

## CELEBRACIÓN ACTO SAN FRANCISCO DE ASIS

### Patrono de la escuela de arquitectura y diseño, PUCV

El domingo 6 de octubre se celebró el Acto de San Francisco en la Ciudad Abierta. La jornada comenzó en la explanada de la escultura Extensión Americana, donde la invitación fue a recordar, reunidos todos en un gran círculo, la sencillez y amistad características de San Francisco; a renovar la pareja poesía y oficio, y a desprenderse, como los niños, en el juego.

Primero, a través del corre el anillo, donde las personas que lo recibieron construyeron un poema a partir de una palabra elegida por cada uno; luego, a través de los volantines que rápidamente comenzaron a elevarse y a bailar con el viento.

En una segunda instancia, los asistentes se reunieron en la hondonada de la escultura Fuego robado, donde niños, jóvenes y adultos presenciaron el ballet La Consagración de la Primavera, interpretado por la Compañía I.D.E.A bajo la dirección de la reconocida coreógrafa Beatriz Alcalde.

La celebración concluyó en el Ágora de los Huéspedes con un ágape de cierre, momento en el que los invitados se reunieron a conversar y compartir en torno a la comida preparada por alumnos del taller de tercer año de diseño industrial.



## En cuanto a la forma del comer

Para festejar el termino de la celebración de San Francisco se realizó un ágape a modo de cierre espacial de la actividad.

A este acto estaban invitadas 500 personas, tomando en cuenta la hora en que se realizaría este acto, aproximadamente a las 7 de la tarde, se preparó una sopa de verduras. Para ello se elaboro un soporte que contuviera el plato en el que se serviría esta, y que además permitiera usarlo a modo de apoyo a la hora de comer.





## Compras para soporte de cartón

- 8 planchas de cartón corrugado
- 500 elásticos
- Pintura roja y negra

## Compras implementos

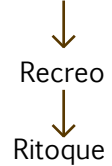
- 500 vasos plásticos
- 500 platos
- 500 cucharas de plástico

## Para la limpieza de las ollas

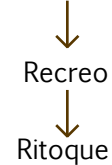
- virutilla
- Esponja
- 1 litro de quix
- 1 chascon

## Traslados

- Compra de verduras → mercado de Valparaíso



- Compra de pan → panadería Viale



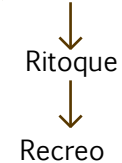
- Compra de vino y jugo → centro de Viña



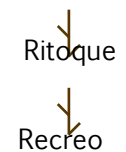
- Compra platos, cucharas, vasos → centro de Viña



- Traslado mesas → Recreo



- Traslado implementos de cocina → Recreo



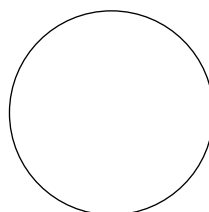
## SOPA DE VERDURAS: Ágape San Francisco

### Cantidades para 500 personas

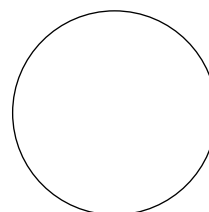
- Cebolla: 16 kg / 1 cebolla por cada 10 personas
- Ajo: 10 cabezas
- Acelga: 20 paquetes
- Zanahorias: 250 unidades / 1/2 por persona
- Papas: 500 unidades / 1 por persona
- zapallo: 10 unidades
- Huevos: 60 unidades
- Perejil: 3 paquetes
- zapallo italiano: 50 unidades
- Berenjenas: 50 unidades
- Pimentón: 25 unidades
- vino:
- Sal: 1 kg
- Maní: 500 gr
- Merquen: 5 puñados
- Aceite: 5 litros

### Orden de cocción de los ingredientes

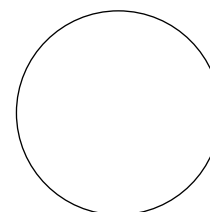
Primero se realiza un sofrito



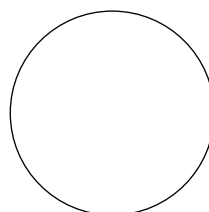
- Aceite



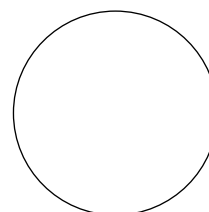
- Cebolla  
- Ajo



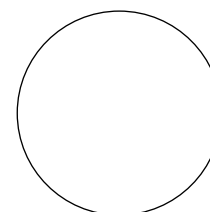
- Pimentón  
- Zanahoria



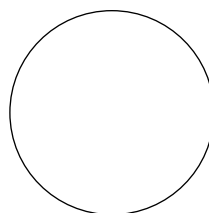
- Zapallo  
- Zapallo italiano



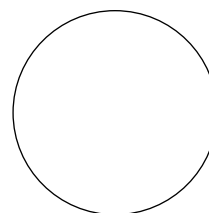
- Vino  
- Agua



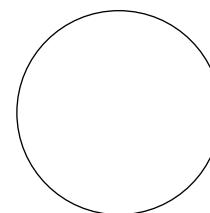
- Papas  
- Maní



- Sal  
- Merquen  
- Orégano



- Berenjenas  
- Acelga



- Albahaca  
- Perejil

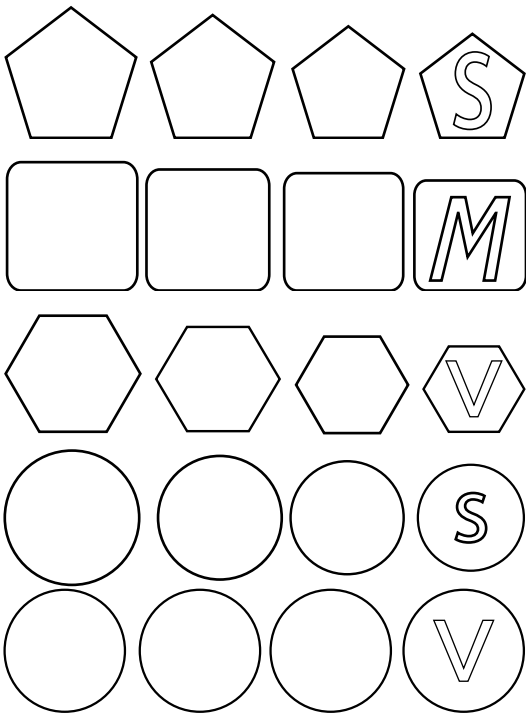
Se deja coser todo aproximadamente dos horas y finalmente se le agregan 40 huevos batidos

### Molde tipográfico para chocolates

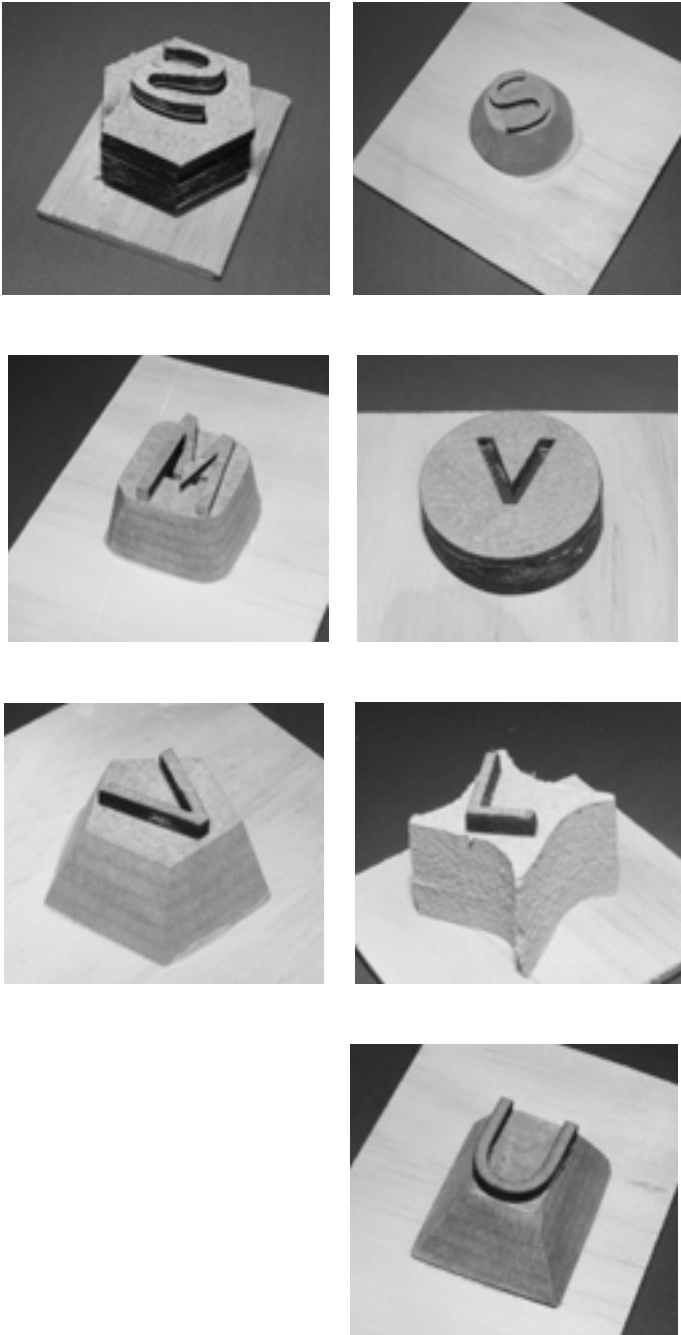
El encargo consiste en generar un bocado comestible de chocolate que dentro de la experiencia cubica aparezca una caja tipográfica.

Para ello, es necesaria la invención de una matriz que permita precisar la geométrica de un chocolate. Factores como el relleno, color, tamaño, geometría y sabor, se entrecruzan para producir una experiencia gustativa y visual, que permita llegar a la palabra.

Para ello se pensó en el modo de precisar un molde que su geometría permitiera un fácil desmoldaje, para lo cual se trabajo en una matriz que el diámetro de su cara interior fuera mas pequeña que la superior, y que a la vez en la cara inferior se encontrara el sobre o bajo relieve de la letra que se plasmara en el chocolate.



escala 1:2



## Faena de ejecución de la matriz de moldeaje

Una vez realizada la matriz de trupan para hacer el molde en termo-formado se usa PTV; que es una familia de elastómeros termoplásticos técnicos o de ingeniería que combinan características de los cauchos vulcanizados, como son la flexibilidad y baja deformación remanente por compresión, con la facilidad de proceso de los termoplásticos.

Con la ayuda de una pistola de calor y con el uso de una matriz y contra matriz, se consiguió dar forma al molde de ptv, para realizarlo, primero se calentó el material por un par de segundos, hasta que este se viera mas elástico, luego se hace presión con la primera contra-matriz, que asegura la altura y forma del molde, luego se vuelve a calentar el material por un par de segundos en la parte superior del molde y luego se utiliza una contra matriz de la letra y se ejerce presión.

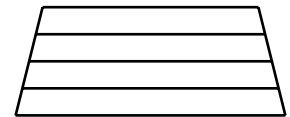
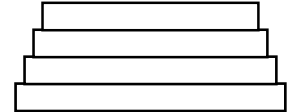
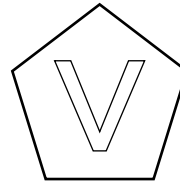
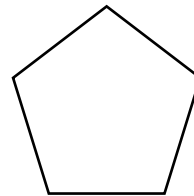
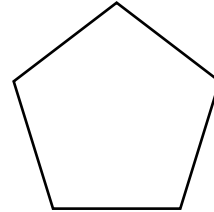
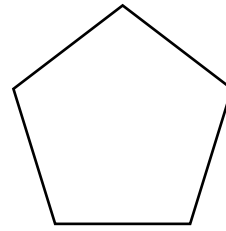
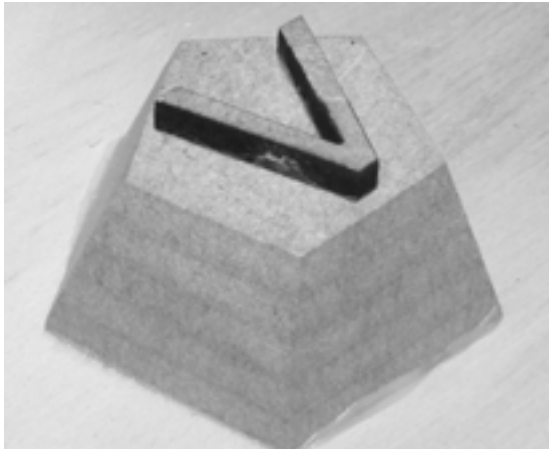


## Matriz de corte

Para la producción de la matriz, se piensa en la utilización del termo-formado, a partir de una matriz de trupan, de 9 mm, con piezas de 3 cm de diámetro app. Esta matriz en primera instancia se prueba con mica, pero esta resultado ser demasiado dúctil, y no resiste la temperatura de la pistola de calor.

Para asegurar una geometría que soportara la densidad y elasticidad del material, se realizan pruebas con distintas formas de matriz, estas son realizadas con la maquina de corte láser, se utiliza trupan de 3mm.

Mediante el acoplo de 3 de estas piezas que poseen 2 mm de diferencia entre ellas, una vez encoladas, se perfeccionan los ángulos con la lijadora de mesa y dremel para unificar las piezas, luego, esto se encola a una base de madera y finalmente se le pega una letra en la parte superior.

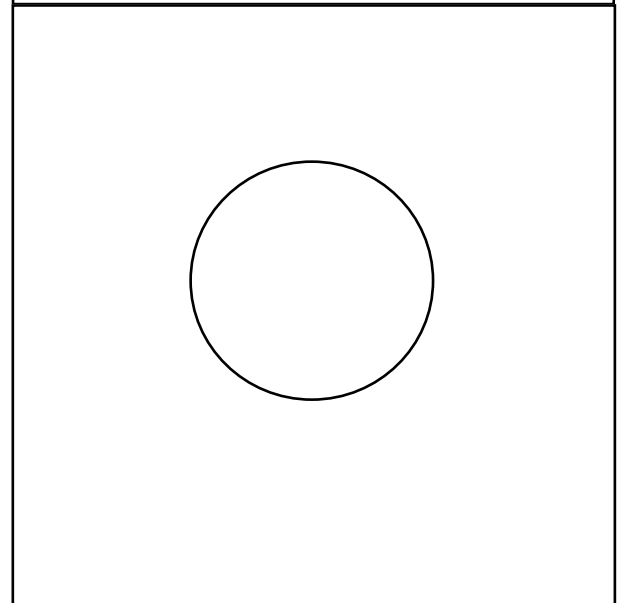
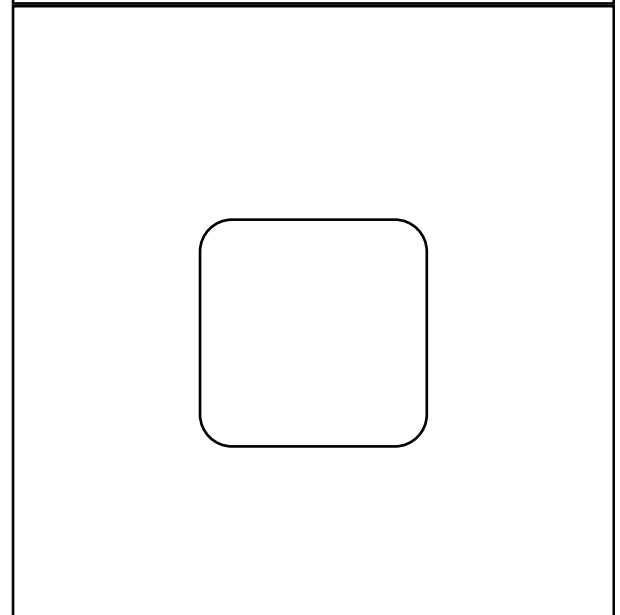
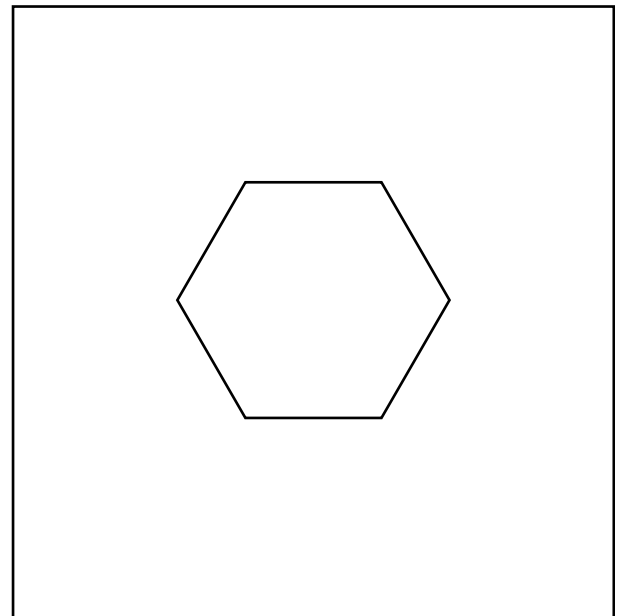
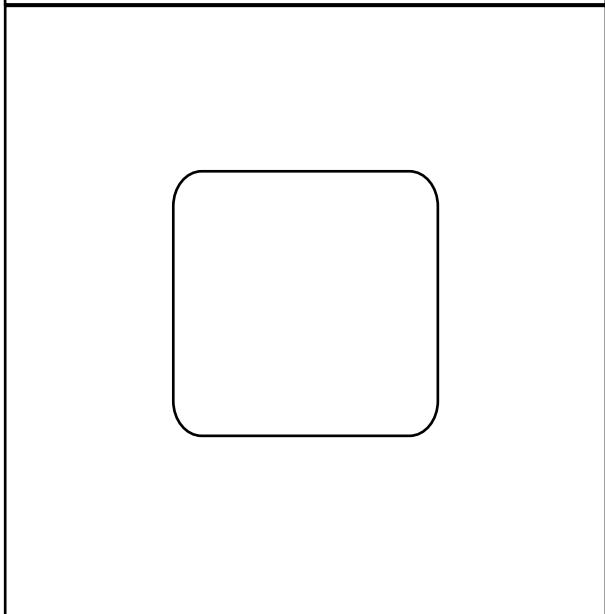
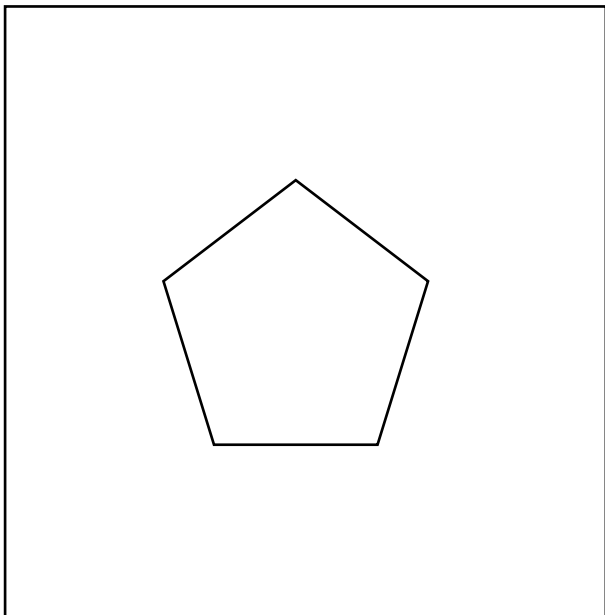
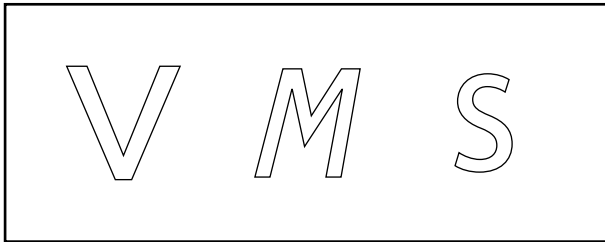




## Contramatriz para el molde

Para asegurar que el PTV tome la misma forma de la matriz y no se deforme con el calor, es necesaria la utilización de una contra matriz.

Al ejercer presión sobre esta, permite generar una copia exacta de la matriz sin variaciones.



## En cuanto a la experiencia del chocolate

Se utiliza cobertura de chocolate amargo para bombones ambrosoli, primero, se pone a baño maría, procurando que el recipiente que contiene el chocolate, no tenga contacto con el agua que se encuentra en la olla de abajo, luego, se revuelve hasta que este alcance una temperatura de 35°.

Luego se vierte una capa delgada de chocolate en los moldes que previamente se habían metido al congelador para evitar que el chocolate se pegara a este, para que la capa de chocolate, quede homogénea, se mueve en forma circular el molde, nuevamente se mete al congelador, luego de 10 minutos, se saca y se le coloca el relleno, y se le aplica una capa de chocolate nuevamente para sellar el bombón.



## En cuanto al moldaje con látex natural

Además de la experiencia del pTV, se realiza a la par la utilización de látex natural preparado, con el uso de varias capas, permite generar un molde con suficiente elasticidad y moldeabilidad. Para que este material pueda tener contacto con alimentos y sea menos tóxico, es necesario que permanezca en el congelador por un par de horas.



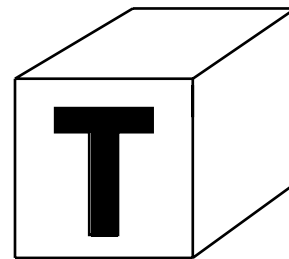
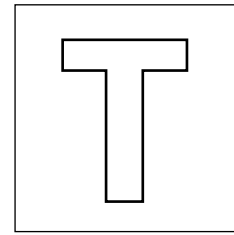
## Experiencia colectiva con la papa

La vinculación del comer a través de la palabra, se sitúa bajo un proceso de moldes y matrices que hacen posible que se pueda integrar la figuración tipográfica dentro de un bocado.

Mediante el trabajo de una superficie, ya sea bajo o sobre relieve, se puede construir un volumen en el cual se puede dar paso a la lectura.

A nivel taller, se realiza la experiencia colectiva de dar forma a una caja tipográfica de 3 x 3 x 3 cm. Utilizando una papa, la cual, luego será frita.

La forma en que este construido el vacío de la papa al ser frita, absorberá el aceite y los bordes quedaran con un color mas intenso que el resto de la papa, por lo que al realizar la letra "T" atravesando una cara hasta llegar a la otra, construye un camino luminoso al interior de las paredes de este cubo de almidón frito, generando un impacto visual en su concavidad.



## Salida de observacion Catastro de formas de bombones

La dimension que poseen los bocados esta relacionada con el publico especifico al que apuntan,dando paso a que un mismo bocado posea distintos formatos, raciones, formas, cantidades, etc.

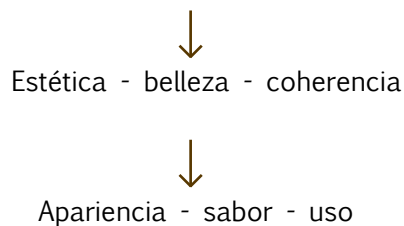
Las características físicas que posee un determinado producto esta directamente relacionado con lo que provoca la comida, y como esta llama a nuestros sentidos.

La influencia del color, brillo, textura provoca en nosotros curiosidad de querer degustarlo y descubrirlo por nosotros mismos a través de los sentidos.

Ademas de la parte estética de lo que ingerimos, los olores, pueden ser seductores, ayudan a completar el gusto de lo que se come, la lengua, identifica lo dulce, salado, amargo y ácido, lo demás lo completan los otros sentidos.

El oído también influye en el proceso de identificar, degustar y disfrutar lo que se esta comiendo, las características acústicas indican el proceso que masticar que acompaña al carácter identificativo de lo que se esta comiendo.

Existe una estrecha relación entre la fusión



## Chocolatería Premium

Lugar de venta de la tienda: Boulevard Marina Arauco, 14 norte, Viña del mar.

Esta chocolatería apunta a un público específico, el formato de los bocados está pensado desde una delicadeza que por medio de sus texturas y brillos llaman al paladar.

Las luces que se generan sobre los relieves de cada bombón se entrecruzan con la geometría de cada bocado.

Desde las características físicas de la tienda, como la iluminación, aroma, música, colores, vitrinas, hasta las cajas que contienen los chocolates, se maneja un lenguaje coherente que acompaña a la belleza propia de cada chocolate.

Esta tienda atrae en su mayoría a un público adulto, cuya adquisición por lo general, está destinada a los regalos.

El hecho de concebir un bombón como un presente va ligado a esta fusión existente entre la forma y el sabor, en esta conjugación de sutilezas de como construir un lenguaje visual que cautive al comprador y al degustador.

Los chocolates llaman nuestra atención, mediante los sentidos, su aroma, color, geometría, brillos, relieves, envoltorios.

El campo de estímulos que pueden generar la combinatoria de estos factores llama a identificar una apariencia que da cuenta del cuidado en que se presenta la exclusividad de estos.

Los chocolates están envueltos en cajas de lata y cartón, se organizan según color, forma, tamaño, tipo de chocolate y diseño

## Chocolatería Premium

Lugar de venta de la tienda: Mall Marina Arauco, 15 norte, Viña del mar.

Esta chocolatería inaugurada hace tres semanas en el mall de viña del mar, cuenta con la sutileza y elegancia en la que se presentan y entregan los bombones, calugas y galletas que ofrece la tienda.

Los colores de las estanterías y envoltorios varia entre los tonos tierra a dorado con toques de burdeo, el hecho de utilizar tonos como el oro, hace alucion a que los chocolates se tratan como si fuera una pieza de joyería

La mayoría de los chocolates son de elaboración nacional, los cuales poseen 63% de cacao, gran cantidad de estos contienen relleno en el interior.

Los tamaños de cada chocolate bordean entre los 3 y 4 cm por lado. En su mayoría se trabaja la textura de la superficie.

El formato y diseño de los chocolates es muy similar a los La Fete, si bien aluden a un publico similar, estos son de menor exclusividad.

El cuidado con que se trabaja cada superficie, la forma en que se construyen luces por medio de relieves o inclusión de otros compuestos en la superficie, consigue llamar la atención a través de las vitrinas.

## Sección de chocolatería supermercado Santa Isabel, Reñaca, Viña del mar.

Al circular por el pasillo de confitería del supermercado, se puede percibir que existen bocados que su geometría y porción estipulan la forma de comerlos, por ejemplo, existen paquetes de galletas que vienen con pre-picado y en gran cantidad, lo que alude a un comer al paso, sin mayor detención en lo que se está degustando.

Así también existen chocolates que vienen con este mismo sistema de pre picado que porciona la barra en varios cuadraditos, esta forma de comer chocolate, está relacionada con la calidad y rito que se da en torno a este, el compartir, el particionar, etc.

Dentro de los chocolates de más alto porcentaje de cacao y con mayor componente de diseño, y que pueden ser destinados a regalo tomando en cuenta un público conocedor del placer que produce el consumo de un buen chocolate, se encuentran marcas como: After Eight, Ferrero, Toblerone, Lindt.



## Experiencia colectiva; Termoformado

### Tipografía matrices

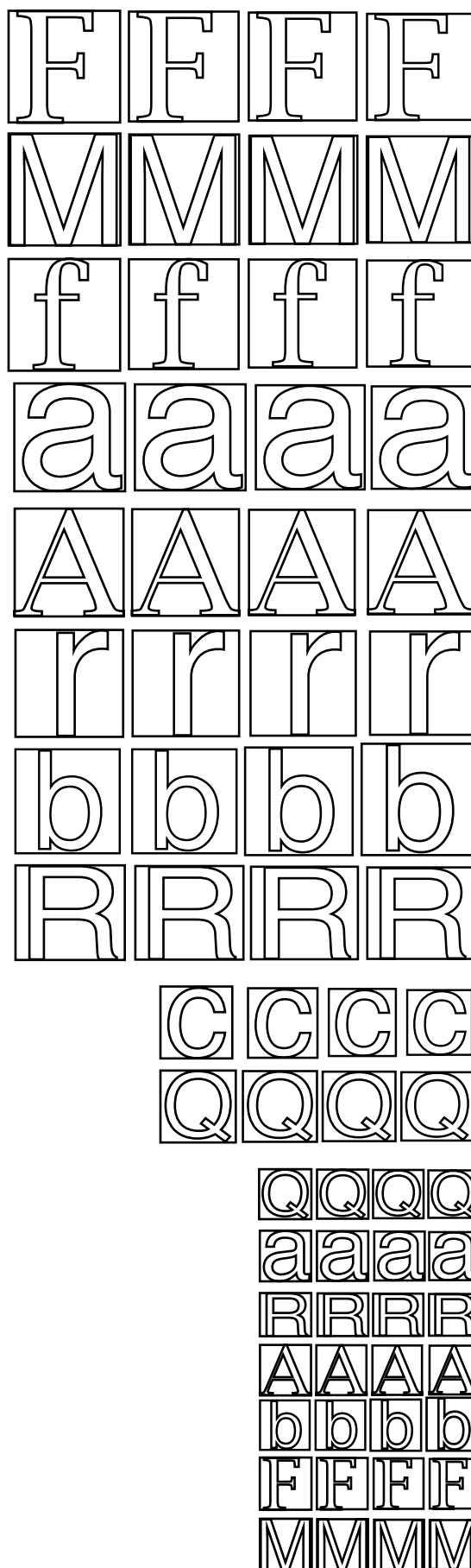
La lectura puede llevarse a diversos planos situacionales, el taller de tercer año de diseño industrial, propone que frente al goce de comer en la construcción de un volumen, en el, se pueda dar paso a la lectura.

Con el objetivo de poder realizar moldes exactos se recurre al uso del termo-formado, para ello, es necesaria la realización de matrices de cartón piedra que de 1,2 cm, para ello se prensan 4 de estas letras para obtener la altura, cada caja de letra posee una variación en el diámetro de la caja que las contiene en 1 mm de diferencia

La figuración tipográfica de cada moldaje, provoca un encuentro con el valor intrínseco de la materialidad con que fue concebido, en cuanto a sus procesos, medidas, forma, etc.

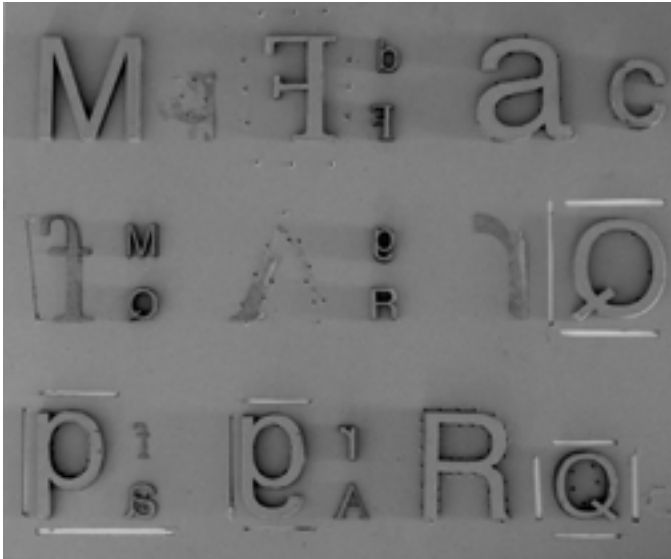
La tipografía utilizada es lucida bright (con serif) y arial narrow

Mediante la experiencia del termoformado de una letra tridimensional, se pretende dar cuenta de un momento en el cual se pueda compartir en la mesa el festejar el rito del comer

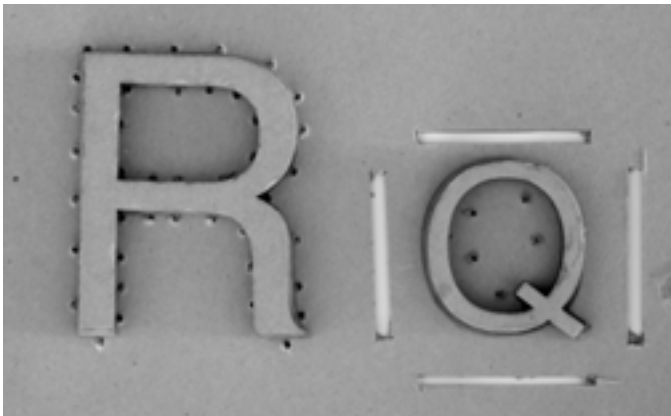


## Proceso de Termoformado

Una vez realizadas las matrices de cartón, mediante el corte laser, se procede al termo-formado, para ello, es necesaria la perforación del material para que la maquina termo formadora una vez calentada la mica y comience a chupar aire, lo pueda hacer por estos conductos de ventilación, previamente realizados.



Para el termoformado se precisa que en primera instancia se caliente la mica por 20 minutos app. para asegurar que esta alcance la elasticidad necesaria, luego se sube la matriz hasta que tenga contacto con la mica y se enciende la turbina, esta empezará a succionar aire por las ranuras u orificios y tomara la forma de la matriz, luego de 5 minutos, se apaga la turbina y se preciona el boton del aire frio y se desmolda la matriz de la contramatriz

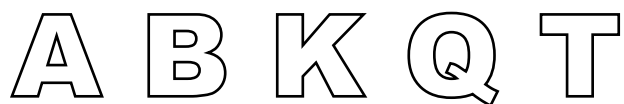
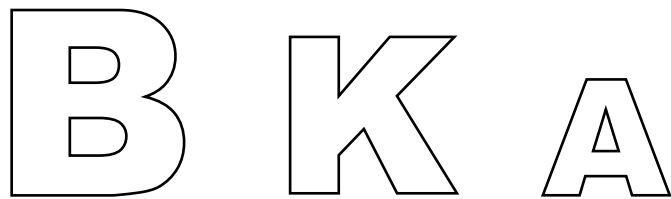


## Experiencia de moldaje router cnc

Para realizar una matriz de vaciado, se realiza el proceso inverso al que se experimentó con la ejecutada en la maquina de corte laser, el uso de la maquina fresadora permite el bajo relieve, se realiza esta prueba para ver que tipo de contra matriz es mas factible.

La tipografia utilizada es Arial Black en distintos tamaños, la fresa utilizada es una que deja terminaciones curvas, por lo que la tipografia cambia su forma.

Al igual que en el proceso anterior para realizar el termoformado, se perfora la superficie, que en este caso es de terciado estructural de 1 cm de espesor, para que la contramatriz de mica pueda tomar su forma inversa.

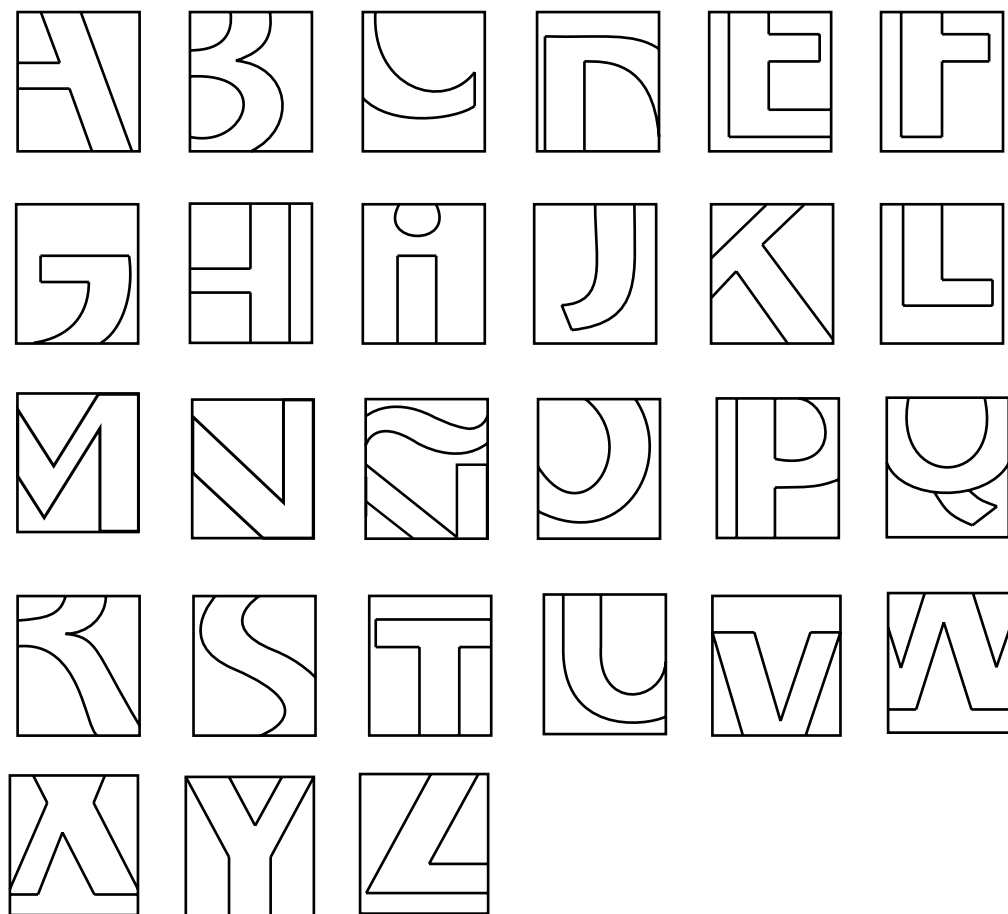


## Experiencia de moldaje tipografía Miyuscules

La lectura mediante lo comestible esta inscrita dentro de un valor intrínseco del material con el que se trabaja, por lo mismo se busca la manera de generar mediante la experiencia tipográfica una asociación entre el comer y el leer.

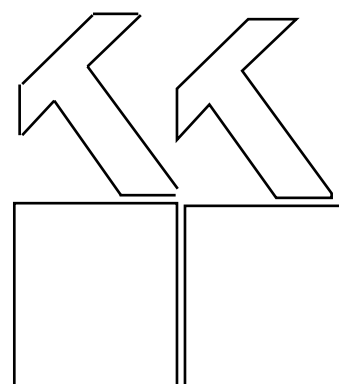
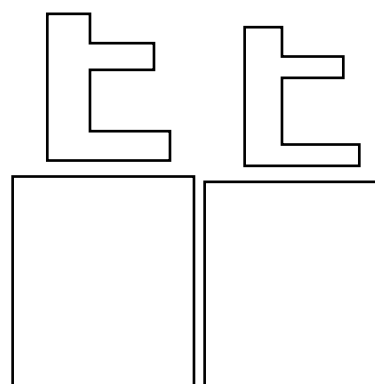
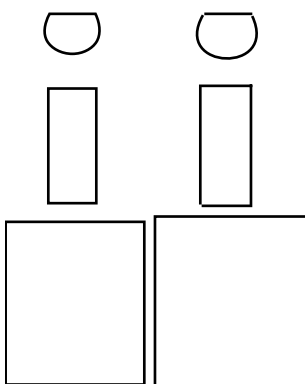
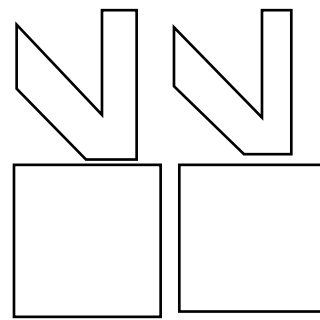
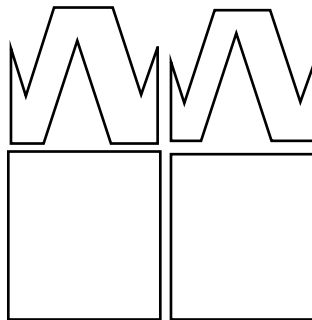
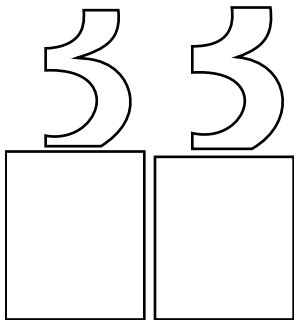
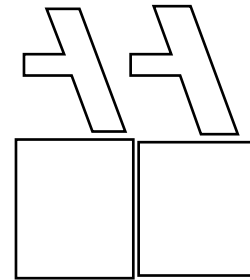
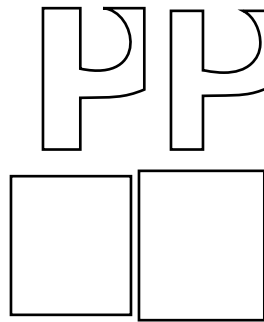
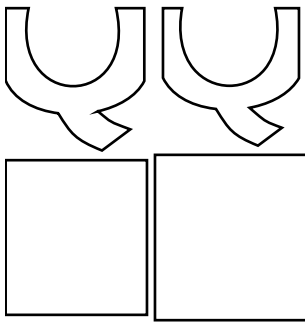
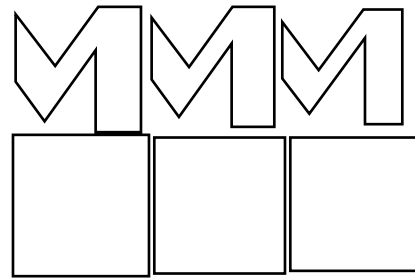
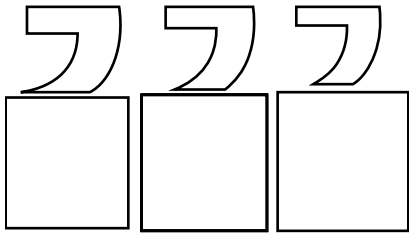
Se parte de la base de encontrar una tipografía que permita que la caja tipográfica no sea tan evidente y que la geometría de la letra favorezca al proceso en el cual se realiza el termoformado, para esto se elije la tipografía Miyuscules de Carolina Short

este caso es de terciado estructural de 1 cm de espesor, para que la contra-matriz de mica pueda tomar su forma inversa.



## Archivos de corte moldes de letra

Las letras y las cajas tipografica dentro de las cuales se encuentran inscritas tienen un desfase de 1 milímetro entre ellas para generar un volumen cónico que permita un desmolde del chocolate más fácil

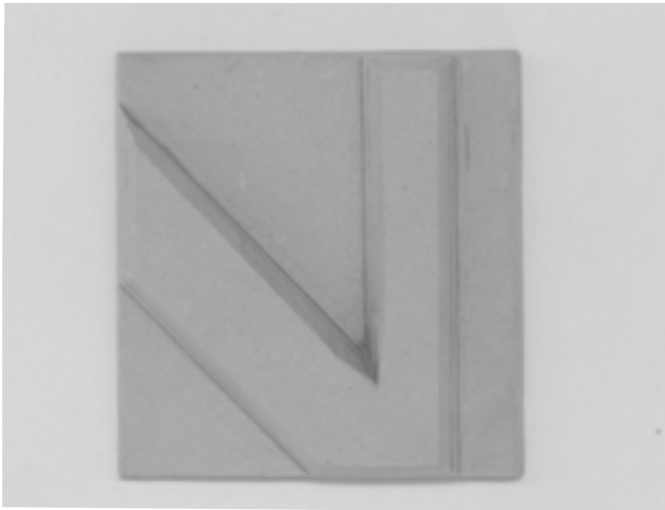


## Matrices tipograficas

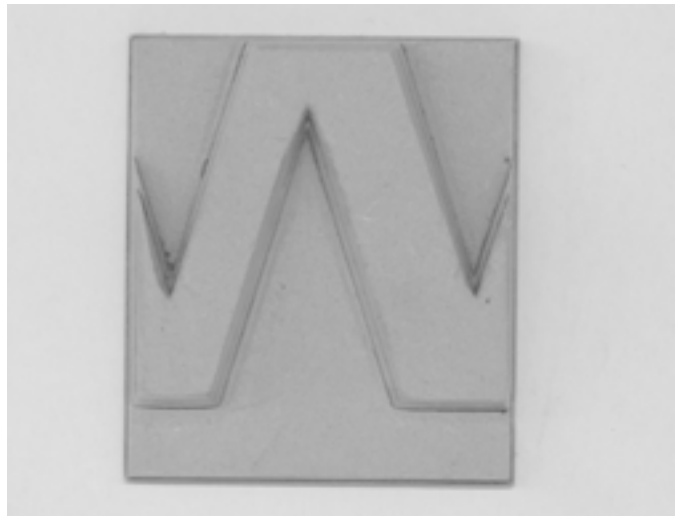
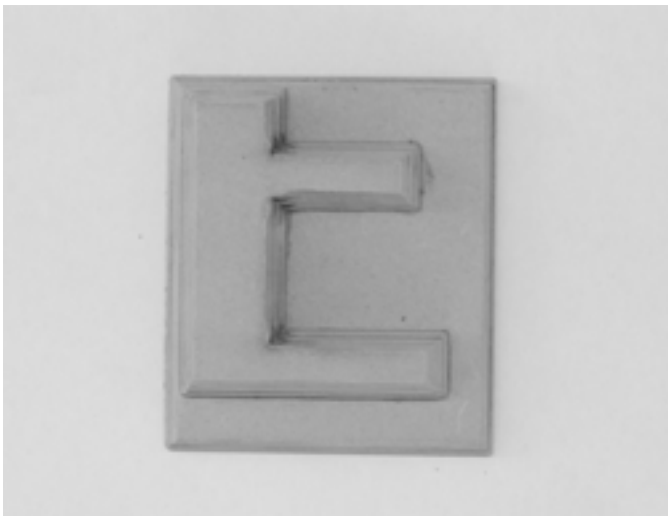
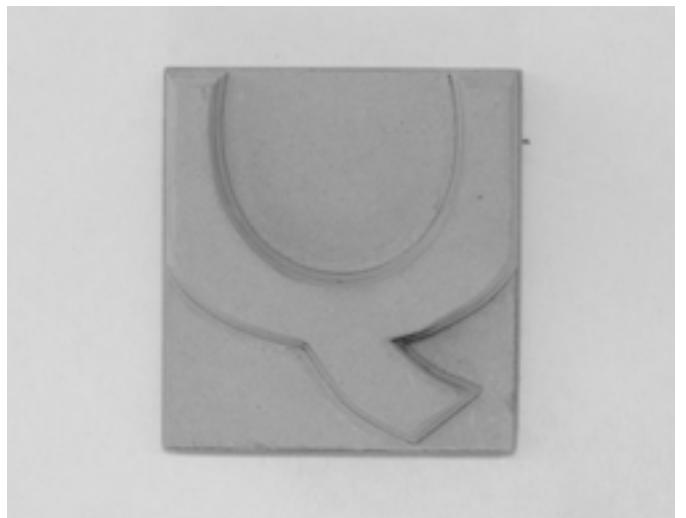
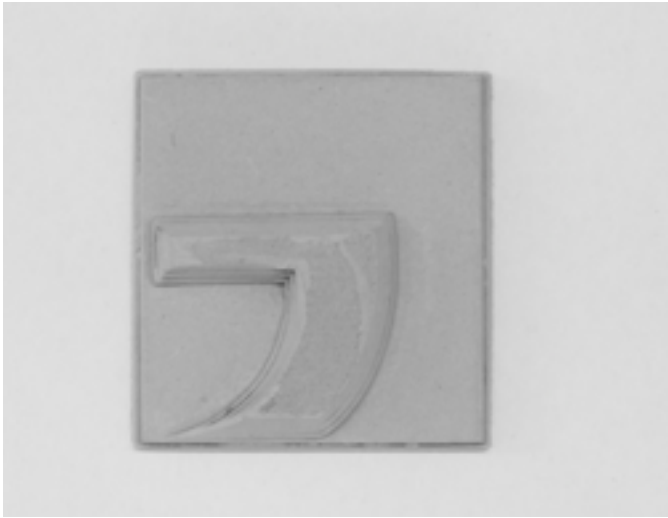
Una vez elegida la tipografia se seleccionan distintas letras, a su vez se analiza la forma de como ubicar la letra dentro de la caja tipografica para favorecer la lectura y armar un juego con el bajo y sobre relieve, para lo cual se decide alinear un par de letras a la derecha, otras izquierda y algunas centradas.

Se trabajan dos o 3 tamaños de la misma letra haciendo un obset para agrandar proporcionalmente el total, de este modo una vez cortadas las piezas se pegan centradas una sobre la otra y luego se filetean los contornos, con la ayuda de una lijadora de mesa y un dremel.

De este modo se evita que en el proceso de termoformado se rompan los bordes de la mica debido a las terminaciones con angulo.



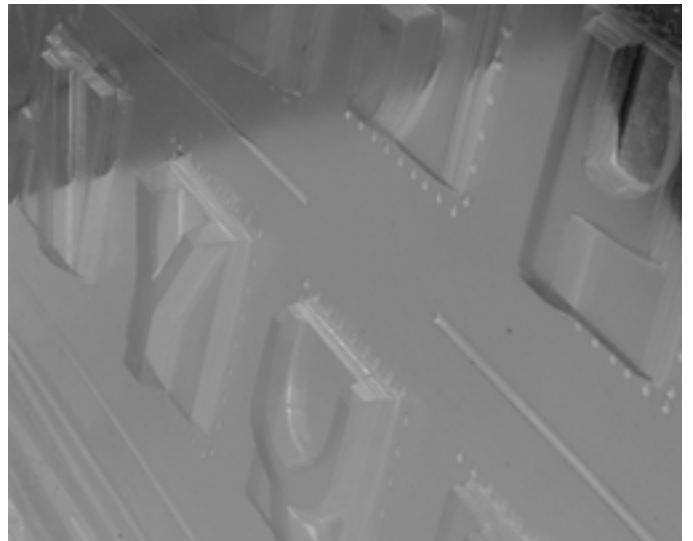
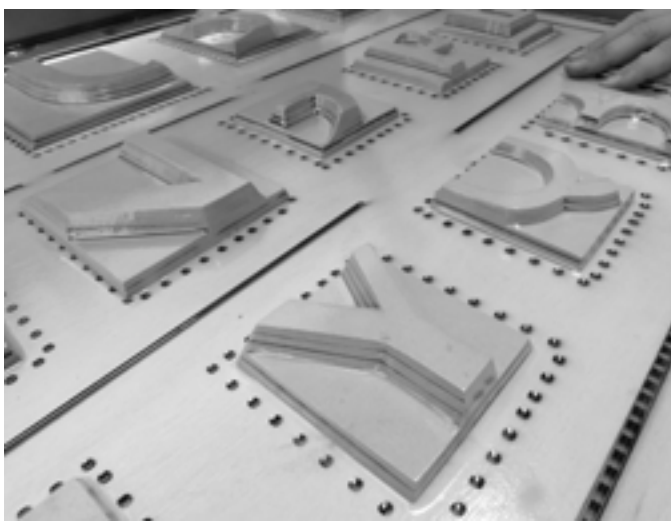
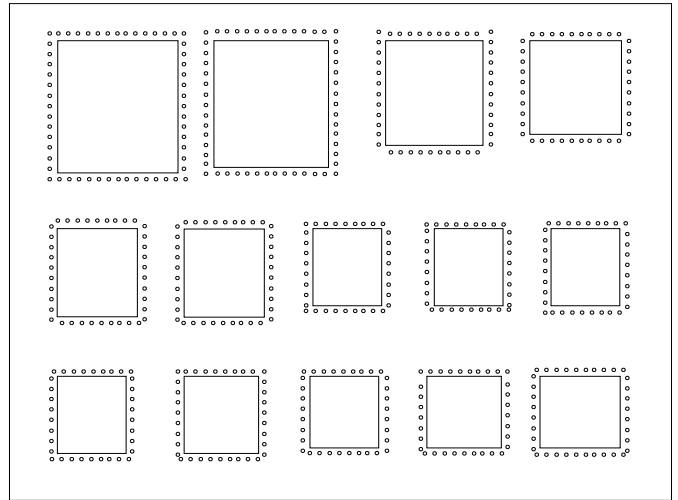
Matrices de MDF con bordes fileteados



## Proceso de termoformado

Para realizar el termoformado se confecciona una plancha que alrededor de la matriz de cada caja tipografica posea orificios para que la maquina pueda trabajar mejor el vaciado y asi la contramatriz quede con mejores terminaciones.

Para ello, una vez ubicada la tabla con matrices en la maquina termo formadora, se calienta la mica por 20 minutos y luego se deja al vaciado hasta que esta se adhiera bien a cada caja tipografica, luego, se enciende la turbina, para que la mica se enfríe, sin perder su forma y se retira de la termoformadora y se desmolda.





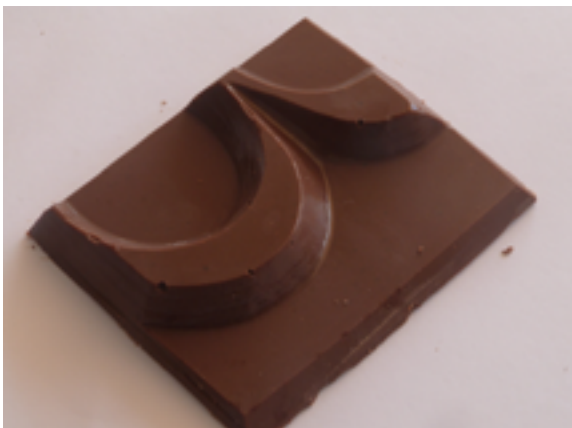
## Chocolates realizados con las matrices

Luego de tener las matrices termoformadas, se recortan de modo que cada letra quede como molde independiente.

Para el proceso del chocolate, se utiliza cobertura de chocolate bitter ambrosoli, y se derrite a baño maría.

Para evitar que el chocolate se pegue al molde, previamente este, se mete al congelador por 5 minutos.

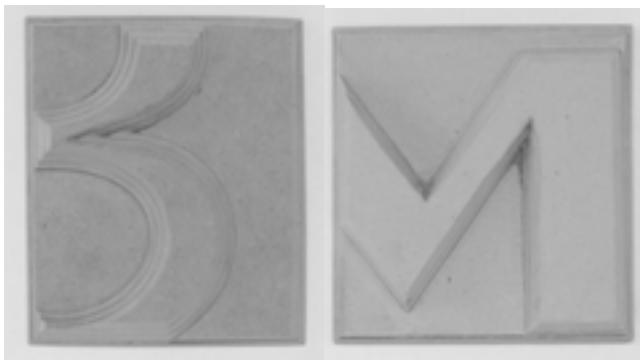
Luego se vierte el chocolate en el y se golpea el molde para evitar que queden burbujas y finalmente se mete al refrigerador por un par de minutos.



## Uso de las matrices con flan de chuño

De forma paralela al proceso del chocolate, se prueban las matrices con otro material, por ello se realiza un flan de chuño, que contiene 1 huevo, una taza de leche, esencia de vainilla y 3 cucharadas de chuño, luego se somete a cocción por 15 minutos, y se vierte en los moldes.

El resultado no es muy bueno, ya que el flan es muy viscoso y al despegarlo del molde no se puede retirar completamente.



## Construcción de matriz para un producto comestible.

El encargo consiste en realizar una experiencia tipográfica que muestre una palabra comestible, inscrita en un cuadrado de 15 x 15 cm.

Experimentando la posibilidad de un formato que incluya color, sabor y tipografía.

Para ello se realiza en primer lugar una matriz de MDF de 7 x 7 cm, la tipografía usada es "miyusculus", se usan tres tamaños de caja y letra que tienen una diferencia de 1 mm entre ellas, para que el desmoldaje sea mas factible.

Luego esta matriz se lleva al termoformado y se obtiene una contra matriz de mica, la cual se usara para moldear un elemento comestible.

se realiza una pasta de zapallo con zanahoria, soja, ajo y pimienta. luego se le agrega colapez para que esta cuaje y se deja reposar por media hora dentro del refrigerador, una vez cuajado se desmolda.

## Relación matrices con el material comestible

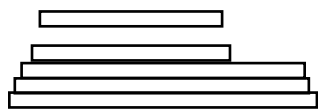


proceso de moldaje del zapallo-zanahoria, en la matriz de mica

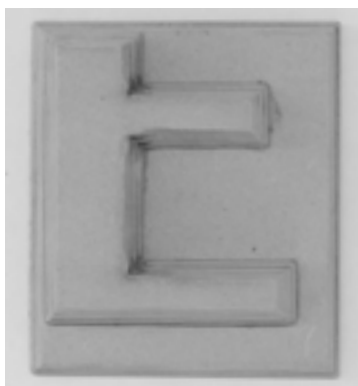


Letra comestible zapallo-zanahoria

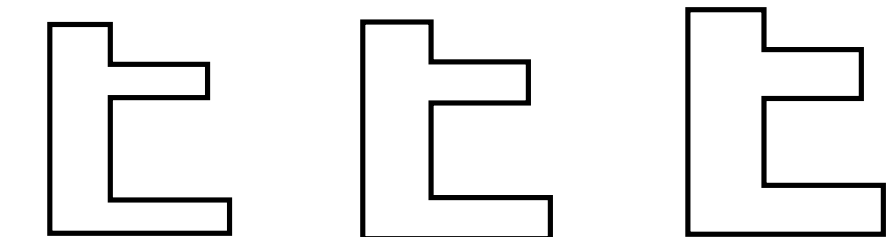
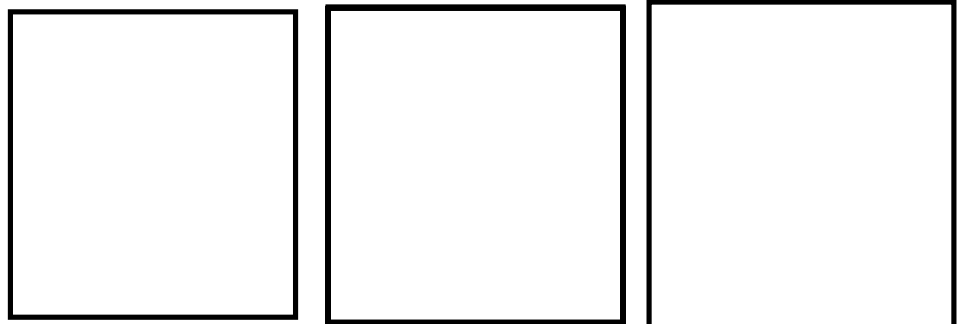
## Producción de matrices



vista lateral acople de matrices

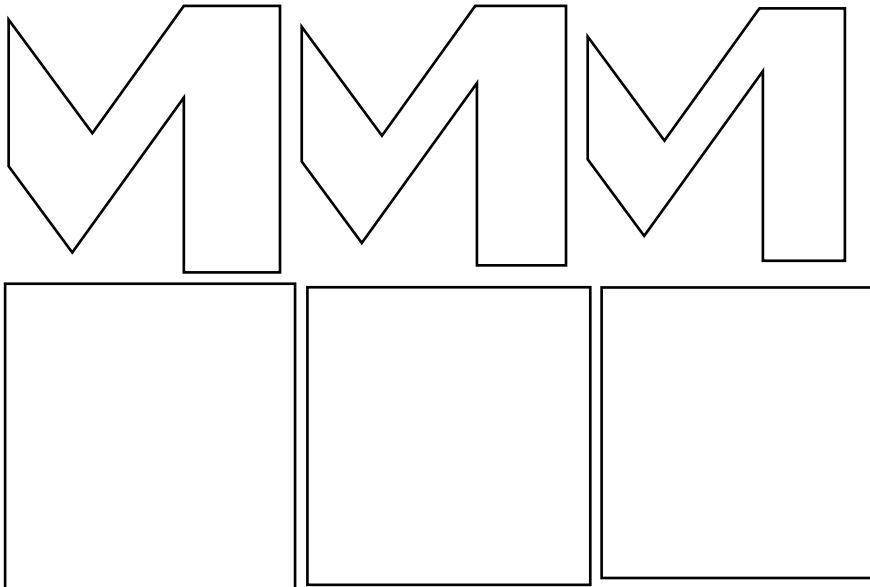


Matriz final mdf

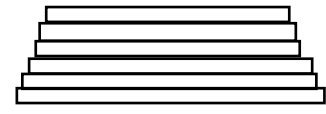


planimetria matrices mdf

## Planimetrías letra "M"



planimetria matrices mdf

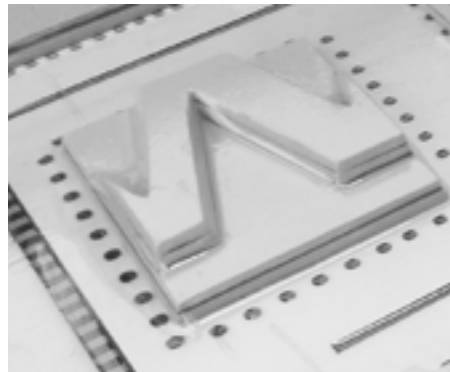


vista lateral acople de matrices

## Producción de matrices



Matriz final mdf



Proceso termo formado

## Relación matrices con el material comestible

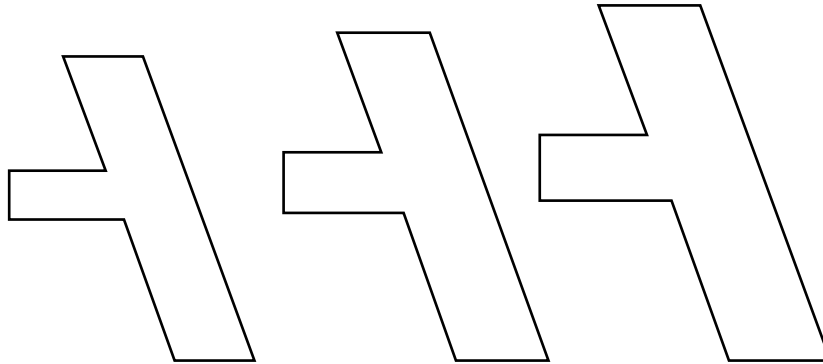
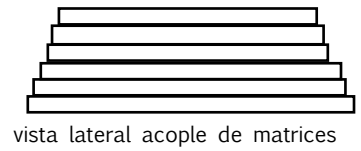
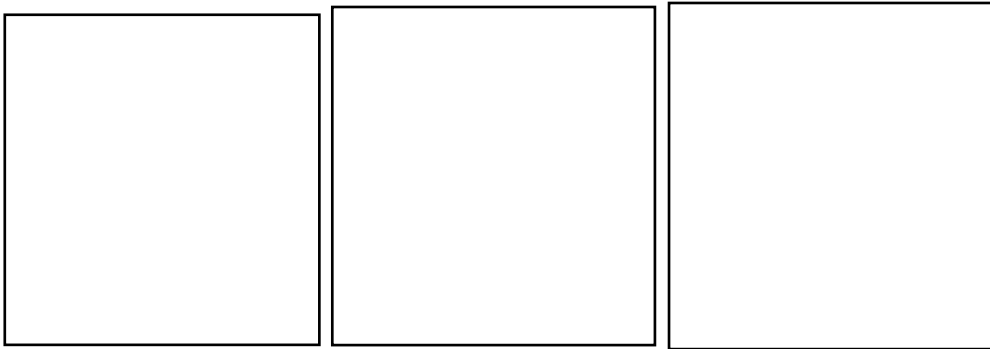


proceso de moldaje del zapallo-zanahoria, en la matriz de mica



Letra comestible zapallo-zanahoria

## Planimetrías letra "A"

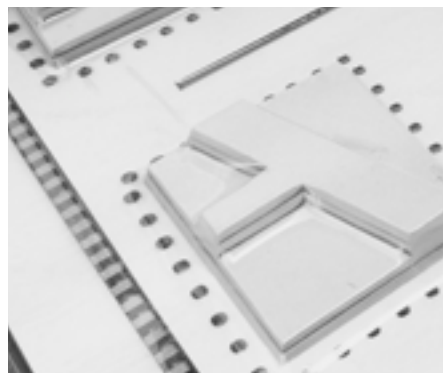


planimetria matrices mdf

## Producción de matrices



Matriz final mdf



Proceso termo formado

## Relación matrices con el material comestible

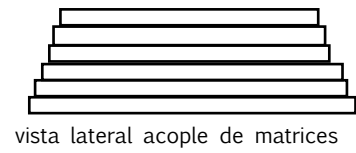
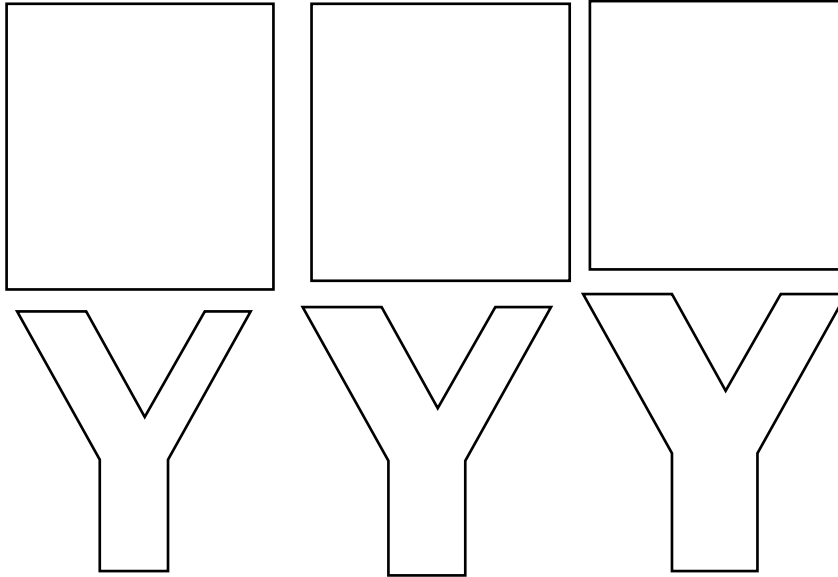


proceso de moldaje del zapallo-zanahoria, en la matriz de mica



Letra comestible zapallo-zanahoria

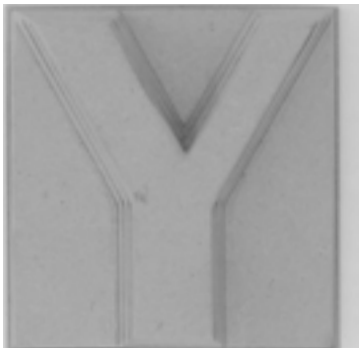
## Planimetrías letra "Y"



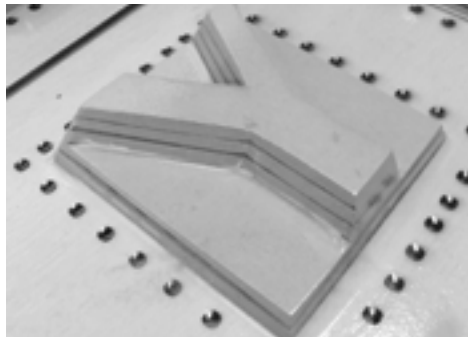
vista lateral acople de matrices

planimetria matrices mdf

## Producción de matrices



Matriz final mdf



Proceso termo formado

## Relación matrices con el material comestible



proceso de moldaje del zapallo-zanahoria, en la matriz de mica



Letra comestible zapallo-zanahoria

## Construcción de la palabra

El sentido de escribir la palabra yema es que mediante el uso de los mismos colores de esta pero con distintos ingredientes y sabor engañar al que comerá esto.

Las letras de zapallo-zanahoria y colapez son puestas en una masa de pizza de betarraga para generar un contraste entre los colores de los ingredientes.

Existe la posibilidad de cortar la masa en cuatro y comer cada letra por separado acompañada de esta masa que tiende a lo dulce, provocando una sensación de sabor agridulce al comerla.



# Matrices de chocolate

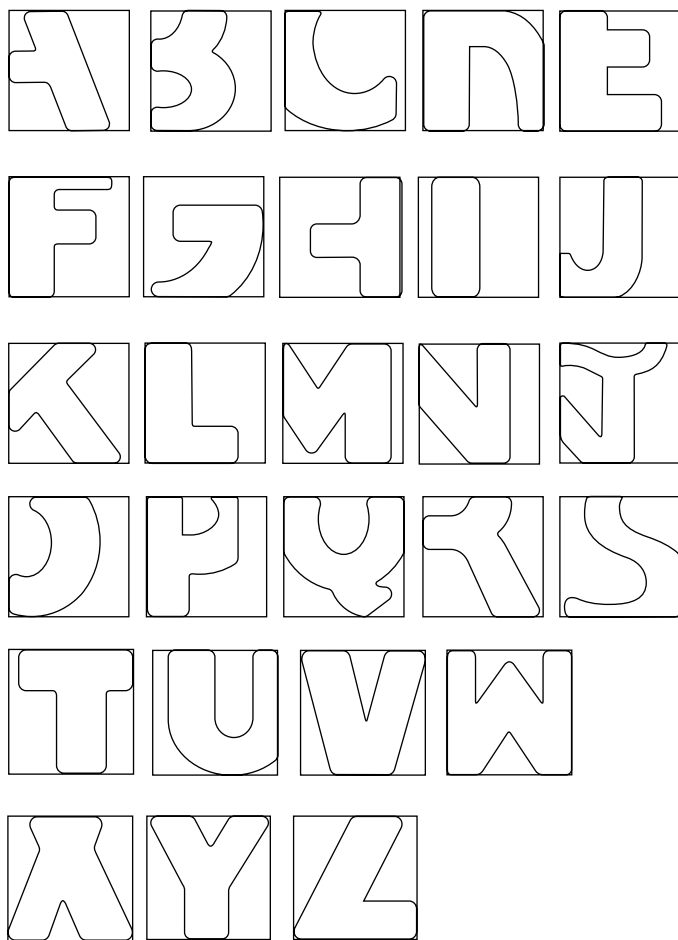
---



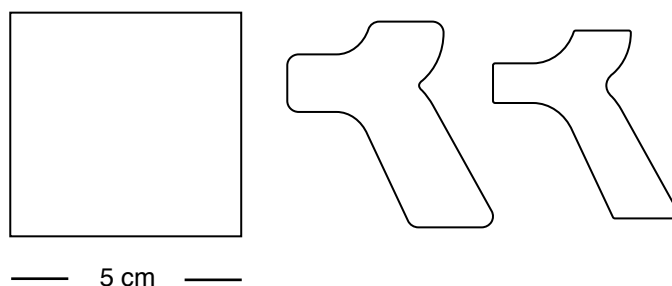
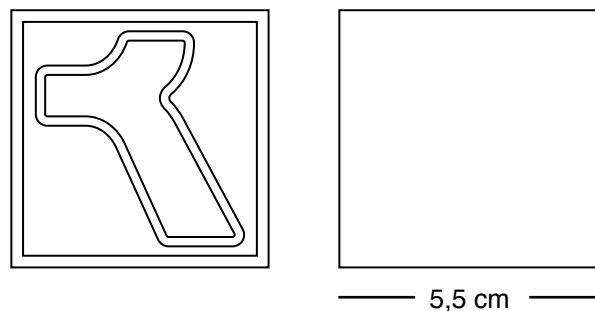
## Tipografía en chocolate

Para la travesía, se plantea la posibilidad de llevar distintos tipos de matrices con tipografía para hacer algún tipo de intervención en la comida, por lo que se trabaja con mica para hacer moldes para chocolate.

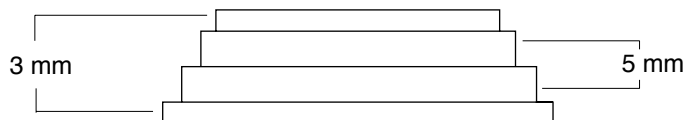
Se hicieron dos tipos de matrices; el primero a base de la tipografía Miyúsculus, y la segunda a base de la tipografía Quadranta. En primer lugar, se cuadraron las letras de la tipografía Miyúsculus en cajas de 5x5 cm, y se modificaron algunas que no se lograban entender con claridad.



A continuación, se achicó su tamaño proporcionalmente 2 milímetros, y se construyeron dos cuadrados de 5,5 centímetros de lado, y otro de 5 cm. Cada matriz de cada letra estaba constituido por dos cuadrados, y dos letras como se ve a continuación:

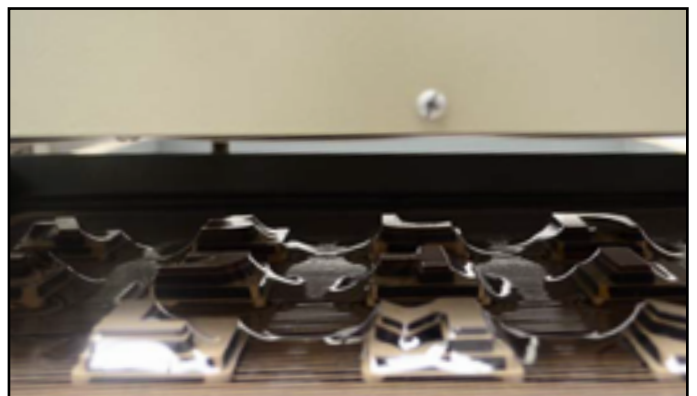


Para el cuadrado de 5 cm de lado, y la letra de la base, se utilizó trupán de 5 mm de grosor, mientras que para el cuadrado de 5,5 cm, y la letra superior se utilizó trupán de 3 mm de grosor como se ve en el esquema:

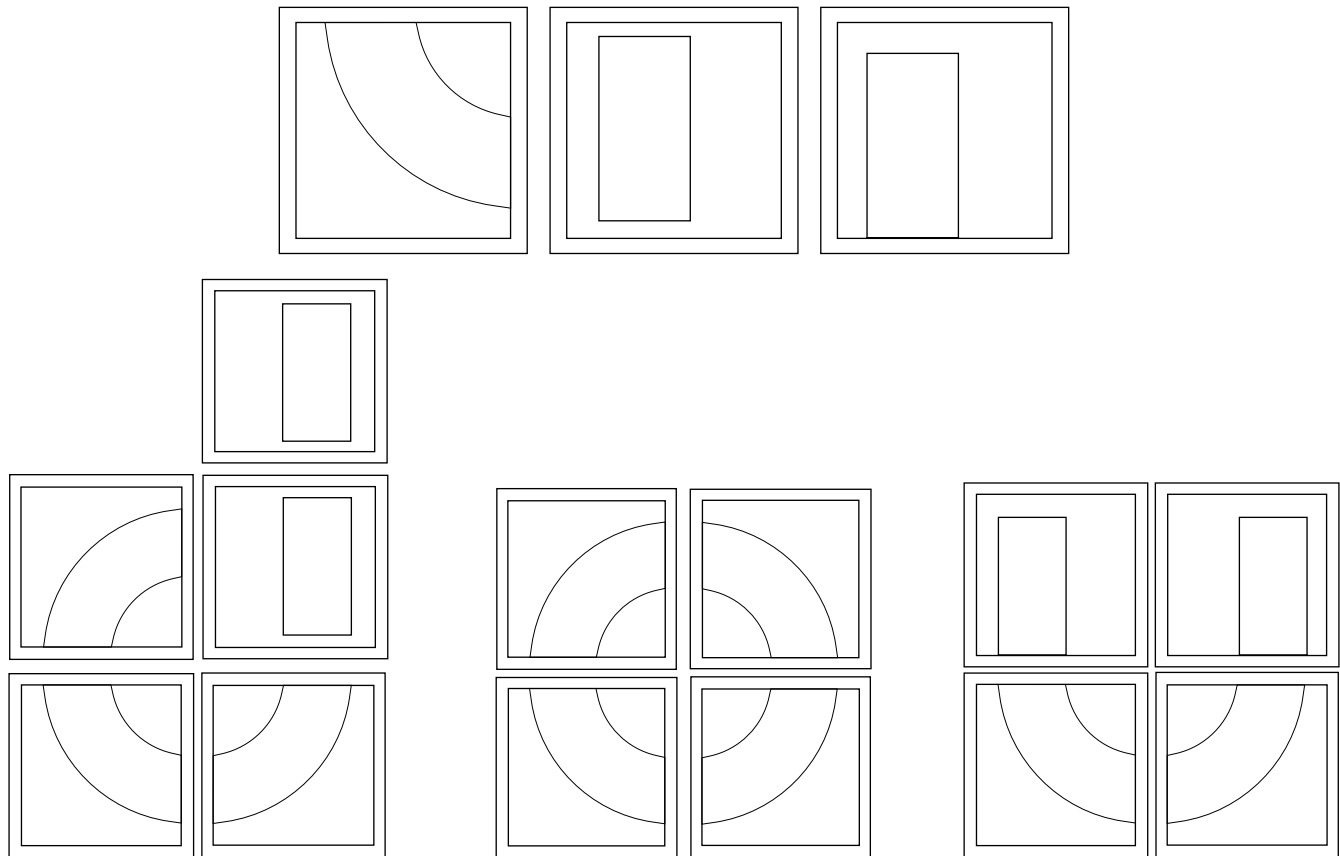


Luego de cortar las piezas en la máquina láser, se pegaron con colafría para maderas y se lijaron las aristas pues en pruebas anteriores al termoformar, se hacía un pequeño agujero en la mica lo que producía que el aire pase por ahí, arruinando el proceso de termoformado.

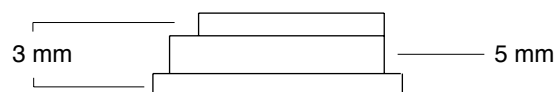
Con todas las letras construídas, se llevan a la termoformadora. Se colocaron directamente sobre la grilla de trupán que está ahí, para que el aire circule por todas partes por igual. Se encendió la máquina, se colocó la mica y se dejó por 17 minutos. Rápidamente pasado el tiempo, se subieron las matrices con la palanca mientras se activaba el vaciado, y se presionó hasta visualizar que las matrices se iban formando en la mica. Se retiró el calentador, y se encendió el aire que enfría el molde, se esperaron alrededor de 5 minutos y se sacó. El problema fue que al sacar la mica de la máquina, las matrices de trupán quedaron insertadas en ella, por lo que había que sacar a mano cada letra con cuidado de no romper el material.



Para el segundo tipo de matrices se utilizó la tipografía Quadranta que consiste en dos unidades discretas que conforman todas las letras del abecedario;



El proceso de construcción fue el mismo que el anterior. En este caso, se unieron 3 capas de trupán; el primer cuadrado de 3,3 cm de lado y 3 mm de grosor, el segundo cuadrado de lado 2,8cm y 5 mm de grosor y la tercera capa de 3mm como se puede ver a continuación:



Para los cortes en la máquina láser se usaron los siguientes datos:

Trupán 3mm

Velocidad: 30 Potencia: 90 Potencia de esquina: 65

Trupán 5mm

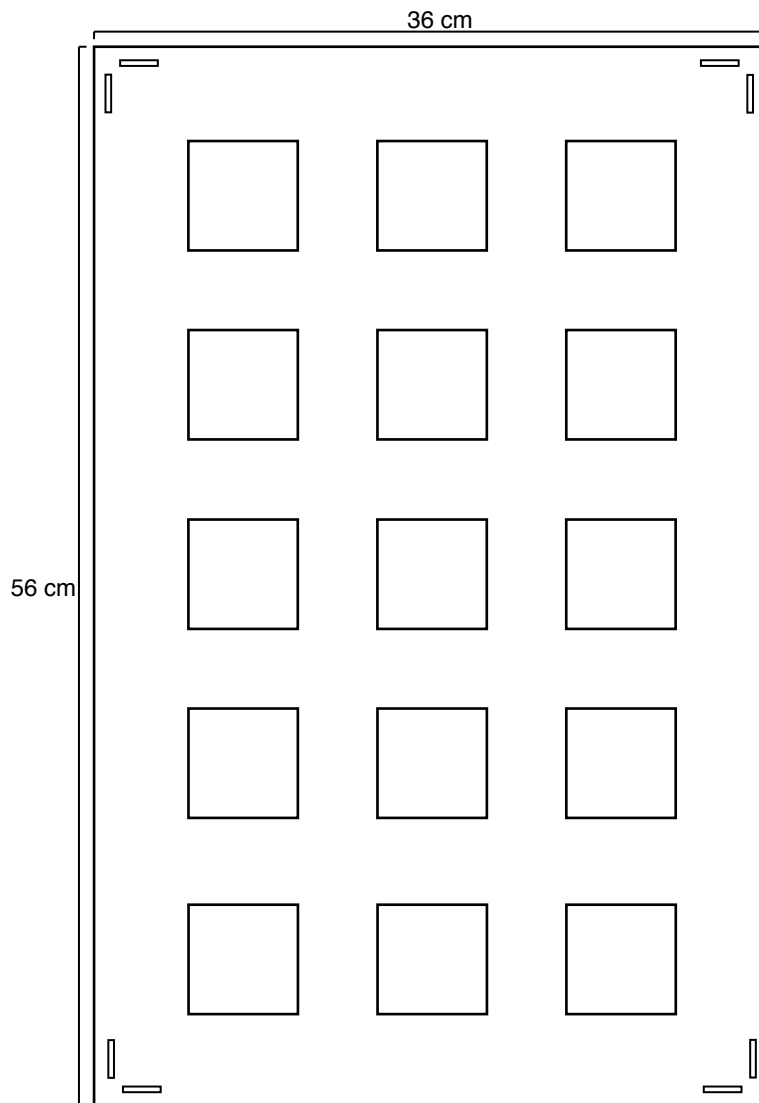
Velocidad: 15 Potencia: 95 Potencia de esquina: 85

## Superficie para apoyo de matrices

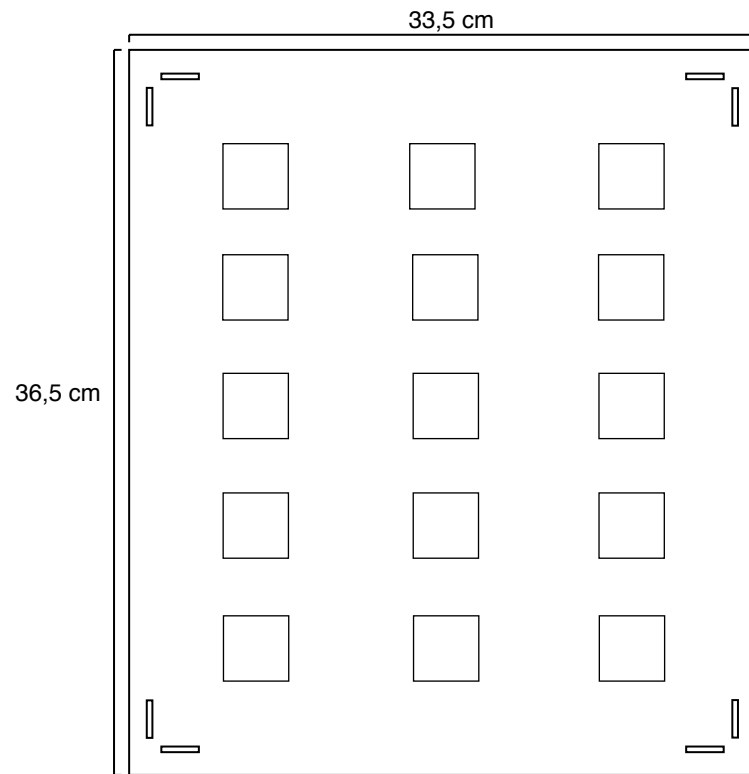
Se diseñó una superficie de apoyo para las matrices de mica, ya que al ser usadas con el chocolate necesitaban rigidez para que este se endureciera de manera horizontal. Para eso, se cortó en la láser un trupán de 3 mm de grosor, donde se calaron cuadrados de 6 cm de lado para luego colocar los moldes de mica. También se hicieron unas piezas que se ensamblaban dándole altura a la superficie, para que se mantuviera nivelado el chocolate al estar haciendo las letras.

Se hicieron dos tamaños para las distintas tipografías: Para la tipografía Miyúsculus se ocupó una superficie de 36 x 56 cm y se calaron 15 cuadrados de 5,9 x 5,9 cm para que cada letra con su caja se introdujeran en él. La altura de 1,6 cm es dada por dos patas que se ensamblan en cada esquina.

Para la tipografía Quadranta se ocupó una superficie de 33,5 x 38,5 cm y los cuadrados son de 3,5 x 3,5 cm y la misma altura anterior.

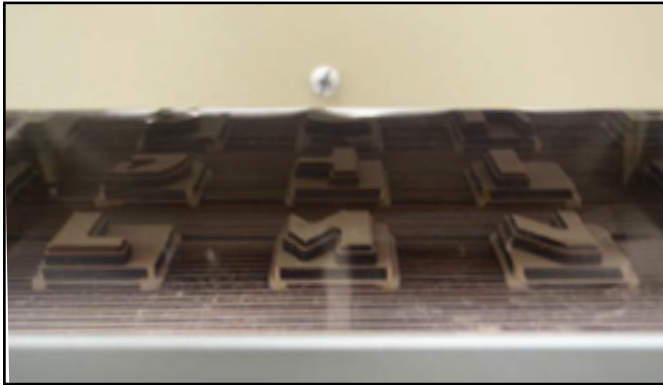


Escala 1:4

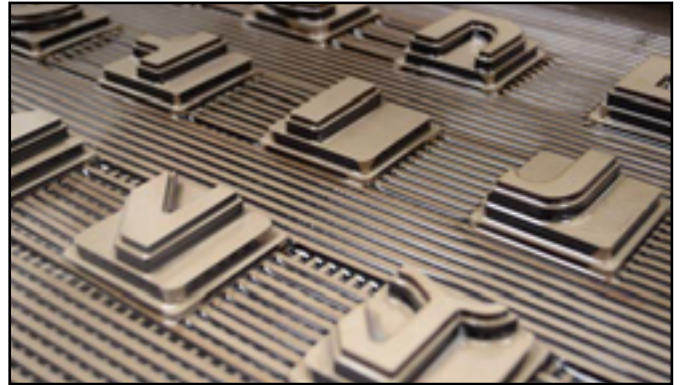


Piezas de soporte.

Escala 1:4



La mica calentada lista para realizar el termoformado.



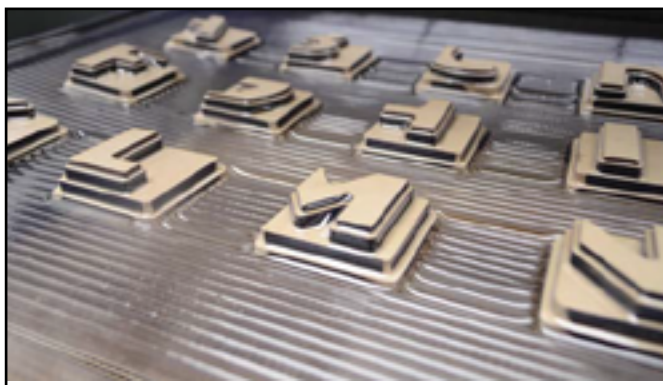
Momento en que la mica ya adoptó la forma de las matrices.



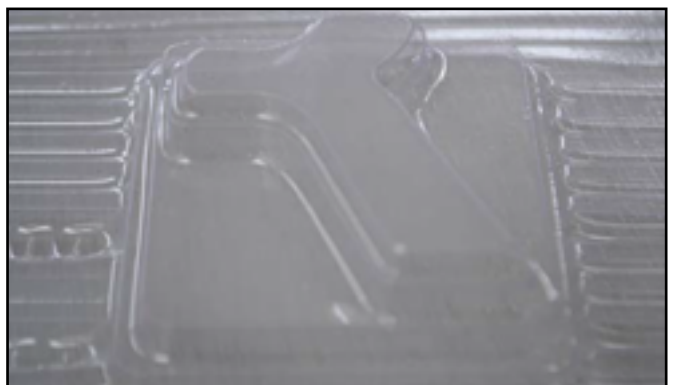
Vista del total de la primera parte del abecedario.A



El momento de bajar la palanca, las matrices quedaron enganchadas a la mica.



Acercamiento a las matrices unidas con la mica.



Molde con la letra R.



Molde con la letra U.



Finalmente, se cortaron las superficies para los moldes.

## Organizacion Carpas

Se arma el campamento en el patio de la escuela de caleta huellelhue.

Contamos con 5 carpas, finalmente se utilizan 4.

Carpa 1: Macarena Morgado ,Catalina Correa ,Amber Oyarzun.

Carpa 2: Marcelo Castañeda, Bastian Crespo, Diego Vildosola.

Carpa 3: Francisca Feliú, Barbara Jachura, Vanessa Barrios.

Carpa 4: Katherine Leiva, Valentina Muñoz, Camila Herman, Daniela Castro, Javiera Alvarez.



## Protección Carpas

Dadas las condiciones climáticas del lugar de la travesía, se crearon protectores de nylon para las carpas, por las intensas lluvias, ya que no contábamos con las carpas adecuadas para soportar aquel clima.

Para su fabricación se compraron 50 metros de una manga de nylon, tela plástica (“tnt”) y broches sujetadores para malla.

Para la fabricación se tomaron las medidas de las carpas, el área de su suelo y sus diámetros superiores para confeccionar un cubre suelo y un cubre carpa para cada una.

Luego de determinar los tamaños necesarios, se abrió la manga, se cortaron los trozos a la medida necesaria, y se unieron a través de calor.

Se realizaba un dobléz en la unión, traslapando de esta manera el nylon en 4 capas, y luego se sometía a presión y calor a la vez con una plancha. Entre la plancha y el nylon se ponía un papel mantequilla para que no se pegara el plástico a la plancha y evitar que se dañara el protector. Bajo el dobléz del nylon se ponía una tabla de 2” de ancho para que el calor y la presión de la plancha se enfocara solamente en el área a unir.

Luego de pasar la plancha se formaba una unión firme y única, en la que las 4 capas de plástico se fusionaban, imposibilitando su posterior separación. Para sujetar los protectores con estacas, se tuvieron que reforzar las esquinas con una fusión de capas de nylon y tela plástica, la cual a través del mismo proceso de calor y presión, creaba un punto más resistente para colocar los broches sujetadores, para que con la fuerza del viento no se rajaran el protector.





# Pre-Travesía

---

---

Menú Travesía

Textos de ámbito

## Textos de ámbito

---

## DÍA 3

## Vocales (Arthur Rimbaud)

*En la mañana luego de haber tomado desayuno, se hace un acto de entrega de bitácoras. Para ello el taller se reúne en círculo en torno a las estas alineadas, dejando mostrar una nota . Una vez leído el poema, cada alumno recoge su carpeta.*

A negro; E, blanco; I rojo; U, verde; O, azul:  
vocales,

He de mostrar un día vuestro nacer recóndito.  
A, negro jubón velludo de moscas zumbadoras  
Que pululan en torno de la cruel hediondez,

Golfos de sombra; E, candor de brumas y  
de

tiendas,  
Lanzas de ventisqueros, reyes blancos,  
temblor de

Umbelas;  
I, púrpuras, salivazo sangriento, reir de bellos  
Labios

En la embriaguez penitente o en la cólera;

U, ciclos, vibraciones del mar divino y  
verde,

Paz de las praderas y el ganado; paz de  
las arrugas

Que imprime la alquimia en la dulce faz del  
sabio;

O, clarín excelso lleno de raras estridencias,  
Silencio atravesado por Mundos y por  
Ángeles:

- ¡Oh la Omega, violeta destello de Sus  
Ojos!

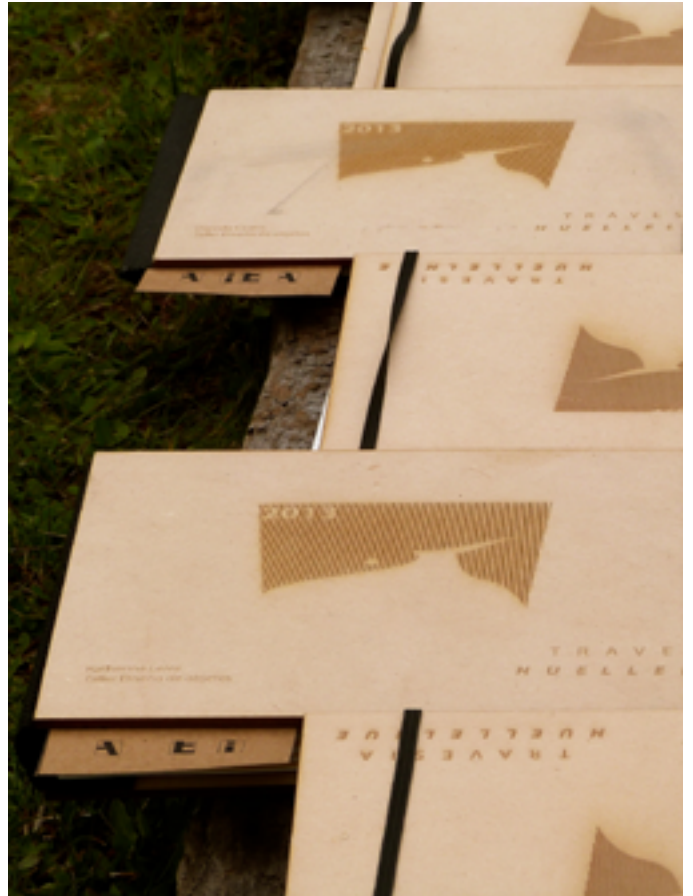


## DÍA 3

Extracto del libro “Diseñar para el mundo real” (Víctor Papanek)

*La tarjeta se hace personal cuando se ponen las vocales del nombre de cada compañero*

El orden y el encanto que encontramos en las flores escarchadas de un alféizar, la perfección hexagonal de un panal, en las hojas, o en la arquitectura de una rosa, reflejan la preocupación del hombre por el dibujo, el empeño constante en comprender una existencia siempre cambiante y altamente compleja mediante la imposición de un orden.



## DÍA 4

## Amigos (Arthur Rimbaud)

*En la mañana mientras se trasladaba la carretilla con leña desde el río hacia la leñera. Usando el largor del sendero como lugar de saludo entre amigos y para continuar la posta, es que se dividen las estrofas del poema para que el recorrido no sea solamente caminado sino que también hablado.*

¡Ven, los Vinos van a las playas  
y las olas por millones!

¡Mira la Bitter salvaje  
rodar desde las cimas!

Ganemos, sabios peregrinos,  
Al ajeno de verdes parroquianos...

Yo – Basta de tales paisajes.

¡Que es la embriaguez, Amigos?

Tanto me da, mejor aún,  
Podirme en el estanque,  
Bajo la horrible nata,  
Junto a leños flotantes.



## DÍA 5

---

Luego del desayuno, se invita al taller a participar en la confirmación de un registro público de la travesía, que de cuenta de la realidades propias del lugar.

Para esto se tensó una tela de 450 x 150 cm en un marco de madera. En el que diariamente cada alumno pegaría el rectángulo de trupán correspondiente. De esta manera, se va armando un registro colectivo en un horizonte diario y columnas individuales.



## DÍA 6

En el principio gusano y el verano  
(Jorge Oteiza)

Luego de la mañana de faena, se hace un recibimiento para brindar por el primer día de trabajo, junto con la salida del sol.

En el principio llega el verano de repente  
llega

es el corredor con su ardiente llama en lo alto que llega al estadio  
también es la terrenal sombra que bajo la encina encuentro  
una revelación

asi acostado y al alcance de mi mano una piedra

que levanto de un lado como la tapa que abro de un libro

y en su lecho de hierba de aplastados y palidos hilos

sorprendo al húmedo gusano antiguo largo redondo terrenal

con perezoso dulce carnosos movimiento huye

se vierte en su agujero



## DÍA 7

## Los materiales de construcción (28 de agosto de 1898) “Ornamento y delito”

Al ocazo, una vez terminadas las faenas se realiza un acto de lectura junto a la obra en el borde del río, para ello cuatro compañeras se unifican en un horizonte de papel.

¿Qué tiene más valor, un kilo de piedras o un kilo de oro? La pregunta parece ridícula. Pero solo para el comerciante. El artista responderá: Para mí todos los materiales tienen el mismo valor.

La Venus de Milo sería igual de valiosa si estuviera hecha con piedras de pavimentar –en Paros se pavimentan las calles con mármol del país- o de oro. La Madona Sixtina no valdría ni un céntimo más aunque Rafael hubiera mezclado algunas libras de oro con los colores. Un comerciante que tuviera que pensar, si se diera el caso, en fundir la Venus de oro o en raspar la Madona Sixtina sin duda calcularía de manera diferente.

El artista sólo tiene una ambición: dominar de la modo el material que independice su obra del valor del material en bruto.

Sin embargo, nuestros artistas de la construcción desconocen esta ambición. Para ellos, un metro cuadrado de superficie de un muro de granito es más valioso que uno de argamasa.

El granito en sí carece de valor.

Se puede hallar en el campo, cualquiera puede cogerlo. O se encuentra formando montañas enteras, cordilleras, y solo hay que arrancarlo. Con él se pavimenta calles y ciudades. Es la roca más común, el material más corriente que se conoce y, no obstante, hay gente que lo conceptúa como nuestro material más valioso.

Esta gente dice material y se refiere a trabajo. Fuerza de trabajo humano, habilidad y arte. Porque el granito requiere mucho trabajo, para arrancarlo de las montañas transportarlo a su destino, darle la forma correcta, y para prestarle, mediante el pulimento, el aspecto más adecuado. Ante un muro de granito pulimentado experimentamos un respetuoso estremecimiento. ¿Ante el material? No, ante el trabajo humano.

Así pues, ¿el granito sería más valioso que la argamasa? No queremos decir esto; ya que una pared con una decoración en estuco, hecha por la mano de Miguel Ángel, dejará en la sombra al mejor muro de granito pulido. Para valorar un objeto no solo cuenta la cantidad, sino asimismo la calidad de la obra realizada.

Vivimos en una época en la que la cantidad de trabajo tiene prioridad; ya que se puede medir más fácilmente. Es perceptible a cualquiera y no precisa una mirada habituada ni otro tipo de conocimiento. No se dan errores.



## DÍAS

## Sube de repente el día al cielo

Con los padres presentes, una vez realizado el acto cívico y para dar inicio a la semana, antes de ofrecer el regalo se hace una lectura en pareja, con la participación de un alumno de la escuela.

Como niños con lápices de colores  
Sacando punta en el horizonte

Comienza

el día

Sube el sol

Sube de repente el día al cielo

Salido del vaso de la noche como yo saco  
la mano de un cubo  
ya el sol en lo alto

yo cubo cenital en mi estantería

yo antes de la noche el cielo

y el cielo otra vez como yo  
antes del vaso de la noche  
antes del muro otoño  
antes

pongo mi mano en mi pecho

encuentro mi sepulcro abierto

abro la puerta de mi mano

me encuentro con ganas de vivir

no estoy tan triste

como dentro

como el pájaro mismo dentro de la palabra  
sola

no dentro yo de mi escultura que no hay  
nada

no hice lo que hacían otros

hice solo lo que solo haría  
pasare esta noche de verano  
por vuestras ventanas abiertas  
con mi temblor  
metálico aluminio  
huelo electrónico el cielo  
en lo oscuro cerca del mar



## DÍA 10

### Os miro antes de irme

A modo de cierre luego del almuerzo celebrativo con los vivientes, se abre un espacio para darle cabida a la palabra, para ello se invita a que lean dos niños de la comunidad.

Mi personal transformación me permite dar un paso adelante no adelantéis nada, os miro antes de irme, no veis

Todas las gotas de agua juntas  
Como trigos cortados suena la lluvia  
Cada gota de agua da un paso al frente

Todas las gotas de agua a la vez  
Los cuchillos no alcanzan a cortarlas  
La mano se ve obligada a descansar  
Pero los trigos siguen creciendo

No cesa la lluvia  
Y en mi sitio vacío  
Teneis también vosotros vuestra cara mojada  
para siempre



## DÍA 10

«Tenir le pas gagné; Il faut être absolument moderne» (Godofredo lommi)

Al ocazo se invita al taller a participar de un acto de cierre de la obra, en función de la transversalidad de la obra se situaron tres lectores

«Mantener el paso ganado. Hay que ser absolutamente moderno». Así dice Rimbaud a los finales de la temporada en el infierno.

¿qué quiere decir moderno?  
¿qué quiere decir absolutamente?

Decir «moderno» implica algo que no lo es y algo que lo inaugura.

Vamos a tratar de indicarlo anotando la vuelta de llave que al mismo tiempo cierra y abre un campo. Un campo distinto al que estaba vigente. Distinto no supone necesariamente contradictorio. Pero se trata de un campo tal que concierne a la actividad humana. Por diversas vías podría llegarse a mostrar el giro que abre la modernidad. Escogemos uno, el que nos es más familiar –el camino de la palabra poética– y en él va implícita la noción de «poiesis-techne» en su acepción mayor: la de todo trabajo «creativo».

Trataremos de mostrar el paso de la

armonía como objetivo a lo desconocido como horizonte.

Conviene acercarnos a lo que se entiende por palabra y más específicamente por palabra poética. En vez de preguntarnos por el ser de la palabra con la esperanza siempre fallida de encontrar una definición vamos a preguntarnos de suerte que la función de la palabra se haga presente. Digamos: ¿para que existe la palabra? Se suele responder que para comunicar algo. Comunicar supone un emisor y un receptor de quien se presume que entiende el mensaje transmitido. La palabra como comunicación es el postulado de toda lingüística.

Se puede comunicar algo que el emisor y el receptor conocen por anticipado. Se puede comunicar algo que el receptor no conoce por anticipado, pero que a partir de algo conocido y por vía deductiva, también conocida, alcanza a comprender. Es decir, se puede hablar de o acerca de algo. ¿pero agotan tales dichos la noción de palabra? No, nos parece que no. De hecho, la palabra poética no es un metalenguaje. Es el decir que se maravilla de su decir. Es decir, es la palabra por sí misma.

La posibilidad de decir extendida en un dicho y manifestándose como tal es la palabra poética.

Por cierto que toda palabra sin excepciones trae consigo un orden, una emisión o escritura, y una significación. Pero la palabra poética es la que con todo ello y más nos revela la posibilidad misma de decir. En este sentido la palabra poética se las ha de

haber con el ser propio del lenguaje. Vamos a señalar dos momentos de esta palabra: el de armonía y el momento de lo desconocido.

¿Cuál es la relación de palabra y armonía? Para discernirla es necesario recapitular la función de la palabra en el mundo griego que origina poéticamente nuestro lenguaje. Walter Otto recoge el siguiente relato acerca del origen de la palabra en su función primordial: «Zeus termina la construcción de un mundo. Todos los dioses están presentes. Sobreviene un admirable silencio, estupor ante la belleza de lo construido. Entonces Zeus pregunta a los dioses si falta algo para que la construcción sea perfecta. Los dioses convienen que algo falta ¿Qué? Falta la palabra, pues solo la palabra elogia. Y entonces Zeus crea las Musas».

En el relato la palabra es originaria de las Musas –se trata pues de todas las artes. En seguida su función primordial es el elogio. El elogio es de suyo el reconocimiento. En el fondo la vía o método del conocimiento es el elogio que nace de la admiración. Esta es una con-sonancia, del mundo que se abre.



# Menú Travesía

---

## Lunes 04 de noviembre

### Día 1

Encargados de cocina:  
MACARENA MORGADO, AMBER OYARZÚN

Snack bus:  
Jugo en caja Pera Frutos secos  
Jugo en caja y fruta:  
15 unidades

Mix frutos Secos:  
30gr frutas secas y pasas 15gr c/u) 30gr  
(nueces, almendras, maní 10gr c/u)

---

## Martes 05 de noviembre

### Día 2

Encargados de cocina:  
DIEGO VILDOSOLA, MARCELO CASTAÑEDA

Desayuno:  
Mercado de osorno (Errazuriz, entre colón y pratt)  
Se compra un snack para cada uno, de los que viajaron hasta Osorno en el bus

Almuerzo:  
Pan con queso, frutos secos y un jugo.

Cena:  
Papas con merkén -Carne al jugo -Piñones -Tortilla zanahoria -Tortilla acelga 3lts  
Jugo/Vino  
Bahía mansa Restaurant Gloriamar, bahia mansa ruta U-40, comuna San Juan de la costa. F: (64) 1976367 C: 82998587 @:  
gloriadiaz\_navarro@hotmail. com

Snack caMinata:  
Mix frutos secos Barra cereal 1 1/2 lt. de agua Yogurt  
Fruta Pan Queque  
Se adelanta la caminata para este día, por un frente de mal tiempo

## Miércoles 06 de noviembre

### Día 3

Encargados de cocina:  
JAVIERA ÁLVAREZ, BÁRBARA JACHURA

Desayuno:  
Yogurt -Miel -Cereales -Frutos secos -Plátano  
Pan con queso Leche/Té/Café

Snack caminata:  
Mix frutos secos Barra cereal 1 1/2 lt. de agua Yogurt  
Fruta Pan Queque

Almuerzo:  
Pollo Arverjado -Arroz -Papas doradas -Nalca  
-Repollo c/aceitunas 3lts Jugo  
No habia almuerzo preparado para este día, por lo que se toma el del dia siguiente

Cena:  
Fideos -Salsa tomate -Carne soya -Aceituna -Champiñones 3lts Jugo Vino

---

## Jueves 07 de noviembre

### Día 4

Encargados de cocina:  
FRANCISCA FELIU, BASTIÁN CRESPO

Desayuno:  
Pan -Huevo -Mermelada -Queso -Jamón  
Jalea Manzana Leche/Té/Café

Almuerzo:  
2 Tortillas de acelga Papas Duraznos a la crema  
Almuerzo improvisado en el lugar, ya que el de este día se realizo por apuro de que el pollo se echara a perder, el día anterior

Cena típica:  
Tortilla de rescoldo con aceituna -Zanahoria c/ dientes de dragon -Lechuga con palmito -Habas con cebollin  
-Cebolla 3lts Jugo

## Viernes 08 de noviembre

### Día 5

Encargados de cocina:  
FRANCISCA FELIÚ AMBER OYARZÚN

Desayuno:  
Flan -Plátano -Nueces -Almendras Pan queso tomate Leche/Té/Café  
DeSayuno:  
Pan -Huevo -Tomate -Queso -Jamón Galletas Leche/Té/Café

Almuerzo típico:  
Charquicán -Carne -Cebolla -Tomate -Lechuga 3lts Jugo Macedonia

Cena:  
Crema -Nueces -Crutones -Ciboulette -Queso rallado 3lts Jugo

---

## Sábado 09 de noviembre

### Día 6

Encargados de cocina:  
CAMILA HERMAN MACARENA MORGADO

Desayuno:  
Flan -Plátano Pan queso tomate Leche/Té/Café  
No se ponen ni nueces ni almendras, y aparte se debe correr el día del flan por hoy, ya que el flan no estaba cuajado

Almuerzo típico:  
Con-con -Pebre -Huevo -Pepino -Lechuga 3lts Jugo Vino  
Se atrasa el pescado por que no se pudo conseguir para el día 6

Cena típica:  
Porotos granados con pilco -Tomate -Cebolla -Chorizo 3lts Jugo



## Domingo 10 de noviembre

### Día 7

Encargados de cocina:  
VANESSA BARRIOS, VALENTINA MUÑOZ

Desayuno:  
Panqueques -Manjar -Mermelada Damasco  
-Mermelada Frambuesa -Manzana rallada  
con canela Pan con queso Leche/Té/Café

Almuerzo típico:  
Verduras Salteadas -Arroz -Pescado -Rúcula  
-Betarraga  
3lts Jugo  
Se prepara pan amasado para el desayuno  
de mañana

Cena:  
Papas Gratinadas -Aceitunas -Tomate -Pe-  
pino  
-Soya 3lts Jugo

---

## Lunes 11 de noviembre

### Día 8

Encargados de cocina:  
KATHERINE LEIVA, VALENTINA MUÑOZ

Desayuno:  
Pan -Queso -Mermelada -Tomate -Jamón  
Jalea Leche/Té/Café

Almuerzo:  
Fideos -Salsa blanca -Champiñones -Cho-  
clo -Atún Lechuga c/rúcula y palmitos 3lts  
Jugo

Cena:  
Croquetas de Atún -Puré -Tomate -Trozos  
de queso -Pepino  
3lts Jugo

Adicionalmente a lo que estaba programa-  
do para preparar, se prepara un kuchen  
de miga relleno con pure de manzana,  
leche condensada y nueces.  
Y pan amasado para el desayuno de ma-  
ñana

Martes 12 de noviembre

Día 9

Encargados de cocina:  
DANIELA CASTRO, CATALINA CORREA

Desayuno:  
Dulces chilenos -Galletón -Queque -Alfajores  
Flan Pan queso jamón Leche/Té/Café  
Se cambia el flan por una jalea

Almuerzo típico:  
Lentejas -Zanahoria -Chorizos -Betarraga  
-Lechuga 3lts Jugo

Cena:  
Papas Rellenas -Lechuga -Repollo -Pebre  
-Zanahoria 3lts Jugo, Vino

---

Miércoles 13 de noviembre

Día 10

Encargados de cocina:  
JAVIERA ÁLVAREZ, BÁRBARA JACHURA

Desayuno:  
Pan -Queso -Mermelada -Mantequilla -Jamón Naranja Leche/Té/Café  
Se cambia la naranja por un alfajor envasado

Almuerzo cena:  
Cordero -Papas -Arroz -Pebre -Choclo -Tomate -Ensalada chilena -Repollo  
-Vino blanco con duraznos -Vino tinto con frutillas -Panes para el pebre

## Jueves 14 de noviembre

### Día 11

Encargados de cocina:  
KATHERINE LEIVA CATALINA CORREA

Desayuno:  
Yogurt -Miel -Cereal -Barra de cereal Leche/Té/Café

Snack:  
Mix frutos secos Barra cereal 1 1/2 lt. de agua Yogurt  
Naranja Pan Queque Jugo  
Se cambia el queque por un galleton

Cena:  
Arroz -Verduras Salteadas -Choclo -Papas -Tomate 3lts Jugo

### Día 11

De esta comida en adelante, cambia todo, ya que el bote no puede salir de Huellahue y ahí se encontraba la comida restante por cocinar

---

## Viernes 15 de noviembre

### Día 12

Encargados de cocina:  
DANIELA CASTRO BASTIÁN CRESPO

Desayuno:  
Pan -Mermelada -Queso -Mantequilla -Jamón Fruta Jugo/Leche/Té/Café  
pan, QueSo, JaMón, fruta:  
15 unidades  
MerMelaDa:  
450gr (30gr pp)

Almuerzo:  
Restaurant Osorno

Snack buS:  
Jugo en caja Fruta Frutos secos  
Jugo en caJa y fruta:  
15 unidades  
Mix frutoS SecoS:

30gr frutos secos y pasas 15gr c/u) 30gr (nueces, almendras, maní 10gr c/u)

## Utensilios

Lo que se pierde:

2 cuchillos

3 cucharas

Lo que se deja allá:

8 paños de cocina

16 platos bajos

Lo que no se usó:

1 olla grande

2 abrelatas

4 tenazas

1 exprimidor

2 medidas de gramos

2 cortadores de vegetales

2 cortadores

2 sacacorcho

1 sacabocado esférico

2 sacabocados

4 moldes chicos

5 cucharas de ensaladas

Alojamiento cabañas Bahía Mansa  
Valor por cabaña \$ 25000 (para 4 personas)

El grupo que viaja en camioneta desde Viña del mar a Bahía Mansa, aloja una noche en las cabañas, valor \$25.000.

Alojamiento alumnos en caleta Huellethue: gratis  
Se arma un campamento afuera de la escuela, contamos con cuatro carpas.

Terminada la obra, y la caminata, volvemos a alojar en las cabañas de bahía mansa, ocupamos dos cabañas, durante dos días: \$100.000

Dado el clima, el bote no puede salir de la barra el mismo día que nosotros, atravesando el viaje, por lo que los que viajaban en camioneta con Ricardo, se deben quedar una noche más en las cabañas por un costo de \$25.000

---

## Alojamiento

---

# Presupuesto

---

## A. Pagos travesía

- 1 Macarena morgado 200.000
  - 2 Ricardo Lang 200.000
  - 3 Francisca Feliú 200.000
  - 4 Catalina Correa 200.000
  - 5 Diego Vildósola 200.000
  - 6 Barbara Jachura 200.000
  - 7 Amber Oyarzún 200.000
  - 8 Katherine Leiva 200.000
  - 9 Camila Herman 200.000
  - 10 Valentina Muñoz 200.000
  - 11 Daniela Castro 200.000
  - 12 Vanessa Barrios 200.000
  - 13 Javiera Alvarez 200.000
  - 14 Bastián Cespo 200.000
  - 15 Marcelo Castañeda 148.000 (debe 52.000)
- + 120.000 (plata entregada por Ricardo Lang)

Total Disponible: 3.068.000

## B. Gastos

### 1. TRASLADOS: 825.780

Pasaje en Bus: 283.040 (11 Pasajes de Ida, 10 Pasajes de vuelta)

Micro Terminal de Osorno - Feria Rahue: 1.440 (9 personas)

Arriendo Mini Van Terminal de Osorno - Bahía Mansa: 40.000 (mochilas, compras y una persona)

Micro Feria Rahue - Maicolpué: 15.000 (10 personas)

Camioneta de Ricardo (ida): Bencina: 60.000 (Diesel), TAG 3.200 (2 veces), Peajes 16.800 (4 x 2.100 c/u y 4 x 2.000 c/u)

Bote (traslado de las cosas) Bahía Mansa - Huellehue: 170.000

Guía y Caballo durante la caminata (ida y vuelta) Maicolpué - Huellehue: 100.000

Camioneta Maicolpué - Bahía Mansa (después de la Caminata): 5.000

Camioneta Bahía Mansa - Terminal de Osorno: 20.000

Camioneta de Ricardo (vuelta): Bencina 92.700 (Diesel), Peajes 18.600 (3 x 2.000 c/u y 6 x 2.100 c/u)

2.COMIDA: 900.000 (plata entregada a Katherine Leiva y Daniela Castro)

3.AGUA Y DOSIFICADOR: 17.600

4. ÁMBITO, BITACORAS e IMPRESIONES:  
59.930

Cinta Doble contacto: 1.490  
 2 Cinta Masking tape: 1.380  
 2 Marcador permanente: 780  
 10 Papel Craft: 1.950  
 21 Papel Volantín: 2.100  
 Pincel Plano: 1.350  
 Rollo Plotter 91 x 40 cm: 8.990  
 4 Tinta China: 1.690  
 1 Plancha Trupán 3 mm: 5.490  
 Elástico (bitácora): 1.000  
 Tela TNT negra (bitácora): 600  
 Impresión Mapa (Bárbara): 3.000  
 Impresión Menú: 500  
 Impresión exoneración: 260  
 Plastificación tarjetas: 5.180  
 Tela negra: 4.500  
 Infusiones menta: 5.000  
 Pegamento, impresiones: 5.000  
 Tiza y Pinceles: 9.000  
 Impresiones Elsa: 700

5. EMBALAJE: 53.460

2 Cajas cartón 600 x 600 x 600: 3.800  
 1 Caja cartón 750 x 450 x 350: 1.100  
 2 Cajas plásticas 85 x 51 x 40: 33.980  
 2 Film 1kg: 14.580

6.MATRICES: 42.399

Mica Amber: 5.400  
 4 pliegos Mica transparente: 4.800  
 MDF 5 mm: 9.990  
 Lata: 1.400  
 Agorex transparente: 3.790  
 Colafría: 1.190  
 MDF 3 mm : 5.490  
 1?2 Plancha MDF 3 mm: 3.439  
 4 micas y 5 cintas doble contacto: 6.900



**7.MATERIALES: 153.740**

3 Hilos de 1 mt.  
 200 tornillos 2"  
 200 tornillos 3"  
 50 tuercas  
 50 golillas  
 23 tirafondos 3,5"  
 TOTAL: 7.840  
 Alambre 14 2 kilos  
 Alambre 18 1 kilo  
 TOTAL: 5.600  
 Amarra cable 100 un  
 Lienza 50 mts  
 TOTAL: 9.500  
 20 mts Cuerda: 6.800  
 2 Clavos 4" 1 kg: 875  
 Clavos 2" 1 kg: 875  
 Guantes 6 unidades 1.780  
 Marco Sierra 12 " 3.590  
 Sierra 18 dientes: 2.390  
 3 Lijas metal g40: 990  
 3 Lijas madera g100: 300  
 2 Pack masking tape: 2.990  
 2 Set de brochas 1, 2 ,3: 3.580  
 Manga nivel 46 cm: 4.800  
 4 Tablas de Mañido (3,20 mts x 4"):  
 16.000  
 6 Tablas de Canelo y 8 Trocos de ulmo,  
 tepa y meli: 90.000  
 4 Tablas de Canelo: 20.000

**8.CARPAS 52.180**

Plástico 1x 1,8 13 mt: 10.000 (sin boleta:  
 Compra a Taller 1 Año)  
 Cinta multiuso: 6.2903  
 Plástico 1x1 3 mt: 3.570  
 Plásticos 1x2 28mts: 28.840  
 Estacas carpa de metal (x10): 1.500  
 2 Broches malla Raschel (25 un): 1.980  
**9.HERRAMIENTAS: 52.570**  
 Bolsas Ziploc: 2.990  
 Multimixer: 14.990  
 Llave punta corona: 2.780  
 Llave punta corona: 2.790  
 Lima Slim: 3.730  
 Hoja de Sierra: 3.990  
 Pack 2 cintas Transparentes: 1.640  
 Prensa 4": 6.990  
 Bencina 95 (10 lts): 8.300  
 3 bidones bencina: 3.000  
 Bolsa ecologica para pañol personal: 1370

**9.HERRAMIENTAS: 52.570**

Bolsas Ziploc: 2.990  
Multimixer: 14.990  
Llave punta corona: 2.780  
Llave punta corona: 2.790  
Lima Slim: 3.730  
Hoja de Sierra: 3.990  
Pack 2 cintas Transparentes: 1.640  
Prensa 4": 6.990  
Bencina 95 (10 lts): 8.300  
3 bidones bencina: 3.000  
Bolsa ecologica para pañol personal: 1370

**10.BENCINA Y ESTACIONAMIENTO: 11.570**

Catalina Correa: 2.390  
Francisca Vidal (30. 10): 790  
Catalina Correa (31. 10): 3500  
Francisca Feliú (01.11): 3000  
Propina Lapid Lopez (01.11): 100  
Macarena Morgado (04.11): 1000  
Peaje Valparaiso: 790

**11.BOTIQUÍN: 22.480**

Remedios Farmacia Ahumada: 16.488  
Estuche Easy: 4.990  
Termometro: 1000

**12. Alojamiento: 100.000**

Bahía Mansa, 1 cabaña (4 personas), 04.  
11: 25.000  
Bahía Mansa 2 cabañas (12 personas), 15.  
11: 50.000  
Bahía Mansa 1 cabaña (4 personas), 16.  
11: 25.000

**13.Otros: 20.000**

Regalo Fanny (profesora de la Escuela):  
20.000

## GASTADO:

1. 825.780
2. 900.000
3. 17.600
4. 59.930
5. 53.460
6. 42.399
7. 153.740
8. 52.180
9. 52.570
10. 11.570
11. 22.480
12. 100.000
13. 20.000

TOTAL: 2.199.619

## C. Plata en Caja

Pagos de travesía: 3.068.000

Gastos: - 2.310.919

TOTAL: 757.081 (debería haber en caja)

Plata contada 19 Noviembre: 749.000  
 753.840 (incluye plata Dan 4.840) + 48.000  
 = 801.840 / 15 = 53.456 c/u  
 50.000 x 15 = 750.000

Plata entregada por Daniela: 4.840 (cocina y traslado) y 8.160 (cocina)

---

 Devolución de la plata: \$40.000 c/u

- 1 Macarena morgado
- 2 Francisca Feliú
- 3 Catalina Correa
- 4 Diego Vildósola
- 5 Barbara Jachura
- 6 Amber Oyarzún
- 7 Katherine Leiva
- 8 Valentina Muñoz
- 9 Javiera Alvarez
- 10 Bastián Cespo
- 11 Ricardo Lang
- 12 Daniela Castro
- 13 Camila Herman
14. Vanessa Barrios
15. Marcelo Castañeda (debe 13.456)

Se devuelve un total de 560.000 (14 personas)

Marcelo Castañeda: 5.456 + 8.000: 13.456 (se debe)

# Transporte

---

## BUS LINEA TURBUS

### IDA VIÑA DEL MAR-OSORNO

Viajan 11 alumnos  
 Valor pasaje : 12.500  
 ( se compran 15 pasajes de ida, 4 de éstos se devuelven y se devuelve el 80 % de cada pasaje)

#### HORARIO :

Salida 19:50 PM  
 Llegada 09:00 AM  
 Equipaje por alumno : mochila de mano + mochila grande

#### Pasajeros :

Amber Oyarzún  
 Bárbara Jachura  
 Camila Herman  
 Valentina Muñoz  
 Francisca Feliú  
 Vanessa Barrios  
 Bastian Crespo  
 Macarena Morgado  
 Catalina Correa  
 Javiera Alvarez  
 Diego Vildosola

### VUELTA OSORNO-VIÑA DEL MAR

Viajan 10 alumnos

#### HORARIO:

Salida 10:30 PM  
 Llegada 10:30 AM

Equipaje por alumno : mochila de mano

#### Pasajeros :

Bárbara Jachura  
 Valentina Muñoz  
 Francisca Feliú  
 Vanessa Barrios  
 Bastian Crespo  
 Macarena Morgado  
 Catalina Correa  
 Javiera Alvarez  
 Diego Vildosola  
 Marcelo Castañeda

## CAMIONETA

### VIÑA DEL MAR- BAHÍA MANSA

Viajan:Ricardo Lang (Profesor) ,Katherine Leiv, Marcelo Castañeda, Daniela Castro

Salida 10:30 am Lunes04 de Noviembre  
 Llegada 02:30 AM Martes 05 de Noviembre

Carga : Utensilios de cocina + comida + pañol + carpas

### BAHÍA MANSA-VIÑA DEL MAR

HORARIO Sábado 16 de Noviembre

Salida 05:00 AM  
 Llegada 08:30 PM

Carga : Utensilios de cocina + comida + pañol + 15 mochilasgrandes + carpas  
 Viajan:Ricardo Lang (Profesor), Amber Oyarzún  
 Daniela Castro, Camila Herman.

## MOVILIZACIÓN OSORNO-BAHÍA MANSA

### FLETE:

Carga : Comida + mochilas grandes + cobertores de carpa + carpas + 1 alumno

Valor : 40.000

(Se contrata desde el terminal de buses y parte desde feria rahue luego de hacer las compras)

## MICRO INTERURBANA

Micro Terminal de Osorno - Feria Rahue

Valor :1.440

Feria Rahue – Maicolpué

Valor: 1500 por persona, viajan 10 alumnos.

## RECORRIDO BAHÍA MANSA – CALETA HUELLELHUE

### CAMINATA (PTO PARTIDA TRIL TRIL)

Martes 5 de noviembre

Partida : 14:30 hrs

Llegada Bote : 21:00 hrs

Llegada escuela : 21:30 hrs

Realizan la caminata 12 alumnos mas el profesor,  
un guía, un caballo y otro guía que nos fue a encontrar a la mitad del camino.

## BOTE CARGA BAHÍA MANSA- CALETA HUELLELHUE

Viajan con las cosas dos alumnos y el conductor del bote

Salida : 13:00 hrs

Llegada :15:30

## RECORRIDO CALETA HUELLELHUE-BAHÍA MANSA

Jueves 14 de Noviembre

CASA DOÑA MELA

Partida : 09:30 am

Llegada : 15:00 hrs Tril Tril

Realizan la caminata 12 alumnos, 2 guías y un caballo.

## BOTE CARGA

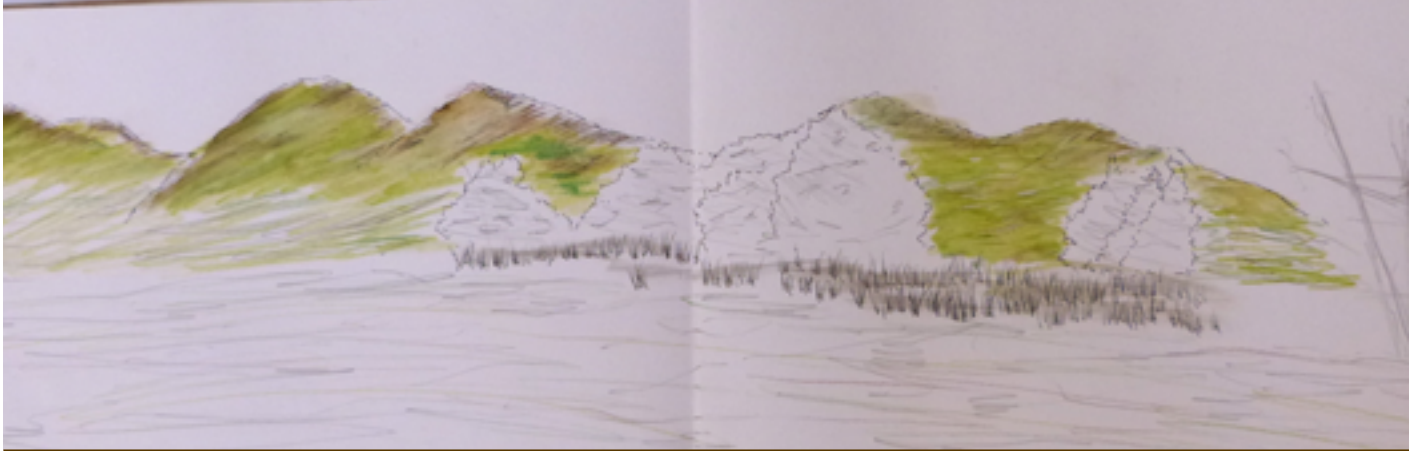
Viaja el conductor del bote, el profesor y una alumna junto con la carga

Partida : 20:50 hrs

Llegada: 21:50

Croquis carpeta travesia-

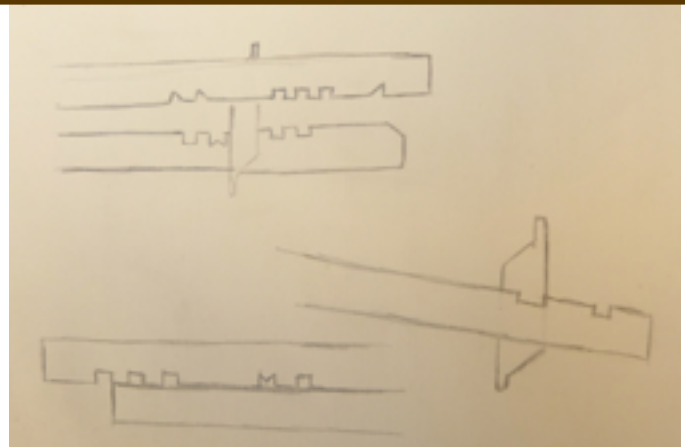
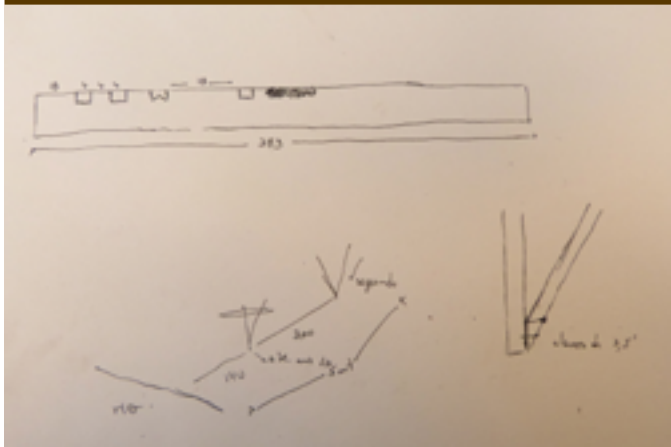
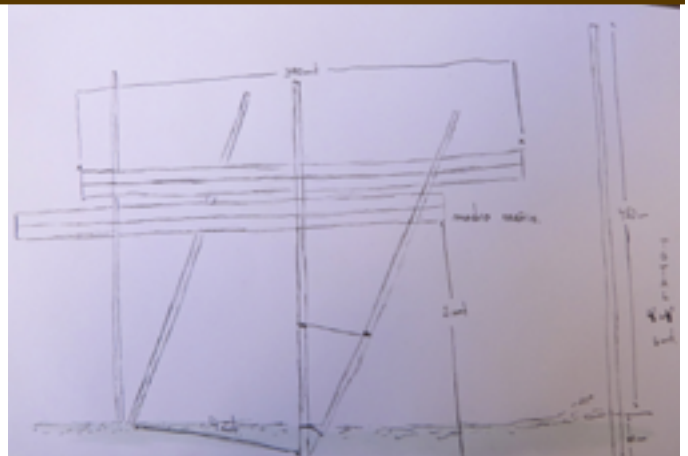
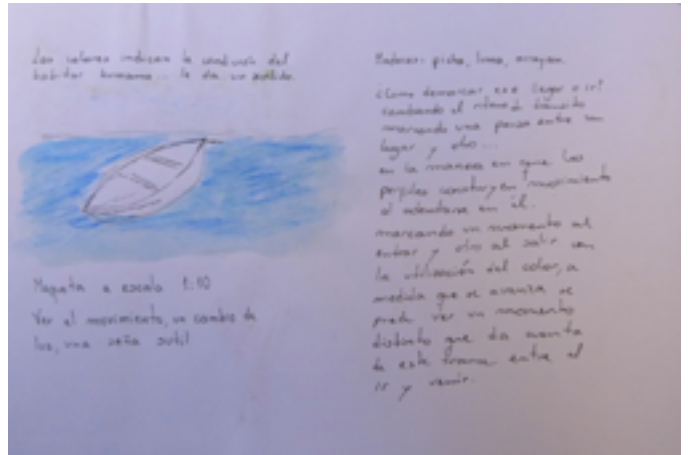
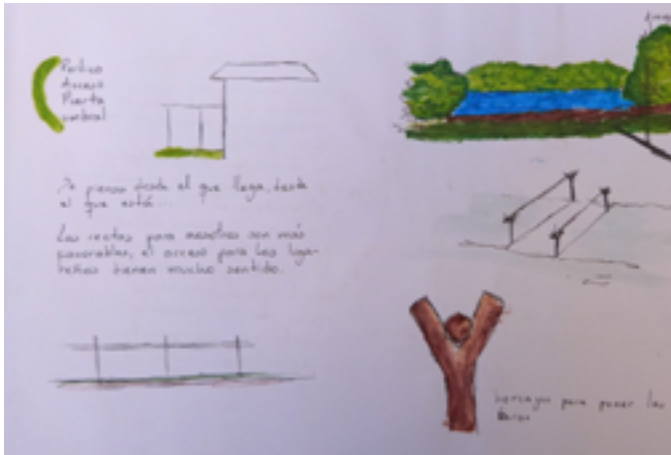
---





Croquis carpeta de travesia







## Proyecto final: Cena navideña para la comunidad de Rodelillo

La relevancia de la cena navideña esta dada por la gracia del compartir un momento en familia, donde el regalo se transforma en lo simbólico de esa gratitud.

En noche buena, muchas familias no tienen la posibilidad de celebrar este momento por condiciones económicas. La comunidad religiosa de las hermanas “misioneras de Cristo resucitado” mediante el apoyo y colaboración de terceros hace posible que familias se reúnan frente al goce del comer y beber juntos en navidad. Años anteriores ya se ha realizado esta experiencia en el sector 21 y 23 de Rodelillo, alrededor de 72 personas (22 familias) han sido beneficiadas con este regalo. Este año al taller de tercer año de diseño industrial, se le invita a participar de esta experiencia, mediante el diseño elemental de una estructura modular que permita el traslado de estas cajas que contienen:

- pollo asado
- arroz
- . ensaladas crudas
- . ensaladas cocidas
- duraznos en conserva
- . dulces
- . pan de pascua
- te/ cafe/azucar/sal
- vasos

La dedicación del regalo se constituye en plenitud en la cena.

La forma de plantear el tema, familias, unidades, comida, embalaje, habla del modo en como realizar una propuesta en el filo de lo mas factible, en cuanto a costos, materialidad y producción.

Para esto es necesaria la elección de los envases contenedores con los que se trabajará, la propuesta de la comida, , y el planteamiento del acto que se quiere generar en este momento del comer.

A su vez la preparación de este menú, el embalaje, el traslado y la entrega tienen que ser pensados a la hora del planteamiento.

La forma de agrupar en cuanto a la modulación, lo volumetrico están relacionados con el traslado, los vehículos necesarios, las personas necesarias para entregar las cajas, etc.

## Propuesta 1

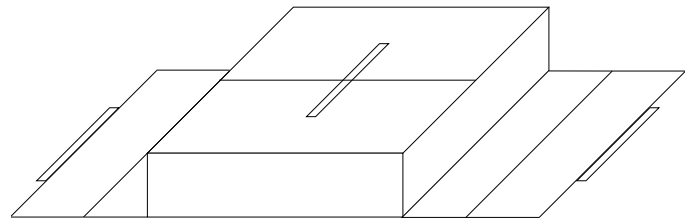
### ¿cual es el orden de comer?

Se piensa en una forma de un aparecer que en un primer momento mantenga los contenidos ocultos generando luego un momento de sorpresa luego del despliegue.

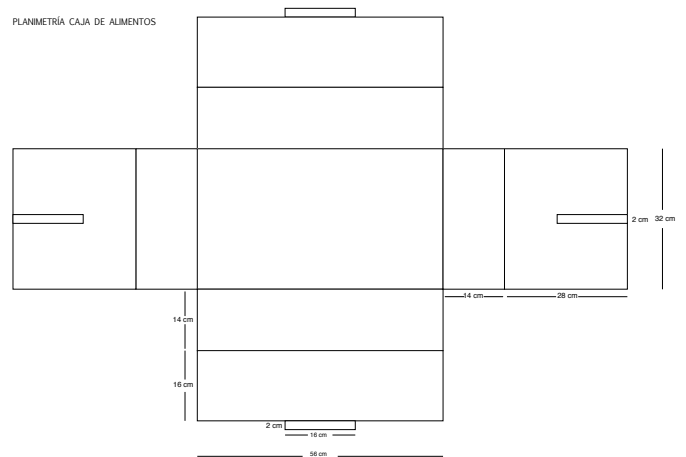
La organización de los envases habla de un orden estético y global, mediante el uso de una bandeja con perforaciones, se mantienen organizados todos los elementos de la caja.

Esta caja es para cuatro personas, mediante cortes y pliegues se crea una caja que contiene los elementos

VISTA ISOMETRICA CAJA DE ALIMENTOS



PLANIMETRÍA CAJA DE ALIMENTOS



### Aparecer de la caja de alimentos



## Experiencia colectiva

### Preparación menú cena navideña, para Rodelillo

Con motivo de definir los envases contenedores con los cuales se trabajara para el proyecto, el taller prepara la cena que recibirán las familias de Rodelillo el día 24 de diciembre, se prepara el menú para 14 personas, de este modo se trabaja en la propuesta de un orden estético y global de la distribución y orden de las comidas en sus respectivos envases.



## . Muestrario para proyecto Miércoles 20 Noviembre 2013

Platos 1445

Vasos 180

### B. Almuerzo Martes 26 Noviembre 2013

4 kilos de Papas 1.350

2 Pepinos 1.350

3 Pimentones 1.000 (2 rojos y 1 verde)

4 Lechuga Escarola 1.350

1 Perejil 200

4 Betarraga 500

10 Limones 500

5 Zanahoria 210

8 Tomates 740

8 Huevos 1.140

Estacionamiento 590

1 tarro Durazno en almibar (3,5 kg) 4.080

2 kg Arroz Tucapel 1.880 (990 c/u)

Mayones JB 400 cc 699

4 Pollo sabor Merkén 15.960 (3.990 c/u)

1 Pan de Pascua 1.490

1 bolsa de Primavera de Verduras 1.179

2 bolsas Choclos del Maipo 1.898 (949 c/u)

### C. Envases para Almuerzo Martes 26 Noviembre 2013

“Envasaviña” 1.125

Plásticos Wegner 650

Bencina 1.000

### D. Cotización Regalo (Lider)

50 paquetes de servilletas (50) 230 c/u 11.500

10 kg caramelos 1.199 c/u (bolsa 430 gr) 23 bolsas 27.577

200 bolsitas de té Lipton Yellow Label 1.830 c/u 3.660 (caja 100 un)

1 Caja (420 gr- 100 cubitos) Azúcar Dorada en Cubitos, lansa 655 c/u 2.620

TOTAL 47.657

### Cotización Sachet OSKUFOOD + IVA / RELKON + IVA

Mayonesa \$6444 300 \$9940 300 un

Aceite \$10778 300 \$9050 300 un

Sal \$4522 2000 \$8410 2000 un

Azúcar \$6528 800 \$7350 800 un

Limón \$7650 300 un

Ají \$7650 300 un

Vinagreta \$7580 300 un

Mostaza \$7650 300 un



### Porciones individuales:

- lechuga: 50gr (un vaso plastico de 1o oz)
- 2 gajos o rodajas de tomate
- 250 gr de papas con mayonesa
- 50 gr de zanahoria
- 50 gr de choclo
- 50 gr de pimenton
- 150 gr de arroz

Se trabaja la posibilidad de generar una transparencia en la tapa de los envases de aluminio, para con ello lograr un sutileza en como se muestra la porción de lo que se entrega con un cuidado en lo que aparece





### Porciones individuales:

- 200 gr de pollo
- 200 gr de arroz
- 200 gr de durazno
- 250 gr de verduras cocidas
- 250 gr de verduras crudas

Se juega con las posibilidades de trozar las porciones y con la forma y colores con los que se presentan, de forma que esto indique la porción.

## Propuesta 2

El despliegue de la caja en su aparecer, muestra los platos en una lógica de como servir la mesa, es decir, primero las ensaladas, luego arroz y pollo, que es lo que aparece en un primer momento, luego la sobremesa.

A medida se van retirando las bandejas aparece la oración, generando un cuento lúdico en torno al retirar, por lo que la palabra es previa al comer.

La idea es que mediante una franja de color se unifique el despliegue y que por medio de lo opaco y transparente resalte la comida.

El espacio opaco que conforma una linealidad que unifica los envases a su vez contiene la oración que entregan las misioneras, de esta forma se resalta la connotación religiosa del regalo.

El destino de esta caja navideña va en el aparecer, en como se exponen las cosas y como mediante 3 momentos, que vendrían siendo:

- 1.- El recibir de la caja
- 2.- El aparecer de la oración junto con la comida
- 3.- Una vez retiradas las bandejas, bajo estas aparece el kit para la sobre mesa.

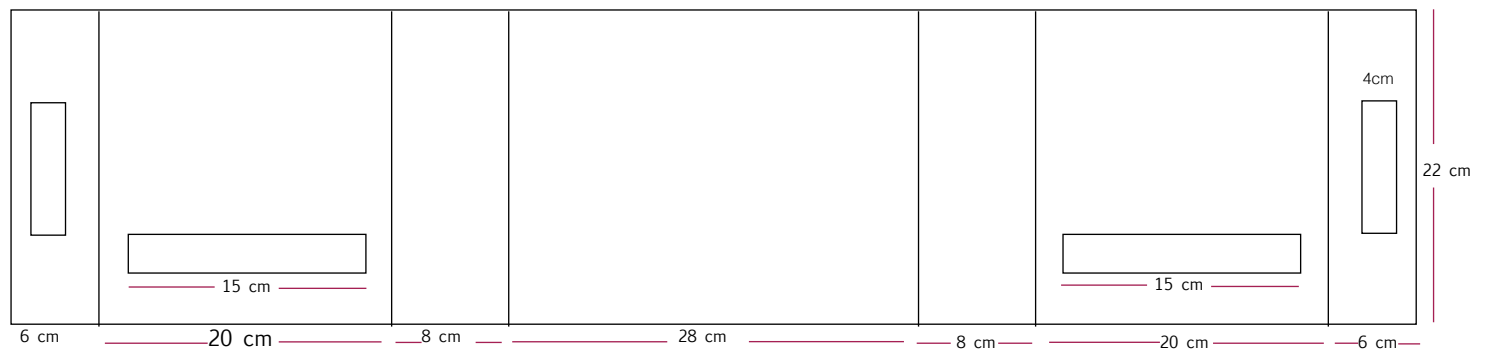
## Envases utilizados para 2 personas

c-20 \$60, arroz, pollo.

c-18: \$ 60, ensaladas crudas, ensaladas cocidas

2 vasos: \$18

pote avión (conservas): \$60



Planimetría de la caja

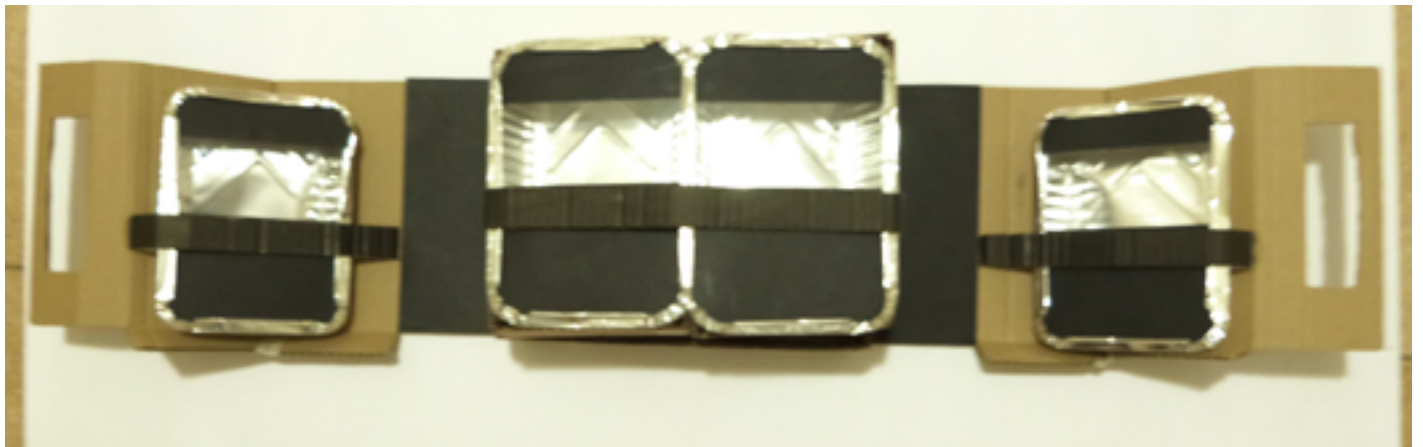
## Caja cena navideña



Vista frontal



Vista isometrica



Aparecer a través del despliegue de la caja



Apertura de la caja, mostrando todos sus componentes



kit de caja sobre mesa

## Propuesta 3

### Orden y ritmo a la hora de comer

La apetencia de lo que se muestra en el aparecer de la comida, la voluntad de aparecer de la proposición, alude a la temporalidad de la lectura de la oración que queda expuesta.

El sello de esta propuesta esta puesto en los tres momentos que se generan entorno a esta caja.

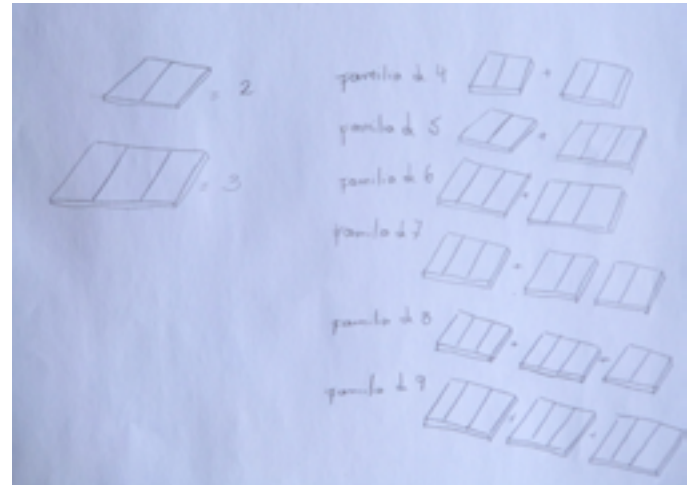
- 1.- El recibir
- 2.- Aparecer de un friso de comida y una franja de lectura que unifica estos cuatro envases con una oración
- 3.- La sección que contiene las cosas para la sobre mesa(postre, galletas, te/ cafe/azúcar, dulces).

La forma viene de la intención de hacer aparecer en un momento las cuatro bandejas y que estas queden expuestas linealmente.

A modo de dar cabida a lo celebrativo, se reúnen las cosas de un modo particular para dar cierto orden que se entrelace con la lectura

La oración tiene el sentido de la gratitud, de la acción de dar gracias, por lo mismo, se plantea que el acto de la palabra es previo al de comer

### Lo modular de las porciones



Tomando en cuenta el contexto de las familias que recibirán este presente, se piensa la forma de modular las cajas con porciones de dos y tres personas, de este modo se pueden abarcar a todas estas.

# Caja cena navideña

## Momento 1



## Momento 2



## Momento 3



## Indice

### CELEBRACIÓN ACTO SAN FRANCISCO DE ASIS

En cuanto a la forma del comer

Compras para soporte de cartón

Traslados

SOPA DE VERDURAS: Ágape San Francisco

Orden de cocción de los ingredientes

Molde tipográfico para chocolates

Faena de ejecución de la matriz de moldaje

Matriz de corte

Contramatriz para el molde

En cuanto a la experiencia del chocolate

En cuanto al moldaje con látex natural

Experiencia colectiva con la papa

Salida de observacion

Catastro de formas de bombones

Chocolatería Premium

Seccion de chocolatería supermercado Santa Isabel, Reñaca, Viña del mar.

Experiencia colectiva; Termoformado

Tipografía matrices

Experiencia de moldaje router cnc

Experiencia de moldaje tipografía Miyuscules

Archivos de corte moldes de letra

Matrices tipograficas

Matrices de MDF con bordes fileteados

Proceso de termoformado

Chocolates realizados con las matrices

Uso de las matrices con flan de chuño

Construcción de matriz para un producto comestible.

Planimetrías letra “M”

Planimetrías letra “A”

Planimetrías letra “Y”

Construcción de la palabra

Tipografía en chocolate  
Superficie para apoyo de matrices

Pre Travesia

Vocales (Arthur Rimbaud)

Extracto del libro “Diseñar para el mundo real” (Víctor Papanek)

Amigos (Arthur Rimbaud)

En el principio gusano y el verano (Jorge Oteiza)

Los materiales de construcción

Sube de repente el día al cielo

Os miro antes de irme

<< Tenir le pas gagné; Il faut être absolument moderne>> (Godofredo lommi)

Menu Travesia

Alojamiento

Transporte

Carpas

Croquis carpeta travesia

Planos de la obra

Proyecto final: Cena navideña para la comunidad de Rodelillo

Propuesta 1

Experiencia colectiva

Muestrario para proyecto Miércoles 20 Noviembre 2013

Propuesta 2

Caja cena navideña

Propuesta 3

Caja cena navideña





En el tercer trimestre del tercer año de diseño industrial se desarrolla el sentido de la celebración, donde el comer y beber son vistos como la culminación de lo festivo.

Mediante la realización del ágape como cierre espacial de un momento celebrativo, la etapa se desarrolla en distintas fases. La preparación y producción de estos, por medio de un propósito que aluda al proceso y sentido del comer.

Mediante la dimensión tipográfica celebrativa se visualizan distintos detalles que permiten la figuración de un encuentro lúdico que trae consigo un valor con la lectura.

La forma en que aparecen y se entregan las cosas dentro de un contexto celebrativo constituye una forma de abordar el diseño











