

MÓDULOS COMESTIBLES PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UN BOCADO

El siguiente proyecto plantea una unión entre el arte de la repostería y el diseño, en esta primera entrega se ha realizado un estudio tanto teórico como experimental para la creación de moldes y la construcción de un bocado. En dicho caso la palabra construcción no debe entenderse únicamente como armar algo, sino también como un acto lúdico en el cual se deconstruye una receta y se le otorga una nueva forma a partir de sus materiales (ingredientes).

Aproximación al proyecto

El área de estudio en el que se desarrolla el proyecto busca integrar el mundo del diseño, el moldaje y de la repostería, en un proceso que comprende el comportamiento de las preparaciones e ingredientes y utiliza este conocimiento para que, mediante moldes lograr generar cuerpos tridimensionales estables que puedan ser manipulados para la construcción de un bocado personalizado.

Caso de estudio

Tras la visita a un taller de chocolatería y observación en distintas tiendas de chocolatería se pudo observar como dentro del mercado existe una cantidad de diseños de moldes finita a la cual se puede acceder, por lo que es muy común que una misma forma se repita entre los productos de distintas marcas incluyendo en los artesanales.



Molde doble de policarbonato para crear botellas de chocolate.

Salida a terreno

Se realizó una salida al encuentro con las fachadas de Valparaíso para poder observar las figuras y molduras que se encuentran en ellas para así contemplar los detalles de cada pieza y como van unidas unas a otras. Centrándome principalmente en la colocación de las planchas metálicas de calamina y como en algunas ocasiones estas logran generar una continuidad lineal en sus ondas.



Hay un cuidado en el calce de las planchas para lograr una perfecta continuidad.



Se pueden encontrar distintas combinaciones de usos, colocación y tamaños de ondas de la plancha de calamina.

Proceso de diseño del molde

Se eligió silicona como material para la creación de los moldes debido a su versatilidad puesto que permite crear cuerpos tridimensionales completos con una gran cantidad de detalles y a su vez permite moldear todo tipo de preparaciones resistiendo distintas temperaturas sin dañar o deformar el molde.

Para los moldes se utilizó caucho de silicona translúcido apto para el contacto con alimentos, las partes A y B se utilizan en proporción 1 a 1, para el pesaje se utilizó una gramera; las pesas de cocina no suelen ser exactas puesto entregan números cerrados aproximados; es decir que los decimales del peso siempre son redondeados.

Diferencia de flexibilidad por proporción de partes

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 1:1 2,5gr A 2,5gr B | Desproporción 2,5gr A 3,4gr B |
|---------------------------|-------------------------------------|

Diseño de un módulo comestible



Dado que la versatilidad que tiene la silicona puede utilizarse con distintos tipos de ingredientes y preparaciones en comparación con los moldes termoformados o de policarbonato, por lo que se abre la posibilidad de crear un bocado con distintas texturas y sabores. De esto último nace el poder construir un bocado mediante la deconstrucción de algún postre para darle una nueva forma en un juego de ensamblaje en donde la persona podrá armar y combinar las piezas de su bocado gracias al patrón de los moldes.

Dentro de la deconstrucción de un postre como una tarta existe un relleno y una masa, de los cuales se pueden tomar los sabores y modificar la forma y textura para así crear este bocado que al probarlo te recuerde al original pero en un tamaño y formato distinto.

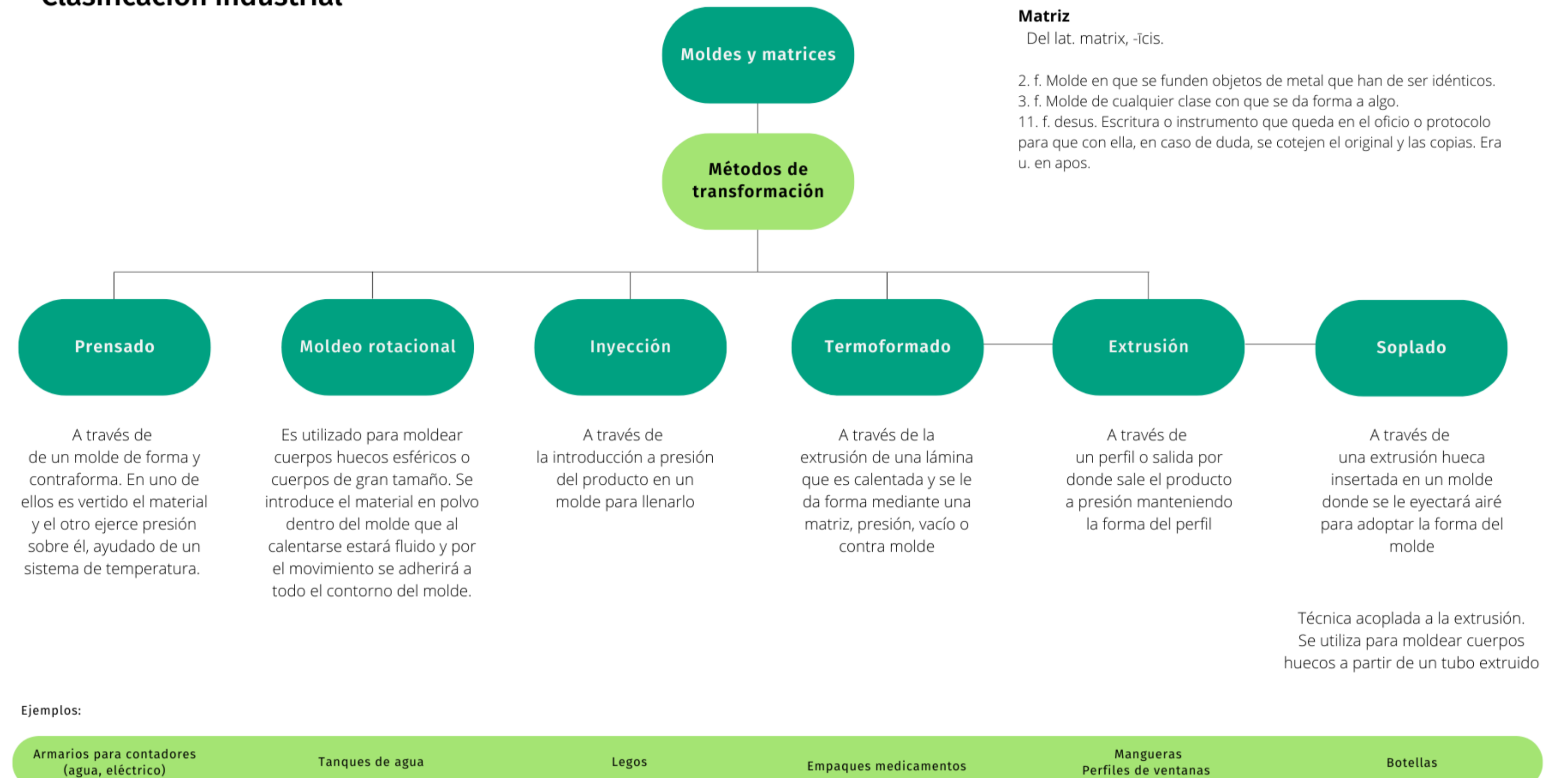
Al trabajar con alimentos es necesario comprender como estos funcionan, porque entendiendo la función de cada uno podemos entender su naturaleza y por ende se puede saber por qué lo podemos reemplazar que cumpla su misma función o qué hacer para obtener el resultado que queremos obtener; para que una masa de galleta quede con un relieve bien definido manteniendo su humedad, crocancia y sabor sin tener que realizar una masa seca y dura para lograr el mismo resultado.

Proyección del proyecto

En esta primera etapa del proyecto se fue desarrollando y experimentando una idea de forma, materialidad y funcionamiento de los módulos, en la segunda etapa del proyecto se pondrá a prueba este razonamiento y se buscará la ocasión en la que se puede manifestar el objeto, el contexto, para ello tendrá que ser sometido a más pruebas puesto que la proyección de este objeto sale de la mesa; al mismo tiempo buscar alejarse de la forma cúbica e ir ajustando el tamaño de los módulos para que al encajar unos con otros quede en una justa medida para una porción personal.

Taller de Título 2022
 Autora: Daniela Sifaquí Cisternas
 Profesor guía: Leonardo Aravena
 Diseño de objetos e[ad] PUCV

Clasificación industrial



Tipos de moldes en chocolatería

Se realizó una investigación de los distintos procesos industriales de moldes y matrices para conocer cuales existen y cómo funcionan. Así también conocer cómo estos procesos se utilizan dentro de otras disciplinas, llevando el estudio a lo que son las herramientas que existen dentro de la cocina y que se utilizan para dar forma a las preparaciones.

Termoformado



Suelen perder definición
Económico
Semirígido
Descartables

Silicona

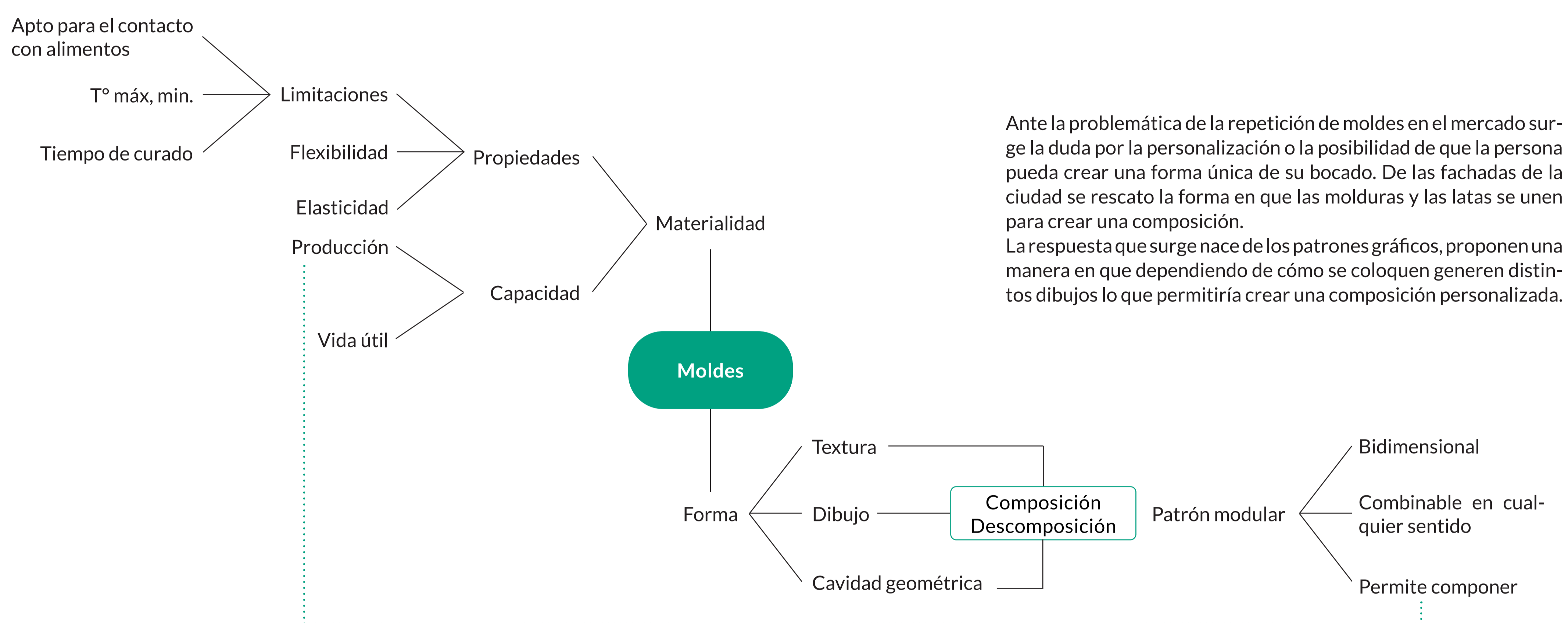


Excelente definición
Económico
Demasiado flexible
Durabilidad alta

Policarbonato

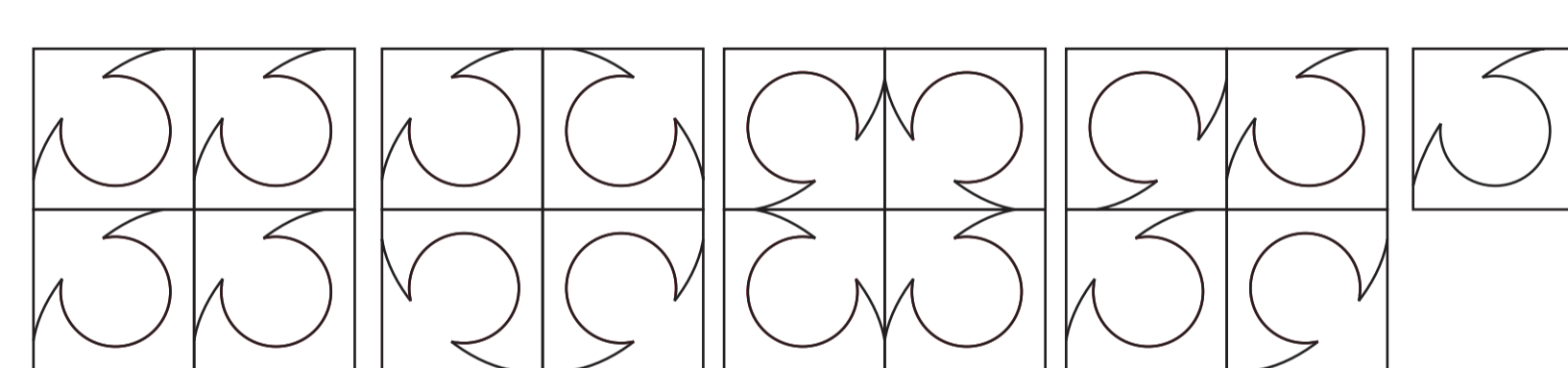
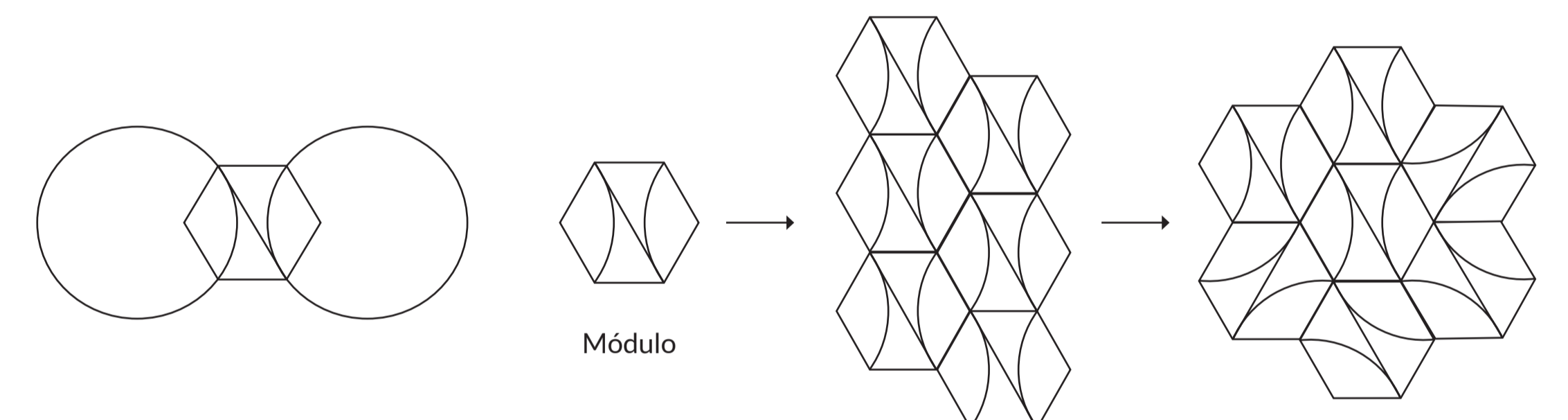


Excelente definición
Costosos
Rígidos
Durabilidad alta



Patrones modulares

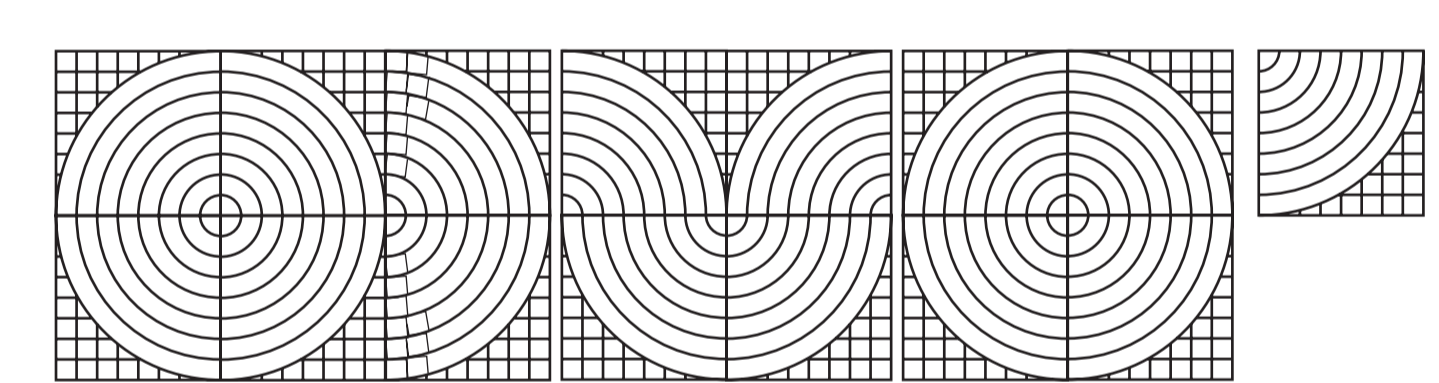
Un patrón modular es una composición gráfica que está formada por unidades con un mismo motivo el cual corresponde al módulo, los que al colocarse en cierto orden se combinan generando un dibujo continuo. Los ejemplos más comunes se pueden encontrar en baldosas, las combinaciones que se puedan hacer con un mismo diseño dependerá de como se encuentre compuesto.



El diseño del módulo se encuentra cargado hacia una sola esquina por lo que las combinaciones posibles que se pueden realizar tenderán a ser figuras cerradas o a no generar un dibujo continuo.



Viña del Mar, 2 oriente



Dado que los anillos de los círculos se encuentran compuestos por mosaicos se genera una continuidad con las filas de mosaicos exteriores de manera que se pueden combinar los módulos en cualquier dirección.

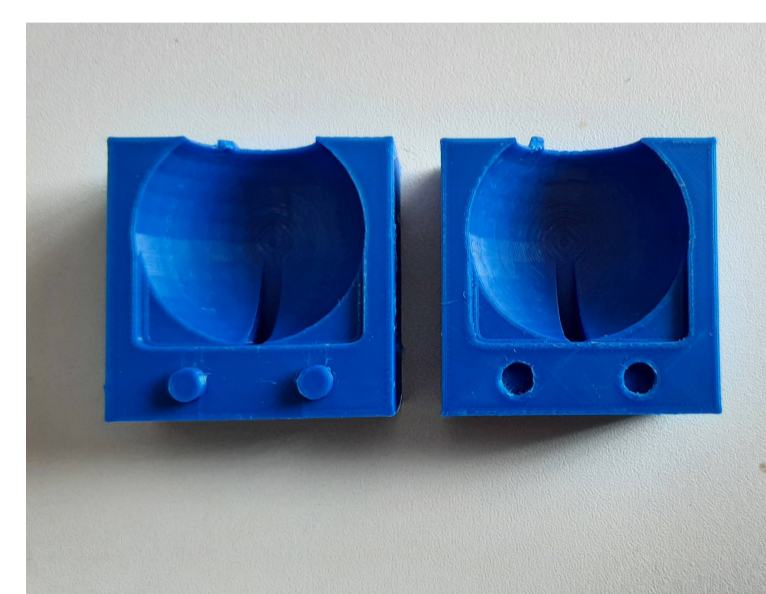


Valparaíso, Bellavista

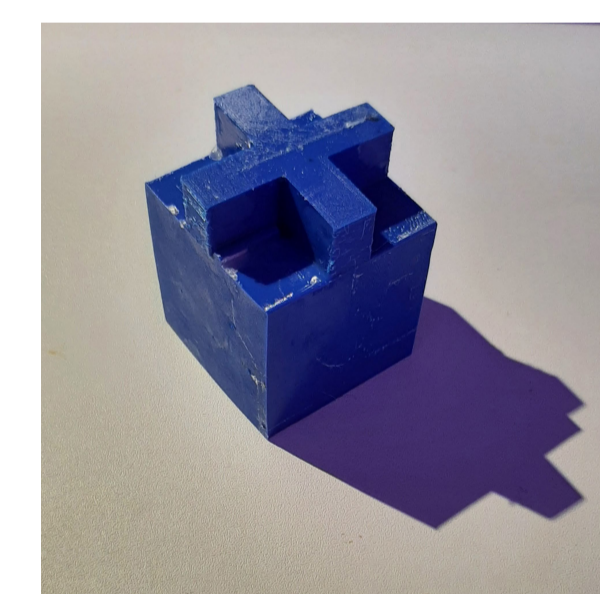
Pruebas y creación de moldes



Primera prueba de silicona, se realizó un molde de esfera. Dado el grosor de los muros del molde resulta difícil desmoldar sin deformar o romper la pieza realizada al mismo tiempo que el uso de la silicona resulta ineficiente ya que se pierde mucho material.



Se creó una matriz dividida en dos con forma de una esfera, a la vez que se hizo una esfera de menor tamaño que va insertada al centro de ambas matrices unidas, de manera que el molde de silicona generado tenga un menor grosor de paredes para que sea más fácil desmoldar y a su vez utilice menos material.



Quedando así un molde con mayor elasticidad y con mayor flexibilidad para desmoldar la preparación en su interior. El espesor óptimo para tener estructura firme y flexible varía entre 3 a 5mm.

