



# ¿Cómo se construye y proyecta desde el chocolate?

Fernanda Talamilla Pino  
Taller titulación Primer Semestre 2022  
Profesor Guía Marcelo Araya

---

# El diseño y el chocolate

“Cuando los diseñadores dicen que les gusta hacer cosas con las manos, por lo general no se refieren al chocolate, Jill Singer”



# Los antecedentes para llegar al tema de estudio

---



@LA.CHOCOLATTA



@LA.CHOCOLATTA



@LA.CHOCOLATTA



@LA.CHOCOLATTA









---

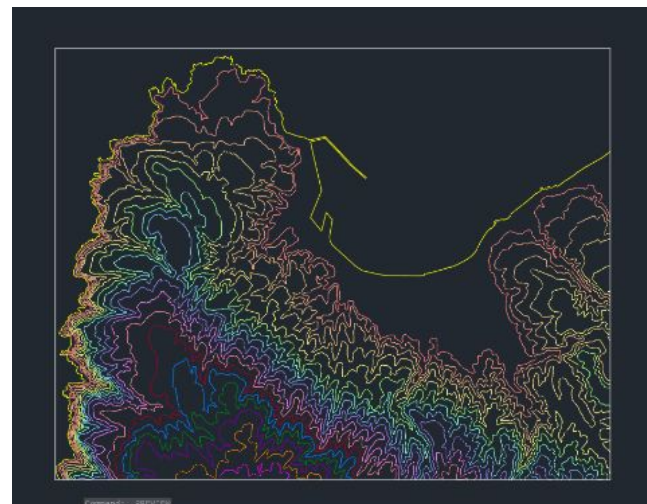
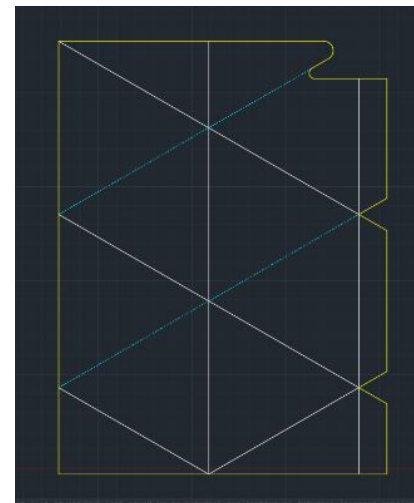
**El chocolate como nuevo  
campo de observación.**



# Los casos de estudio

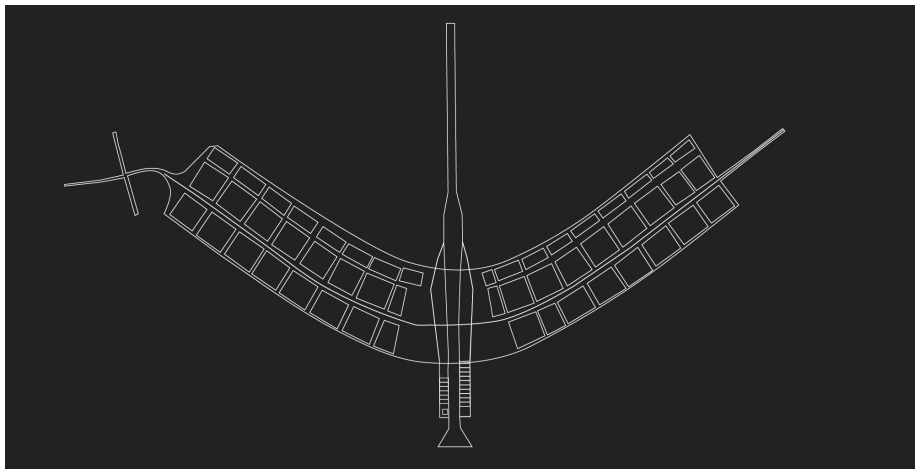
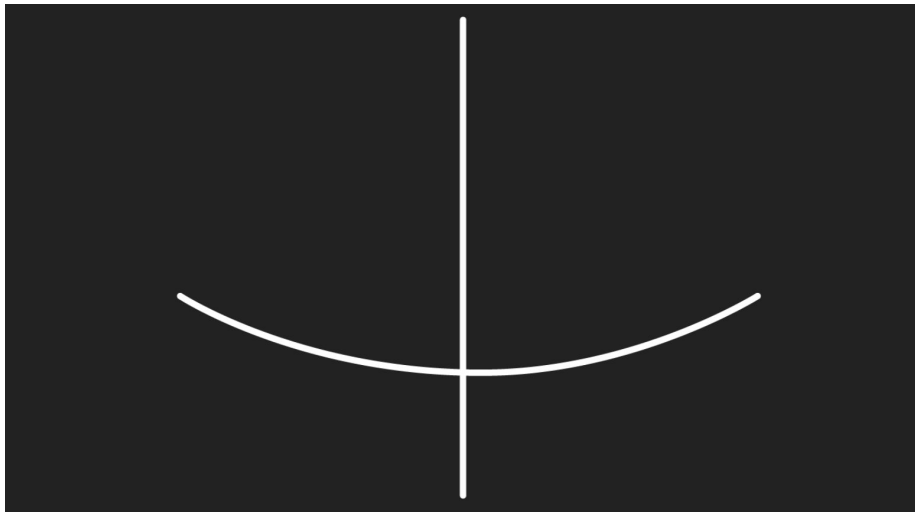
Exposición Brasilia Moderna

Levantamiento plano de Valparaíso

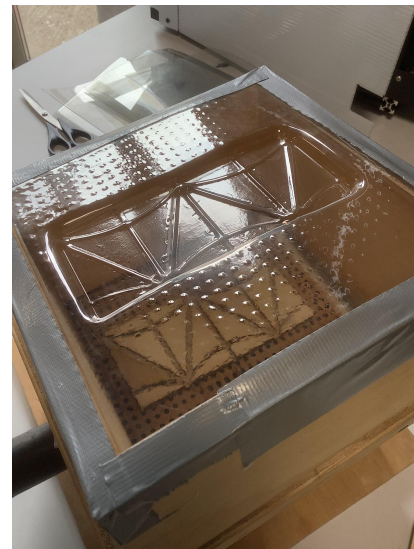
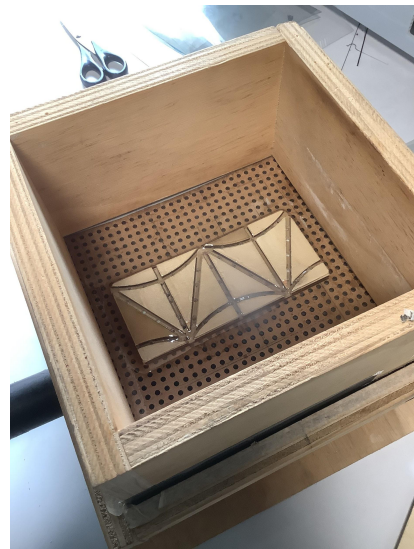
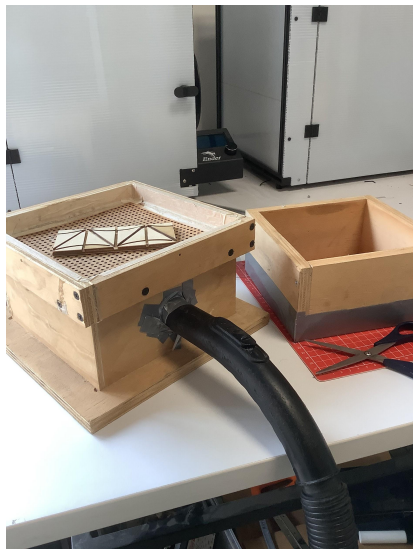


**Encontrar lo distintivo de la propuesta que se proyecta sobre la barra de chocolate.**

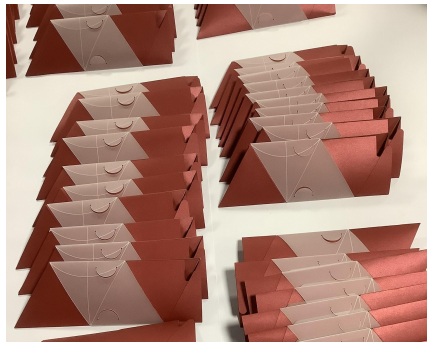
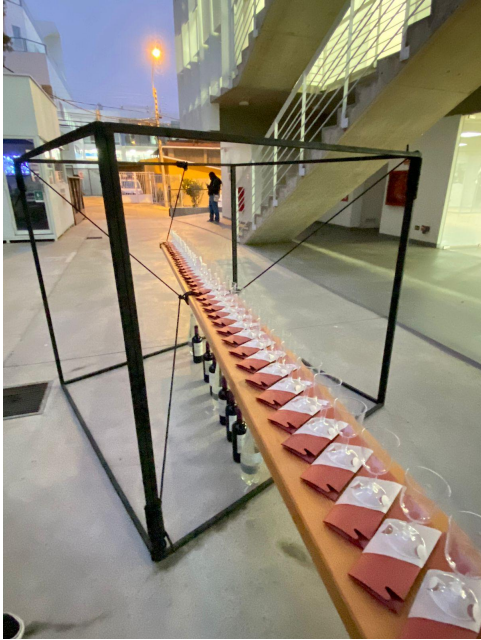




## El proceso del moldaje

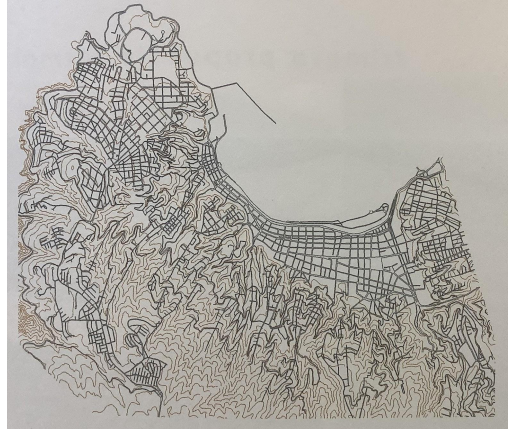
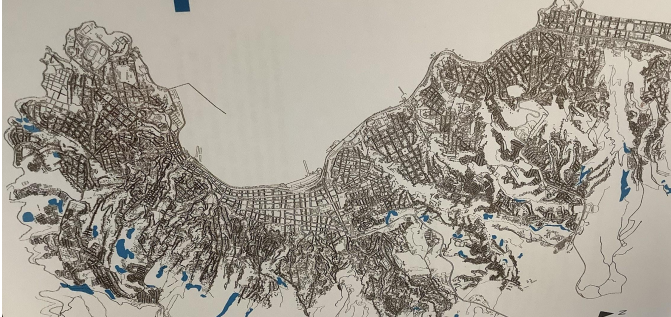
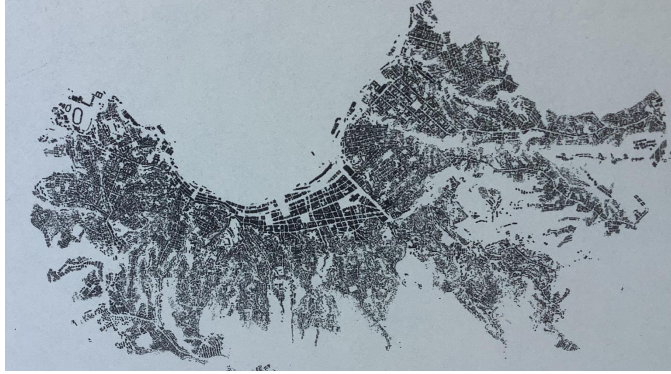


## La exposición

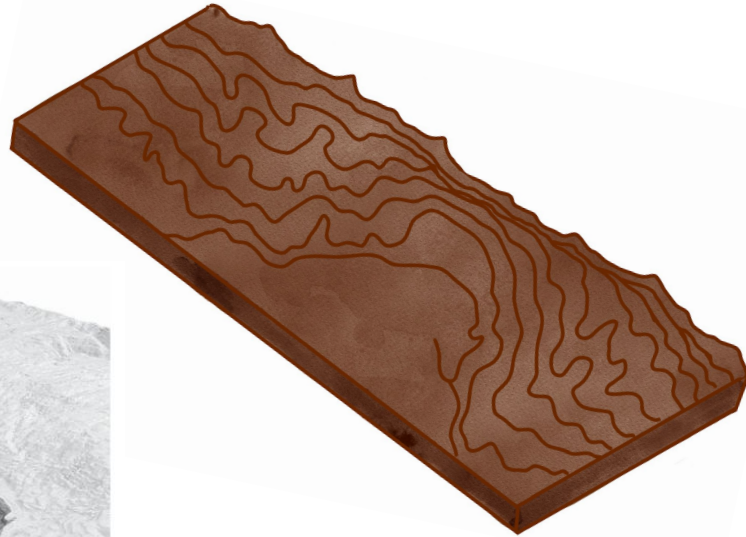
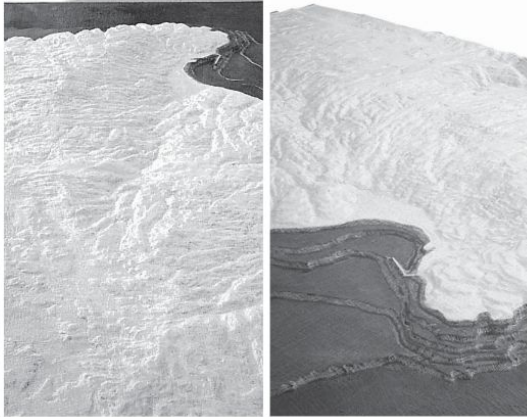




# Levantamiento plano de Valparaíso



## — Barra desde los cerros de Valparaíso





---

**El chocolate visto desde la  
proyección de texturas, alturas,  
grosos, abstracciones y  
dimensiones.**



**La manera en la que se  
presenta y su modo de abrir.**





---

# El proyecto

Reformular la visión entre el chocolate y su envolvente.  
Presentar desde la ocasión una nueva manera diseñada de abrir y comer el chocolate.