



EL RECORRER A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS
Un presente de imagen y sabor

Valentina Eley Villegas Flores
Profesor guía: Sr. Ricardo Lang Vlacava

e[ad]
Escuela de Arquitectura y Diseño
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
Diseño Industrial
2016

AGRADECIMIENTOS

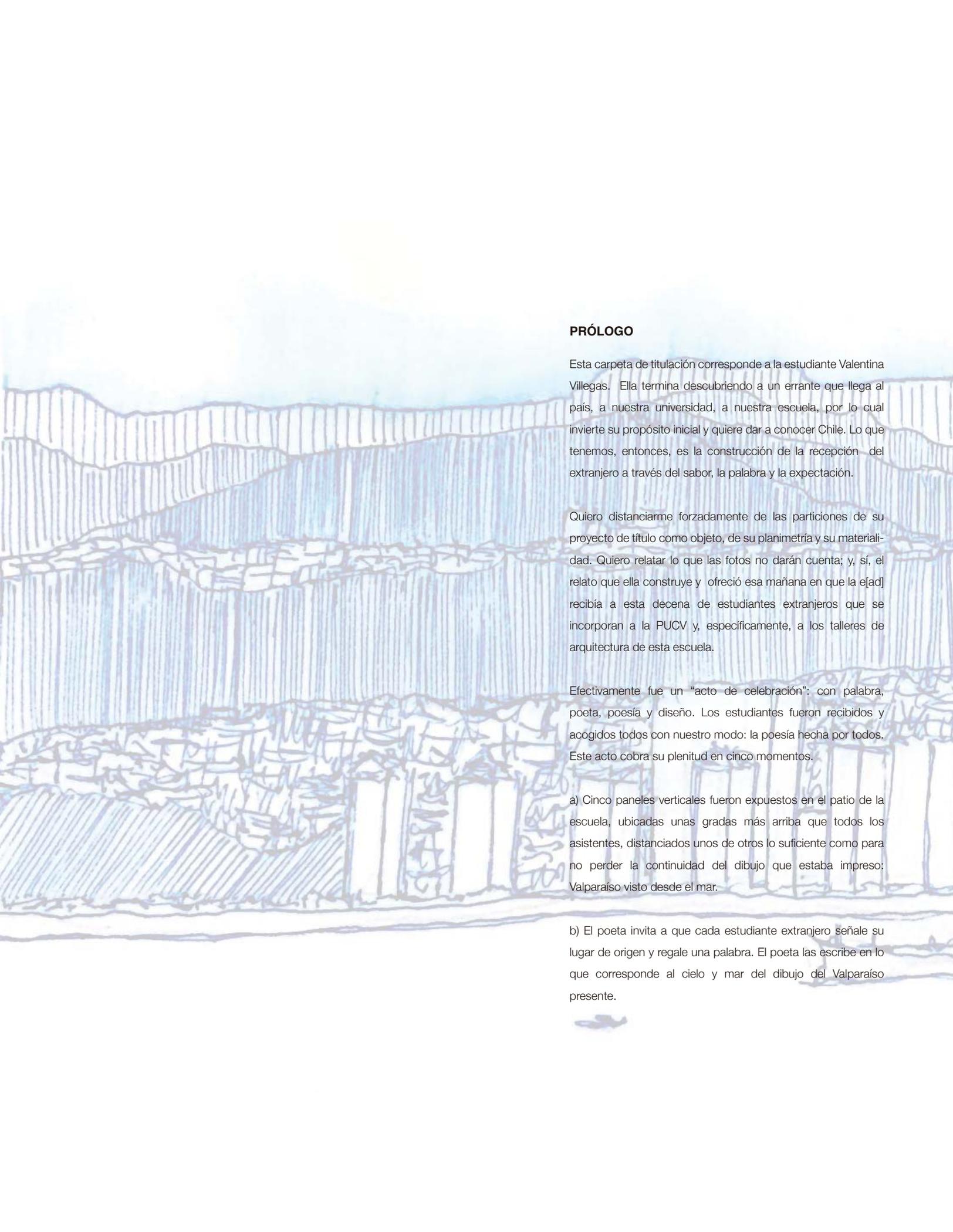
[Siempre creí que los agradecimientos eran cursis, y al terminar el mío creo que es el más cursi que leído]

Quiero agradecer en primer lugar a mi profesor Ricardo Lang, por su paciencia, compromiso y ser realmente un guía, gracias por darse el tiempo de conocerme e intentar sacar lo mejor de mí. Gracias por enseñarme lo que es el rigor en este oficio.

También quiero agradecer a mis padres Juan y Nirma que me apoyaron en este proceso y me dieron las alas para emprender este vuelo y confiaron en que saldría triunfante de esta carrera, que a pesar de no entender bien, saben que me hace feliz. A mis hermanos Romina, Carolina y Thomas que me ayudaron a mantener la confianza durante estos cinco años. Especialmente a mi Negrito Cuchitril por la ayuda que brindó junto a Francisca durante los días previos al acto.

A mis amigos Isidora, Luciano, Alex, Gabriela, Rodrigo, Cristian y Paly.

Y por último a mi esposo, Sebastián, infinitas gracias por estar conmigo en mi periodo universitario, por aguantar el mal humor en tiempos de entrega, por tratar de entender (en tu cuadrada medida) de que se trata todo esto, por darme las ganas de querer ser mejor. Gracias por la contención, por celebrar los talleres aprobados, por la compañía, por tu trabajo. Gracias por ser mi hogar y ser el lugar donde nacen las ganas de crear.

A blue-toned sketch of a landscape. The background shows a range of mountains with vertical hatching. In the foreground, there is a building with a complex roofline, also rendered with hatching. The overall style is that of a pencil or light blue ink drawing.

PRÓLOGO

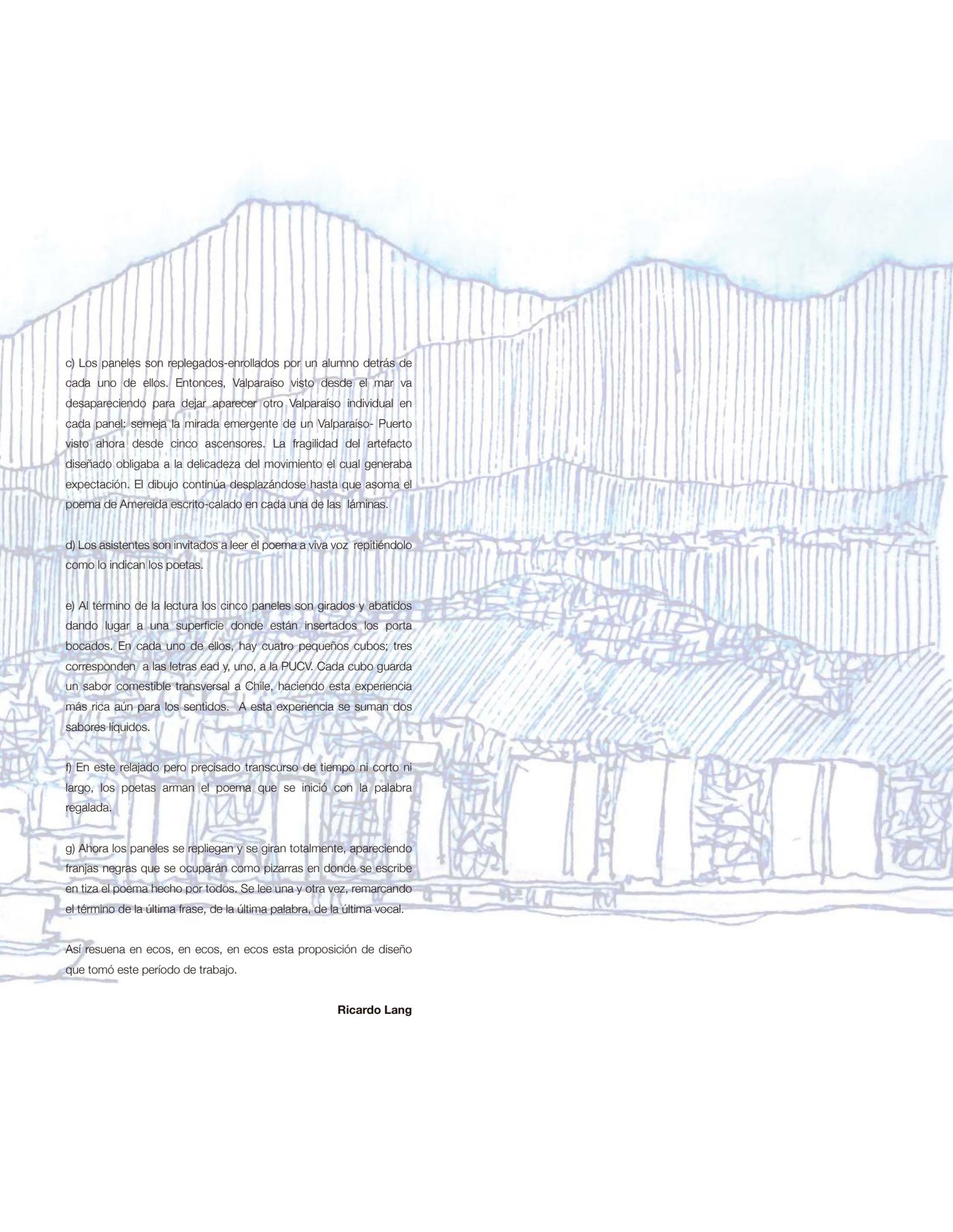
Esta carpeta de titulación corresponde a la estudiante Valentina Villegas. Ella termina descubriendo a un errante que llega al país, a nuestra universidad, a nuestra escuela, por lo cual invierte su propósito inicial y quiere dar a conocer Chile. Lo que tenemos, entonces, es la construcción de la recepción del extranjero a través del sabor, la palabra y la expectación.

Quiero distanciarme forzosamente de las particiones de su proyecto de título como objeto, de su planimetría y su materialidad. Quiero relatar lo que las fotos no darán cuenta; y, sí, el relato que ella construye y ofreció esa mañana en que la [e]ad] recibía a esta decena de estudiantes extranjeros que se incorporan a la PUCV y, específicamente, a los talleres de arquitectura de esta escuela.

Efectivamente fue un "acto de celebración": con palabra, poeta, poesía y diseño. Los estudiantes fueron recibidos y acogidos todos con nuestro modo: la poesía hecha por todos. Este acto cobra su plenitud en cinco momentos.

a) Cinco paneles verticales fueron expuestos en el patio de la escuela, ubicadas unas gradas más arriba que todos los asistentes, distanciados unos de otros lo suficiente como para no perder la continuidad del dibujo que estaba impreso: Valparaíso visto desde el mar.

b) El poeta invita a que cada estudiante extranjero señale su lugar de origen y regale una palabra. El poeta las escribe en lo que corresponde al cielo y mar del dibujo del Valparaíso presente.



c) Los paneles son replegados-enrollados por un alumno detrás de cada uno de ellos. Entonces, Valparaíso visto desde el mar va desapareciendo para dejar aparecer otro Valparaíso individual en cada panel: semeja la mirada emergente de un Valparaíso- Puerto visto ahora desde cinco ascensores. La fragilidad del artefacto diseñado obligaba a la delicadeza del movimiento el cual generaba expectación. El dibujo continúa desplazándose hasta que asoma el poema de Amereida escrito-calado en cada una de las láminas.

d) Los asistentes son invitados a leer el poema a viva voz repitiéndolo como lo indican los poetas.

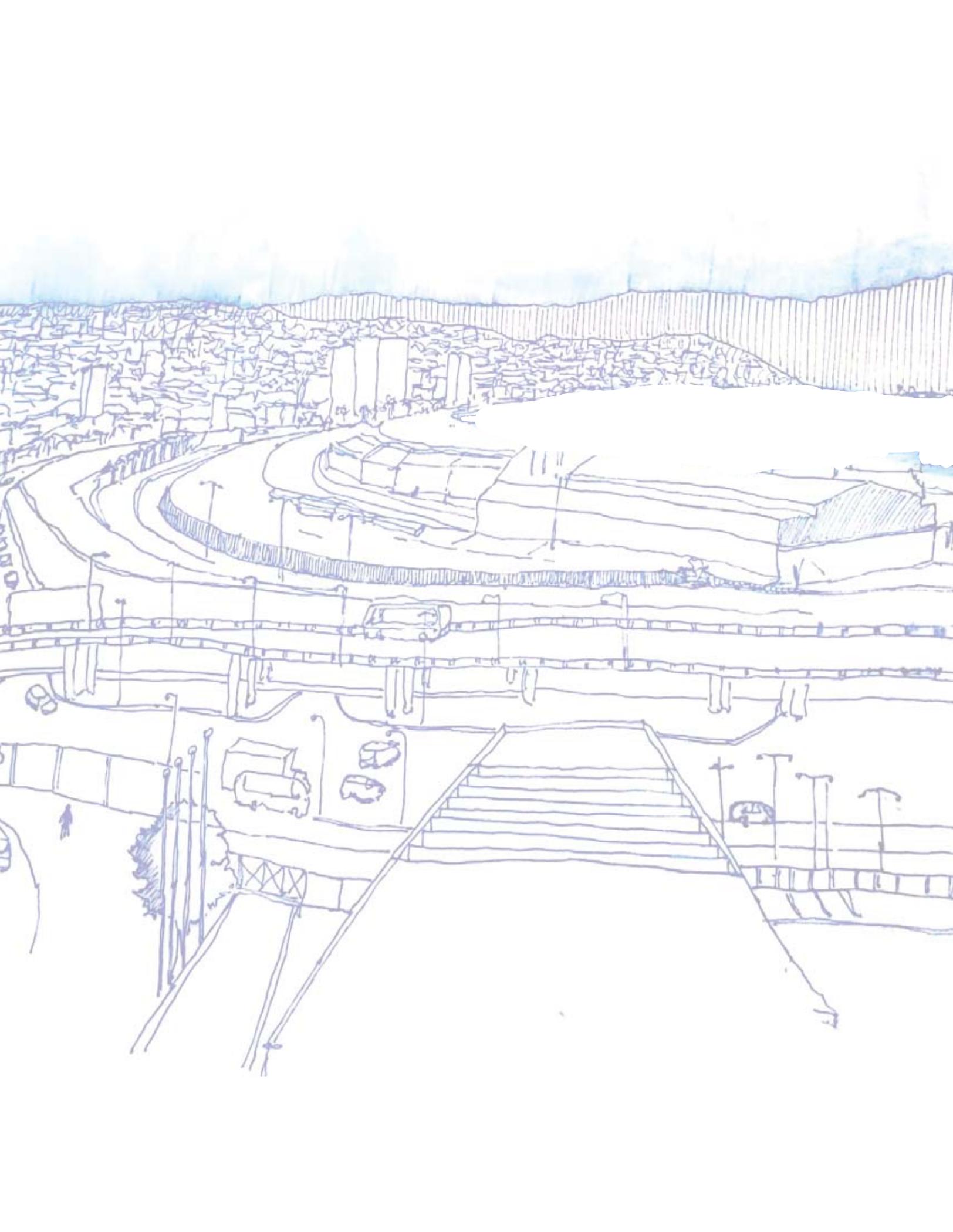
e) Al término de la lectura los cinco paneles son girados y abatidos dando lugar a una superficie donde están insertados los porta bocados. En cada uno de ellos, hay cuatro pequeños cubos; tres corresponden a las letras ead y, uno, a la PUCV. Cada cubo guarda un sabor comestible transversal a Chile, haciendo esta experiencia más rica aún para los sentidos. A esta experiencia se suman dos sabores líquidos.

f) En este relajado pero precisado transcurso de tiempo ni corto ni largo, los poetas arman el poema que se inició con la palabra regalada.

g) Ahora los paneles se repliegan y se giran totalmente, apareciendo franjas negras que se ocuparán como pizarras en donde se escribe en tiza el poema hecho por todos. Se lee una y otra vez, remarcando el término de la última frase, de la última palabra, de la última vocal.

Así resuena en ecos, en ecos, en ecos esta proposición de diseño que tomó este período de trabajo.

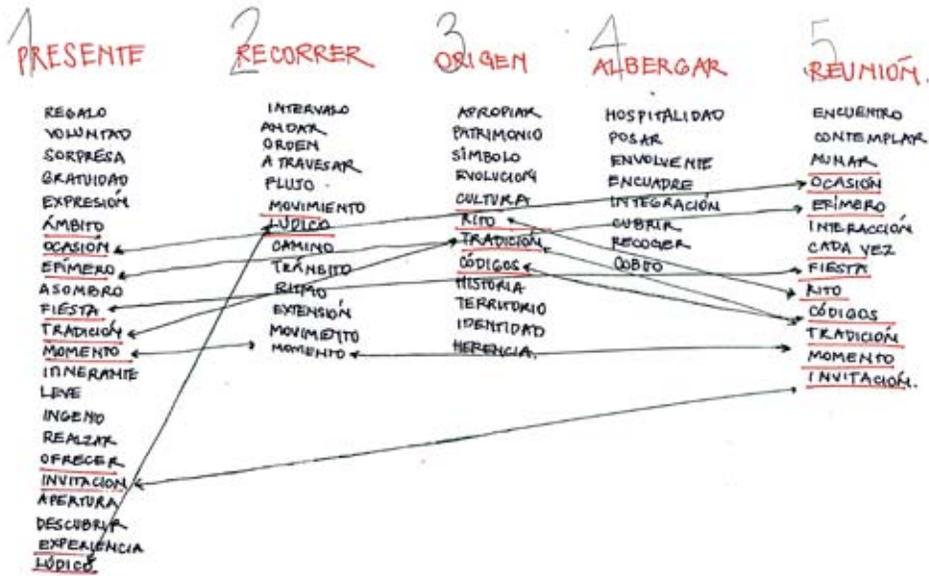
Ricardo Lang



ÍNDICE

Construcción de la mirada.....	1-3
Patrimonio inmaterial / Inquietud personal.....	4-8
Identidad alimentaria: Memoria y gusto.....	9-10
Chile y sus sabores.....	11- 12
Recursos de Chile.....	13-34
Preparaciones típicas	35-39
Food Design.....	40-44
Historia del chocolate.....	45-46
Bombones y su historia.....	47-48
Visita a Chocolaterías: D'airola y Le Petit Quer.....	49-56
Propuestas formales.....	57-72
Acto y voluntad: Proyección Tercer Trimestre.....	73-76
Bibliografía.....	77-89

PRIMER MOMENTO
[Construcción de la mirada]
Desarrollo del punto de vista



CONSTRUCCIÓN DE LA MIRADA

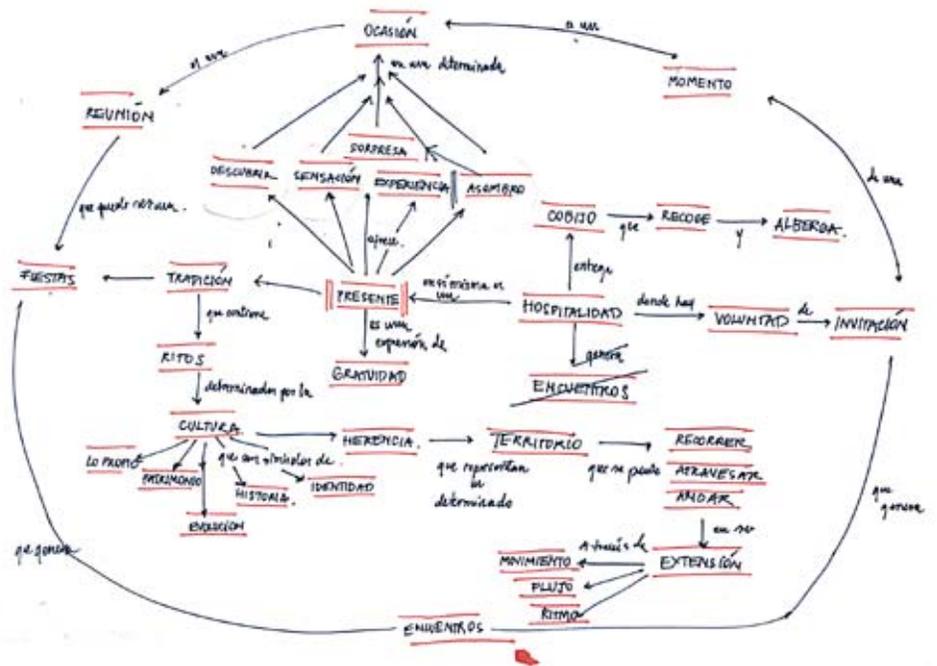
Se plantea en una primera instancia la pregunta de cómo situarse frente al mundo para poder ejercer el oficio, es decir tener una visión propia de como diseñar. Para esto se genera un cuerpo carpeta con el paso de los cuatro años académicos y se estudian las palabras mas significativas de cada etapa.

Apartir de estas palabras se cae en la cuenta que es posible agruparlas en cinco grandes términos:

1. PRESENTE
2. RECORRER
3. ORIGEN
4. ALBERGAR
5. REUNIÓN

Al agruparlas se puede ver también la relación que se generan entre estos grupos, dando paso a la construcción de un mapa conceptual que se vincula a través de estas mismas palabras.

La construcción de este mapa y su desarrollo en el tiempo es el que nos servirá como guía para generar cualquier tipo de propuesta de diseño.

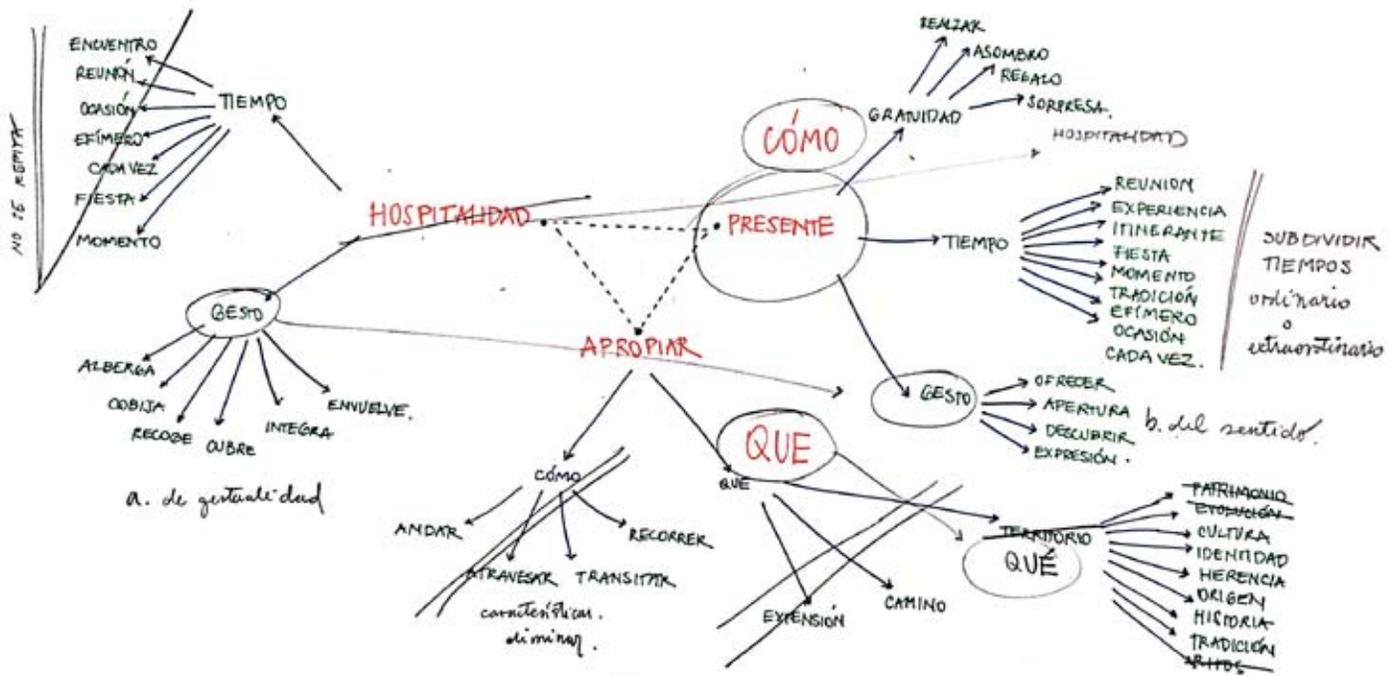


En este primer mapa, el centro de todo el desarrollo es la palabra PRESENTE, que vincula los demás terminos a partir del tiempo en el que ocurre.

Es importante también cómo se postula que la hospitalidad es un presente en sí misma, es decir implica una voluntad y una invitación, cómo también la gratuidad de este acto.

Este PRESENTE, tanto de tiempo como de gesto, trae consigo ASOMBRO, y éste a su vez conlleva sorpresa, experiencias, sensaciones en el sentido de DESCUBRIR que están inmersas dentro de una determinada OCASIÓN.

Como se habla de OCASIÓN, podemos llegar a los tiempos en los que ocurre, que pueden ser momentos, encuentros, reuniones o fiestas. Estas REUNIONES hablan del valor simbólico y cultural que tienen a través de sus RITOS, ya que ellos nos pueden decir qué es lo propio de cierto grupo humano (su CULTURA).



En este segundo mapa, se presentan tres grande terminos con los que se abarcarán el resto por medio de la subdivisión.

Los términos que guían son:

1. HOSPITALIDAD
2. PRESENTE
3. APROPIAR

El presente trae consigo ahora tres dimensiones:

- a. GRATUIDAD
- b. TIEMPO
- c. GESTO

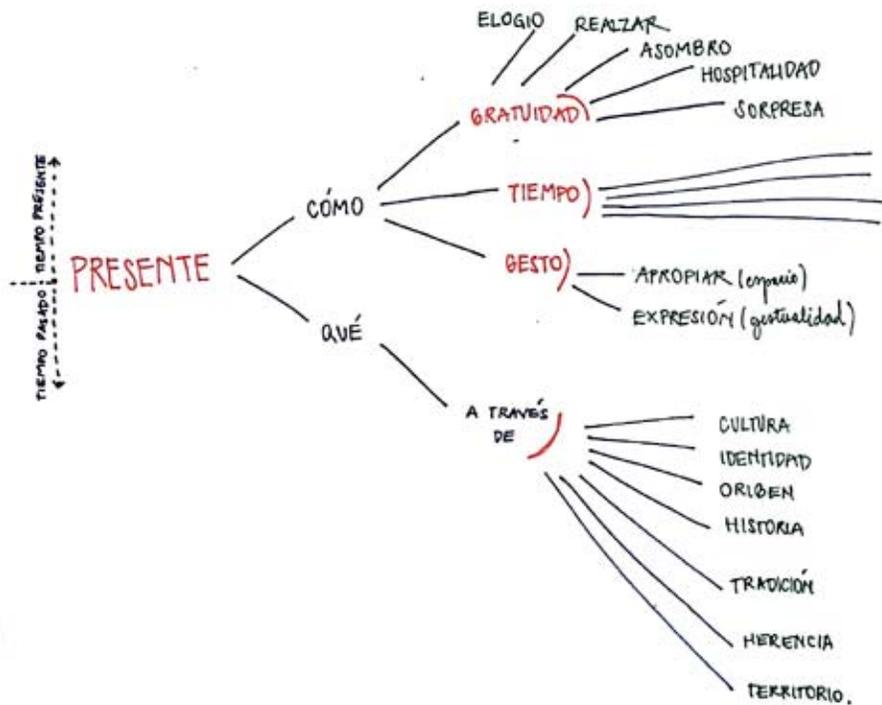
La hospitalidad dos dimensiones:

- a. TIEMPO
- b. GESTO

Y el apropiar :

- a- CÓMO
- b. QUÉ

Al realizar este mapa se observa como los términos se van repitiendo y se puede seguir acontando para ser mas lograr un mapa mas certero



ENCUENTRO
REUNION
EXPERIENCIA
ITINERANTE
MOMENTO
EFIMERO
OCASION
CADA VEZ



En este mapa final, el PRESENTE es la palabra de punto de partida y se divide en dos, tiempo pasado y tiempo presente.

- a. CÓMO, del tiempo presente.
- b. QUÉ, del tiempo pasado.

Es decir, para diseñar necesito saber QUÉ de este PRESENTE, su pasado, a través del estudio de su origen, historia, evolución, etc. Y el CÓMO a través de la gratuidad (elogio, asombro, hospitalidad), del tiempo donde se va a generar (momento, reunión, experiencia, itinerante, etc) y el gesto, por medio de la expresión (gestualidad) y la apropiación (espacial).

A partir de esto se genera un índice, que es el que guiará la construcción de la carpeta junto con el desarrollo del mapa conceptual.

Patrimonio

* ORIGEN : *latín* PATRI (padre) | RECIBIDO POR LÍNEA
mium ONIUM (reñido) | PATERNA.

* SIGNIFICADO: CONJUNTO DE BIENES QUE POSEE UNA PERSONA
• ADQUIRIR COMO HERENCIA FAMILIAR.
• HERENCIA, TRADICIÓN, PRIVILEGIOS PROPIOS DE UN INDIVIDUO O DE UNA COLECTIVIDAD.

HERENCIA
SUCESIÓN
TRADICIÓN

Patrimonio cultural

* SIGNIFICADOS : HERENCIA CULTURAL PROPIA DEL PASADO DE UNA COMUNIDAD, CON LA QUE SE VIVE EN LA ACTUALIDAD Y QUE SE TRANSMITE A LAS GENERACIONES PRESENTES Y FUTURAS. (UNUITO)

PATRIMONIO INMATERIAL / INQUIETUD PERSONAL

El siguiente paso es poder definir cual es el tema de interés para poder vincularlo a algun proyecto de diseño.

Este tema ayudará acotar aún más el proyecto de diseño a través de las mismas palabras.

El tema es el patrimonio. Cómo este es un tema muy general se busca su significado etimológico como también se busca un nuevo tema que es el que viene acompañado a lo largo de la vida del estudiante. Este segundo tema es el traslado.

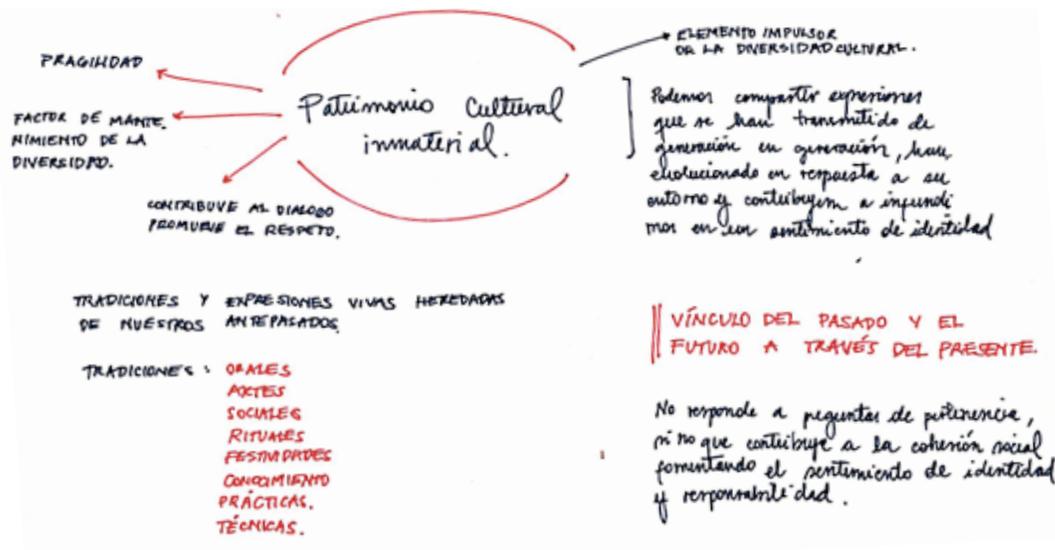
PATRIMONIO + TRASLADO.

A partir de esto, nace la pregunta: ¿Cómo llevo una parte de este patrimonio a un lugar específico?

También se puede acotar el patrimonio del cual se quiere investigar. Este será el patrimonio cultural INMATERIAL, quedando abierta la pregunta, qué de este patrimonio inmaterial y de dónde es este.

La preocupación que surge a partir del tema es cómo se produce la transferencia de conocimiento, ya que cultura se define como "INTELIGENCIA TRANSMISIBLE".

¿Es posible a partir del oficio general o ayudar a que esto se produzca?



PRIMER ACERCAMIENTO AL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Para la UNESCO (2011) el contenido de la expresión “patrimonio cultural” ha cambiado bastante en las últimas décadas. El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas. Estas costumbres provocan una cierta emoción que hace sentir que se pertenece a algo, un país, una tradición o un modo de vida.

Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida. La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación.

El patrimonio cultural inmaterial es:

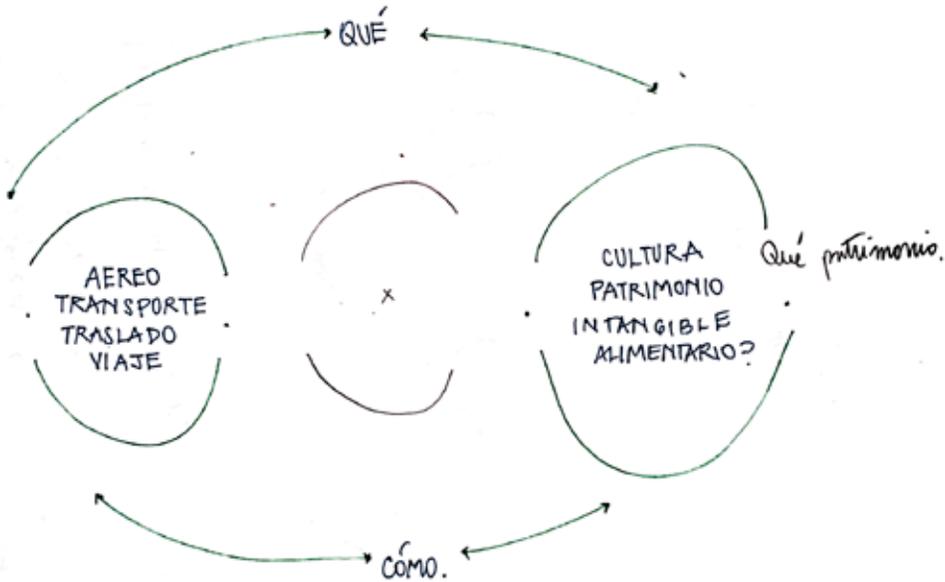
-Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: El patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.

-Integrador: Podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antipodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente.

El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.

-Representativo: El patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.

-Basado en la comunidad: El patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio



Después del desarrollo e invitación sobre temas relacionados a los grandes tópicos involucrados, se hacen las siguientes preguntas:

1. PARA QUIEN?
2. QUÉ?
3. CÓMO?

A partir de esto se piensa en cómo se hace viajar esta parte del patrimonio chileno, cómo también cual patrimonio inmaterial se puede llevar a un lugar determinado.

Este OTRO que será el que reciba este objeto se define como dos tipos de personas, una que reconoce el patrimonio y otra que lo conoce.

Hay un ámbito de arraigo al territorio importante en este aspecto de llevar lo propio.

RECONOCER_CONOCER

LLEVAR_TRAER

RECORDAR_PRESENTAR

DEVOLVER_ENTREGAR

Vivir la fiesta ERRANTE.
 Ser la parte del mundo que
 ahí encuentro sucede la
 fiesta.

¿qué no PUEDE volver
 QUIERE?

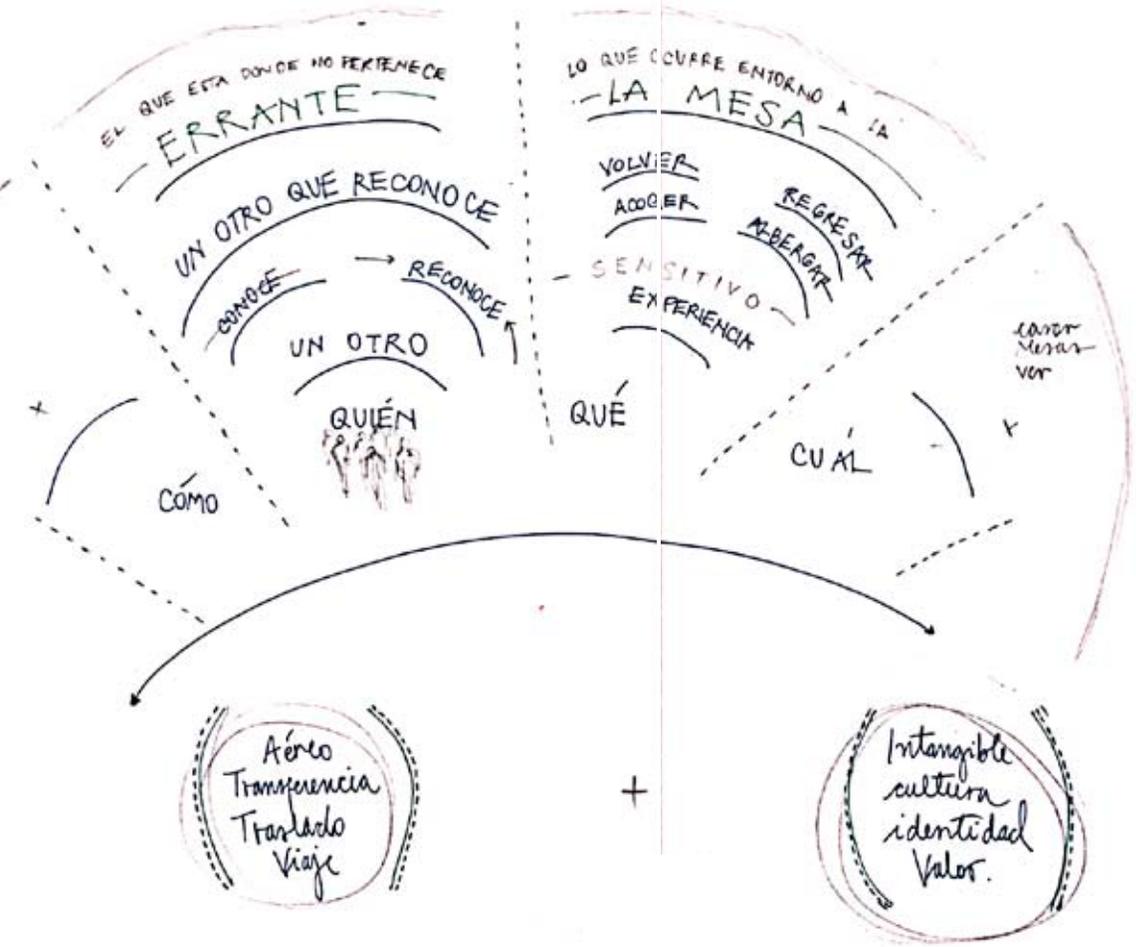
más sentido al término.
 por sí misma

- identidad individual
 - identidad colectiva
- hacer sus variantes que
 difieren de lugar.

la fiesta es fiesta
 llevar esta mesa a...
 el productor de...
 el errante
 RELACIÓN POÉTICA DE
 LLEVAR "LA FIESTA".

- MUNDO AFECTIVO EMOCIONAL
- EMIGRAR
- DESARROLLO DE UNA IDENTIDAD
 INDIVIDUAL Y COLECTIVA.
- SEPARACIÓN.
- SITUACIÓN
- DESARROLLAR UNA EXPERIENCIA.
- CÓMO LLEVAR ESTA MESA A.

poeta es el portador de
 la fiesta.



Para poder avanzar con la formulación de la idea es necesario NOMBRAR. Esto nos dará las vicetrices de la forma del proyecto y nos determina sus variantes.

Si se quiere llevar algo hacia un OTRO que no se encuentra en Chile existen las siguientes opciones:
 TURISMO
 ENTRE CHILENOS.

Es por esto que se decide llevar este elemento a otro chileno que se encuentra lejos, este es llamado ERRANTE (que esta donde no pertenece, que viaja de un lugar a otro)

CONOCER - RECONOCER

También se define QUÉ es lo que se va a llevar y se define como MESA. Una mesa abstracta que de alguna manera provocará que esta identidad sea realizada.

El proyecto pretende en una primera instancia exponer Chile y su patrimonio inmaterial a través de esta "mesa" que viajará para devolver lo que ocurre en la intimidad y lo colectivo de la identidad.

En el segundo periodo de titulación pretender dar un giro a la propuesta con los mismos valores bases de la idea. Se piensa en diseñar un objeto/regalo que a través de él los extranjeros que vienen a estudiar a Chile (Movilidad Estudiantil PUCV) puedan CONOCER el país a través del sabor y experimentar a través de los sentidos lo que es ser Chileno.

IDENTIDAD ALIMENTARIA: MEMORIA Y GUSTO

Estamos acostumbrados a que la comida nos reúna en torno a una mesa. Que haya un particular ambiente que envuelva esta ceremonia y que este hábito tan común se relacione con el disfrutar y el compartir (Montecinos, 2004), pero al hacerlo, no advertimos que en ese acto cotidiano, se agazapa la historia entera de la humanidad. como presento Lucía Rossi (2009). Cada detalle constituye una escena en la que convergen actitudes, sentires, posturas, gestos, rituales. Los muebles, la mesa, las sillas, los utensilios, manteles, platos, la comida misma; ese conjunto dispara olores y sabores que culminan en el comer. Descubrimos que en esos hábitos colectivos espontáneos se juega toda nuestra condición de "hominidos", definida desde el inicio como social y cultural. Comemos en grupo y abandonando la postura erguida; no comemos comida, comemos emblemas.

Cómo expresó Ballester (2009), la alimentación es un hecho social complejo, el cual constituye sin dudas una expresión de la cultura e involucra tanto aspectos materiales como sociales y simbólicos. La cocina se define en relación con los ingredientes y técnicas utilizados en la preparación de las comidas, así como también con los usos, reglas y representaciones sociales que operan en este proceso. Desde esta forma de acercamiento a la alimentación, se observa que la cocina (característica de la comunidad) es parte integrante de la identidad social e individual, ya que proporciona una red para considerar el mundo y situarse en él.

La cultura de la comida envuelve áreas muy amplias que no sólo incluyen el acto de comer o los ingredientes y recetas usados en cocina, sino que también comprende los procesos de producción y consumo de los alimentos, los espacios donde se come, se prepara la comida o se desecha, las formas y las normas o modales a la hora de sentarse a la mesa, es un reflejo de como por medio de ella se comparte, se agradece, se recuerda, se festeja y se llora. En esta medida, dice Jesus Contreras (1995), la alimentación constituye un «signo» de la actividad, del trabajo, del deporte, del esfuerzo, del ocio, de la fiesta, de cada circunstancia social. Cada situación tiene, pues, su propia expresión alimentaria.

La importancia concedida a todo lo relativo a la alimentación es tal que no sorprende en absoluto que el alimento sea uno de los elementos preponderantes de cohesión dentro de una sociedad. Si comemos no es sólo para alimentarnos, sino también, en una buena medida, por razones ceremoniales y sociales.

Podemos decir entonces que uno de los elementos más representativos de una cultura es su comida, ya que forma parte de las tradiciones, de los rituales, de las creencias, de la memoria colectiva y de la cotidianidad de un pueblo. A su vez, forma parte del individuo de manera única y muy personal, al ser conducto de sensaciones que remiten a emociones, a recuerdos, a vivencias propias.

EL SABOR DE LA MEMORIA

"Dime lo que comes y te diré quién eres" (FAO, 2009). esta recreación del antiguo proverbio del saber popular, tiene más de realidad de lo que parece a simple vista, no sólo porque los alimentos que ingresamos a nuestro cuerpo se reflejan en nuestra apariencia externa, sino porque también es la huella de toda una historia de construcción cultural y social.

Desde la antigüedad, como expresa Cartens (2011), la principal manera de hacer que las costumbres y tradiciones trascendieran en el tiempo fue a través de la oralidad; así se transmitieron conocimientos, valores y recuerdos colectivos, desempeñando un papel esencial para la cultura de un lugar. La oralidad descansa en la memoria para ser perpetuada, en cuanto la tradición oral no tiene un carácter de permanencia según Berger (2001), por tanto la memoria entra a jugar un papel fundamental en su ejercicio comunicativo por medio de la reconstrucción de la experiencia que puede ser compartida por otros seres humanos.

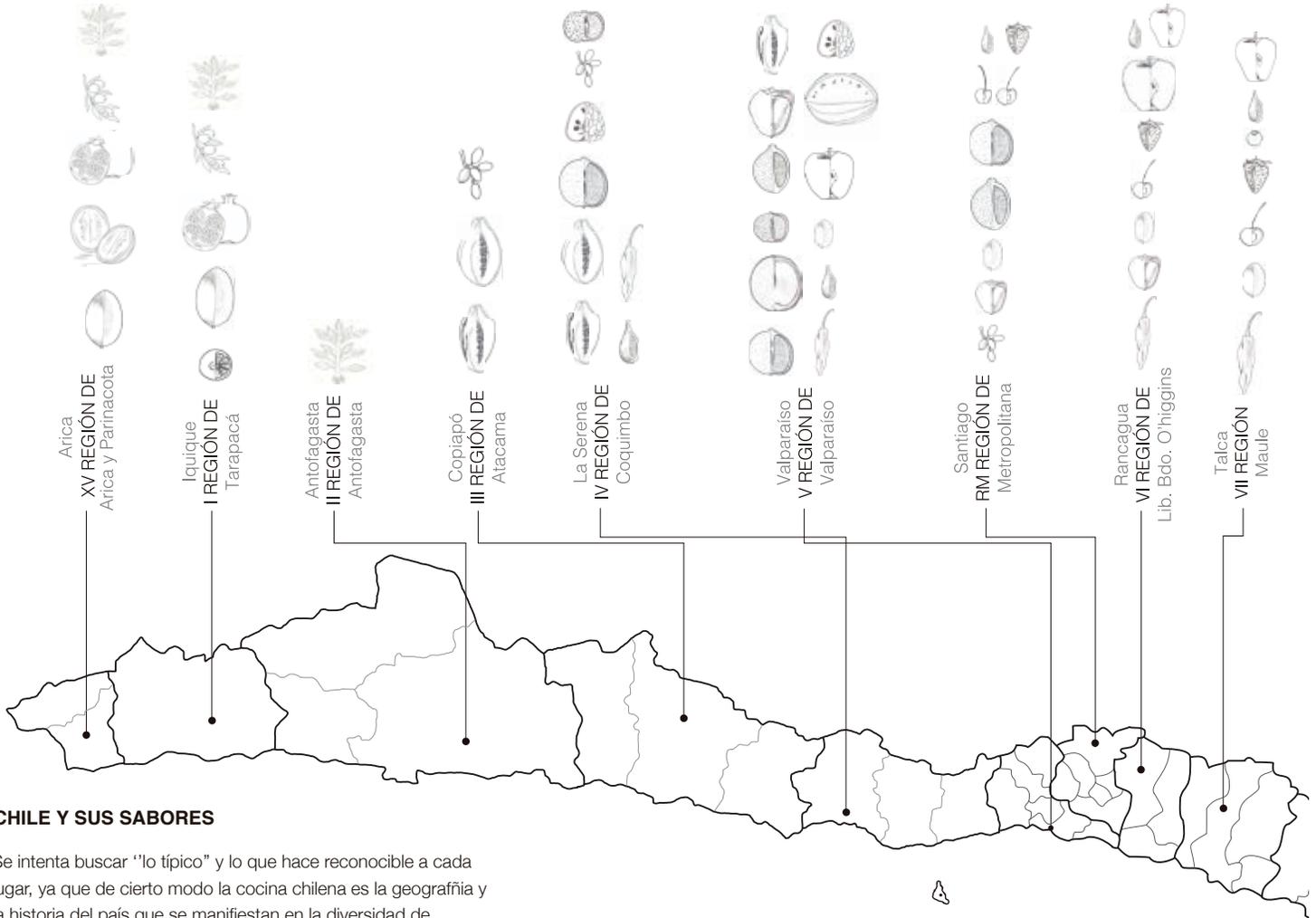
Se puede establecer una estrecha conexión entre identidad y memoria, relación fundada en el hecho de que la identidad de un grupo está dada por la sensación de pertenencia a cierta comunidad, sentimiento mantenido esencialmente a través del acto de memorar.

En las palabras de Fidel Sepúlveda (2010), la identidad se define objetivamente como ubicación en un mundo determinado y puede asumírsela subjetivamente solo junto con ese mundo. Dicho de otra manera, todas las identificaciones se realizan dentro de horizontes que

implican un mundo social específico. Es decir, se puede entender por identidad aquello que diferencia a un sujeto o grupo de otro(s); pero también corresponderá a aquel conjunto de rasgos y características comunes que los mantiene unidos, que los hace pertenecer a una sociedad particular

En definitiva, el acto de memorar involucra la determinación y fijación del significado de los acontecimientos o hechos por parte de un grupo de personas en un momento determinado, la conformación de un constructo representativo de aquello que se es o se quiere ser, estableciendo una relación directa con la identidad de una localidad. Como dijo Duhart (2002), comer es un hecho social total, que moviliza las tres dimensiones (fisiológica, psicológica y social) del hombre. Es por eso existe una fuerte relación entre alimentación e identidad. A partir de esto podemos concluir que la alimentación y todo lo que involucra es Patrimonio Cultural Inmaterial, ya que se construye a partir de una memoria individual y colectiva, que es traspasada de generación en generación y es lo que permite SER uno u otro.

SEGUNDO MOMENTO
[Sabores de Chile]
Estudio geografico de sabores

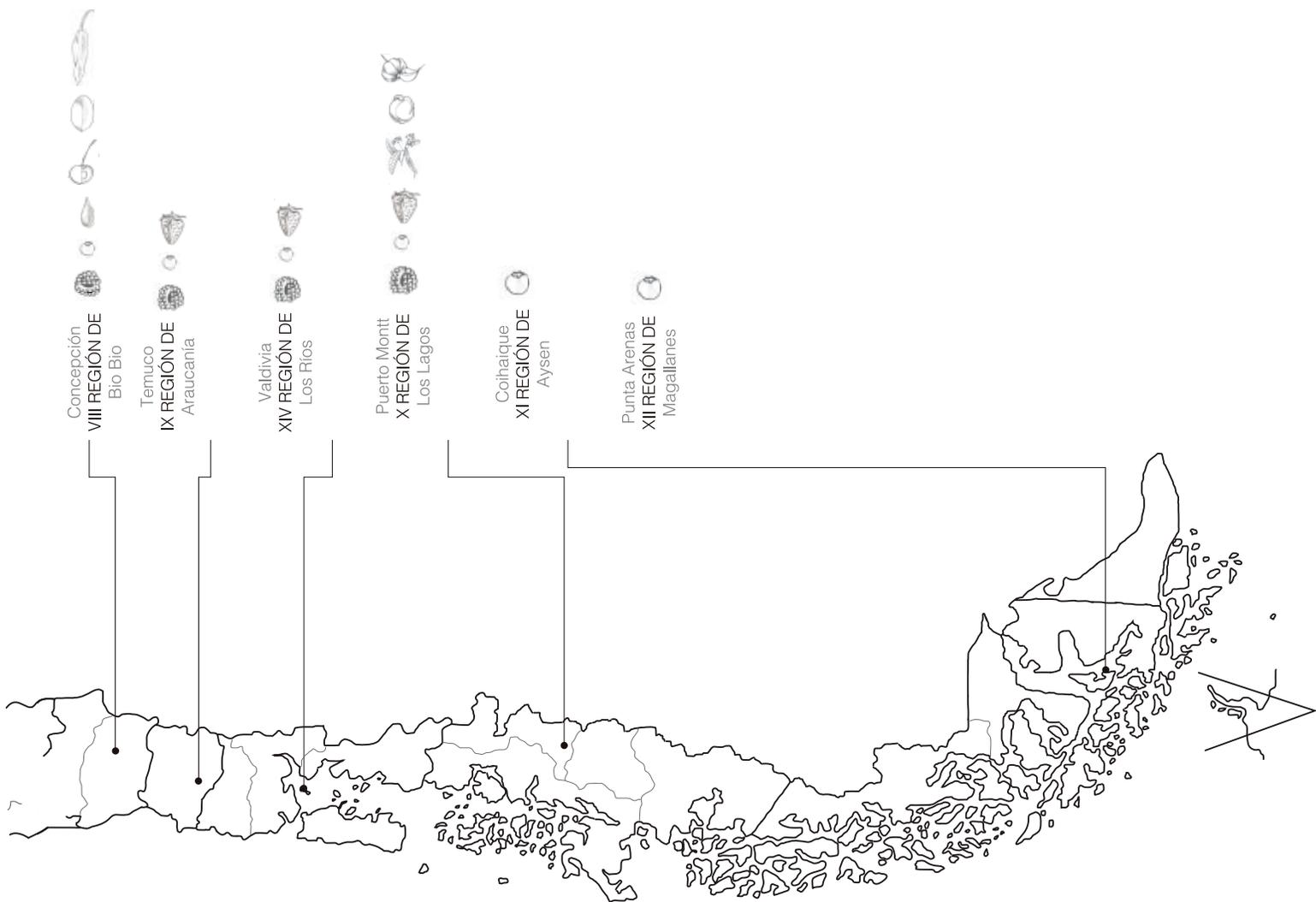


CHILE Y SUS SABORES

Se intenta buscar "lo típico" y lo que hace reconocible a cada lugar, ya que de cierto modo la cocina chilena es la geografía y la historia del país que se manifiestan en la diversidad de comidas y bebidas. Hasta hoy existen platos originarios que se consumen comúnmente y que hablan del lugar de Chile en el que se habita.

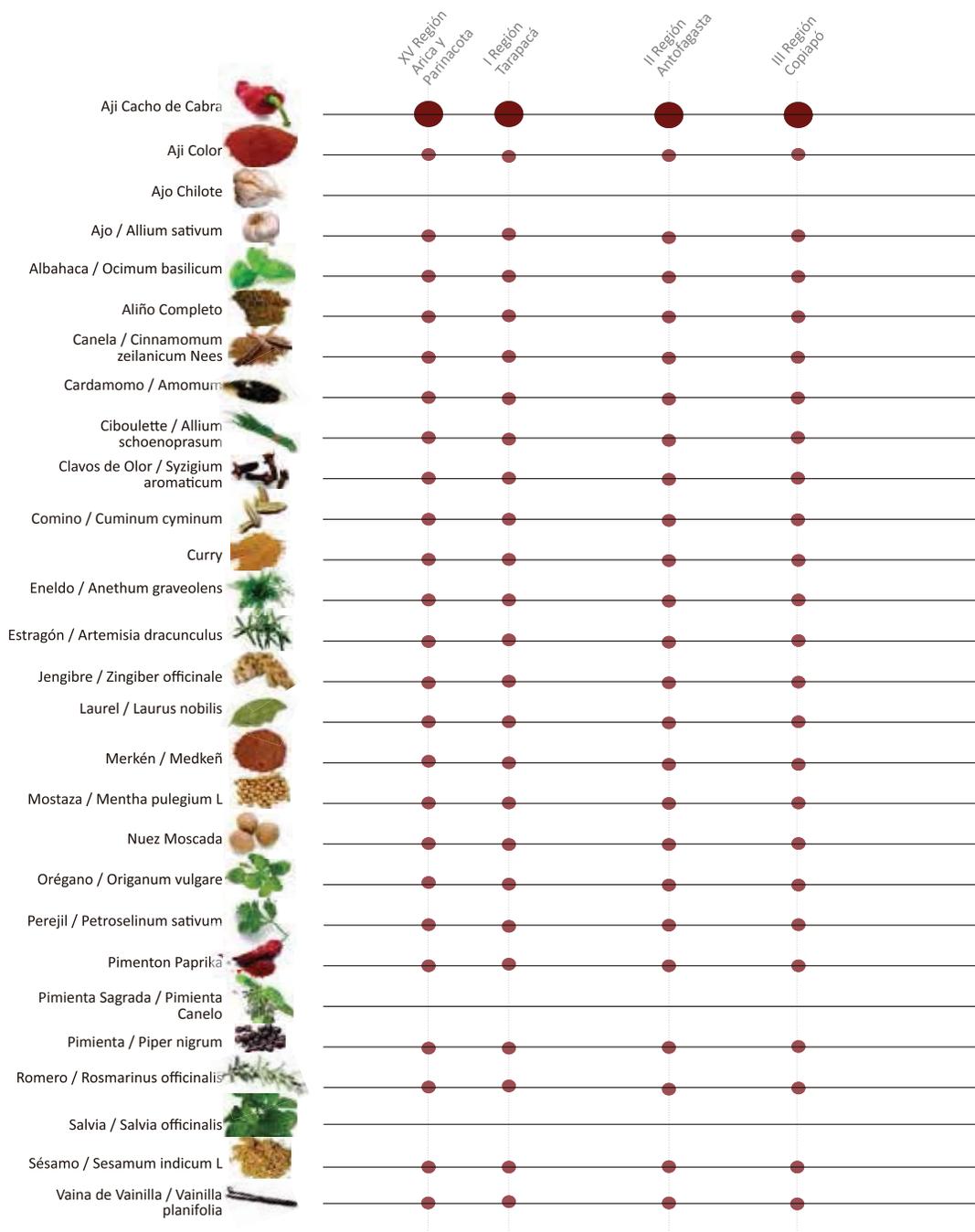
Todas las comunidades, de norte a sur, tienen su comida típica según el clima y los frutos de la tierra y mar.

Los tipos de recursos son producto de las variedades de suelo y clima de cada región, es decir, la geografía condiciona lo que se cultiva en las distintas zonas del país.



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

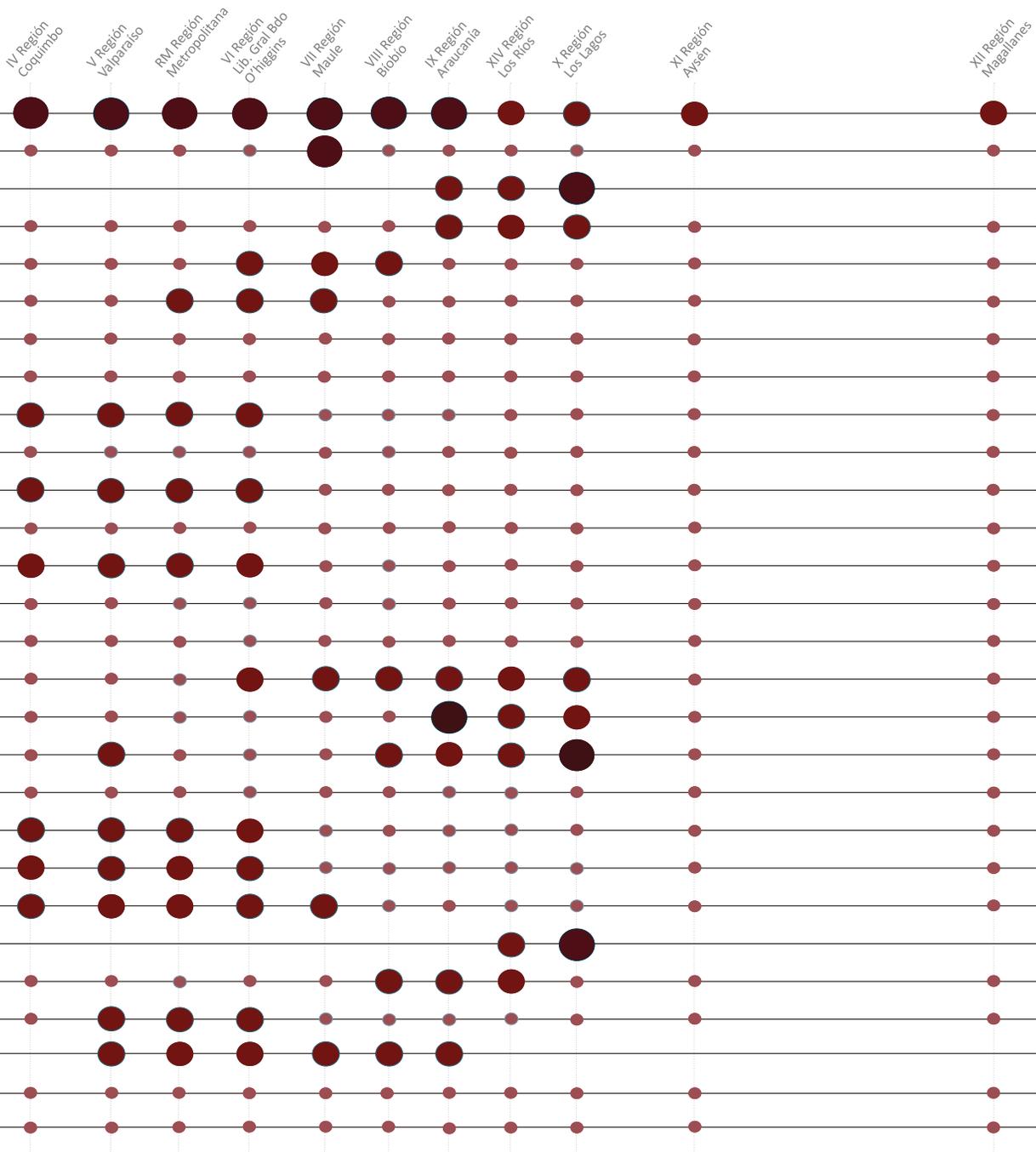
RECURSOS ESPECIAS



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.

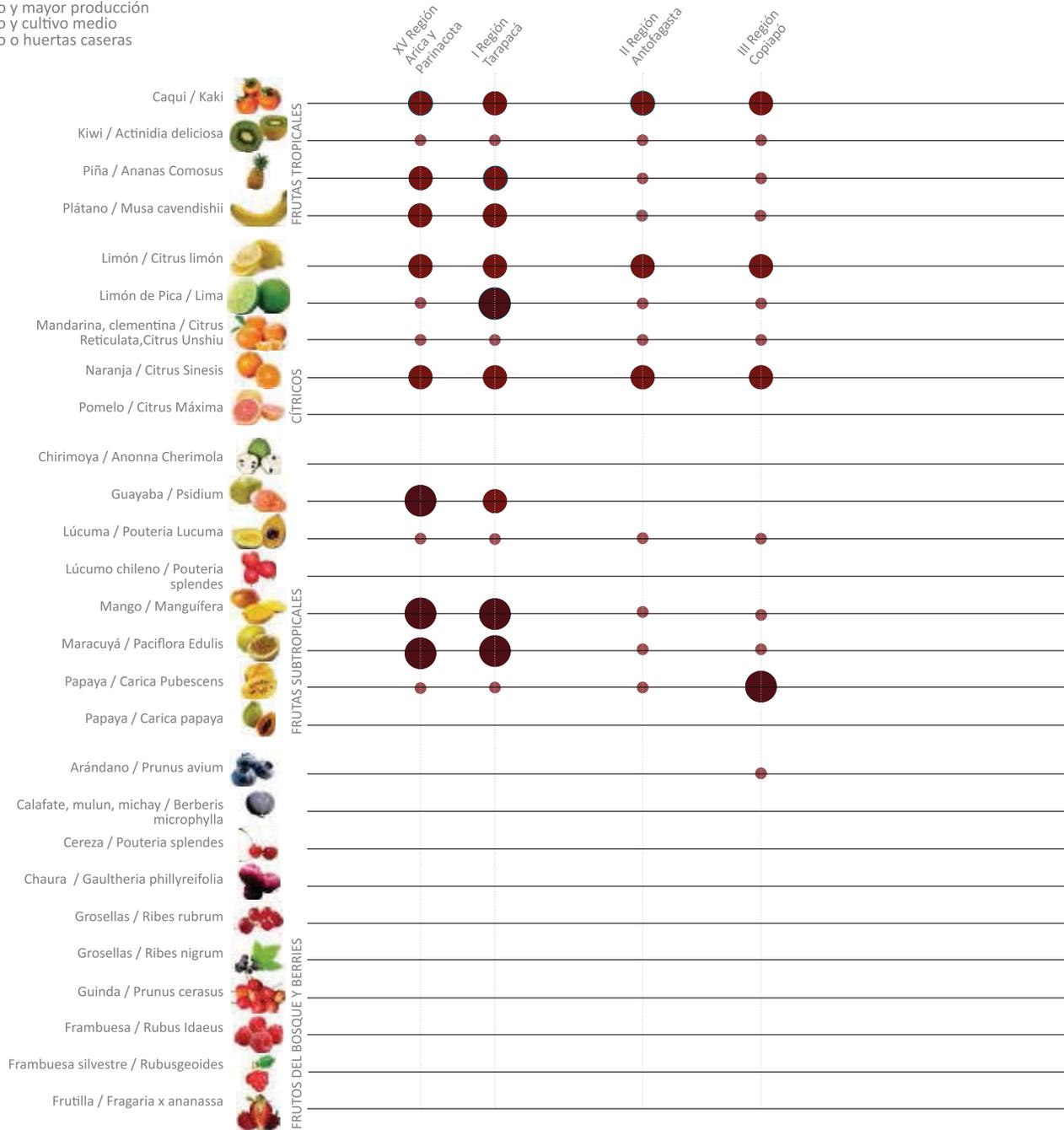
Aparecen recursos endémicos e introducidos que se han hecho característicos de las comidas de los chilenos.

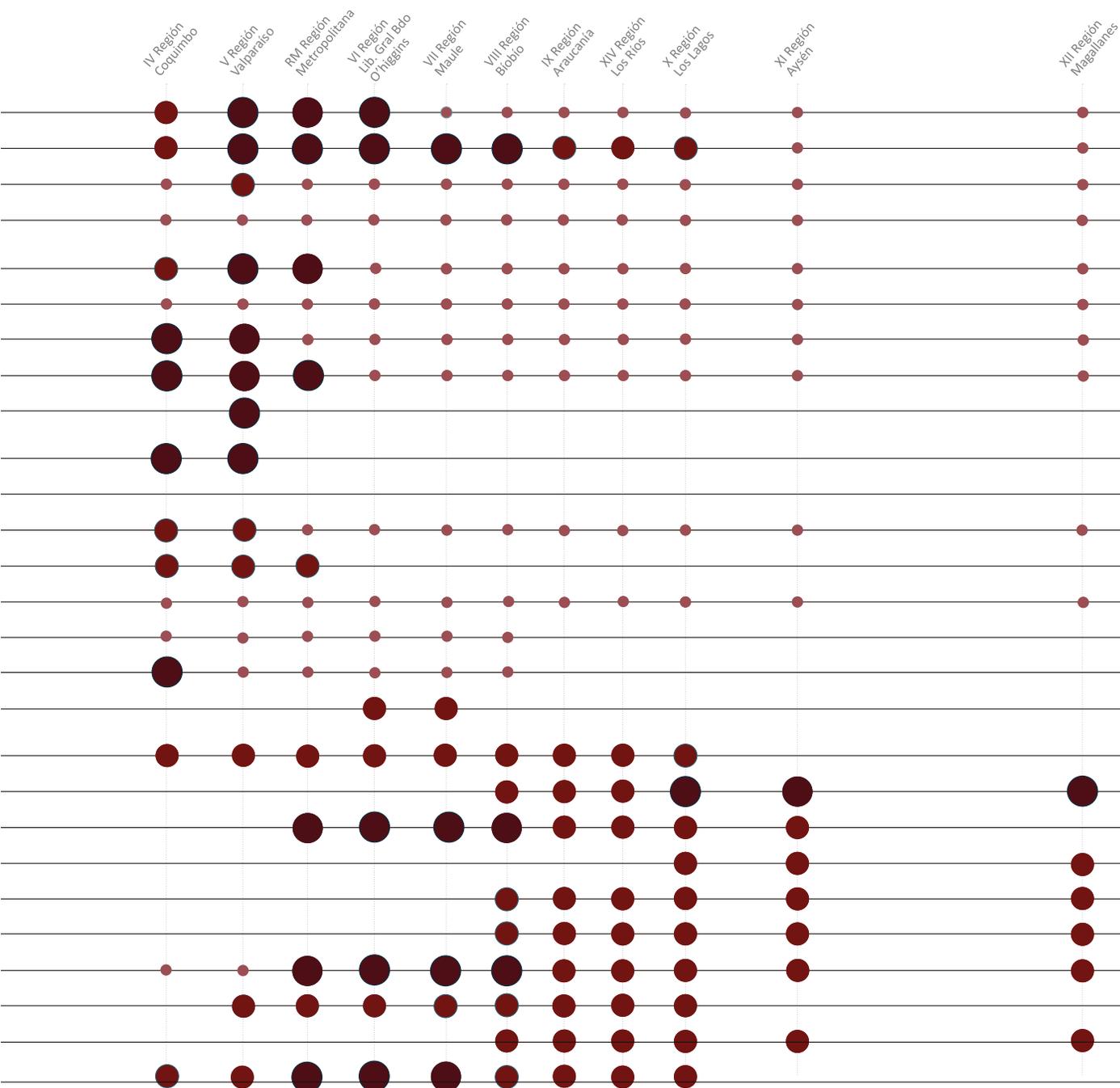
[Gráficos realizados por Javiera Palma y Eloisa Pizzagalli, 2012]





RECURSOS FRUTAS







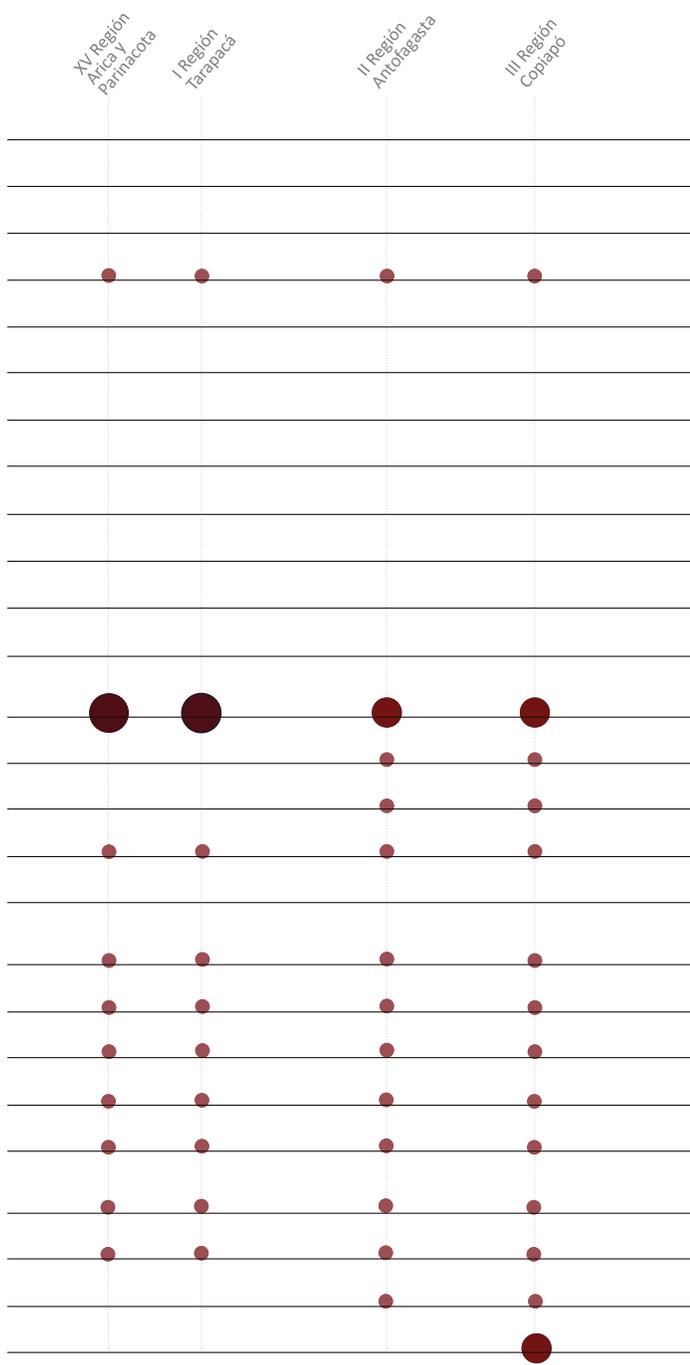
- Frutilla blanca / *Fragaria chiloensis* 
- Maqui / *Aristotelia Chilensis* 
- Michay / *Berberis chilensis* 
- Mora / *Rubus Constrictus* 
- Murta, Murtila / *Ugni Molinae* 
- Palo amarillo / *Berberis Montana* 
- Physalis, uchuva / *Physalis Peruviana* 
- Rosa Mosqueta / *Rosa rubiginosa*,
R. moschata y *R. canina* 
- Sauco / *Sambucus nigra* 
- Zarzaparrilla / *Ribes gayanum* 
- Zarzaparrilla / *Ribes cucullatum* 
- Zarzaparrilla / *Ribes magellanicum* 
- Aceituna / *Olea Europaea* 
- Ciruela / *Prunus* 
- Damasco / *Prunus armeniaca* 
- Durazno / *Prunus persica* 
- Nispero / *Eriobotrya japonica* 
- Manzana roja 
- Manzana verde 
- Membrillo / *Cydonia* 
- Pera / *Pyrus communis* 
- Pera asiática / *Pyrus pyrifolia* 
- Melón calameño / *Cucumis melo* 
- Melón tuna / *Cucumis melo* 
- Sandía / *Citrullus lanatus* 
- Sandía negra 

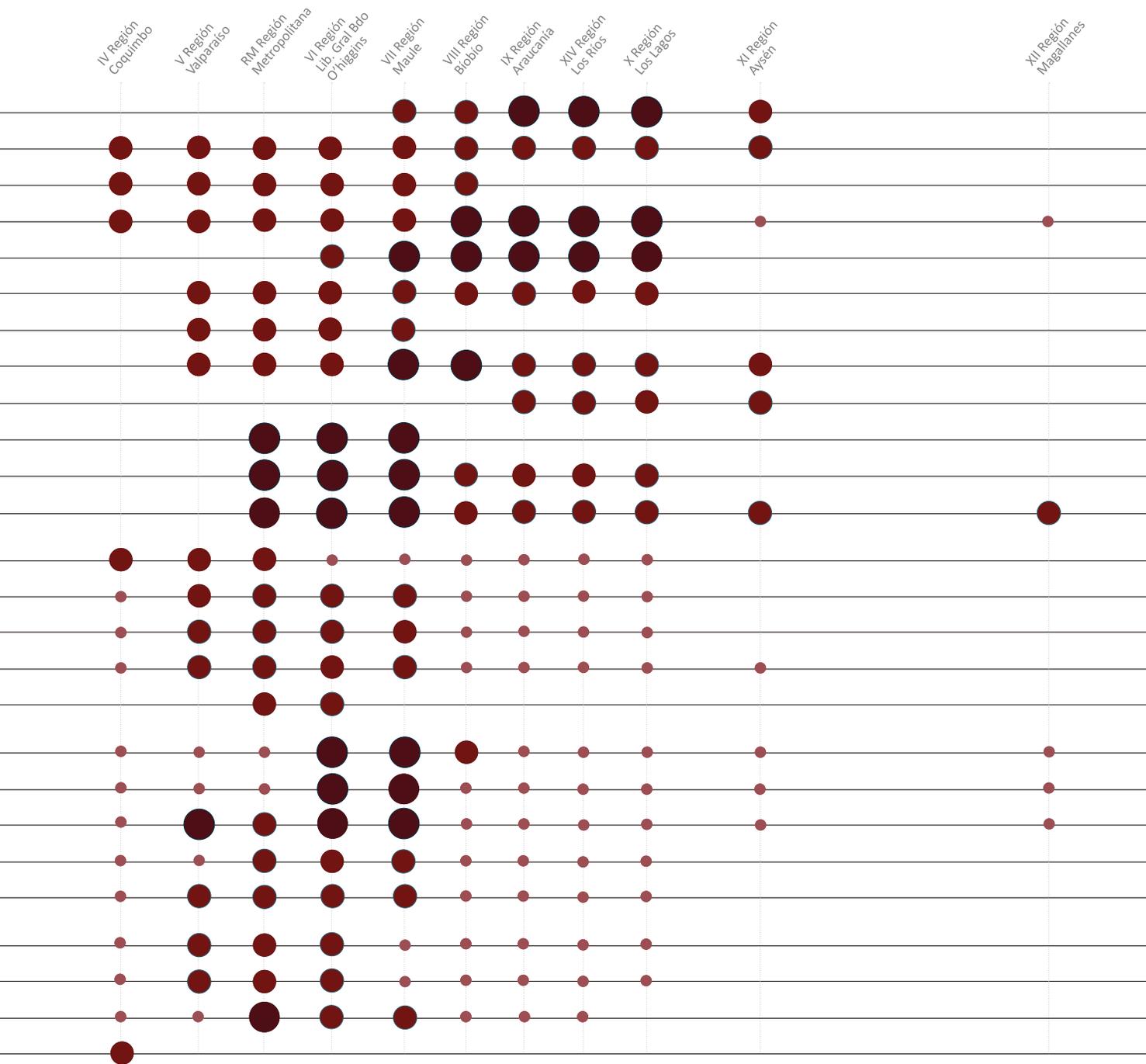
FRUTOS DEL BOSQUE Y BERRIES

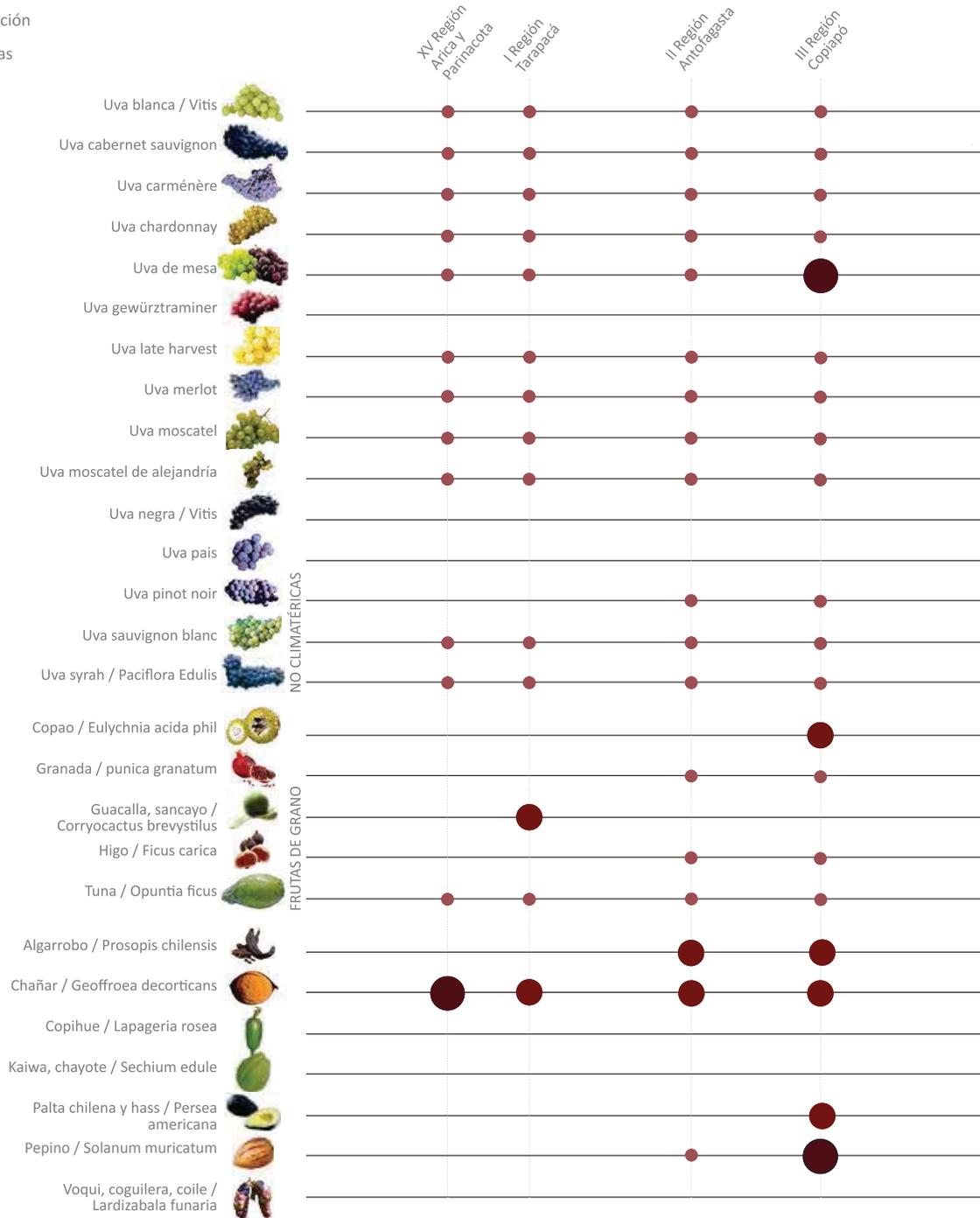
CAROZOS

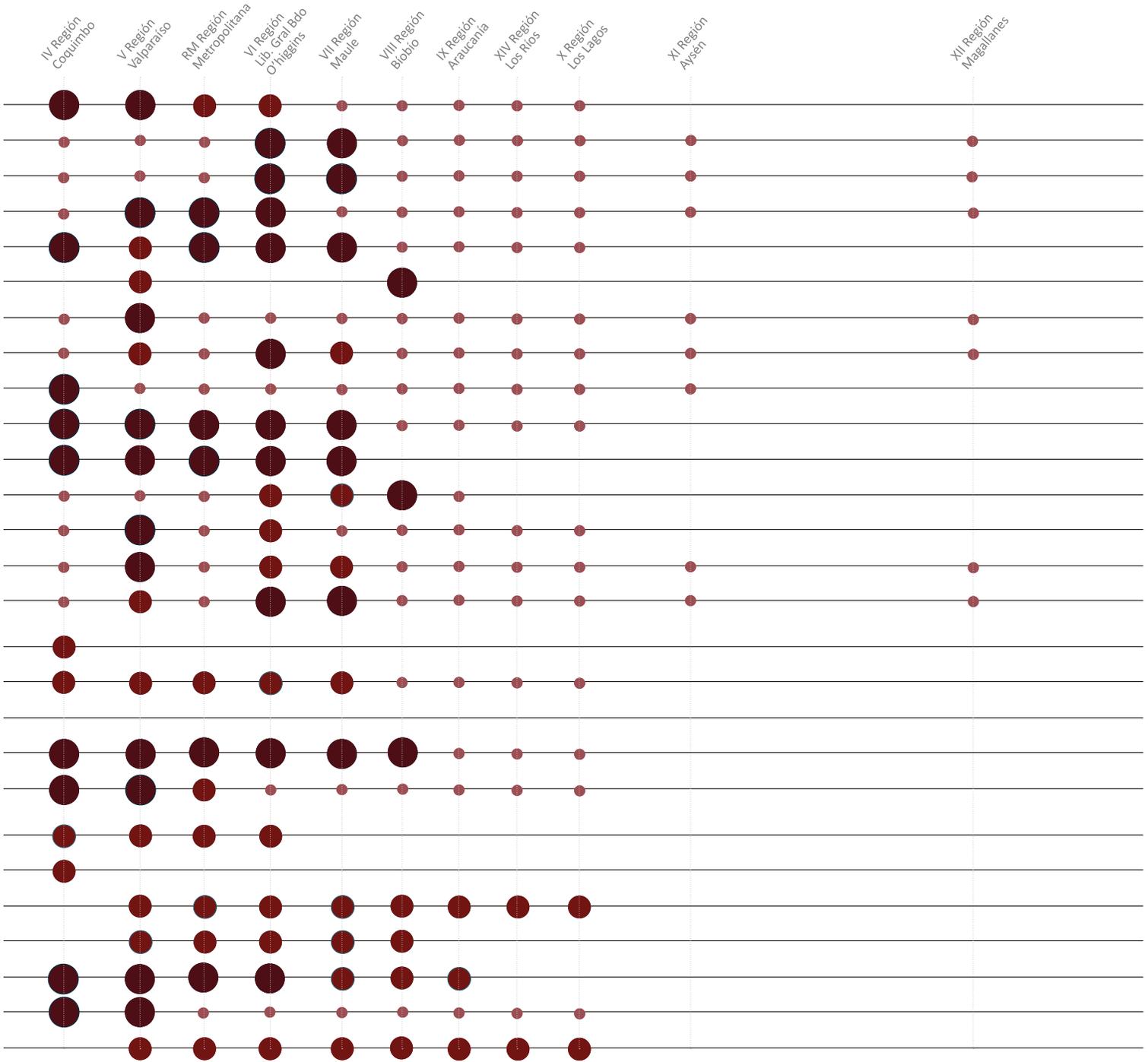
POMÁCEAS

CLIMATÉRICAS





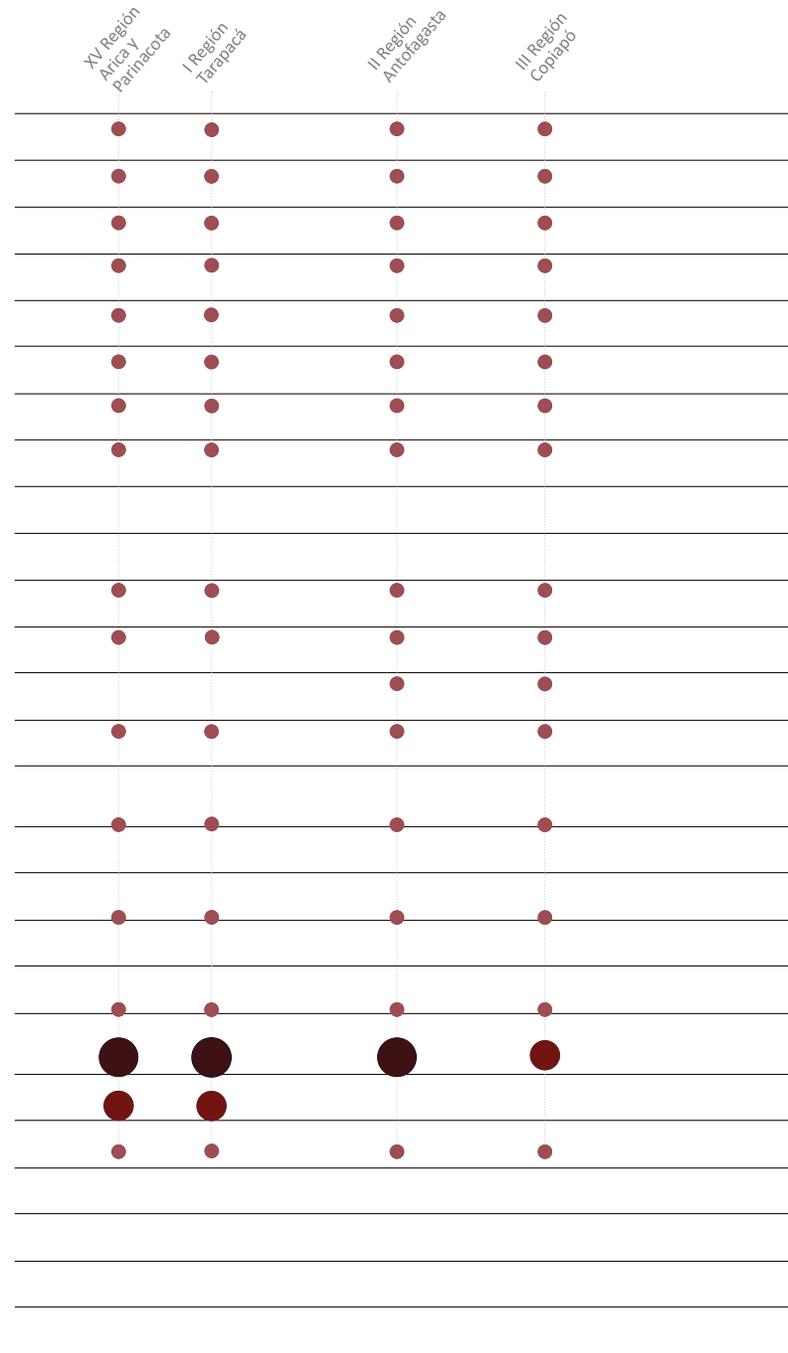


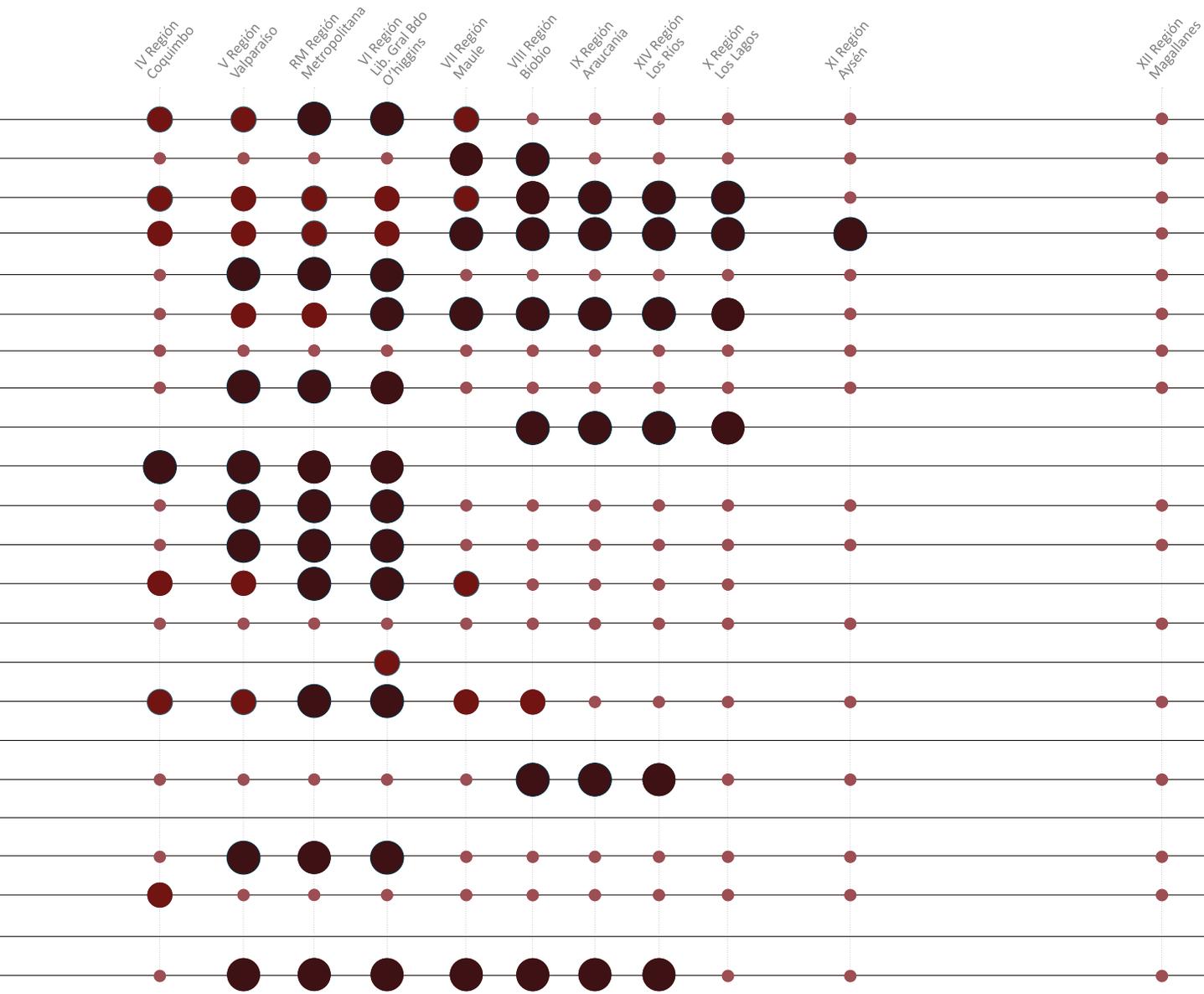


- zona de consumo y mayor producción
- zona de consumo y cultivo medio
- zona de consumo o huertas caseras

RECURSOS GRANOS Y SEMILLAS

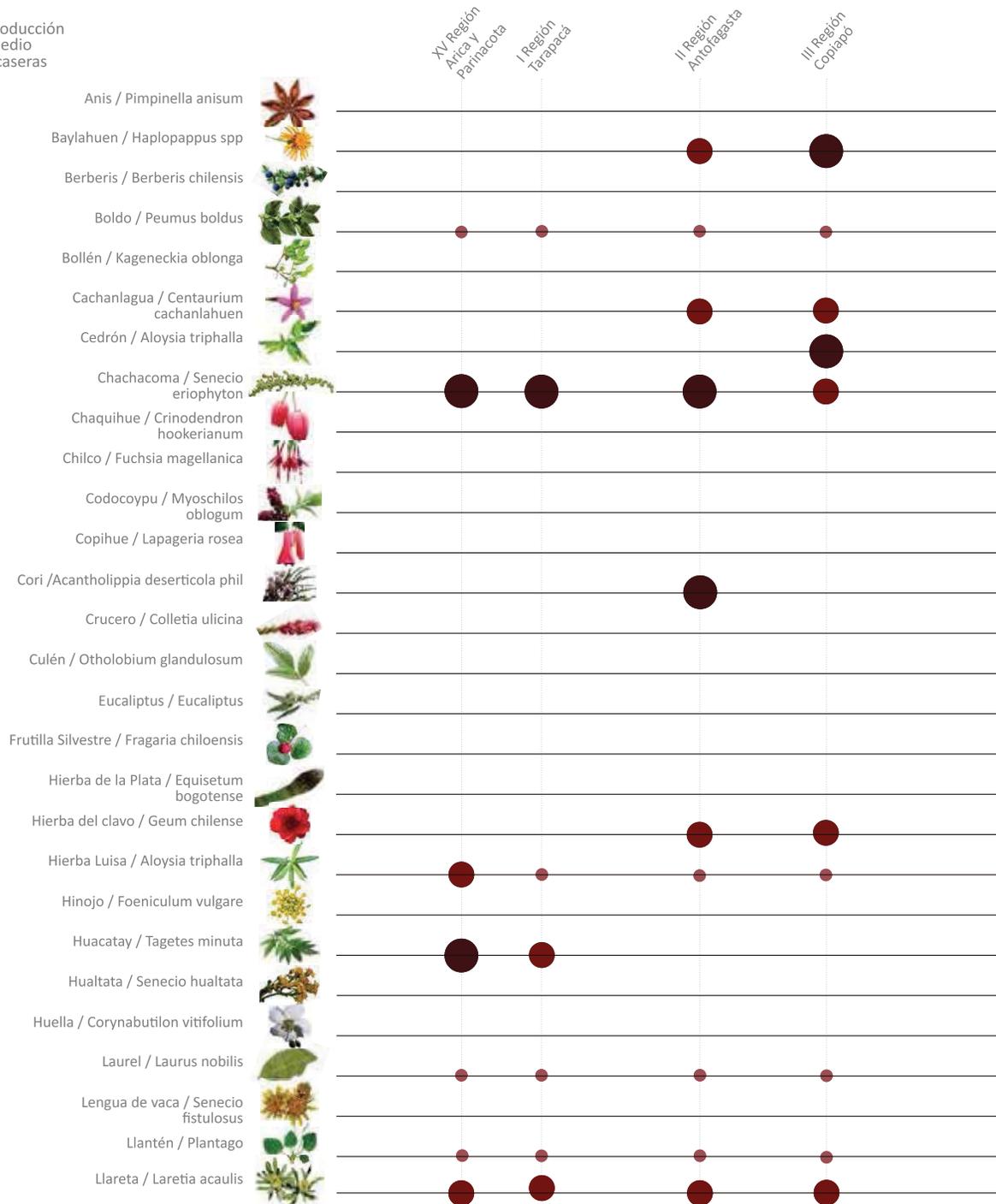
Almendra/ Prunus Amygdalus	
Arroz / Oryza sativa	
Avellana / Corylus Avellana	
Avellana chilena / Gevuina Avellana	
Avena / Avena Sativa	
Castaña / Castanea Sativa	
Castaña de Cajú / Anacardium Occidentale	
Cebada / Hordeum vulgare	
Chupón / Greigia Sphacelata	
Coco palma chilena / Jubaea chilensis	
Garbanzos / Cicer arietinum	
Lentejas / Lens culinaris	
Macadamias / Macadamia integrifolia	
Maní / Arachis hypogaea	
Maní chileno	
Nuez / Juglans regia	
Pecana / Carya illinoensis	
Piñon / Araucaria araucana	
Pistacho / Pistacia vera	
Porotos / Phaseolus vulgaris	
Quinoa / Chenopodium quinoa	
Quiwicha / Amaranthus Caudatus	
Trigo / Triticum	

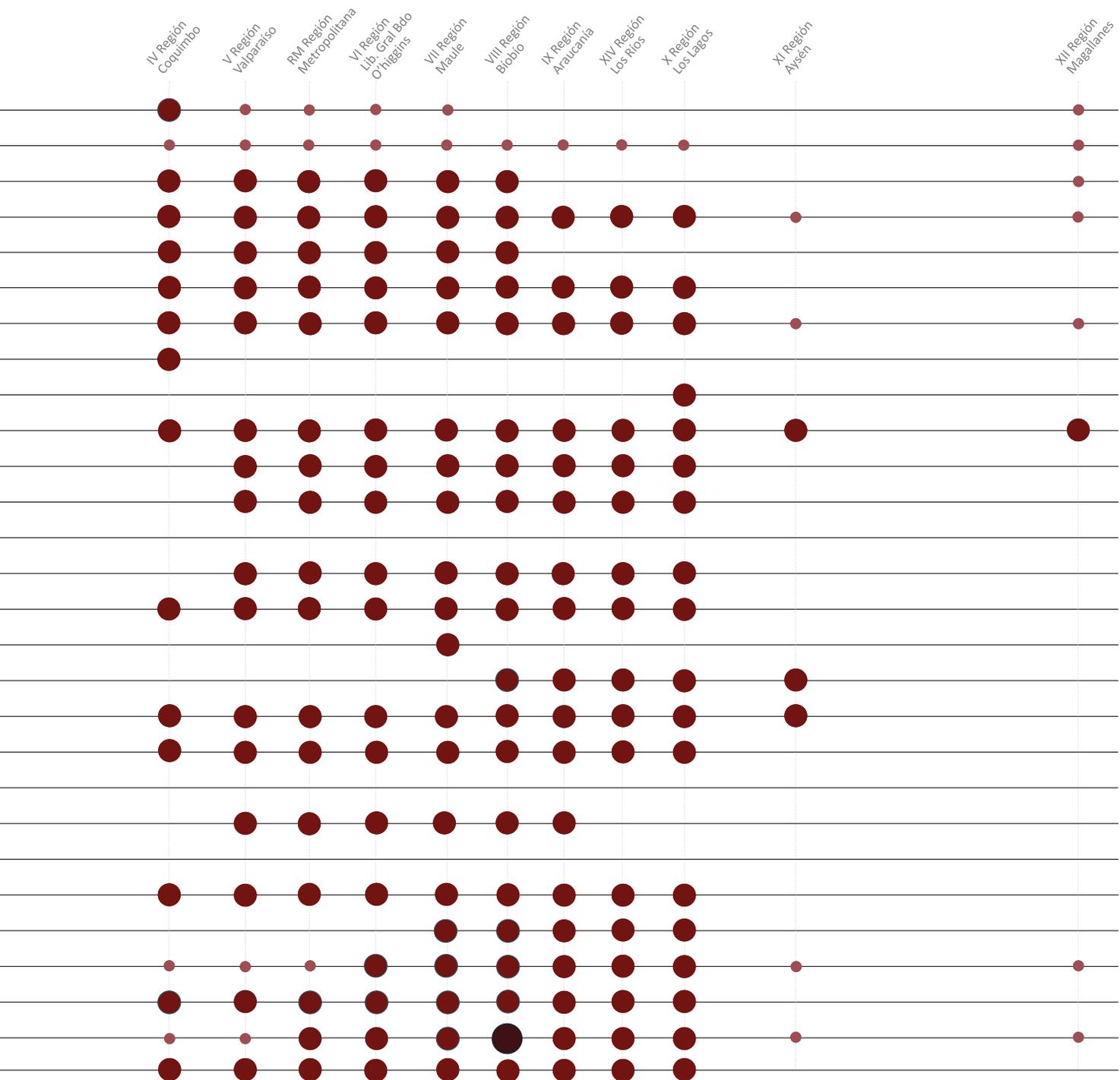




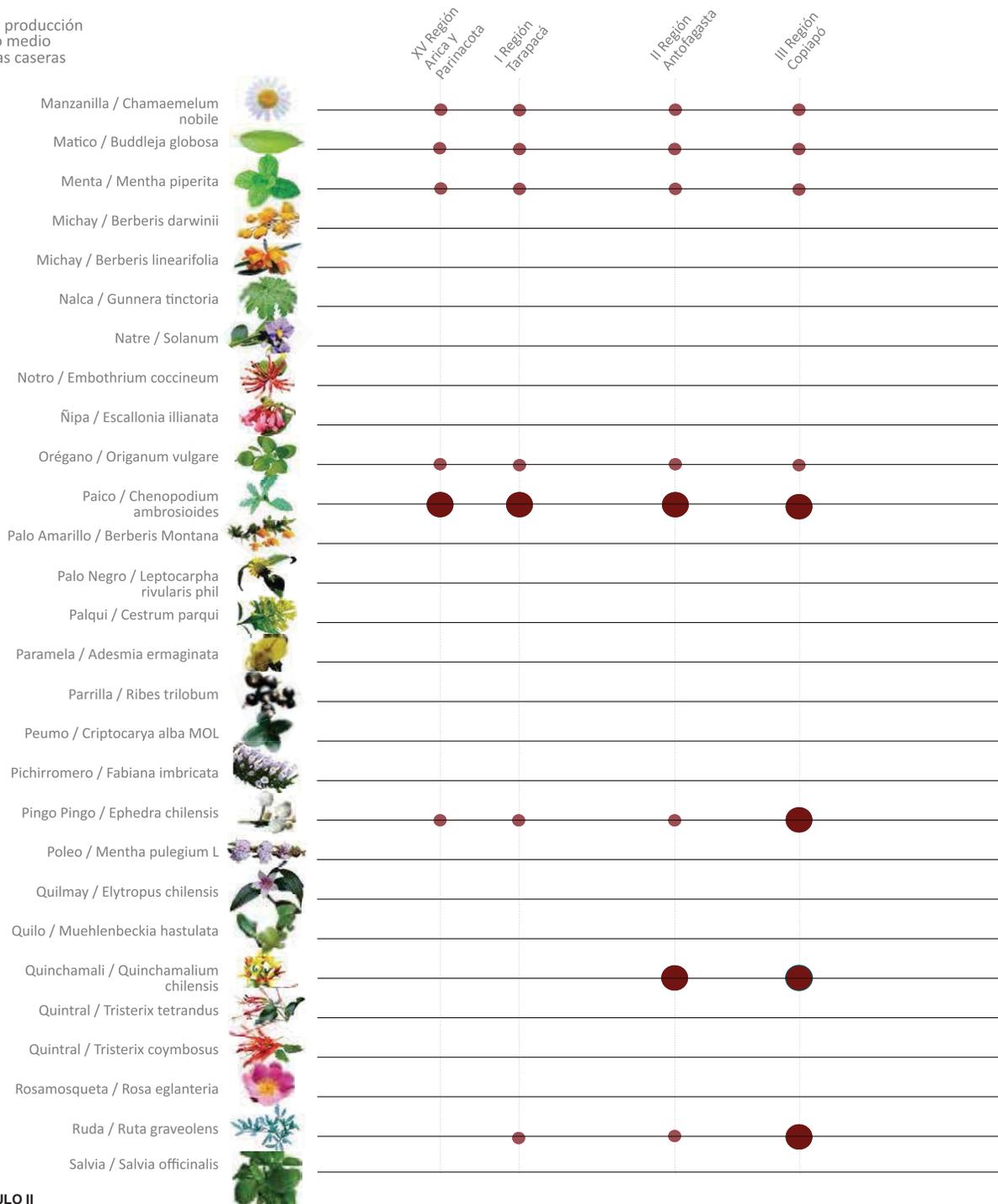
- zona de consumo y mayor producción
- zona de consumo y cultivo medio
- zona de consumo o huertas caseras

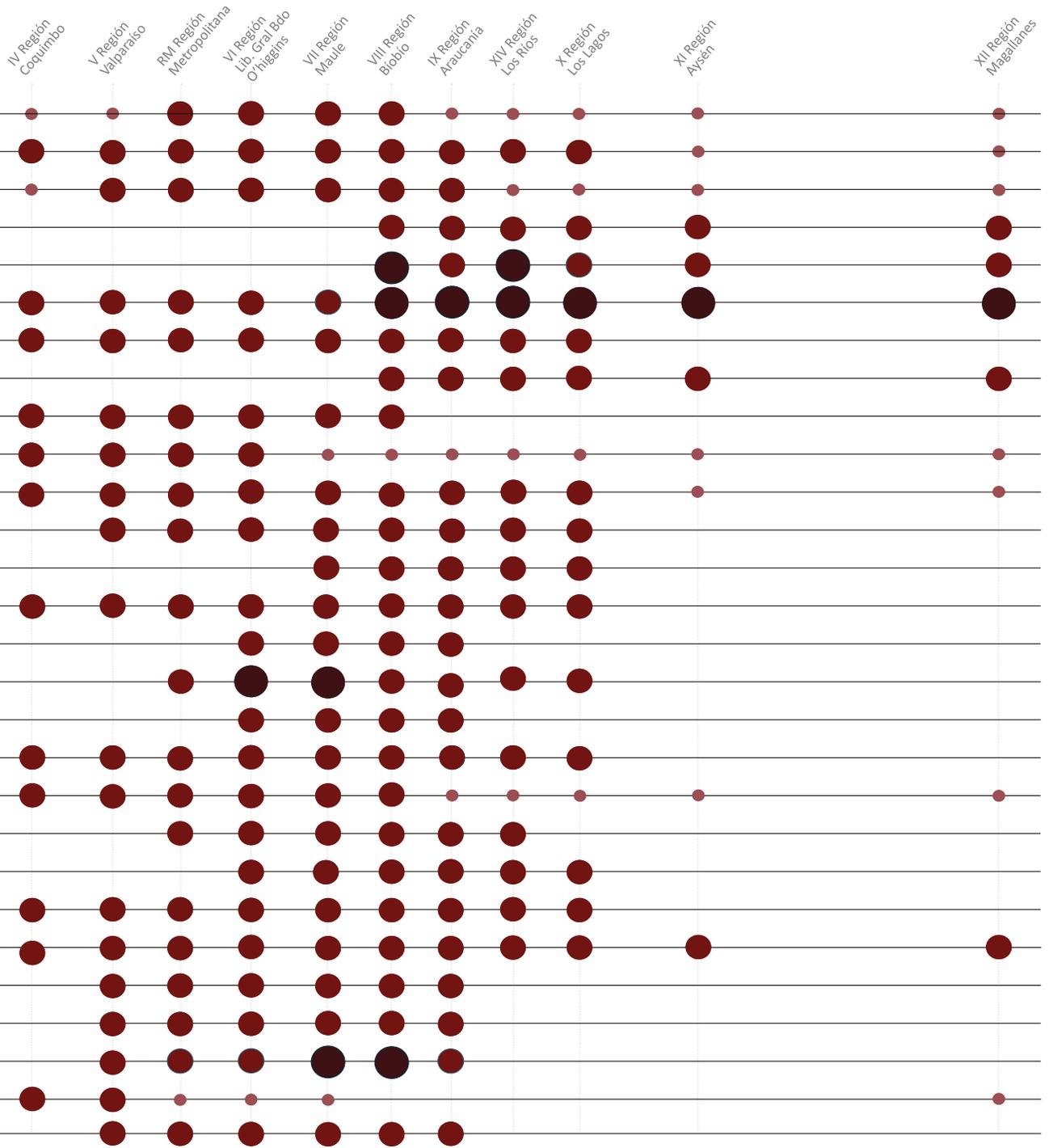
RECURSOS HIERBAS



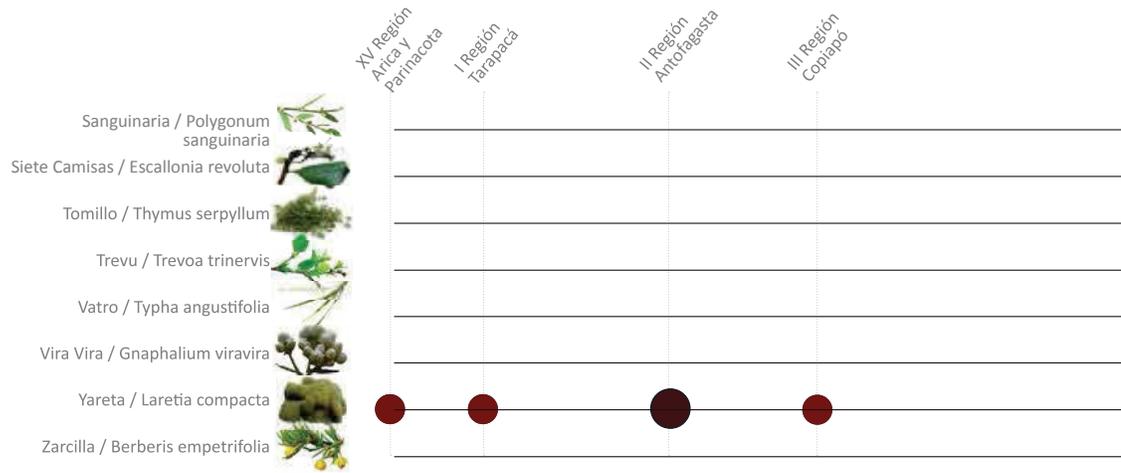


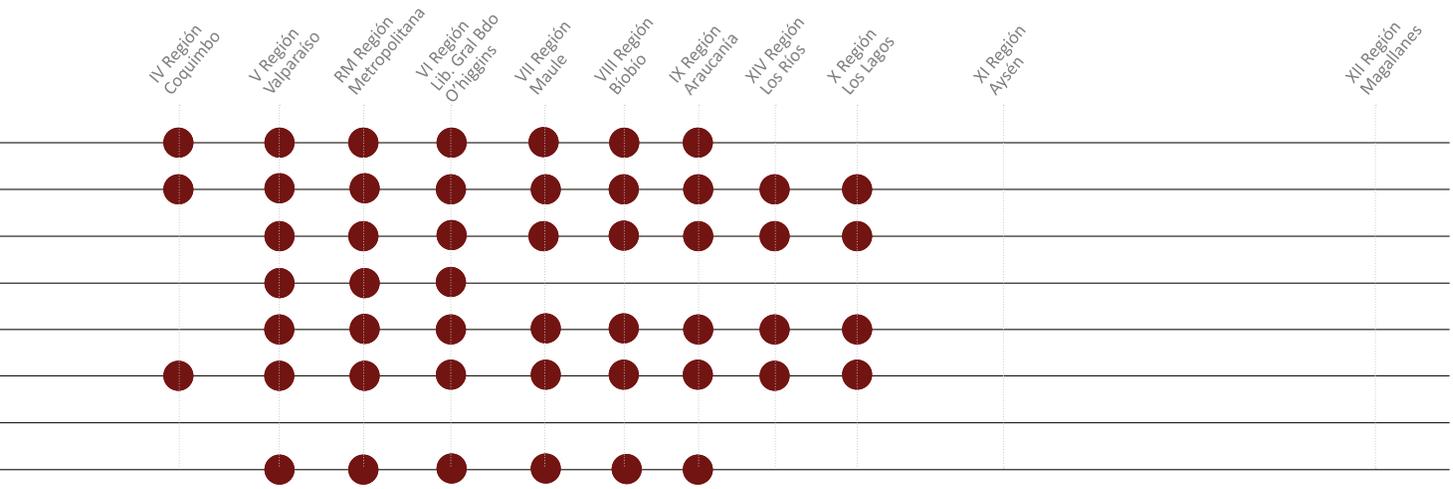
- zona de consumo y mayor producción
- zona de consumo y cultivo medio
- zona de consumo o huertas caseras





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





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

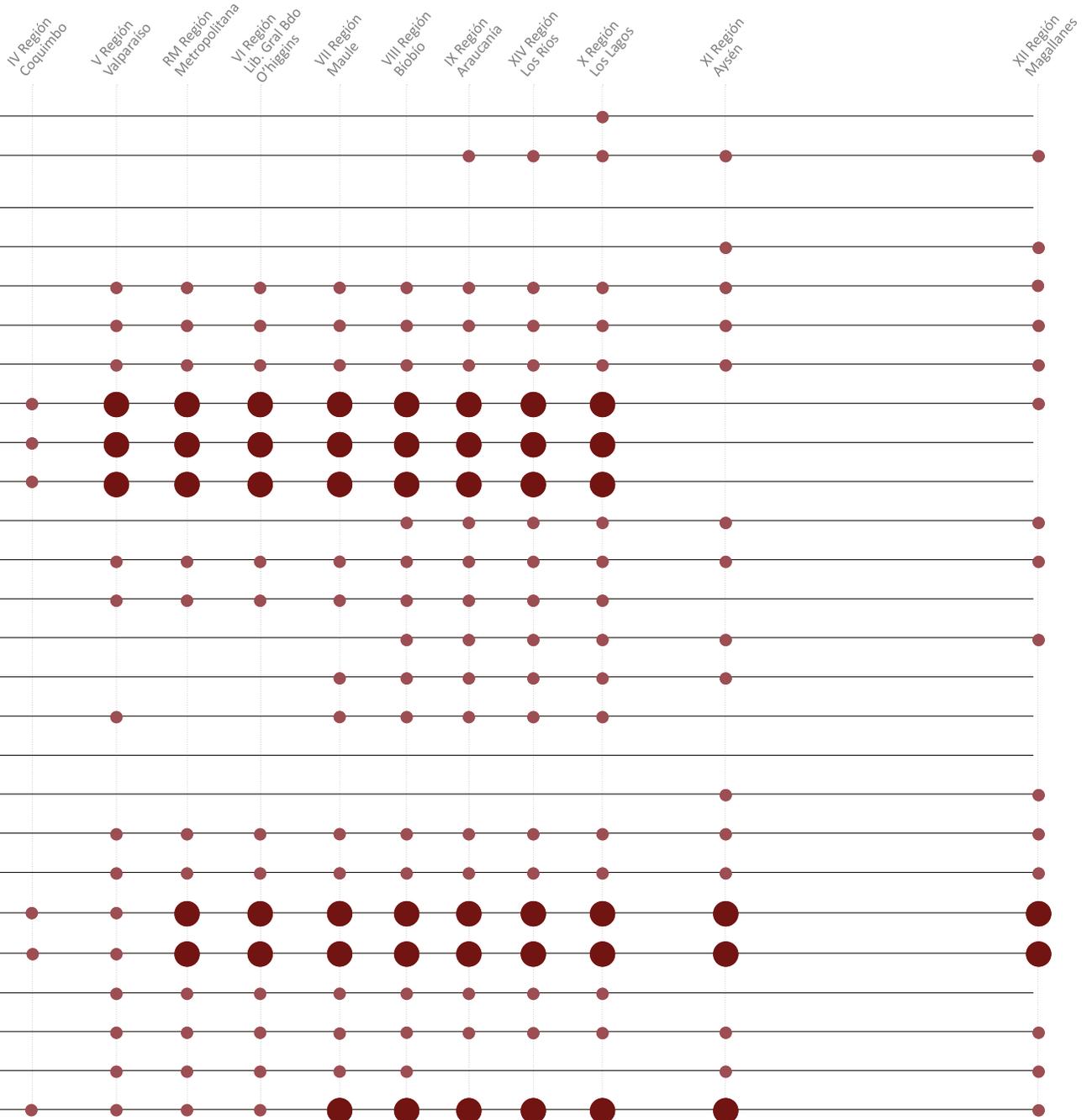
RECURSOS HONGOS Y SETAS

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

COMESTIBLES CON PRECAUCIÓN

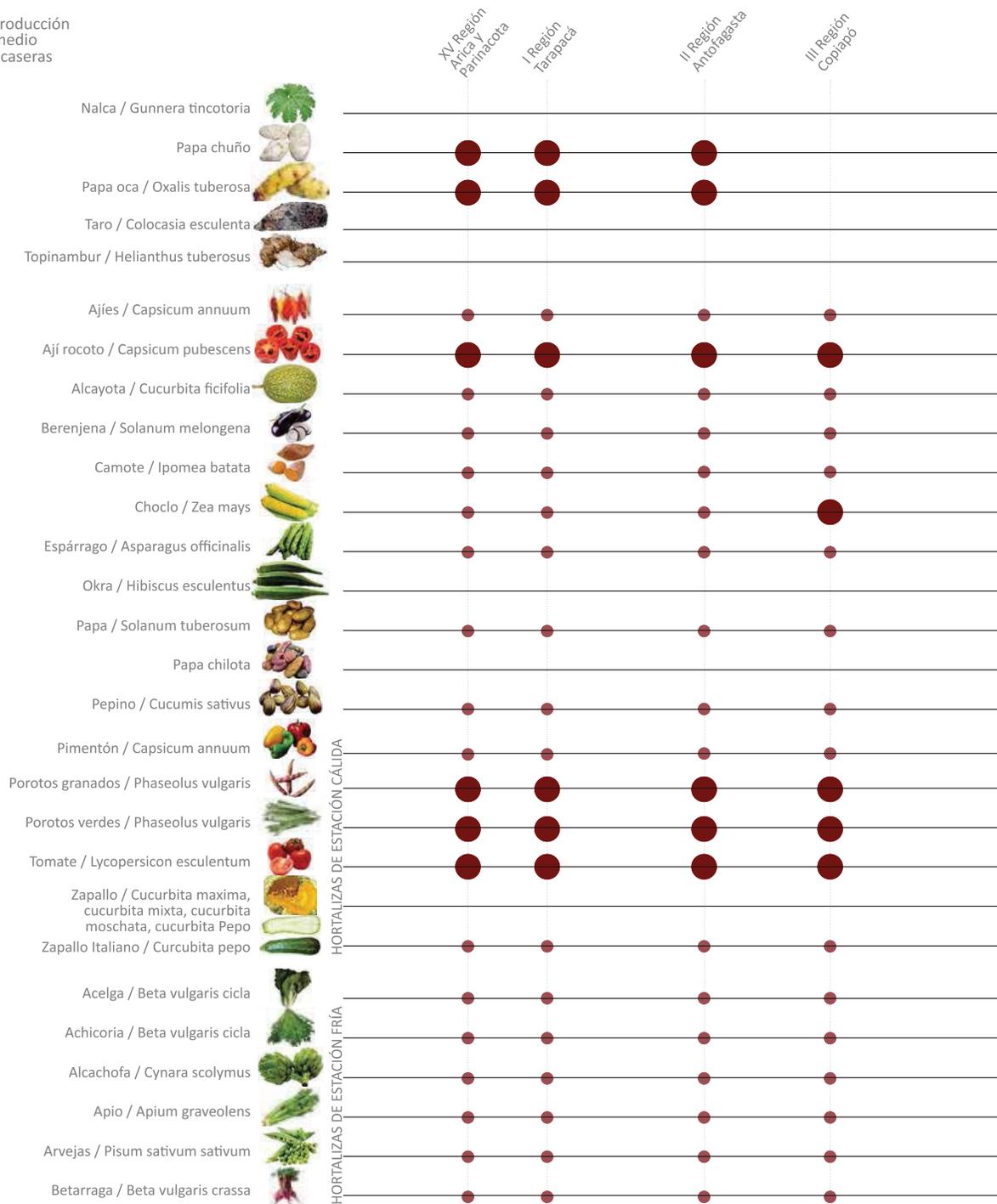
COMESTIBLES

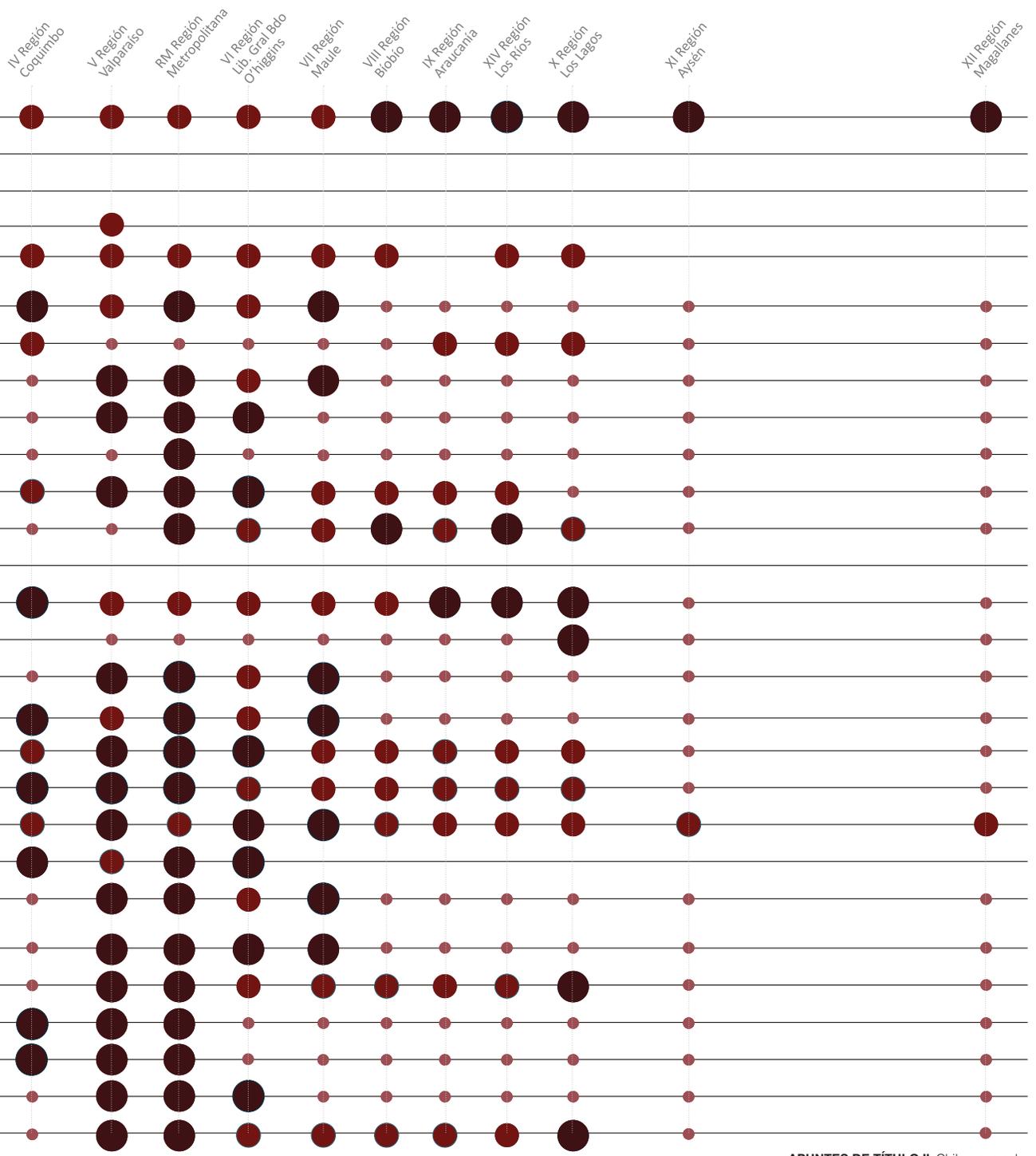
	XV Región Arica y Parinacota	I Región Tarapacá	II Región Antofagasta	III Región Copaipo
Amanita rojiza o vinosa / Amanita rubescens				
Pique / Armillaria sp.				
Bejín gigante / Calvatia gigantea				
Bejín, tabaquera del diablo / Calvatia utriformis				
Bola de nieve / Agaricus arvensis				
Callampa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



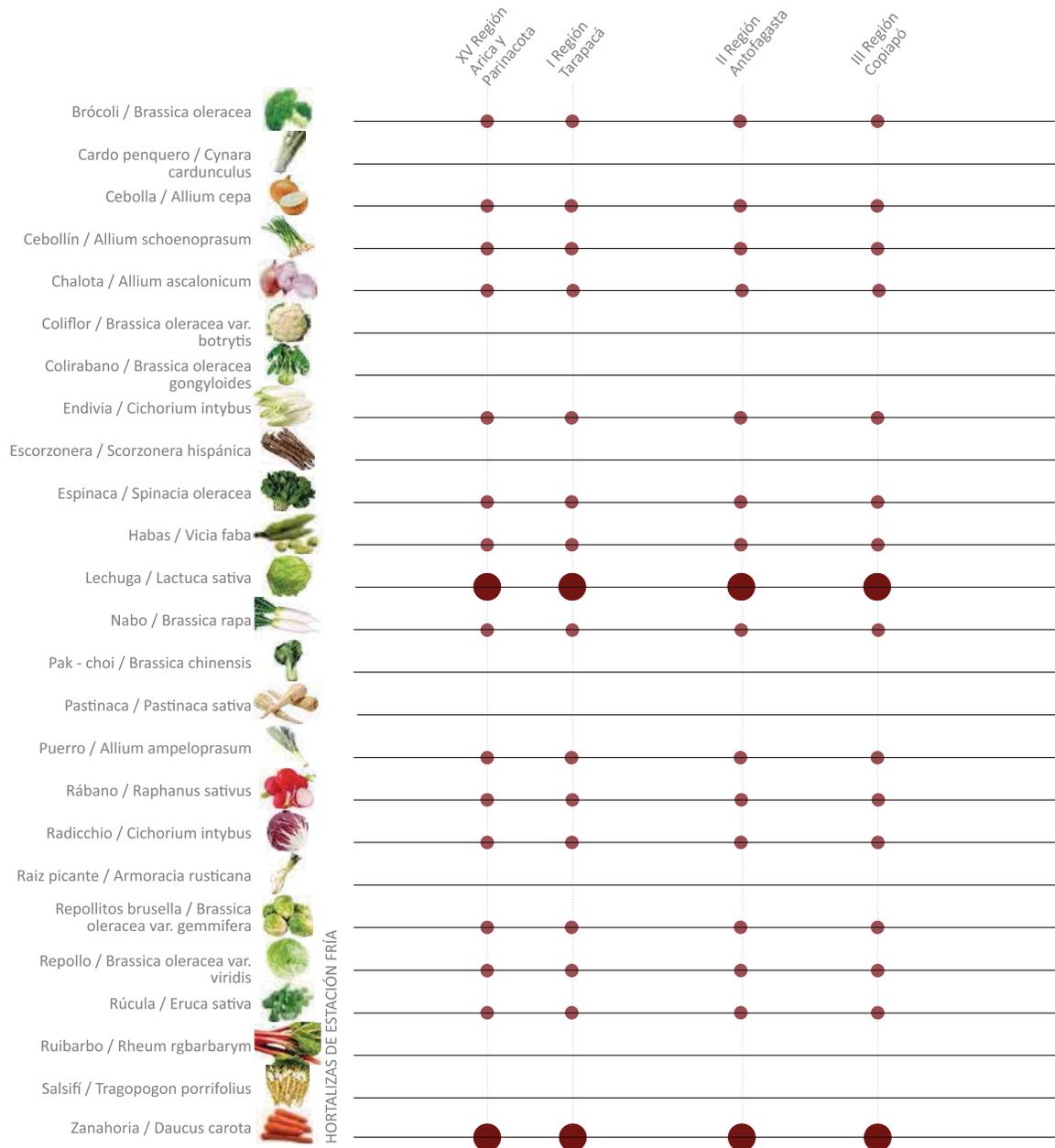
-  zona de consumo y mayor producción
-  zona de consumo y cultivo medio
-  zona de consumo o huertas caseras

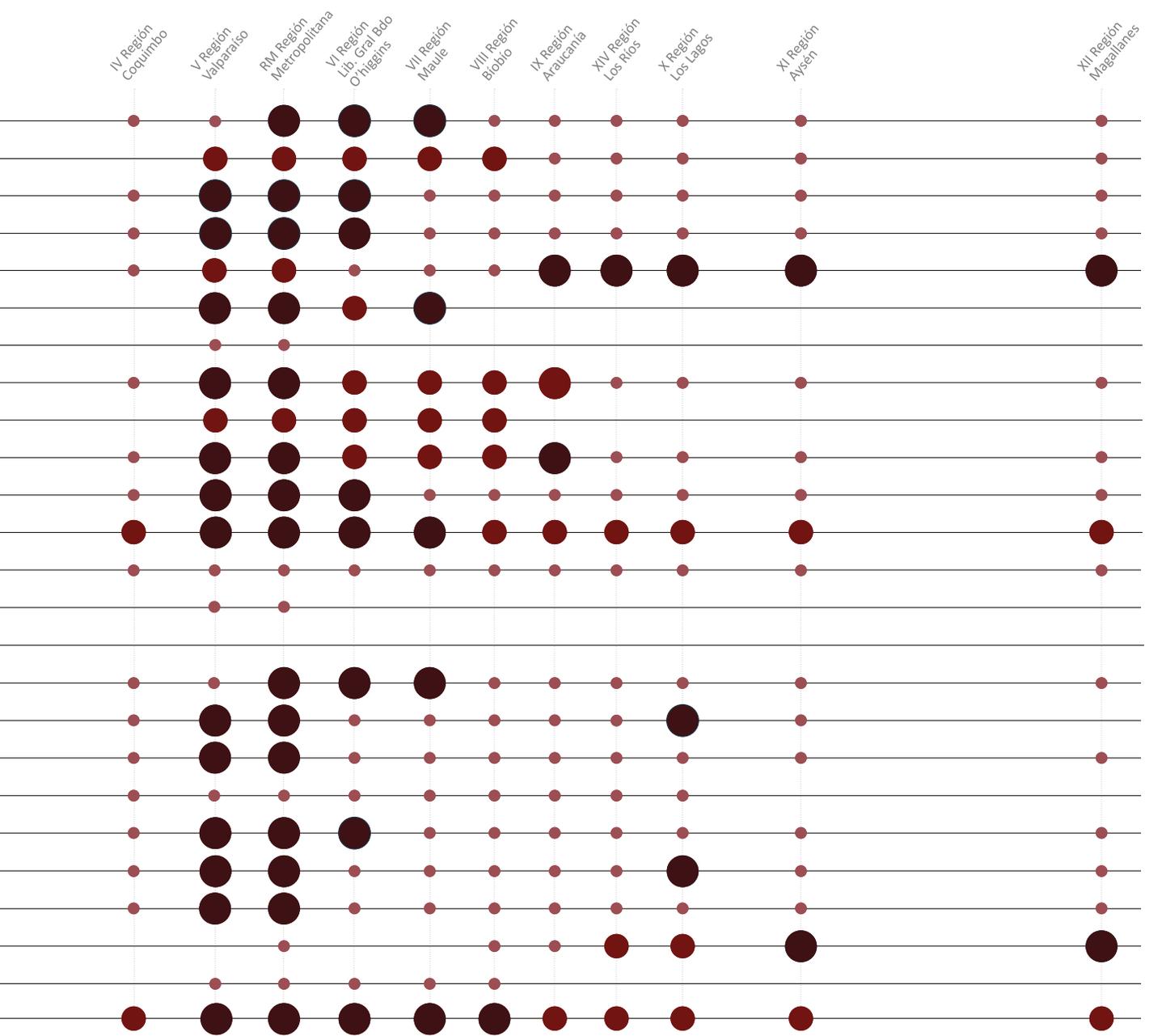
RECURSOS HORTALIZAS





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





TÍTULO I
[Construcción de la mirada]
Desarrollo del punto de vista

ZONA NORTE

SELECCIÓN DE ELABORACIÓN MÁS TIPICAS DEL NORTE CHILENO

La cocina chilena tiene influencias españolas y aborígenes. Pedro de Valdivia al llegar a Chile trajo las bases de la futura alimentación criolla: trigo, cerdos, pollos, bueyes, toros y vacas. Los araucanos proporcionaron las papas, el maíz y el frijol (porotos). Estos ingredientes base se mezclaron y así; nacieron nuestros platos más típicos.

Según los historiadores, el menú de los conquistadores era suculento. El primer plato denominado "de residencia", podía ser carne, ave o pescado. Le seguía "el guiso abundante" hecho de preferencia con choclos y papas.

En los primeros tiempos de la colonia ya eran muy populares las humitas, la chuchoca, el pilco y el locro falso: un guisado de papas con otros aderezos. En esta misma época surge la afición a las algas marinas como el cochayuyo y luche que se servían acompañados de huevos duros.

El pan era de tres clases: tortilla de rescoldo, pan español con mucha grasa y miga, y el pan chileno, aplastado y cascarudo. De postre se servían frutas, en especial chirimoyas, frutillas y lucumas. El almuerzo y comida terminaban con una "aguita milagrosa", de paico para el empacho y la indigestión.



Anticucho de llama



Arroz moreno



Calapurka



Cazuela de quinoa



Chancho adobado



Chapinada



Mariscos al matico



Mondongo



Pachamanca



Palomilla frita



Papa a la huancaína



Pataska



Pavo mechado de la Serena

Picante de conejo



Ajiaco



Arrollado de huaso



Arroz con leche



Bistec a lo pobre



Budín de zapallo italiano



Caldillo de congrio



Conejo en escabeche



Cuchufli



Disco Villagrero



Dobladitas



Dulce de membrillo



Empanadas dulces



Hallulla



Humitas



Pan amasado



Pan de huevo



Pan de pascua



Pantrucas

ZONA CENTRO

SELECCIÓN DE ELABORACIÓN MÁS TIPICAS DEL CENTRO CHILENO

En el siglo XVII fueron las monjas quienes dieron un gran impulso a la cocina. De ahí sale la expresión "Hecho con mano de monja", para expresar que se trata de un manjar exquisito.

La comida chilena aprovecha bien los dones de la tierra y el mar. El maíz, llamado choclo en el país, es un ingrediente esencial de varios platos típicos. El pastel de choclo, servido en fuentes individuales de greda, es el más característico.

La abundancia de peces y mariscos que ofrece la larga costa de Chile puede convertirse en un menú tentador: desde albacora o corvina a la mantequilla, hasta congrio frito o en caldillo, mariscales, jaibas rellenas, chupes de papas y erizos con salsa verde.

Respecto a masas, el primer lugar lo ocupa la empanada -de horno o frita-, que puede ser rellena con carne y cebolla picadas, con queso o mariscos.

La primera vendimia se registra en 1551, en viñedos ubicados en Copiapó, 800 kilómetros al norte de Santiago. En el siglo XIX se introdujeron las cepas Cabernet, Cot, Merlot, Pinot, Riesling, Sauvignon y Semillón, que constituyen hasta hoy la base de la producción nacional. Los primeros envíos de vino chileno llegaron a Europa en 1877.

A la hora del aperitivo, lo más frecuente es un "pisco sour", una mezcla de pisco con jugo de limón y azúcar. Para las festividades nacionales se bebe un jugo de uva o de manzana fermentado, la "chicha".



Cazuela



Ceviche de erizos



Chilenitos



Chorrillana



Chupes



Conejo al vino tinto



Papas rellenas



Parrillada



Pastel de choclo



Marraqueta



Sémola con leche



Sopa de sopones



Sopaipillas



Niño envuelto



Tomatican



Tortilla de rescoldo



Turrón de vino



Paila marina



Chicharron de papa



Pastel de papa



Zapallo italiano relleno



Porotos granados



Chumbeque



Chuño puti



Chupe de camarones



Congrio a la Vileña



Congrio asado



Huatia



Quinoto



Sopa de habas



Tamales



Tollo con salsa de erizos



Lomo de alpaca con quinoa



Picante de llamo con quinoa



Picante de guatitas



Plátanos fritos



Lisa a la teja



Calzones rotos



Carbonada



Leche asada



Malaya



Pollo arvejado



Pollo marinero



Porotos con riendas



Mariscal caliente



Picarones



Plateada con puré



Pollo al barro



Mariscal frío

ZONA SUR

SELECCIÓN DE ELABORACIÓN MÁS
TÍPICAS DEL SUR CHILENO



Albóndigas de
carne



Albóndigas de
papa



Asado
alemán



Piure asado



cornelia
Chochayuyo



Chochayuyo
cornelia



Conejo a la
valdiviana



Pinzas de jaiba
al ajo



Merluza
austral al



Pescado mero
frito



Milcao



Pulpa de
cordero con
porotos



Sopa de ajo



Sopa de
harina
tostada



Sopa de luba
luba



Repollo
relleno



Cancato



Caritún



Carne
mechada



Choro zapato
al alicate



Chupe de
centolla



Ciervo a la
cazadora



Huañaca



Huevos de
pescada



Jabalí al vino
tinto



Cordero al palo

Costillas ahumadas

Costillar de jabalí en cerveza negra

Lengua de vacuno con nueces



Multren (76)

Ñachi

Pan de molde con papa

Longanizas



Sopa de mariscos

Tortilla de erizo

Valdiviano

Machas a la pamesana



Curanto

Erizos rellenos

Yuyo frito

Pescado frito



Papas con chuchoca

Papas con luce



Cazuela mapuche con locro

Cazuela chilota

Chapalele



Chochoca

Choricillos



Estofado de vacuno de san juan

Fricandela

SANWICH Y EMPANADAS

SELECCIÓN DE ELABORACIONES MÁS
TÍPICAS DE CHILE



Vidriolazo



Aliado



Ave
pimentón rojo



Barros jarpa



Barros Luco



Chacarero



Empanada de
mariscos
frita



Empanada de
pino



Empanada frita
de
queso



Empanada de
charqui



Lomito
italiano



Sandwich de
pescado frito



Sandwich de
carne mechada



Sanguuche de
potito



Completo

SALSAS Y MEZCLAS

SELECCIÓN DE ELABORACIONES MÁS TÍPICAS DE CHILE



Charqui tipo arriero



Chirimoya alegre



Crudo



Durazno con crema



Mix frutos secos y deshidratados



Mote con huesillo



Ají cacho cabra relleno



Ceviche



Ceviche de atún



Ceviche mixto con frutos de Pica



Ceviche mixto norteño



Ensalada de chagual [6]



Pebre verde



Picada de charqui



Salsa de ají



Ensalada a la chilena



Pasta de palta



Pebre



Chancho en piedra



Charqui con cebolla pluma



Pasta de aceitunas

TERCER MOMENTO
[FOOD DESIGN]
Investigación del diseño de alimentos







FOOD DESING: INTRODUCCIÓN A LA MATERIA

A partir del estudio realizado de las comidas típicas y los alimentos de mayor consumo y producción en el país se genera la idea de abstraer los sabores, para esto se piensa en generar un bombon de chocolate que pueda contener en el un sabor característico. Para esto se introduce en el tema del Food Design.

El Food Design es considerado actualmente como una disciplina emergente liderado en sus inicios por diseñadores industriales, pero cuyos orígenes en el mundo son tal vez inefechables (desde los palillos chinos, pasando por las invenciones de Leonardo Da Vinci hasta las primeras acotaciones del Food Design como disciplina en Italia).

Según el Manifiesto presentado en 2002 por la "Associazione per il Disegno Industriale" (ADI) editado por Paolo Barichella y aprobado por los miembros de la misma, se escribe que "En lo específico, Food Design es la pre-figuración del acto alimenticio; en síntesis la actividad de elaboración de un proceso más eficaz que hace mas fácil y contextualizada la acción de tomar una sustancia comestible en un contexto, ambiente y circunstancia de consumo determinada, en relación con un campo de análisis sociológico, antropológico, económico, cultural y sensorial".

Entonces se podría decir que, el Food Design innova productos, servicios y/o experiencias relacionadas con los alimentos, dotándolos de nuevos significado cognitivos, emocionales y sensoriales que retan los actuales patrones alimenticios, sin perder de vista sus beneficios nutritivos, sociales y/o culturales. vos para la producción y transformación.



Entre sus pioneros encontramos a Martí Guixé, Diseñador Industrial de origen catalán cuyos productos en este campo fueron revolucionarios para la época. En palabras de Guixé, “El Food Design hace posible pensar en los alimentos como un producto de diseño comestible, un objeto que niega toda referencia a la cocina, tradición y gastronomía”.

Algunas de las primeras publicaciones relacionadas a la disciplina del Food Design surgen en 2002 con el libro “Food by Design” del diseñador y arquitecto italiano Antonio Gardoni, varias aportaciones de Martí Guixé, entre ellas el libro “Food Design” (2003).

El Food Design es una rama del diseño cuya área de trabajo es más amplia, según la International Food Design Society, existen seis subcategorías:

1. Diseño con comida: Aquel que trabaja directamente con la modificación química y física de los alimentos, aquí se pueden encontrar la cocina molecular y transformaciones de los alimentos más allá de su cocimiento.

2. Diseño de productos alimenticios: Aquella categoría que diseña productos hechos de comida para su consumo masivo.

3. Diseño para alimentos: Tal vez esta sea el área más apegada al diseño industrial cuando de Food Design se habla, pues es el diseño de todos aquellos productos para preparar la comida, cocinarla, servirla, presentarla, almacenarla, etcétera.

4. El diseño inspirado en alimentos: Es aquel que toma como referencia algún alimento para generar un objeto, por ejemplo un mueble, un accesorio, etcétera.

5. Diseño de espacios alimenticios: Aquel que se encarga de distribuir, organizar y diseñar los espacios donde se consumen alimentos, comprende desde la iluminación, la música y la temperatura hasta el vestuario de los empleados.

6. Diseño de platos: Aquel que determina el balance, color, forma y acomodo de los alimentos dentro de un plato para su presentación. Consiste en trabajar como si el plato fuera un lienzo de pintura y la comida fuera el material de trabajo.



Es difícil hablar de una disciplina que se desprende del diseño, sin antes acotar importantes conceptos relacionados con él, conceptos como el Pensamiento de Diseño.

En la industria alimenticia este modelo de pensamiento puede tener múltiples beneficios que van desde la generación de conceptos, resolución de problemas, hasta la innovación de productos y servicios.

El diseñador está consciente que para identificar un problema real y resolverlo, hace falta analizarlo desde diferentes ópticas, en donde los equipos y esfuerzos multidisciplinarios se traducen en más y mejores soluciones, que las soluciones individuales, con esto se puede decir que un Food Designer



(como muchas otras disciplinas) no trabaja solo, sino que se vale de profesiones como el marketing, la ingeniería química, la gastronomía, el diseño gráfico, la agricultura, la psicología, etcétera, para la creación de valor agregado a los usuarios y/o consumidores.

En este ámbito, la polinización cruzada de ideas se puede definir como el intercambio de conocimiento y/o ideas para un mutuo enriquecimiento entre los participantes de un equipo, también denominado fertilización cruzada (cross-fertilization), en este modelo el todo es mayor que la suma de sus partes, por ejemplo el tan comentado caso de éxito a nivel mundial del restaurante "El Bulli" liderado por el Chef español Ferran Adrià.



De acuerdo con la Food Design Association (FOODA), algunas aplicaciones del Food Design se relacionan con los siguientes campos de estudio (4):

1. El cambio social y ceremonias culturales, formas y técnicas de alimentos (formación de estilo de vida, identidad e integración de las diferentes comunidades).
2. Información alimenticia relacionada con el cuerpo, el medio ambiente y la tecnología.
3. Investigación científica e innovación en sistemas y dispositivos para la producción y transformación.
4. Diseño (forma, función y relaciones cognitivas y emocionales relacionados con alimentos y bebidas).
5. El diseño de la comunicación, marketing y servicios.
6. La arquitectura de los espacios y herramientas (su relación y sus usos).
7. El conjunto completo de técnicas y artes gastronómicas y enológicas.
8. El conocimiento culinario (el imaginario relacionado con la cultura material).
9. Promoción local y marketing cultural.

Sin embargo, es importante resaltar que las necesidades y exigencias entre culturas, países y continentes son muy diferentes entre sí, por lo que es necesario un amplio conocimiento social, cultural y de hábitos de los posibles consumidores y el mercado al que dicha innovación y/o aplicación va dirigido.

Como conclusión se puede decir que gracias a la gran variedad y diversidad de platillos, ingredientes, costumbres y ritos en Latinoamérica se gesta un Food Design único y original, propio de esta región del mundo. Esta disciplina emergente ha tomado fuerza en países como Colombia, Argentina, Brasil y México, promovida por organizaciones de profesionistas, académicos e investigadores relacionados con el diseño y los alimentos. Se prevé que esta rama del diseño se extienda y tenga un impacto favorable en la industria de la alimentación.

TÍTULO I
[Construcción de la mirada]
Desarrollo del punto de vista



La Chocolatería Le Petit Quer está ubicada en el Cerro Concepción en la Ciudad de Valparaíso.

Es un espacio que funciona también como café, donde se pueden degustar panes, queques, brownies y los mismos chocolates, todo realizado en el mismo lugar.

Es un espacio de 50m² app. Y cuentan con dos trabajadores que producen los alimentos y también atienden público.

La dueña del lugar una chef argentina, comenzó con éste lugar que es apto para la enfermedad celíaca (Gluten Free), donde todas las masas disponibles para comer son hechas a base de harina de almendra.



El proceso de producción es artesanal, el primer paso es derretir el chocolate en una cocina, éste viene a grane en forma de "gotas".

Primero se vierte el chocolate en el molde y se retira con una pátula, Luego de dejar reposando el chocolate a temperatura ambiente se utiliza una cama de marmol para tratar manipular, donde el exceso es retirado con pinceles. Siendo cada chocolate una pieza delicada y tratada.

Al estar en vitrina el se venden por unidades, y el precio de cada uno fluctúa entre los \$600 y \$800.

Al demoldar los bombones rellenos, algunos de ellos se rompen y con la suma de ellos se hacen "rocas" de chocolate" que son porciones de chocolate que se producen a mano en forma de esfera.





El lugar ofrece la intimidad del chocolate y también poder interactuar con el al momento de comer, ya que en su carta se pueden ver cafes, leches u otros bebestibles que requieren de alguna pieza de chocolate (también producida por ellos mismos) que completa el acto y el elemento a consumir.



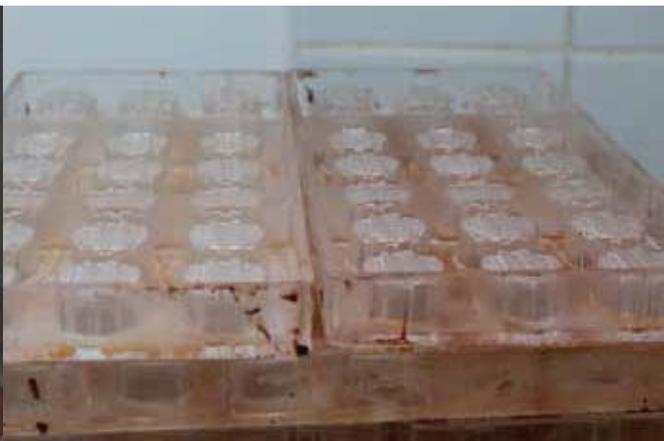


La chocolatería D'airola se encuentra ubicada en el Cerro Esperanza, en la Ciudad de Valparaíso, el fundador de la Chocolatería se inicia el oficio del chocolate a temprana edad a través de los conocimientos entregados por su abuela materna originaria de un pueblo cercano al municipio de Airola, Italia.

Hoy en día son 7 los chefs que confeccionan los productos. Ellos reciben el chocolate a granel en bolsas de 100 kg. provenientes de Costa de marfil y África.

Para derretirlo se utilizan tres máquinas que mantiene el chocolate derretido durante todo el día a temperatura ideal para ser utilizado.





Los moldes utilizados vienen predeterminados y son comprados en el extranjero. La empresa posee más de 100 moldes distintos.

Para imprimir los chocolates existe una impresora marca Canon que imprime con tintas comestibles hechas a base de colorantes alimenticios y el papel para imprimir es una lámina de manteca de 100 gr.

Para dejar impreso en los chocolates se pone la lámina bajo el molde y al verter el chocolate con la temperatura que ya lleva éste queda impreso, dejando una fina terminación de la figura requerida.

Estas impresiones las utilizan mayoritariamente para generar logos e imágenes corporativas.



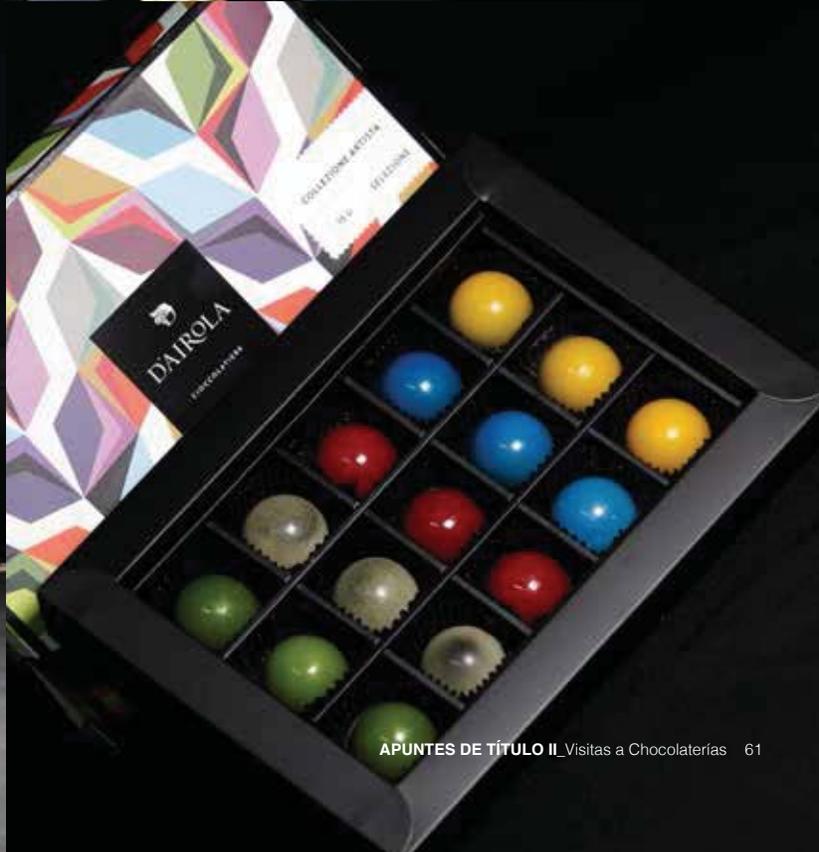
Luego de secados en una camara de frío por no mas de 5 minutos, viene el demoldaje, que es realizado en una cama de marmol. Es utilizado este material porque mantiene las temperaturas.

Se golpean fuertemente los moldes de plástico y los chocolates son puestos es sus casquillos para luego pasar al momento del packaging.

Las cajas utilizadas son hechas en otra empresa, por lo que a la chocolatería llegan los empaques ya troquelados e impresos listos para plizar y engarzar.

Ésta chocolatería se dedica a la venta del chocolates corporativos y distribuyen a otras chocolaterías.

Poseen también una tienda en el mall Marina Arauco donde se pueden comprar cajas de bombones.



CUARTO MOMENTO
[Construcción de la mirada]
Desarrollo del punto de vista

PROPUESTAS FORMALES

CÓMO SE EXPONEN LOS SABORES

La primera propuesta se basa en generar 15 sabores distintos en base a los frutos y especias de mayor consumo y producción de cada región.

Al tener una gama de sabores se piensa en qué hacer con estos ingredientes. Aquí nace la idea de trabajar con chocolate debido a su libertad formal y por todo el proceso industrial que requiere, tanto el tratado del material, como en el proceso de moldaje.

Al trabajar con el chocolate se generan matrices para generar cubos que puedan tener dentro cada uno de los distintos sabores.

Para sostener este cubículo de sabor se genera un elemento de hilado 240 que lo sostiene en su interior.

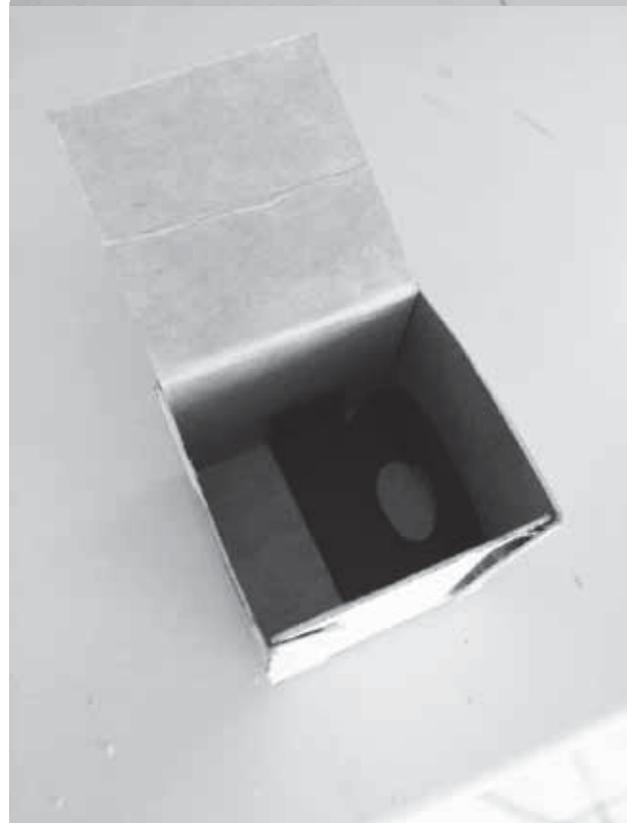
Esta figura es la segmentación de un cubo mayor a través de pliegues y cortes rectos. La pieza se transforma del plano al volumen con un sólo movimiento.

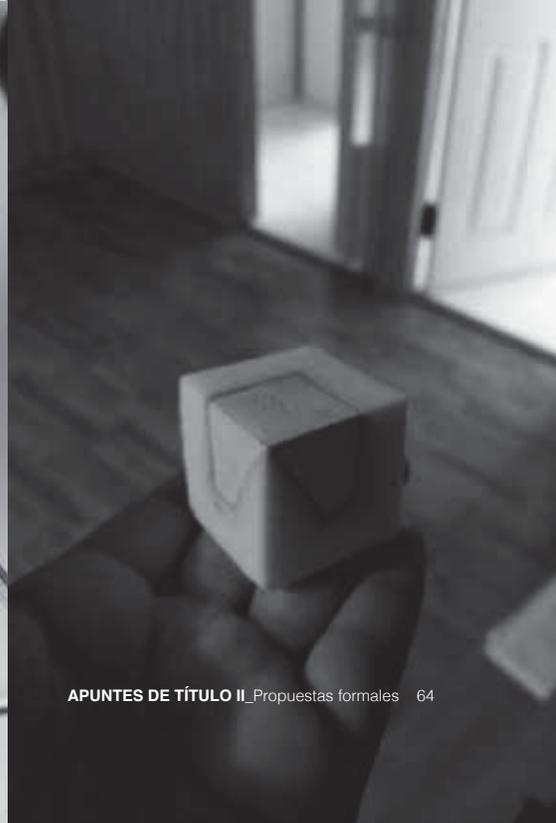
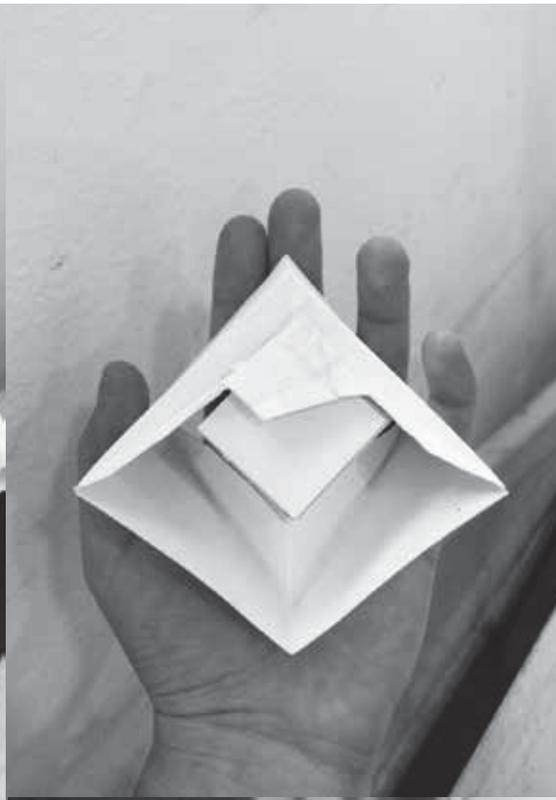
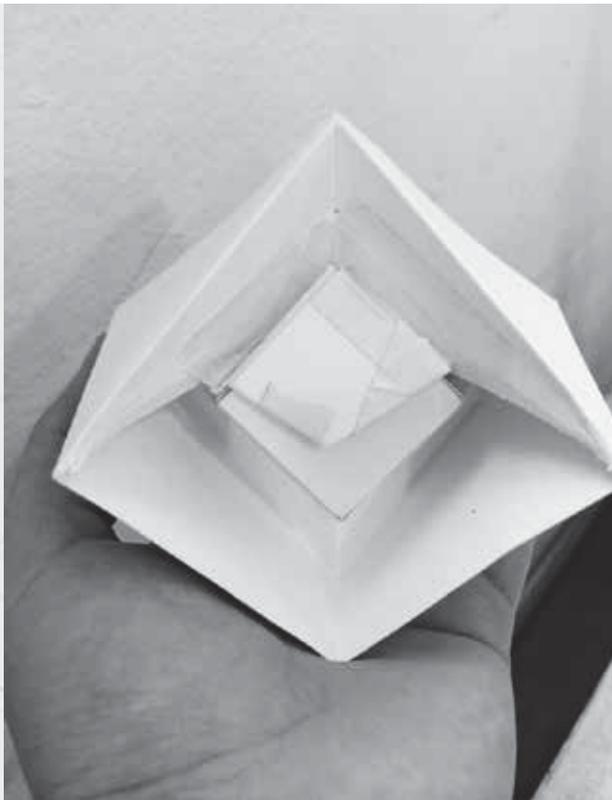
EL ACTO DE RECORRER EN EL SABOR

La propuesta de proyecto presenta un acto-objeto que albergue la llegada de los comensales al lugar, exponiendo el país a través de una abstracción de éste y que puedan recorrerlo por medio de los sabores que se van experimentando.

Para esto se genera una matriz de mica para darle forma al cubo y se corta a mano una letra de cuacho natural de 1mm.

Luego se derrite el chocolate y se da paso a verterlo.







ENTREGAS

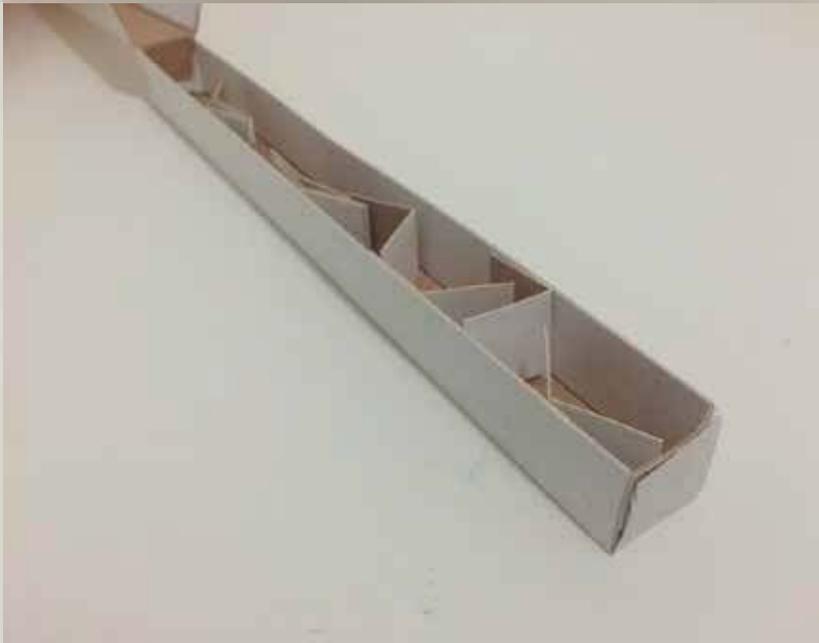
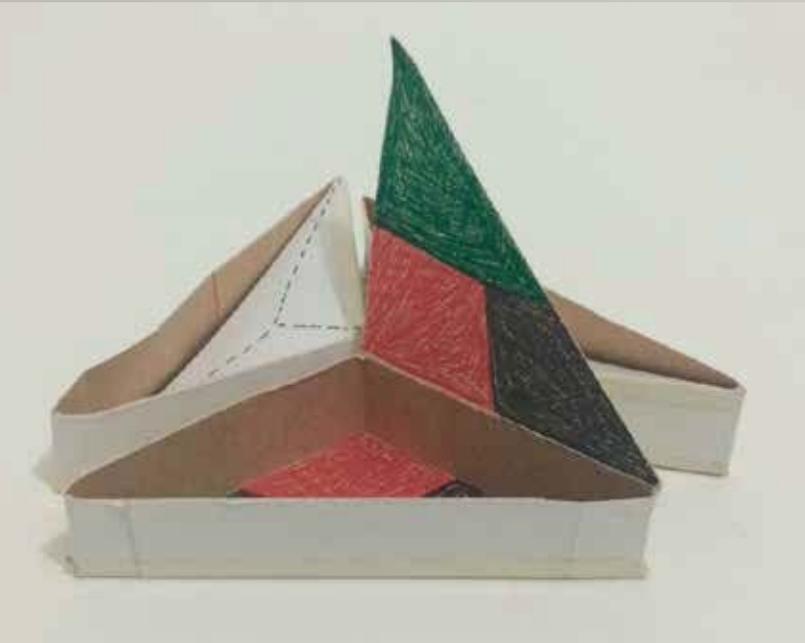
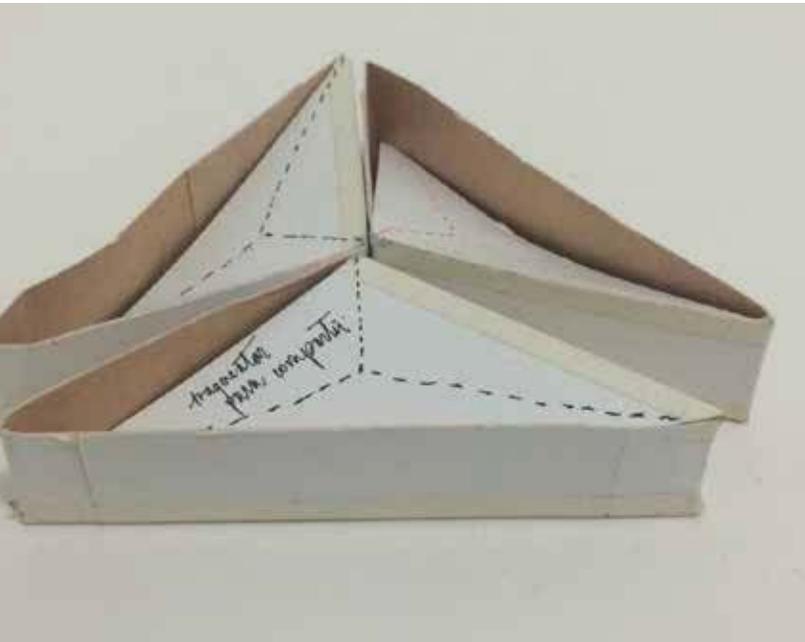
MAQUETAS Y EL DESPLIEGUE

Para continuar con la propuesta se realiza una maqueta con transparencia que pretender en un primer momento que la figura se revele en la apertura.

La segunda propuesta (maqueta blanco con rojo, verde y negro) propone realizar un objeto que pueda replicarse en base a su propia figura para formar un total mayor.

La tercera propuesta propone una caja larga que al abrirse se despliega en formando un elemento mayor.

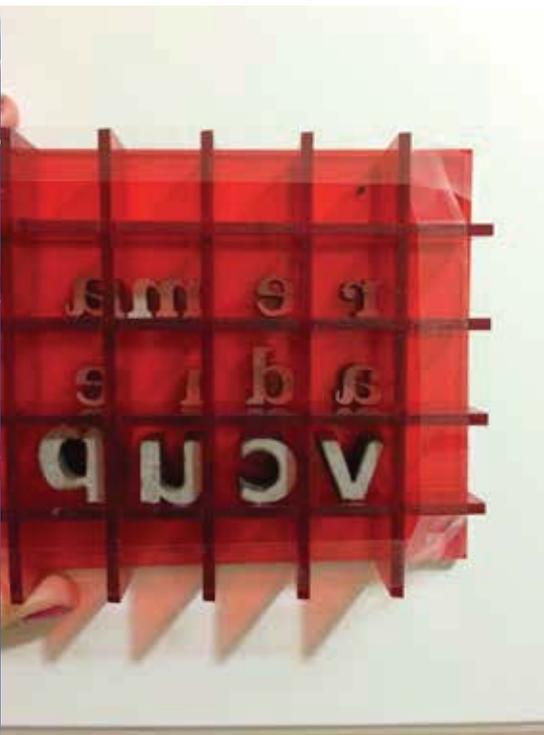






TIPOGRAFÍAS

Para continuar con la experimentación de los cubos de chocolate se piensa en cortar en la láser letras y con ellas generar moldes en los que se pueda intervenir .



MATRICES

La matriz se realizó en acrílico de 3mm y la tecnología utilizada fue la impresión láser.

Estas matrices fueron intervenidas de distintas maneras para probar los resultados con chocolate negro y blanco.



MATERIALIDADES

Para probar el tallado manual de los cubos se utiliza PlastiCera (una combinación de plasticina industrial, cera de abeja y parafina).

Ésta al llevarla a elevadas temperaturas se derrite y se utilizaron las mismas matrices para generar cubos e intervenirlos.

PROPUESTA MAQUETA 5

La propuesta mostrada en la página 64 tiene como voluntad generar tres momentos. Uno al estar cerrado como unidad, el segundo al abrir y el tercero encontrarse con una gráfica que de cuenta de Chile y del contenido de cada chocolate.





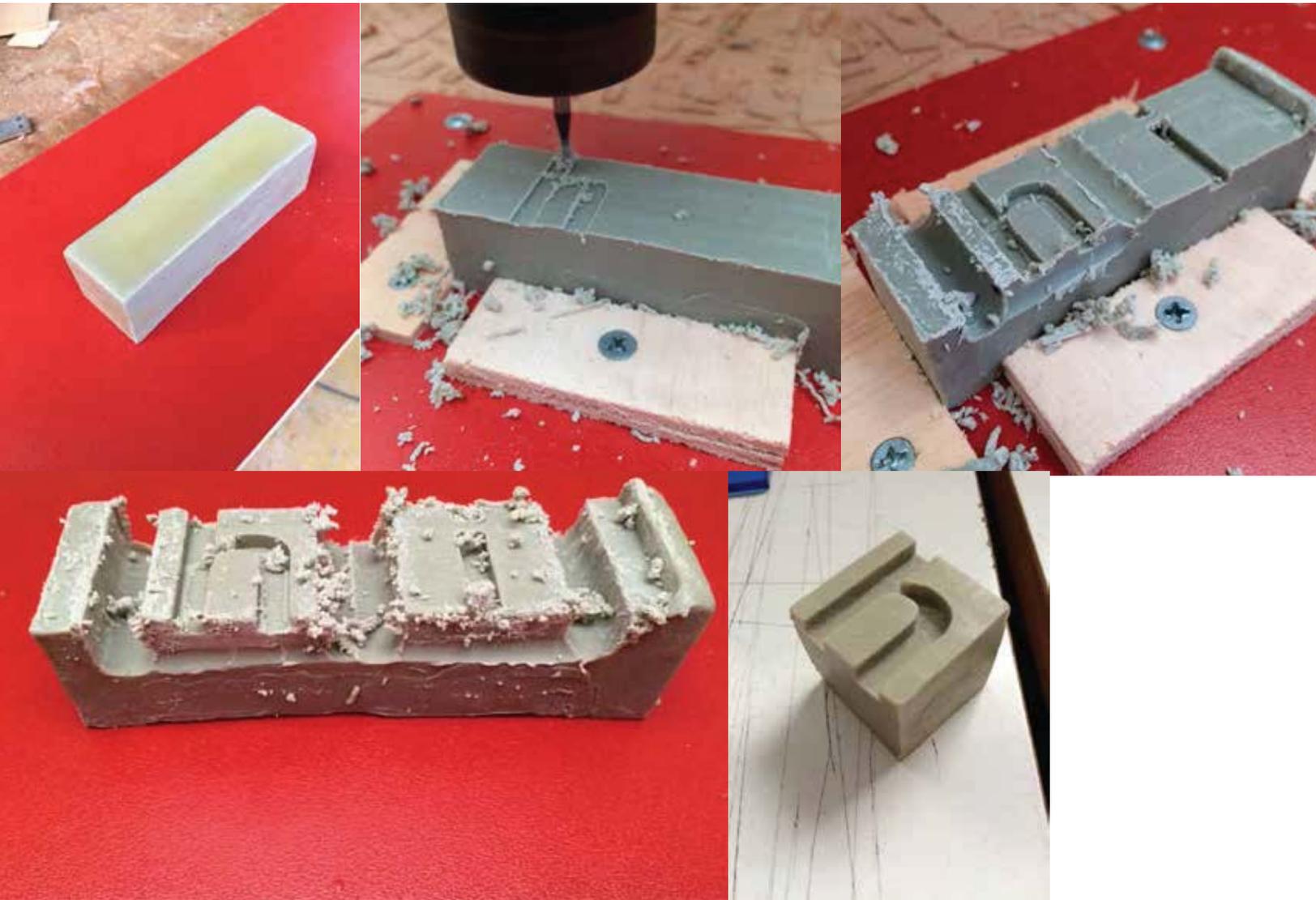


MAQUETAS 6 Y 7

La sexta propuesta pretender develar el conteido a través de un fragmento en su centro interior.

Los problemas constructivos se dieron ya que al abrilo se rompía la unidad y no se cumplía la primera voluntad.

La séptima propuesta pretender generar de una pieza un volumen a través de planos y pliegues donde el chocolate sea el protagonista en su apertura.



PRUEBAS CON OTRAS TECNOLOGÍAS

Parte de la experimentación fue utilizar la maquina router para intervenir la PlastiCera. Para esto se utilizó una fresa de 3mm, y se tuvo que derretir la cera para generar el bloque.

La revolucion de la fresa hubo que cuidarla debido a que por la fricción se generaba calor y la derretía.



PRUEBAS CON TIPOGRAFÍAS Y COLOR

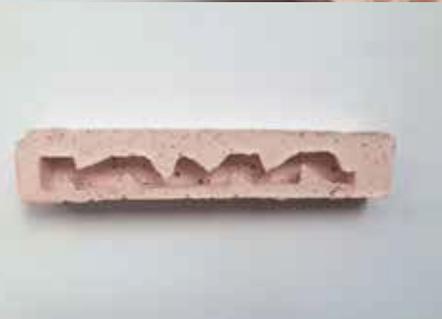
Las siguientes pruebas se hicieron con tinta comestible para chocolates y las tipografías se utilizaron distintos materiales, como caucho natural, goma eva, y cartón piedra.



PRUEBAS CON TIPOGRAFÍAS Y COLOR

Los resultados depende de la temperatura, el grosor de las tipografías.

Las variables de las tipografías fueron en base a desmoldado, pintado y profundidad de cada una de las letras.









ACTO Y VOLUNTAD

PROYECCIÓN PARA EL TERCER TRIMESTRE

Las conclusiones sacadas en éste periodo debido a la experimentación y experiencia con la materialidad, cantidades y formas, son que al generar una unidad concreta (y no cubos por separados por sabor), donde se pueda recorrer de la misma manera, donde la forma indique cuales son las unidades por sabor, es un desafío de diseño en el que se puede estudiar las matricerías y cómo se vincula el hombre con el objeto de sabor.

Para el tercer trimestre se pretende finalizar con un acto que por medio de éste se produzca la celebración y la bienvenida para los extranjeros.

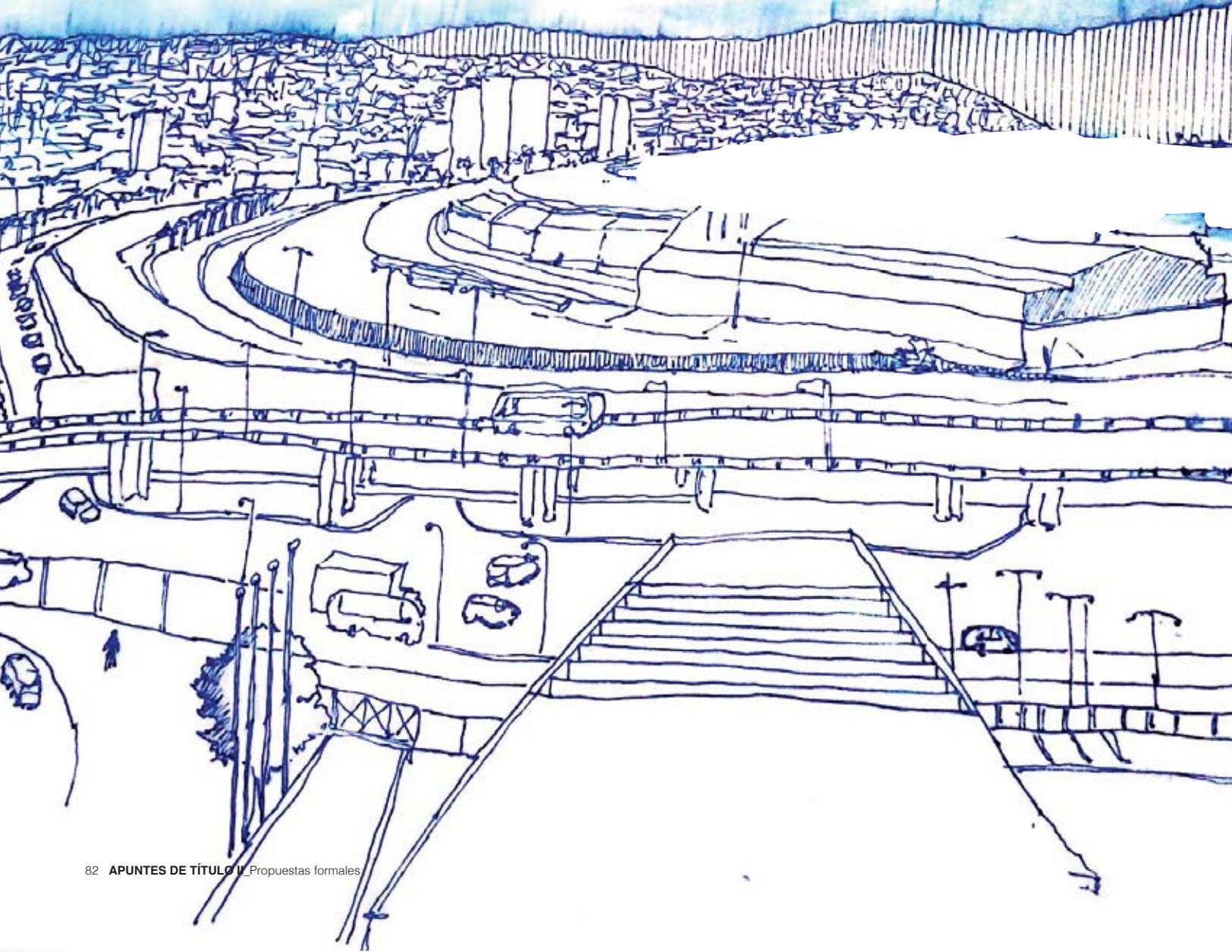
Para esto se requiere de un acto poético, donde el objeto regalará:

1. Una palabra.
2. El recorrer a través del sabor.
3. El acto de compartir.

Ésto quiere decir que se estudiaran formas posibles para dar cabida a la celebración por medio de objetos donde se vincule el hombre en intimidad con el objeto que come, también de lo personal de desenvolver y encontrarse, cómo también de lo público que entrega el acto en el momento del despliegue y al compartir con otros.

QUINTO MOMENTO
[Cómo emerge Valparaíso]
Estudio de la ciudad a través del croquis

ASCENSOR BARÓN



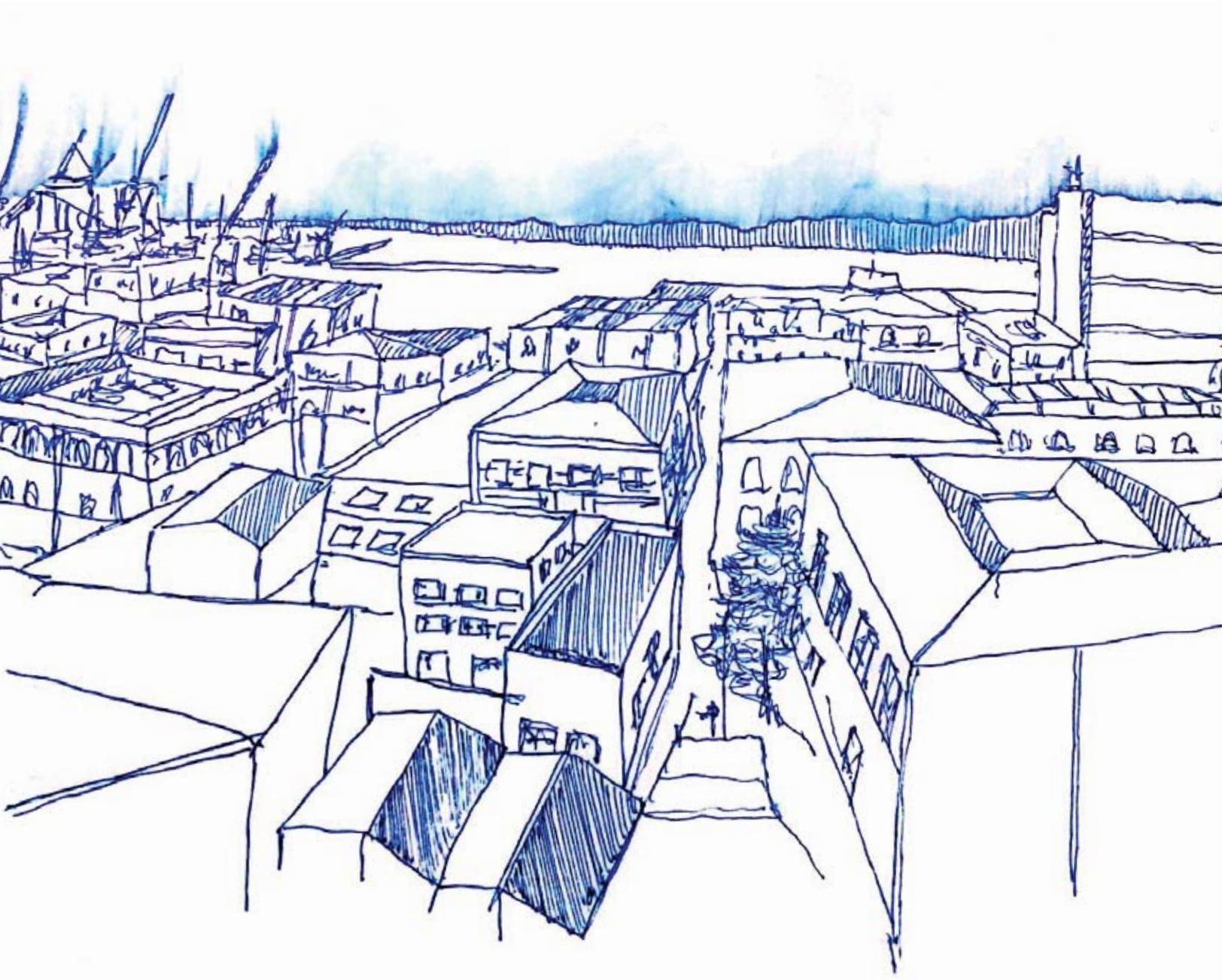
ASCENSOR ESPÍRITU SANTO



ASCENSOR REINA VICTORIA



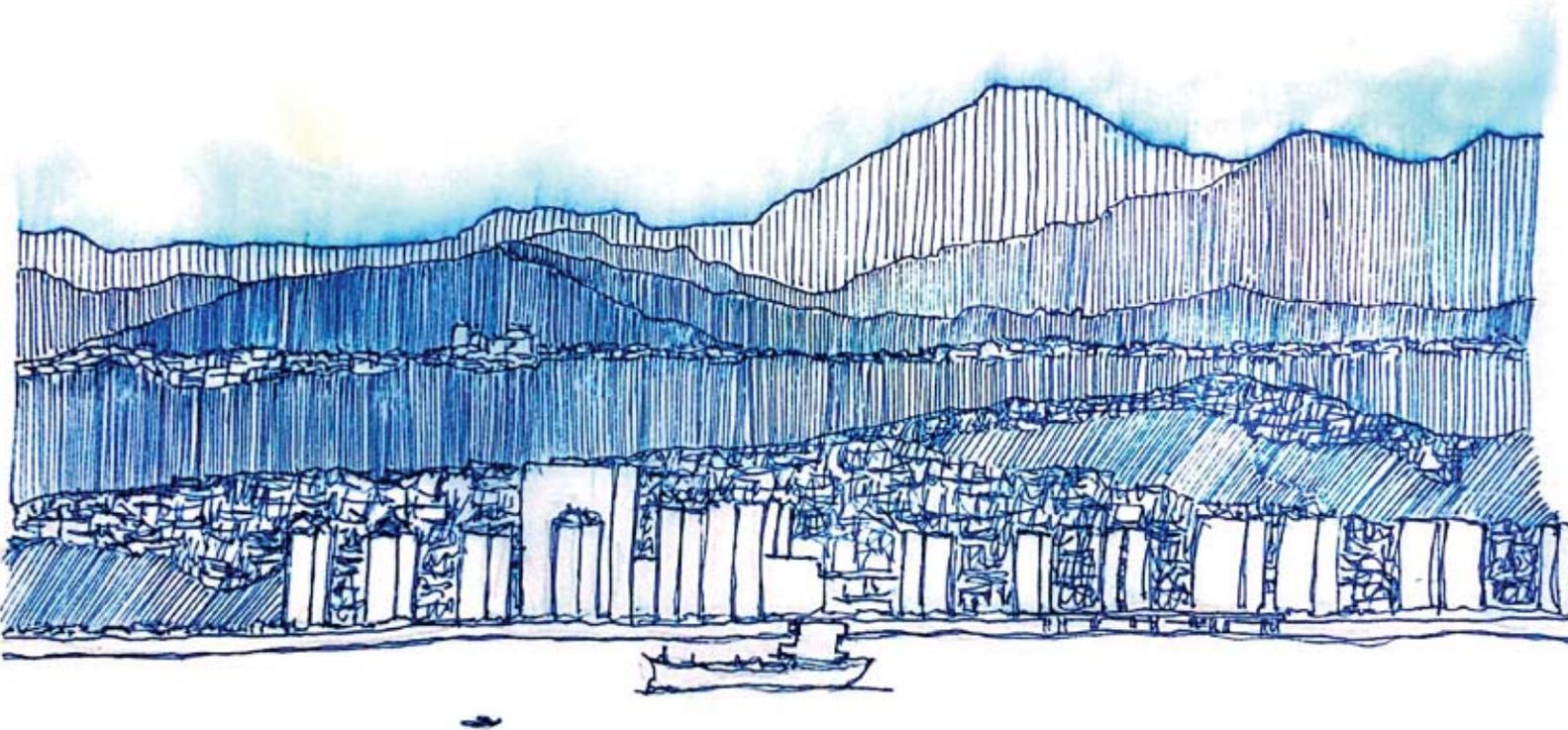
ASCENSOR CORDILLERA



ASCENSOR ARTILLERÍA

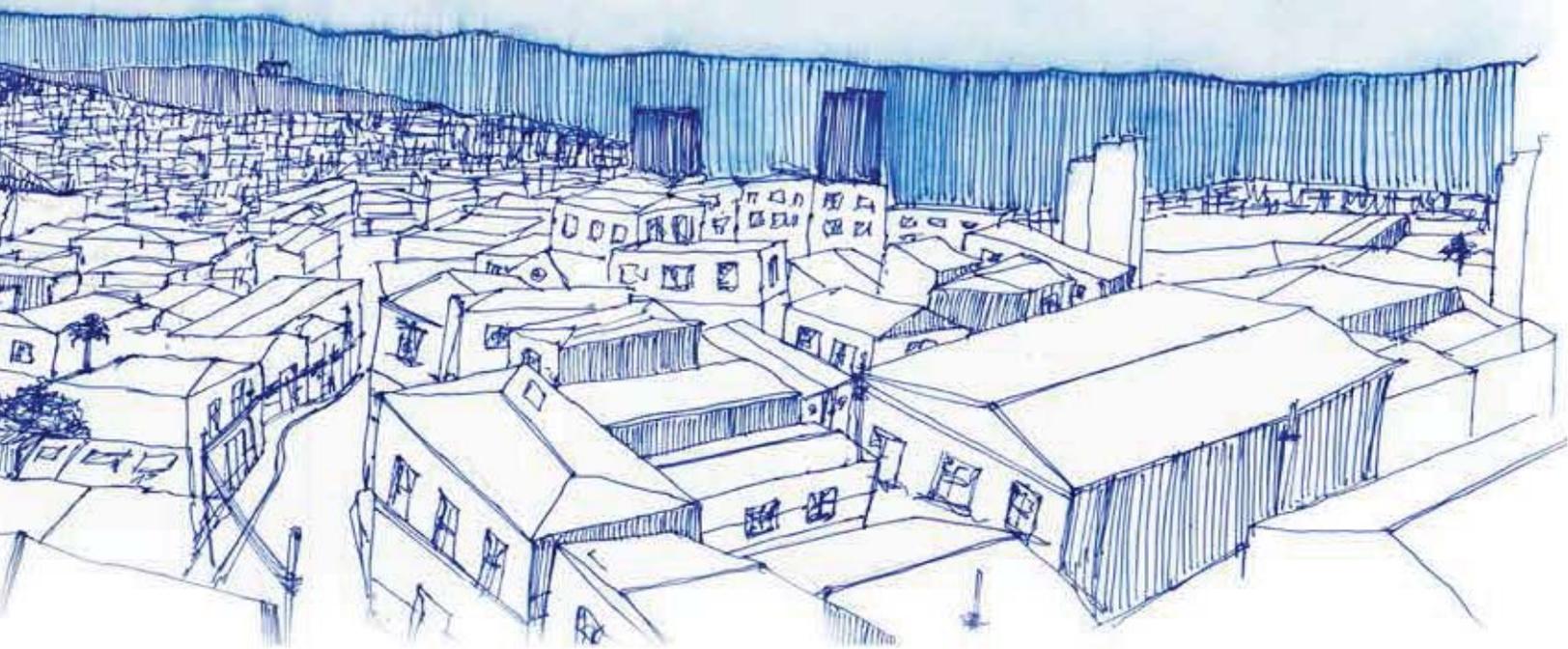


BAHÍA DE VALPARAÍSO



ASCENSOR POLANCO





CONSTRUCCIÓN DE LA FIESTA ACTO Y MOMENTOS

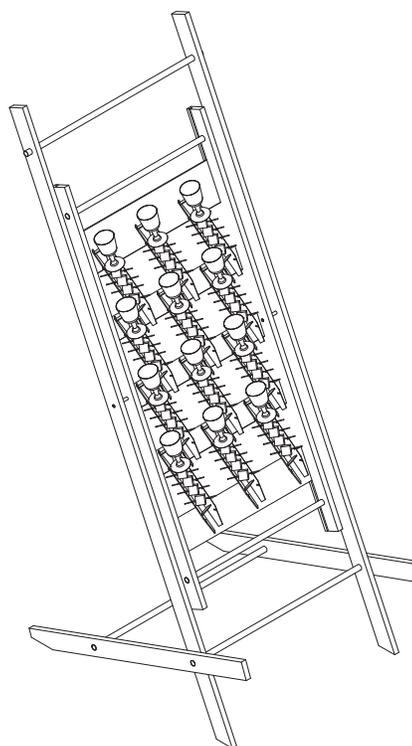
El proyecto de título pretende genera una acto para los extranjeros que llegan a la e[ad] PUCV, esta bienvenida se basa en la tradición que posee el cuerpo escuela de realizar un acto donde se reciben en celebración. Es por esto que se hace la pregunta ¿qué elementos son necesarios para que se produzca la fiesta?, ¿es posible generar esto a través de obras de diseño?

Es importante considerar la hospitalidad dentro de este acto, ya que implica una voluntad, una invitación y un regalo. Al recibir a estos errantes se les hará un presente, mostrandoles la ciudad y la realidad de ésta a través de los sentidos, específicamente la imagen y el sabor.

Este regalo que se hará trae consigo asombro en su despliegue, ya que cada unidad mayor develará cómo emerge Valparaíso, es decir, que mediante el podrán descubrir la sorpresa que trae la experiencia de recorrer Valparaíso en la mirada a través de 5 distintos dibujos que muestran como emerge la ciudad desde cinco ascensores.

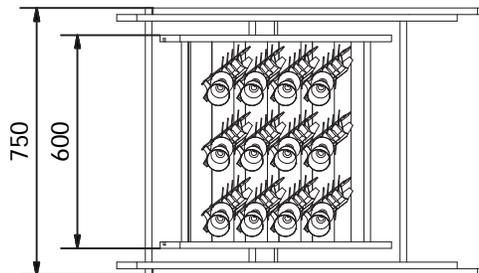
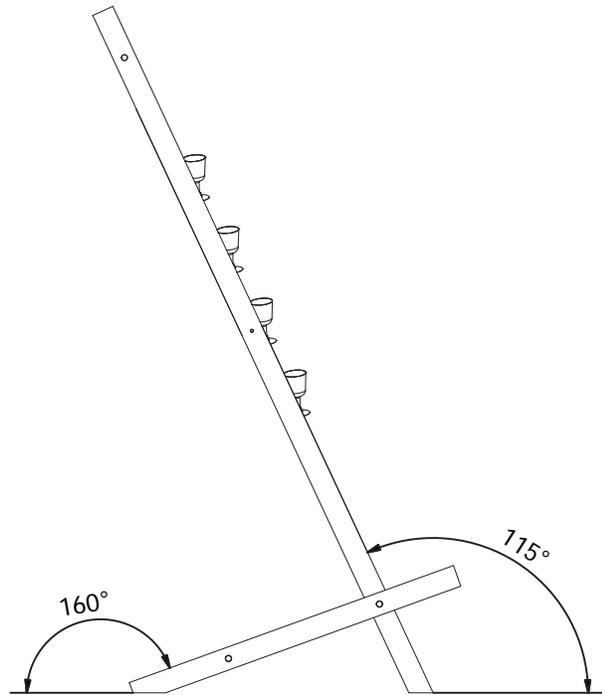
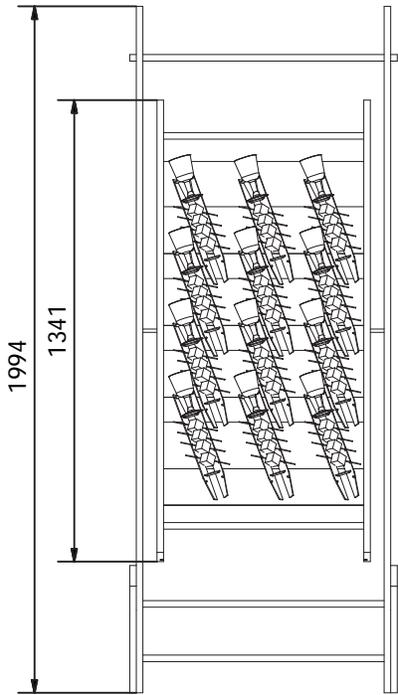
Junto con este despliegue se dará a conocer también un regalo a cada individuo, donde se incorporarán 4 sabores transversales de Chile, haciendo esta experiencia más rica aún en cuanto a los sentidos, dando a conocer la identidad local en un espectro más amplio.

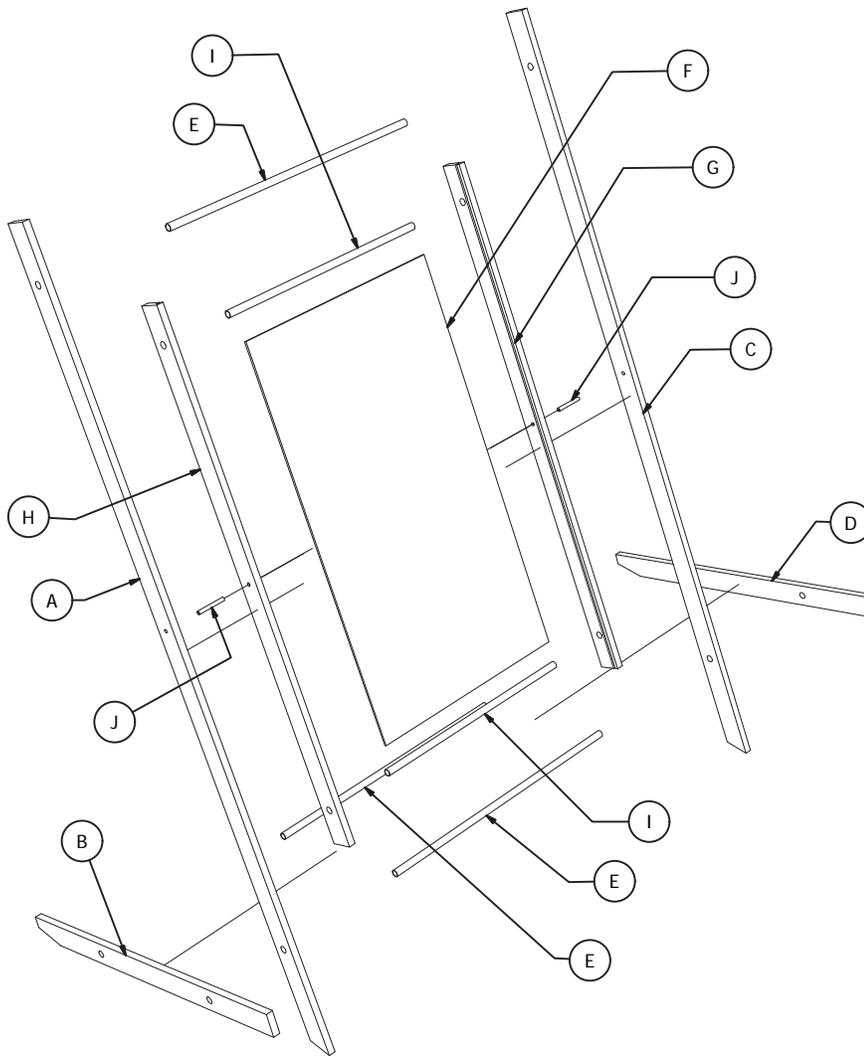
Junto con esto se realiza un acto poético donde cada extranjero regala una palabra que es escrita en el lienzo para luego formar un poema construido por todos los comensales.



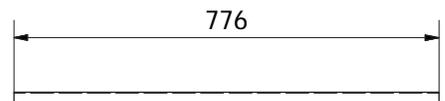
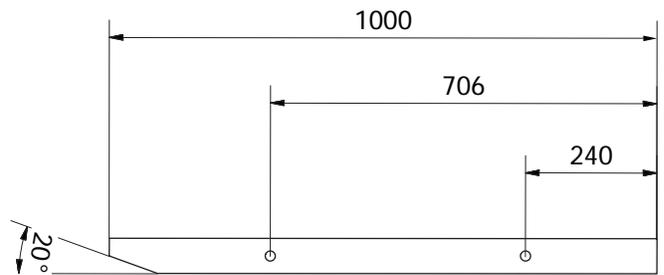
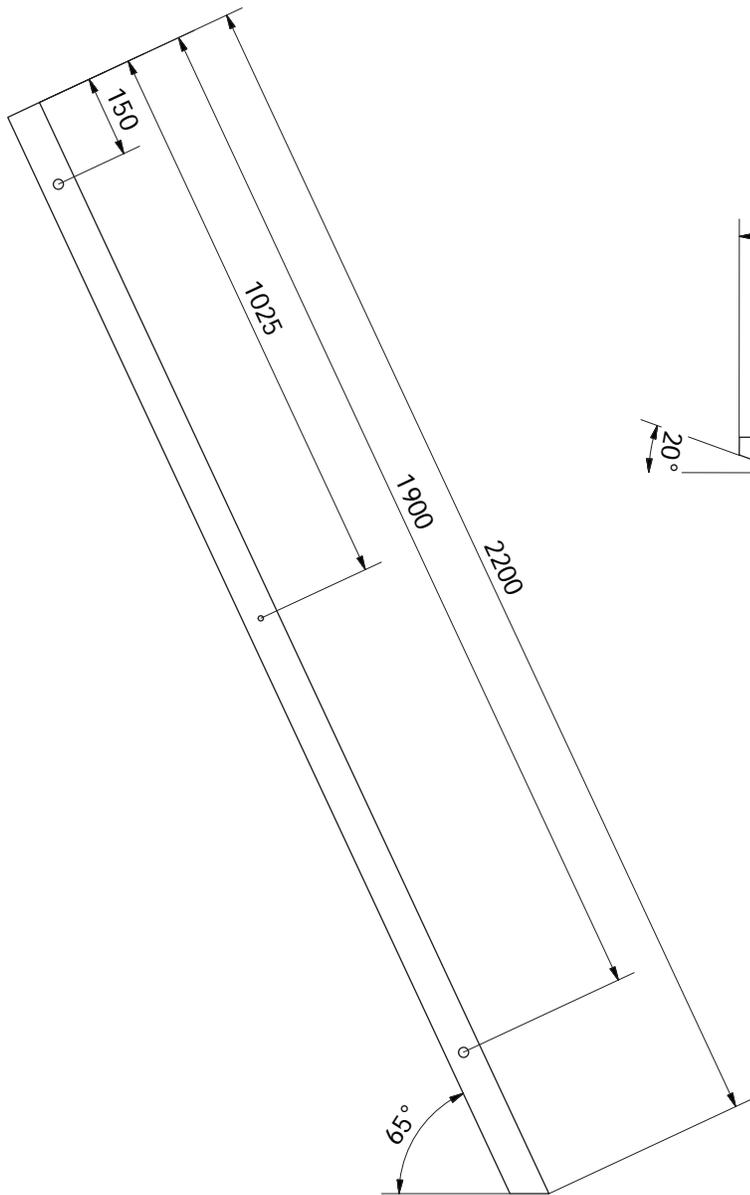
MESA Y BOCADOS

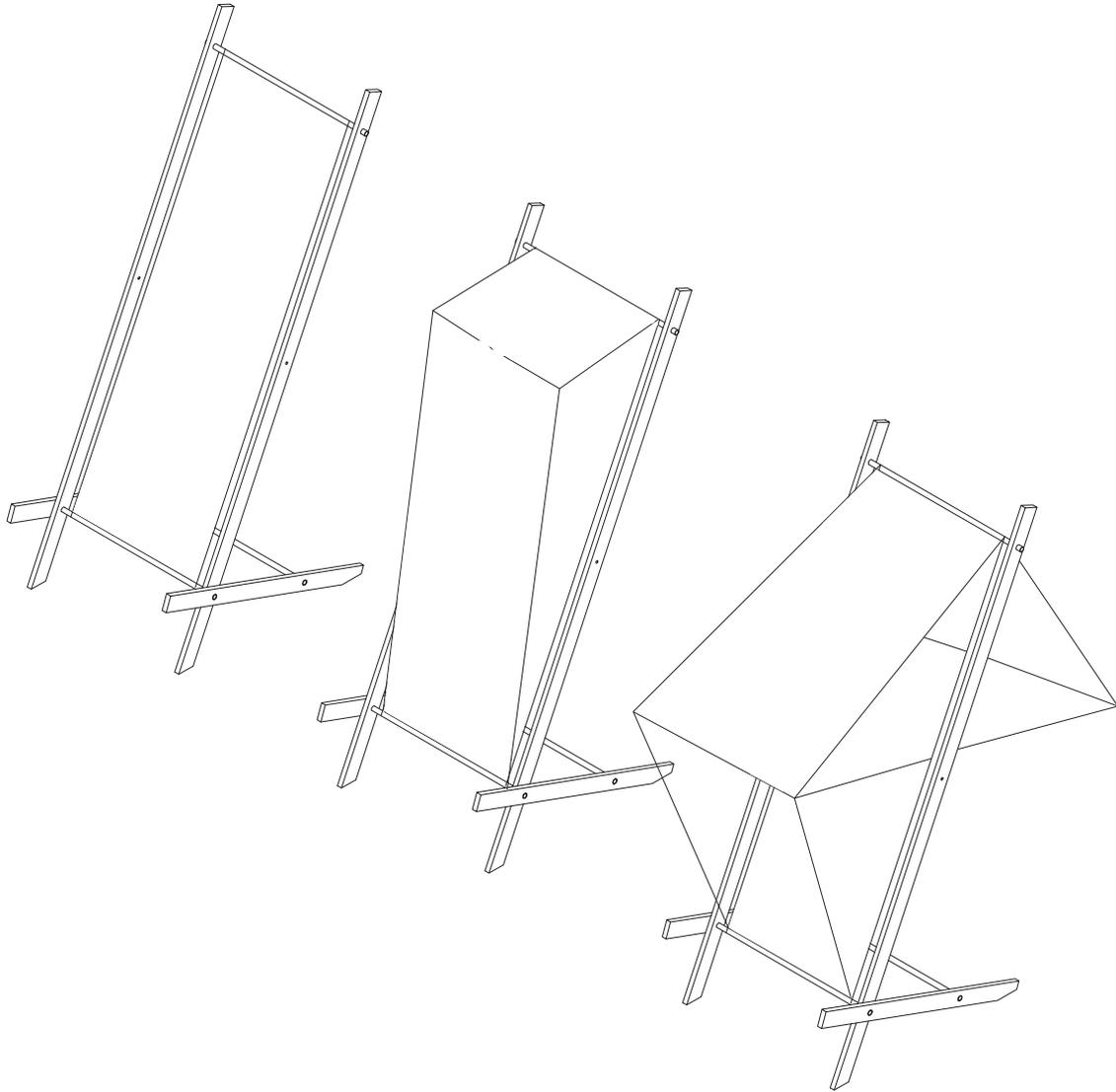




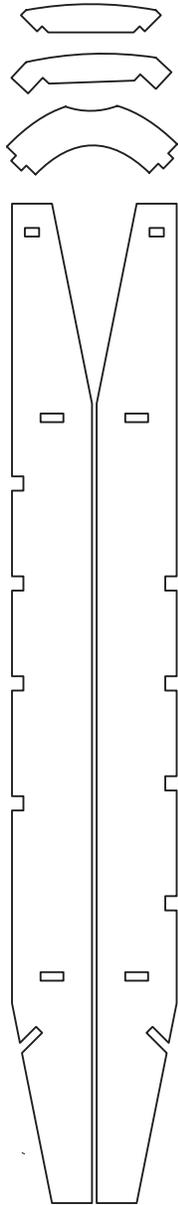


LISTA DE PIEZAS		
ELEMENTO	CTDAD	N° DE PIEZA
A	1	vertical 115
B	1	pata trasera
C	1	vertical 115_MIR
D	1	pata trasera_MIR
E	3	tubo ME
F	1	soporte portabocados
G	1	lateral sp
H	1	lateral sp_MIR
I	2	tubos sp
J	2	eje estructura

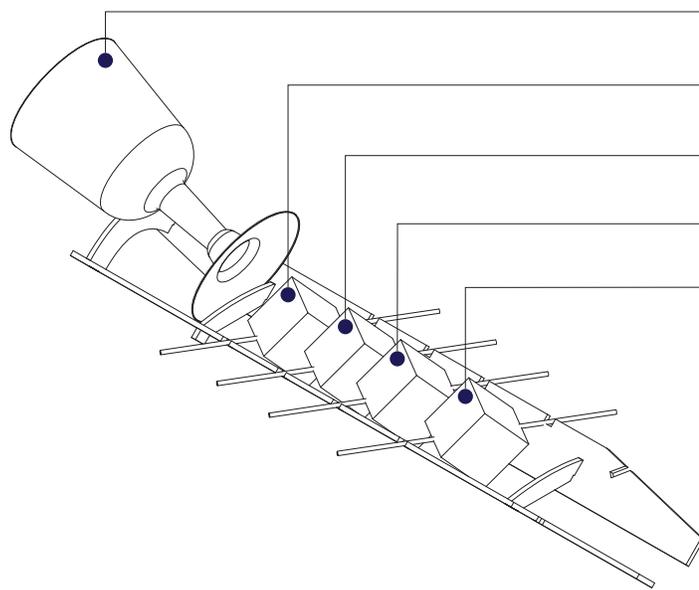
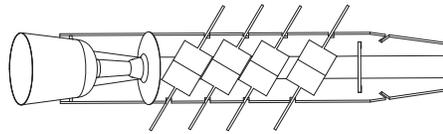
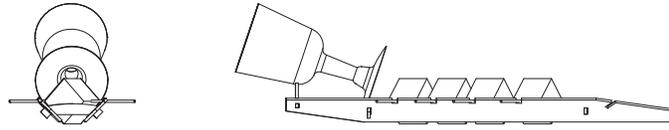




MOMENTOS Y APERTURA

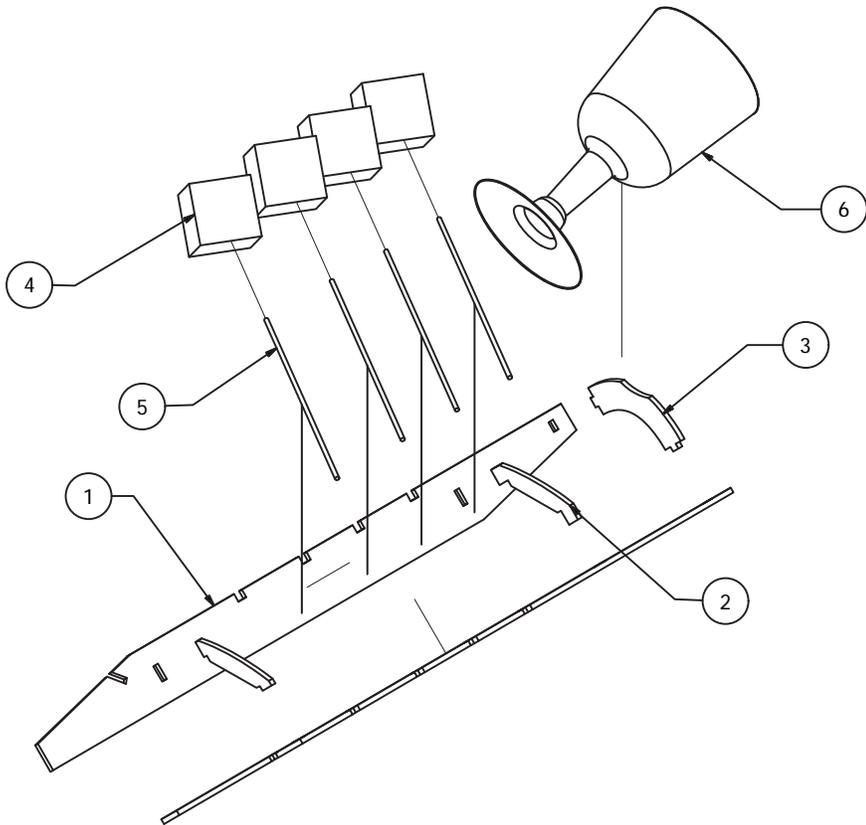


PIEZAS DE PORTABOCADO



SABORES

- BEBESTIBLE: VINO O JUGO DE HUESILLO
- SABOR SOPAIPILLA PASADA
- SABOR MOTE CON HUESILLO
- SABOR MEMBRILLO
- SABOR EMPOLVADO



LISTA DE PIEZAS		
ELEMENTO	CTDAD	N° DE PIEZA
1	2	lateral
2	2	espaciador
3	1	soporte copa
4	4	cubo bocado
5	4	palito bocado
6	1	copa

entonces
¿darnos a su ofrecida
oscuridad?

¿salto
hacia el tiempo de sus verbos?
voces o poesía
donde por desvelados

américa se desvele
pero ¿desde dónde
el salto?

desde
este borde heredado
con que somos y estamos
– la frontera

pues
aquí nos dio europa
la antigua robada
principio

¿qué heredamos
amanecidos en este borde?

¿no heredamos esta capacidad
de desconocido
o mar

que nos ahueca para
la admiración
y el reconocimiento?

es menester abrir
el camino –y lo que en
esto se podría decir

es un mare magno

e oculto
porque aunque se ve

lo más de ello se ignora
los nombres













Bibliografía

1. Matias S. Perez. (2014). Breve Historia del Packaging: de la prehistoria a nuestros días. 2014, de Universidad Nacional Agraria Sitio web: <http://almargen.com/breve-historia-del-packaging-de-la-prehistoria-a-nuestros-dias/>
Nota: Entrega luces de varios términos a estudiar, como cultura, identidad, evolución dentro del packaging.
2. Alejandro Gandman. (2003). Packaging: aprehender el envase. Argentina: Nobuko.
Nota: Sitúa el packaging actual en Argentina.
3. Juvasa. (2010). Historia de la conservación. 2010, de Juvasa Sitio web: <http://www.juvasa.com/es/conservas/historia-de-la-conservacion>
Nota: Se puede entender como los métodos de packaging han evolucionado de acuerdo la evolución del hombre en la historia.
4. Gabriel Suarez. (2009). Qué es el Packaging. 2009, de Código Visual Sitio web: <https://codigovisual.wordpress.com/2009/07/06/que-es-el-packaging/>
Nota: Es un artículo que permite comprender el término, la palabra.
5. Pablo Enrique More Espinoza. (2007). Técnicas de conservación de alimentos en la época prehispánica. 2007, de Monografías Sitio web: <http://www.monografias.com/trabajos94/tecnicas-coccion-y-conservacion-epoca-prehispanica-gastronomia-peruanaa/tecnicas-coccion-y-conservacion-epoca-prehispanica-gastronomia-peruanaa2.shtml>
Nota: Ubica el término de conservación y evolución de este en América.
6. M. Fernández Álvarez. (2000). Active food packaging. 2000, de Food Science and Technology International Sitio web: <http://fst.sagepub.com/content/6/2/97.short>
Nota: Se enfoca en las problemáticas por las cuales nace el packaging.
7. Mario Spina. (2003). Historia del packaging. En Packaging Argentino(38-45). Texas: CommTools.
Nota: Es una edición moderna que permite tener una visión del origen del packaging como también de lo que actualmente se hace.
8. Francisco Sáez. (2006). Historia de la conservación. 2006, de Educar Chile Sitio web: https://www.google.cl/url/Recursos_Conceptuales%2FSession1_historia_conservacion_alimentos.doc
Nota: Abarca desde los inicios del hombre en la conservación de alimentos
9. Olivas W.R . (1996). Identificación de cultura. En Cultura Identidad y Cocina en el Perú(88-106). Lima, Perú: Editorial Universidad San Martín de Porres.
Nota: Abarca y relaciona el tema de cocina, cultura con identidad.
10. Armendariz S.J . (2006). Técnicas Elementales de Cocina. Madrid, España: Thomson – Paraninfo.
Nota: Elementos claves y básicos en cocina que permiten entender la conservación de los alimentos

COLOFÓN

Esta carpeta se terminó de imprimir en
Septiembre de 2016 en la ciudad de Viña del Mar.
La edición estuvo a cargo de la Autora.
Todas las imágenes fueron parte del proceso y acto.
Se utiliza las fuente Helvética y sus variantes.
En su interior se utiliza papel couché
opaco de 130 grs.