <i>Agrocybe cylindracea</i>				
Trufas / <i>Tuber melanosporum</i>				

COMESTIBLES CON PRECAUCIÓN

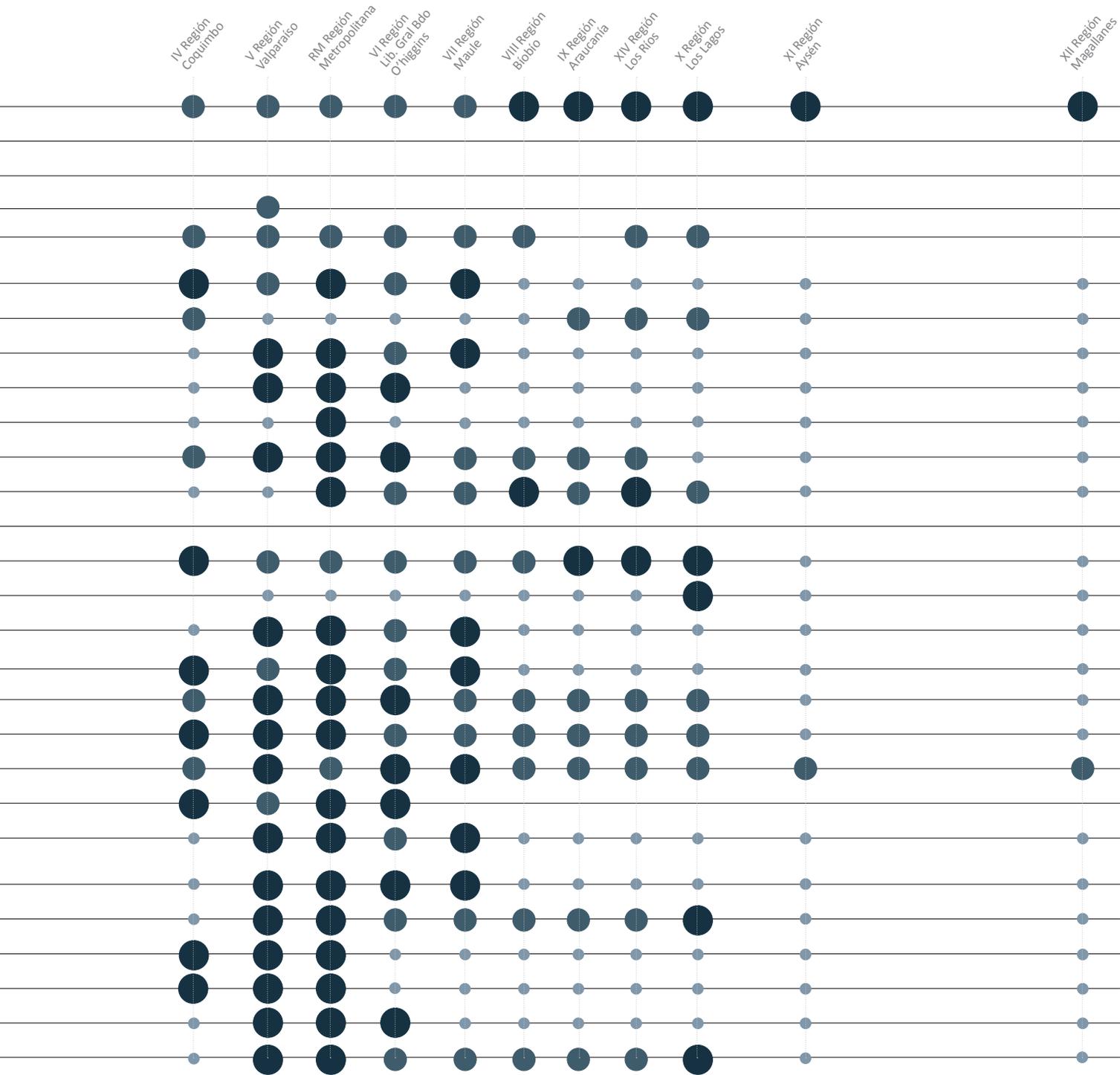
COMESTIBLES

[HORTALIZAS]

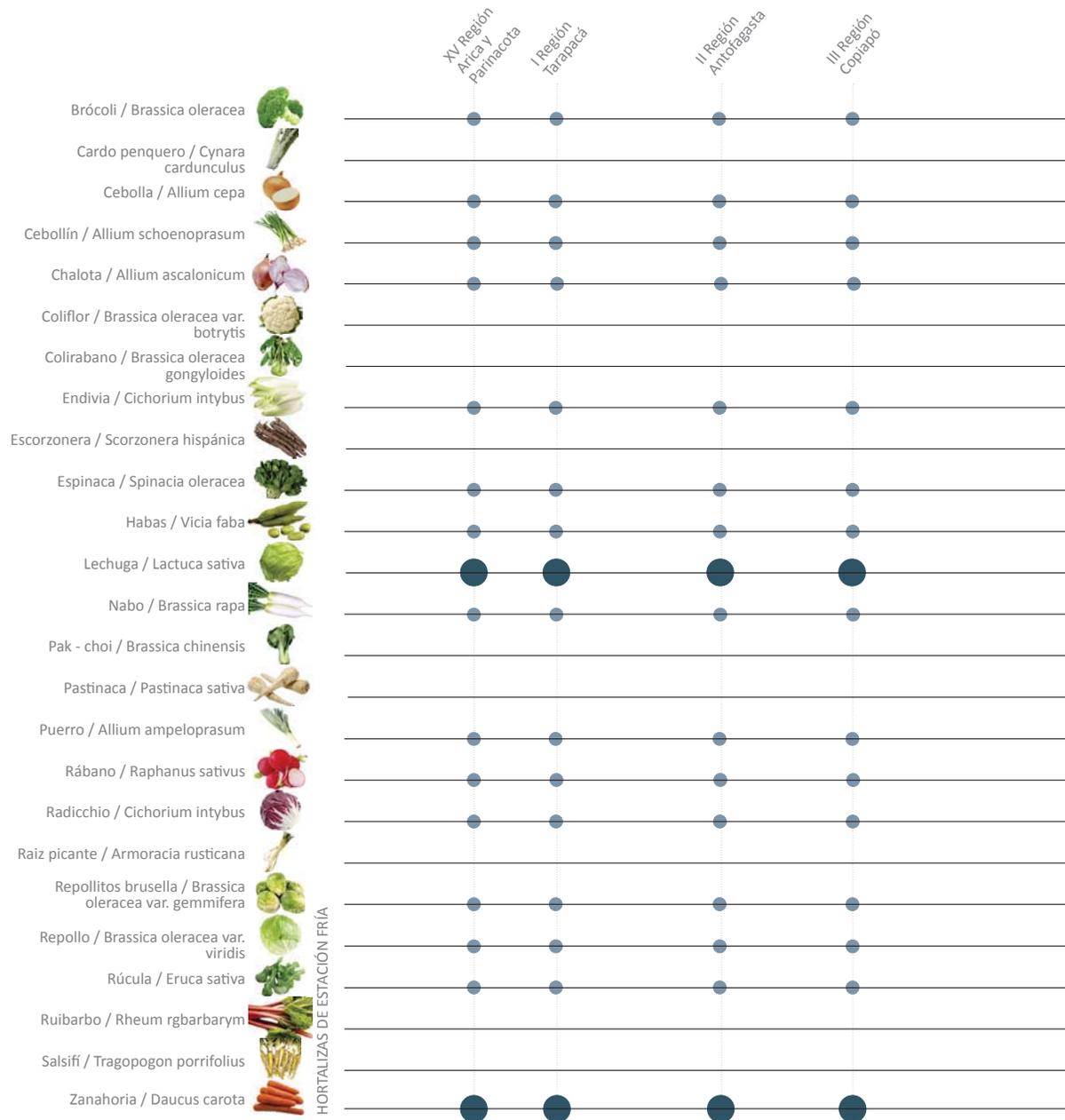


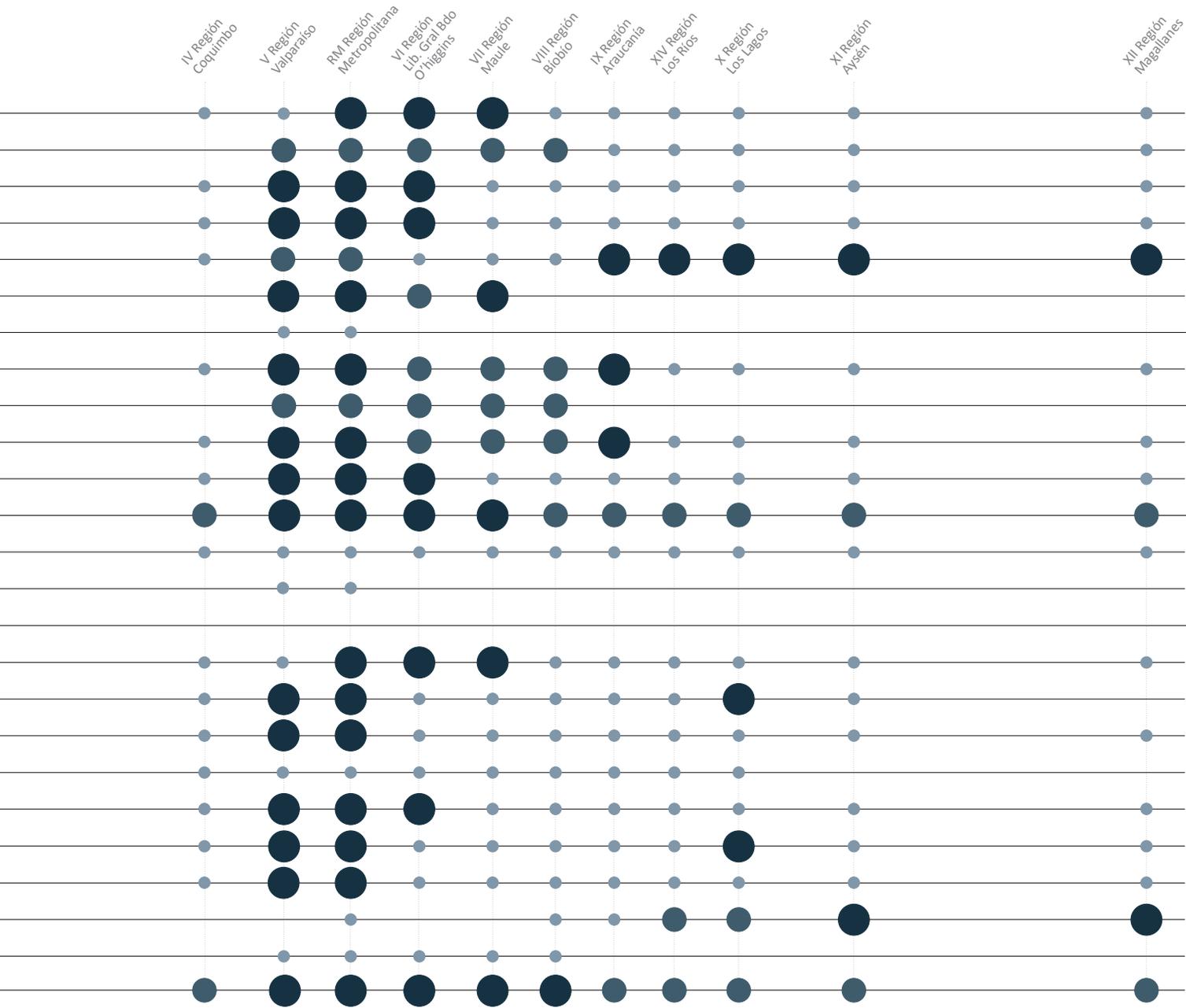
HORTALIZAS DE ESTACIÓN CÁLIDA

HORTALIZAS DE ESTACIÓN FRÍA



[HORTALIZAS]





[TERCER MOMENTO]
ESTUDIO Y SOPORTE DE DEGUSTACIÓN

[DEGUSTACIÓN]

Se entiende por ‘degustar’ probar o catar algún alimento o bebida, o saborear, deleitarse con otras sensaciones y ‘probar’ como experimentar, catar o tomar una pequeña porción de comida o bebida.

Existen diferentes ferias, exposiciones y modos para probar distintos productos y elementos. Todos crean un momento de recorrido viendo lo que se presenta y dan la posibilidad de probar una cantidad pequeña del producto característico o especial que se ofrece en una galleta, un vaso, o de la manera más leve posible.

Chile por ser un país largo posee y permite que ciertos productos característicos de cada zona se mantengan en ella y el resto del país no los reconoce.

A partir de esto, queremos dar a conocer los diferentes sabores puros y mezclas de Chile, desde una unidad que permite degustar, exponer y enseñar lo que consiste la identidad de Chile desde sus sabores.

EMBALAJE MULTIPROPÓSITO

Estudiamos este modo de envasar ya que, como el nombre lo dice, dan la múltiple posibilidad de poder lograr ser más de lo que se presentan. Abre el mundo de doble o más posibilidades, donde aparece una multifuncionalidad que da paso a una apertura de opciones dando libre albedrío a quienes los utilizan. Lo más común que ocurre respecto a envases multipropósitos que tienen relación con la comida, son que permiten trasladar esta y luego desplegarse para poder servir la comida y hasta incluso poder comer sobre estos mismos.

MODOS Y OBJETOS PARA DEGUSTAR

Dentro del mundo gastronómico se ha ido experimentando y observando los distintos modos de poder comer, degustar y probar, algunos con fines ecológicos, otros con fines financieros, pero todos van cayendo en el poder lograr el modo de ingerir con la justeza más precisa, incluso llegando a que no permanezcan residuos después de haber comido. Es así como el comer se envuelve en el diseño de cómo te llevas un “algo” a la boca de manera leve, y que logra abarcar todos los requisitos de un modo preciso de comer, ya sea la capacidad de disminuir la cantidad de utensilios que se necesitan hasta para simplemente degustar, reducir los residuos que impactan después de un evento o en poder crear interacciones y novedades, simples, pero precisas a la hora de probar y que ayude a la comida a poder apuntar hacia lo que quiere señalar o mostrar.



F1 - F2 - F3 - F4
OFICINA CERUZETA modos de embalaje y exposición de productos, empaque de vinos en madera

F5
CONTENEDOR de alimentos marinos

F6
BUTTER BETTER envase multipropósito, permite tener aderezos en pequeñas porciones, fácil de llevar y permite untar con su misma tapa.

F7
SANDWICH COMO PLATO envase de un pan que luego se transforma en plato para apoyarse

F6

F7



F8



F9



F10



F11



F12



F13



F14



F15



F16



F17



F18

F8 - F9 - F10 - F11 - F12 - F13
Modo de degustación: cuchara

F14 - F15 - F16
Modo de degustación: brochetas

F17 - F18
Modo de degustación: pinchos



F19



F20



F21



F22



F24



F23

F19 Degustación comestible: Cubos con 4 sabores diferentes en el para probar una fusión de sabores.

F20 Degustación comestible: cookie cup, taza de galleta en la cual se puede beber y además comerla al terminar el líquido

F21 Degustación comestible: "Dedales" comestibles, para untar con salsa y comerlo en los dedos.

F22 Degustación comestible: Masas para degustar, ÑAM 2011.

F23 Degustación comestible: Tomates rellenos, ÑAM 2011.

F24 Degustación comestible: Spoonachos, nachos en forma de cuchara



F24



F25



F26

[FERIAS Y EXPOSICIONES]

ÑAM, FERIA DE TAPAS SANTIAGO 2012, HOTEL W

PREPARACIÓN DE STAND

Considerando el nivel y hacia el sector en que ÑAM apunta, los stand poseen bastante cuidado a la hora de reflejar calidad, y además de recalcan y apuntan al preparar las tapas frente al público, para ser aun más parte de la experiencia de los sabores, y de presenciar la delicadeza y trabajo que requiere preparar una degustación de tal nivel. Pero si bien refleja todo ese trabajo, se deja un poco de lado el tamaño de los espacios considerando la magnitud de tal evento, creando problemas a la hora de servirse o pedir la tapa deseada

LOGÍSTICA DE DEGUSTACIÓN

Para esta feria las tapas se sirven en pocillos de loza que poseen formas particulares y minimalistas para degustar, además de un tamaño preciso para sentir y recordar el sabor preparado especialmente los chefs.

Pero a su vez, esa modo perdía sentido al minuto de acumularse residuos y pocillos usados en las mesas dispuestas para el público. Claro que cabe recalcar que constantemente hay personal recogiendo estos residuos, pero esto coopera al aumento y circulación de gente haciendo torpe el tránsito producto de los espacios pequeños.

RECORRIDO

El inicio del trayecto lleva primero un pasar por todos los auspiciadores del evento, donde todos poseen degustación y regalos de muestra promocionando sus marcas. A continuación aparece el salón donde se concentra la feria de tapas, en donde su distribución dispone a los stand con los chefs bordeando el recinto y dejando en su centro una serie de barriles que se prestan como mesas de pie.



F27



F28



F29



F30

FERIA DISEÑO Y GASTRONOMÍA PORTEÑA “ZONA D”, CERRO ALEGRE

PREPARACIÓN DE STAND

Para esta ocasión el entorno de la feria apunta a algo más cotidiano e incluso callejero característicos de los cerros de Valparaíso, es así que los stand poseen un cuidado en promocionar su marca dando una sensación más casera y artesanal, pero a su vez aparece un cierto descuido a la hora de posar sus productos y sobre todo poder degustar.

LOGÍSTICA DE DEGUSTACIÓN

Como ha sido nombrado anteriormente, el lugar y momento lo hace algo más callejero haciendo que la disposición de poder degustar los productos sea muy inmediata y de paso. Además el modo de probar es bastante simple pero a su vez poco efectivo, pues se utilizan galletas u otros elementos para degustar los sabores no siendo los mejores para este, pues opacan el producto o simplemente ocurre una confusión de sabores.

RECORRIDO

El lugar es una pequeña pero armoniosa calle de cerro alegre donde se techa un pequeño tramo con una estructura de fierro y tela creando un recorrido recto en el cual se puede acceder o salir por ambos extremos, dejando aleatorio según de que dirección se venga. Dentro de esta recta los stand se ubican por los bordes, creando un pasillo de ritmo lento y tupido haciendo posible el detenerse a preguntar y probar en los diversos puestos.



F31



F32



F33



F34

II FERIA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL DE VALPARAÍSO

PREPARACIÓN DE STAND

Ya que es una feria gastronómica a gran escala, participan distintas marcas y niveles de producción por lo cual hay diferentes stand con distintas presentaciones. Aparecen stand que son consolidados para la exposición de productos construido de estructura firme, con vitrinas, espacios para anunciar su marca e incluso dando espacio al expositor para almacenar sus productos y poder servir la degustación. Pero a la vez aparecen otro tipo de stand que son instalados solo para esta ocasión, con una estructura de fierro y tela pero que da espacio a sus expositores para mostrar sus productos, dejando en manos de estos el deber de ordenar, disponer y equipar su espacio para crear el ambiente e imagen que desean proyectar, es así como recurren a decoraciones y detalles que en general proyectan una imagen casera y artesanal.

LOGÍSTICA DE DEGUSTACIÓN

Básicamente se repite en todos los stand el modelo que exponer sus productos en sus envases u otros recipientes con disponibilidad de galletas que se consiguen en el mercado, para así poder probar de los sabores expuestos. También en otros, aparece esta misma idea base pero agregado cucharas plásticas con la que uno puede servirse el producto en una galleta o directamente a la boca. La primera opción, a lo largo de la exposición, aparece una cuchara descuidada y manchada por el mismo producto, por el hecho de untar constantemente. En la segunda si bien mantiene más limpio, deja al espectador con un residuo indeseable y que no puede volver a utilizar, dejando así al fin del recorrido con distintos elementos en la mano que acaban en la basura.

RECORRIDO

EL VTP, Muelle Barón de Valparaíso, es el lugar físico donde se realiza este evento, el cual posee una escala de gran magnitud por tanto el tiempo de recorrido de la feria es bastante holgado incluso dando la posibilidad de poder almorzar o comer en comedores dispuestos para el evento. El lugar crea dos grandes pasillos de recorrido, dejando stands por los bordes y por el centro.



F35



F36



F37

FRUTOS DEL PARADOR; AFUNALHUE

Buscan frutos nativos que tuvieran características especiales, dentro de los que trabajaron aparece la murtilla, su producción y domesticación que no estaba muy desarrollada.

Elaboran mermeladas, pastas saladas, agridulces y conservas.

De los productos que existen en la empresa seleccionamos las mermeladas ya que es un gusto que se puede comer solo o con una simple masa y no necesita de algo más para poder captar su sabor a diferencia de las pastas como ajo, ají entre otros.

MERMELADAS^{F35}

Dentro de las que se ofrecen seleccionamos 3 con sabores característicos de Chile:

Maki: Textura muy líquida

Nalca y Ruibardo: Semi espesa pero con trozos muy grandes de nalcas y ruibarbos

Murtilla y Membrillo: Textura media, ni muy líquida ni muy espesa. Por esta característica fue la mermelada que seleccionamos.

DEL BOCADO

Para probar la mermelada creamos un bocado con forma triangular que en su interior tiene en cantidad una cucharadita de mermelada (8.75 gr.) De esta manera todo se come y no queda un residuo tras probar el producto.

Consideramos 24 personas, si a cada una se le dan 8.75 gr de mermelada se gasta 1 tarro pequeño entero de 210 gramos o casi la mitad de un tarro grande de mermelada 450 gr.

[PROPUESTA
PARA
MERMELADA]

[PARA UNA DEGUSTACIÓN]

De lo estudiado y observado, buscamos un modo de poder degustar los sabores de Chile, optimizando el momento de comer logrando que el sabor sea lo principal pero sin dejar de cuidar toda la logística y presentación que lleva por detrás. Así tomamos como eje el lograr un modo con precisión para el degustar, sin dejar residuos y resaltando el sabor a probar utilizando una masa inerte.

Por esto diseñamos una cuchara de masa comestible para así no dejar residuos y que es precisa al minuto de degustar ya sea por su tamaño, forma y materialidad. Basándonos en las costumbres criollas de nuestro país, determinamos una masa que fuese más cercana a las tradiciones de nuestras tierras pero a su vez lo más inerte posible, para que así, en ningún caso opacase los sabores a probar. La masa es conocida popularmente “masa de pequen” usada para empanadas, y esta compuesta por harina, aceite y salmuera. Planteamos dos tipos de cuchara;

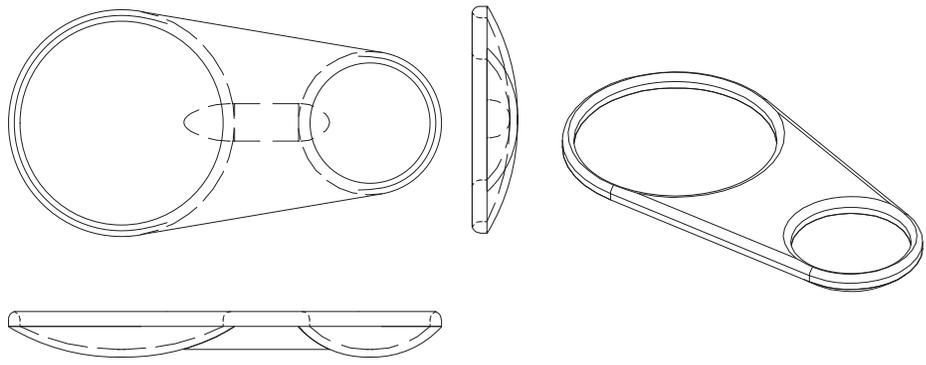
CUCHARA PEQUEÑA

Posee una concavidad y una parte plana, proporcionando libertad de donde puede ser sostenida y que lado es el que recibe el producto, pues no condiciona un modo. Su tamaño es pensado para el degustar y no para el comer, dejando sin la posibilidad de poder volver a untar en el producto y así recibir el sabor de un modo más directo pero a su vez modulado. Su proceso constructivo es óptimo y eficaz, posee pocos pasos ya sea para la fabricación de su matriz como de la cuchara misma.

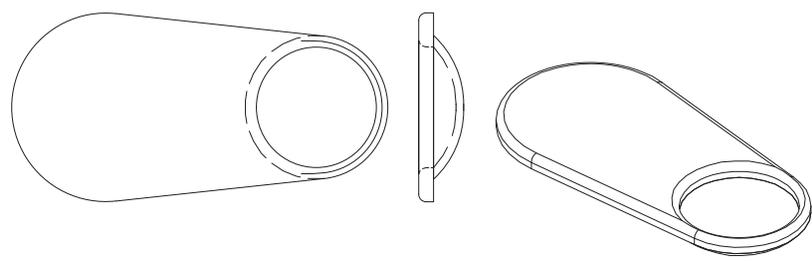
CUCHARA MEDIANA

Posee dos concavidades de distintos tamaños estando una a cada extremo. De cierto modo, condiciona más el modo de tomar, pues en un acto inconsciente, la persona deja el espacio mayor para untar en el producto tomándolo del extremo de menor concavidad. Es así que esta cuchara permite dar probadas más largas y abundantes. Su fabricación en serie es un poco más compleja con la anterior, pues necesita más cuidado por la presión que necesita.

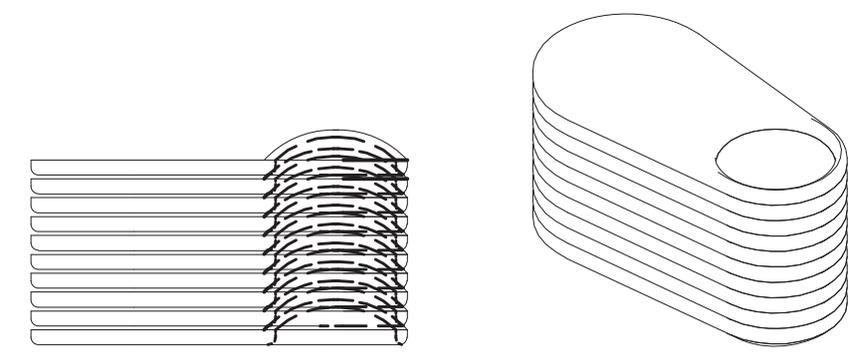
Es así que con estas cucharas buscamos dar la posibilidad que el momento de degustar sea óptimo, sin dejar residuos y utilizando la justeza de los modos para que así toda esta precisión ayude a resaltar los productos de Chile que se busca dar a conocer



F1

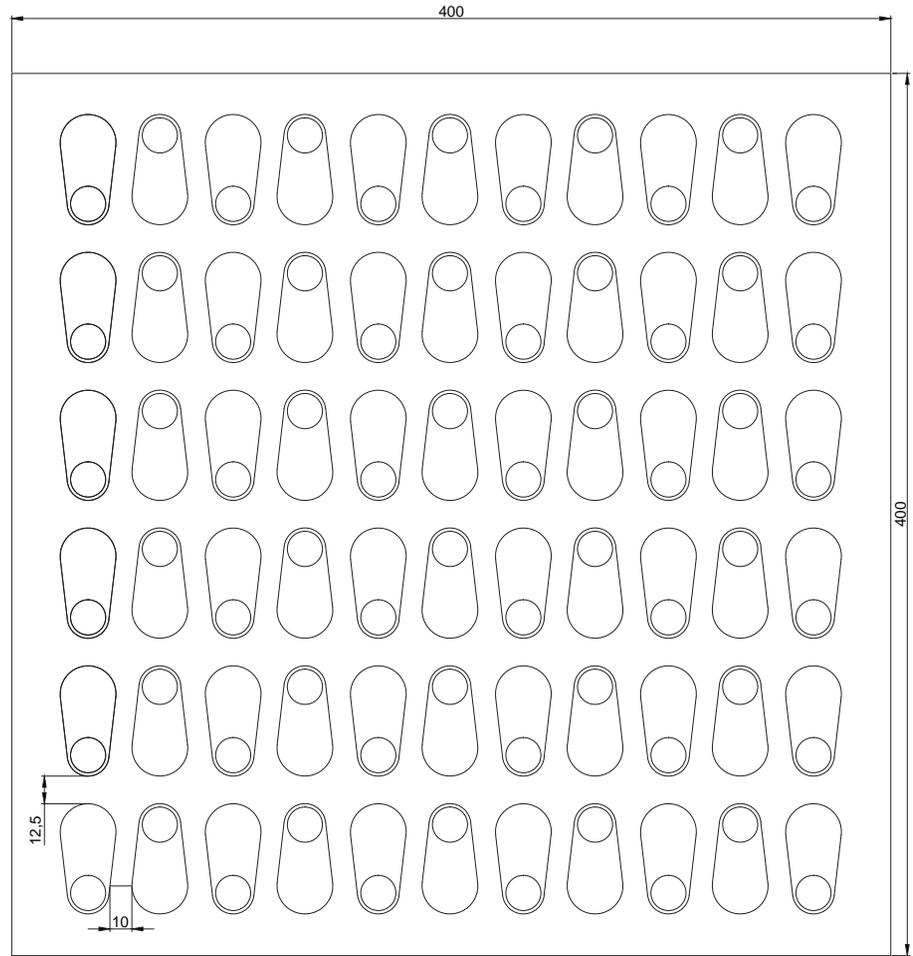


F2

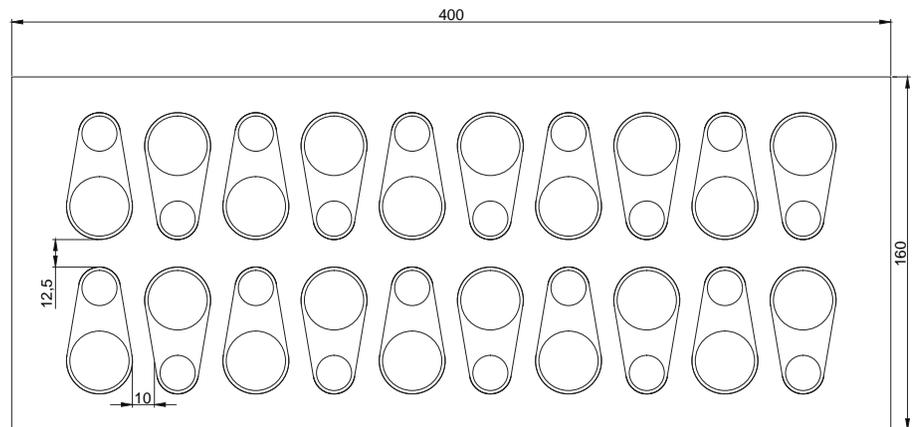


F3

- F1
Planimetría para una cuchara de tamaño medio 1:1
- F2
Planimetría para una cuchara de tamaño pequeño 1:1
- F3
Acoplamiento de 10 cucharas 1:1



F4

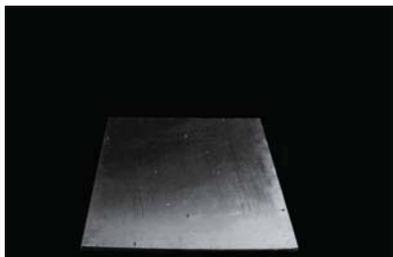
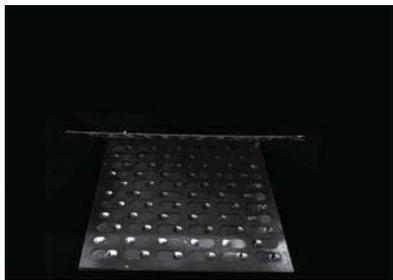
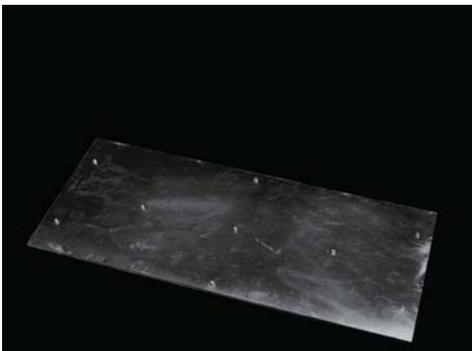
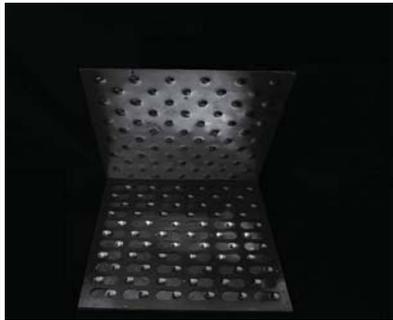
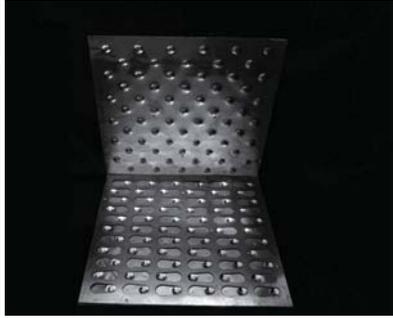
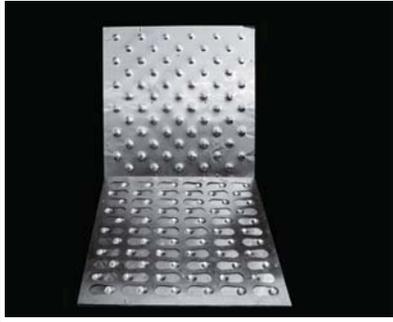


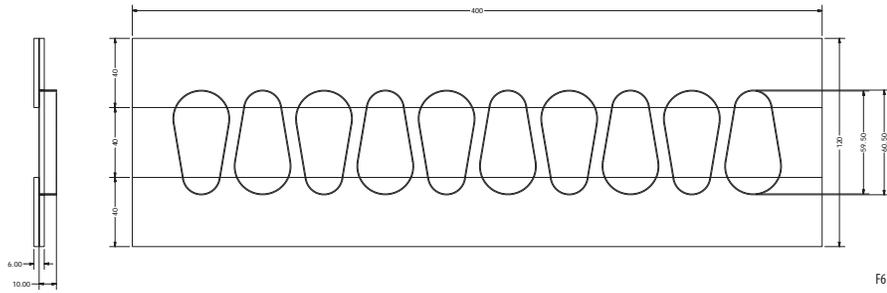
F5

MATRICES

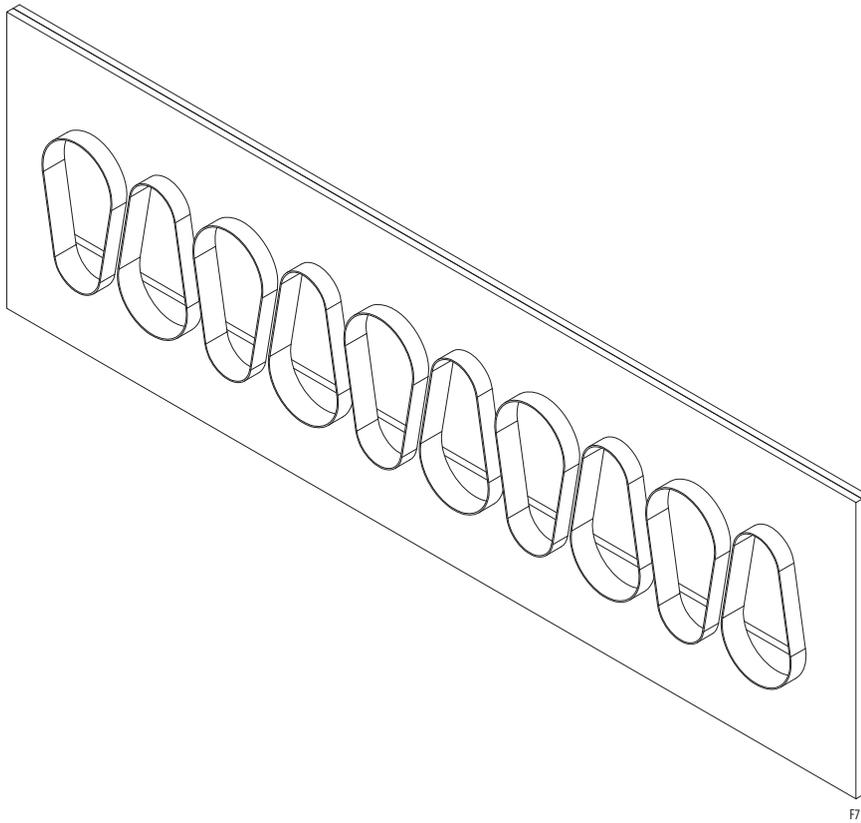
F4
Distribución cuchara pequeña en la matriz de aluminio.

F5
Distribución cuchara mediana en la matriz de aluminio.





F6



F7

MATRIZ DE CORTE PARA CUCHARAS PEQUEÑAS

Se crea una matriz para poder cortar la masa para las cucharas pequeñas. La idea es generar una producción en serie para poder rellenar las matrices de aluminio que son de 66 cucharas, de este modo se tiene una placa con unos filos con forma de la cuchara pequeña lo que permite marcar y cortar 10 galletas de una sola vez aumentando la producción y disminuyendo el tiempo.

F6
Planimetría para matriz de corte

F7
Isométrica de la matriz de corte



REMACHES, permite la unión de dos placas que crean la matriz y contramatriz.

PLACA ALUMINIO

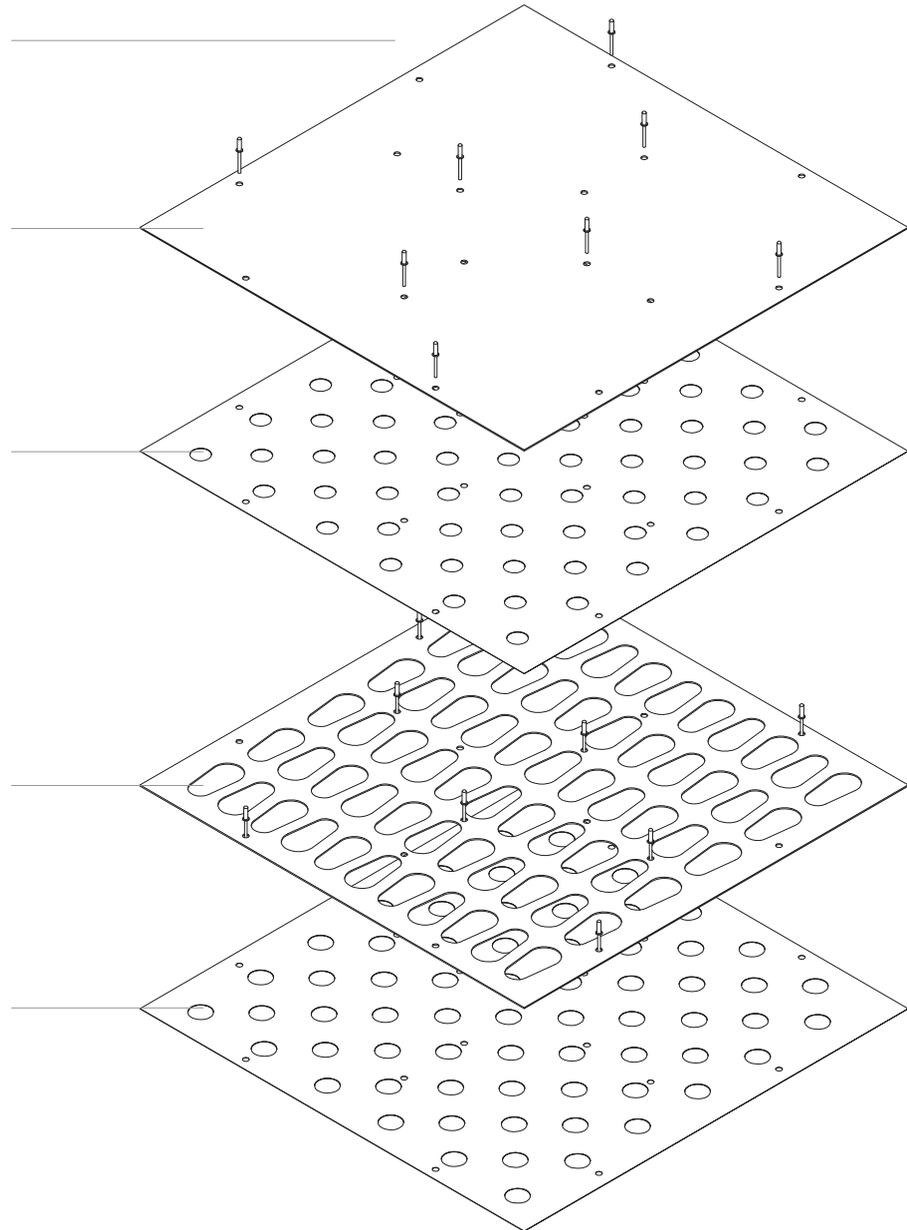
LÁMINA DE OFFSET

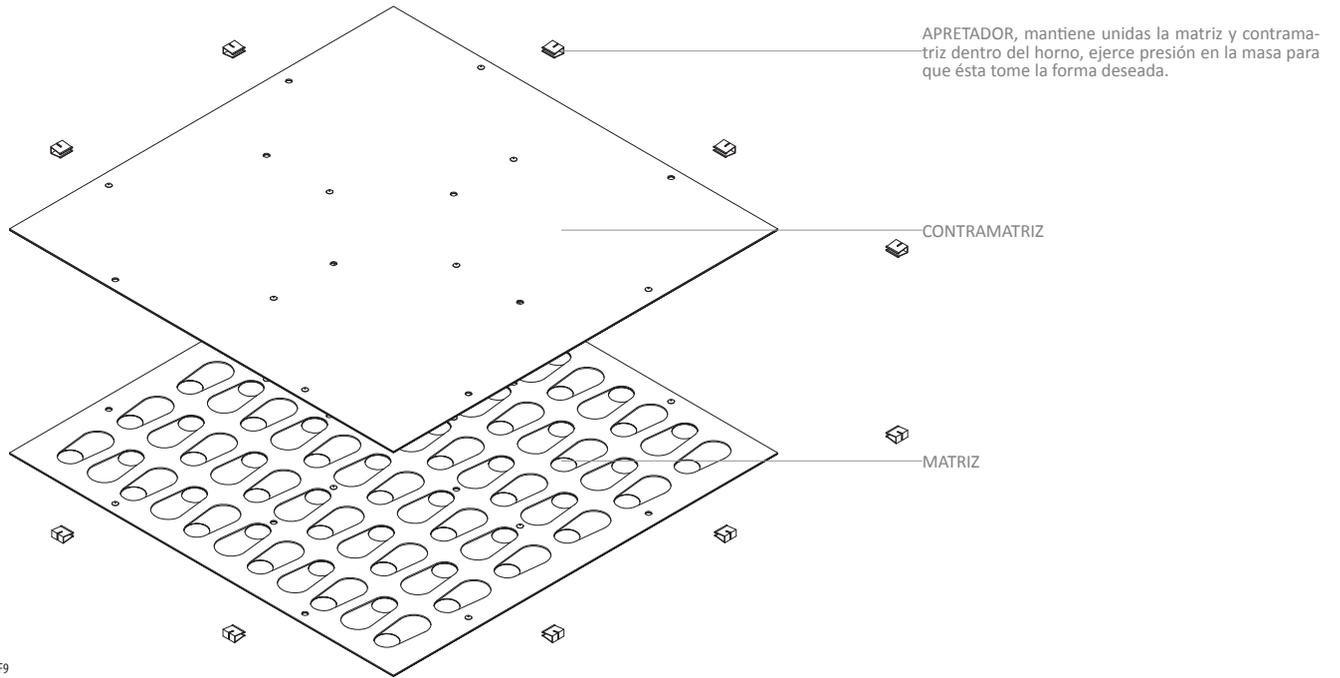
PLACA ALUMINIO (1 mm)

Se manda a cortar al agua desde un dibujo lineal. La máquina funciona con un chorro de agua con arena a presión lo que permite cortar aluminio y otros materias de diferentes espesores unicamente de manera vertical.

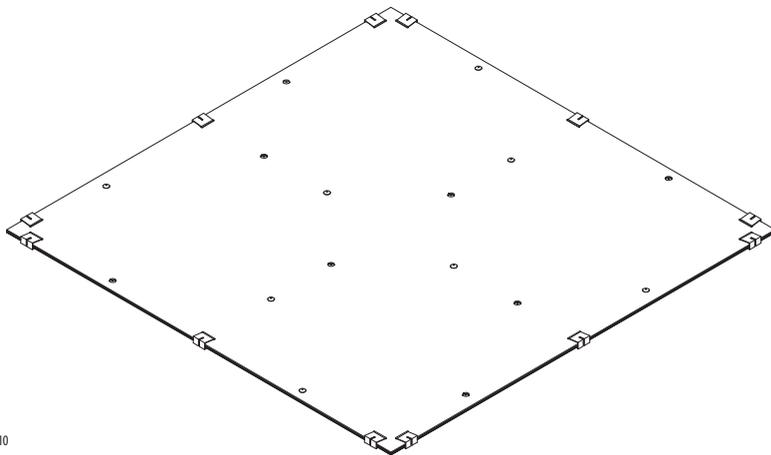
LÁMINA DE OFFSET (Aluminio 0.15 mm)

Se moldean las concavidades a partir de una matriz de madera con perforaciones. Se posa la lamina de offset sobre la madera y se golpea con una bola de acero en donde se debe formar el rebaje cóncavo.





F9



F10

F9-F10
Armado de la matriz



F11



F12



F13

[EXPERIENCIA EN CIUDAD ABIERTA]

Tomando como oportunidad el cóctel que se realiza cada miércoles en las extensiones de Ciudad Abierta, se monta una instancia donde queremos recalcar sabores de Chile, seleccionando un producto peculiar de cada zona presentándose de dos modos, el primero es mezclándolo con los sabores de la zona correspondiente así creando un aroma, color y sabor que refleja el sector. Para el segundo modo del sabor, tomamos como base un elemento tradicional en la comida chilena, el pebre, así que teniéndolo como principio lo aliñamos con este sabor escogido por zona y además por otros productos de cada sector para hacer notar que en una misma comida puede reflejarse la diferencia y diversidad de sabores que poseemos a lo largo del país. La base de pebre utilizada es tomate, cebolla y cilantro.

OBSERVACIONES DE LA EXPERIENCIA

Respecto al minuto de sostener las cucharas, ocurre esa libertad de tomarlas y servirse por el lado que se prefiera o sea innato, creando un diálogo entre los asistentes respecto a cómo se debiese tomar, o las posibilidades que existen.

Una vez terminado el cóctel los únicos que residuos que permanecen en la mesa son las bandejas, los recipientes de gredas y las copas, pero respecto a la comida no se perciben sobrantes, mas aquellas que simplemente no fueron ingeridos.

Si bien estudiamos los productos que nacen desde los sabores de Chile, preparamos la comida para esta ocasión para tener un propio reconocimiento y criterio de los sabores que hacen reconocer un lugar, y así eligiendo las mezclas y modos de preparar.





F23



F24



F25

SABORES UTILIZADOS

F23 NORTE, PRODUCTO PRINCIPAL: QUÍNOA

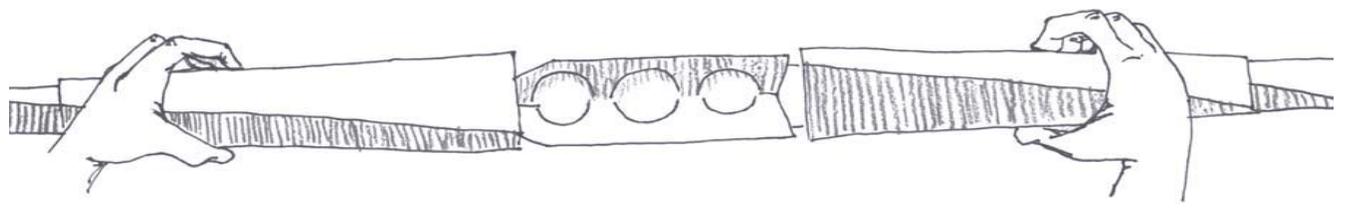
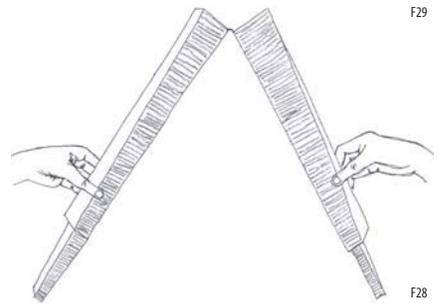
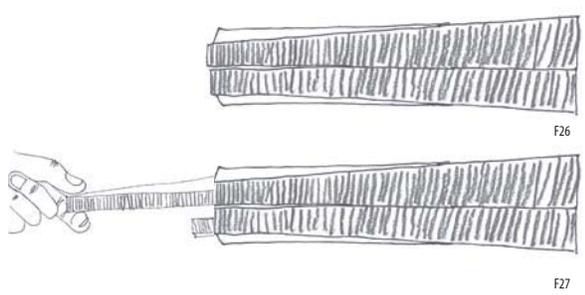
Mezcla sabores de la región: Quínoa con aceitunas negras y queso cabra aliñado con aceite de oliva
 Pebre con sabores del Norte: Tomate, cebolla, cilantro con quínoa, aceite de oliva, ají rojo

F24 CENTRO, PRODUCTO PRINCIPAL: MOTE

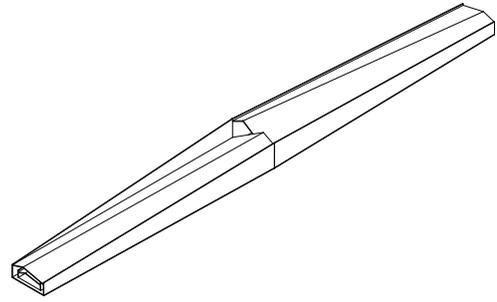
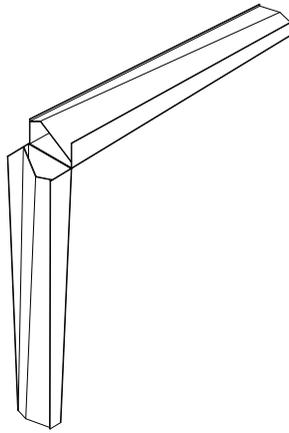
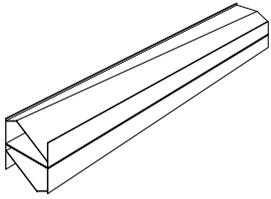
Mezcla sabores de la región: Mote con pasas y crema de nueces
 Pebre con sabores del Centro: Tomate, cebolla, cilantro con mote, vinagre de vino tinto, ají verde, perejil, albahaca, ciboulette, pimentón rojo y verde.

F25 SUR, PRODUCTO PRINCIPAL: PIÑÓN

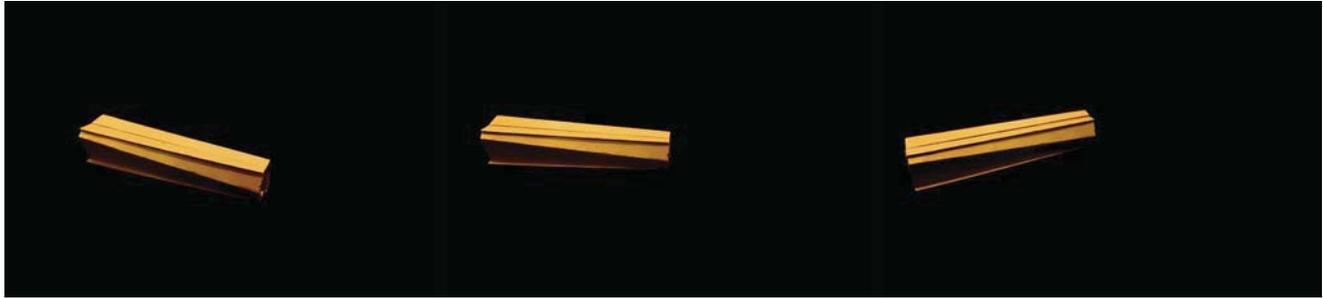
Mezcla sabores de la región: Piñón con papa bruja
 Pebre con sabores del Sur: Tomate, cebolla y cilantro con piñones, ají color, merkén y ajo



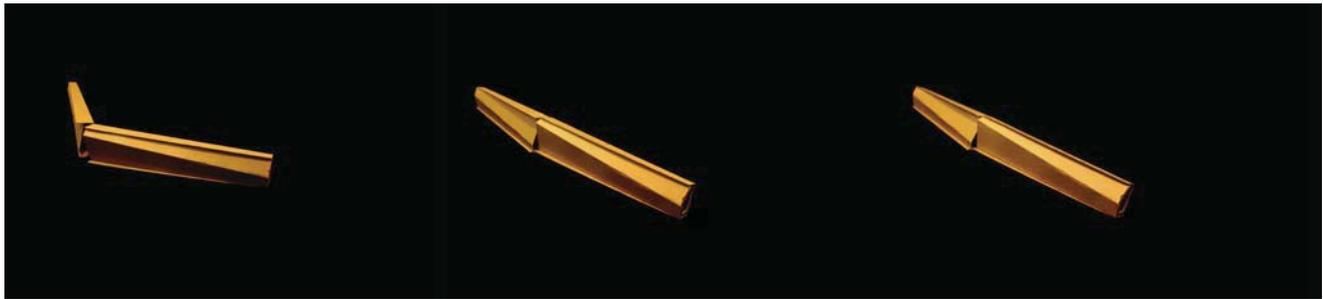
- F26
Bandeja plegada
- F27
Primera extensión de la bandeja plegada
- F28
Despliegue para su extensión
- F29
Extensión final que deja al descubierto su centro



[DESPLIEGUE DE LA BANDEJA]



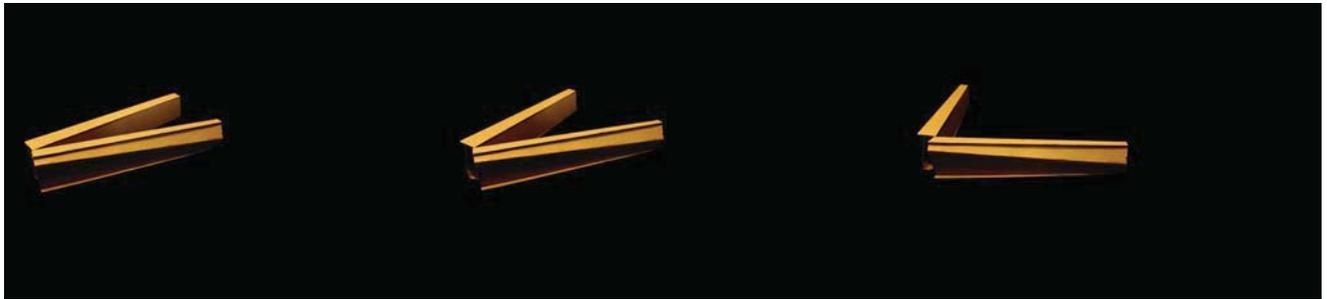
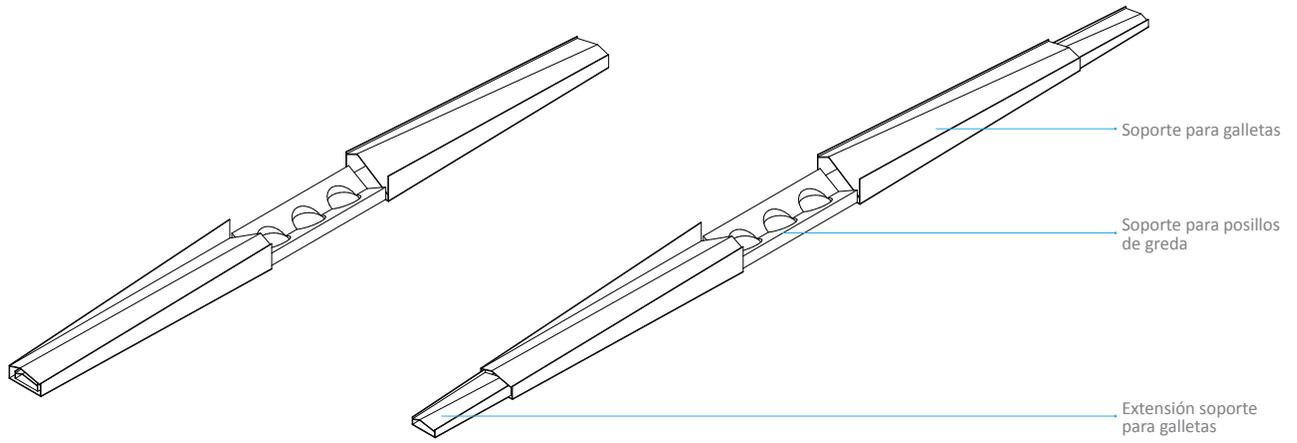
F30



F32



F34



F31



F33



F35

[CUARTO MOMENTO]
MERCADOS DE VIÑA DEL MAR Y VALPARAÍSO

[FRUTAS Y VERDURAS DEL PAÍS]

BROTOS Y FLORES

Brote de alfalfa
Brote de soja
Diente de dragón
Repollito de Brucella
Brote de Arvejas
Brocoli
Coliflor
Alcachofa

BULBOS

Cebolla baby
Ajo elefante
Ajo
Ajo chileno
Cebolla Blanca
Cebolla escabechera
Cebolla grano de oro
Cebolla seca
Cebolla morada
Cebolla valenciana
Chalota
Cebollín
Puerro

CAROSOS

Baby peach
Níspero
Ciruela
Damasco
Pluots
Durazno

CITRICOS

Limón de pica
Mandarina
Clementina
Limón Sutil
Limón
Naranja new hall
Naranja Fujimoto
Naranja Thomson
Pomelo Rosado
Pomelo

CLIMATÉRICOS

Sandía
Melón tuna
Melón Calameño

FRUTOS

Zapallo carnival
Ají rocoto
Tomate cherry
Tomate
Morrón
Ají habanero
Ají
Pimentón
Berenjena
Alcayota
Zapallo Italiano

Pepino
Zapallo calabaza anco
Zapallo

FRUTO DEL BOSQUE

Grosella
Arándano
Frambuesa
Physalis
Frutillas blancas
Furtillas
Mora
Guinda
Cereza

GRANO

Higo
Granada
Tuna
Arvejas
Choclo Morado
Poroto verde
Choclo Americano
Habas
Choclo

HOJAS

Lechuga baby
Radicchio
Colchina
Rucula baby
Espinaca baby
Acelga baby
Lechuga hidropónica
Achicoria
Lechuga escarola
Lechuga milanese
Lechuga española
Lechuga francesa
Lechuga chilena
Lechuga lollo rosa
Berro
Rúcula
Espinaca
Acelga
Aloe vera
Endivia
Repollo crespo
Repollo morado
Repollo liso

NO CLIMATÉRICAS

Uva red globe
Uva roja
Torontel uva

POMÁCEAS

Manzana Breaeburn
Manzana fuji
Manzana pink lady
Manzana Grany smith
Manzana Richard D.
Manzana Royal gala

Membrillo
Baby pear
Pera Beurre bosc
Pera packmas
Pera Canela
Pera Williams
Pera Winter Nelly

RAÍCES

Nabo
Rabanito
Betarraga
Papa de apio
Yuca
Rabano Blanco
Zanahoria baby
Zanahoria

RIZOMA

Espárrago
Espárrago blanco

SUB-TROPICAL

Lucuma
Chirimoya
Mango
Pepino
Papaya
Palta la cruz
Palta hass
Palta florentina
Palta edranol
Palta californiana
Palta esther
Bábaco

TROPICAL

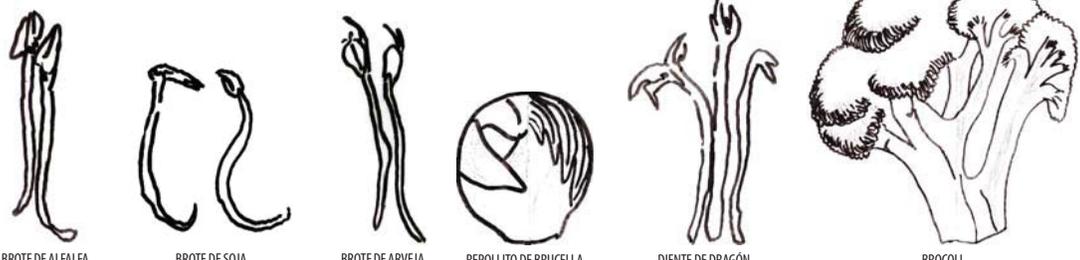
Kivi
Caqui
Mancaqui
Kaigua
Plátano
Coco
Coco Panameño
Piña
Plátano Basgaranete
Fruto del paraíso

TALLO

Apio

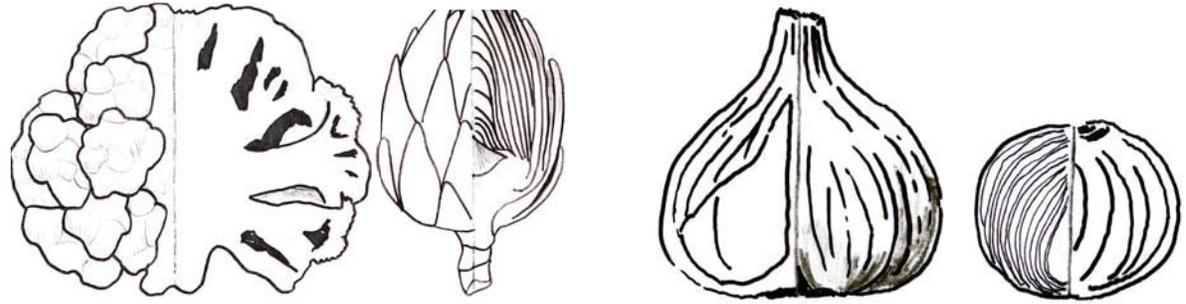
TUBERCULOS

Papa guarnición andes
Papa overa
Papa bruja
Papa topinambur
Papa soufle
Papa olluco
Papa Michuñe
Papa Camote
Papa Rosara
Papa Desiree
Papa Cardinal
Papa semillón



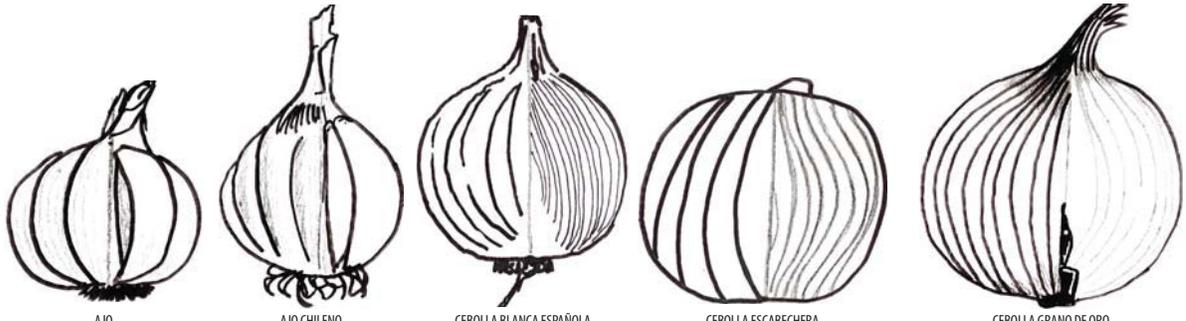
BROTE DE ALFALFA BROTE DE SOJA BROTE DE ARVEJA REPOLLITO DE BRUCELLA DIENTE DE DRAGÓN BROCOLI

BROTOS Y FLORES



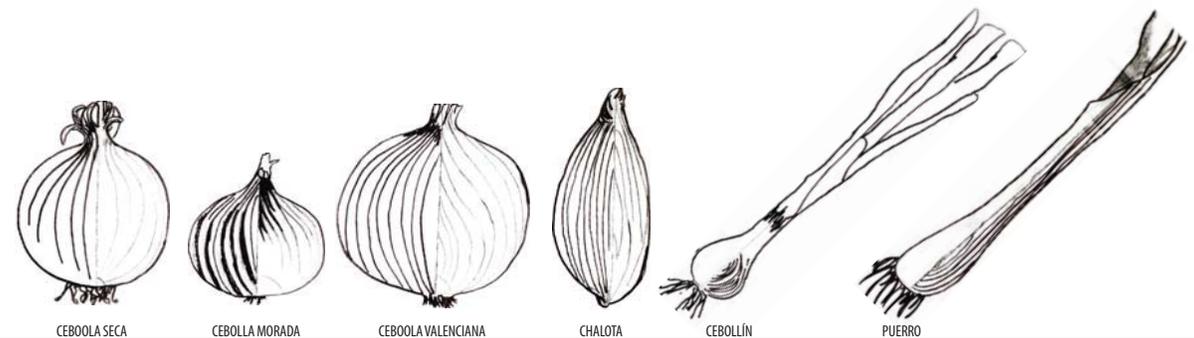
COLIFLOR ALCACHOFA AJO ELEFANTE CEBOLLA BABY

BULBOS



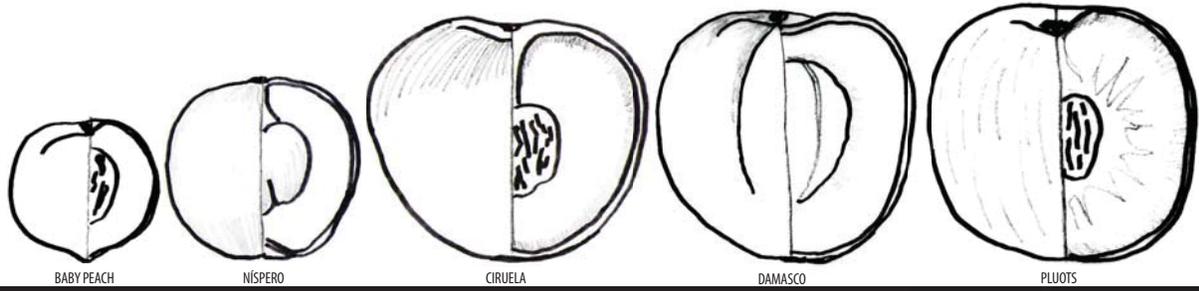
AJO AJO CHILENO CEBOLLA BLANCA ESPAÑOLA CEBOLLA ESCABECHERA CEBOLLA GRANO DE ORO

BULBOS

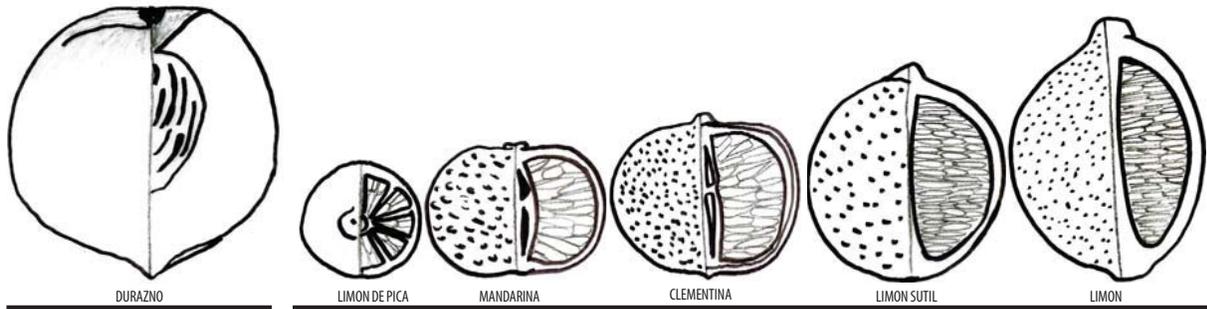


CEBOOLA SECA CEBOLLA MORADA CEBOLLA VALENCIANA CHALOTA CEBOLLÍN PUERRO

BULBOS

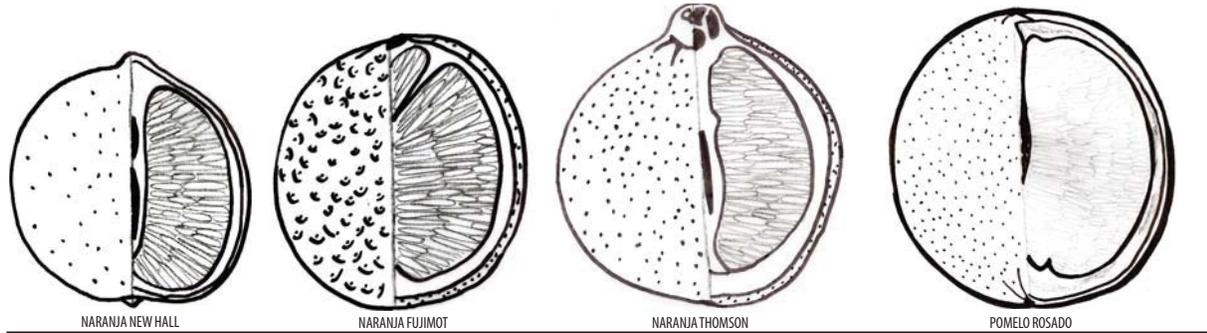


CAROZOS

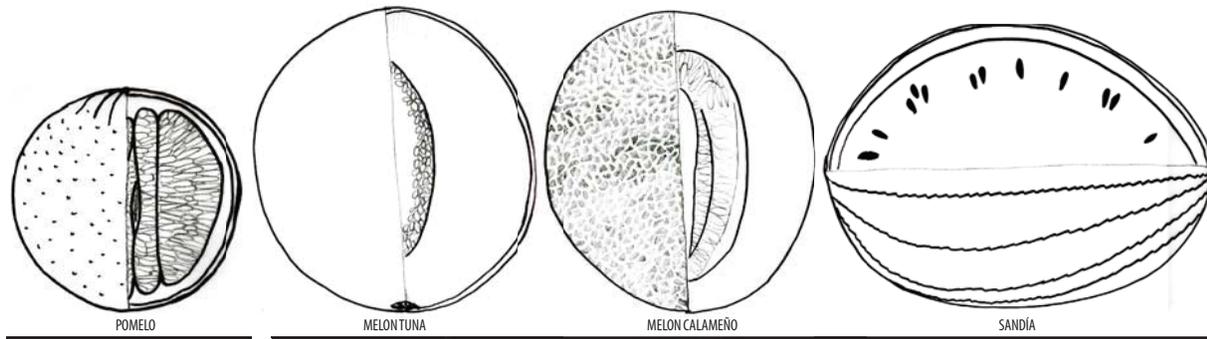


CAROZOS

CITRICOS

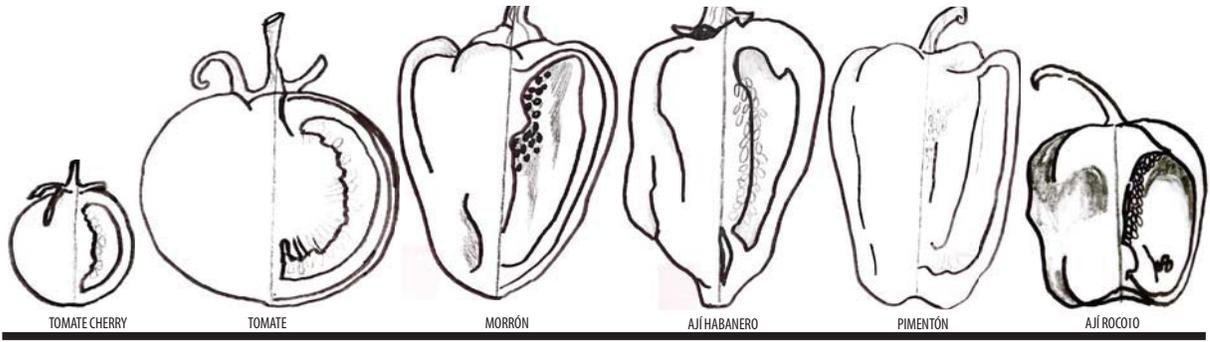


CITRICOS



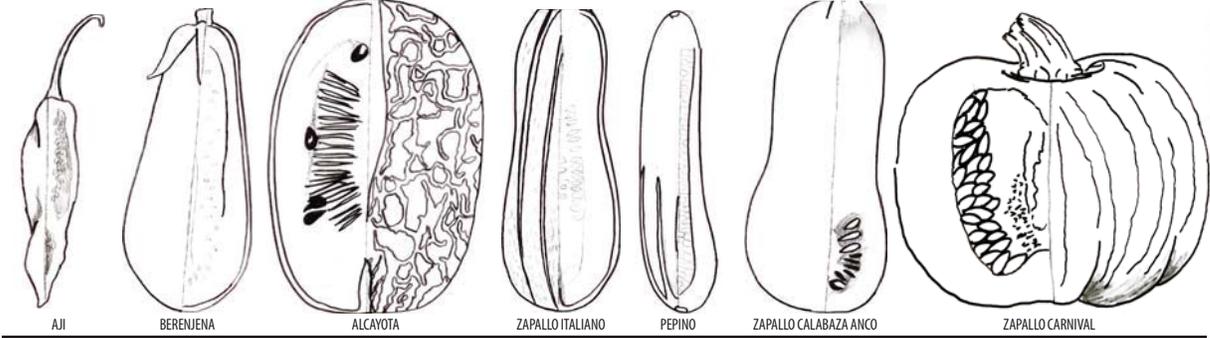
CITRICOS

CLIMATERICOS



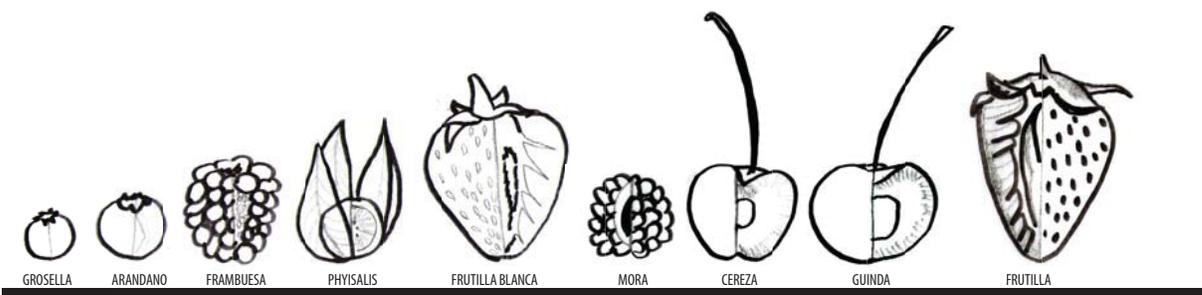
TOMATE CHERRY TOMATE MORRÓN AJI HABANERO PIMENTÓN AJI ROCOTO

FRUTOS



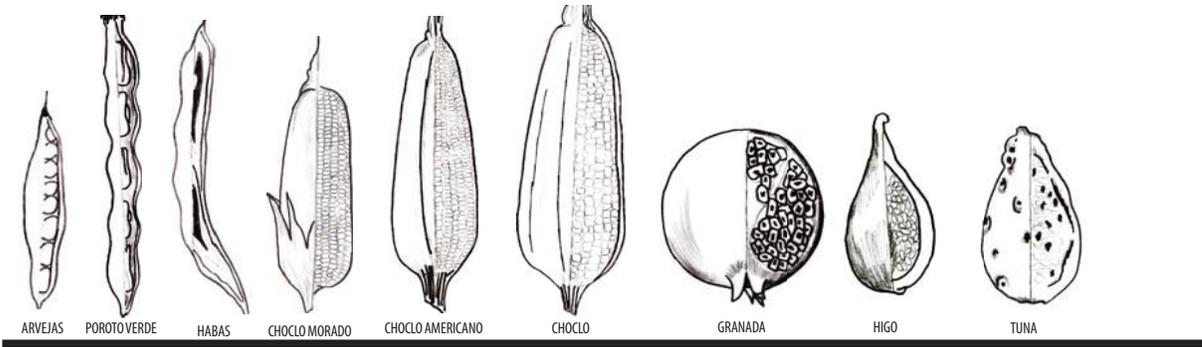
AJI BERENJENA ALCAYOTA ZAPALLO ITALIANO PEPINO ZAPALLO CALABAZA ANCO ZAPALLO CARNIVAL

FRUTOS



GROSELLA ARANDANO FRAMBUESA PHYISALIS FRUTILLA BLANCA MORA CEREZA GUINDA FRUTILLA

FRUTOS DEL BOSQUE



ARVEJAS POROTO VERDE HABAS CHOCLO MORADO CHOCLO AMERICANO CHOCLO GRANADA HIGO TUNA

GRANOS



RADICCHIO



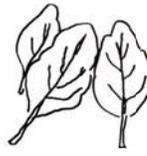
LECHUGA BABY



COLCHINA



RUCULA BABY



ESPINACA BABY



ACELGA BABY



REPOLLO LISO

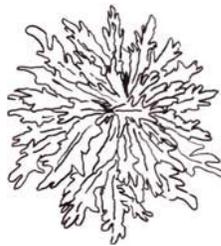
HOJAS



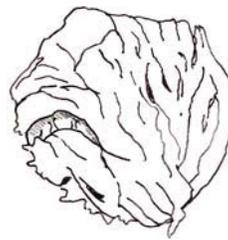
LECHUGA HIDROPÓNICA



LECHUGA LOLLO ROSA



ACHICORIA



LECHUGA ESCAROLA



LECHUGA MILANESA

HOJAS



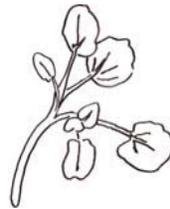
LECHUGA ESPAÑOLA



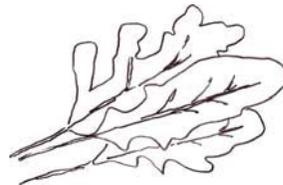
LECHUGA FRANCESA



LECHUGA CHILENA

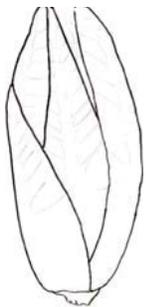


BERRO

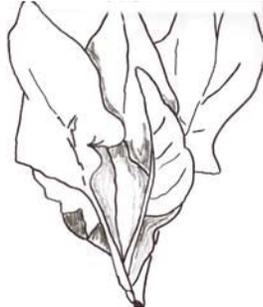


RÚCULA

HOJAS



ENDIVIA



ESPINACA



ACELGA



TORONEL UVA



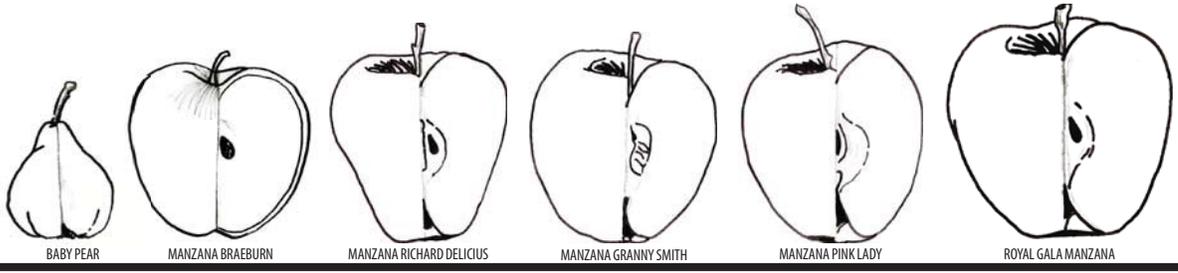
UVA ROJA



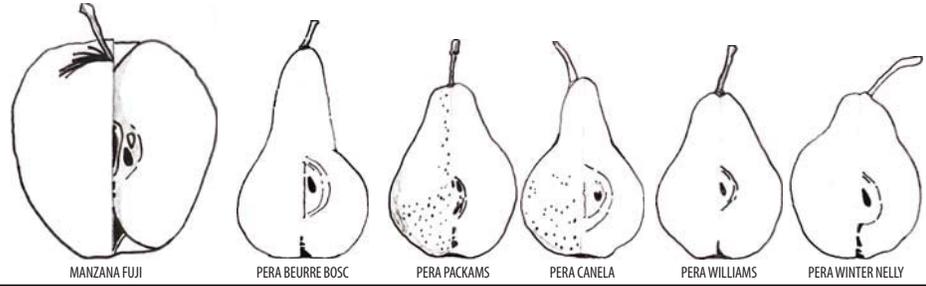
UVA RED GLOBE

HOJAS

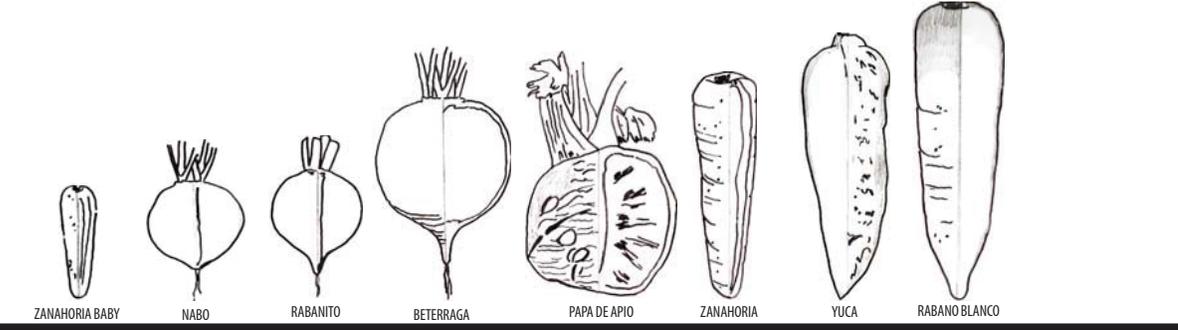
NO CLIMATÉRICAS



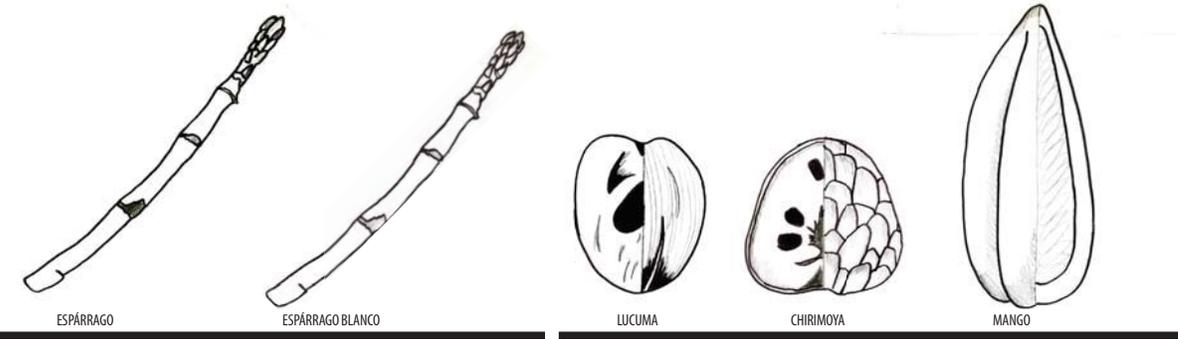
POMÁCEAS



POMACEAS

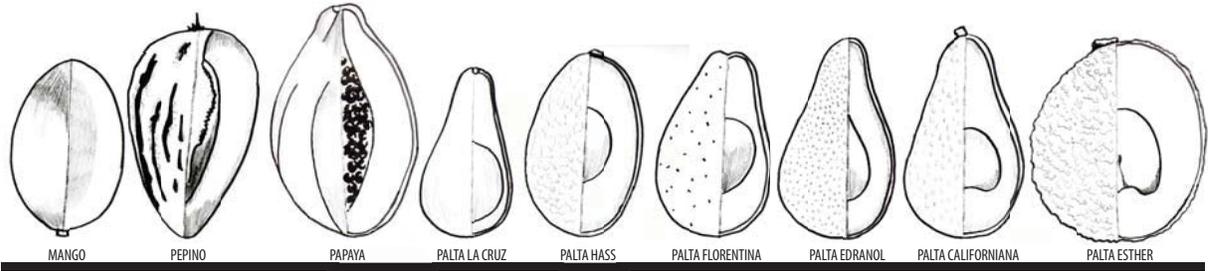


HOJAS

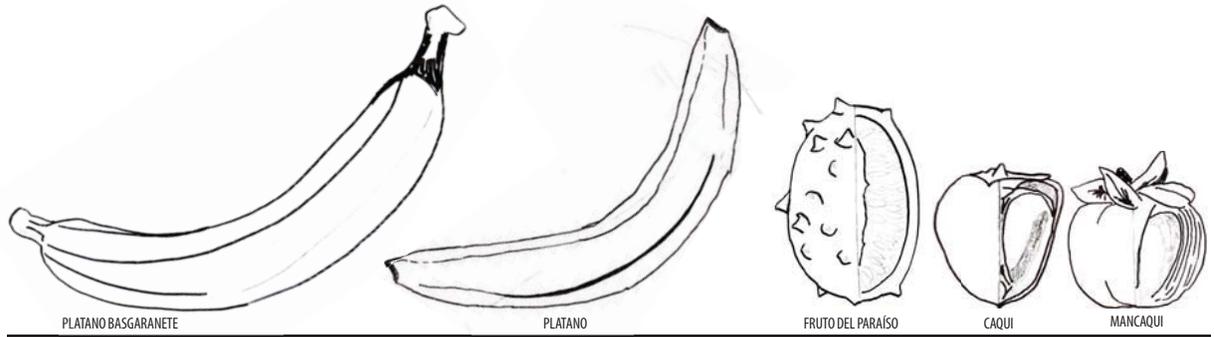


RIZONA

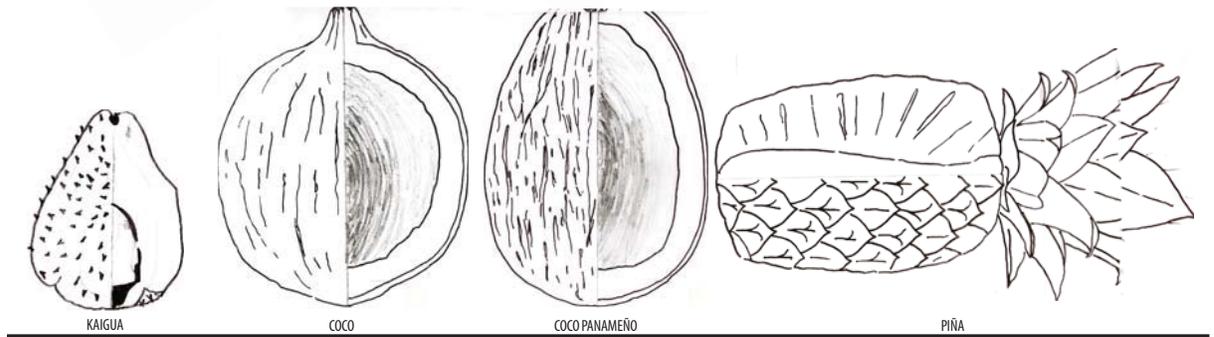
SUBTROPICAL



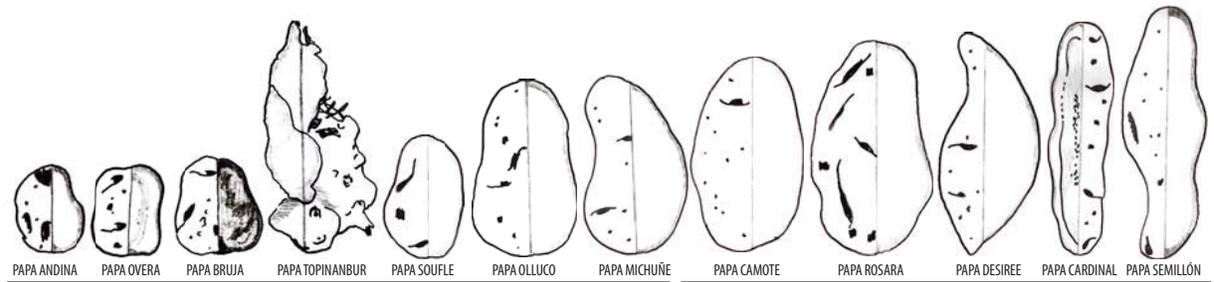
SUBTROPICAL



TROPICAL



TROPICAL



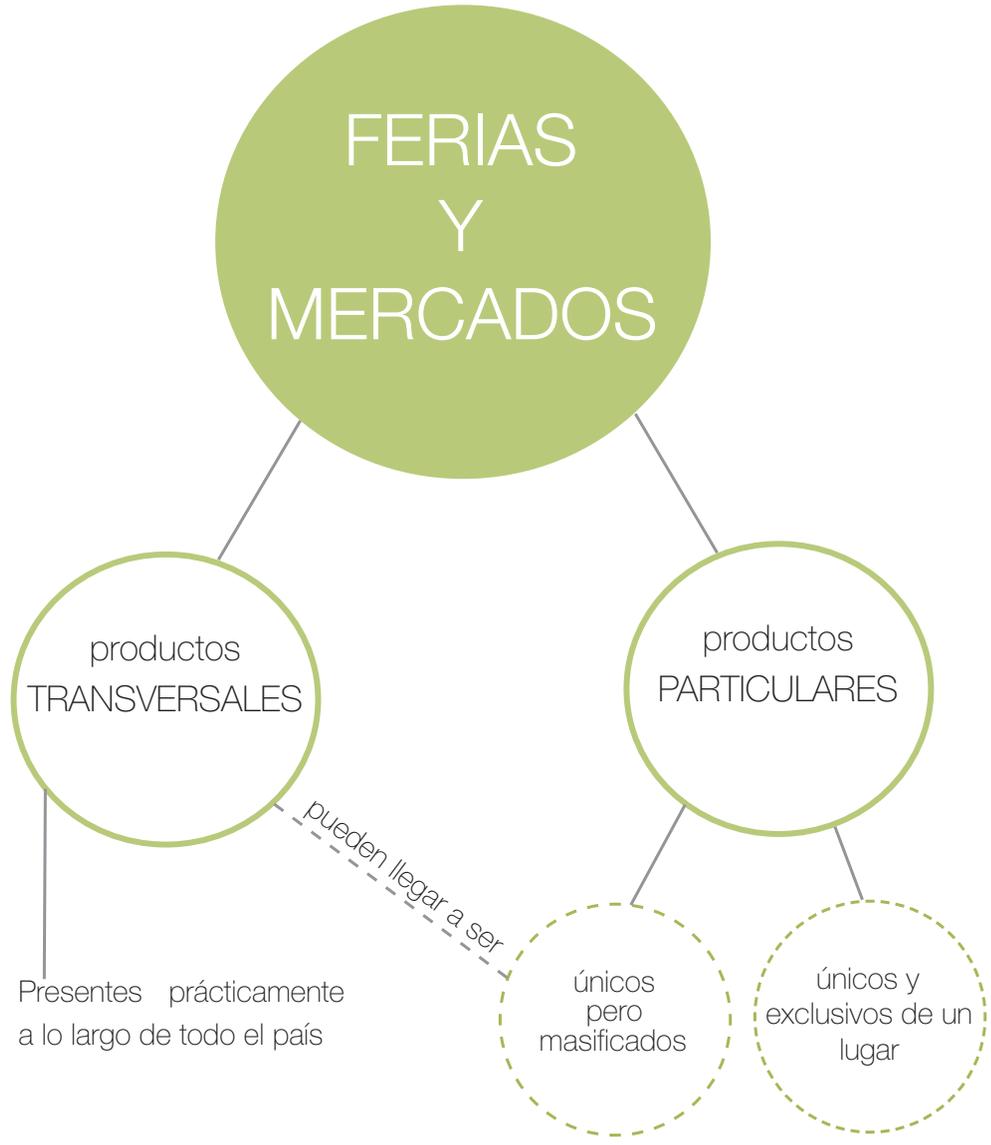
TUBERCULOS

[ESTUDIO Y ANÁLISIS DE FERIAS DE VIÑA DEL MAR Y VALPARAÍSO]

Buscando saber a qué recursos tenemos acceso en nuestra comuna, profundizamos en las ferias, mercados y supermercados de Valparaíso y Viña del Mar, para detectar y caer en la cuenta con qué productos nos encontramos a la mano para preparar nuestras comidas típicas de la zona, y además identificar aquellos recursos que no son originarios del lugar pero que ya son parte. Recorrimos los mercados distintos días de la semana; en el caso de los mercados concurrimos días hábiles, para identificar el porcentaje de frutas y verduras que hay a disposición, lo mismo con los supermercados, y para las ferias asistimos los días en que esta se instala dos veces a la semana para identificar su magnitud de frutos expuestos.

Al haber presenciado y registrado cada producto de la feria y además de poseer información de cómo y qué puede hallarse en otros mercados del país, concluimos que existen productos transversales, básicos en la dieta de los chilenos, por ejemplo el zapallo, papas, cebolla, zanahoria, limón, entre otros. Pero también existen aquellos que son muy particulares de una zona, que reflejan plenamente el tipo de cosecha y geografía de un lugar. A pesar de esta exclusividad es probable podamos acceder a sabores tan particulares de un lugar, pero su obtención probablemente es escasa y de costo más elevado. Pero algunos de esos productos que poseyeron tal peculiaridad, hoy en día se han masificado, ya sea por temas de moda, de descubrimiento, comercio, potencia de la cultura, etc, es así el caso del merquén, o el aceite de oliva, que alguna vez fueron únicos de un lugar pero que hoy en día están en la delgada línea de pasar a ser alimentos transversales y básicos en los platos de los chilenos. Sin embargo, a pesar de su popularización, son sabores que siguen logrando representar su lugar de origen, pues los seguimos relacionando a un lugar.

Cabe destacar, respecto a los productos que podemos definir como transversales, mayoritariamente son cultivados y cosechados en la zona centro del país, pues su tipo de suelo y clima permite producir grandes cantidades de frutos que pueden prácticamente abastecer a la mayoría del país.





F1



F2



F3



F4



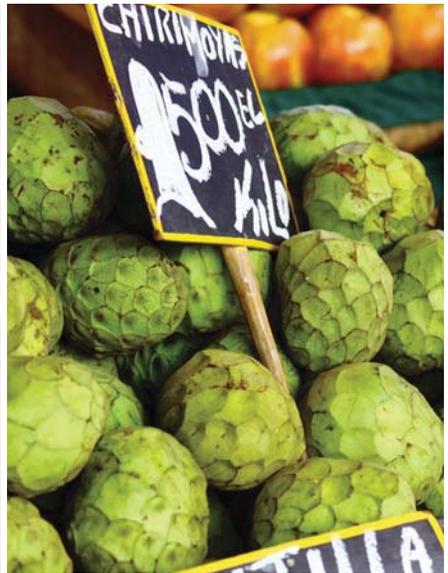
F5



F6



F7



F8



F9



F10

- | | | | |
|----|------------|-----|------------|
| F1 | Ají | F6 | Brocoli |
| F2 | Ajo | F7 | Cebolla |
| F3 | Alcachofa | F8 | Chirimoya |
| F4 | Apio | F9 | Choclo |
| F5 | Berenjenas | F10 | Ciboulette |



F11



F12



F13



F14



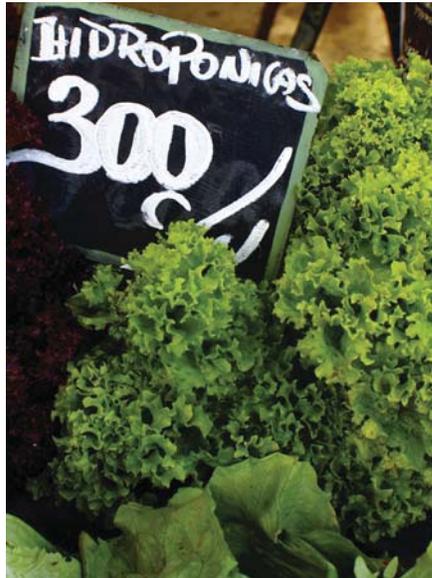
F16



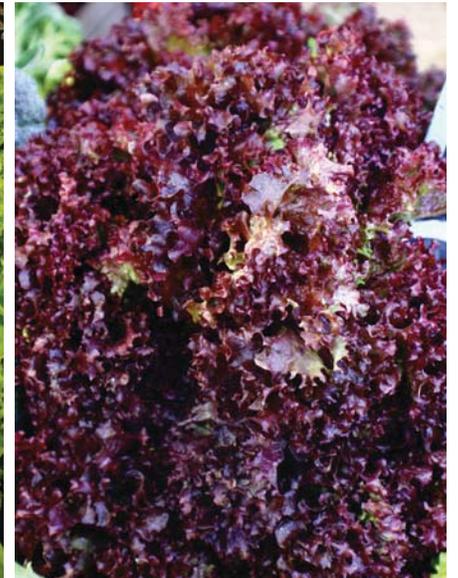
F15



F17



F18



F19

F11
Cilantro

F12
Coliflor

F13
Bruselas

F14
Habas

F15
Frutos secos

F16
Fruittas

F17
Kiwi

F18-F19
Lechuga Hidropónica
verde y morada



F20



F21



F22



F23



F24



F25



F26



F27



F28



F29



F30

- F20 Lechugas
- F21 Limones
- F22 Manzanas
- F23 Naranjas
- F24 Paltas
- F25 Papas
- F26 Pepino
- F27 Pepino
- F28 Peras
- F29 Pimentón
- F30 Morrón



F31



F34



F32



F33



F35



F36



F37



F38

F31
Rabano

F35
Tunas

F39
Paltas

F32
Repollo morado

F36
Platanos

F40
Zapallo Camote

F33
Tomates

F37
Zanahorias

F34
Repollo morado

F38
Zapallo Italiano



F39



F40

[QUINTO MOMENTO]

EXPERIENCIA DE SABORES Y SOPORTES PARA DEGUSTACIÓN

DE LO INDIVIDUAL Y LO COMÚN

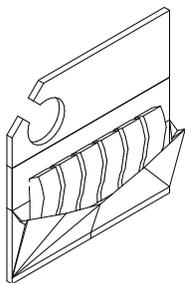
A lo largo de este último periodo de estudio, realizamos experiencias de degustación sobre los sabores de Chile, en la instancia del cóctel que realizan los profesores y habitantes de la comunidad cada miércoles antes de almuerzo.

Después de realizar cuatro instancias de aperitivo, detonamos en que se crean dos modos de degustar la comida, una forma individual y otra común. La primera, se provoca producto del proponer un elemento que le pertenece a cada individuo, donde puede posar los objetos y sabores a degustar, elegidos por cada cual. De la segunda, aparece por el hecho de disponer en la mesa todas las opciones de sabores y compartir elementos en común que obligan a las personas volver a la mesa, es decir, lo individual se convierte en algo transportable que permite separarte de la mesa pero lo común es algo que siempre te hace volver a ella, una superficie de paso. Es un juego constante, que crea una dinámica y provoca ir descubriendo los sabores propuestos con la libertad de poder escogerlos, ya que esa es la finalidad, disponer varias opciones con un tema principal y que las personas se atrevan a descubrir, reconocer y conocer. Nuestra intención es buscar el modo en que las personas puedan acercarse a los sabores más característicos de nuestro país.

Respecto a la dinámica entre lo común y lo individual, cabe resaltar que es un modo de degustar que de cierta forma aparece y se modifica a lo largo de las cuatro experiencias. Con ciertos ajustes inducimos a cómo las personas acceden a los sabores, para ir determinando cuál es el modo más correcto de degustar.

[PANES DE CHILE]

Acto en Ciudad Abierta



Ubicación: Sala de Música, Ciudad Abierta
Fecha: Agosto 1, 2012

TEMA

Basado en la información recopilada proveniente de documentales y libros profundizados en el tema de la comida chilena, nos pareció interesante hacer una muestra de los distintos panes que se consumen en Chile principalmente como acompañamiento para el almuerzo. Hicimos una selección de norte a sur, destacando aquellos más particulares y tradicionales de un lugar, siendo los infaltables de cada comida en la mesa de los chilenos.

Por otra parte también presentar como se prepara el charqui en las distintas zonas de Chile, sus mezclas y aliños que reflejan una zona y un modo de vivir.

OBJETIVOS

Esperamos que aquellos que degusten estos sabores reconozcan las raíces de su propio país y sepan diferenciar las costumbres que posee cada zona, que a pesar de ser básicamente un mismo elemento (pan y charqui) sabe distinto, todo basado en el modo de preparar.



F1



F2

PANES F1

SOPAIPILLA SIN ZAPALLO

Proveniente de la zona norte del país, se usa como "picoteo" antes de un almuerzo o para una onces durante la tarde.

Ingredientes: Harina, Sal

F2

PAN AMASADO

Consumido prácticamente en todo el país, es uno de los panes más comunes. Se caracteriza por ser del campo y se acostumbra preparar en un horno de barro.

Ingredientes: Harina, Agua, Manteca, Sal, Levadura



F3



F4

F3

CHURRASCA

Característica de la zona centro hacia el sur del país. Se prepara a las brasas y se hace una forma circular grande y muy plana.

Ingredientes: Bicarbonato, Levadura, Aceite, Harina

F4

SOPAIPILLA CON ZAPALLO

Muy característica de todo Chile, pero principalmente de la zona centro-sur. Es típica de la época de invierno.

Ingredientes: Zapallo cocido, Manteca, Sal, Harina



F5



F6

F5

TORTILLA DE RESCOLDO

Usada desde la zona centro hacia el sur, pero principalmente en este último. Su cocción es por medio de brazas y cecinas obtenidas de algún fuego de leña o parrilla.

Ingredientes: Bicarbonato, Manteca, Chancho, Levadura, Harina

F6

CHAPALELE

Tradicional del sur de Chile, pero principalmente característica de Chiloé. Se conoce como acompañamiento del curanto y se también es consumida a la hora de la onces.

Ingredientes: Papa, Harina, Aceite, Sal



F7



F8

PASTAS F7

CHARQUI CON ACEITUNA MORADA

Usado en el norte para acompañar comidas o para el "picoteo" antes del almuerzo.

Ingredientes: Charqui, Aceituna Morada, Cebolla, Aceite de oliva

F8

ACEITE DE OLIVA CON AJÍ COLOR

Un extracto de los aliños y complementos más usados en el norte del país.

Ingredientes: Aceite de Oliva, Ají color en polvo



F9



F10

F9

CHARQUI TIPO ARRIERO

Acompañamiento usado como merienda en los viajes de los arrieros.

Ingredientes: Limón, Queso, Perejil, Charqui, Cebolla en escabeche, Sal, Aceitunas

F10

ACEITE DE PALTA CON PEREJIL

Un extracto de los aliños y complementos más comúnmente usados en la zona central.

Ingredientes: Aceite de Palta, Perejil



F11



F12

F11

CHARQUI CON PAPA MICHUÑE

Se usa como ensalada o entrada en las comidas de la zona centro-sur.

F12

ACEITE DE OLIVA AJO Y MERQUÉN

Extracto de los aliños y complementos más comúnmente usados en la zona sur.

Ingredientes: Charqui, Papa Michuñe, Merquén, Aceite de Maravilla, Ajo

BEBESTIBLES F13

JUGO DE ALOE VERA Y TUNA

Una mezcla que incorpora la tuna y aloe vera, típicos frutos del centro norte.

Ingredientes: Extracto de Aloe Vera, Tuna



F13



F14



F15

F14

MALTA CON HUEVO

Trago muy usado en el campo de la zona centro.

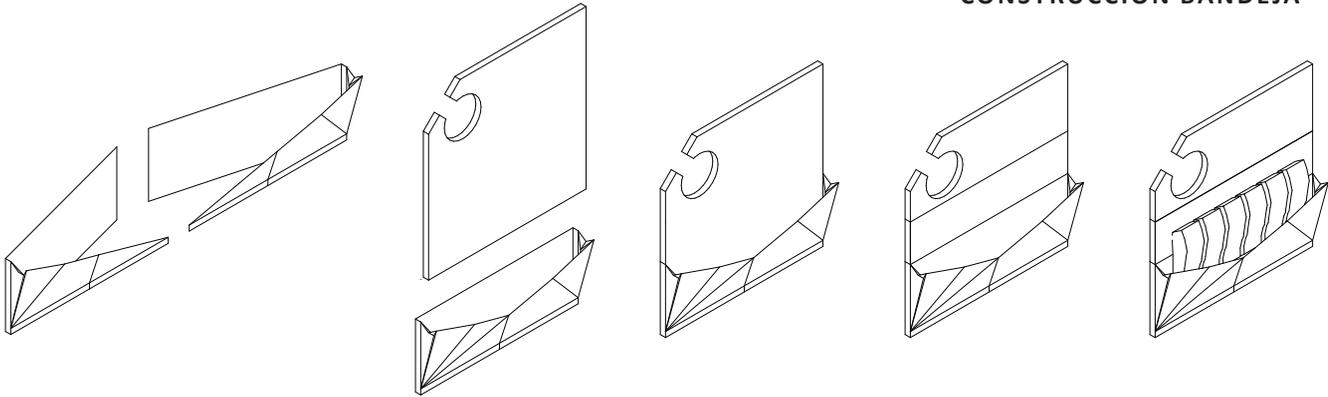
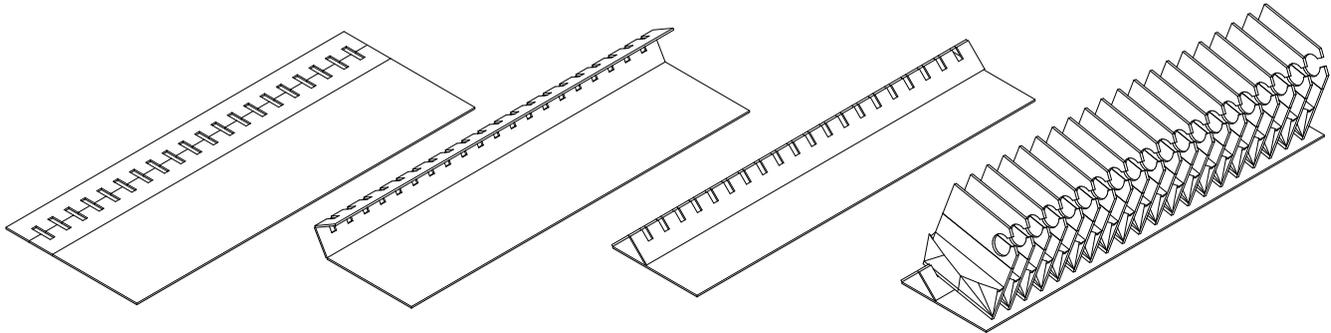
Ingredientes: Malta, Huevo, Azúcar

F15

JUGO DE MURTA

Jugo de murta, fruto característico del sur de Chile.

Ingredientes: Murta en almibar

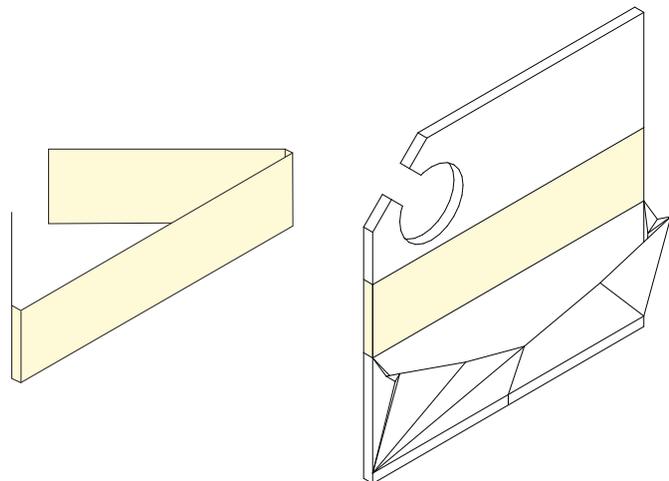
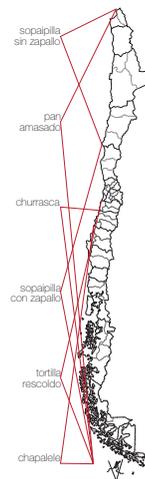
CONSTRUCCIÓN BANDEJA^{F16}**CONSTRUCCIÓN SOPORTE PARA BANDEJA^{F17}****GRÁFICA^{F18}**

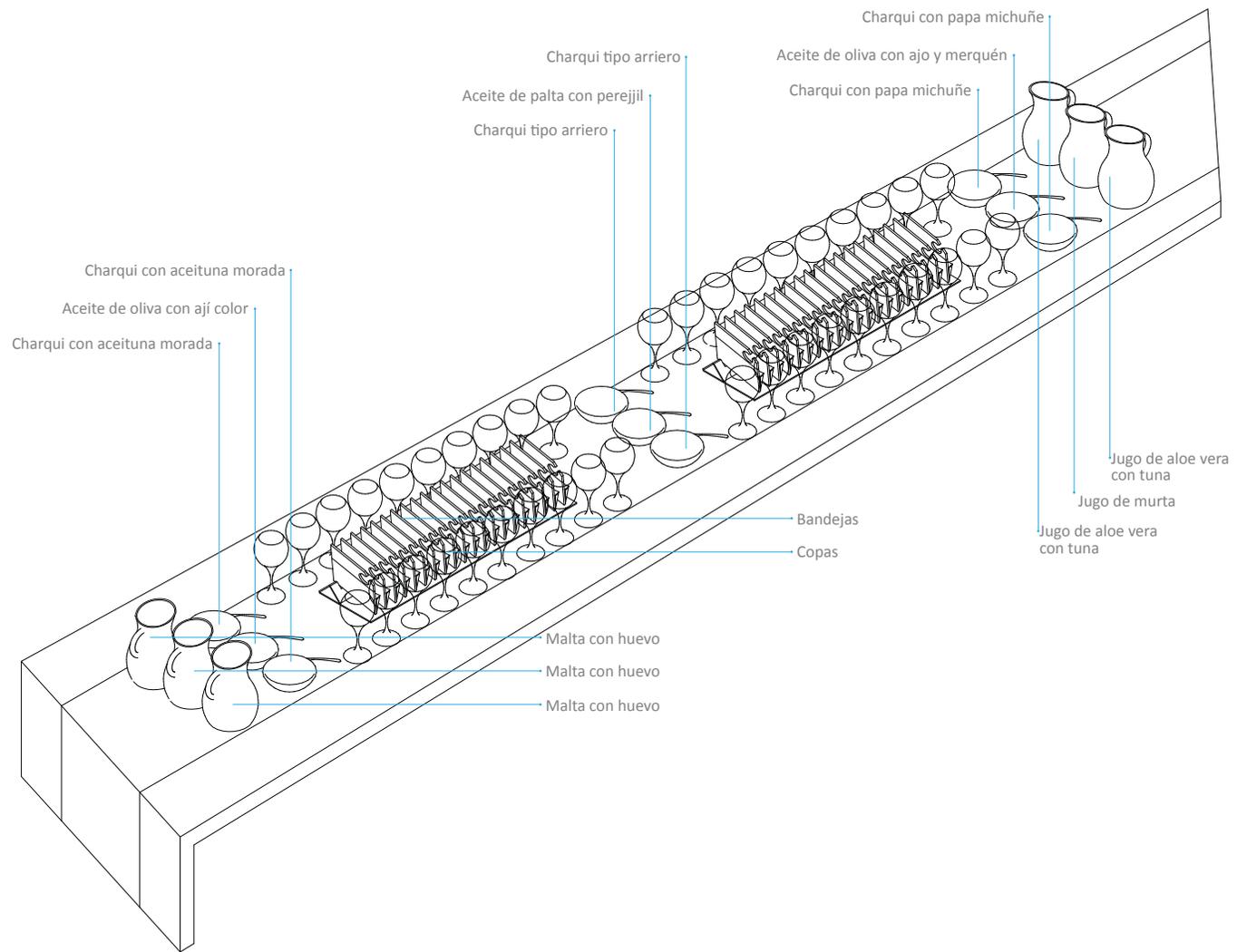
F16
Construcción de la bandeja

F17
Construcción del soporte para bandejas

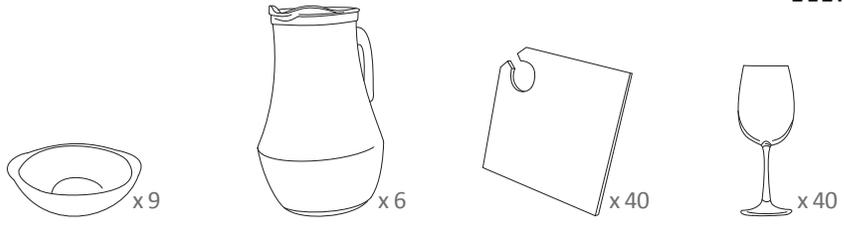
F18
GRÁFICA

Es importante que aparezca información sobre lo que se está degustando, para hacerse más conocedor y a la vez poder reconocer y diferenciar un producto del otro. Para esta ocasión, dispusimos un plano de Chile, en donde se ubicó en que sectores se usan los panes propuestos y además el nombre de cada uno de ellos, así las personas podrían sacar propias conclusiones de las diferencias de sabor producto de la zona proveniente y además conocer sobre lo que se está comiendo.





ELEMENTOS USADOS





En la extensión de la mesa aparecen dos modos de poder degustar los sabores de Chile. Primero esta lo individual, una tabla que posee porciones determinadas de los panes seleccionados de Chile, para así de cierto modo obligar lo que se debe probar y su cantidad. Por otra parte esta el mundo de lo común que permanece en la mesa, estas son las pastas y lo que se bebe. Las primeras buscan reflejar las principales zonas del país (norte, centro y sur) dejando en la libertad de poder elegir qué y cuánto probar. Lo mismo ocurre con los bebestibles, además de mostrar la opción de beber con o sin alcohol. Es así como ocurre una dinámica entre lo determinado y lo libre, de lo primero permite que la gente conozca todo lo que se propone y de lo libre permite que se regrese a la mesa, que haya un juego en ella y que se puedan ir descubriendo los distintos sabores. Cabe mencionar, que al porcionar los sabores podemos crear la diferencia entre lo que es un cóctel y una degustación, porque veíamos de cierto modo qué es lo que se prueba y cuánto de él.

A/ OBSERVACIONES

1. DE LO INDIVIDUAL Y LO COMÚN

Al proponer un modo de lo determinado y lo libre, aparece inconscientemente la dinámica de un juego entre la mesa y los grupos de personas. Cada cual recoge su tabla y explora los sabores propuestos, pero a su vez vuelve siempre a la mesa, buscando los sabores, y terminando por elegir un preferido.

2. DE LA INFORMACIÓN

El proporcionar información en las tablas, provocó que las preguntas por los panes disminuyeran, quedando solo en a curiosidad de qué estaban echos. Incluso dio la posibilidad de dar deducciones de cuan común podía llegar a ser un pan o cuan particular de una zona. Al contrario de las pastas y líquidos, al carecer información, se repetían las preguntas por querer saber qué cosas eran, y qué contenían, perdiendo una dinámica del poder descubrir y lo más importante, del conocer sobre lo que se esta probando.

3. DEL TRAZADO

La mesa carece de información, lo que deja a las pastas y jugos sin identificarse, además de que estos no poseían una ubicación determinada en la mesa, provocando que terminaran ubicados en cualquier lugar, perdiendo la agrupación propuesta por zonas. Por esto determinamos que para una próxima oportunidad es necesario crear una superficie que se adose a la mesa y que reciba los elementos dándoles un lugar donde además pueda proporcionar información.

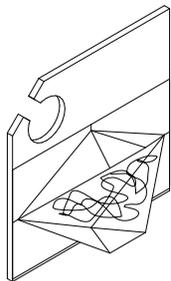
B/ COMENTARIOS

1. Jorge Ferrada

”Podemos deducir que el pan amasado es el más común a lo largo del país”

[SABOR DEL SUR]

Acto en Ciudad Abierta



Ubicación: Sala de Música, Ciudad Abierta
Fecha: Agosto 8, 2012

TEMA

Se quiere mostrar los sabores que vienen de la tierra, de los cultivos, recursos agrarios y nativos existentes en Chile. Para esta vez se selecciona el sur con sus sabores característicos, dulces, ahumados y picantes.

OBJETIVOS

Mostrar netamente sabores del sur logrando una percepción completa de la zona. Degustación de sabores fuertes y característicos que permiten transmitir la tradición e identidad del sur desde las preparaciones picantes y ahumadas hasta los sabores dulces de frutos nativos.



F1

F2

F3

PAPAS**F1****PATAGONIA**

papas nativas del sur

F2**FURIOSAS**

camotes y betarragas zona centro sur.

F3**MERQUÉN**

camotes zona centro sur con merquén.



F4



F9

PASTAS**F4****SALSA AVELLANAS, PIMIENTA Y SAL**

Pasta suave untable.

Ingredientes: Mantequilla, Crema, Pimienta, Sal, Avellanas tostadas

F5**PASTA AVELLANAS**

Pasta densa y granulosa unttable de sabor intenso

Ingredientes: ajo, merquén, aceite de oliva, ají color, comino, orégano, limón, cilantro y perejil.



F5



F10

F6**PASTA CHALOTAS**

Pasta de cebollas del sur condimentadas con merquén espesada

Ingredientes: queso crema, Chalotas, Queso crema y Merquén.



F6

F7**HUMUS AL MERQUÉN**

Preparación árabe de garbanzos condimentados con la especie típica del sur, merquén.

Ingredientes: Merquén, Sal de mar, Garbanzos, Sésamo, Ajo, Aceite oliva

F8**PESTO DE PIÑONES Y CASTAÑAS**

Pesto genovés al cual se le agregan productos endémicos y típicos de Chile como los piñones y las castañas respectivamente

Ingredientes: Azúcar, Pure de papa, Queso grana, Piñones, Ajo, Albahaca, Aceite, Castaña, Sal



F7



F11

F12

F13

F9**AVELLANAS NATURALES****F10****AVELLANAS TOSTADAS****BEBESTIBLES**

De los productos dulces nativos se preparan líquidos para beber.

Por un lado se tienen los jugos que se eligen a partir de los frutos, hojas y productos dulces que se pueden encontrar en el sur. Por otro lado los licores que se seleccionan son gracias a los tragos típicos que se encuentran en cada zona. Por cada un licor que se degusta se ofrecen dos tipos de jugos diferentes.

F11**LICOR DE GUINDA [izquierda]**

Similar al típico trago sureño el enguindado. El licor de guinda es más suave que el enguindado.

Ingredientes: Mermelada frutos del parador de grosellas, Agua

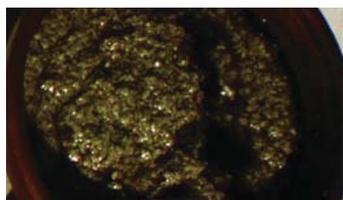
F12**JUGO DE NALCA Y RUIBARBO [centro]**

Nalca planta típica nativa de Chile desde VIII a XII región; Ruibarbo sur de Chile.

Ingredientes: Mermelada frutos del parador de nalca y ruibarbo, Agua

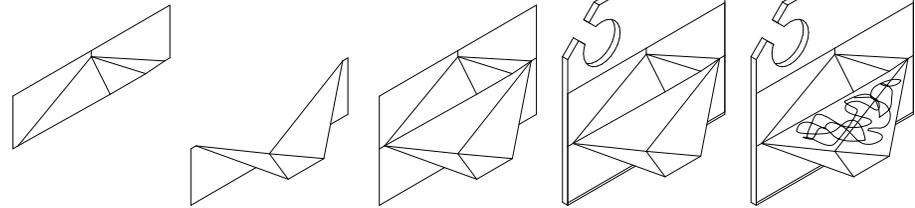
F13**JUGO DE GROSELLAS [derecha]**

Fruto típico del sur de Chile, desde VIII hasta XII región.

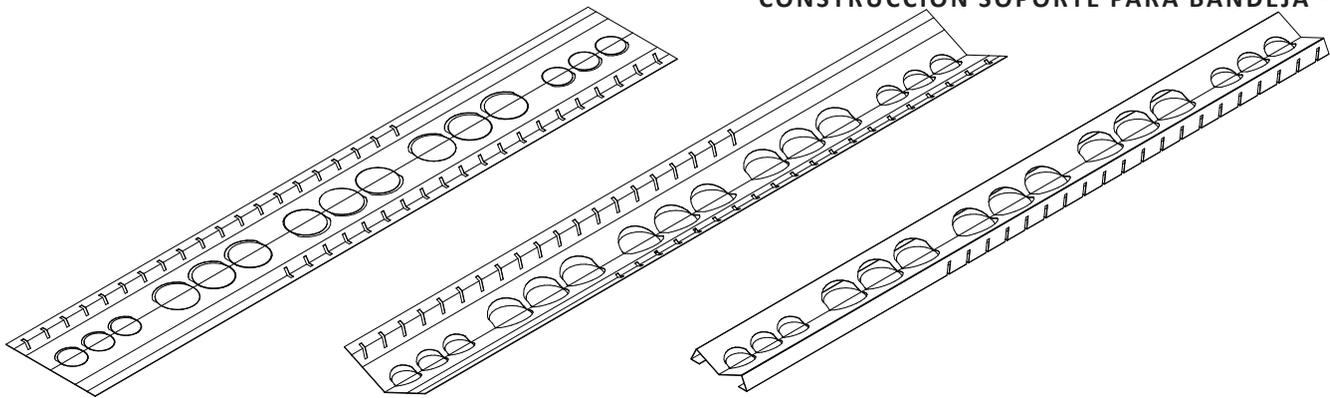


F8

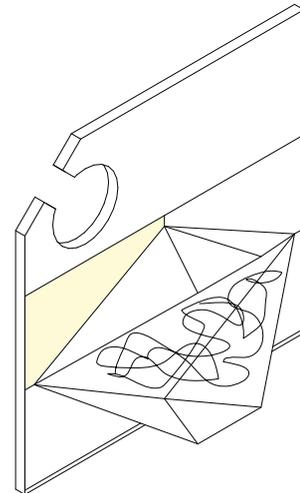
CONSTRUCCIÓN BANDEJA^{F12}



CONSTRUCCIÓN SOPORTE PARA BANDEJA^{F13}



GRÁFICA^{F14}

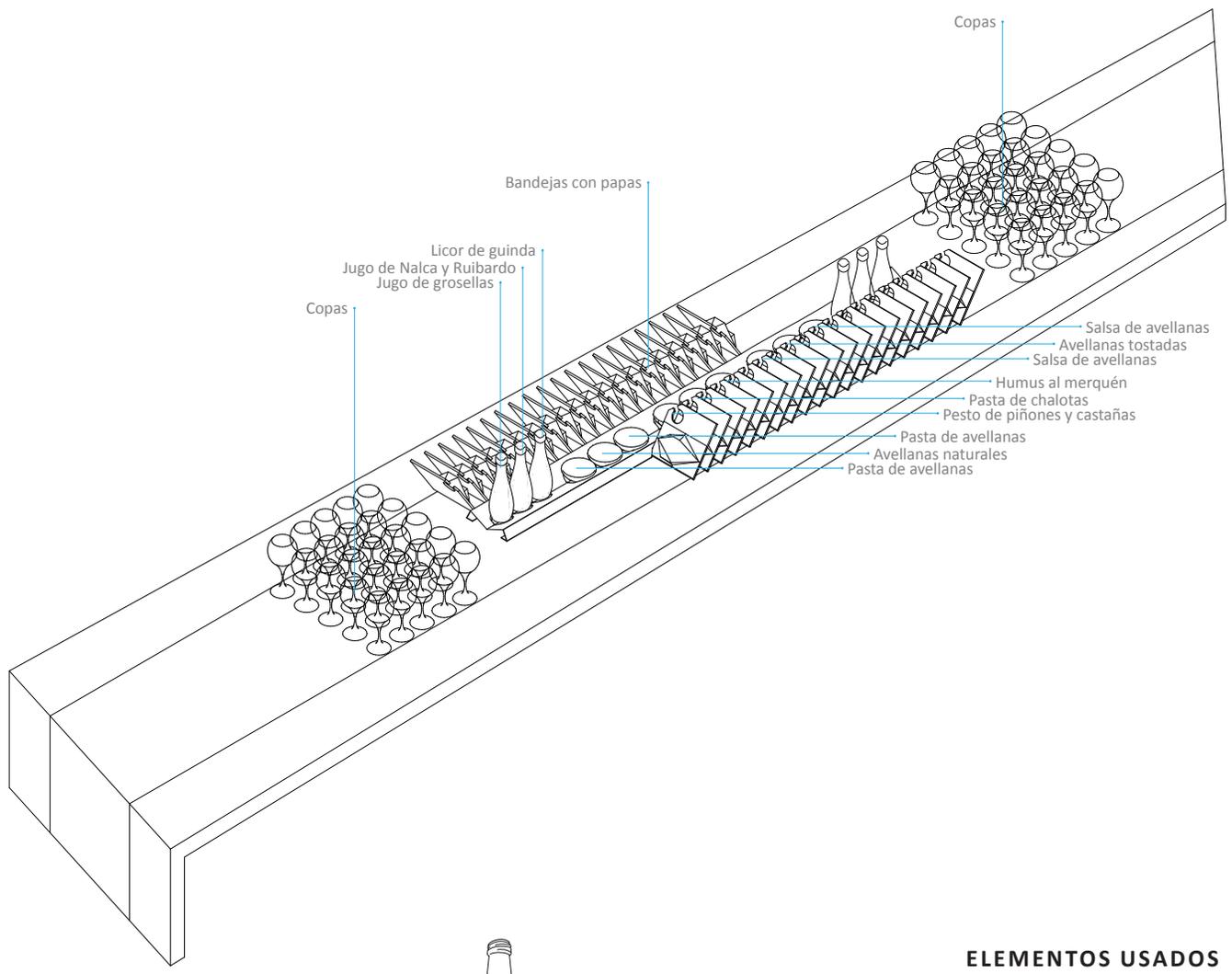


Papas - Camote - Beterragas
nativas de la zona austral

F12
Construcción de la bandeja

F13
Construcción del soporte para bandejas

F14
Gráfica



Copas

Bandejas con papas

Licor de guinda
Jugo de Nalca y Ruibarbo
Jugo de grosellas

Copas

- Salsa de avellanas
- Avellanas tostadas
- Salsa de avellanas
- Humus al merquén
- Pasta de chalotas
- Pesto de piñones y castañas
- Pasta de avellanas
- Avellanas naturales
- Pasta de avellanas

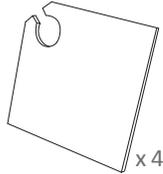
ELEMENTOS USADOS



x9



x6



x40



x40



Se mantiene de la vez anterior los dos modos de mostrar los sabores de Chile. Por un lado lo individual, en las tablas con porciones limitadas y por otro lado lo grupal o común que se mantiene en la mesa (pastas y bebestibles) lo que permite una libertad al momento de probar una u otra cosa. Esta vez se busca mostrar sabores típicos de la zona sur desde lo picante, lo ahumado y salado a lo dulce de las frutas.

Se trae como propuesta unos cartones que actúan como superficie desplegable en donde se ubican las pastas, los jugos y las porciones en las tablas para cada persona. Se disponen todos los objetos tratando de ocupar la longitud de la mesa dando más espacio para poder acceder a las cosas.

A/ OBSERVACIONES

1. DE LO INDIVIDUAL Y LO COMÚN

Al entregar en las tablas el elemento untable y dejar en la mesa las pastas para untar, las personas se quedan constantemente en el borde de la mesa para poder servirse de las preparaciones. Esto genera atochamiento, no hay fluidez y no todos alcanzan a probar y untar lo que se ofrece. No se produce un ir y venir a la mesa sino que las personas siempre se quedan ahí sin dejar paso a otros.

2. DE LA INFORMACIÓN

El proporcionar en ambos lados tanto como en las tablas como en la superficie hace conocer a quien se acerca y lee lo que se ofrece. Muchas personas preguntaba que era casa cosa, aun no se nota mucho la explicación y la mesa no habla por si sola, pasa muy desapercibido los nombres de los sabores propuestos. Sin embargo los que notaban la información les respondían a los demás lo que había y les contaba, explicaban y mostraban que habían escritos diciendo lo que estaba expuesto.

3. DEL TRAZADO

Al determinar un espacio y lugar para cada elemento se mantuvo una continuidad y un orden de lo que se ofrece, no se cambiaron de posición los posillos y los bebestibles se volvían a poner donde estaba determinado, se logra un orden de lo expuesto.

B/ COMENTARIOS

1. Herbert Spencer

"Los sabores se sienten más fuertes, son más característicos de la zona y el lugar del cual se habla"

2. Marcelo Araya

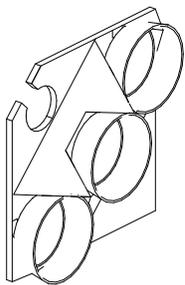
"Las pastas y los sabores que ellas entregan están bien, reflejan del sur, pero los productos Tika son muy específicos, más gourmet y elaborados saliendo de la identidad y tradición del sur"
"Entonces en un final ustedes deberían lograr un elemento desplegable que no este acá sobre la mesa, sino que esté allá... (Frente a la sala de música siendo autónomo y expositor)"

3. Surgen conversaciones de los productos expuestos, las personas hablan de donde los han visto, si los conocen y si los han probado anteriormente.

4. Se habla de los colores, lo llamativo e interesantes que se ven los colores de los productos Tika, y lo terroso de los colores de las pastas del sur.

[SABOR DEL CENTRO]

Acto en Ciudad Abierta



Ubicación: Sala de Música, Ciudad Abierta
Fecha: Agosto 22, 2012

Esta vez el aperitivo ocurre dentro de la sala de música de la Ciudad Abierta debido al clima y lluvia del día.

Se trae a conocer lo típico del centro de Chile. Se ofrecen seis sabores en pastas compuestas de los cuales cada persona puede seleccionar tres, dos, o uno para servíselos en sus bandejas individuales, cada posillo calza con los enganches de la tabla. Una vez que se terminan sus porciones pueden volver y servirse de las porciones que le faltan o repetir la que más le gusta. Se mantiene y remarca lo individual y lo común en el momento de probar y acercarse a la mesa. Lo común se ofrece al centro en una línea delgada en donde se encuentran los bebestibles y lo untable, los cuchufliis; por otro lado lo individual rodea esta franja ofreciendo las pastas y los elementos que cada persona usa para degustar.

Se disponen todos los objetos tratando de ocupar la longitud de la mesa dando más espacio para poder acceder a las cosas.



F1

CUCHUFU

F1 Vaina de chuchufí, de sabor neutro. Típicamente usada en el país rellena con manjar.



F2

PASTAS**CHANCHO EN PIEDRA**

Característica de la zona centro del país. Su preparación se basa en que todos sus ingredientes son "machacados" en un mortero, generalmente de piedra.
Ingredientes: Tomate, Ajo, Cebolla, Aji verde, Sal, Aceite



F7

F3**PEBRE**

Mezcla infaltable en la dieta de los chilenos, es típica su presencia en asados, celebraciones, picoteos. Su preparación básicamente en que todos sus ingredientes estén picados.

Ingredientes: Tomate, Cebolla, Perejil, Cilantro, Albahaca, Pimentones, Aji verde, Ciboulette, Vinagre, Aceite, Limón, Sal



F3

F4**PASTA DE ALCACHOFA**

Planta cultivada muy codiciada por los chilenos.

Ingredientes: Pasta preparada de alcachofa, Aceite de Palta

**F5****PASTA DE CHOCLO**

El choclo siempre es un cotidiano en nuestras comidas, sobre todo en la época de verano, en la zona centro el choclo reina en los platos y sabores de los chilenos.

Ingredientes: Pasta de Choclo, Sal, Azúcar



F4

F6**MIX GRANOS**

Los frutos secos y confitados a granel son parte del snack común y sobre todo tradicional en los chilenos.

Ingredientes: Almendra tostada, Nuez, Coco de Palma



F5

F7**MIX DESHIDRATADO**

Los frutos deshidratados son una costumbre antigua y típica, usado especialmente para la conservación de la fruta.

Ingredientes: Huesillo, Higo con harina tostada, Manzana, Pasas

**BEBESTIBLES****F8****JUGO DE MEMBRILLO**

El membrillo es un fruto muy usado en postres y mermeladas
Ingredientes: Mermelada de membrillo, Agua



F6

F9**JUGO DE CHIRIMOYA ALEGRE**

Normalmente esta mezcla de chirimoya y naranja es usada como postre.

Ingredientes: Pulpa de chirimoya, Jugo de Naranja

F10**PIHUELO**

Trago tradicional de la zona centro, especialmente del campo

Ingredientes: Vino tinto, Harina tostada, Azúcar

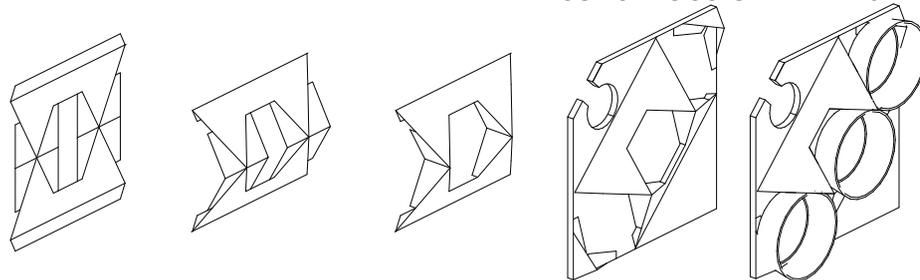
F11**CLERY**

Es parte de los ponches populares de la zona central

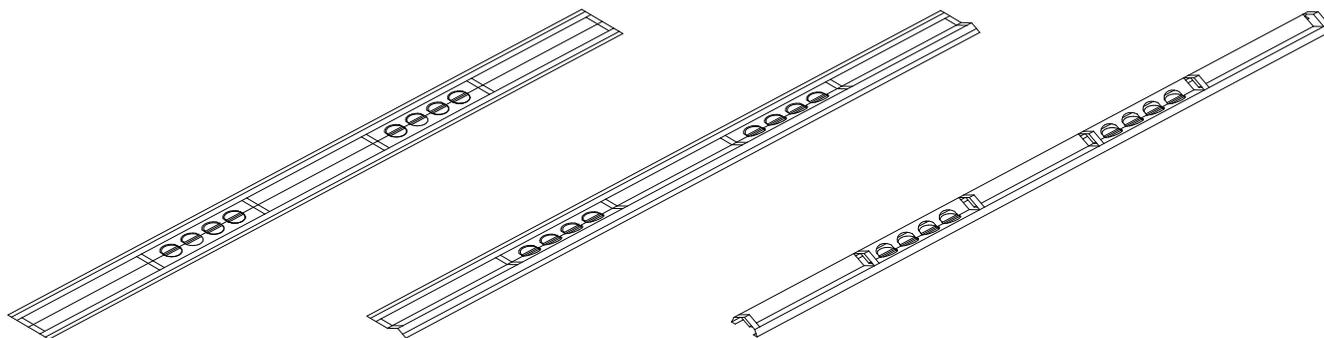
Ingredientes: Vino blanco, Duraznos en conserva

F10-F11

CONSTRUCCIÓN BANDEJA^{F12}

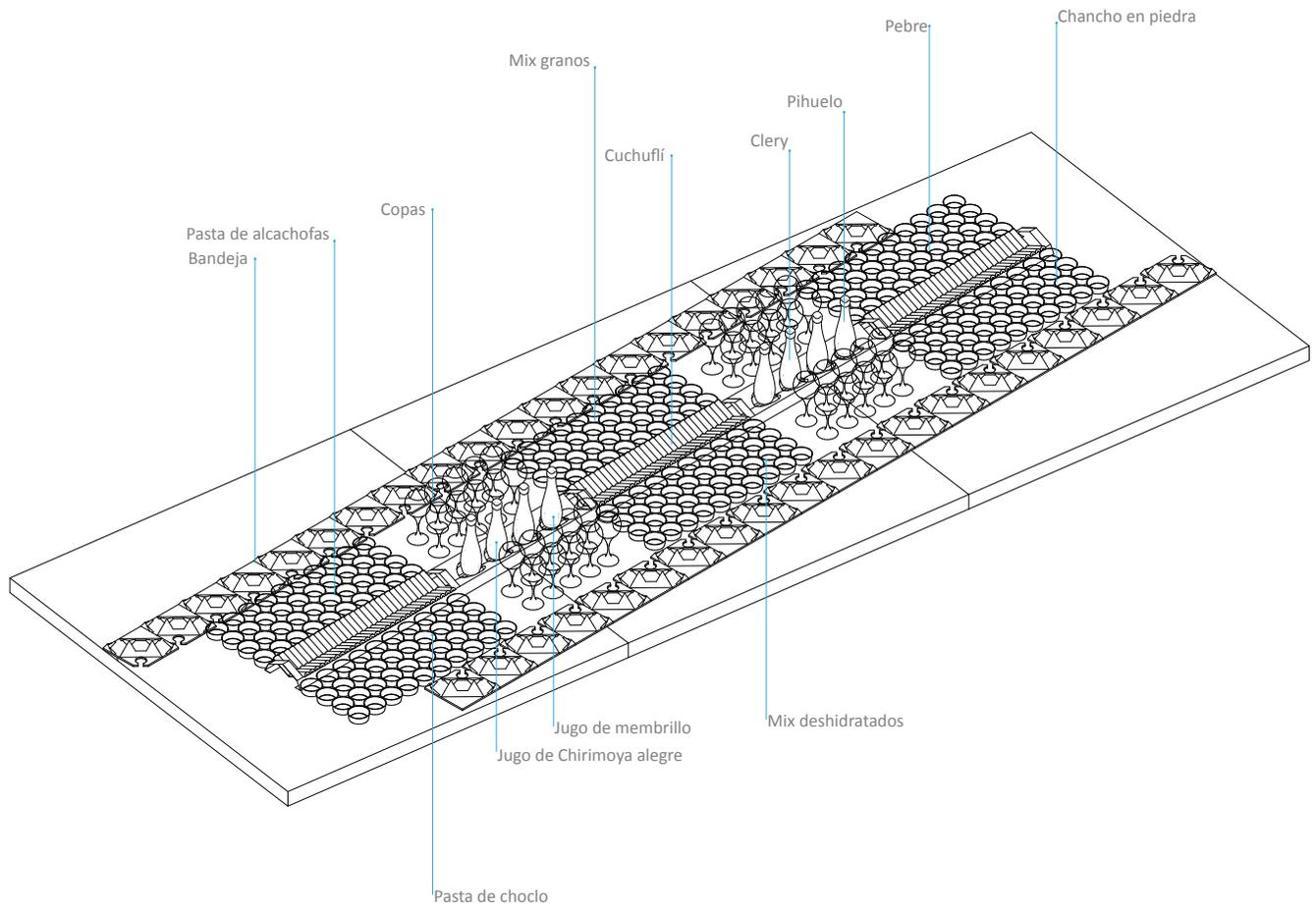


CONSTRUCCIÓN SOPORTE PARA BANDEJA^{F13}

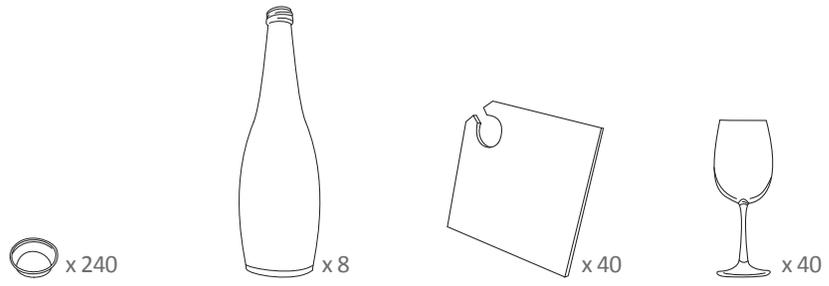


F12
Construcción de la bandeja

F13
Construcción del soporte para bandejas



ELEMENTOS USADOS





Esta vez el aperitivo ocurre dentro de la sala de música de la Ciudad Abierta debido al clima y lluvia del día.

Se trae a conocer lo típico del centro de Chile. Se ofrecen seis sabores en pastas compuestas de los cuales cada persona puede seleccionar tres, dos, o uno para servíselos en sus bandejas individuales, cada pocillos calza con los enganches de la tabla. Una vez que se terminan sus porciones pueden volver y servirse de los sabores que le faltan o repetir la que más le gusta.

Se mantiene y remarca lo individual y lo común en el momento de probar y acercarse a la mesa. Lo común se ofrece al centro en una línea delgada en donde se encuentran los bebestibles y lo untable, los cuchufli; por otro lado lo individual rodea esta franja ofreciendo las pastas y los elementos que cada persona usa para degustar.

Se disponen todos los objetos tratando de ocupar la longitud de la mesa dando más espacio para poder acceder a las cosas.

A/ OBSERVACIONES

1. DE LO INDIVIDUAL Y LO COMÚN

Respecto a los pliegues en la bandeja que reciben los pocillos, muestran faltar precisión en el sistema de enganche, pues al untar los pocillos tienden a levantarse y desplazarse. Además en esta bandeja faltó construir un espacio para que las personas posaran los cuchufliis, pues debían volver constantemente a buscar de estos, y eso no permitía que se separasen de la mesa. Por otro lado aún podemos notar que las personas por distintos motivos no se separan mucho de la mesa, se quedan rodeándola sin tomar distancia. Por último, que se usasen pocillos incita y proporciona a la evolución de la propuesta respecto al traslado, haciéndolo más sencillo y rápido.

2. DE LOS SABORES

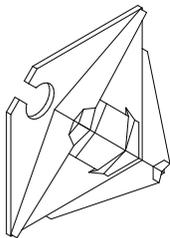
Al ir degustando los sabores, ocurre que las personas reconocen qué es lo que están comiendo, pues le son sabores familiares y más cotidianos, por la sencilla razón de pertenecer a la zona centro la cual se esta exponiendo en esta oportunidad.

B/ COMENTARIOS

1. Carlos Covarrubias: "Es como estar en el cielo, nos lleva al cielo"
2. Cristián Valdés: "Que elegancia, se demuestra el trabajo dedicado, muy bien presentado, muy elegante".
3. Jorge Ferrada: "Muy bonito, se notaba la preocupación, se identificaba la mayor cantidad de colores, es más llamativo. Se notan los detalles al preparar todo",
4. David Jolly: "Muy ricos sabores".
5. David Luza: "Ojo con lo que pasa con el elemento individual, nosotros entendemos de cómo se usa, pero otras personas no comprenden y dejan el elemento de lado".

[SABOR DEL NORTE]

Acto en Ciudad Abierta



Ubicación: Hospedería del errante, Ciudad Abierta
Fecha: Agosto 29, 2012

TEMA

Buscando traer la identidad de los sabores del norte del país, buscamos los productos naturales y envasados que concluyeran en la mínima preparación posible. Además seguimos en el juego de crear instancias entre lo individual y lo colectivo, buscando nuevos modos, proponiendo porciones individuales para cada persona y distintos campos de sabores que vienen del mar y la tierra.

OBJETIVOS

Continuando con el modo básico del aperitivo anterior, volvimos a utilizar los pocillos, como porciones individuales, pero buscando mejorar la dinámica de cómo las personas pueden interactuar y servirse la comida, desde el modo de usar los pocillos hasta acondicionar las tablas individuales para recibir los distintos elementos.



F1

CUCHUFLI

F1

Vaina de cuchufli, de sabor neutro. Típicamente usada en el país rellena con manjar.



F2

PASTAS

F2

PASTA DE AJI ROCOTO

Los sabores picantes son muy comunes en el norte del país, y uno que suena fuerte es el aji rocoto, de intenso color rojo y muy usado en los platos nortinos.

Ingredientes: Aji Rocoto, Cebolla, Aceite, Sal



F7

F3

PASTAS DE ACEITUNAS

Pasta que mezcla los tres tipos de aceitunas más comunes.

Ingredientes: Aceituna de Azapa Aceituna verde, Aceituna morada



F3

F4

SURTIDO DE MARISCOS

La producción y consumo marino en el norte es abundante y potente siendo cotidiano para sus habitantes.

Ingredientes: Choritos, Almejas, Cholgas, Berberechos, Limón, Aceite, Cilantro, Sal



F5

CHARQUI CON QUESO DE CABRA

Tanto el charqui como el queso de cabra, son parte de las mezclas típicas del norte, sobre todo este último cada vez va tomado más fuerza volviéndose muy popular y codiciado a lo largo del país.

Ingredientes: Charqui, Queso de cabra, Cebolla, Aceite



F4

F6

QUINOA

Semilla llena de proteínas y nutrientes, muy versátil que puede usarse de muchos modos en la cocina. Se dice que los Incas lo cultivaron desde hace unos 5000 años.

Ingredientes: Quinoa, Perejil, Aceite de Oliva, Aceituna, Limón

F8 - F9 - F10

F7

MIX DULCES

Los nortinos poseen característicos dulces con tendencias peruanas y bolivianas, como sucede con la mayoría de sus platos, pero que se han vuelto parte de la zona.

Ingredientes: Chumbeque de guayaba, Polulos, Mango confitado



F5

BEBESTIBLES

F8

JUGO DE MARACUYÁ

Ingredientes: Pulpa de maracuyá, Agua

F9

JUGO DE GUAYABA

Ingredientes: Pulpa de guayaba, Agua

F10

JUGO DE MANGO

Ingredientes: Pulpa de mango, Agua



F6



F9 - F12

F11

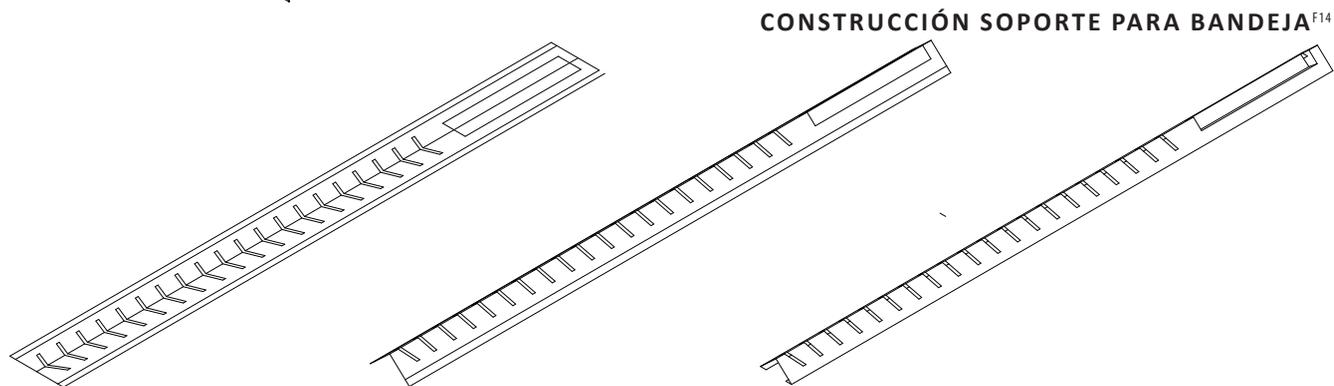
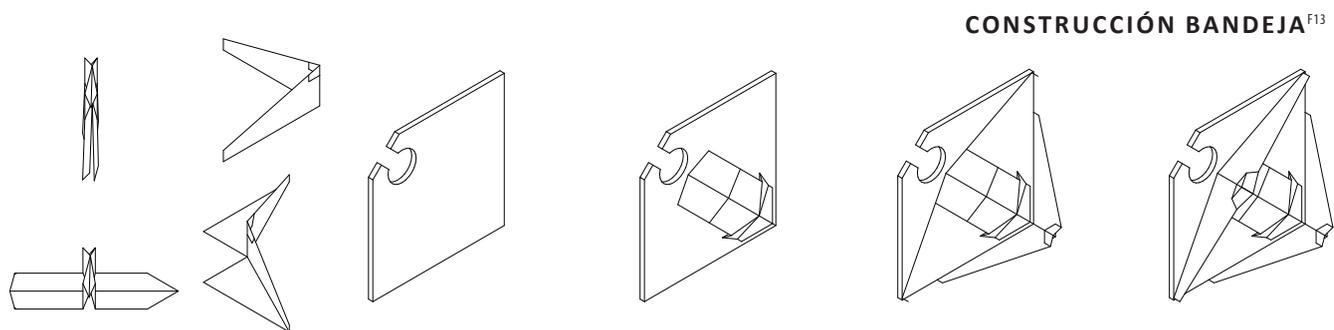
PISCO SOUR

Ingredientes: Pisco, Limón de pica, Azúcar, Hielo

F12

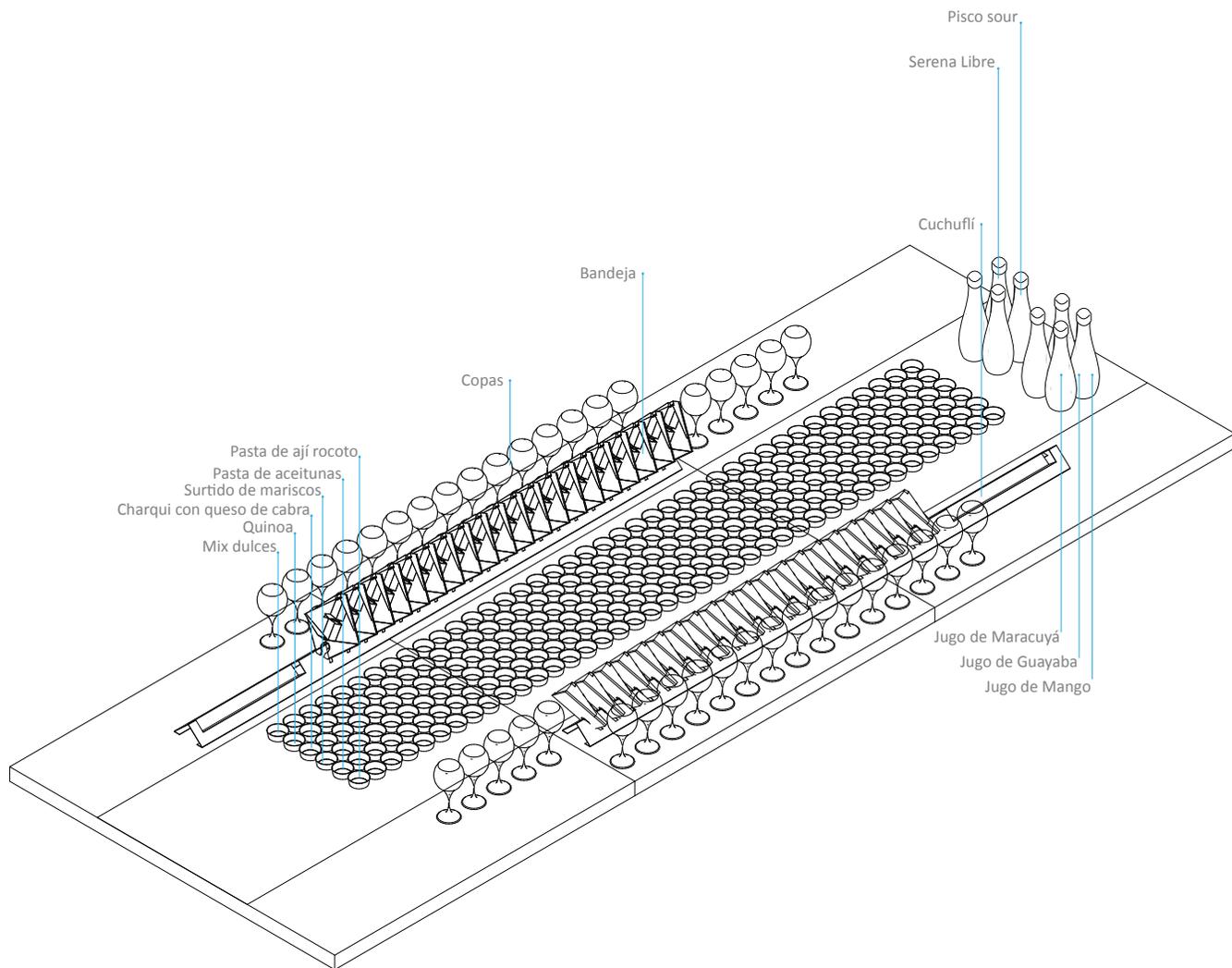
SERENA LIBRE

Ingredientes: Pisco, Jugo de papaya, Azúcar

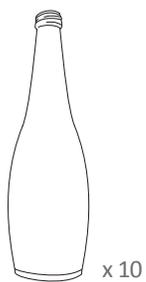


F13
Construcción de la bandeja

F14
Construcción del soporte para bandejas



ELEMENTOS USADOS





Volviendo a cambiar escenario, nos dirigimos a las afueras de la Hospedería del Errante. Para esta ocasión traemos otra vez la dinámica de los pocillos en porciones leves que permiten crear más individualidad y mayor separación de las personas con la mesa. Prolongamos la ubicación de los pocillos, manteniendo la misma cantidad que la oportunidad pasada pero ubicándolos a lo largo de la mesa, proporcionando información a ambos extremos. Respecto a las bandejas, diseñamos espacio para solo dos pocillos por vez, pero creamos un lugar para ubicar los cuchuflis.

A/ OBSERVACIONES

1. DE LO INDIVIDUAL Y LO COMÚN

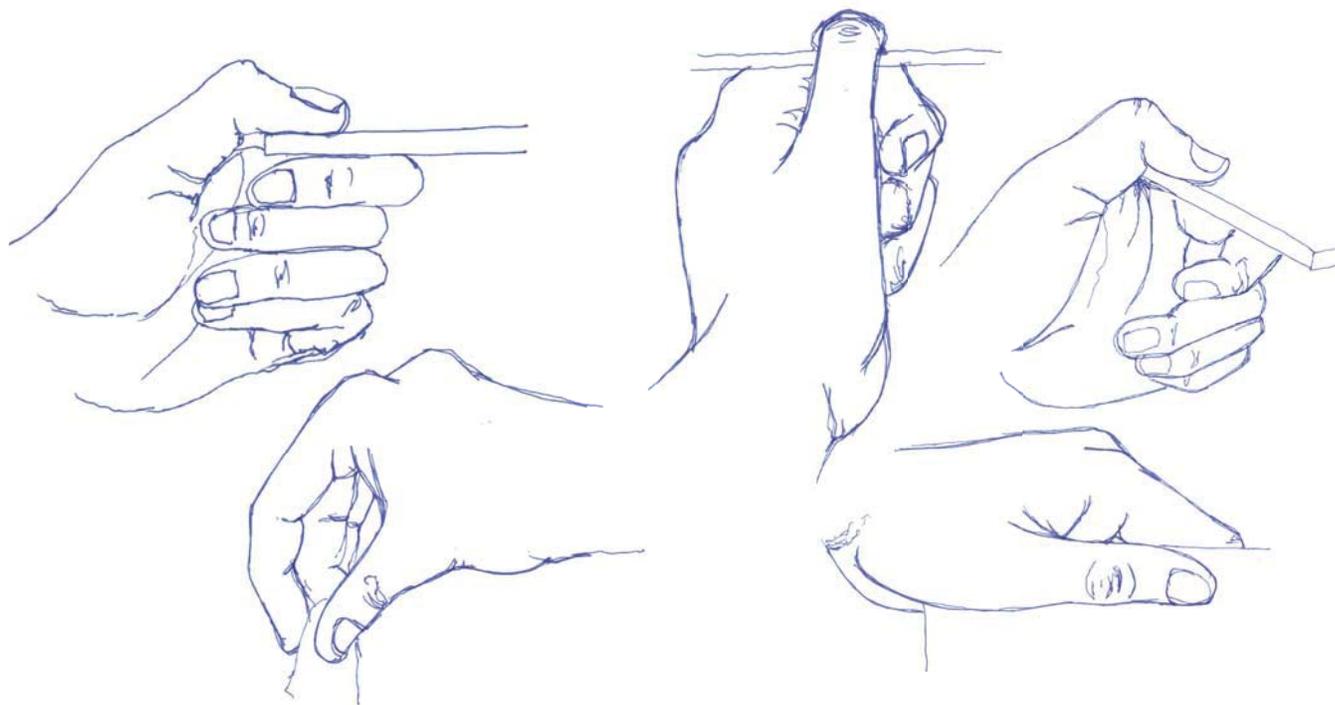
Sobre el funcionamiento que posee la bandeja individual para ubicar los pocillos requiere mucha maniobra para que esos no se muevan de su lugar, pues lo que concluimos que sería necesario que éste tuviese más peso, independiente de su contenido. Respecto a la mesa, al sobrar espacio sin objetos, provoca que las personas terminen apoyando sus bandejas y copas sobre la mesa, perdiéndose el sentido de la individualidad que ésta proporciona y acumulando tablas en algún lugar de la mesa.

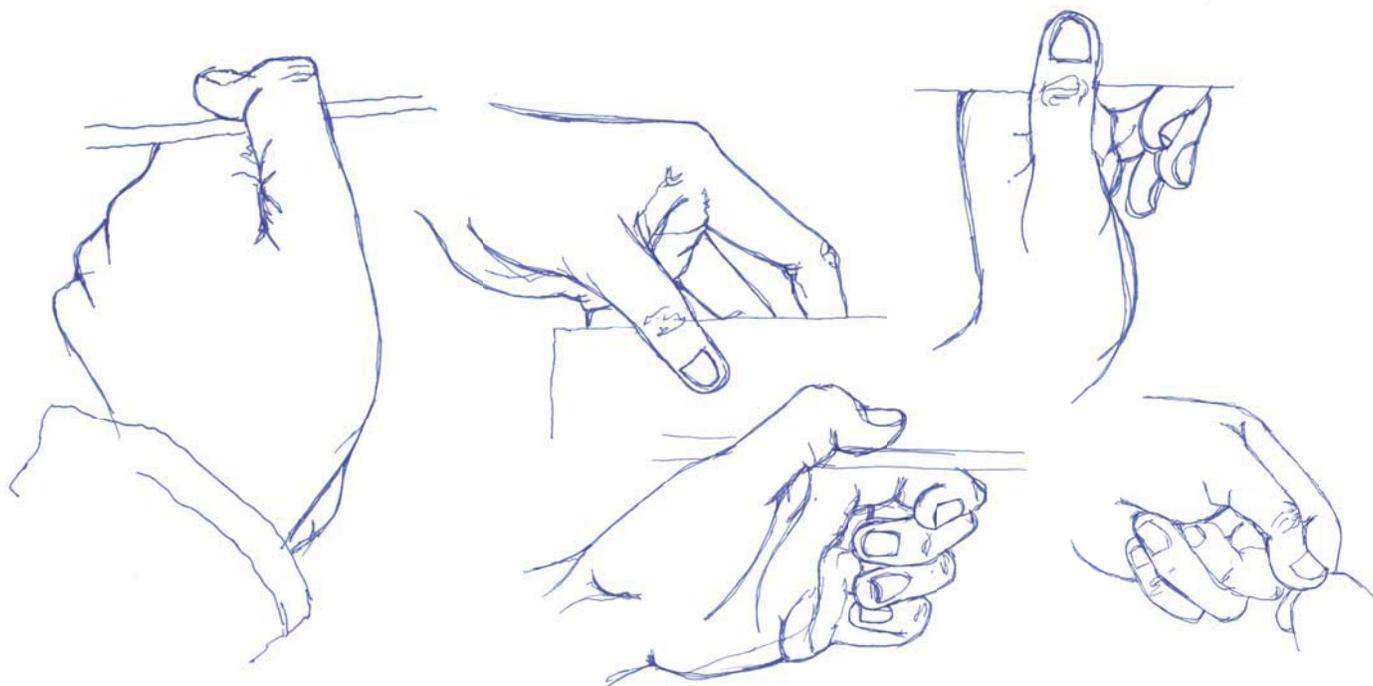
B/ COMENTARIOS

1. Javiera: "Muchas gracias, se sienten los sabores del norte"
Javiera
2. Carlos Covarrubias: "Que ricos sabores".
3. Salvador Zahr "Que interesante, que sabores más refinados"

[ESTUDIO DE LA MANO Y EL GESTO DE SOSTENER]

A lo largo de los aperitivos experimentados, notamos además del modo de cómo servir los sabores, el modo de cómo las personas manejan y sostienen los elementos. Cada cual, dentro de ciertas reglas inducidas, proponía su propio modo de posar las piezas, ya fuese por comodidad o azar, cualquiera de éstas se debe a un gesto inconsciente que posee la mano, de cómo ésta se acomoda, toma y sostiene las cosas. De este modo, antes de llegar a una conclusión de cómo es la forma más óptima de degustar los sabores de Chile, hacemos un alto en la observación del gesto de la mano, cómo se acomoda y actúa en la dinámica del probar al interactuar con diferentes elementos.





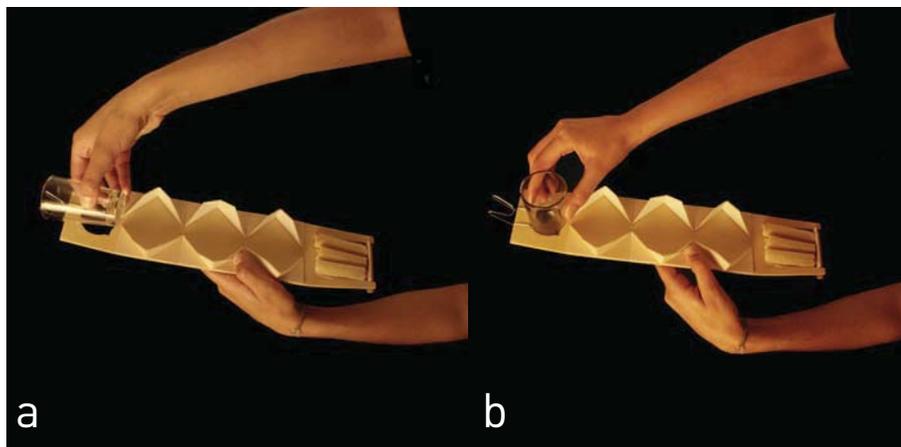
[PROPUESTA DE BANDEJA INDIVIDUAL PARA DEGUSTACIÓN DE SABORES DE CHILE]

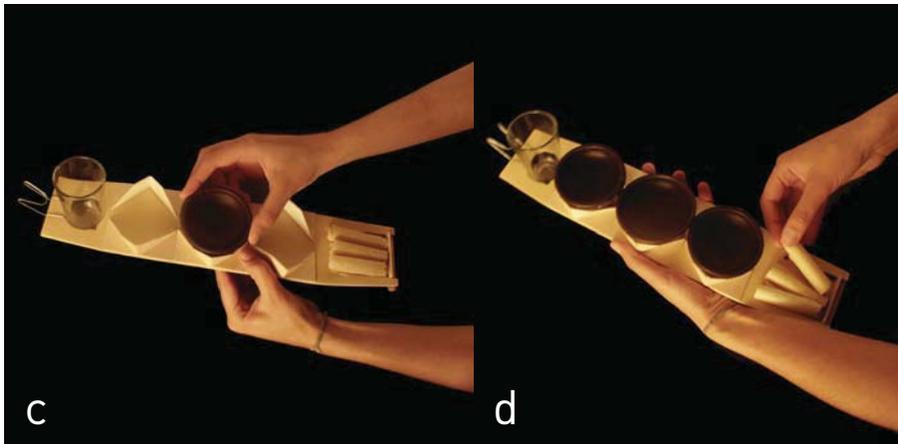
Producto de lo estudiado y experimentado, continuando con el modo de degustación de las últimas dos experiencias, basadas en disponer una gran cantidad de pocillos de sabores chilenos con porciones moderadas, y bandejas personales de las cuales cada persona selecciona los productos que desee probar, proponemos una bandeja individual que cumple con ciertos requisitos que crean la dinámica entre lo común y lo individual. Aquellas características básicamente son las siguientes:

1. disponer tres espacios para los pocillos buscando dar la opción de ubicar sabores de las tres grandes zonas del país, con un mensaje claro y sencillo respecto a tu uso pues no posee grandes mecanismos, tan solo se posa el elemento en este espacio determinado.
2. un lugar para un vaso, pues consideramos que con esta porción en vez de la copa, permite degustar más sabores producto de su menor tamaño, pues la copa provocaba que las personas se sirviesen más cantidad de un mismo líquido.
3. espacio donde se ubican los elementos para untar, los cuales son el medio para degustar los sabores.
4. materialidad firme y con mayor vida a lo largo del tiempo ya que necesitamos que ésta pueda viajar y trasladarse para diferentes ocasiones.

A) Se recoge la bandeja que esta previamente presentada con el vaso enganchado y los cuchiflis en su lugar.

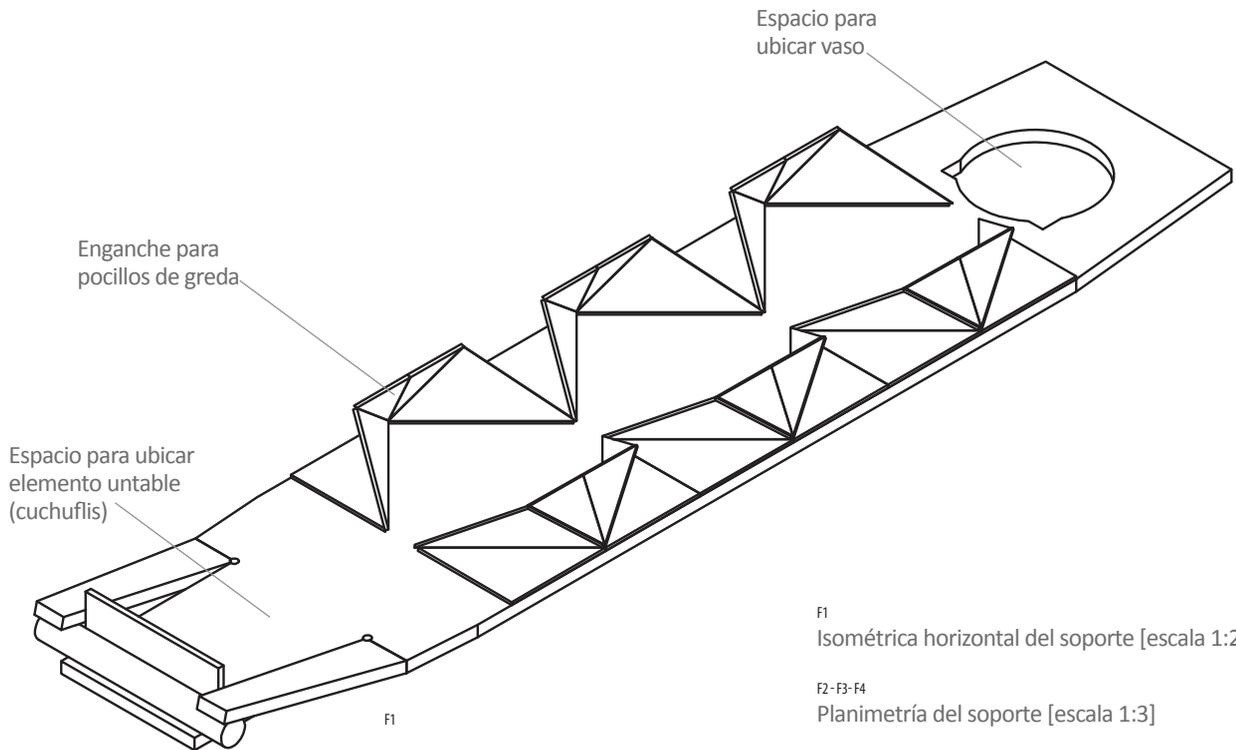
B) Se desmota el vaso y se coloca en el orificio que se encuentra a su extremo, el cual el capaz de recibirlo verticalmente para el caso si contiene algún líquido.





se colocan los pocillos con los sabores que se deseen (éstos están hipotéticamente en una superficie que contiene todos los elementos)

o) Una vez montado y posicionados todos los elementos en la bandeja, se dispone a poder ser utilizada. Los cuchufliis de la bandeja, una vez terminados tienen la posibilidad de poder rellenar el espacio vacío, así mismo ocurre con los pocillos, pues como se declaró anteriormente, habría una superficie que contiene todos los elementos.



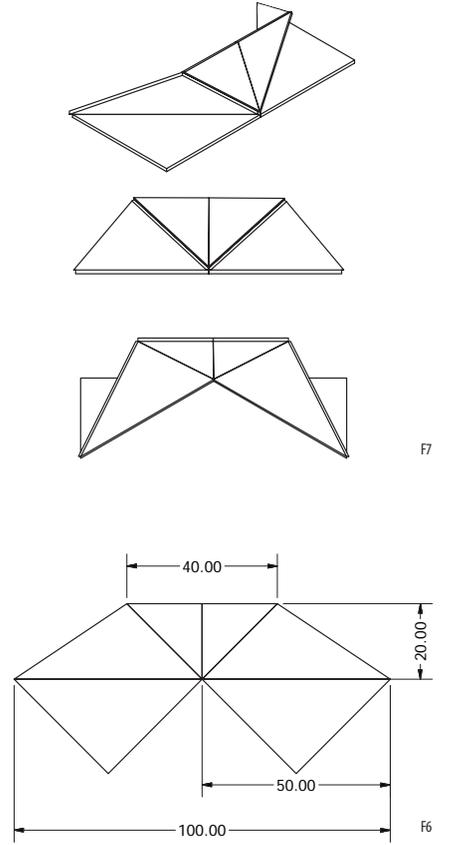
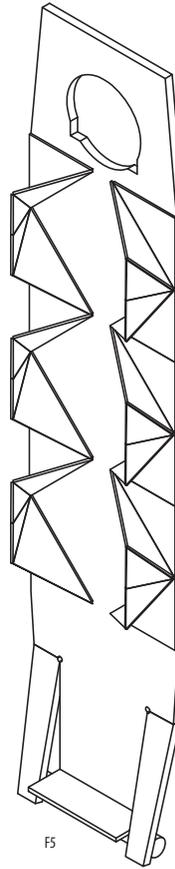
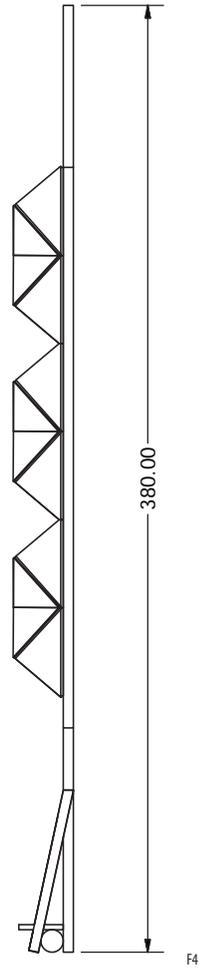
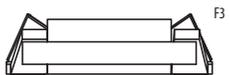
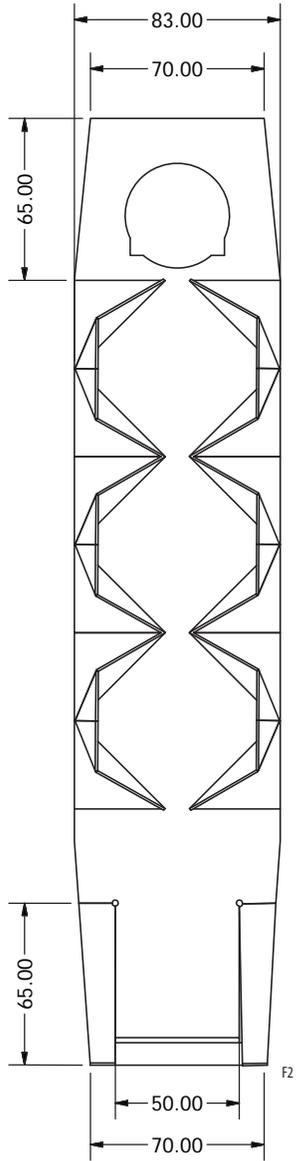
F1
Isométrica horizontal del soporte [escala 1:2]

F2-F3-F4
Planimetría del soporte [escala 1:3]

F5
Isométrica vertical del soporte [escala 1:3]

F6
Planimetría enganche de pocillos [escala 1:2]

F7
Modo de pliegue de enganche de pocillos [escala 1:2]



[SEXTO MOMENTO]
CLASIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS

[CLASIFICACIÓN TIPOS DE CHILE]

Chile posee gran cantidad de sabores, preparaciones y mezclas que muestran su identidad, tradición y características principales de la cocina chilena.

Para poder mostrarlos e identificarlos hicimos una clasificación de Chile por tipos.

En esta clasificación entran los productos FRESCOS, aquellos que se pueden encontrar y consumir inmediatamente (en su mayoría) no requieren de mayor preparación, cortes o cocciones, TOSTADURÍA, aquellos que se logran mantener por mayor tiempo sin consumir, granos, semillas, frutos secos, encurtidos, etc. Algunos necesitan preparación y cocción y otros son inmediatos; pueden estar a granel o envasados MEZCLAS, preparaciones leves que reflejan mucha identidad pero no llevan mucha preparación, solo cortes, aliños y mezcla, PREPARACIONES platos identitarios de cada zona y de país, reflejan tradición e identidad, sabores ingredientes y condimentos comunes, llevan largos tiempos de cocción, preparación, maceración, etc. BEBESTIBLES desde productos envasados y característicos, mezclas y preparaciones típicas para beber, PREPARACIONES, todo producto elaborado y envasado que refleja sabores típicos de Chile y de casa zona del país, en ellos existen mezclas, combinaciones y sabores solos.

PRODUCTOS FRESCOS, CULTIVOS DE LA TIERRA

Productos de la tierra de Chile o introducidos que ya son parte de la tradición e identidad culinaria del país.

Se encuentran productos comunes, típicos y productos menos conocidos que solo se reconocen en la zona en que se encuentran.

En general estos productos se pueden consumir tal cual, inmediato; unos pocos llevan cocción o preparación para poder ingerirlos.

Esta clasificación muestra la mayoría de los productos existentes, dejando fuera solo a los que aún no tienen mayor influencia ni reconocimiento zonal o a lo largo del país.

Referencias:

[1]Durazno: variedades comunes, Conservero, Nectarín, Plátano.

[2]Naranja: variedades comunes, Fujimoto, New hold, Thompson

[3]Palta: variedades comunes,

[4]Manzana roja: variedades comunes, Fuji, Pink lady, Richard delicias, Royal gala, Braeburn

[5]Manzana verde: variedades comunes, Granny smith

[6]Pera: variedades comunes, agua, Berrygot, Canela, Paca, Winter nelly.

[7]Cebolla: variedades comunes, Guarda, Escabechera, Grano de oro, Valenciana

[8]Ají: variedades comunes, Cacho cabra, Habanero, Cristales de copihue

[9]Choclo: variedades comunes, Choclo, Choclo americano dulce

[10]Lechuga: variedades comunes, Hidropónica, Costina o Chilena, Escarola, Española, Francesa, Milanese

[11]Repollo: variedades comunes, Liso, Crespo

[12]Papa: variedades comunes, Cardinal, Desiree

productos frescos que se encuentran en la V región



FRUTA

Chañar

CAROSOS

Ciruela



Damasco



Durazno [1]



Níspero



Pluots



Arándano rojo



Calafate



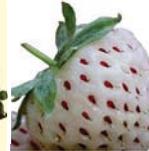
Cerezas



Frambuesa



Frutilla



Frutilla blanca



Grosella negra



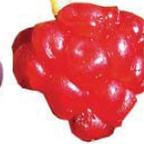
Grosella roja



Zarzaparrilla

**M E N O S
COMUNES**

Chaura

Frambuesa
silvestre

Huingán



Lleuque



Michay



Molle



Melón tuna



Sandía



Sandía negra

**FRUTA NO
CLIMATERICA**

Uva de mesa

**FRUTA DE
GRANO**Lúcumo
chileno

Mango



Palta [3]



Papaya



Pepino



Sancayo



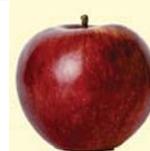
Tuna

**FRUTO
TROPICAL**

Piña



Plátano

POMÁCEAS

Manzana roja [4]

Manzana verde
[5]

Membrillo



Pera [6]

CÍTRICOS

Limón



Limon de Pica

Mandarina
Clementina

Naranja [2]



Pomelo

**FRUTOS
BOSQUE
(BERRIES)**

Arándano

COMÚNES

Guindas



Maqui



Mora

Murta o
murtila

Physalis



Rosa mosqueta



Zarzaparrilla



Zarzaparrilla



Murta blanca



Palo amarillo



Peumo



Sauco



Voqui

**FRUTA
CLIMATERICA**

Melón calameño



Granada

**FRUTO
SUB
TROPICAL**

Babaco



Copao



Chirimoya



Higo



Kiwi



Lúcuma



Caigua



Caqui



Coco

Coco
panameño

Curuba

Fruto del
paraíso

Guayaba



Maracuyá

VERDURAS

BROTES Y FLORES



Alcachofa



Brote alfalfa



Brote arveja



Brote brócoli



Diente dragón



Cebolla baby



Cebolla blanca



Cebolla morada



Cebollín



Chalota



Puerro

FRUTOS



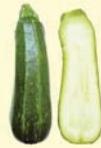
Ajíes [8]



Zapallo calabaza; Anco



Zapallo camote



Zapallo Italiano

GRANOS



Algarrobo



Arvejas



Choclo [9]



Choclo morado



Aloe vera



Berro



Espinaca



Espinaca baby



Lechuga [10]



Penca



Radicchio



Repollo [11]



Escorzonera



Nabo



Papa apio



Rabanitos



Rabano blanco



Salsifi



Yuca



Zanahoria



Cardo penquero



Nalca



Ruibarbo

TUBÉRCULOS



Papa bruja



Papa camote



Papa [12]



ESPECIES

Selección de especies frescas típicas utilizadas en las recetas chilenas



Albahaca



Ciboulette



Cilantro

HIERBAS

Hierbas comunes de Chile para infusiones y preparaciones



Anís



Boldo



Cedrón



Culen



Eucalipto



Hinojo



Paico



Poleo



Rosa mosqueta



Ruda



Salvia



Tilo



Tomillo



Toronjil

HONGOS

Selección de los hongos más comunes comestibles que se encuentran en Chile



Callampa negra



Champiñón blanco



Champiñón ostra



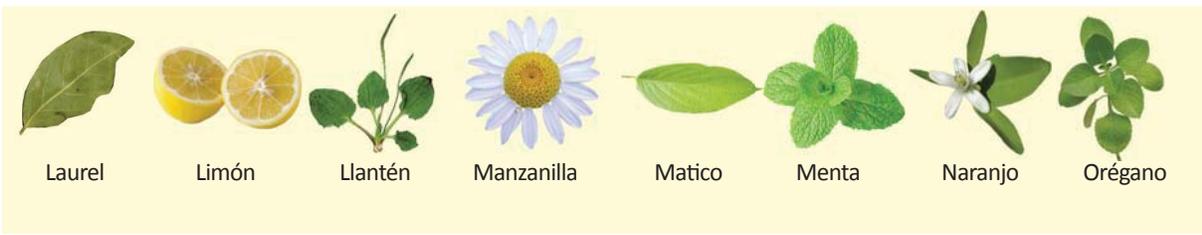
Champiñón portobello



Changle



Digueños



Yerba mate





TOSTADURÍA

Granos, semillas, frutos secos, encurtidos, especias a granel o envasado. Productos típicos para la preparación o el aliño de platos, pastas y mezclas de la cocina chilena; o bien para el consumo inmediato como snacks, colaciones o frutos.

Referencias:

- [1] Motemei: maíz mote cocido en cenizas, luego se le agrega miel
- [2] Pipoca: quínoa inflada con miel
- [3] Polulos: cereal inflado
- [4] Quiwicha: semilla similar a la quínoa, común en el norte
- [5] Bacalao: charqui de pescado
- [6] Charqui: existe de distintos tipos, equino, vacuno, llama, auquénidos.
- [7] Chuño: papa seca, deshidratada común del norte
- [8] Higos secos: también es muy común higo seco con harina tostada.
- [9] Almendra: natural, confitada, salada, tostada, fileteada
- [10] Avellana chilena: natural, tostada
- [11] Coco palma chilena: natural, confitado
- [12] Maní: natural, maní merquén, maní orégano, maní salado, maní con pasas, maní tostado, maní tostado con pasas, maní confitado, con cáscara.
- [13] Aceitunas rellenas: pimentón, castañas, ají.
- [14] Chucrut: repollo cocinado en agua con sal para su conservación.
- [15] Pickle: vegetales encurtidos como pepinillo, cebolla, coliflor, zanahoria, agua, vinagre, sal y vino blanco.
- [16] Ají color: pimentón dulce molido y seco
- [17] Aliño completo: orégano, ajo, comino, pimienta, cilantro y sal
- [18] Merquén: ají cacho cabra ahumado y seco, molido con semillas de cilantro tostadas y sal.

productos de tostaduría que se encuentran en la V región



GRANOS Y SEMILLAS



Amapola Cebada Chía Chuchocha entera Chuchocha molida Garbanzos



Maravilla café Motemei [1] Pipoca [2] Polen Polulos [3] Poroto burro Poroto negro Poroto pallar

PRODUCTOS DESHIDRATADOS

Productos deshidratados de sabores típicos del país



Arándanos Arándano rojo (cranberry) Bacalao [5] Callampas Carne de soja Charqui [6]



Huesillo Mango confitado deshidratado Manzana Melón Pasas morenas Pasas negras Pasas rubias Papaya confitado deshidratado

FRUTOS Y PRODUCTOS SECOS



Almendra [9] Avellana chilena [10] Avellana Castaña Castaña de cajú Chupón



Piñón Pistachos Ulte



ENCURTIDOS

ESPECIES

(SECAS Y/O MEZCLAS)

Aliños y especias secas y molidas característicos de las preparaciones chilenas



Aceituna
Azapa
negra



Aceituna
Azapa
amarga



Aceituna
Huasco
negra



Aceituna
sevillana



Aceituna
rellena ^[13]



Ají
escabeche



Ají color ^[16]



Ajo en polvo



Albahaca seca



Aliño completo ^[17]



Canela



Cebolla
en polvo



Nuez
moscada



Orégano
seco



Pimienta
austral o de
canelo



Pimienta
blanca entra
y molida



Pimienta
negra entra y
molida



Romero seco



Tomillo seco



MEZCLAS

Mezclas de sabores típicos del país. Pastas, picados, salas, etc, característicos de Chile en donde se ven reflejados los sabores más comunes y se entiende de la identidad y la preparación de las cosas.

La selección de estas mezclas es a partir del criterio en que nada se cocina, todo se pela, pica, aliña y mezcla. Nada lleva cocción o una elaboración mayor a lo mencionado anteriormente.

Referencias:

- [1] Ají cacho cabra relleno: con quesillo o queso de cabra
 - [2] Ceviche: pescado crudo, salsa de limón, aceite oliva, cebollas, cilantro, ají y otros aliños, también puede llevar cebollín, ají verde, tomates
 - [3] Ceviche de atún: atún, salsa de limón, leche de coco, tomates y pimentones.
 - [4] Ceviche mixto con frutos de Pica: ceviche de pescados y mariscos con frutos de Pica o Matilla, guayabas, mangos, limones y aceite de oliva
 - [5] Ceviche mixto nortino: pescados y mariscos crudos, salsa de limón, aceite de oliva, cebollas, cilantro, ajíes y condimentos
 - [6] Ensalada de chagual: sal, aceite, limón, cebolla, cilantro, ulte, pimentón rojo
 - [7] Chanco en piedra: ají verde, ajo, sal gruesa (machacado), aceite, cebolla y tomate picados (machacado otra vez, se puede agregar aliños de carne de cerdo
 - [8] Charqui tipo arriero: charqui, cebolla pluma, sal, aceituna, limón, queso, perejil.
 - [9] Chirimoya alegre: chirimoya con naranja
 - [10] Crudos: carne de vacuno, salsa de limón, aceite, ají, cilantro, cebollas y ajo, mayonesa, con pan tostado
 - [11] Ensalada de digüeñes 1: digüeñes con limón, cebollas y cilantro
- Ensalada de digüeñes 2: digüeñes cebolla, cilantro, sal, aceite, limón

Ensalada de digüeñes 3: digüeñes, nalca, cilantro, merquén, vinagre o limón

Pino de digüeñes: digüeñes, ajo, comino, sal
 Pebre de digüeñes: digüeñes picados en cubos pequeños, cilantro, cebolla picada, vinagre, limón, sal y aceite

[12] Ensalada de berros: berro, queso de cabra, aceituna morada, aceite de oliva, limón

[13] Pasta de palta: palta, aceite, sal, jugo limón, cebolla picada o huevo duro molido

[14] Pebre: picadillo de cebolla, cilantro y tomates crudos; un machacamiento de ají, ajo, orégano, perejil y comino; con aceite, sal, vinagre, o jugo de limón. Se pueden agregar otros ingredientes como, cebollín, ciboulette, pimentón (verde, rojo) y albahaca, ají rojo en pasta.

[15] Pebre de frutos rojos: arándanos, frambuesas, cilantro, cebolla aceite oliva, sal y pimienta, aceitunas negras

[16] Pebre verde: ají verde, ajo, cilantro, apio, cebollines, aceite oliva, vinagre, sal y pimienta, comino

[17] Picada de charqui: charqui, limón, cebolla, ajo, aceite oliva, aceitunas.

[18] Salsa de ají: ají colorado, vinagre, ajo, aceite, sal

[19] Ensalada a la chilena: tomate, cebolla, cilantro, ají y aceite de oliva

[20] Fiambre nortino: maíz tostado, charqui, queso

[21] Perol nortino: piures, ostiones, machas, lenguas de erizos, ulte; caldo de mariscos, pisco, ají rocoto, apio, cilantro, jugo de limón de pica, sal y pimienta



Aji cacho
cabra relleno [1]



Ceviche [2]



Ceviche
de atún [3]



Ceviche mixto
con frutos de
Pica [4]



Ceviche
mixto
norteño [5]



Ensalada de
chagual [6]



Chancho en
piedra [7]



Charqui con
cebolla pluma



Pasta de
aceitunas



Pasta de
palta [13]



Pebre [14]



Pebre de
frutos rojos [15]



Pebre verde [16]



Picada de
charqui [17]



Salsa de ají [18]



Ensalada a
la chilena [19]



Charqui tipo arriero [8]



Chirimoya alegre [9]



Crudo [10]



Ensalada de digüeñes [11]



Durazno con crema



Ensalada de berros [12]



Mix frutos secos y deshidratados



Mote con huesillo

PREPARACIONES

Un rescate de aquellas preparaciones más características de cada zona del país, que incluyen postres, dulces panes, y platos que reflejan a un lugar.

Referencias:

- [1]Arroz moreno: arroz con aceitunas negras y aceite de oliva.
- [2]Calapurka: guiso picante con maíz, papas y carnes de todo tipo.
- [3]Chancho adobado: chancho macerado en aliños picantes.
- [4]Chapinada: pan amasado relleno con queso de cabra.
- [5]Chicharrón de papa: carne de llama o cordero cocida y frita.
- [6]Chumbeque: dulce hecho a base de harina, manteca y capas de agregados (limón de pica, guayaba, mango, manjar, naranja, maracuyá, papaya, etc.)
- [7]Chuña puti: papa conservada, sofrita y se hechan huevos.
- [8]Chupe de camarones: base de miga remojada en leche con aliños, verduras, crema de leche y queso.
- [9]Congrio a la vileña: congrio con aceite de oliva, crema, cebollines y vino blanco.
- [10]Huatia: carnes, papas, camote, maíz, etc cocido entre terrones calentados a leña.
- [11]Mondongo: guatitas, papas y arroz.
- [12]Pachamanca: carnes sazonadas cocidas en piedra.
- [13]Papa a la huancaina: papa con mani molido, pino, aji, etc.
- [14]Pataska: caldo con mote, carnes, papas y especias.
- [15]Pavo mechado: pavo mechado con tomate, morrón, ajo y calabazas.
- [16]Picantes: guiso con verduras, ajíes y condimentos.
- [17]Quinoto: plato de quinoa inspirado en el risotto.
- [18]Tamales: maíz molido, envuelto en hoja de plátano y cocido al horno
- [19]Ajiaco: sopa de las sobras de un asado, con cebolla, aji, aliños y papas
- [20]Arrollado de huaso: arrollado de distintas partes del cerdo aliñadas
- [21]Calzones rotos: masa fría hecha con harina, polvos de hornear, huevo y mantequilla.
- [22]Carbonada: guiso de carne de vacuno en trozos con papas, cebollas, zanahoria, zapallo, arroz y verduras de la temporara.
- [23]Cazuela: caldo de carne cocida con zapallo, papa y verduras.

[24]Chilenitos: tipo de alfajor simple.

[25]Chorrillana: papas fritas, cebolla salteada, longaniza, bistec y huevo frito.

[26]Chupes: base de miga remojada en leche con aliños, verduras, crema de leche y queso. Pueden llevar locos, jai-ba, machas, etc.

[27]Conejo en escabeche: conejo en vinagre con verduras, vino, papas y guindas secas.

[28]Cuchufli: dulce de masa de forma tubular relleno con manjar.

[29]Disco Villagrero: plato que lleva carne de cabra, pescado, pulpo, langosta, longaniza, papas, cebolla y vino blanco.

[30]Dobladas: pan hecho con harina de trigo y mantequilla.

[31]Empanadas dulces: hay rellenas de alcayota, pera, membrillo, etc

[32]Hallulla: pan común, sin levadura.

[33]Humitas: choclo hecho puré, con pino envuelto en hojas de choclo

[34]Leche asada: postre de leche y huevo asado al horno con caramelo

[35]Lisa a la teja: cocción de lisa (pescado) aliñada y enmantequillada entre dos tejas sobre fuego de leña.

[36]Malaya: pieza de vacuno enrollada, rellena de verduras y huevo duro

[37]Mariscal caliente: surtido de mariscos en un caldo con vino blanco

[38]Mariscal frío: surtido de mariscos crudos y cocidos con alga y cebolla

[39]Niño envuelto: Hojas de repollo rellenas con arroz, carne picada y verduras

[40]Paila marina: mariscos y pescados cocidos en un caldo de especias.

[41]Pan de huevo: pan dulce y de color amarillo por las yemas del huevo.

[42]Pantrucas: masa de trigo en trozos cocida en un caldo espeso con verduras, carne y huevo.

[43]Papas rellenas: croquetas de puré de papa rellenas con pino de carne

[44]Picarones: anillos fritos a base de harina con zapallo y manteca, remojado en chancaca caliente.

[45]Pollo al barro: pollo aliñado envuelto en una masa de barro horno al horno

[46]Pollo marinero: pollo asado con cholgas, almejas, longaniza y vino blanco

[47]Porotos con riendas: porotos viejos remojados con tallarines y longaniza.

[48]Porotos granados: guiso de porotos con zapallo, chodo y porotos

verdes

[49]Prietas: embutido de sangre de cerdo aliñado con cebolla y especias.

[50]Sémola con leche: postre a base de sémola cocida con leche con canela

[51]Sopa de sopones: Bolitas de batido de huevo con harina y queso, cocidas en un caldo de gallina.

[52]Tomaticán: guiso de carne y verduras, a base de salsa de tomate y chodo

[53]Tortilla de rescoldo: masa hecha de harina y manteca cocida bajo cenizas

[54]Turrón de vino: postre con salsa de vino tinto, vainilla, nueces y merengue

[55]Asado alemán: carne molida rellena con verduras y huevo duro.

[56]Cancato: pescado (salmón o sierra) rellena con longanizas, queso, cebolla y tomate cocinado al horno.

[57]Caritún: pana picada mezclada con cilantro, limón y merquén.

[58]Cazuela mapuche: lleva locro, trigo triturado ahumado y yuyo.

[59]Cazuela chilota: cazuela con verduras y mariscos secos ahumados

[60]Chapalele: masa a base de papa cocida y harina.

[61]Chochoca: masa de papa con harina, adherida a un asador llevado a fuego, se consume enrollado y relleno de chicharrones.

[62]Choro zapato al alicate: Choro relleno con longanizas ahumadas, queso y orégano, amarradas y cocidas al horno a las brasas, o al vapor

[63]Chupe de centolla: base de miga remojada en leche con aliños, verduras, crema de leche y queso más carne de centolla.

[64]Ciervo a la cazadora: carne de ciervo con vino tinto y champiñones.

[65]Cochayuyo cornelia: guiso de cochayuyo con tomate, choco rayado, crema y papas doradas.

[66]Conejo a la cazadora: conejo en salsa de vino y champiñones.

[67]Conejo a la valdiviana: estofado de conejo con aguardiente y callampas

[68]Curanto: en un hoyo hecho en la tierra que dentro tiene piedras calientes por una fogata. Aquí se meten mariscos y productos hechos de papa.

[69]Erizos rellenos: erizos, rellenos con pan de molde frito, cebolla en mantequilla, huevos duros picados y jugo de erizo.

[70]Estofado de vacuno de san juan: guiso de aves de caza, longanizas, carnes ahumadas y cuero de chanco, cocidos en vino

[71]Fricandela: carne molida aliñada, aplastada y frita.

[72]Huañaca: cazuela de cordero

[73]Huevos de pescada: se preparan buñuelos con aliños, servidos calientes

[74]Machas a la parmesana: gratin de machas con cebolla, condimentos, queso parmesano, crema y vino blanco.

[75]Milcao: pan hecho de papas ralladas, frito, hervido o cocido.

[76]Multren: pan hecho de granos de trigo triturados o trigo mote.

[77]Ñachi: sangre fresca de animal y diversos aliños.

[78]Papas con chuchoca: chuchoca (maíz secado y molido), acompañado con papas cocidas, carne picada y aji color

[79]Papas con luche: guiso de alga luche con cebolla, merquén y papas cocidas.

[80]Repollo relleno: repollo relleno con pan, carne y condimentos.

[81]Salchichón cervecero: embutido ahumado

[82]Shimitas: masitas de papa cocidas en leche

[83]Sopa chilota: sopa condimentada y con pescados secos

[84]Sopa de luba luba: La luba luba es un alimento del mar y preparado por el pueblo lafkenche. Se fríe y se acompaña de papa, cebolla y aliños.

[85]Sopa de mariscos: sopa de mariscos secos y ahumados.

[86]Valdiviano: guiso preparado con carne deshilachada, papas, cebolla, condimentos, vino blanco y huevo.

[87]Aliado: sandwich frío de jamón, queso y mantequilla.

[88]Barros jarpa: jamón y queso fundido en pan amasado

[89]Barros luco: carne a la plancha con queso caliente

[90]Chacarero: pan frica con churrasco a la plancha, tomates, porotos verdes y salsa de ají.

[91]Completo: pan de "hot dog" con una vienesa que puede acompañarse con tomate, palta, mayonesa y/o chucrut.

[92]Empanada frita mariscos: rellena con surtido de mariscos, queso y cebolla

[93]Empanada de pino: frita o al horno, rellena con pino de carne, aceitunas negras, pasas y huevo duro.

[94]Lomito italiano: pan de hamburguesa con rebanada de lomo de cerdo, tomate, palta y mayonesa

[95]Sangucho de potito: Contenido hecho generalmente del intestino grueso frito del vacuno o cerdo, acompañado de chorizo o longaniza y aderezos

[96]Vidriolazo: sandwich típico de J. Fernández, hecho de pan amasado con trozos de vidriola a la plancha y verduras.

ZONA NORTE

selección de aquellas elaboraciones más típicas del norte chileno.



Anticucho de llama



Arroz moreno [1]



Calapurka [2]



Cazuela de quinoa



Chancho adobado [3]



Chapinada [4]



Mariscos al matico



Mondongo [11]



Pachamanca [12]



Palomilla frita



Papa a la huancaína [13]



Pataska [14]



Pavo mechado de la Serena [15]



Picante de conejo [16]

ZONA CENTRO

selección de aquellas elaboraciones más típicas del centro de Chile



Ajiaco [19]



Arrollado de huaso [20]



Arroz con leche



Bistec a lo pobre



Budín de zapallo italiano



Caldillo de congrio



Conejo en escabeche [27]



Cuchufli [28]



Disco Villagrero [29]



Dobladas [30]



Dulce de membrillo



Empanadas dulces [31]



Hallulla [32]



Humitas [33]



Pan amasado



Pan de huevo [41]



Pan de pascua



Pantrucas [42]



Papas rellenas [43]



Parrillada



Pastel de choclo



Pastel de papa



Sémola con leche [50]



Sopa de sopones [51]



Sopaipillas



Tomatitan [52]



Tortilla de rescoldo [53]



Turrón de vino [54]



Zapallo italiano relleno



Chicharron de papa [5]



Chumbeque [6]



Chuño puti [7]



Chupe de camarones [8]



Congrio a la Vileña [9]



Congrio asado



Huatia [10]



Lomo de alpaca con quinoa



Picante de llamo con quinoa [16]



Picante de guatitas [16]



Plátanos fritos



Quinoto [17]



Sopa de habas



Tamales [18]



Tollo con salsa de erizos



Calzones rotos [21]



Carbonada [22]



Cazuela [23]



Ceviche de erizos



Chilenitos [24]



Chorrillana [25]



Chupes [26]



Conejo al vino tinto



Leche asada [34]



Lisa a la teja [35]



Malaya [36]



Mariscal caliente [37]



Mariscal frío [38]



Marraqueta



Niño envuelto [39]



Paila marina [40]



Picarones [44]



Plateada con puré



Pollo al barro [45]



Pollo arvejado



Pollo marinero [46]



Porotos con riendas [47]



Porotos granados [48]



Prietas [49]

ZONA SUR

selección de aquellas elaboraciones más típicas del sur chileno.



Albóndigas de carne



Albóndigas de papa



Asado alemán [55]



Cancato [56]



Caritún [57]



Carne mechada



Chochayuyo cornelia [65]



Chochayuyo cornelia [66]



Conejo a la valdiviana [67]



Cordero al palo



Costillas ahumadas



Costillar de jabalí en cerveza negra



Curanto [68]



Erizos rellenos [69]



Merluza austral al horno



Pescado mero frito



Milcao [75]



Multren [76]



Ñachi [77]



Pan de molde con papa



Papas con chuchoca [78]



Papas con luce [79]



Sopa de ajo



Sopa de harina tostada



Sopa de luba [84]



Sopa de mariscos [85]



Tortilla de erizo



Valdiviano [86]



Yuyo frito

SÁNGUCHES y EMPANADAS

selección de los sandwich y empanadas más típicas a lo largo de todo el país.



Aliado [87]



Ave pimentón rojo



Barros jarpa [88]



Barros Luco [89]



Chacarero [90]



Completo [91]



Vidriolazo [96]



Cazuela mapuche con loco [58]



Cazuela chilota [59]



Chapalele [60]



Chochoca [61]



Choricillos



Choro zapato al alicate [62]



Chupe de centolla [63]



Ciervo a la cazadora [64]



Estofado de vacuno de san juan [70]



Fricandela [71]



Huañaca [72]



Huevos de pescada [73]



Jabalí al vino tinto



Lengua de vacuno con nueces



Longanizas



Machas a la parmesana [74]



Pescado frito



Piure asado



Pinzas de jaiba al ajo



Pulpa de cordero con porotos



Repollo relleno [80]



Salchichon cervecero [81]



Shimitas [82]



Sopa chilota [83]



Empanada de mariscos frita [92]



Empanada de pino [93]



Empanada frita de queso



Empanada de charqui



Lomito italiano [94]



Sandwich de pescado frito



Sandwich de carne mechada



Sanguche de potito [95]

BEBESTIBLES

Una selección de los bebestibles más típicos chilenos, desde los envasados hasta los artesanales.

Referencias:

- [1] Mix hierbas: boldo, lavanda y cedrón.
- [2] Mix hierbas energizantes: canela, merquén, jengibre, cardamomo y clavos de olor.
- [3] Mix hierbas: cedrón, menta y manzanilla.
- [4] Mix hierbas patagónicas: hoja de mora, rosa mosqueta, calafate, maqui y murta.
- [5] Mix hierbas bajativo: manzanilla y menta.
- [6] Té de hierbas: menta con té verde.
- [7] Mix hierbas refrescantes: menta, manzana, limón y canela
- [8] Mix de hierbas silvestres: murta, frutilla, frambuesa y rosa mosqueta.
- [9] Mix hierbas: rosa mosqueta, menta y cedrón.
- [10] Borgoña: vino tinto con frutilla.
- [11] Clero: vino blanco con durazno.
- [12] Cola de mono: aguardiente con leche, café, azúcar y especias.
- [13] Enguindado: Licor con guindas deshidratadas y aguardiente
- [14] Guarapo: fermentación de caña de azúcar.
- [15] Jote: Vino tinto con bebida cola.
- [16] Licor de oro: suero de leche y alcohol.
- [17] Malta con huevo: cerveza malta, con huevo y azúcar.
- [18] Mango sour: pisco con jugo de mango.
- [19] Michelada: cerveza, jugo de limón y sal.
- [20] Mistela de apio: aguardiente con apio en almíbar.
- [21] Mistela de manzanilla: aguardiente con manzanilla.
- [22] Muday: trigo fermentado.
- [23] Vino tinto caliente con naranja y azúcar.
- [24] Pichuncho: Pisco con vermouth rosado.
- [25] Pihuelo: Vino tinto con harina tostada
- [26] Pipeño: vino de una de parrón.
- [27] Pisco sour: Pisco con jugo de limón.
- [28] Píscola: Pisco con CocaCola.
- [29] Ponche de leche: aguardiente, leche, canela, azúcar.
- [30] Serena libre: Pisco con jugo de papaya.
- [31] Terremoto: Pipeño con helado de piña y granadina.
- [32] Ulpo: Harina tostada, miel y agua caliente.
- [33] Vaina: Trago a base de oporto.
- [34] Araucano: Licor bajativo con especias.
- [35] Cerveza: existen versiones como negra y rubia.

INFUSIONES

selección de infusiones envasadas, con hierbas más típicas de Chile.



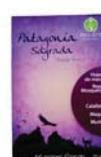
Mix hierbas (Kumelenn) [1]



Mix hierbas energizantes (Ancestra) [2]



Mix hierbas (Tizana) [3]



Mix hierbas patagónicas (Ancestra) [4]



Mix hierbas bajativo (Tizana) [5]



Té de hierbas (Tizana) [6]



Jugo de maqui (O'cle)



Jugo de mora y ciruela (O'cle)



Jugo de murtilla (O'cle)



Jugo de naranja (O'cle)



Jugo de papaya (Tamaya)



Pulpa de chirimoya (Guallarauco)



Pulpa de guayaba (Guallarauco)



Pulpa de limón (Guallarauco)



Chicha con naranja



Chicha de manzana



Clerly [11]



Cola de mono [12]



Enguindado [13]



Guarapo [14]



Jote [15]



Leche con plátano



Navegado [23]



Pichuncho [24]



Pihuelo [25]



Pipeño [26]



Pisco sour [27]



Píscola [28]



Ponche de erizos



Ponche de leche [29]



Chicha



Cerveza [35]



Pisco

VINOS

tipos de vinos producidos en Chile



Carménère



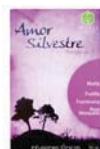
Cabernet Sauvignon



Chardonnay



Mix hierbas refrescantes (Ancestra) [7]



Mix hierbas silvestres (Ancestra) [8]



Mix hierbas (Kumelenn) [9]



Yerba Mate Mapuche (Anahi)

JUGOS
jugos y pulpas frutales envasadas seleccionadas.



Jugo de berry (O'cle)



Jugo de manzana (O'cle)



Pulpa de mango (Guallarauco)



Pulpa de maracuyá (Guallarauco)



Pulpa de naranja (Guallarauco)



Pulpa de papaya (Guallarauco)



Pulpa de piña (Guallarauco)

MEZCLAS
preparaciones de bebidas típicas a los largo de Chile.



Borgña [10]



Licor de oro [16]



Malta con huevo [17]



Mango sour [18]



Melón con vino



Michelada [19]



Mistela de apio [20]



Mistela de manzanilla [21]



Muday [22]



Serena libre [30]



Terremoto [31]



Ulpo [32]



Vaina [33]



Vino con pomelo

OTROS
Alcoholes que se usan como base de mezclas o simplemente solos, artesanales o envasados.



Araucano [34]



Gewurztraminer



Late harvest



Merlot



Pinor noir



Sauvignon blanc



Syrah



PRODUCTOS ENVASADOS

Una selección de los productos envasados que contienen los sabores más representativos de Chile y que hoy en día se encuentran a lo largo del país e incluso en el exterior, realizando una extracción de algunas de las marcas que trabajan en dar a conocer los productos de Chile.

Referencias:

[1] Mix para carnes blancas: pimienta, orégano, cedrón, ajo, cilantro, laurel, salvia

[2] Mix para carnes rojas: merquén, puerro, enebro, pimienta, romero, cedrón.

[3] Mix para pescados y mariscos: merquén, albahaca, perejil, tomate

[4] Mix para vegetales: maravilla, avellanas tostadas, nuez moscada, eneldo, cedrón, merquén.

ACEITES y VINAGRES

distintos tipos de aceites y vinagres, desde sabores neutros hasta mezclas novedosas.



Aceite de sésamo (FONTEVITA)



Vinagre chardonnay (ORIGEN)



Vinagre chardonnay con almendras (FONTEVITA)



Vinagre con miel (BEEMIEL)



Vinagre al ají cacho cabra (SLEMAN)



Vinagre al ajo (SLEMAN)



Vinagre al orégano (SLEMAN)



Aceite de almendra (FONTEVITA)



Aceite de Nuez (FONTEVITA)



Aceite de oliva (SANTIAGO)



Aceite de oliva al merquén (ETNIA)



Aceite de oliva extra virgen (LAS 200)



Aceite de oliva al ají cacho cabra (SLEMAN)



Murtilla en almibar (MICKELSEN)



Papayas al jugo (GUALLARAUCO)



Peritas (GUALLARAUCO)



Duraznitos (GUALLARAUCO)



Huesillos al jugo (GUALLARAUCO)

DERIBADOS DE ANIMALES
productos envasados de animales más distinguidos en el mercado.



Carpaccio de pulpo y ostión (SOUTHWIND)



Conserva de camarones (GEOMAR)



Conserva de caracoles (GEOMAR)



Conserva de centolla (GEOMAR)



Conserva de cholgas (R. CRUSOE)



Cholgas ahumadas (R. CRUSOE)



Conserva de choritos (GEOMAR)



Choritos ahumados (R. CRUSOE)



Conserva de culengues (GEOMAR)



Filete de avestruz al vino (LAS CAÑAS)



Filete avestruz con mostaza (LAS CAÑAS)



Jamón crudo de cordero ahumado (SECRETOS UNIÓN)



Jamón crudo de vacuno ahumado (S. UNIÓN)



Jamón crudo de wagyu ahumado (S. UNIÓN)



Paté de ave (CASTILLO)



Paté de atún (R. CRUSOE)



Paté de avestruz (AGRO CETUR)



Paté de jaiba (CASTILLO)



Paté de jamón (CASTILLO)



Paté de langostinos (CASTILLO)



Paté de salmón (CASTILLO)



Paté de ternera (CASTILLO)



Paté de wagyu al merquén (SURMUNDO)



Salame de avestruz ahumado (LAS CAÑAS)



Aceite de oliva
con ajo
(OLAVE)

Aceite de oliva
con albahaca
(OLAVE)

Aceite de oliva
con limón
(OLAVE)

Aceite de palta
(VIRGINLAND)

Aceite de
palta y albahaca
(LAMAY)

Aceite de palta
y merquén
(LAMAY)

Aceite de palta
con naranja
(VIRGINLAND)

Aceite de palta
extra virgen
(ORIGEN)

CONSERVAS

selección gourmet de aque-
llas conservas envasadas
que se comercializan en el
mercado



Castañas en
almíbar
(MICKELSEN)



Cerezas al jugo
(GUALLARAUCCO)



Champiñones
nameko
(DEYCO)



Champiñones
shitake
(DEYCO)



Kiwi
(MICKELSEN)



Membrillo al
jugo
(ODA)



Membrillo con
murtila
(MICKELSEN)



Carpaccio
de salmón
(SOUTHWIND)



Conserva de
abalones
(GEOMAR)



Conserva de
almejas
(GEOMAR)



Conserva atún
(ROBINSON
CRUSOE)



atún con
aceite de oliva
(R. CRUSOE)



Conserva
berberechos
(R. CRUSOE)



Brochetas de
mariscos
(R. CRUSOE)



Conserva de
calamares
(GEOMAR)



Conserva de
jaiibas
(GEOMAR)



Conserva de
locos
(GEOMAR)



Conserva de
machas
(GEOMAR)



Conserva de
navajas
(GEOMAR)



Conserva de
samón
(GEOMAR)



Conserva de
sardinas
(R. CRUSOE)



Surtido de
mariscos
(R. CRUSOE)



Cubos de atún
con aceituna
(R. CRUSOE)



Paté de
camarón
(CASTILLO)



Paté de
cangrejo
(R. CRUSOE)



Paté de ciervo
(CASTILLO)



Paté de ciervo con
finas hierbas
(SURMUNDO)



Paté de cordero
magallánico
(SURMUNDO)



Paté de erizo
(CASTILLO)



Paté de erizo al
coco
(SURMUNDO)



Paté de jabalí
(SURMUNDO)

ALIÑOS Y ESPECIAS

selección de productos envasados de aliños y especias que resaltan en las cocinas chilenas



Pimienta (ETNIA)



Pimienta canelo (PIMIENTA AUSTRAL)



Sal ahumada al cabernet sauvignon (CHILEPACIFIC)



Sal ahumada (CHILEPACIFIC)



Sal con merquén (AUKAS)



Sal con pimienta canelo y cedrón (AUKAS)



Sal de mina con limón de pica (CRISTALES)



Sal mediterránea (MIOCAPRICCIO)



Merquén (ORIGEN)



Merquén con ajo (CHILE MERQUÉN)



Merquén con orégano (CHILE MERQUÉN)



Mix para carnes blancas (AUKAS) [1]



Mix para carnes rojas (AUKAS) [2]



Mix para pescados (AUKAS) [3]

LÁCTEOS

resaltamos los tipos de quesos y manjares desde los más comunes a los más peculiares.



Queso de cabra con ají verde, ciboulette y merquén (P.FRUIT)



Queso tradicional (ANDES)



Dulce de leche de cabra (TRESROBLES)



Manjar (HUERTOS DEL LAGO)



Manjar con lúcuma (PUCARÁ)



Manjar con nueces (PATAGONIA FRUIT)



Manjar con nueces y almendras (P. FRUIT)



Queso de chanco (PELALES)

MERMELADAS

selección de mermeladas envasadas que resaltan en el mercado nacional



Frutilla (F. PARADOR)



Grosella (F. PARADOR)



Higo (ODA)



Higo con nuez (ODA)



Kiwi con naranja (MIOCAPRICCIO)



Mandarina (F. PARADOR)



Manzana y nueces (F. PARADOR)



Maqui (F. PARADOR)



Rosa mosqueta (MICKELSEN)



Ruibarbo (F. PARADOR)



Zanahora, canela y (MIOCAPRICCIO)

MIEL

Tipos selectivos de miel que se pueden hallar en el mercado



Miel con cacao (EPULLEN)



Miel con nuez (BIO MIEL)



Miel con vino (EPULLEN)



Mix para
vegetales
(AUKAS) (4)



Mostaza al ají
cacho cabra
(NOBLEZA)



Mostaza al
estragón
(NOBLEZA)



Mostaza con
albahaca
(NOBLEZA)



Mostaza con
eneldo
(NOBLEZA)



Pebre suave
(AUKAS)



Pebre picante
(AUKAS)



Queso con
albahaca
(PELALES)



Queso con
cebollín
(ANDES)



Queso con
ciboulette
(PELALES)



Queso con
merquén
(PELALES)



Queso con
orégano
(PELALES)



Queso con
pimentón
(PELALES)



Queso con
pimienta
(ANDES)



Queso de cabra con
ají verde, albahaca y
merquén
(P.FRUIT)



Arándano
frambuesa
(F. PARADOR)



Arándano maki
(F. PARADOR)



Ciruela
(F. PARADOR)



Ciruela y
nueces
(F. PARADOR)



Ciruela y
plátano
(F. PARADOR)



Damasco
(ODA)



Durazno
(F. PARADOR)



Frambuesa
(ODA)



Membrillo
(F. PARADOR)



Mora
(ODA)



Murtilla
(F. PARADOR)



Naranja
(MICKELSEN)



Papaya
(GUALLARAUCO)



Pimentón
albahaca
(ODA)



Plátano con
chañar
(MIOCAPRICCIO)



Plátano con
chocolate
(MIOCAPRICCIO)



Miel de alfalfa
chilota
(MIELES SUR)



Miel de palma
(COCALAN)



Miel de tiaca
(MIELES SUR)



Miel de tino
(MIELES SUR)



Miel de ulmo
(MIELES SUR)



Miel natural
(BEE MIEL)



Miel pétalos de
rosa
(BEE MIEL)

PASTAS Y SALSAS

Diversos tipos de mezclas se han creado con novedosos sabores extraídos de nuestras tradiciones



Pasta de aceitunas (ORGANIC)



Aceituna con almendras (CASADELALMA)



Aceitunas negras (BUKA)



Aceituna verde (BUKA)



Salsa ají (MICKELSEN)



Ají con nuez (ODA)



Ajo, morrón y orégano (F. PARADOR)



Albahaca y ajo (F. PARADOR)



Alcachofa y aceituna de azapa (SURMUNDO)



Alcachofa y pimentón (DEYCO)



Pasta de alcachofa (BUKA)



Berenjenas ahumadas (BUKA)



Cabernet sauvignon (ALMA SOL)



Carménère (ORGANIC)



Dátiles y pistachos (MICKELSEN)



Gewürztraminer (ALMA SOL)



Higos al merquén (HUERTOAZUL)



Humus al merquén (BUKA)



Jengibre (MANKA)



Late harvest (ALMA SOL)



Lúcuma (GUALLARAUCO)



Manzana, ciruela y jengibre (F. PARADOR)



Pesto albahaca y tomate (DEYCO)



Pinot noir (ALMA SOL)



Piñones al merquén (HUERTOAZUL)



Rocoto con piñones (CASA ALMA)



Sauvignon blanc (ORGANIC)



Syrah (ALMA SOL)



Tomates deshidratados (BUKA)



Tomates secos (MICKELSEN)



Manzana deshidratada merquén (SALUSFLORA)



Manzana deshidratada berries (SALUSFLORA)



Nuez con albahaca (KEKUN)



Nuez con cebolla (KEKUN)



Nuez con merquén (KEKUN)



Nuez con curry (KEKUN)



Papa camote con merquén (TIKA)



Camote, beta-rraga y pimienta (TIKA)



Ají rocoto
(MANKA)



Ají verde, ajo y
perejil
(F. PARADOR)



Ajo
(F. PARADOR)



Ajo chilote
(CHILOE
GOURMET)



Ajo chilote con
aceite de oliva
(C. GOURMET)



Ajo chilote con
miel y mostaza
(C. GOURMET)



Ajo y merquén
(F. PARADOR)



Ajo y orégano
(F. PARADOR)



Camenère al mer-
quén ahumado
(ALMA SOL)



Cebolla al
merlot
(MAJO)



Chalotas asadas
con nueces
(CASA ALMA)



Chardonnay
(ALMA SOL)



Chardonnay al ajo
y pimientos rojos
(ALMA SOL)



Pasta de choclo
al jengibre
(CASA ALMA)



Cúrcuma y piña
(MANKA)



Curry y
zanahoria
(BUKA)



Merlot
(ALMA SOL)



Merquén
(C. GOURMET)



Merquén
ahumado
(MANKA)



Murtilla merquén
(HUERTO
AZUL)



Perejil y
espinaca
(F. PARADOR)



Pesto
(MAJO)



Pesto de ajo
(MAJO)



Pesto alcachofas
al merquén
(MAJO)



Tres pimientas
(MAJO)

SNACK

un nuevo modo de consumir nuestros productos, que principalmente rescatan los sabores de nuestra tierra.



Almendra al
merquén
(PRIME FOOD)



Avellana genuina
tostada
(ORIGEN)



Camote,
betarraga y papa
(TIKA)



Manzana deshidra-
tada al curry
(SALUSFLORA)



Manzana deshidra-
tada con maqui
(SALUSFLORA)



Papas nativas con
pimienta canelo
(PATAGONIK)



Zapallo camote
(TIKA)

[SELECCIÓN DE SABORES TRADICIONALES DE CHILE]

CHILE; larga y estrecha franja de tierra de América del Sur, su longitud es de 4.329 Km. con un ancho máximo de 468 kms y un ancho mínimo de 90 km. Su superficie total (de Chile continental) es de 756.096 km². En esta superficie existen 17.402.630 habitantes.

Queremos mostrar y generar una identidad de país desde los sabores de Chile hacia todos los habitantes, con esto proponemos un elemento armable y montable y un modo en que se explique y deje probar sabores permitiendo que las personas vayan relacionando ZONAS CON SABORES y entiendan de territorio y de las tradiciones de nuestro país.

Como ya mencionamos anteriormente existen sabores de Chile que son típicos por zona y otros que se han hecho característicos transversalmente.

De este modo presentamos cuatro grupos con sabores seleccionados y típicos del país.

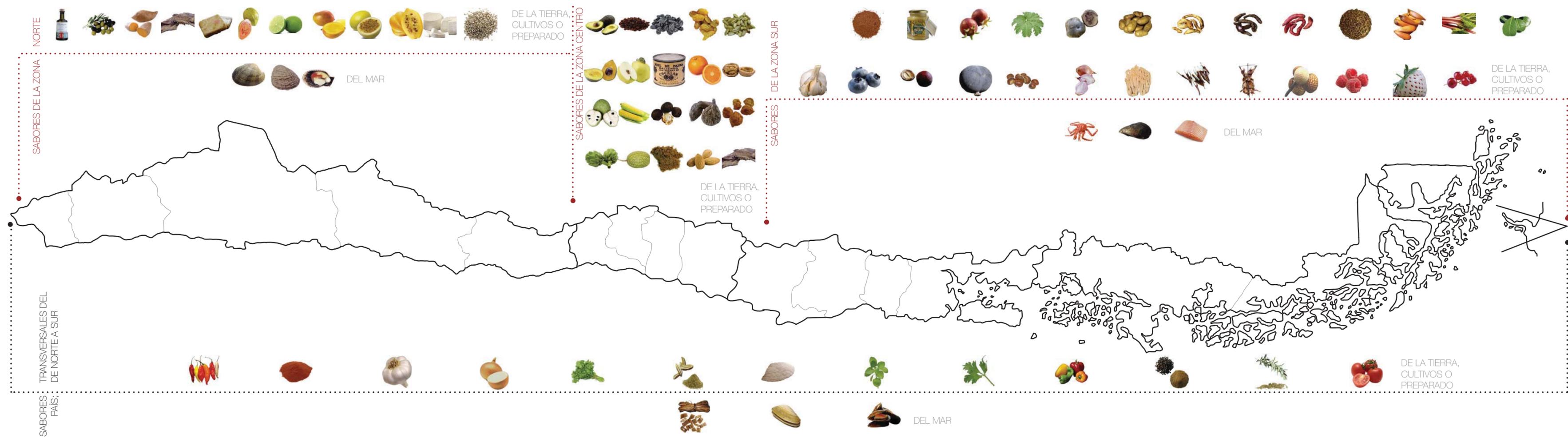
El primero corresponde a sabores transversales, de norte a sur los cuales son infaltables en las comidas, preparaciones y mezclas chilenas.

El segundo grupo corresponde al norte de Chile; el tercero a la zona centro; y el cuarto al sur del país.

En estos tres grupos se puede apreciar como el cambio de territorio y clima influye en la producción y cultivo de productos otorgando una gran variedad en sabores, olores, y colores en ellos. Siendo en el norte un lugar donde hay menor cultivos, en el centro grandes cultivos de productos comunes y exportables y el sur gran variedad de frutos y productos de los bosques. Se propone un Chile que se pueda transportar, montar y que cree un momento de degustación y aprendizaje. Es por esto que los sabores que se presentan deben ser de elementos ya preparados y envasados o productos que necesiten muy poco y nada de preparación, solo mezclas lo cual implica pelar, cortar, unir.

A partir de esta coordenada nos centramos en elegir productos que pudiésemos encontrar envasados y ya preparados para poder embalar, abrir y servir. Sin olvidar mostrar lo tradicional de nuestro país. Todos los productos aquí seleccionados tienen derivados envasados o secos o se mantienen y se pueden transportar, y embalar.

Los productos se pueden comer tal cual, preparar jugos o mezclas.



- SABORES DE LA ZONA NORTE**
- Aceite oliva
 - Aceituna
 - Camote
 - Charqui llama y alpaca
 - Chumbeque
 - Guayaba
 - Limón de pica
 - Mango
 - Maracuyá
 - Papaya
 - Queso de cabra
 - Quínoa, pipoca
 - Almeja
 - Locos
 - Ostión

- SABORES DE LA ZONA CENTRO**
- Alcachofa
 - Alcayota
 - Alíño completo
 - Almendras
 - Charqui equino
 - Chirimoya
 - Choclo
 - Coco palma
 - Higo
 - Huesillo
 - Lúcuma
 - Membrillo
 - Miel de palma
 - Naranja
 - Nuez
 - Palta
 - Pasas (rubias, morenas)
 - Trigo mote
 - Motemey

- SABORES DE LA ZONA SUR**
- Ajo chilote
 - Arándano
 - Avellana chilena
 - Calafate
 - Castañas
 - Chalotas
 - Changle
 - Chupones
 - Cordero
 - Digüeñes
 - Frambuesa
 - Frutilla
 - Grosella
 - Maqui
 - Merquén
 - Miel ulmo
 - Murta
 - Nalca
 - Papa
 - Papa bruja
 - Papa Michuñe (blanca, negra, rosada)
 - Pimienta austral o de canelo
 - Piñón
 - Rubibarbo
 - Centolla
 - Cholgas
 - Salmón

- CHILE TRANSVERSAL**
- Aji
 - Aji color
 - Ajo
 - Cebolla
 - Cilantro
 - Comino
 - Harina tostada
 - Orégano
 - Perejil
 - Pimentones
 - Pimienta negra
 - Romero
 - Tomate
 - Tomillo
 - Cochayuyo
 - Machas
 - Choritos

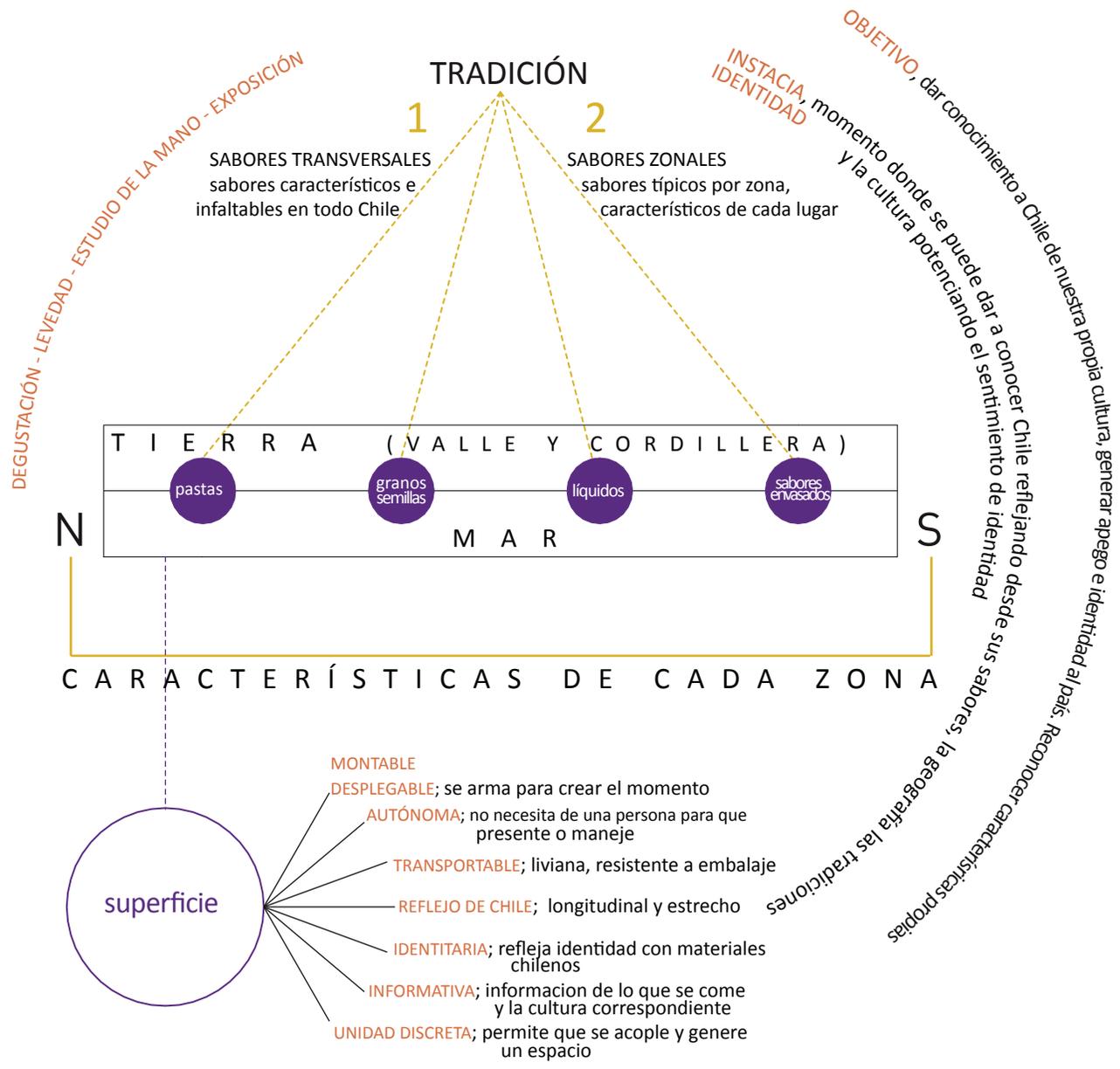
[SÉPTIMO MOMENTO]
ORDEN DEL PROYECTO

[ORGANISMO]

CHILE DESDE SUS SABORES

Exponer Chile desde sus sabores, generar identidad de país a través de ellos. Se propone una superficie como soporte para los sabores seleccionados en donde se puedan mostrar.

Para todo el territorio, a lo largo del país, en un lugar donde se pueda crear la instancia de presentar.



[OCTAVO MOMENTO]
LOGÍSTICA DE PROMOCIÓN DE UN PROYECTO

[GESTIONES]

Promover un proyecto requiere de diferentes gestiones y logísticas que impulsen la idea a transformarse en realidad y llevar a cabo el proyecto.

Para ello es necesario entablar relaciones interdisciplinarias, es decir, ser capaces de interactuar y trabajar con personas de diferentes rubros pero que obran para el mismo fin y tema del proyecto.

Para dar inicio a esta cadena de relaciones, se tuvo una reunión con el ingeniero comercial Tomás Sanchez, quien principalmente explicó y guió el cómo se presenta un proyecto a terceros, con el fin de dar a entender las ideas y el motivo por el cuál se propone el diseño.

La estructura de un proyecto, según Tomás, se debe presentar con las siguientes características:

- Introducción al tema
- Antecedentes
- Objetivos
- Propuesta

Además de explicar el modo mostrar un proyecto, Tomás fue el vínculo de relación por el cual pudimos llegar a conversar con otras personas que trabajan actualmente con la idea de promover Chile. Es así que se produjo una reunión con Cristóbal Luna, quien es Gerente de Planificación y Desarrollo de la corporación “Turismo Chile”. Cristóbal explicó todo lo que implica mostrar Chile al extranjero, pero primordialmente lo que significa el traslado, montaje y presentación de los stand dedicados a Chile en ferias internacionales. Como primer requisito es el llamar la atención de quienes asisten a la eventual feria, que se sientan atraídos por el espacio de nuestro país, y para eso Turismo Chile juega con la presentación de gigantografías que llevan fotos de los lugares y costumbres más hermosas y representativas de Chile. Por otra parte, respecto al montaje, definen un tipo de modulo que se usa para todas las instancias de ferias, para así tener una base y una línea que identifique el stand de Chile, además de facilitar todo lo que significa re diseñar un espacio para cada ocasión. La tarea fundamental de Turismo Chile es establecer relaciones con el extranjero, promover a Chile como destino turístico en el mundo.

Dentro de esta misma instancia de reunión, Cristóbal fue la conexión con Adriana Cruz, encargada de turismo nacional en SERNATUR (Servicio Nacional de Turismo). Adriana en este año trabajó en la realización de la “Primera Feria de Turismo Nacional” bajo el alero del programa “Chile es Tuyo”. Básicamente nos explicó que la finalidad de la feria, es promover cada región del país, mostrando en ellas el universo de experiencias (productos turísticos, artesanías, entretención, etc.) e invitando vivir las actividades relacionadas con ellas. Ella aclaró como debiesen ser los pasos para estar bajo el alero de SERNATUR, lo que no significa un apoyo

económico, mas bien un respaldo como institución.

En la reunión con Adriana, se le presentó la estructura enseñada por Tomás Sanchez, la cual le permitió comprender hacia donde apuntan las ideas y motivos del proyecto, pero hizo falta la idea formal clara, la cual a la fecha aún no estaba definida.

Básicamente esta seguidilla de reuniones, permitieron comprender que dentro de lo que se propone debe existir un lenguaje universal, una muestra gráfica y esquemática de la idea formal que permita a un tercero comprender específicamente lo que se quiere lograr.

[ESTRUCTURA DE PRESENTACIÓN DE UN PROYECTO]

MODO EN QUE SE PRESENTÓ EL PROYECTO EN LAS DIFERENTES REUNIONES, BAJO LA TUTORÍA DEL INGENIERO COMERCIAL TOMÁS SANCHEZ

¿CÓMO DEGUSTAR LOS SABORES DE CHILE?

Chile posee características geográficas y climáticas que lo llevan a ser un país sectorizado, dividido en tres grandes zonas con costumbres y modos propios que provocan una identidad ensimismada.

Es por esto que surge la necesidad de querer reconocer y saber de nuestro propio país desde un modo cotidiano y que todos los chilenos practican, que es el comer y con esto se da a entender una geografía y costumbres de una zona.

Se busca una manera de mostrar Chile, con el fin de recuperar el conocimiento cultural de nuestros hábitos, costumbres y por sobre todo, la identidad del país.

Así es como deriva la inquietud de no solo querer saber y reconocer el lugar al que se pertenece, si no que por el contrario, tener el conocimiento que nos permita comprender el resto del país.

INTRODUCCIÓN AL TEMA

1. IDENTIDAD

Se conoce como identidad al Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. Es así como respecto a la comida, se busca lo típico y lo que hace reconocible de cada lugar. De cierto modo la cocina chilena es la geografía y la historia del país que se manifiestan en la diversidad de comidas y bebidas. La mezcla de productos desconocidos y nuevas preparaciones, como resultado de cruces culturales, originaron platos que hasta hoy nuestra población consume y que considera típicamente chilenos.

2. TRADICIÓN GASTRONÓMICA DE CHILE

Es posible afirmar que la cocina chilena, tal como la conocemos actualmente, nace del encuentro de la tradición indígena con las costumbres traídas por los españoles y otras culturas. Como resultado, la gastronomía chilena es producto del mestizaje.

Todas las comunidades, de norte a sur, tienen su comida y sabores típicos según el clima y los frutos de la tierra y el mar. La diferencia de las preparaciones y combinaciones la hacen principalmente los ingredientes que podemos encontrar en cada zona del país.

“Desde mi punto de vista, la identidad de la cocina de un país está determinada por distintos componentes y solo uno de ellos, no más relevante que los otros, es el producto. La identidad tiene que ver con qué se hace con ese producto, con cómo se hace

y se aliña y se sirve y se come”, “respecto al origen del producto, esa es una tarea vana, que da más fuerza al argumento de que el producto es irrelevante en el resultado de una tradición, es más relevante en el proceso de creación de esta tradición, en definitiva, el origen es relevante en cuanto a la tradición, al recetario, al conjunto de sabores que configuran esa tradición, así podemos distinguir la cocina vasca de la castellana, de la peruana y de la chilena. Aunque todas usen “productos” de América como tomate, pimentones, porotos, etc.”

(J.P. Mellado , 2012)^{F1}

En el fragmento anterior, que pertenece a una Reunión de chefs corporativos de la Institución Culinary, se recalca que la búsqueda de la identidad chilena no apunta solo a los productos originarios del país, si no bien a aquellos modos de cocinar que se han vuelto una costumbre y a los productos que se vuelven típicos de un sector.

ANTECEDENTES

1. CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS DE CHILE

CHILE es una larga y estrecha franja de tierra de América del Sur. Se caracteriza por tener gran variedad de climas, geografía y vegetación. Esto genera una notoria diferencia entre las zonas y los productos que ofrecen y se encuentran en cada una de ellas.

La geografía condiciona lo que se cultiva en las distintas zonas del país y es el parámetro fundamental que define las diversidades a lo largo de Chile.



GRÁFICO CLIMÁTICO



GRÁFICO VEGETACIONAL



F1
Juan Pablo Mellado, Chef corporativo 'Culinary'

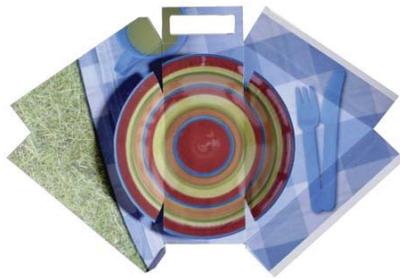
F2
Esquemas sobre el clima y vegetación de Chile

2. MODO DE DEGUSTAR

Se entiende por DEGUSTAR probar o catar algún alimento o bebida, o saborear y deleitarse con otras sensaciones y PROBAR como experimentar, catar o tomar una pequeña porción de comida o bebida.

EMBALAJE MULTIPROPÓSITO

Estudiamos este modo de envasar ya que entregan una múltiple posibilidad y funcionalidad de poder dar más de una opción de uso.



F3



F4



F5



F6



F7



F8

F3 sandwich como plato; envase para pan que luego se transforma en plato.

F4 soporte de degustación, prototipo que recibe porciones individuales, un espacio para el bebestible y los elementos para untar.

F5 contenedor de alimentos marinos

F6 pacífico sur; envase que recibe productos enlatados conjuntamente con una bandeja desarmada

F7 butter better; permite tener aderezos en pequeñas porciones, fácil de llevar y permite untar con su misma tapa

F8 bandeja desplegable, permite trasladarla con facilidad y desplegarse para recibir los alimentos

MODOS Y OBJETOS PARA DEGUSTAR

Dentro del mundo gastronómico se ha ido experimentando y observando las distintas maneras de comer y degustar, con el fin de lograr el justo modo de probar. Es así como el comer se envuelve en el diseño de cómo te llevas "algo" a la boca de manera leve, que no implique muchos residuos y entregue el sabor neto de lo que se prueba.



F9
modo de degustación tipo brochetas

F10
degustación comestible, cubos con 4 sabores diferentes para probar una fusión de sabores

F11
cookie cup, taza de galleta en la cual se puede beber y además comerla al terminar el líquido.

F12
dedales, modo de degustación comestible, para untar con salsa y comerlo con los dedos.

F12

3. EXPERIENCIA DE SABORES

A lo largo de este último periodo de estudio, realizamos experiencias de degustación sobre los sabores de Chile, en la Ciudad Abierta, Ritoque. Después de realizar cuatro instancias de degustación, detonamos en que se crean dos modos de probar los sabores, una forma individual y otra común. La primera, se provoca producto del proponer un elemento que le pertenece a cada individuo. La segunda, aparece por el hecho de disponer en la mesa todas las opciones de sabores y compartir elementos en común que obligan a las personas volver a la mesa. Lo individual se convierte en algo transportable que permite separarte de la mesa pero lo común es algo que siempre te hace volver a ella, una superficie de paso.

F13



F13
Aperitivos con distintos modos de probar los sabores de Chile en Ciudad Abierta

5. INSTITUCIONES Y PROYECTOS RELACIONADAS CON EL TEMA

-PRO CHILE

La Dirección de promoción de Exportaciones (ProChile) es un organismo dependiente de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores. su Misión consiste en contribuir al desarrollo económico de Chile a través de su promoción en el exterior, y de la internacionalización sostenible de sus empresas.

-SABORES DE CHILE

“Sabores de Chile” consiste en una misión empresarial, que tiene como fin generar Reuniones de Negocios bilaterales con empresarios de cada destino en que se realiza. Podrás tener contacto 1 a 1 con los compradores o potenciales compradores más relevantes para tu sector, mostrar tu producto y establecer vínculos de negocio.

Estas agendas de negocios están organizadas por profesionales de ProChile en los mercados de destino, quienes tienen el conocimiento para seleccionar a las contrapartes más relevantes para tu sector.

-ENVASA CHILE

“Chile necesita ser llamativo en el escaparate del mundo, donde no competimos por volumen, sino por capacidad y diferenciación. El diseño de envases no es sólo una opción estética o de comodidad para el transporte o almacenaje; por el contrario, puede constituir el factor determinante en la decisión de compra del consumidor”, destacó el Subsecretario de Economía, Jean-Jacques Duhart, en la ceremonia de premiación

-SERNATUR

Servicio Nacional de Turismo, es un organismo público encargado de promover y difundir el desarrollo de la actividad turística de Chile.

SERNATUR con el objeto de difundir los distintos productos y servicios turísticos nacionales, organizará una Feria de turismo interno, denominada FERIA CHILE ES TUYO 2012.

-FUNDACIÓN IMAGEN DE CHILE

Vela por la promoción genérica de Chile, darle valor y prestigio al origen, convirtiendo esta tarea en una misión país.

-TURISMO CHILE

Promueve Chile y sus destinos turísticos en los mercados internacionales, a través de la suma de esfuerzos públicos y privados, desarrollando planes de promoción de acuerdo a la estrategia de marketing país que se orienta al incremento en la llegada de visitantes, fortaleciendo la cadena de comercialización y contribuyendo al desarrollo de la industria del turismo.

-PRODUCTO ÚNICO, SELLO DE ORIGEN. LO MEJOR DE CHILE

Vamos a distinguir con un Sello de Origen la calidad, reputación y otras características de nuestros productos únicos, buscando que nos identifiquen con nuestra tierra y patrimonio nacional. Utilizando este sello, que se otorga si se obtiene una indicación geográfica o denominación de origen, los productores nacionales podrán proteger, destacar y alcanzar un fuerte posicionamiento y diferenciación en el mercado.

6. LO QUE SE HACE HOY

A) INDAP

-Exporural;

Un desafío de lograr una Feria cada vez más llena de contenidos asociados a la estrategia “Chile, Potencia Alimentaria y Forestal” y transformar cada vez a Expomundorural en una reconocida feria de negocios para la micro y pequeña empresa campesina del rubro alimentario como un polo comercial en donde se destacara la calidad de los productos y servicios campesinos en los rubros de alimentación, turismo rural y ornamentación.

Exporurales desarrolladas en distintas regiones del país:

2009;

- Región de Magallanes y la Antártica chilena
- Región de Antofagasta
- Región Los Lagos
- Región de Los Ríos

2010;

- Región de la Araucanía
- Bicentenario
- Región de Los Ríos
- Región de Los Lagos

2011;

- Región Metropolitana
- Región de Magallanes
- Región del Bio Bio
- Región de los Lagos
- Región de la Araucanía
- Región de Antofagasta

-Feria emprendimiento agrícola 2011;

Feria de exposiciones de productos traídos por microempresarios, la mayoría rurales

2012;

- Región de Los Lagos
- Región de Los Ríos

F14



F15



C) PRO CHILE

-Ferias Pro Chile y Fundación imagen de Chile;

Chile comienza a participar en muchas ferias que tienen entre 40.000 y 50.000 visitantes. Son ferias de todos los rubros; vino, fruta, servicios, etc.

Para cada feria se diseñaban stand con los requisitos mínimos del producto, pero hacía falta identificar el país, una imagen única.

Imagen de Chile en los últimos años ha hecho los estudios necesarios para entender cómo se debe vender Chile, donde todas las instituciones del gobierno deben alinearse a esa imagen que se quiere mostrar. Para realizar esto, se convoca a arquitectos y diseñadores para trabajar en esta imagen de Chile, ya que son los intérpretes que crean un contexto donde Chile se muestra mejor.

Comentario de Diseñadores y Arquitectos;

“Se necesitaron reuniones con los sectores gremiales para saber cuáles eran sus necesidades.”

Macarena Aguilar/DAW Diseño y Arquitectura

“Buscamos un elemento conductor que nos podía permitir diseñar un elemento único que fuera soporte para Chile en todas las circunstancias, entonces nos dimos cuenta que Chile es un gran contenedor, como una caja llena de sorpresas y magia donde somos capaces de hacer muchísimo con poco.”

Rodrigo Alonso / Alonso porta4

“Ahora en el stand siempre aparece primero la imagen de Chile y luego las marcas, ya que así queda una composición jerárquicamente correcta. Ahora cambia y mejora la manera de mostrar los productos, los logos, el acompañamiento de tecnología, y distintas coordenadas que hacen que cambie el stand”

Macarena Aguilar / DAA Diseño y Arquitectura

“Aparece mucho más retail, el producto se presenta como se ve en una tienda, más acatable, empaquetable, portable, que es lo que Chile busca.”

Nicolás Liphay / Kit Corp

F16



F16
ferias de PRO CHILE en el extranjero



F17

D) ECHINUCO

-Encuentro Chileno de Nuestra Cocina;

Es la primera fiesta de NUESTRA COCINA, en donde se valoran las raíces y tradiciones así como nuestros productos de norte a sur de Chile: desde el limón de pica en Pica, recolectando langostas en Juan Fernández, chivitos en la zona Centra, papas en Chiloé, hasta llegar a comer un cordero al palo y una entrada de centolla en Magallanes.

La cocina transforma la necesidad en gozo y placer; es un tesoro que transforma la vida diaria y eleva el espíritu; es un denominador común que cruza las fronteras, hace amistades y consolida relaciones. Autora (Lucía Santa Cruz, libro La Buena Mesa)

Encuentro Chileno de Nuestra Cocina

-ECHINUCO es el Primer Encuentro de nuestras costumbres, tradiciones y sabores chileno orientado a la cocina.

-Se potencian nuestros productos típicos y sus derivados.

-Se reúnen proveedores y clientes potenciales de servicios de alimentación, de entretención y restaurantes en una oportunidad única anual de reunir un sector de negocios que en Chile no tiene este tipo de actividades.

¿Qué busca Echinuco?

-Lograr una verdadera fiesta de la cocina chilena al más alto nivel y que represente gran evento de la Cocina Chilena.

-ECHINUCO pretende ser una experiencia que forme parte de nuestra cultura, que rescate nuestros orígenes de tal manera que estos se puedan sentir, degustar, gozar, recordar y volver a vivir.

-Mostrar a Chile como potencia agroalimentaria

-Rescatar nuestras costumbres y tradiciones para dar mayor valor a nuestra identidad

-Reunir a todos los mejores exponentes de la cocina chilena.

-Oportunidad para muchos proveedores y servicios relacionados con el tema para hacer negocios

OBJETIVOS

1. ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE TENER IDENTIDAD?

“La identidad social se define como aquella parte del autoconcepto de un individuo que deriva del conocimiento o reconocimiento de su pertenencia a un grupo, junto con el significado valorativo y emocional asociado a dicha pertenencia”

(Tajfel, 1984)

De este modo, crear un sentido de identidad y la valoración de la gastronomía nacional, por parte de la población, adquiere las características de un estereotipo positivo relevante capaz de otorgar una sensación de eficacia a sus habitantes, convirtiéndose en un elemento importante para consolidar una autoestima colectiva saludable.

De lo estudiado y analizado, planteamos que las cocinas tradicionales nos pueden permitir identificar características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla, así como aquellos cambios respecto a los mestizajes, estilos de vida y a la desaparición y adaptación de prácticas culinarias.

Es así que la antropología afirma: “el mundo de la comida es un territorio plagado de sentidos y de símbolos mediante los cuales las comunidades crean y reproducen sus identidades”.

2. DISEÑAR UN PROTOTIPO DE SOPORTE PARA LOS SABORES DE CHILE

En base a lo estudiado y analizado a lo largo de este periodo, buscamos como finalidad diseñar un prototipo de soporte que contenga los principales sabores de Chile y así puedan llegar a las manos de distintas personas.

Este prototipo tiene como objetivo poder informar a las personas sobre las costumbres de cada zona y transmitir el reflejo de cada lugar de Chile, ya sea su geografía, clima y tradiciones. Sumado a esto se busca generar identidad de país desde los sabores, para que así las personas que habitan en el sur conozcan sobre el norte de su país y viceversa.

PROPUESTA

Nuestra intención es buscar el modo en que las personas puedan acercarse a los sabores más característicos de nuestro país, probarlos y saber sobre ellos.

Se propone un Chile que se pueda transportar, montar y que cree un momento de degustación y aprendizaje. A partir de esta coordenada nos centramos en elegir sabores que pudiésemos encontrar envasados y ya preparados para poder embalar, abrir y servir. Sin olvidar mostrar lo tradicional de nuestro país.



[NOVENO MOMENTO]

EXPERIENCIA BANQUETE INAUGURAL "JORNADAS CHILENAS DE COMPUTACIÓN"

[EXPERIENCIA ORGANIZACIÓN DE BANQUETE]

Este año la Escuela de Ingeniería Informática de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso fue la encargada de organizar las “Jornadas Chilenas de Computación” donde participan distintas Universidades del país.

Para su inauguración, se propone un banquete que concluye con el primer día de dichas jornadas, donde participamos planteando un modo de comer.

MODO DE COMER

Siguiendo la línea de lo que ha sido en experiencias anteriores, continuamos con la bandeja individual que permite poder posar en ella los bocados que se gusten, los cuales están situados en la extensión de la mesa, dando libertad de escoger entre sabores salados y dulces. Además es capaz de sostener una copa donde también existe la posibilidad de elegir el líquido que se prefiera. Se presentan dos mesas donde se posan los elementos, es decir, tablas y copas, la cual es la primera etapa en el ritmo del banquete, pues de deben retirar estos elementos para poder ingerir los sabores expuestos. Otras tres mesas contienen los bocados y otras dos contienen los bebestibles.

Es importante señalar que en esta ocasión las personas que asisten al banquete probablemente nunca han practicado un modo similar de comer, pues se enfrentan a una experiencia nueva y a un lenguaje de coordenadas que deben descifrar, el cual resulta exitoso y sin complicaciones en el ritmo del banquete. De este modo caemos en la cuenta que las propuestas formales deben ser claras y con una lectura sencilla pues deben estar preparadas a enfrentarse con diversas personas y situaciones, especialmente en el mundo de la degustación.

Es así que se reafirma la intención de proponer un soporte de degustación, el que sea sencillo de trasladar y se adose a diferentes instancias.

LOGÍSTICA

Para un evento de 150 personas son muchos los preparativos y calculos pues la magnitud de los elementos que se necesitan implica más tiempo y dedicación de lo normal.

A continuación una lista de todos los ítems que se debieron abarcar para la organización del evento;

1. MESAS

5 mesas con patas de listones de madera con un detalle de pintura negra y superficie de una puerta

2. MANTO Y SUPERFICIE

5 mantos de papel impresos con logos del evento
5 superficies de papel que cubren la mesa y 5 papeles ahuesados impresos con logos de la Universidad y de la Escuela de Ingeniería informática que cubre la base de las patas.

3. BANDEJAS DE MADERA

150 bandejas de maderas, donde cada una va cubierta por un papel que lleva el logo del evento y una servilleta que alude a los colores de la ocasión

4. ALIMENTOS

750 bocados dulces y salados fabricados por Marcela Hermosilla (sándwich de pavo con cebolla acaramelada, sandiwch de pastrami con verduras, pan integral con verduras y queso de cabra, kuchen de frutilla, pie de limón) y 200 brochetas donde cada una lleva frutilla, queso de cabra, queso mantecoso y una aceituna.

5. COPAS

160 copas de vidrio

6. VINOS

24 botellas de vino tinto y 8 botellas de vino blanco

7. JUGOS NATURALES Y AGUA

40 litros de jugo natural de frutilla y 18 litro de agua mineral sin gas.

8. JARROS

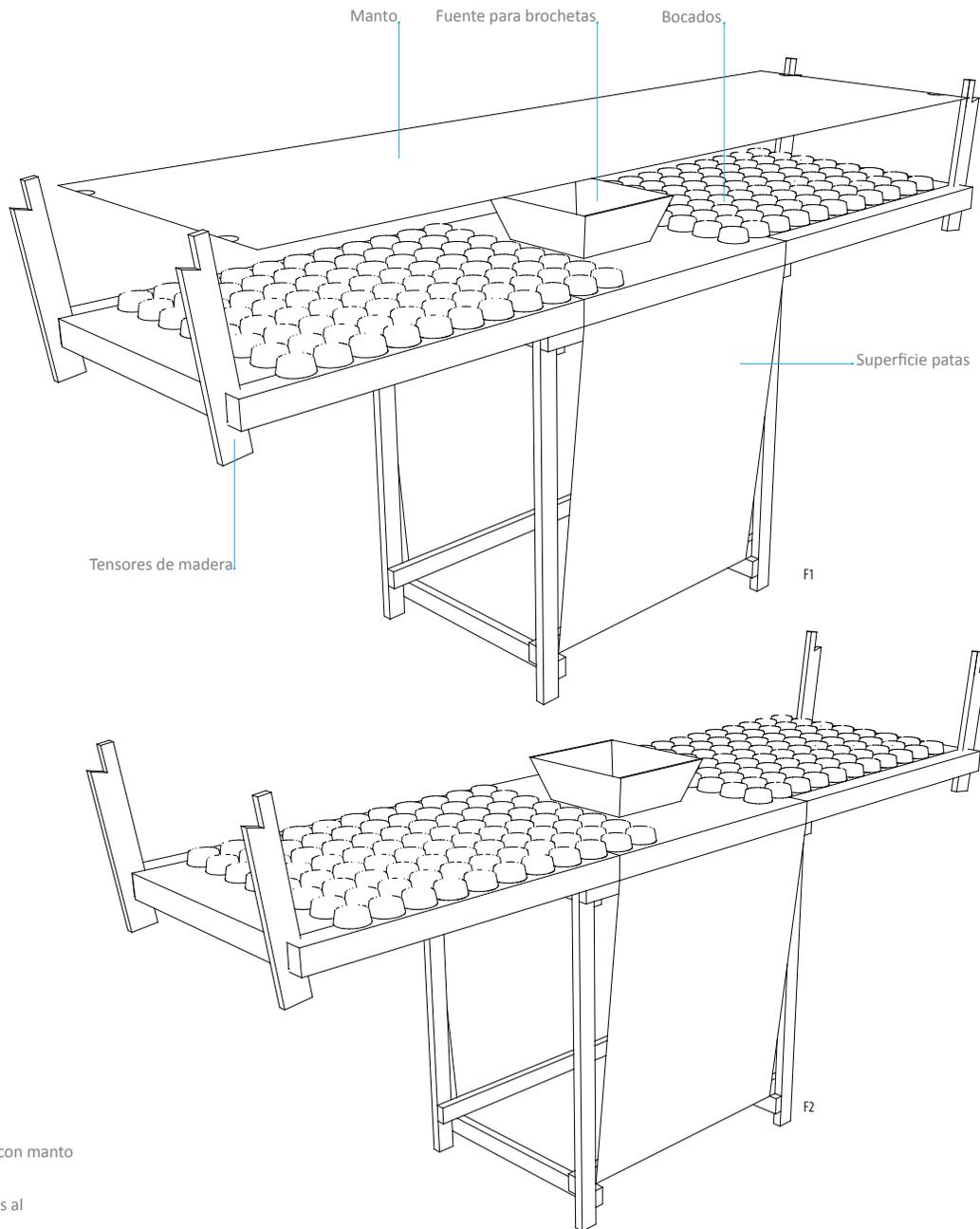
8 jarros de jugo, donde 4 son para jugo, 2 para agua y 2 para repuesto de jugo.

9. TRASLADO

3 viajes desde Recreo a Valparaíso y 2 viajes desde Valparaíso a Recreo

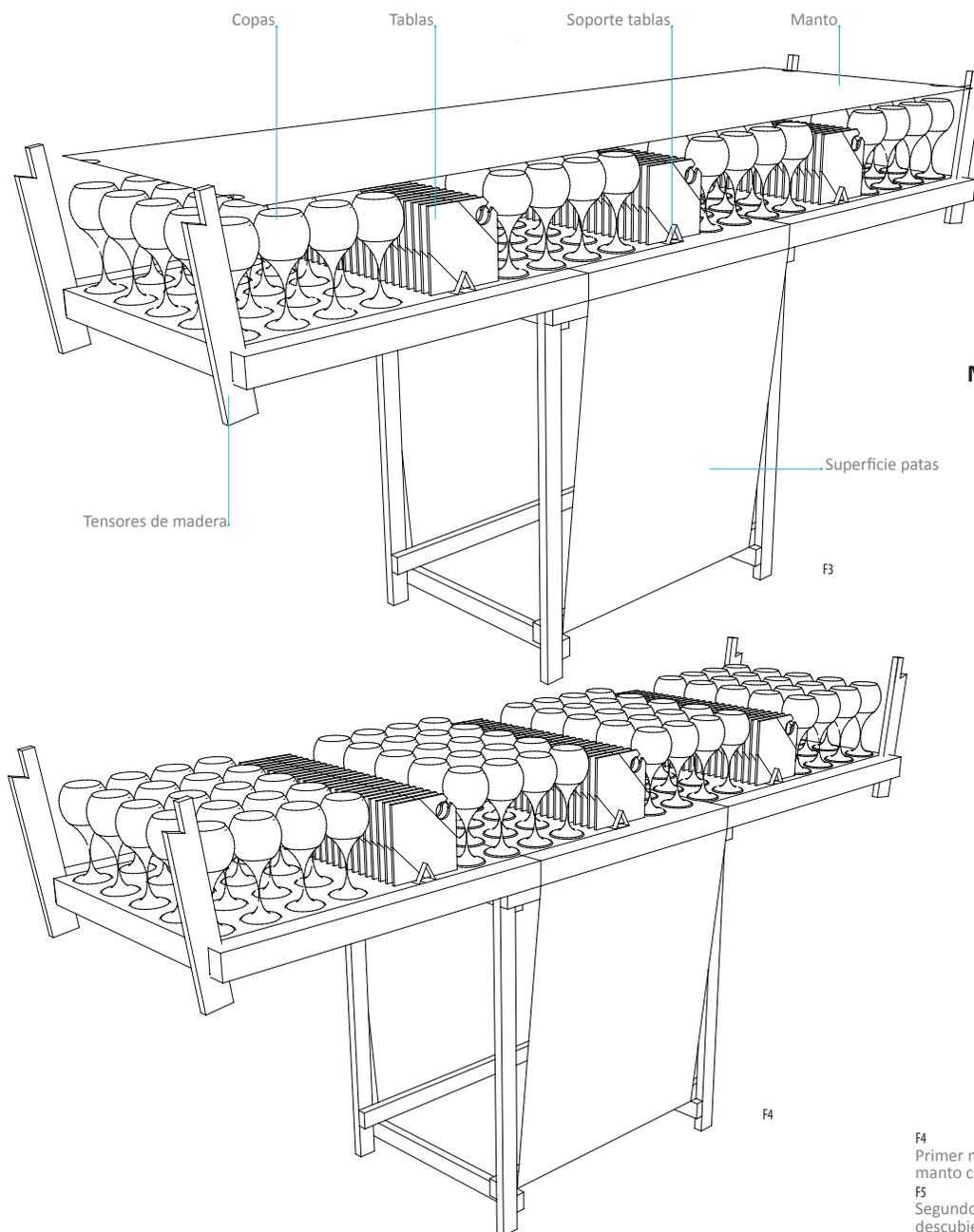
[mesas]

MESA CON BOCADOS



F1
Primer momento; mesa con bocados con manto
cubriendo la comida

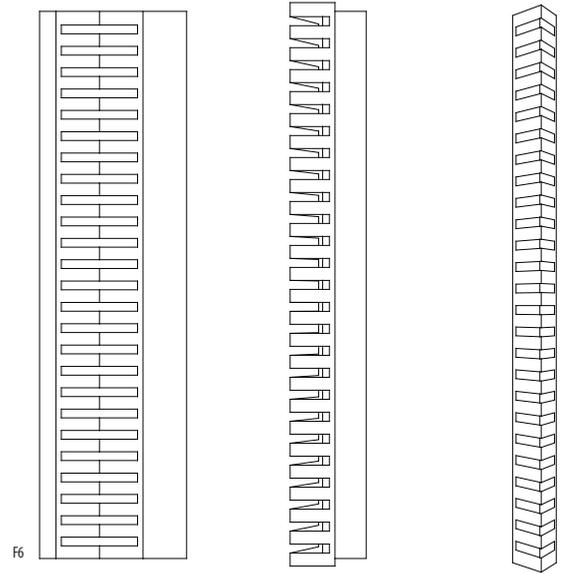
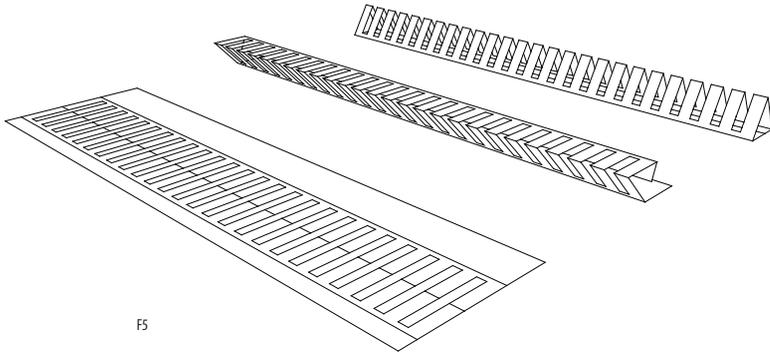
F2
Segundo momento; mesa con bocados al
descubierto



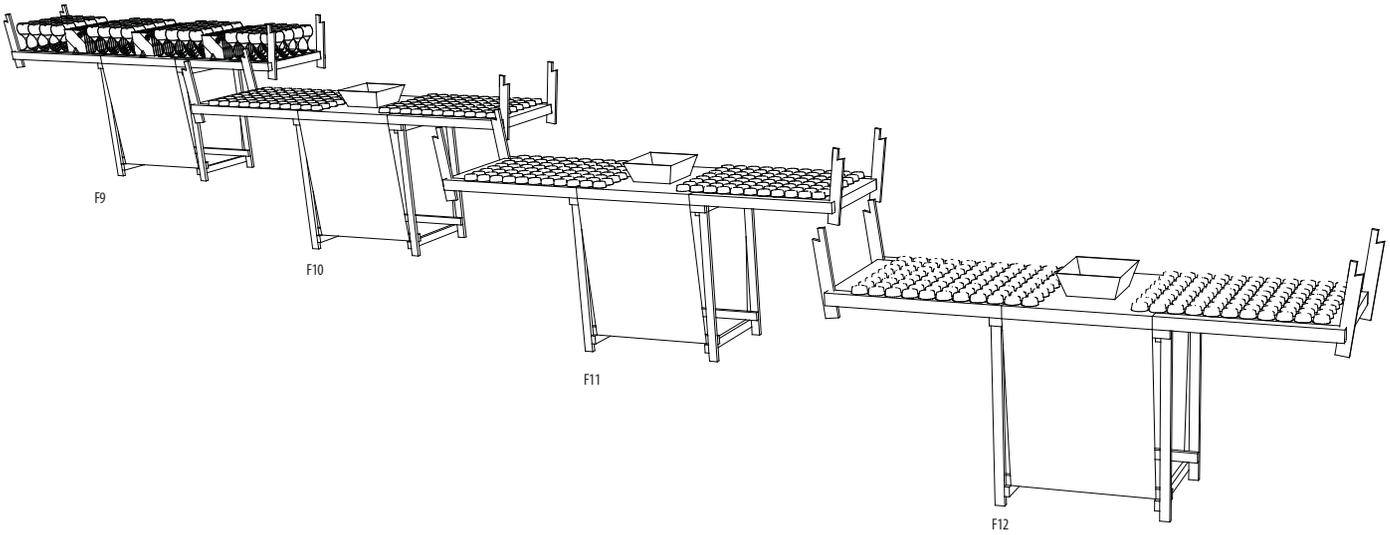
MESA CON TABLAS Y COPAS

- F4
Primer momento; mesa con copas y tablas con manto cubriendo los elementos.
- F5
Segundo momento; mesa con copas y tablas al descubierto.

SOPORTE TABLAS



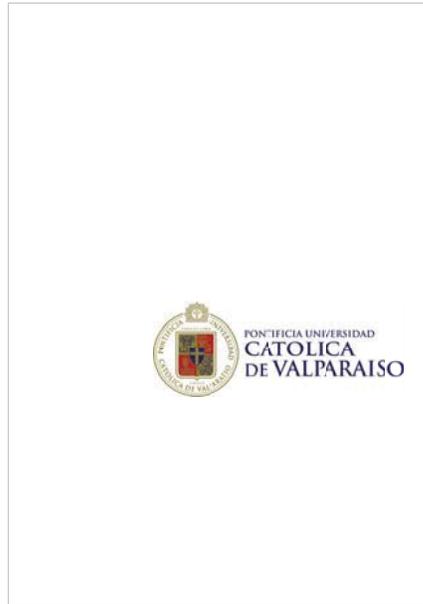
DISTRIBUCIÓN DE LAS MESAS



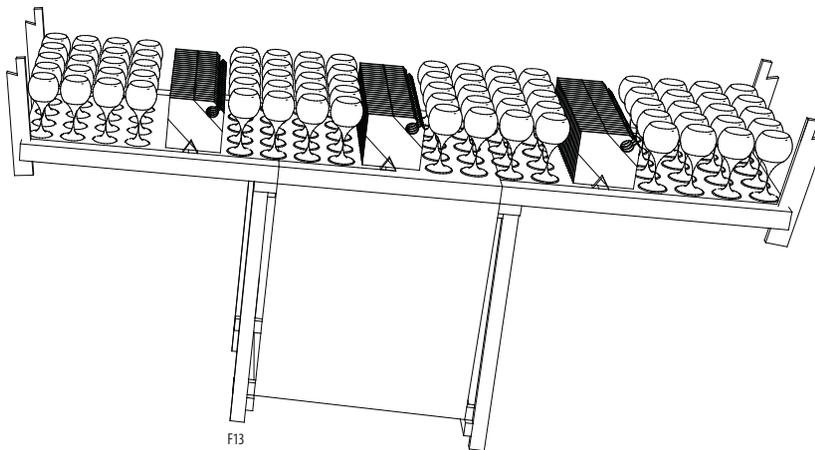
GRÁFICA SUPERFICIE PATAS



F7



F8



F13

F5, F6

Proceso de armado de soportes para las tablas

F7

Superficie que cubre las patas de la mesa con logo impreso de la Escuela de Ingeniería Informática PUCV

F8

Superficie que cubre las patas de la mesa con logo impreso de Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

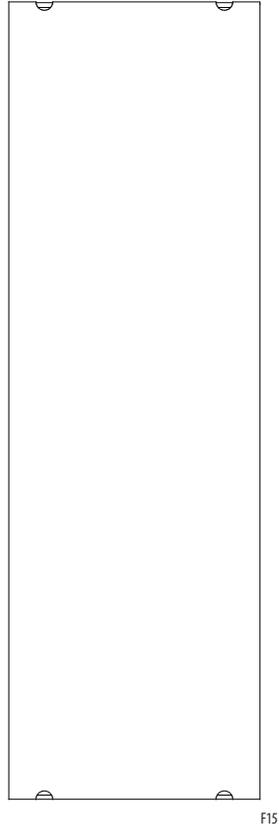
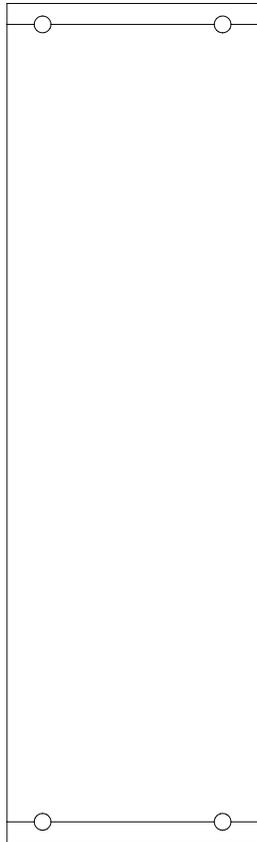
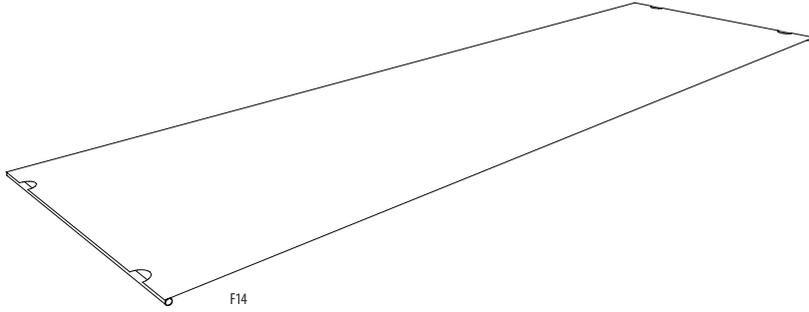
F9, F13

Mesas con tablas y copas

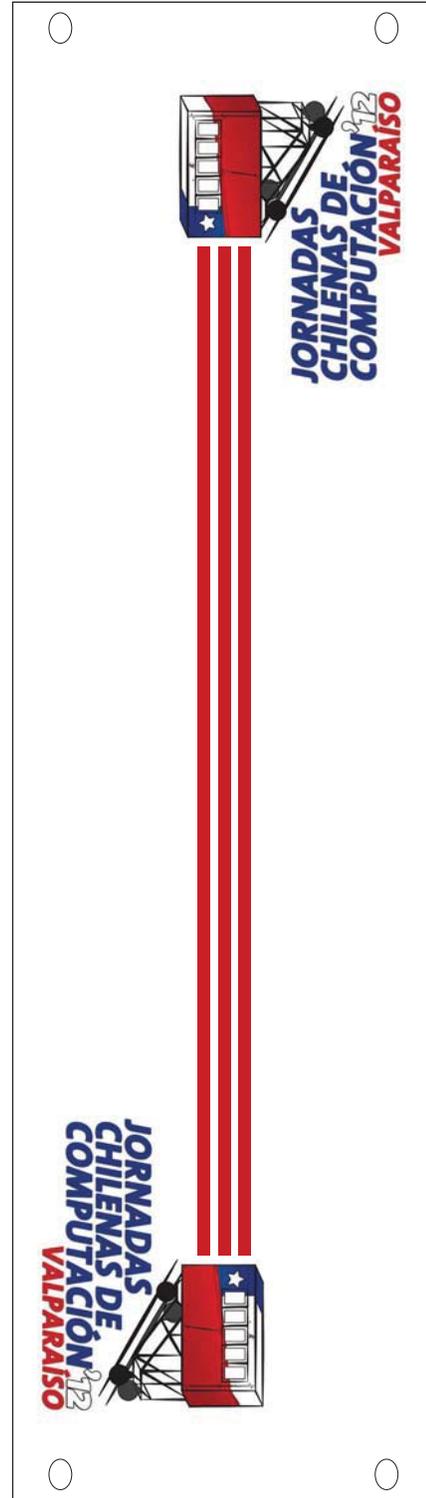
F10, F11, F12

Mesa con bocados

GRÁFICA MANTO Y SUPERFICIE PATAS



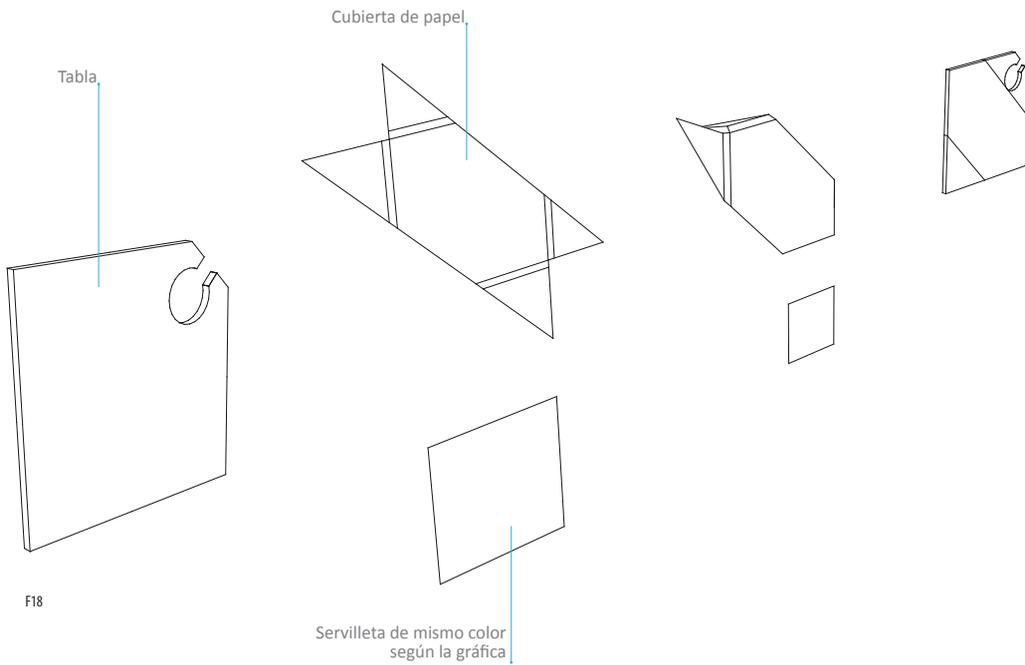
- F14
Vista isométrica de manto tensado
F15
Proceso de armado manto
F16
Gráfica manto





F17

[tablas]



F18

F17
Gráfica de las tablas, 85 de color rojo y 85 de color azul
F18
Proceso de armado de cubierta y servilleta para la tabla

[bocados]

**SANDIWCH DE PAVO CON
CEBOLLA ACARAMELADA**



**SANDIWCH DE PASTRAMI
CON VERDURAS**



**PAN INTEGRAL CON VERDURAS
Y QUESO DE CABRA**





KUCHEN DE FRUTILLA



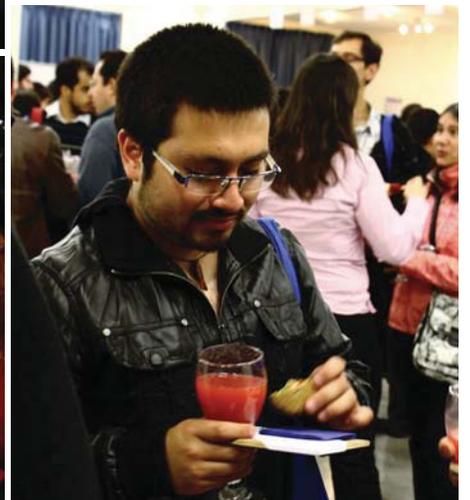
PIE DE LIMÓN



**BROCHETAS CON FRUTILLA,
QUESO DE CABRA, QUESO
MANTECOSO Y ACEITUNA**

BANQUETE INAUGURACIÓN “JORNADAS CHILENAS DE COMPUTACIÓN 2012”





[DÉCIMO MOMENTO]
PROPUESTA FORMAL SOPORTE DE DEGUSTACIÓN

[FUNDAMENTO]

A lo largo de este periodo se hicieron distintos estudios, experiencias y pruebas que buscaban lograr encontrar el modo más preciso de dar a conocer los sabores de Chile. Siempre pensando en la idea de un objeto que propusiese un modo de degustar distintos sabores y que fuese capaz de ser un elemento trasladable, montable e itinerante.

Considerando todos aquellos factores, se piensa en un modulo que intenta ser lo más leve posible pues busca ser principalmente una pieza estructural que es capaz de recibir elementos que se adosan a él, los cuales son los que concluyen la forma según la necesidad y tipo de degustación. Es un soporte que además es capaz de ser parte del programa de alguna marca que trabaje con sabores de Chile, o ser parte de un evento de situación mayor, dando la posibilidad de calzarse entre los modulos generando un espacio.

Sumado a esto, planteamos que el modo de poder degustar los sabores debe poseer una lectura sencilla, donde cualquiera pueda experimentar sin tener que ejecutar tantas maniobras, la idea es hacerlo del modo más sencillo y conciso posible. Es así que aquel juego, planteado en algún estudio anterior, entre lo individual y lo común es dejado de lado, ya que en este modulo se plantea solo el mundo de lo común donde se presentan todos los sabores y están disponibles los elementos untables directamente ligados a la mesa, pues así se experimenta en ella el probar y conocer sobre los sabores de nuestro país.

RASGO FORMAL

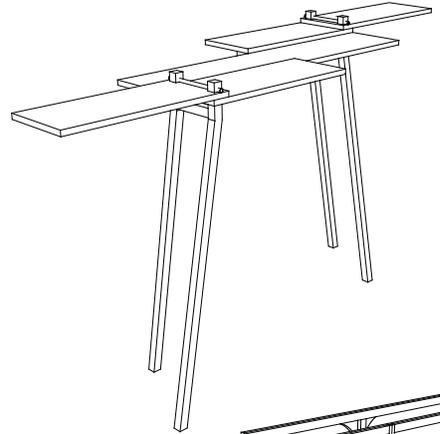
Desde un inicio seleccionamos a Chile en tres macro zonas, Norte, Centro y Sur. Desde esa idea básica y tomando además el rasgo geográfico más reconocible de nuestro país (largo y extenso) dibujamos el país en tres largas líneas que se traslapan y marcan las tres grandes macro zonas de Chile.

A partir de ese rasgo básico, es que trazamos las partes principales de nuestro modulo expositor, el cual intenta reflejar la esbeltez de Chile.

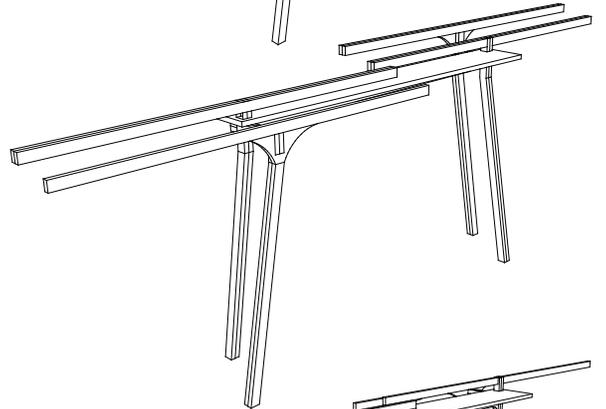
Se propone que la forma del soporte aluda por si misma a nuestro país, generando identidad; tanto los sabores que se presentan, como la forma expuesta revelan los rasgos de Chile.

PROCESO EVOLUTIVO DEL DISEÑO

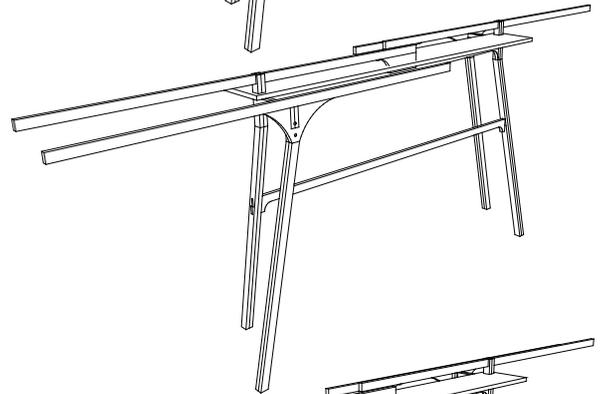
Primera propuesta de modulo



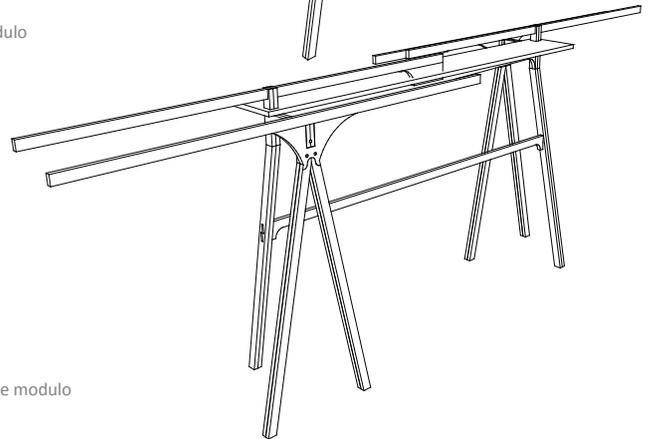
Segunda propuesta de modulo



Tercera propuesta de modulo



Cuarta y final propuesta de modulo





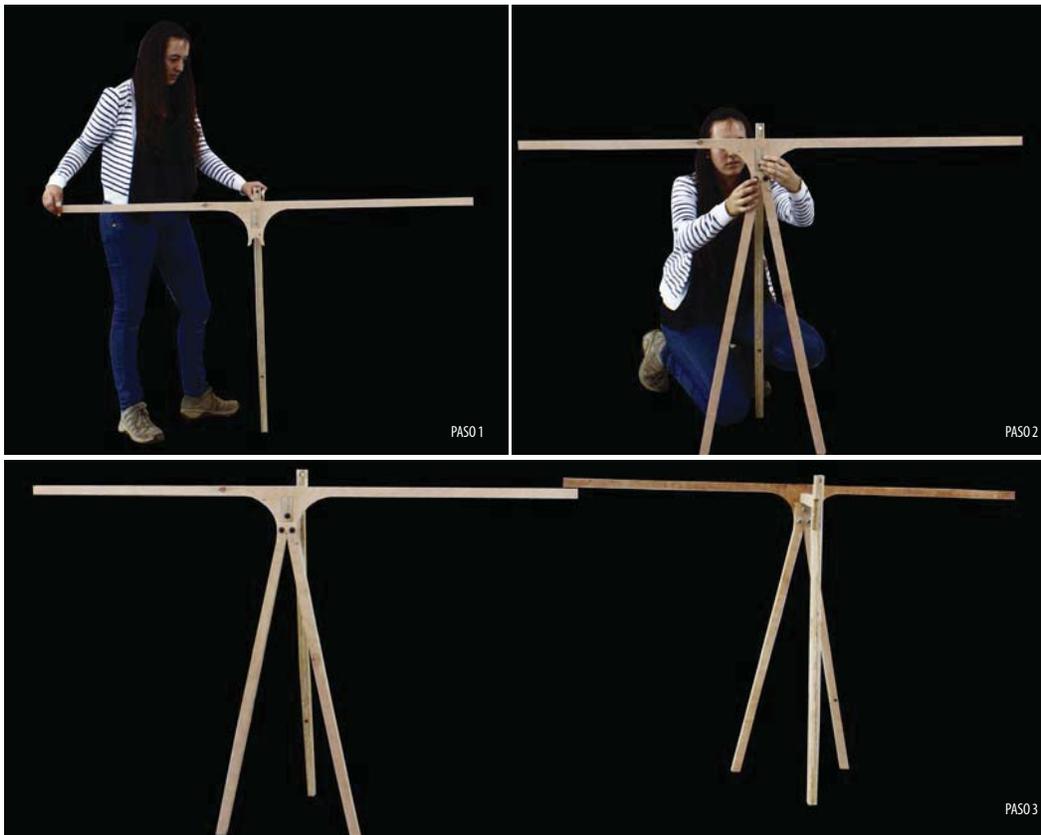
F2

MODULO COMO OBJETO MONTABLE

Dentro de la propuesta el modulo cumple con la función de poder montarse en diferentes lugares a lo largo o fuera del país. Es por eso que las piezas que lo conforman son unidades livianas unidas distintos calces que permiten su montaje y desmontaje.

[CARACTERÍSTICAS DEL SOPORTE]

A/ armado estructura



PASO 1
unión de viga exterior con pata interior

PASO 2
unión de patas exteriores con las piezas anteriormente armada

PASO 3
se repiten los pasos anteriores para el otro armazón de patas



PASO 4
unión de armazón de patas con viga
estructural superior



PASO 5
postura de viga estructural inferior



PASO 6
postura de superficie central



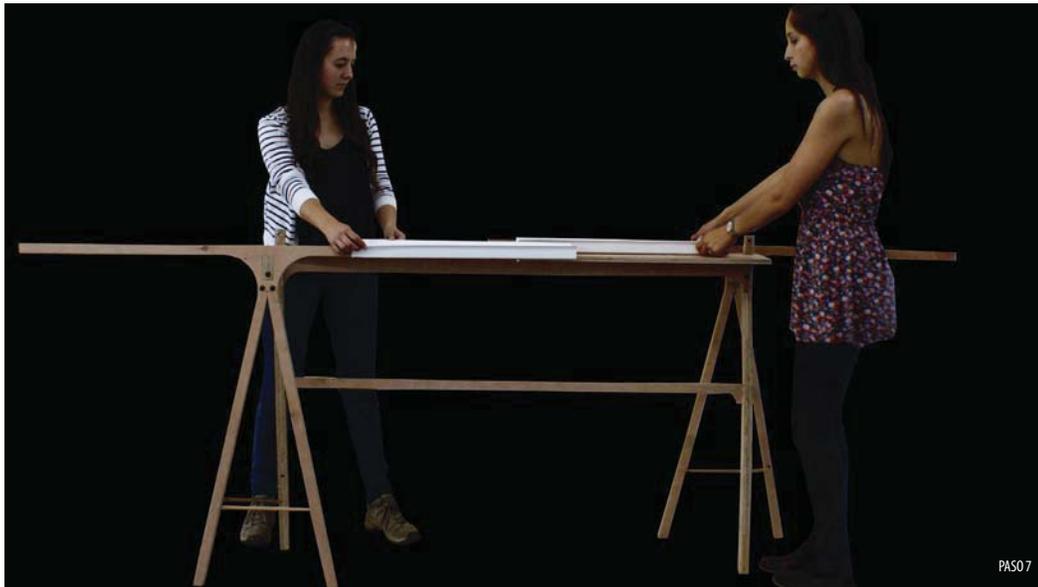
PASO 7 PASO 7
postura de vigas interiores



PASO 8 PASO 8
unión de vigas interiores y exteriores con tarugo (por arriba y por abajo de la tabla central)



PASO 9 PASO 9
postura de tarugos distanciadores entre las patas.

B/armado de estructura más fundas que sostienen los pocillos

PASO 7
de los pasos anteriores, luego
del paso 6, se colocan las fundas
interiores primero por la viga
exterior



PASO 8
posición de funda interior con viga
interior



PASO 9

se deslizan desde los extremos las fundas exteriores



PASO 10

se tensa información de los productor sobre la tabla central.



mesa montada con propuesta de fundas para dos tamaños de pocillos



F3



F4

TRANSPORTABILIDAD

Para ser efectivo su traslado a distintos lugares, es necesario abarcar también la dimensión del embalaje del modulo, donde se busca optimizar al máximo su utilidad dándole más de un propósito.

Es así que se propone que esta caja, además de guardar y proteger las piezas del soporte, tendría dos utilidades en el momento de una exposición. Como primera función, al retirar los elementos de la caja, esta sirve para guardar los bultos y elementos de quienes exponen para así mantener una zona despejada. La otra posibilidad que da esta caja es que en su interior lleva una piezas que se encajan a ella y ésta se convierte en una banca, para que en el hipotético caso de una feria, los encargados de exponer puedan sentarse en ella. Ambas posibilidades pueden ocurrir simultáneamente, pues la tapa de la caja se puede abrir a pesar de tener encajada sus patas.

Compartimiento para patas caja

Compartimiento piezas del modulo.

Compartimiento para fundas.

Compartimiento para tornillos.

Compartimiento pocillos.



F3
detalle de divisiones interiores de la caja
F4
caja armada como banca



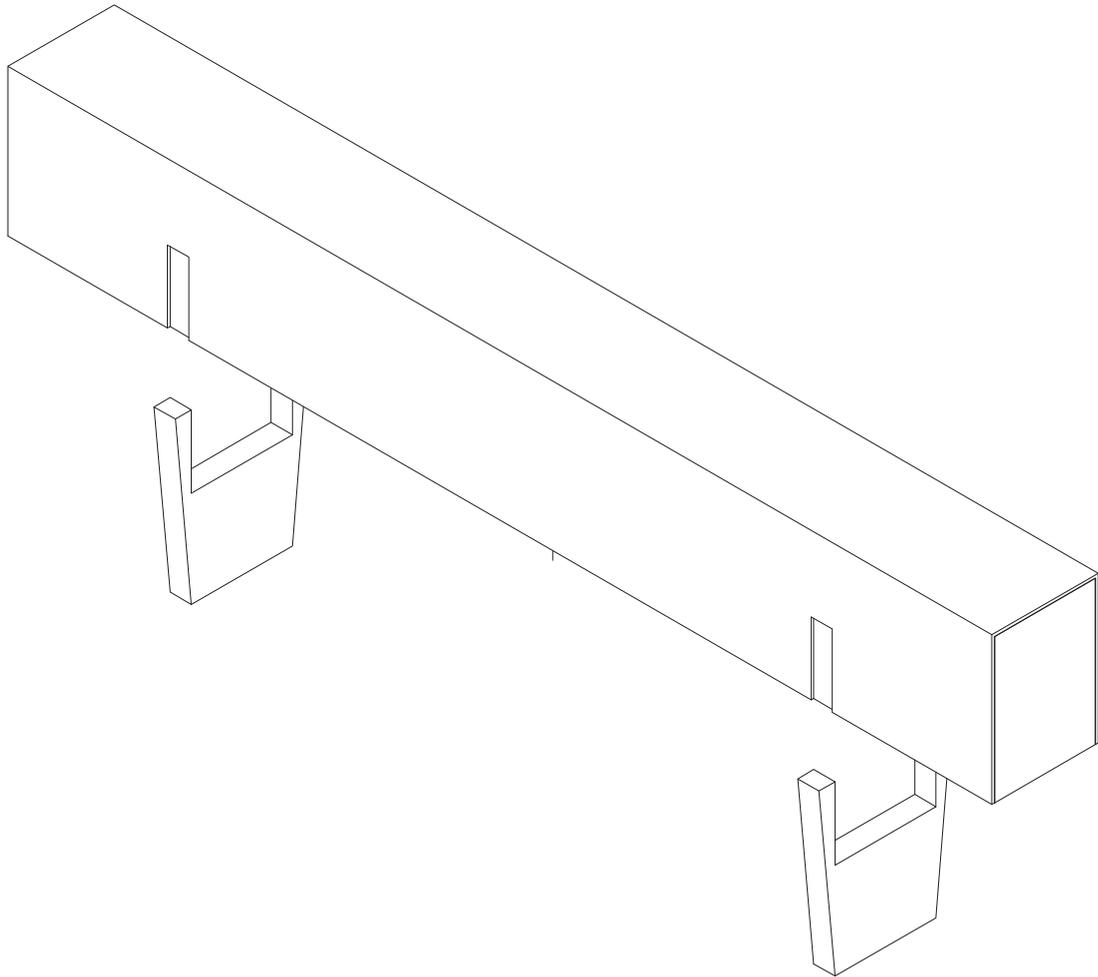
F5



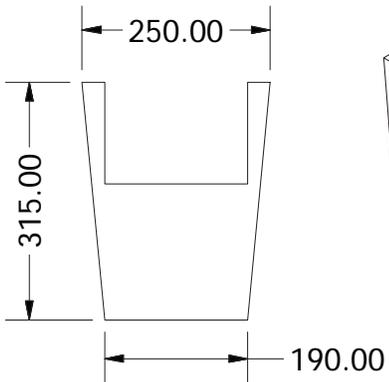
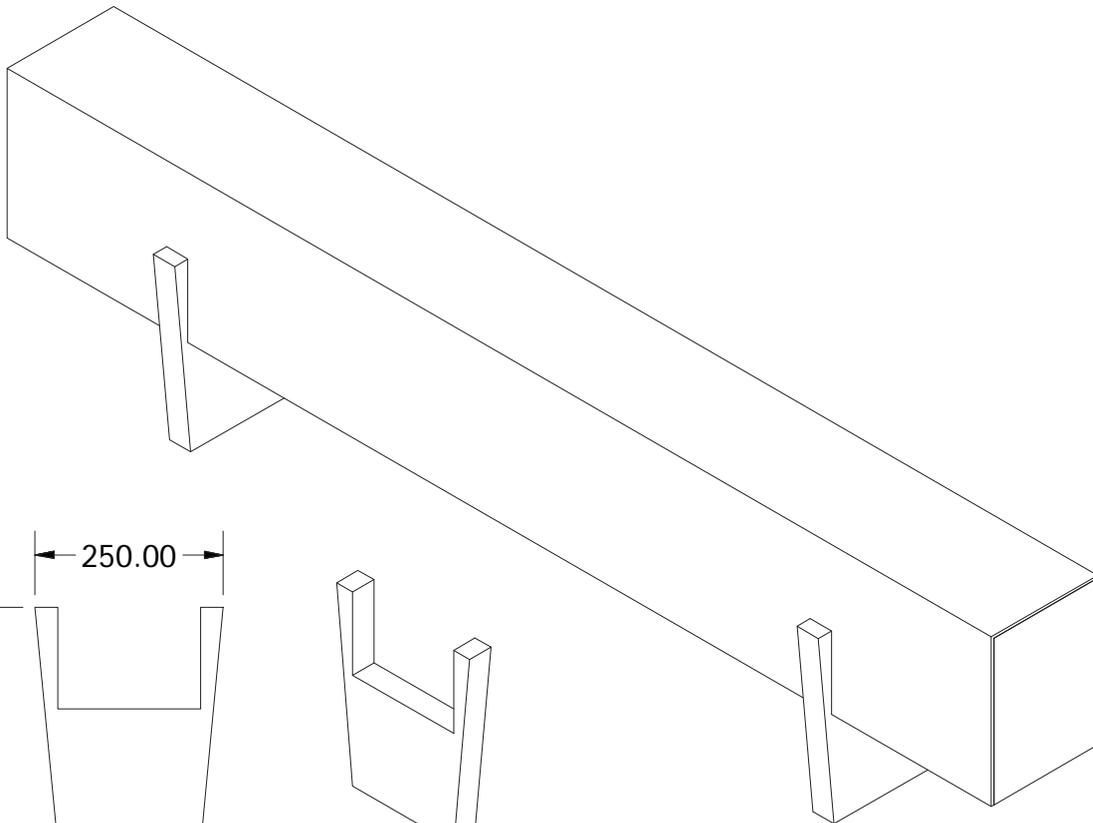
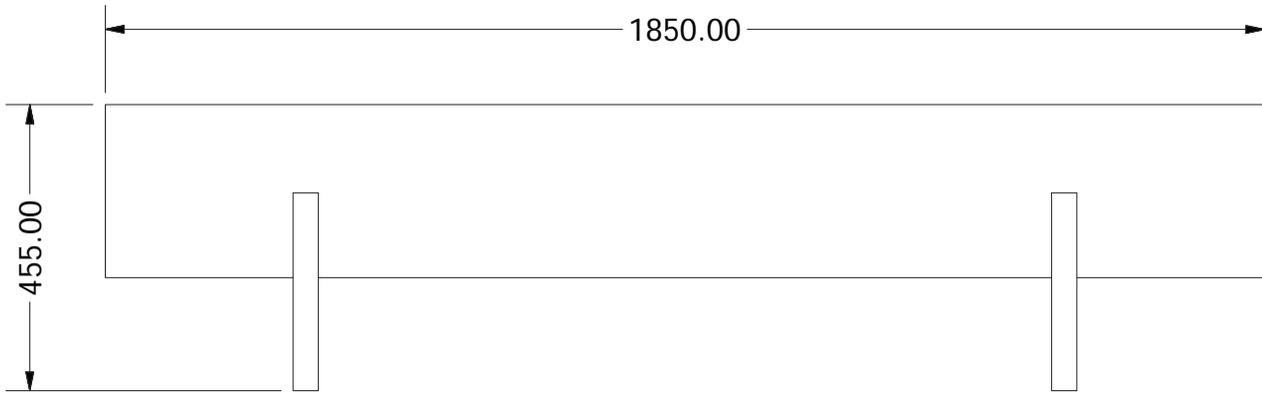
F6



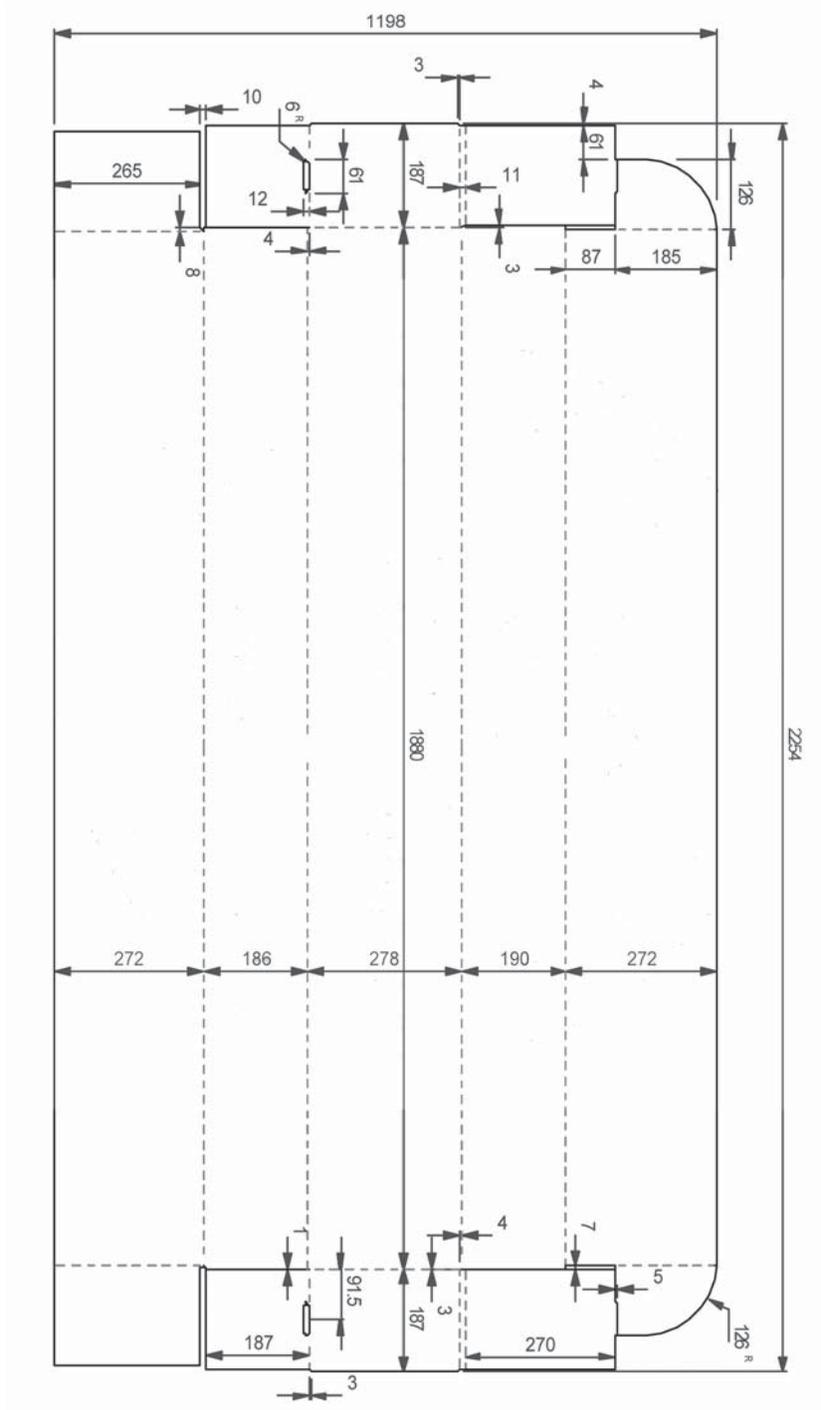
F7



F5, F6
prueba de caja como banca
F7
apertura de caja
PLANO
caja esc. 1:10



ELEVACION LATERAL
escala 1:12
ISOMETRICA
escala 1:10
PATAS
escala 1:10



VERSATILIDAD

El modulo como estructura, es un elemento que se mantiene con una misma forma para toda las ocasiones, o sea que no se transforma, es la base de la degustación. Pero lo que si cambia es todo lo que ocurre sobre este, las fundas y la gráficas son aquellas que se modifican según el momento y ocasión, que a pesar de tener una forma y ubicación determinada, aún así son capaces de cambiar.

A/

fundas que sostienen los pocillos



F8

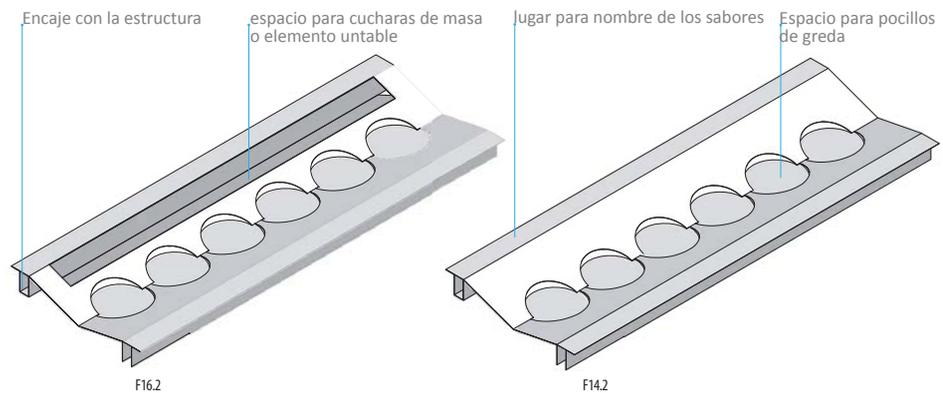


F9



F10

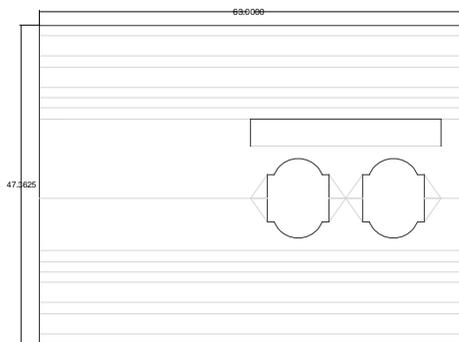
FUNDAS ARMADAS



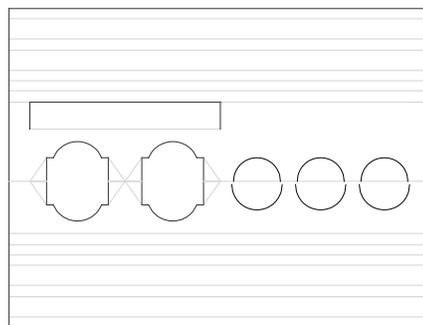
F8
opción de funda para pocillos de greda grande
F9
opción de funda para pocillos de greda pequeños
F10
opción de funda para pocillos de greda grande y
tarros de producto en exposición

F16.2

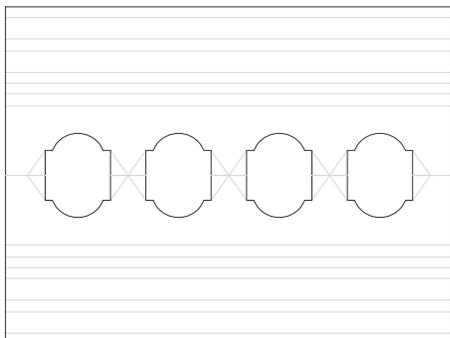
F14.2



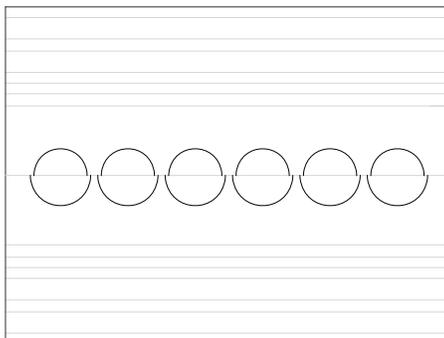
F11



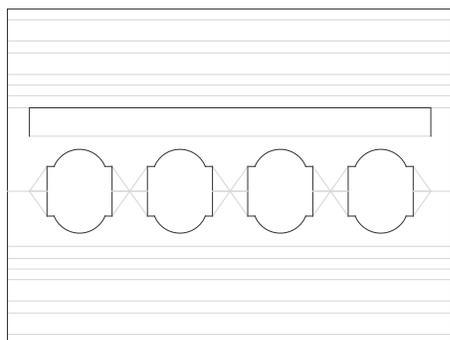
F12



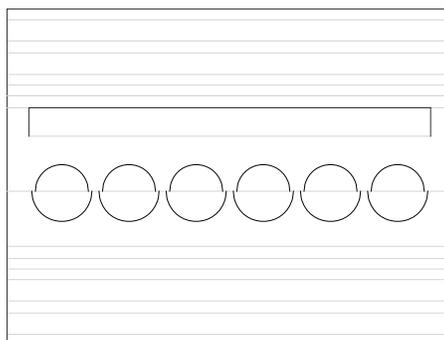
F13



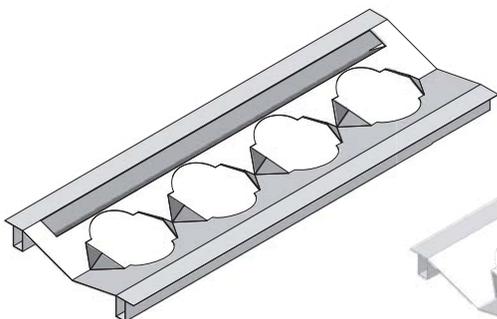
F14



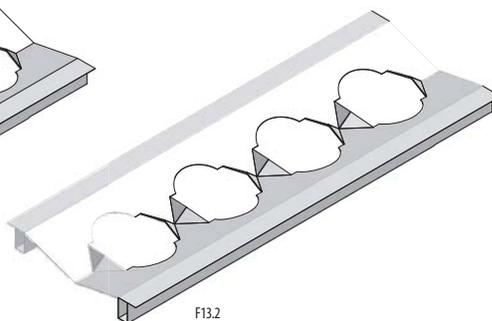
F15



F16



F15.2



F16.2

F11
esquema de plano de funda con opción para pocillos de greda grande y espacio de publicidad o información según sea el evento

F12
esquema de plano de funda con opción para pocillos de greda grande y tarros de productos

F13, F13.2
esquema de plano de funda con opción para pocillos de greda grandes para degustación de granos

F14, F14.2
esquema de plano de funda con opción para pocillos de greda pequeños para degustación de granos

F15, F15.2
esquema de plano de funda con opción para pocillos de greda grande para degustación de pastas y con espacio para cuchara de masa (pg. 48) o cualquier otro elemento untable.

F16, F16.2
esquema de plano de funda con opción para pocillos de greda pequeño para degustación de pastas y con espacio para cuchara de masa (pg. 48) o cualquier otro elemento untable.

B/
gráfica en la superficie

El fin de la gráfica en la mesa, es enriquecer conocimiento sobre lo que se come y poder identificar el país a través de sus sabores. La gráfica es un plano abstracto de Chile, que marca como primero las capitales regionales para dar forma y ubicación en el dibujo, pero lo más importante son las marcas de lugares de origen de la comida que esta en exposición. Es así que la gráfica se vuelve algo transformable según lo que se esta degustando, con el fin de educar y de algún modo u otro generar identidad de los productos que existen en nuestro país.

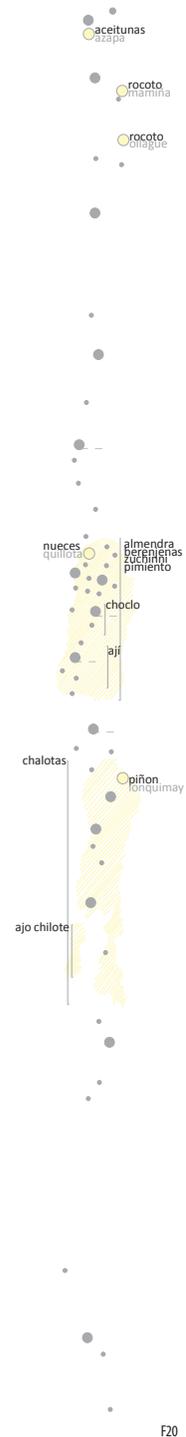
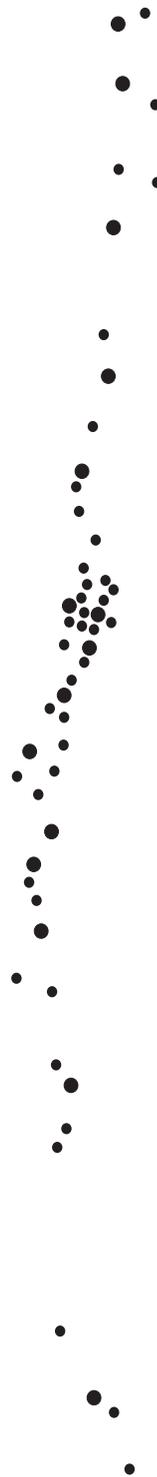
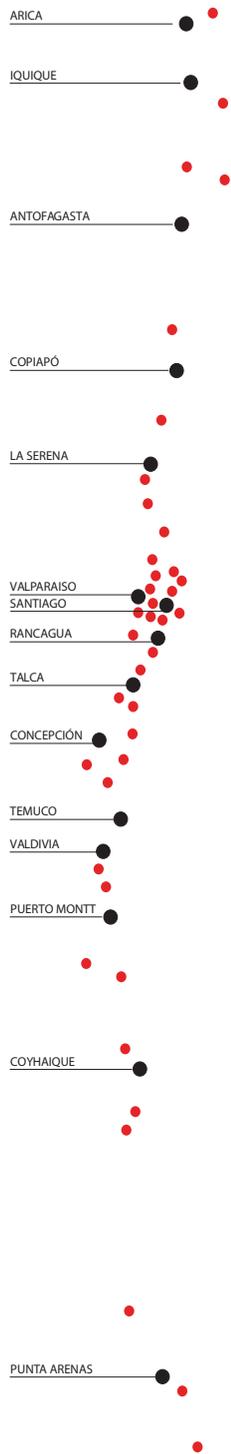
F17
plano geográfico de Chile

F18
plano abstracto de Chile con capitales regionales
marcadas y nombradas y provinciales marcadas

F19
plano abstracto de Chile con capitales regionales y
provinciales marcadas

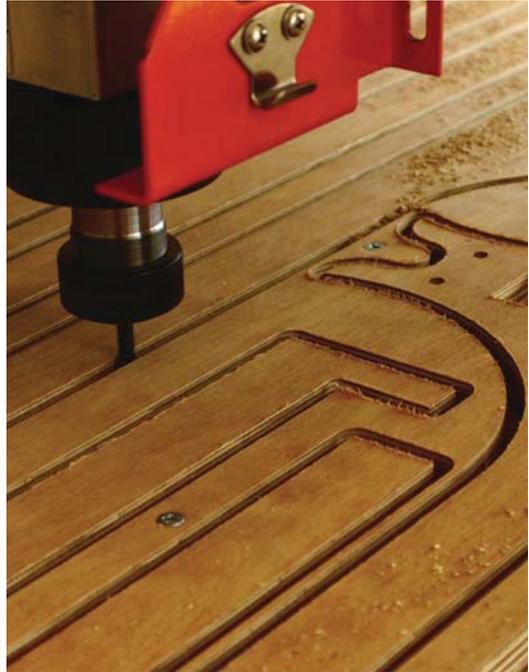
F20
ejemplo de plano abstracto de Chile para una
degustación, donde se nomran y marcan distinto los
lugares originarios de los hipotéticos productos en
exposición y además se achuran las zonas en donde
el producto resulta ser masivo y no de un lugar en
especifico.

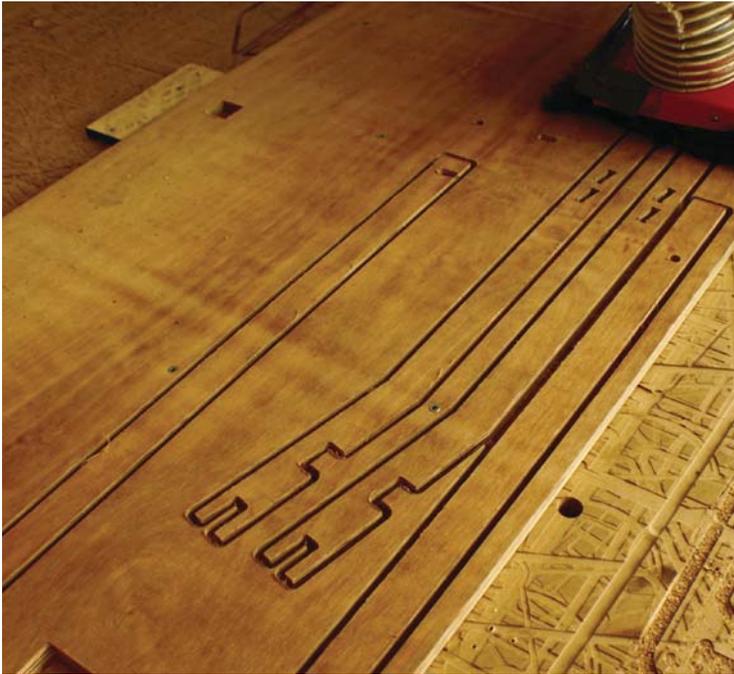
EVOLUCIÓN DE PROPUESTA GRÁFICA



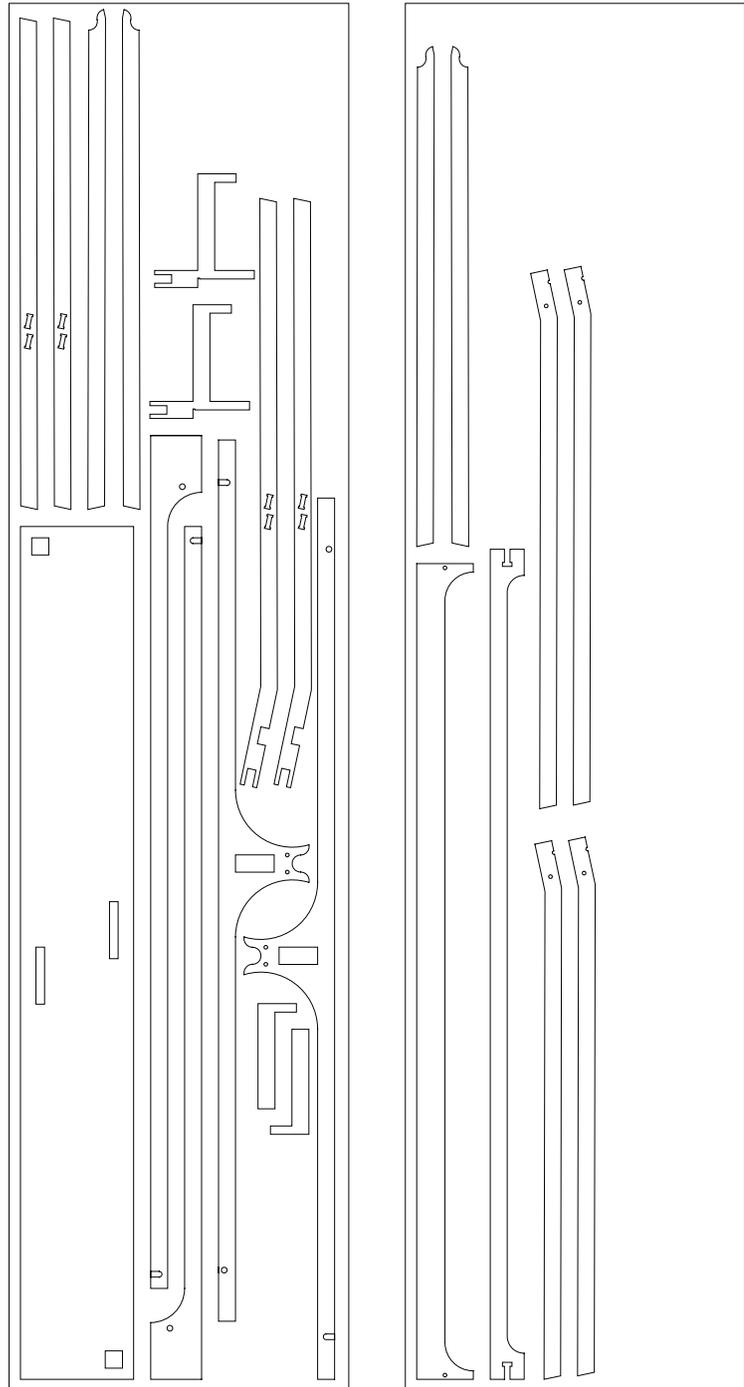
[PIEZAS Y PLANIMETRÍA]

CORTE DE PIEZAS EN ROUTER CNC





CUBICACIÓN

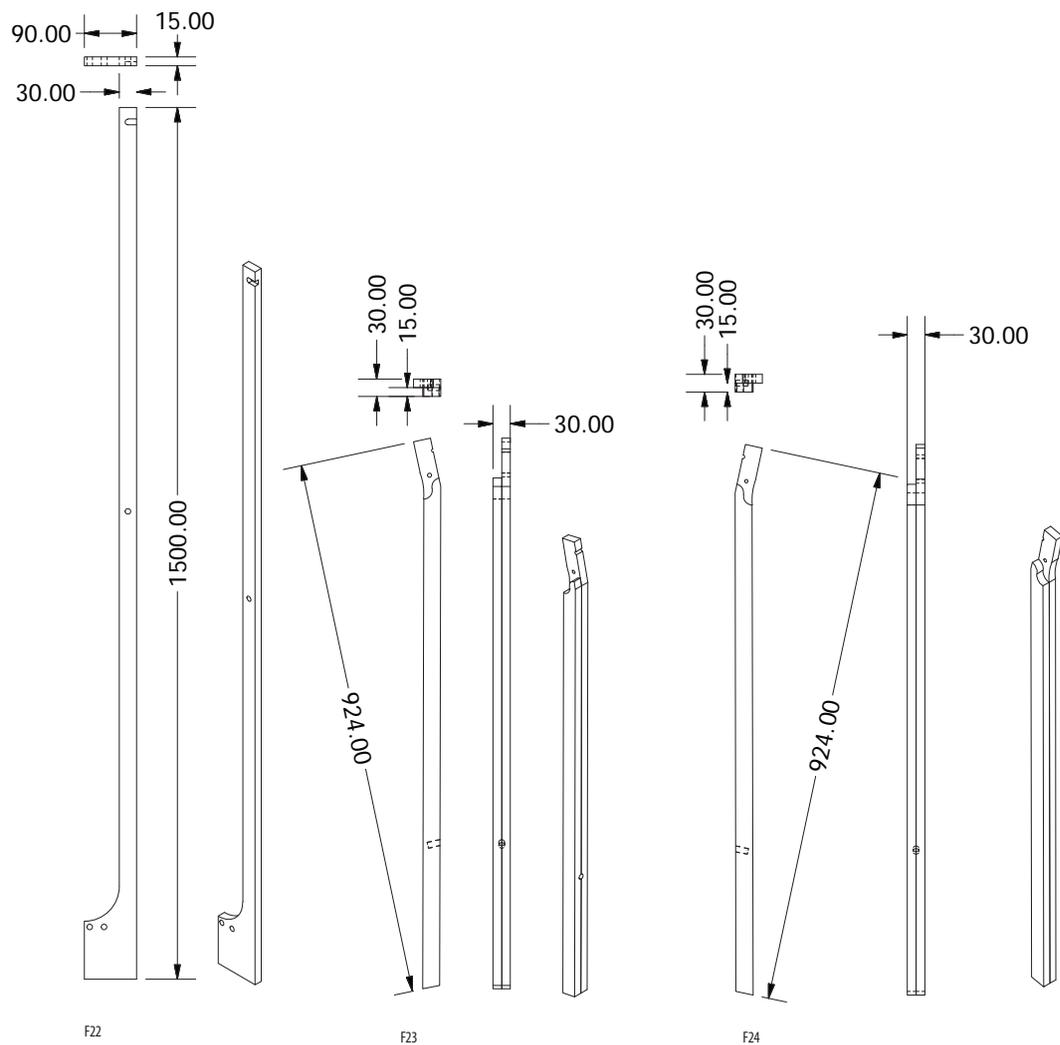


COTIZACION

-1 plancha terciado marino 15 mm:	\$25990
-4 tarugos 1 mt	\$500 c/u
-cola para madera	\$990
-8 mariposas	\$1800
-8 golillas	\$160
-8 pernos	\$1000

TOTAL: \$31.940

PIEZAS DEL SOPORTE

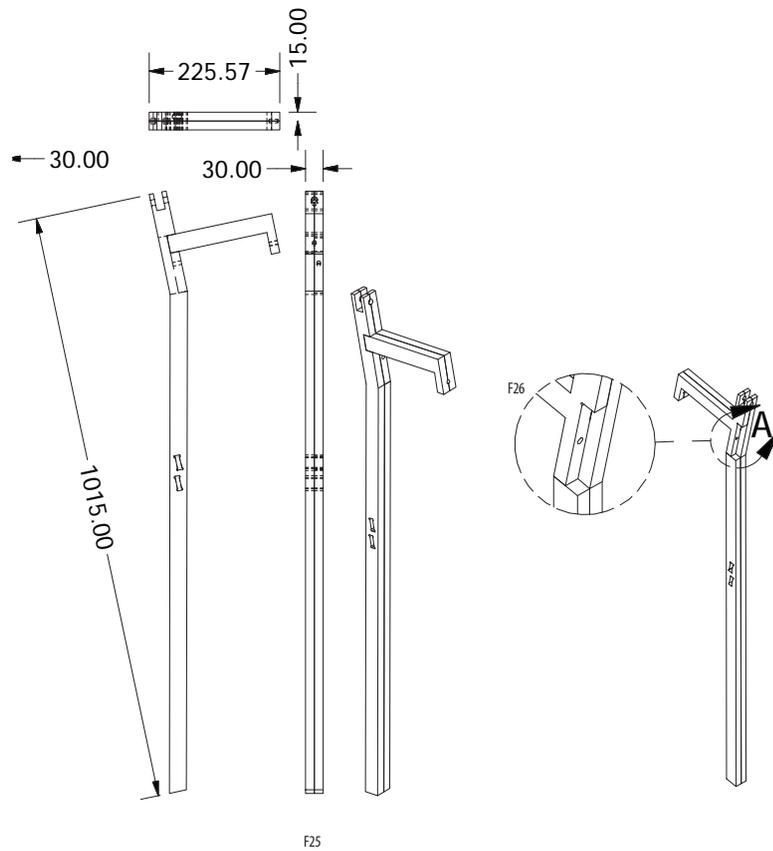


F22

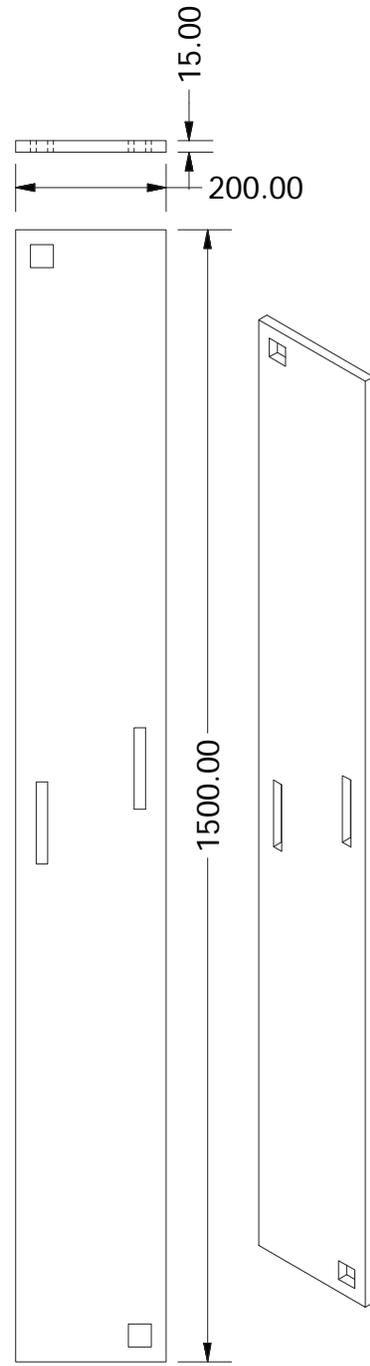
F23

F24

F22
plano 1:10 viga interior
F23
plano 1:10 pata exterior uno
F24
plano 1:10 pata exterior dos

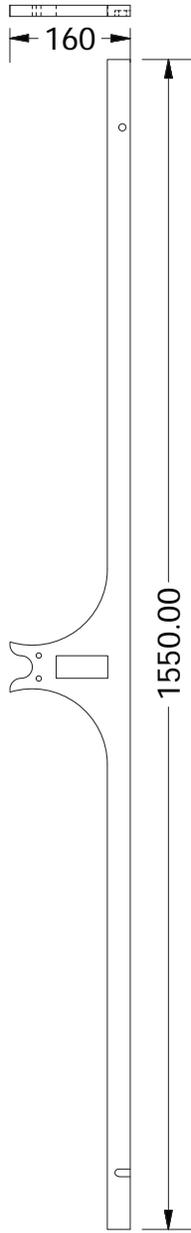


F25

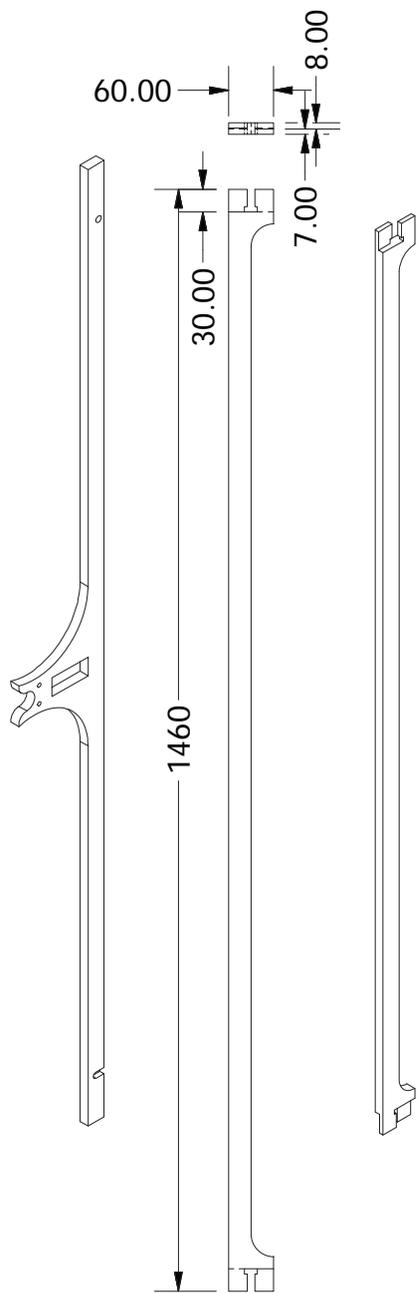


F27

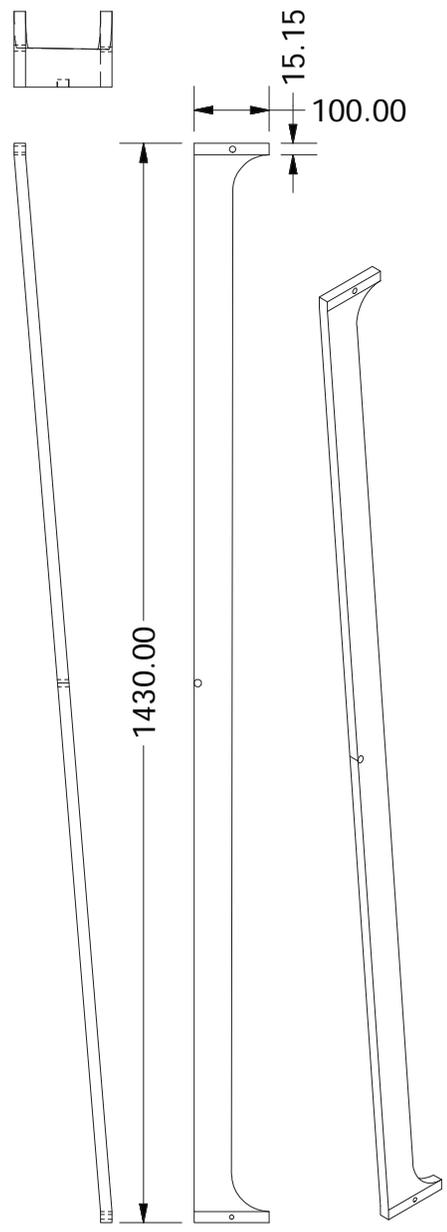
- F25
 plano 1:10 pata interior
 F26
 detalle plano 1:5 encaje pata interior
 F27
 planos 1:10 superficie central
 F28
 plano 1:10 viga exterior
 F29
 planos 1:10 viga inferior
 F30
 planos 1:10 viga superior



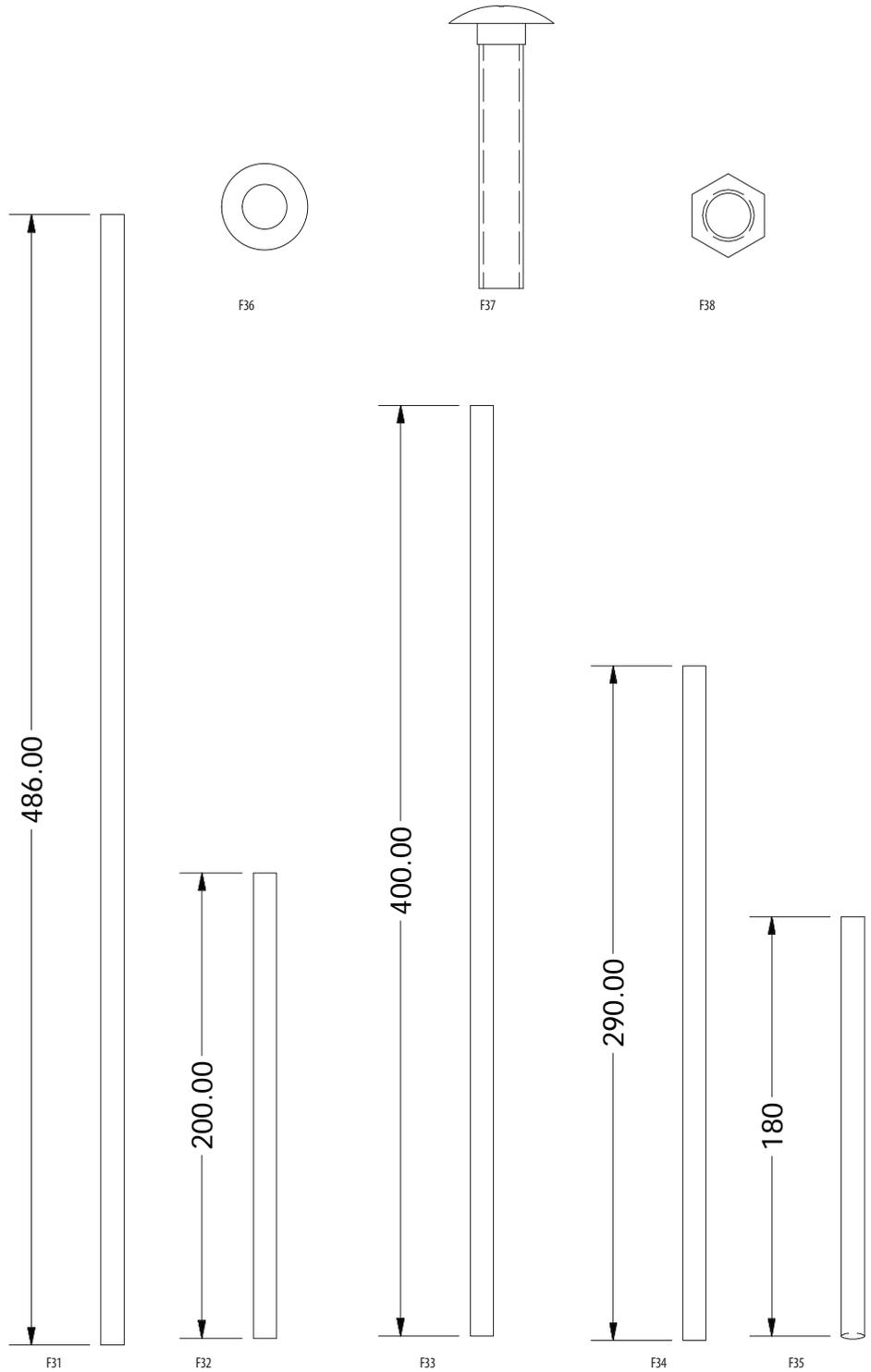
F28



F29



F30

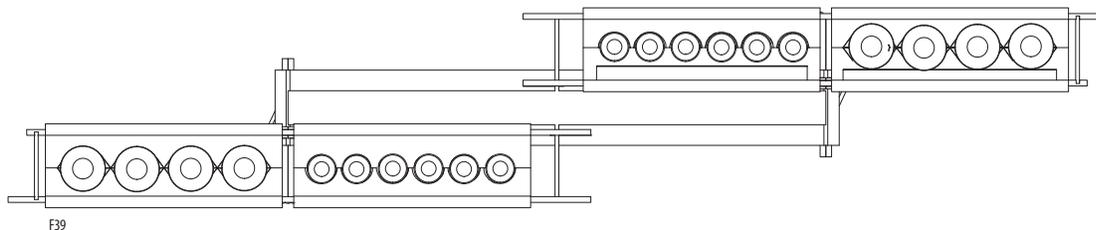


- F31
plano 1:3 tarugo de unión vigas exterior e interior
- F32
plano 1:3, dos tarugos tensores de gráfica y uno de unión de vigas exterior e interior por debajo de la superficie central
- F33
planos 1:3 tarugo unión patas exteriores (x2)
- F34
plano 1:3 tarugo unión pata exterior dos con pata interior (x2)
- F35
planos 1:3 tarugo de de separación entre viga exterior e interior (x2)
- F36
plano 1:1 golillas (x8)
- F37
plano 1:1 perno coche 1/4 (x8)
- F38
plano 1:1 tuerca 1/4 (x8)

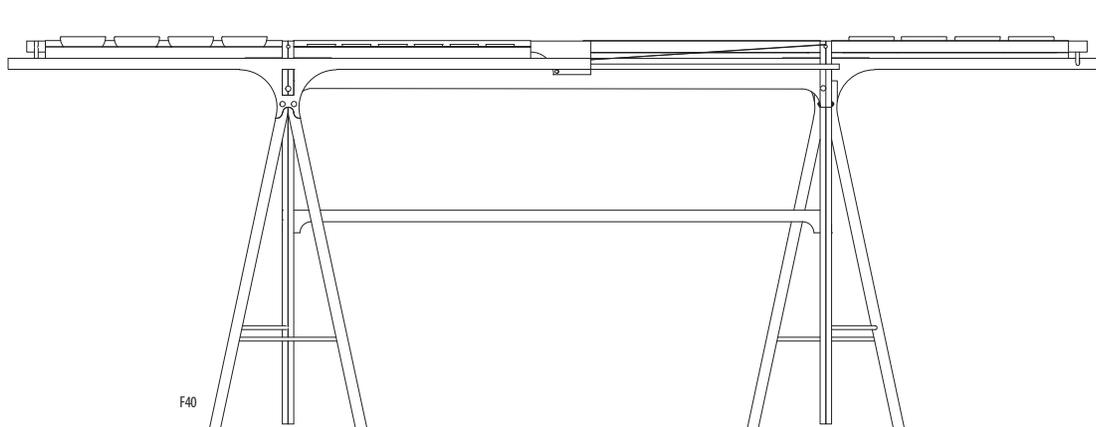
PLANOS SOPORTE PARA DEGUSTACIÓN

A/

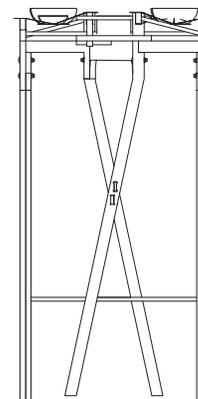
VISTAS SOPORTES PARA DEGUSTACIÓN CON FUNDAS Y POCILLOS



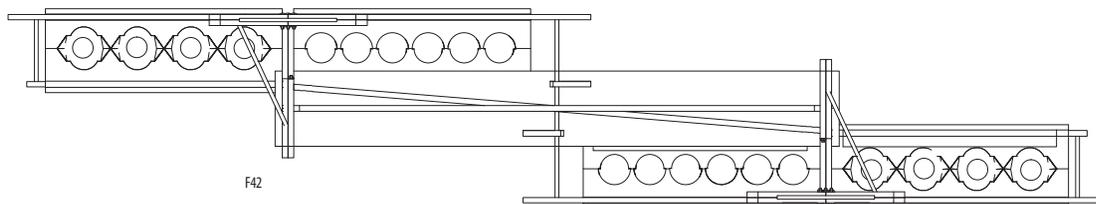
F39



F40



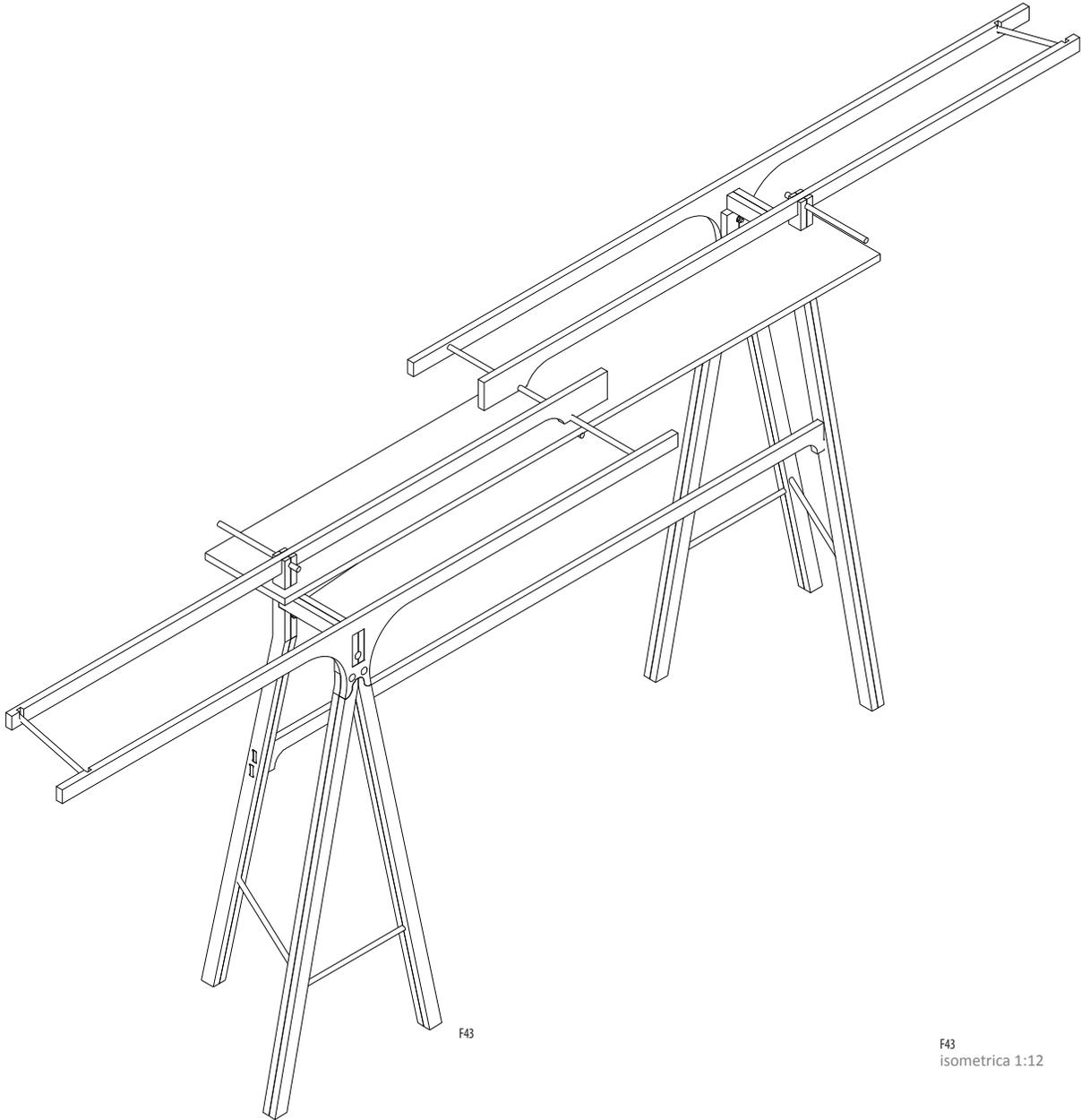
F41



F42

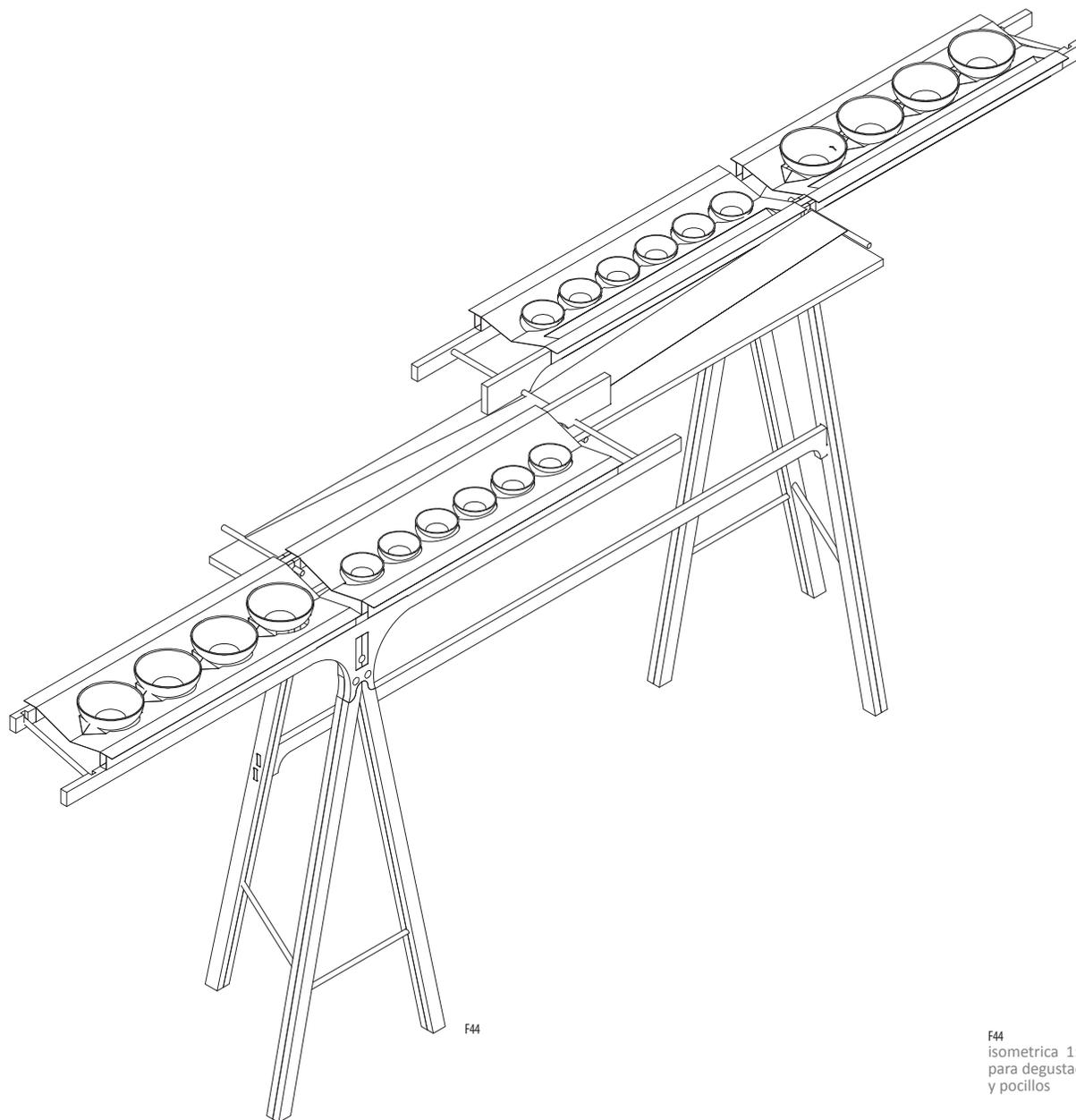
F39
plano 1:20 vista superior
F40
plano 1:20 vista lateral
F41
plano 1:20 vista frontal
F42
plano 1:20 vista inferior

B/
VISTAS ISOMETRICA SOPORTES PARA DEGUSTACIÓN



F43

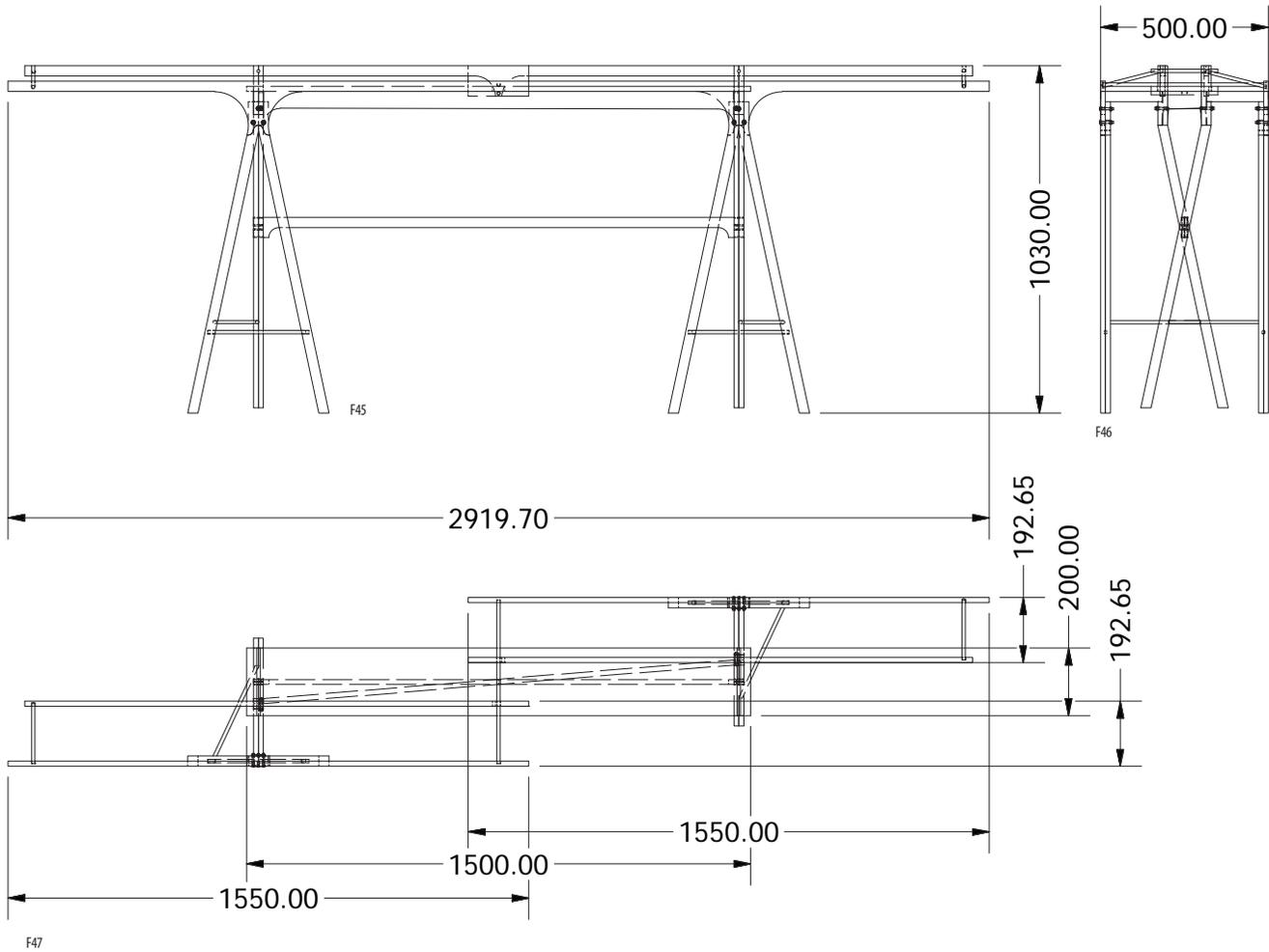
F43
isometrica 1:12



F44

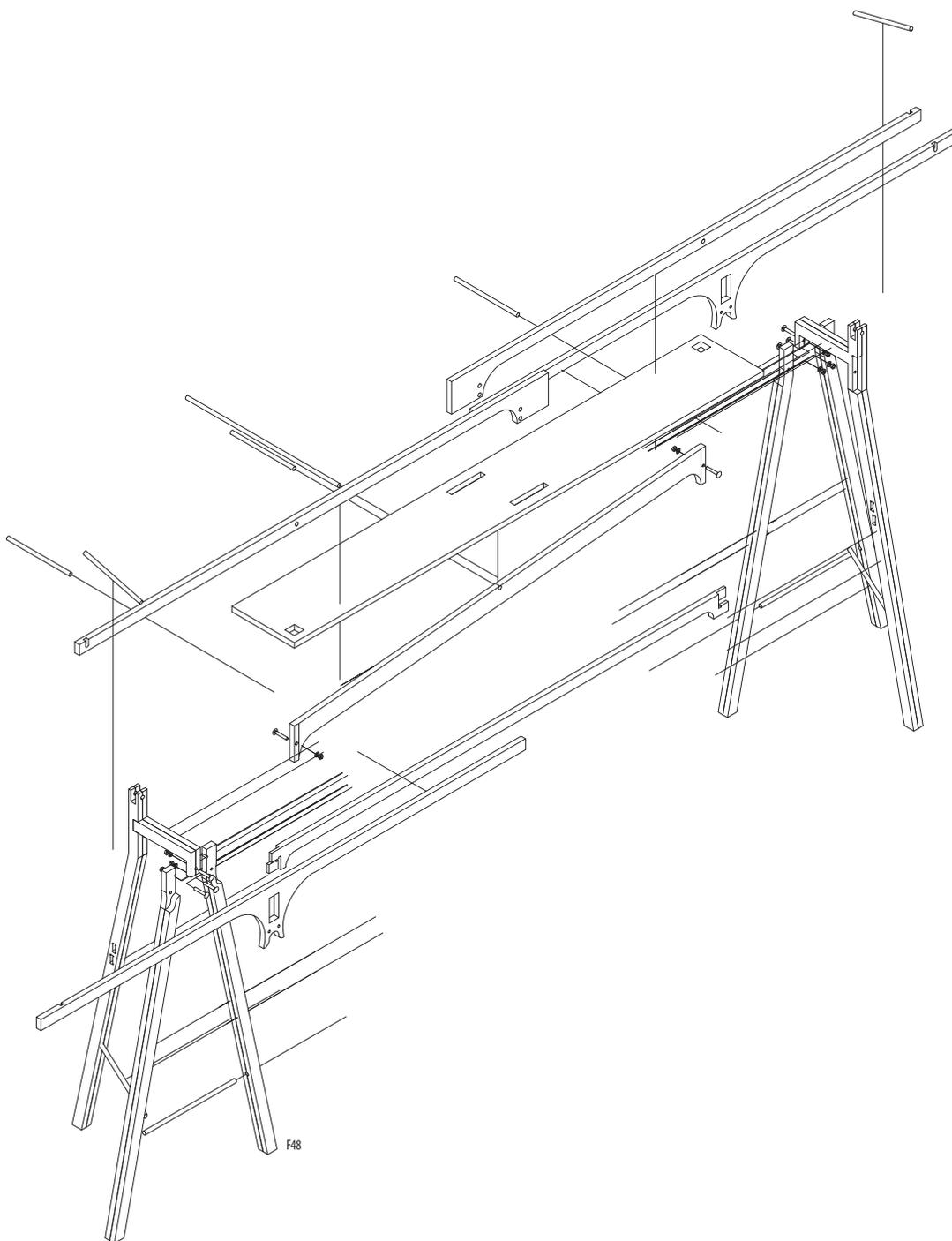
F44
isométrica 1:12 soporte
para degustación con funda
y pocillos

c/
VISTAS SOPORTE PARA DEGUSTACIÓN (ESTRUCTURA)



F45
plano 1:20 vista lateral
F46
plano 1:20 vista frontal
F47
plano 1:20 vista superior

DESPIECE DE SOPORTE PARA DEGUSTACIÓN

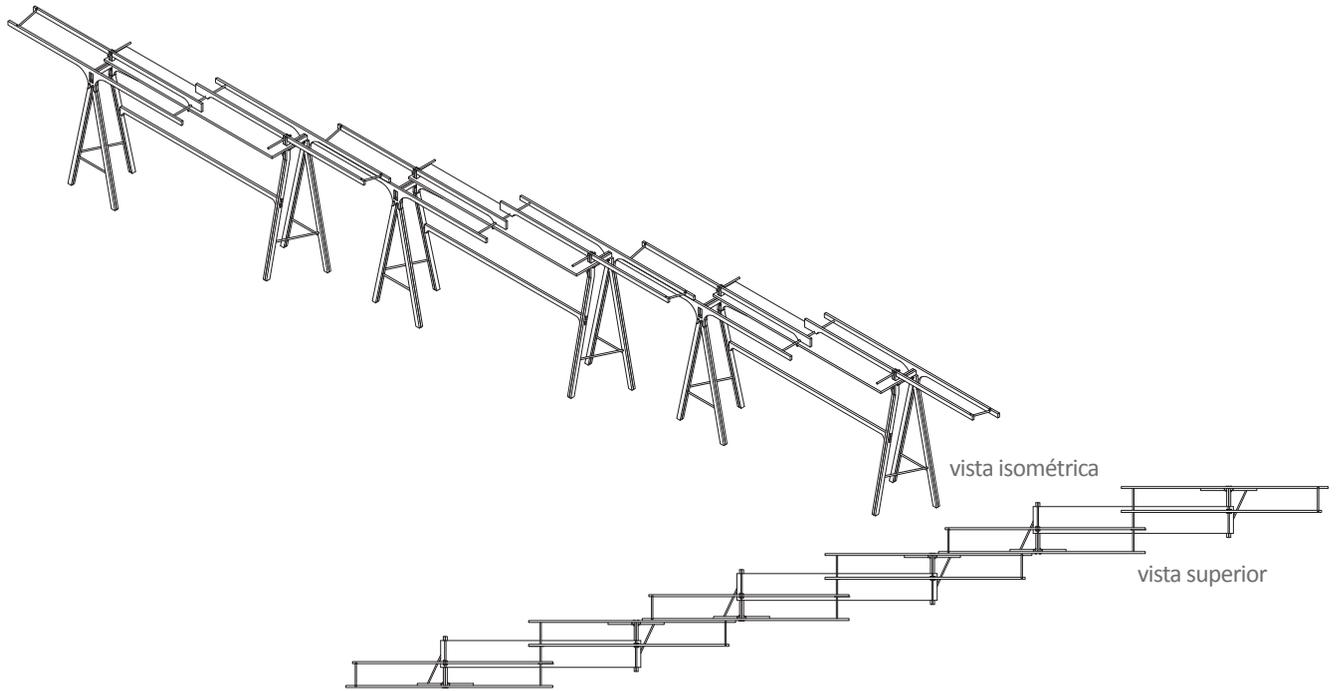


ESQUEMA ACOPLAMIENTO DE SOPORTES

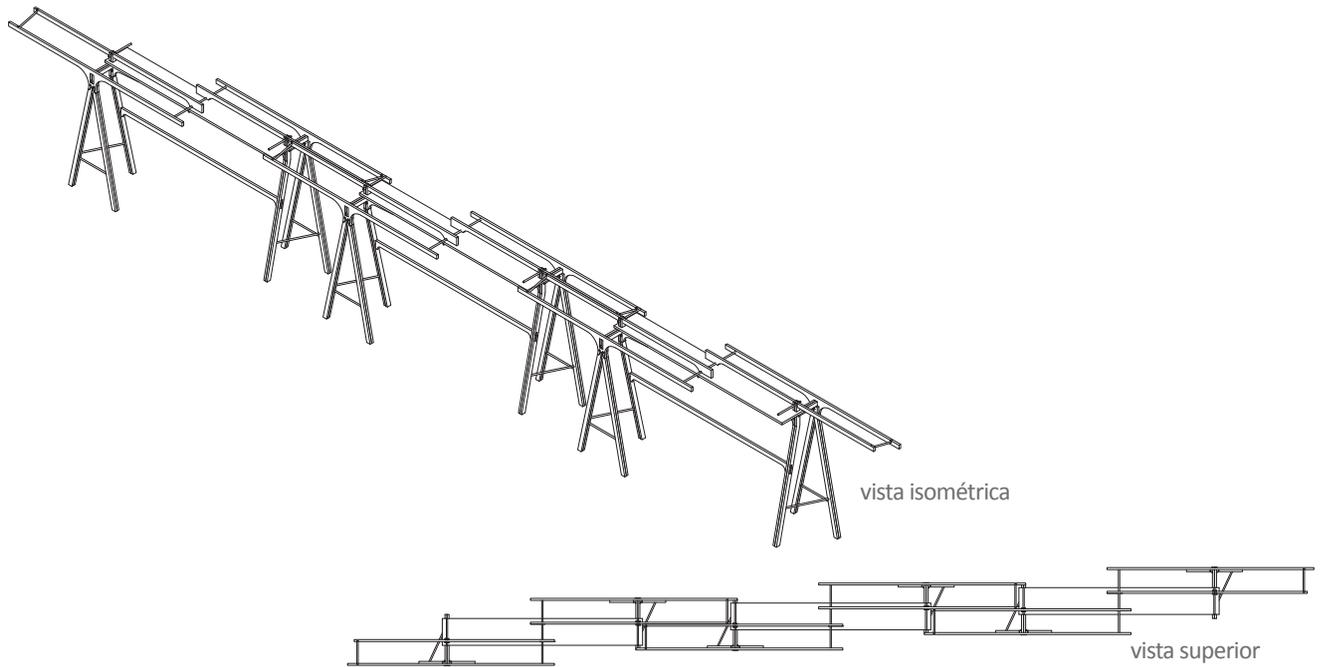
Parte de la versatilidad del soporte, es que estos son capaces de acoplarse para generar un espacio mayor según la situación de algún evento o degustación lo requiera.

Dentro de las posibilidades, puede aparecer con el motivo de proponer que cada modulo represente a una macro zona de Chile (norte, centro y sur), o quizás puede apuntar a las zonas geográficas del país ya sea mar, valle y cordillera. Las variantes son infinitas y es por eso que los modulos, además de modificarse como unidad son capaces de transformándose en un gran volumen de degustación, generando un espacio y un recorrido mayor

PROPUESTA UNO DE ACOPLAMIENTO DE MODULOS



PROPUESTA DOS DE ACOPLAMIENTO DE MODULOS



RENDER SOPORTE PARA DEGUSTACIÓN



F49

F49
render isométrico, soporte para
degustación con fundas, pocillos y
papel gráfica



F50



F51

F50
render vista lateral
F51
render vista frontal

DETALLE DE UNIONES Y CALCES

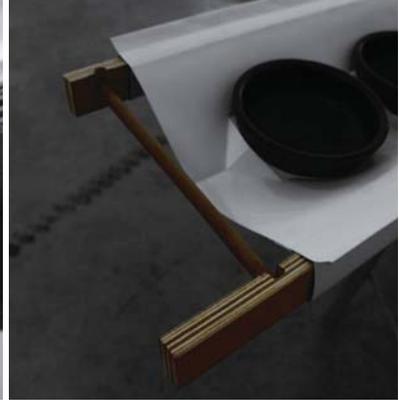
F52



F53



F54



F55



F56

- F52, F53
 unión tarugo con vigas exteriores e interiores
- F54
 tarugo de separación entre viga exterior e interior
- F55
 unión patas con tarugos
- F56
 calce viga superior con marco de patas

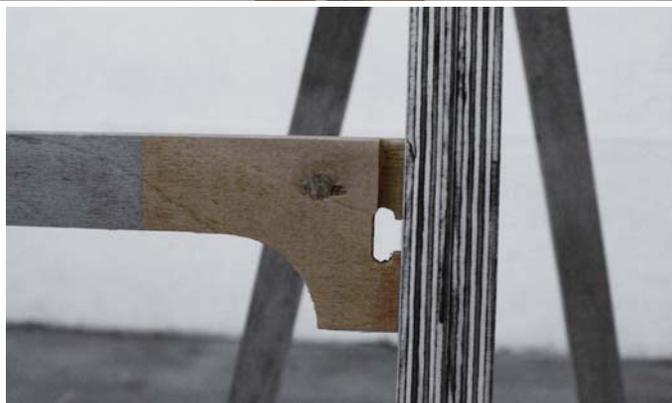
F57



F58



F59



F60

F57
tarugo tensor para información sobre superficie
central
F58
calce entre patas exteriores, pata interior y viga
exterior
F59, F60
unión y calce de viga inferior

[EXPERIENCIA DE DEGUSTACIÓN CON EMPRESA 'CASA DE ALMA']

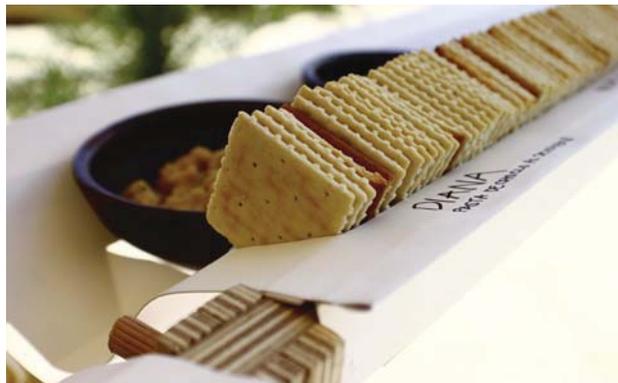
Para dar al proyecto una experiencia en una situación real, y usando las técnicas enseñadas por el ingeniero Tomás Sanchez y todas las personas con quienes tuvimos oportunidad de conversar sobre como potenciar nuestra idea, nos contactamos con Daniella Mazzino, Gerente Comercial de la empresa "Casa de Alma". Esta empresa dedicada a acercar, facilitar y elevar la placentera experiencia gourmet a través de una nueva propuesta culinaria de autora que surge de la fusión entre elementos propios de nuestra tierra e ingredientes de otras latitudes latinoamericanas, implicando una exploración y búsqueda constante de nuevos maridajes gastronómicos.

Nos interesamos por sus productos, ya que trabajan con sabores muy particulares de un lugar y con otros transversales al país. Muy generosamente, Daniella aceptó colaborar con el proyecto y hacer una prueba de degustación con sus productos en alguna feria o degustación.

SABORES Y PUBLICIDAD DE CASA DE ALMA









COMENTARIOS comensales/dueños restaurant/empresarias casa de alma

“Que interesante poder leer de dónde son los productos y poder informarse de lo que se está comiendo”

“Es muy práctico poder mostrar los sabores de los productos que creamos”

“Es buena idea la caja, más práctico para poder trasladas”



[BIBLIOGRAFÍA]

Textos Consultados

- 1• Relaciones entre la identidad nacional y la valoración de la cultura culinaria peruana en una muestra de jóvenes de clase media de Lima, Espinoza Agustín y Calderón Prada Alicia, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2009
- 2• Nacionalismo Culinario, La cocina Mexicana en el siglo XX, Juárez López José Luis, 2008
- 3• La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local, Meléndez Torres Juana María, Cañez de la Fuente Gloria María, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C, 2010
- 4• Geografía del Sabor, Sánchez Tomás
- 5• Estudio de los mercados de Chile, pescados, mariscos y moluscos, Garrido Constanza, Proyecto de titulación
- 6• Sabores de Chile, Pro Chile
- 7• Fungi Austral, Guía de campo de los hongos más vistosos de Chile, Furci George-Nasciento Giuliana María, 2007
- 8• Gastronomía Patagonia Chilena, Región de los Ríos, Los Lagos y Chiloé, Fantini Jarpa, Gourmet Patagonia, 2011
- 9• Gastronomía Patagonia Chilena, Región de Magallanes, Fantini Jarpa, Gourmet Patagonia, 2010
- 10• Gastronomía del Mar, Patagonia Chilena, Fantini Jarpa, Gourmet Patagonia, 2009

Conversaciones Informales

- 1• Juan Pablo Mellado Arana, Chef corporativo 'Culinary'
- 2• Valeria Andreani, Paisajista
- 3• Tomás Sánchez, Ingeniero Comercial
- 4• Cristóbal Luna, Gerente de Planificación y Desarrollo 'Turismo Chile'
- 5• Adriana Cruz Debesa, Encargada de Turismo Nacional, SERNATUR
- 6• Daniella Mazzino, Gerente Comercial 'Casa de Alma'

Sitios Consultados

- 2• www.losmejoresdestinos.com
- 3• www.chilebosque.cl
- 4• www.chileflora.com
- 5• www.educarchile.cl
- 6• www.bcn.cl
- 7• www.gestionforestal.cl
- 8• www.cerozeta.cl
- 9• www.yankodesing.com
- 10• www.niamsantiago.cl

- 11• www.lavazza.com
- 12• www.denisbostandzic.com
- 13• www.13.cl/programa/recomiendo-chile
- 14• www.origenchileangourmet.cl/
- 15• www.casadealma.cl
- 16• www.buka.cl
- 17• www.mickelsen.cl
- 18• www.frutosdelparador.com
- 19• www.surmundochile.cl
- 20• www.deycopremium.cl
- 21• www.alma-sol.com
- 22• www.huertoazul.cl
- 23• www.tikachips.cl
- 24• www.majoproductos.cl
- 25• www.manka.cl
- 26• www.aukas.cl
- 27• www.etnia.cl
- 28• www.quesospelales.com
- 29• www.mieldelsur.cl
- 30• http://rc.prochile.gob.cl/directorio_gourmet
- 31• www.patagoniks.cl
- 32• www.kekun.cl
- 33• www.salahumada.cl
- 34• www.demaria.cl
- 35• www.prochile.cl
- 36• www.indap.gob.cl
- 37• www.echinuco.cl
- 38• <http://cocinartechile.blogspot.com>
- 39• www.sellodeorigen.cl
- 40• <http://chile.travel>
- 41• <http://elaguaalaboca.bligoo.com>
- 42• www.thisischile.cl
- 43• www.imagendechile.cl
- 44• www.sernatur.cl
- 45• www.chileestuyo.cl
- 46• www.minrel.gob.cl
- 47• www7.uc.cl
- 48• www.indap.cl
- 49• www.perrogordo.cl
- 50• www.trekkingchile.com
- 51• www.chilexport.com
- 52• www.losangeleschile.com
- 53• www.prochile.cl
- 54• www.valehongo.cl
- 55• www.hongospatagonicos.com.ar
- 56• www.hongos.cl
- 57• www.hongosdechile.cl
- 58• www.icarito.cl

COLOFÓN

La presente edición de 3 ejemplares, que estuvo a cargo de las autoras, se terminó de imprimir en el mes de diciembre del 2012 en papel del tipo hilado 6.

Esta edición ha sido diagramada en el programa *Adobe Indesign CS4*. Se han usado tipografías de la familia *Calibri* en sus variantes bold, regular y condensada para textos y notas. También se ha usado la familia de *Din pro* para los títulos.

En cuanto al trato de imágenes (fotografías y dibujos) estas han sido tratadas en el programa *Adobe Photoshop CS4*.

Para la realización de planos se han utilizado los programas *Google Sketchup 8*, *Autodesk Autocad 2010* y *Autodesk Inventor 2012*.