

JAVIERA ÁLVAREZ
3° DISEÑO INDUSTRIAL
TERCER TRIMESTRE
E [AD]

TERCER TRIMESTRE 2013

Celebración de San Francisco 2013

San Francisco, celebración que se realiza cada año en la escuela de Arquitectura y Diseño. La tradición de esta celebración consiste, en realizar un torneo en la ciudad abierta, el cual finaliza con un ágape entorno a un gran fuego.

El taller de tercero como todos los años estará a cargo de la realización del ágape.

El encargo consiste en generar un prototipo que sea capaz de sostener un plato, vaso, cuchara, servilleta y un pan.



Fotos San Francisco 2012



Prototipo

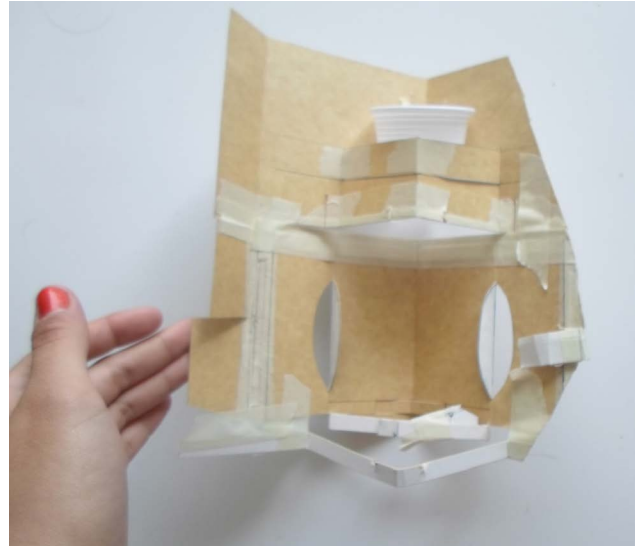
Para el prototipo, se busca generar un todo con el vaso, servilleta y plato. También se requiere que el prototipo posea una base, debido a que el contenido que será vertido en los platos se encuentra a una alta temperatura.

Construcción

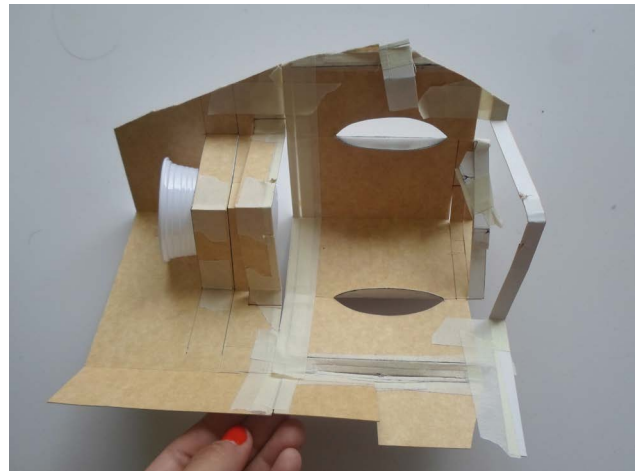
La construcción del prototipo se basa en el plato, que en su base se va a generar una triangulación para que la mano pueda sostener el prototipo en su totalidad. El vaso va puesto en la parte superior del prototipo, que ubicado por medio de un escalones que se generan con los cortes del cartón de la misma forma, después del vaso va un servilleta y en la parte inferior del plato se ubica la cuchara.

La forma parte desde la búsqueda de una base donde calce la mano desde la base surge el apoyo y fijación del plato.

Se extiende su forma a la parte superior, ahí por medio de triangulaciones y cortes se fija el vaso y la servilleta de la misma forma en parte inferior se ubica la cuchara.

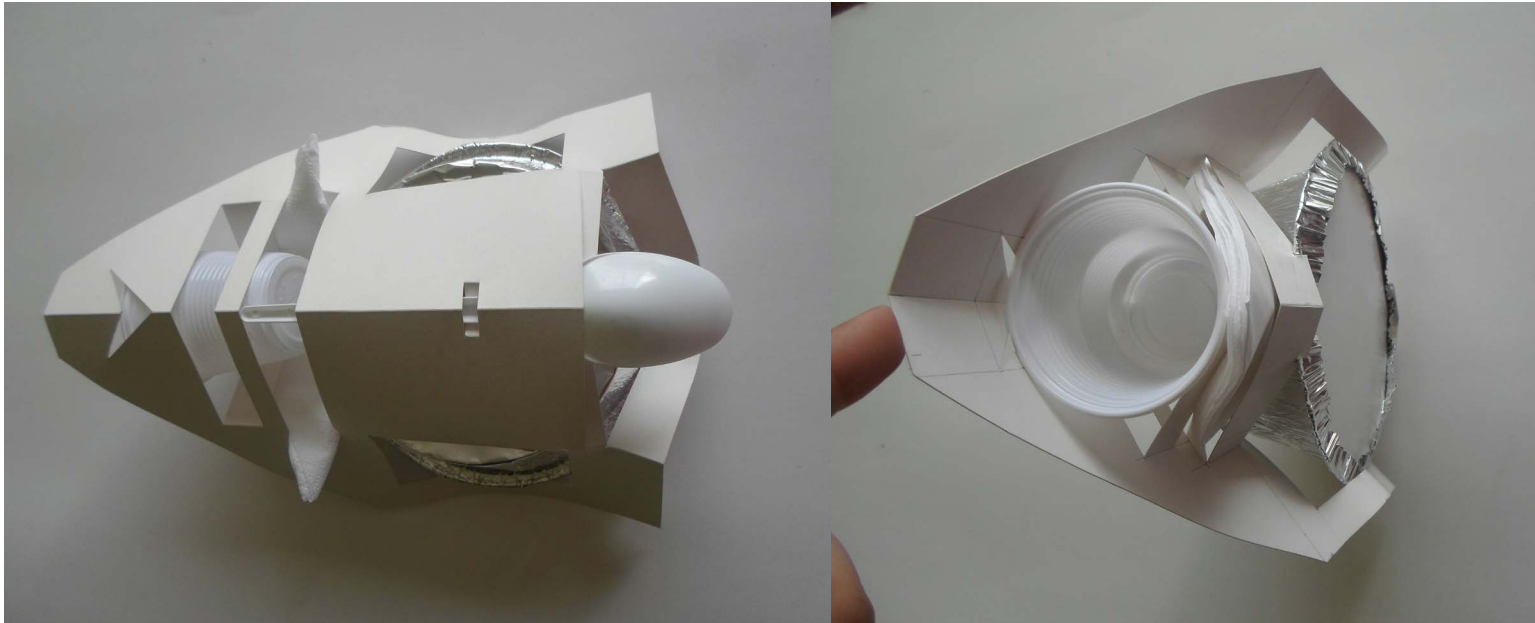


Primeros prototipos





Vista superior y el prototipo a la mano



Vista trasera y superior del prototipo

Finalmente el prototipo realizado queda de un tamaño acorde a la mano, se requiere de una de ella para sostenerlo. Se define que el prototipo ira suspendido en una estructura lineal construida a base de triangulos que se construirán uno a apartir del otro generando un trama con la totalidad de la estructura.

Celebración realizada todos los años, en Ciudad Abierta, esta hace honor a San Francisco, Patrono de la E[ad], se realizan diversas actividades. Partiendo generalmente con el acto poético, actividades grupales, y terminando en un ágape hecho por 3º diseño industrial.

Como curso, estamos encargados del ágape del cierre del día. Se decide hacer un guiso de verduras, aunque con una cierta duda, por el horario, que era a las 18:30, por el clima incierto, no sabíamos como iba a ser recibida una sopa caliente, a ese horario. El guiso debe ir en un recipiente, este es un plato metalico, que va acompañado de un pan, servilleta, cuchara y vaso. Se trabaja a modo de encargo con un objeto a la mano. (Tarea N°3).

ÁGAPE:

1. Bebestibles:

- Vino
- Agua mineral sin gas
- Te helado

2. Guiso:

- Ajo
- Zanahoria
- Cebolla
- Pimentón
- Papa
- Acelga
- Zapallo
- Zapallo italiano
- Apio
- Albahaca
- Huevos
- Perejil
- Berenjenas
- Maní
- Sal
- Merkén
- Aceite
- Vino blanco

3. Implementos bandeja:

- 500 vasos 120ml
- 500 platos metálicos
- 500 cucharas



- 1500 elásticos
- 1lt de quix
- Esponja
- Servilletas

4. Implementos cocina:

- Olla 1.20 diametro
- Paletas para revolver
- Bidones de agua
- Bowl
- Cucharones
- Ollas y cajas plasticas para transportar
- Cuchillos
- Tablas de corte

PROCESO:

Domingo 6 de Octubre, se reúne a las 9am en la escuela, a las 10am, se empiezan a cortar todas las verduras, y a eso de las 15:30, se termina, con un total de 10 personas pelando, y picando. Ya terminado esto, nos trasladamos a Ritoque, Se junta leña para hacer el fuego, cuando este está listo, se pone la olla y se nivela con ladrillos, de ahí se agregan 5 litros a la olla, cuando el aceite esta listo, se ponen los ajos, cuando estos se doran, se agrega la cebolla, luego el pimenton verde, zanahoria, zapallo, papas y maní. Luego de zofreirlos, se agrega el agua y la sal. Cuando ya toma temperatura, se le agrega el zapallo italiano, las berenjenas, acelga y albahaca. Se revuelve un rato y se agregan los huevos batidos y el perejil. En el proceso de servido: Se hizo un poco dificil en el sentido de que la gente sacaba el plato del soporte, y eso le daba mucha inestabilidad al plato y podría darse vuelta, entonces habia que pedirle a la gente que ponga bien el plato.

SOPORTE CARTÓN:

El soporte fue trabajado como encargo curso, se eligieron dos como los mejores trabajos, para así poder replicarlo por 600. El problema era que aunque saliera como total de un plano, los semi cortes y cortes eran 'lentos' para hacer 600, así que Ricardo hizo un soporte y ese fue el que se utilizó en San Francisco.



El mundo matricial, cuenta con diversos, tipos, formas, posee un espectro muy amplio, que cuenta con moldes infinitos para hacer las matrices deseadas. La finalidad de un matriz es generar lo que se quiere varias veces, sin ser alterado el producto final, repetirlo infinitas veces y que el primero quede igual que el ultimo.

Los moldes de estas matrices van a depender de lo que se busca del objeto final, en cuanto al material va a jugar un rol importante, ya que de el dependerá la precisión del objeto final.

En el mundo del diseño a gran escala, las matrices son fundamentales para generar diversos productos. y generar una producción en masa.

Encargo:

A partir de diferentes matrices, generar diversos moldes, para hacer bombones de chocolate con tipografías.

ESTUDIO PREVIO

TERMOFORMADO

Termoformado es un proceso consistente en calentar una plancha o lámina de semielaborado termoplástico, de forma que al reblandecerse puede adaptarse a la forma de un molde por acción de presión vacío o mediante un contramolde.

El termoformado es un proceso que consiste en dar forma a una lámina plástica por medio de calor (120 °C a 180 °C) y vacío (600 a 760 mmHg) utilizando un molde o matriz (madera, resina epóxica o aluminio). Un exceso de temperatura puede “fundir” la lámina y la falta de calor o una mala calidad de vacío incurrirá en una pieza defectuosa y sin detalles definidos.¹

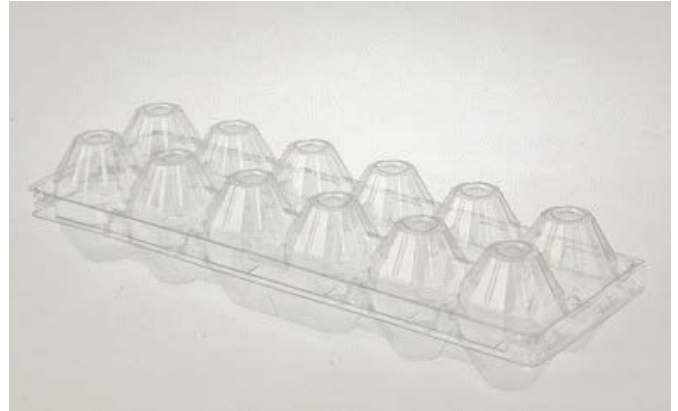
A diferencia de otros procesos como la inyección, el soplado y el rotomoldeado, el termoformado parte de una lámina rígida de espesor uniforme realizada por el proceso de extrusión, y permite realizar pequeñas producciones por su bajo costo en matricería llegando a ser rentable en altas producciones también.¹

Los materiales más utilizados son PAI, PP, PSI, PET, ABS, PEAD, PVC.² También se puede termoformar PVC espumado, policarbonato, acrílico, etc. Los espesores más comunes van de 0,2 mm (envases descartables) a 6 mm o más (carcasas para maquinaria).¹

Una restricción característica de este proceso es que la pieza a termoformar debe ser fácilmente “desmoldable” esto significa que la matriz debe ser más ancha en la base y más angosta en la parte superior. Esto comúnmente se denomina ángulo de desmolde o de salida y generalmente es de 5 grados como mínimo.

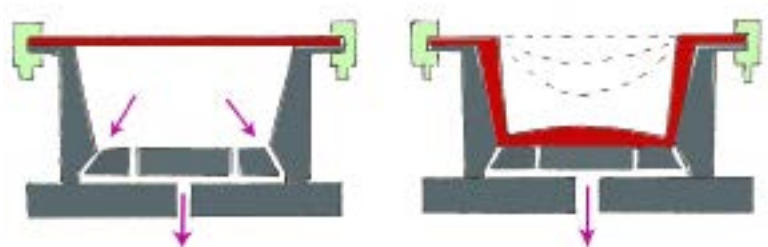
TERMOFORMADO AL VACÍO DIRECTO

Es uno de los procesos más extendidos, debido a que es enormemente versátil y más económico que otros procesos por presión o mecánicos. Consiste en sujetar el semielaborado en una estructura y calentarlo hasta llegar al estado gomoe lástico para colocarlo sobre la cavidad del molde y que se adapte a su geometría. Se elimina el aire mediante presión conseguida por vacío (10 KPa), que empuja la lámina contra las paredes y contornos del molde. Una vez que ha enfriado, se extrae la pieza. El equipo y las matrices son relativamente baratos, y se limita a diseños sencillos superficiales.



Molde de termoformado

Modo de hacer el vaciado



PROCESO

Se diseñan diferentes moldes que serán la contra-matriz de la matriz final.

Se dibujan volúmenes; tal como deberían quedar los bombones de chocolate, se dibujan los planos de cada uno de los moldes, se agrega la tipografía que llevan cada uno

1° molde: Letra J, se dibujan cuadrados, el primero es de 2,5 cm, el siguiente se le quita 1mm hasta llegar a los 2 cm que será el ultimo, como esto se pretende crear un espesor .

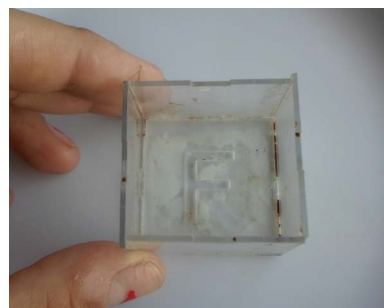
Después de crear el archivo, se corta en la láser, todos los cuadrados y la letra jota aparte, se van pegando los cuadrados hasta forma una pirámide escalada, esta se va a lijar para dar el volumen u generar el trapecio, finalmente se fija la letra que quedara sobre relieve.

2° molde: Bajo relieve, se dibujan rectángulos y la letra s, nuevamente se realiza el archivo de corte agregando un milímetro, para generar el espesor, la diferencia que el ultimo rectángulo de la parte superior tendrá la letra s calda en el centro. Se pegan todas las partes hasta generar la pirámide escalada, que sera lijada para lograr un trapecio.

3° molde: Se dibuja una caja que tendrá la letra en el fondo de la caja, se hace una forma de trapecio, se corta en la láser, se utiliza un material que se llama ptg para luego ser armada y en el fondo va la letra que dará el relieve al poner el chocolate en el interior



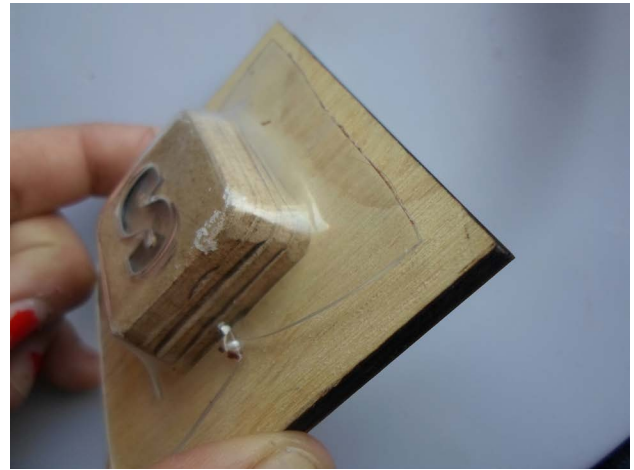
Los moldes se desarrollan, desde un plano hacia un volumen se pegan los planos para luego ser moldeados a la forma deseada, así con cada molde.



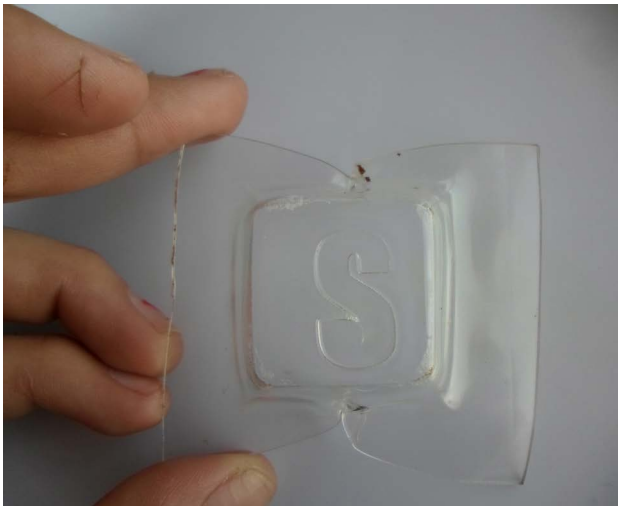
Este molde es diferente a los demás, realiza la función de molde y matriz la vez, es de ptg, aunque su desmolda je no están cierto como los otros

PROCESO

Con el molde uno y dos se crea otra matriz más grande que la parte inferior de cada una. De esta manera con la ayuda de una pistola de calor se derrite el material que va a estar sobre el molde de esa matriz, de un rectángulo de mayor tamaño que el molde; se aplasta y esta forma el plástico va a adquirir la forma total del molde.



El plástico, va a ser deformado por la pistola de calor que dará la forma de del molde, con la ayuda de una contra matriz que lo va a fijar.



CONSTRUCCIÓN CHOCOLATES

Hay 3 matrices diferentes

1 sobre relieve

2 bajo relieve

3 caja

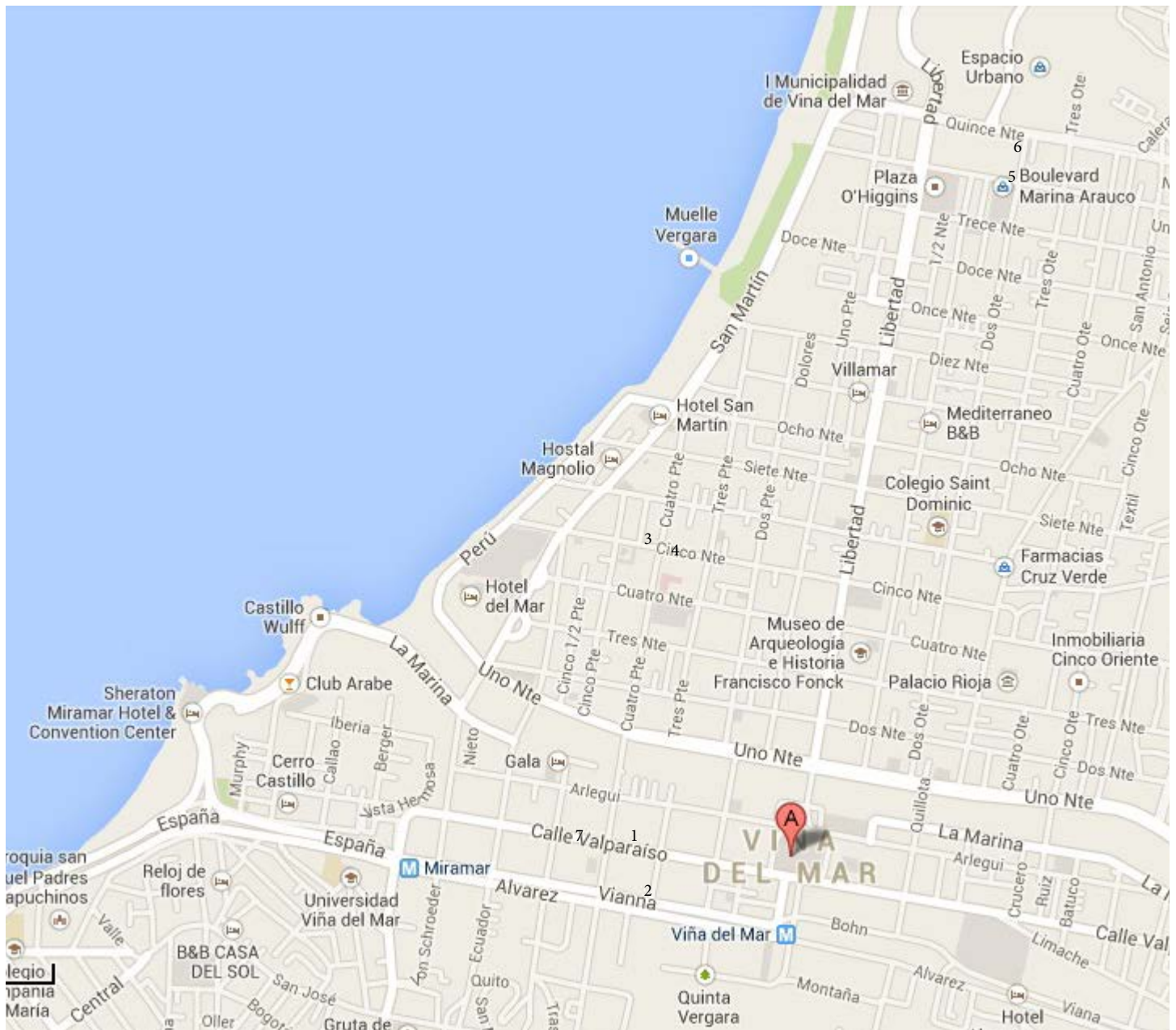
Se funde el chocolate blanco y negro.

En el de sobre relieve, se parte con el blanco que va a ser el color que tendrá la letra, se espera que endurezca, para verter el resto del chocolate negro, de la misma forma se hace con la caja.

El diferente será el de bajo relieve, el cual tendrá diferentes capas de chocolate, parte con una negra, sigue una blanca y así sucesivamente hasta rellenar la matriz por completa



UBICACIÓN



La ubicación de la chocolaterías, va influir según, el usuario que habita el lugar donde se encuentran cada una de ellas. La calidad de la chocolatería como el precio de cada chocolate va a depender de donde esta se ubique.

- 1.- Chocolatería Sausalito
- 2.- Chocolatería Sausalito
- 3.- Chocolatería Varsoviense
- 4.- Chocolatería Sausalito
- 5.- Chocolatería La Fête Chocolat
- 6.- Chocolatería Varsoviense
- 7.- Chocolatería Stefani

ESTUDIO DE LAS CHOCOLATERÍAS

La distinción que tienen las diferentes chocolaterías y como es posible apreciar a simple vista la calidad de cada bombón.

Como con el simple hecho de mirar los bombones cada uno despierta una sensación diferente, como nos guiamos para elegir el bombón que queremos. La forma de cada uno, el color, el brillo, el tamaño que nos invita a querer elegir el uno del otro.



Chocolatería Sausalito



Chocolatería La Fête chocolat



Chocolatería Stefani

EXPERIMENTACIÓN SENSORIAL

Catar, degustar un alimento es un acto que en ocasiones pareciera solamente un proceso mecánico y con poca conciencia, como si sólo se tratara de satisfacer una necesidad fisiológica; es un hecho en el cual no sólo nuestros órganos sensoriales interactúan sino en el que también emitimos juicios: sabe rico, huele mal, está muy salado, etc. El sabor dulce de la miel, el color rubí intenso y sólido de un tinto joven, la textura viscosa del aceite, el olor de un queso curado y envejecido, o el de un embutido; son algunos características de los alimentos que se pueden percibir, mejorar mediante una prueba de análisis sensorial.

La evaluación sensorial de los alimentos es una función primaria del hombre: desde su infancia y de una forma consciente o inconsciente, acepta o rechaza los alimentos de acuerdo con las sensaciones que experimenta al consumirlos.

Sentidos: proceso fisiológico de recepción y reconocimiento de sensaciones y estímulos que se produce a través de la vista, el oído, el olfato, el gusto, y el tacto, o la situación de su propio cuerpo.

El sistema sensitivo de el ser humano es una gran herramienta para el control de calidad de los productos de diversas industrias. En la industria alimentaria la vista, el olfato, el gusto y el oído son elementos idóneos para determinar el color, olor, aroma, gusto, sabor y la textura quienes aportan al buen aspecto y calidad al alimento que le dan sus propias características con los que los podemos identificar y con los cuales podemos hacer un discernimiento de los mismos.

EL OLOR

Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos; dicha propiedad en la mayoría de las sustancias olorosas es diferente para cada una. En la evaluación de olor es muy importante que no haya contaminación de un olor con otro, por tanto los alimentos que van a ser evaluados deberán mantenerse en recipientes herméticamente cerrados.

EL AROMA

Consiste En la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca. Dichas sustancias se disuelven en la mucosa de el paladar y la faringe, llegando a través de el eustaquio a los centros sensores del olfato. El aroma es el principal componente del sabor de los alimentos, es por eso que cuando tenemos gripe o resfriado el aroma no es detectado y algunos alimentos sabrán a lo mismo. El uso y abuso del tabaco, drogas o alimentos picantes y muy condimentados, insensibilizan la boca y por ende la detección de aromas y sabores.

EL GUSTO

El gusto o sabor básico de un alimento puede ser ácido, dulce, salado, amargo, o bien puede haber una combinación de dos o más de estos. Esta propiedad es detectada por la lengua. Hay personas que pueden percibir con mucha agudeza un determinado gusto, pero para otros su percepción es pobre o nula; por lo cual es necesario determinar que sabores básicos puede detectar cada juez para poder participar en la prueba.

EL SABOR

Esta propiedad de los alimentos es muy compleja, ya que combina tres propiedades: olor, aroma, y gusto; por lo tanto su medición y apreciación son más complejas que las de cada propiedad por separado. El sabor es lo que diferencia un alimento de otro, ya que si se prueba un alimento con los ojos cerrados y la nariz tapada, solamente se podrá juzgar si es dulce, salado, amargo o ácido. En cambio, en cuanto se perciba el olor, se podrá decir de que alimento se trata. El sabor es una propiedad química, ya que involucra la detección de estímulos disueltos en agua aceite o saliva por las papilas gustativas, localizadas en la superficie de la lengua, así como en la mucosa del paladar y el área de la garganta. Estas papilas se dividen en 4 grupos, cada uno sensible a los cuatro sabores o gustos:

Papilasiformes: Localizadas en la punta de la lengua sensible al sabor dulce.

Fungiformes: Localizada en los laterales inferiores de la lengua, detectan el sabor salado.

Coraliformes: Localizadas en los laterales posteriores de la lengua, sensible al sabor ácido.

Caliciformes: Localizadas en la parte posterior de la cavidad bucal detectan sabor amargo.

Por ello es importante en la evaluación de sabor la lengua de el juez esté en buenas condiciones, además que no tenga problemas con su nariz y garganta. Los jueces no deben ponerse perfume antes de participar en las degustaciones, ya que el olor de el perfume puede inferir con el sabor de las muestras.

LA TEXTURA

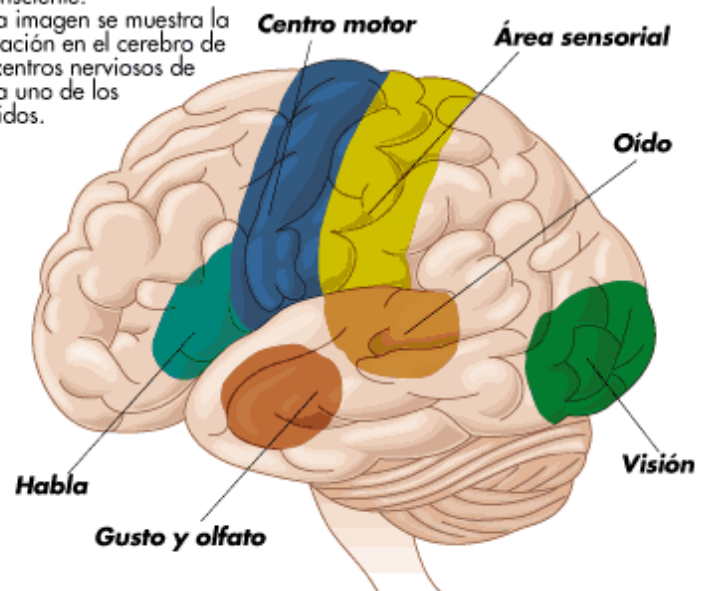
Es la propiedad de los alimentos apreciada por los sentidos del tacto, la vista y el oído; se manifiesta cuando el alimento sufre una deformación. La textura no puede ser percibida si el alimento no ha sido deformado; es decir, por medio del tacto podemos decir, por ejemplo si el alimento está duro o blando al hacer

presión sobre él. Al morderse una fruta, más atributos de textura empezarán a manifestarse como el crujido, detectado por el oído y al masticarse, el contacto de la parte interna con las mejillas, así como con la lengua, las encías y el paladar nos permitirá decir de la fruta si presenta fibrosidad, granulosidad, etc.

¿Dónde se producen las sensaciones?

Si bien es cierto que los órganos de los sentidos son los encargados de captar la información que nos permite ver, escuchar, olfatear, saborear y tener sensibilidad táctil, es en el cerebro donde se producen todas las sensaciones e imágenes que percibimos a cada minuto casi de manera inconsciente.

En la imagen se muestra la ubicación en el cerebro de los centros nerviosos de cada uno de los sentidos.



EL CHOCOLATE UN EXPERTO SENSORIAL

El chocolate es un alimento que despierta todos los sentidos, logra llevar a cabo este juego de la sensorialidad, cada vez más lejos, con sus formas colores, olores y texturas

DESGUSTACIÓN DEL CHOCOLATE

Degustar el chocolate consiste en experimentar, analizar y apreciar sus características organolépticas, y es una “experiencia total”, ya que emplea los cinco sentidos. Han de realizarse análisis visual, táctil, auditivo, olfativo y gustativo.

Análisis visual

Al observar atentamente una pastilla (o mejor, la tableta entera) se aprecia:

1. El aspecto general: la uniformidad del color, la presencia o no de pátinas blanquecinas, de hendiduras, de burbujas de aire o de migas cuando se rompe.
2. El color, los tonos, el brillo.

Análisis táctil

El tacto también es importante para apreciar la textura:

1. El chocolate se parte con las yemas de los dedos y después con los labios; posteriormente se valora su ligereza o granulosidad. Un buen chocolate no debe ser pegajoso.
2. Se coge una pastilla entre el índice y el pulgar, y se valora su ductilidad, es decir, la capacidad o no de modelarse cuando entra en contacto con el calor de los dedos.



Análisis auditivo

El oído también aporta información:

1. Se acerca a la oreja una pastilla de chocolate, se parte y se escucha el ruido que hace: el "plap".
2. Se pone en la boca un trocito de chocolate y se desmenuza repetidamente con los dientes para valorar cómo cruje.

Análisis olfativo I

El análisis olfativo utiliza dos parámetros: olfacción directa (a través de las fosas nasales) e indirecta (a través de la vía retronasal).

1. directa: se acerca a la nariz el chocolate y se inspira profundamente.

Análisis olfativo II

2. indirecta: después de la masticación y la fusión del chocolate en la boca, se expira por la nariz el aire introducido en la boca.

Con el análisis olfativo se percibe: la intensidad, la persistencia, la riqueza de los perfumes, los aromas primarios, es decir, los propios del cacao, y los aromas secundarios, los típicos de los cacaos aromáticos, de los ingredientes añadidos y los derivados de la elaboración. Es muy importante la valoración global de todos los aspectos aromáticos.

Análisis gustativo I

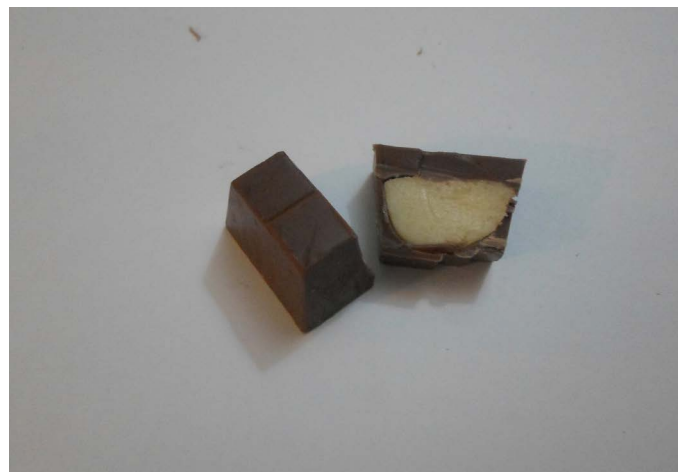
El chocolate, después de romperlo con los dientes, se aplasta suavemente entre la lengua y el paladar; de este modo alcanza rápidamente la temperatura corporal, y en este punto, empieza a fundirse.

Posteriormente, y con la ayuda de la lengua, se distribuye el chocolate por toda la boca a fin de aumentar el área de contacto de las papilas gustativas.

Análisis gustativo II

Con este examen se perciben tanto las notas gustativas (el dulzor, la acidez y el amargor), como las táctiles (el tiempo de fusión, la astringencia, la rotundidad y el equilibrio).

Además, se valoran las sensaciones gustativas y gusto-olfativas primarias, es decir, las típicas del cacao, y las secundarias, debidas a la elaboración, a las sustancias añadidas y a las tipologías del cacao utilizado.



TOBLERONE

El chocolate más conocido de Suiza surgió como un experimento en una cocina casera. Hoy día es el favorito en 110 países.

Los suizos están orgullosos de su espíritu innovador y en el caso de Toblerone se demuestra. Nadie antes había mezclado el chocolate y el turrón como lo hicieron Theodor Tobler y su primo Emil Baumann en 1908.

Igual de revolucionario fue el concepto de mercadotecnia de Tobler para impulsar su marca y su barra de chocolate, para situarla en los primeros lugares de las preferencias del comercio internacional.

La forma triangular de la barra ya resultó en sí misma un golpe de ingenio y a la vez de sentido práctico, pues permite cortar los trozos del chocolate de forma simple y volver a empujar el resto del producto en su empaque.

La búsqueda de la belleza no solo el hecho de hacer el chocolate, todo lo que esto involucra, como juega con la forma triangular como esto atrae a las personas, Una construcción formal y cierta de lo que es el chocolate, matriceria fina para lograr resultados inequívocos.



Matriz, incluye la letras del nombre de toblerrone

Luego de realizar un experiencia con el chocolate, los bombones con tipografía. Nuevamente se trabaja con la letras la diferencia es que el material ahora serán las papas.

Para esto realizamos un experiencia colectiva que consistía en pelar las papas, luego se realizan cubos de 3x3, para luego ser intervenidos, según se estimara conveniente, se realizan cortes calados, y se dibujan letras sobre el relieve o bajo el relieve.

Las papas intervenidas, luego serán freídas, para ver que sucede con las intervenciones como quedan al cocinarse y ver como es el color que van a ir tomando y si se cuecen como deberían.



Realizar la construcción del primer nombre a base de matrices con un diseño de cada una de las letras, del plano generar letras con relieve y bajo relieve, intervención con los colores, sabores y texturas. Lo principal es lograr que el proceso sea lo más industrial posible

Matrices

Para las matrices se utilizó un plástico que se llama ptg y además una lata de aluminio.

1° Matriz: Se construye con la lata que esta se corta con tijeras, y moldeo a mano, Al cortar la lata se moldean las letras con un espesor, El molde también lleva un cuadrado solo el contorno, de 3x3 en el cual se inscribe la letra en el centro.

2° Matriz: Se construye a base de ptg (plástico), esta consistió en hacer un cuadrado de 3x3 con una base en la cual va una letra central, además posee un cuadrado más pequeño el cual solo posee el borde el cual quiere ser la guía para construir un borde alrededor de la letra en el centro dentro del molde de 3x3.



Primera prueba para dar forma al material



Mejoramiento de la forma, se asemeja de mejor forma la tipografía



Matrices finales de las letras, que forman la totalidad del nombre

COLOR, SABOR, TEXTURA

Se utiliza de base una masa de panqueques.

se realizo con:

- 1 taza de leche
- 2 huevos
- 1/2 taza de harina

Se vierten todos los ingredientes, se baten con una batidora hasta forma como una espuma.

Luego se calienta el sartén y se vierte la mezcla sobre el sartén, una leve capa que cubra el sartén por completo se deja cocer, hasta que las puntas van tomando un tono café claro, se pasa una espátula hasta desprender por completo la masa, y se da vuelta para cocerlo por el otro lado.

Relleno de panqueques

- 2 kiwis
- 9 frutillas
- crema
- Mermelada de naranja
- Manjar
- Chocolate
- Azúcar

Pasta de kiwis

Se pelan y pican los kiwis se ponen en la licuadora con 60 ml. de crema hasta forma una pasta homogénea, se le agregan dos cucharadas de azúcar flor

Pasta de frutillas

Se lavan y pican las frutillas, se agregan 80 ml de crema y se ponen en la licuadora hasta formar una pasta homogénea y dos cucharadas de azúcar.

La mermelada y manjar se ocupan tal cual, sin modificaciones.

La idea es mezclar todos estos sabores, para generar un continuidad y a la vez discontinuidad partir desde lo mas ácido a lo mas dulce. A medida que se avanza con las letras se van mezclando los sabores y se hacen los cambios entre los sabores.



Montaje final de la matriz de cada letra



Material base de las letras



Corte inicial con la matriz que enmarca la letra.

RESULTADO

Los resultados no fueron los esperados, el primer inconveniente fue el material, la masa de los panqueques, al ser tan delgada no era capaz de contener bien las pastas que quedaron muy acuosas y terminaron por desarmar las letras que también al ser tan pequeñas no permitían que fuera fácil trabajar con ellas sin que se desarmaran o rompieran también debido a la fragilidad de la masa de paqueque a la cual se le suma lo acuoso de la pastas que rellenaban. De esta manera fue mucho mas fácil que se produjera ese quiebre, además la dificultad que se presenta en los moldes que es casi imposible desprenderos de la totalidad.

Una manera de mejorar los problemas, aunque no por completo, se rellenan las letras con chocolate, pero con una branula, la cual permite mayor precisión, aunque la masa sigue desprendiéndose y no se mantiene unida la una a la otra capa.



Prueba mejorada se rellena la letra con una branula



Resultados finales, más aceptables



Primera prueba con las matrices



Fijación de la letras, imposibilidad de retirar la letra del total, se comienzan a abrir la capas



Vista lateral, se ve como no se unen la capas de panque-que



Proceso terminado, con los resultados desfavorables



PRE-TRAVESIA

Tipografía en chocolate

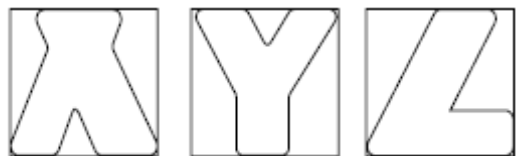
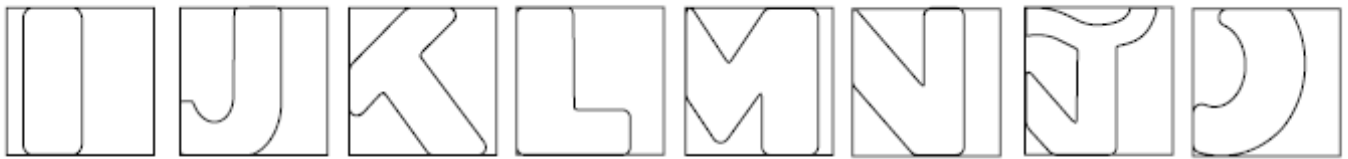
Para la travesía, se plantea la posibilidad de llevar distintos tipos de matrices con tipografía para hacer algún tipo de

intervención en la comida, por lo que se trabaja con mica para hacer moldes para chocolate.

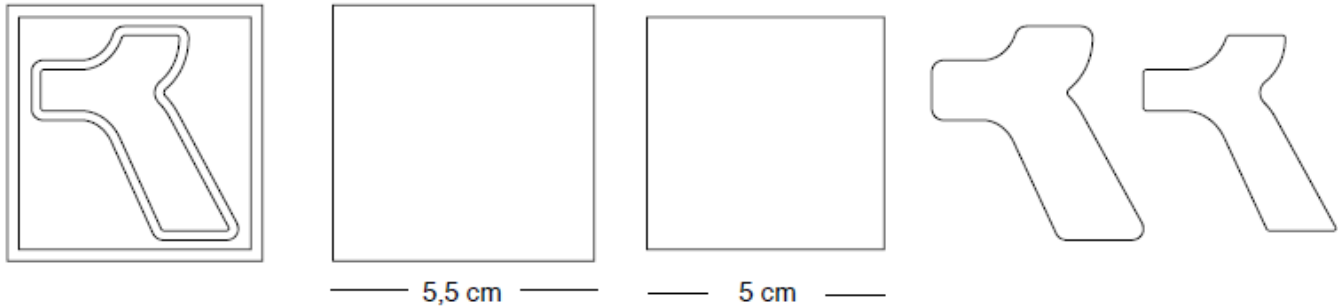
Se hicieron dos tipos de matrices; el primero a base de la tipografía Miyúsculus, y la segunda a base de la tipografía

Quadranta.

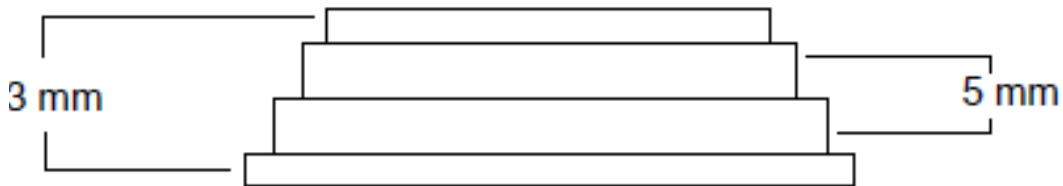
En primer lugar, se cuadraron las letras de la tipografía Miyúsculus en cajas de 5x5 cm, y se modificaron algunas que no se lograban entender con claridad.



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:

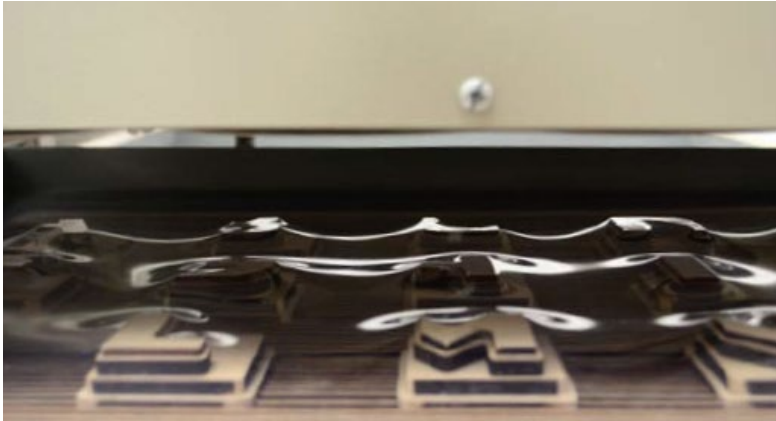


Para el cuadrado de 5 cm de lado, y la letra de la base, se utilizó trupán de 5 mm de grosor, mientras que para el cuadrado de 5,5 cm, y la letra superior se utilizó trupán de 3 mm de grosor como se ve en el esquema:



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 letras con cuidado de no romper el material.

SECUENCIAS TERMOFORMADO



ruta

IDA VIÑA DEL MAR-OSORNO(TURBUS)

Viajan 11 alumnos

Valor pasaje : \$12.500 c/u

(Se compran 15 pasajes de ida, 4 de éstos se devuelven y se devuelve el 80 % de cada pasaje)

HORARIO :

Salida 19:50 Lunes 04 de noviembre

Llegada 09:00 Martes 05 de noviembre

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

Valor pasaje: \$11.900

(se compran 14 de vuelta, ya que una alumna viaja aparte, se devuelven 3)

HORARIO:

Salida 22:30 Viernes 15 de noviembre

Llegada 10:30 Viernes 15 de noviembre

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 2 conductores y 2 acompañantes

Salida 10:30 Lunes 04 de noviembre

Llegada 02:30 Martes 05 de noviembre

Carga : Utensilios de cocina + comida + pañol + carpas+mochilas de los que viajaron en la camioneta

Pasajeros :

Conductor: Ricardo Lang (Profesor) ,Katherine Leiva

Acompañantes :Marcelo Castañeda, Daniela Castro

BAHÍA MANSA-VIÑA DEL MAR

HORARIO

Salida 05:00 Sábado 16 de Noviembre

Llegada 20:30 Sábado 16 de Noviembre

Carga : Utensilios de cocina + comida + pañol + 15 mochilas grandes + carpas

PASAJEROS

Conductores:

Ricardo Lang (Profesor)

Amber Oyarzún

Acompañantes:

Daniela Castro

Camila Herman

MOVILIZACIÓN OSORNO-BAHÍA MANSA

FLETE:

Alumno : Diego Vildosola

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

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

PAÑOL

Como en toda travesía, uno se enfrenta a lo desconocido. Sin ser esta una excepción, se preparo el pañol de herramientas con ciertos parámetros, pero con ninguna certeza de la obra a realizar.

Los parámetros a considerar, que se determinaron por la información que se logro averiguar antes del viaje, fueron la disponibilidad de electricidad, el transporte, la materialidad de la obra a construir y un presupuesto reducido. En cuanto a la disponibilidad de electricidad se dijo que podíamos ocupar un generador.

El transporte pasaba de una camioneta, a un bote y luego se tendría que cargar a mano.

La materialidad serian maderas de la zona, y quizás tejuelas de alerce.

Finalmente el pañol se divido en 3 secciones: pañol general, pañol personal y pañol de uniones o fijaciones.



Pañol general

- 4 serruchos
- caja brocas
- 2 taladros
- 2 taladros inalámbricos
- 2 caladoras
- mini pymer
- 2 kit brochas 1", 2" y 3"
- 3 lijas grano 40
- 3 lijas grano 100
- mango de sierra + 2 filos
- 2 niveles de burbuja
- 2 sargentos de 50 cms
- 50 mts de lienza
- 25 mts de cuerda
- 13 mts de manguera transparente
- botiquín
- afilador de cuchillos
- 25 mts cinta plateada "ducktape"
- 3 mts de hilo
- 20 mts alargador
- 2 kgs alambre 16
- 1 kg alambre 14



Pañol personal:

- Alicates
- Destornillador
- Formón
- Huincha
- Martillo
- Escuadra
- Masking



ÁMBITO

DIA 3

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.

Vocales (Arthur Rimbaud)

*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!*

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.*

DIA 4

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.

Amigos (Arthur Rimbaud)

*¡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.*

DIA 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.

DIA 6

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 gusano y el verano (Jorge Oteiza)

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 así 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 pálidos hilos sorprende al húmedo gusano antiguo largo redondo terrenal

con perezoso dulce carnosos movimiento huye se vierte en su agujero

DIA 7

Al ocaso, 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.

Los materiales de construcción "Ornamento y delito"

¿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 pavimentan 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.

DIA 8

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.

Sube de repente el día al cielo

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*

DIA 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*

Al ocaso 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

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

<<Mantener el paso ganado. Hay qe ser absolutamente moderno>>. Asi dice Rimbaud a los finales de la temporada en el infierno.

¿qué quiere decir moderno?

¿qué quiere decir absolutamente?

Decir <<moderno>> imploca 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 mas 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 via 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 si 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

ALOJAMIENTO

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

Gasto Inicial

-Se determina que un grupo se va antes a Bahía Mansa
1 cabaña

-Alojamiento antes de la caminata, grupo completo
2 cabañas

De regreso de Caleta Huellehue

Grupo completo: 2 cabañas
Se estima un gasto total: 175.000

Gasto real en cabañas:

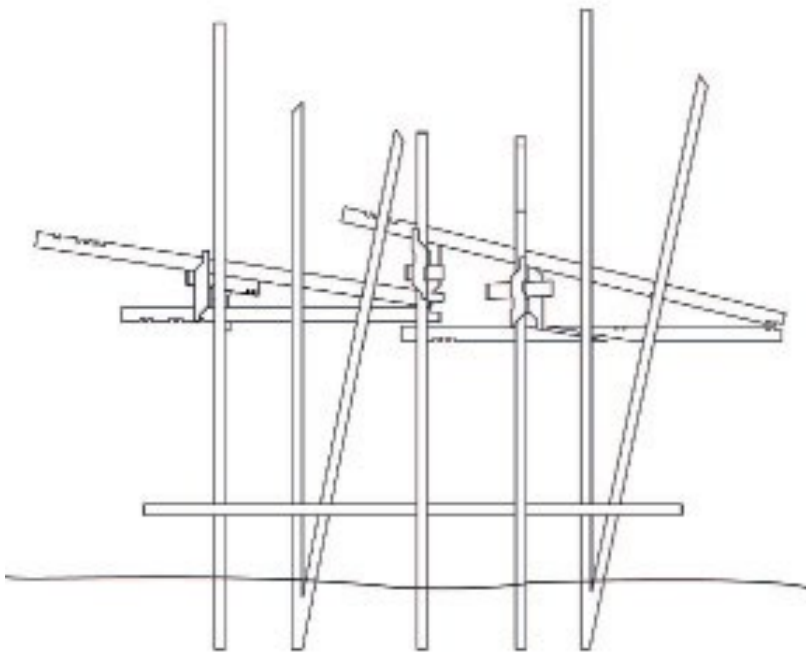
-Grupo que se va antes: 1 cabaña
Por frente de mal tiempo, la caminata se adelanta y partimos el día 2 hacia Huellehue.

-De regreso: 2 cabañas

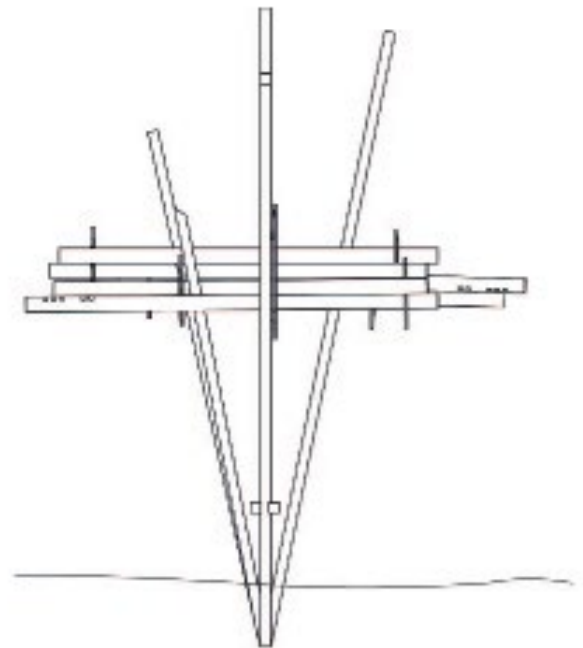
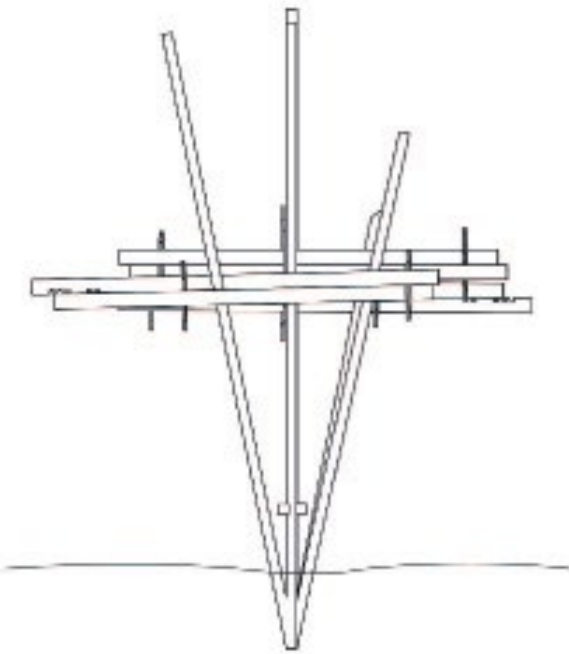
Por motivos del mal tiempo el bote no puede cruzar y un grupo debe quedarse un día más en Bahía Mansa
Día adicional de cabaña.
Gasto : \$ 100.000

Los días que permanecemos en Caleta Huellehue, se aloja en carpas en el patio de la escuela.

OBRA REALIZADA EN AL TRAVESÍA



TRAVESIA HUELLELHUE
PUCV e[ad] 2013



Carpas

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

Contamos con 5 carpas, finalmente se utilizan 4

Carpa 1:(3 personas) Macarena
Catalina
Amber

Carpa 2:(3 personas) Marcelo
Bastian
Diego

Carpa 3:(3 personas) Francisca
Barbara
Vanessa

Carpa 4: (5 personas) Katherine
Valentina
Camila
Daniela
Javiera



Protección Carpas

Protectores de nylon

Para la travesía se crearon protectores de nylon para las carpas, por las intensas lluvias de la zona sur del país. 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.

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 de las carpas que utilizaríamos.

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 hacía un doblez en la unión, traslapando de esta manera el nylon en 4 capas, y luego se presionaba y calentaba 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 dañar el protector.

Bajo el doblez 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, estos no rajaran el protector.

Se fabricaron 4 protectores superiores, con los refuerzos necesarios, y 4 protectores inferiores.



PROYECTO

Comunidad religiosa, Misioneras de Cristo Resucitado, organiza una cena navideña para, una comunidad de escasos recursos en el sector de Rodelillo, Valparaíso.

Esta comunidad realiza la actividad desde año pasado, en la cual consiguió distribuir cenas a 72 personas (22 familias). Este año se pretende llegar a 100 personas.

Para esto se requiere una forma de entregarlo, crear algo que contenga esta cena que sea un regalo para estas personas.

Se necesita una manera de modular los envases, definir los volúmenes necesarios, como será el planteamiento, el aparecer de las cosas, como se van a desplegar. Como esta proposición va aludir a un acto formal a la hora de la entrega de esta caja, además, la factibilidad de hacerlo, ya que existe un presupuesto ajustado para esto

INFORMACIÓN PREVIA

Se determina un menú único que consiste en:

Pollo asado

Arroz

Ensaladas frías

Ensaladas cocidas

Postre, fruta en conserva

Bebida, jugo

Pan de pascua y/o galletas

Total a comprar

100 vasos desechables

100 vasos térmicos

60 paquetes de servilletas

10 kg caramelos

6 cajas de azúcar

200 sachet de café

200 bolsas de té

sachet de mayonesa

sachet de sal

sachet de aceite

sachet de especias

Estas cosas irán incluidas en la caja según la modulación

CONTENEDORES INDUSTRIALES

Verificación de los envases disponibles en el mercado elegir según la modulación dependiendo de la cantidad de personas en las que será incluido cada envase.

Modular por una familia de 3 personas
De los envases vistos se selección los siguientes:



c 18 contiene 600 cc, se utiliza para 3 porciones de arroz y ensalada cocida



C 20 contiene 940 cc se utiliza para las 3 porciones de pollo



Contenedor de ensalada fria, 23x 12x 6,5 cm



Contenedor de las frutas en conserva de 12 de diámetro y 5,5 cm de alto



Opción de fruta en conserva que viene sellada, el problema es que la cantidad, se ve muy reducida. Diámetro 8,5 cm alto de 4,5 cm



vaso pet de 350 ml

FUNDAMENTO FORMA

La forma del contenedor buscar lograr el despliegue de la cosa, que permita con un solo movimiento que todo lo que esta en interior sea visto

Que este regalo se desprenda, que logre esa finalidad que tiene, sorprender cuando se rompa ese contenedor, lograr que sea un abrir total de la cosa que cubre al regalo.

Es por eso que se modulan los objetos interiores de manera que se formen dos grupos

CENA DE NAVIDAD

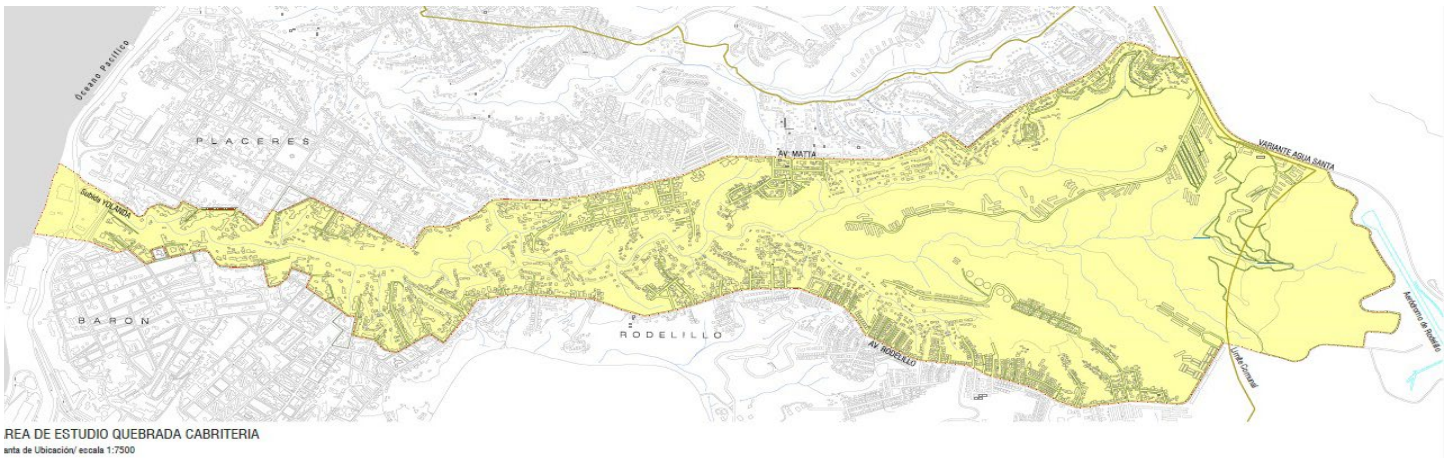
VISUALIZACIÓN EN UNA EXTENSIÓN OBLICUA

La Comunidad religiosa, Misioneras de Cristo Resucitado, organiza una actividad solidaria, “Regala una Cena de Navidad” a familias en situación de vulnerabilidad del sector de Rodelillo - Valparaíso. El año pasado lograron entregar estas cenas a 72 personas (22 familias), este año la meta es llegar a 100 personas.

Para la construcción de esta cena existe una dedicación al preparar el alimento, trasladarlo y entregarlo. Para esta ocasión surge la inquietud de llevar a esta cena un esplendor mayor, para eso es necesario estructurar esta cena y crear algo para la distribución y la entrega de esta.

Al comenzar es necesario definir cual es el sentido de la Navidad que traer consigo, definir el significado de un regalo, que se busca en el.

Es necesario tener en cuenta cual sera el planteamiento, el aparecer de las cosas. Como esta proposición va aludir a un acto formal a la hora de la entrega de este elemento, además que exista un factibilidad para hacerlo



EL LUGAR

Rodelillo avenida ubicada en la cumbre del cerro Barón, Su conectividad es escasa, ya que el cerro se encuentra rodeado de las autopistas con mayor flujo, como Agua Santa y Santos Ossa, Av. España, sin embargo presentan casi nula conectividad con el cerro mismo dándole la condición de isla.

La accesibilidad al cerro sucede desde Av. Argentina por medio del cerro Barón, o bien por La Planchada, subida en abrupta pendiente y precarias condiciones. Existe un posible tercer acceso desde Viña del Mar por la vía de Agua Santa, actual sendero que espera inversión para ser construida como tal.

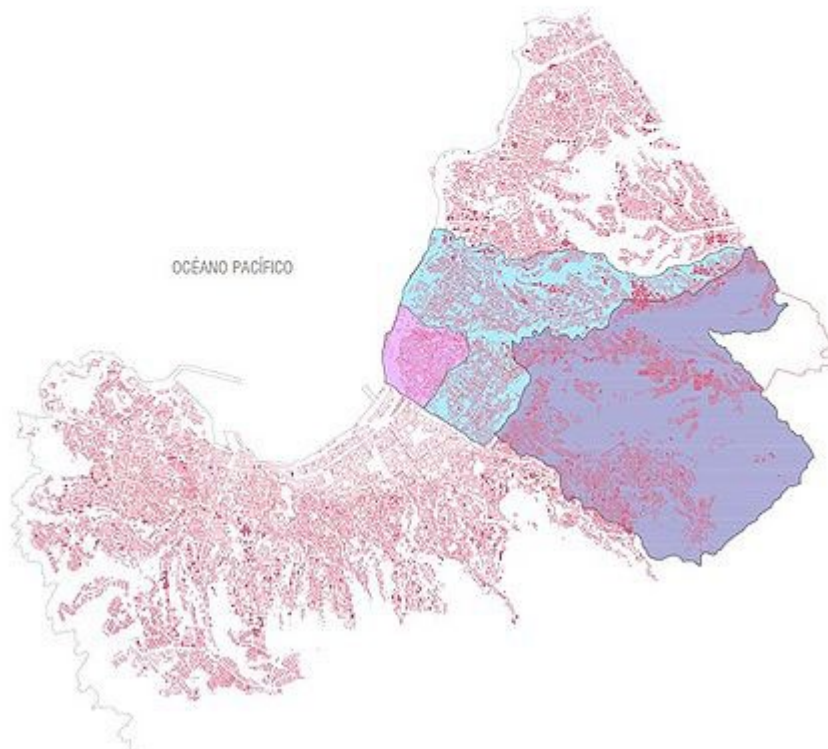
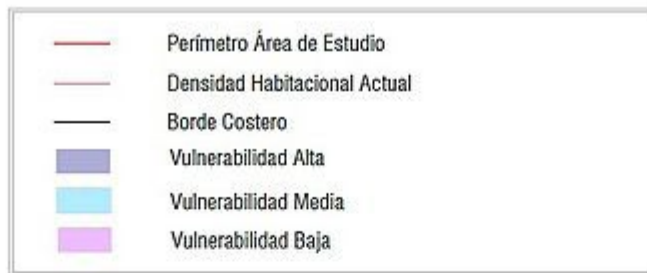
Desde la condición urbana a macro escala, el sector Rodelillo queda al margen, situación agravada por la vulnerabilidad, convirtiendo el sector en un punto crítico dentro del Gran Valparaíso.

Vulnerabilidad social: se entiende como el riesgo de estar en situación de pobreza y abarca tanto a los hogares que actualmente están en ese estado, como a los que pueden estarlo en el futuro. Y como medio de comparación se toman los siguientes puntos.

Situación Laboral, mide el nivel de actividad económica de la población.

Situación Educacional, mide el nivel de instrucción de la población.

Situación Sociodemografica, mide el nivel de protección socio-familiar mediante la evaluación de grupos sociodemograficos vulnerables (jefas de hogar, jefes de hogar ancianos, dependencia etaria).



FUNDAMENTO

El sentido de lo que significa un regalo, nos vamos a Amereida, para que nos de atisbos de lo que significa un regalo

mero el regalo

surge

contrariando intentos

ajeno a la esperanza

trae consigo

su donación

sus términos

sus bordes

– herida o abertura donde emerge – una aventura involuntaria
presentimiento y descubrimiento

van

por conquista y esperanza

traen

invención o revelación

pero un regalo

es presente

mero que por mero

van traen

vuelve todo presente

Los descubrimientos suponen una búsqueda, una acción que se ejerce en pos de un tesoro oculto o por la promesa de una recompensa. Son como los presentimientos; esa sensación de que algo va suceder; la intuición que se tiene de un posible suceso producida por ciertas señales o indicios. Los descubrimientos tienen asociada la esperanza de encontrar lo que se busca. [varios autores (1967). Amereida. Santiago, Editorial Cooperativa Lambda.]

Sentido de la navidad;

La navidad conmemora el nacimiento de Jesús, quien viene al mundo a proclamar el amor y la paz entre todos.

Modo de celebración, cena navideña, esta busca que no se ha como una cena de todos los días; donde existe una dedicación especial por la comida, para que logre su mayor esplendor. Aunque lo primordial y más importante es la reunión entorno a la mesa junto a las personas que mas queremos.

Tomando tanto el sentido del regalo y la navidad, se determina, la importancia vital que toma en la cena el esplendor al que se desea llegar, tanto como la instancia de búsqueda y sorpresa.

Lo vital es la exposición de los alimentos; esta exposición llama a la detención por segundo aunque sea, pero llama a admirar lo que ahí esta, lo que se ve.

Se crea una relación entre la estética, que busca crear un experiencia por medio de los sentidos al ver lo que esta a hí y descubrir que se encontrara después.

MATERIALIZACIÓN

Los primeros atisbos van a llevar a la construcción de la forma, se llevaron a cabo con el fin de generar un despliegue, al abrir la caja y se extendieran completamente en su interior los platos, además que buscaba generar una sorpresa. De esta forma se quería lograr un exponer más dinámico y a vez sorprender con esta forma, luego de varias pruebas, los resultados no dieron solución a lo requerido, es por eso que finalmente la forma cambia, para dar mayor cabida a lo que se busca mostrar, con la exposición, que llama a la detención por unos segundos, buscando la aproximación con esta exposición de los alimentos de manera oblicua.

La forma definida va a estar dada por triangulaciones que permitirán generar la exposición de los pocillos de formas oblicua y a su vez generar espacios para guardar el restos de los elementos, así va a ir ordenándose, dependiendo de que elementos sean, esta triangulaciones darán fijación y rigidez a la totalidad de la estructuración.

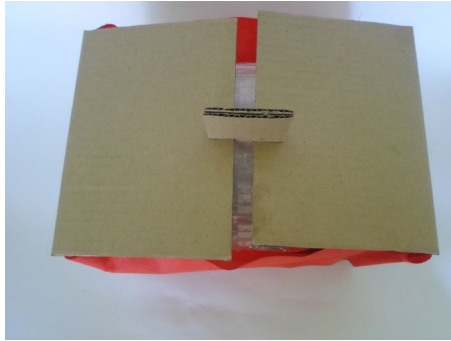
Esta estructura va a estar regida por dos triangulaciones principales que luego serán cubiertas por el mismo cartón que envolverá todo lo que está en el interior, se generarán diferentes calados en el interior que dan cabida a todos los elementos.

EXPOSICIÓN -----APERTURA-----EN LO OBLICUO

SORPRESA-----DESCUBRIMIENTO



1



3



Evolución de la forma, como se abre, modificación

MODULACIÓN

La modulación de los elementos va a estar dada por los pocillos que ofrece el mercado se determina

cena

	2 personas	3 personas	4 personas
ensalada cruda	c 18	c 20	c 30
ensalada cocida	c 18	c 20	c 30
pollo	c 18	c 20	c 30
arroz	c 18	c 20	c 30

La modulación va esta definida por cada porción para cada persona, por un tema de exposición se homogeneizan los pocillos, tomando en cuenta que el pollo seria el alimentos de mayor volumen, para reducirlo, será trozado.

Los pocillos van a estar intervenidos de manera que cada uno calce con el otro, haciendo unos calados donde se pueda observar lo que hay en el interior.

Cada estructura, sera modulada, se realiza un contenedor que servirá tanto para 2 y 3 personas, modificando solo la modulación interior con calados diferentes.

La modulación para 4 personas se requiere la misma forma, pero de mayor altura.

El módulo va a ser transportable, fácil de apilar, por la firmeza puede ir una sobre otra.

CENA

La cena va a ser lo principal, la idea es jugar con los colores, que van a causar apetencia tanto a la vista como al paladar.

Las porciones van a estar moduladas por colores, que definirán cuando es para cada uno, de esta misma van a estar tanto el arroz como la ensalada cocida y la ensalada cocida.

