

Volumen 1

Módulo mínimo des-armable para banquetes  
el rito

Titulante de Diseño Industrial

María Jesús González Franco

profesor guía

Marcelo Araya Aravena

Escuela de Arquitectura y Diseño  
Pontificia universidad Católica de Valparaíso

Septiembre 2008







## Prólogo

Esta triada se lee en completitud en los volúmenes que la conforman. Se entiende una leyendo las otras dos. Sin embargo cada una constituye un cuerpo cerrado. Es por eso que hay dibujos o planos que se repiten, pero ellos están vistos desde distinta perspectiva y es desde ahí de donde deben observarse.

Las tres perspectivas que auscultan el modo de comer y beber de las personas. Pero no cualquier modo sino el del intersticio, el lugar ambiguo entre algo, pre-acto, inter-acto, pos-acto. Ya sea cocktail, ágape, brindis, coffee-break... todos estos instantes asociados a una celebración o bien a un momento del día que se conmemora.

Estos baldíos, leves, casi imperceptibles que normalmente se reparten en mesas improvisadas, bandejas que flotan de mano en mano, en zócalos subutilizados, se tornan de interés para el diseño extremando esa levedad, improvisación y subutilización en un campo de estudio.

Entonces la mesa leve que se tensa con un papel perforado para recibir el brindis o lo que sea al punto del borde de las tensiones, que no pesa nada y que se arma con poco se transforma en el elemento utilizado para medir y calcular los flujos de las personas en un acto, el acercamiento del cuerpo, los utensilios y elementos del rito.

Así esta tríada se complementa a. El rito y su estudio a través del espacio y el tiempo en el mundo y su aplicación aquí y ahora alrededor de varios planos tensos de papel blanco; b. El cuerpo que se entiende morfológicamente desde sus primeros contactos con los objetos a este supra-objeto mesa tensa intocable y delicada y c. La mano que se acerca al elemento del comer y lo va modificando durante siglos hasta llegar al complejo volumen de papel que guarda un secreto interno y que se despliega desde esta superficie bidimensional.

Este triangulo equilátero se puede leer en la secuencia anteriormente descrita pero como se dijo al inicio del prólogo se entenderá también en otro orden. En todo caso siempre aparecerá la completitud del recorrido desde la madera para atravesar algo hasta el papel casi inmaterial que contiene.



El sistema alimenticio como experiencia humana no está dado por la naturalidad de "la cosa", sino como resultado de procesos culturales que abarcan domesticación y transformación de la naturaleza refiriéndome con esto el sentido de lo crudo a lo cocido.

Podríamos entonces definir la comida como algo artificial y que pertenece a la cultura que el hombre construye. Al igual como el hombre construye su comida, construye su cultura y con esto construye un sistema de deidades a quien asociar su creación.

Las deidades al igual que la comida son una invención del ser humano, ambas son un artificio creado para satisfacer las necesidades de este.

También podríamos agregar que la comida ha creado una serie de "cosas" que la acompañan a lo largo de todo el recorrido que la conduce a la boca.

alimentos en estado natural, al alimento como algo sobre natural, asociándolo a distintas deidades

el fuego - mitología  
la mesa - historia  
el cuenco - fisiología

la boca

Entonces podemos postular a que la comida es cultura cuando esta se produce, ya que el hombre no solo utiliza lo que encuentra en la naturaleza, sino que nace la necesidad de crear su propia comida, ya sea con los productos adquiridos y el uso del fuego.

Como conclusión la cultura de cierta forma acota lo que comemos ya que elegimos nuestra comida en base a ciertos criterios...criterios culturales o tradiciones, haciendo de la comida un elemento de decisión para los hombres.





# Índice

	Ubicación geográfica de las mitologías y deidades a estudiar	14
	Glosario Iconográfico	16
1	Capítulo uno . Cultura Germana	19
	a. Mitología	20
	b. Alimentación de los Pueblos Germanos	23
	c. Alimento base . Mantequilla	23
	d. Alimento base en la actualidad . Mantequilla	24
2	Capítulo dos . Cultura Azteca	27
	a. Mitología	28
	b. Alimento base . Tortilla de maíz . Cacao	30
	c. Alimento base en la actualidad . Tortilla de maíz . Cacao	32
3	Capítulo tres . Cultura Maya	37
	a. Mitología	38
	b. Alimentación en el Pueblo Maya	39
	c. Alimento base . Cacao	40
	d. Alimento base en la actualidad . Cacao	41
4	Capítulo cuatro . Cultura Inca	43
	a. Mitología	44
	b. Alimento base . Maíz	45
	c. Alimento base en la actualidad . Maíz	46

5	Capítulo cinco . Cultura Romana	49
	a. Mitología	50
	b. Alimentación en la Antigua Roma	52
	c. Alimento base . Pullmentum	54
	d. Alimento base en la actualidad . Pullmentum	54
6	Capítulo seis . Cultura Griega	57
	a. Mitología	58
	b. Alimentación en la Antigua Grecia	61
	c. Alimento base . El Olivo	65
	d. Alimento base en la actualidad . Aceite de Oliva	66
7	Capítulo siete . Cultura Egipcia	69
	a. Mitología	70
	b. Alimentación en el Antiguo Egipto	72
	c. Alimento base . Cerveza . Pan	76
	d. Alimento base en la actualidad . Cerveza . Pan	77
8	Capítulo ocho . Cultura China	81
	a. Mitología	82
	b. Alimento base . Arroz	83
	c. Alimento base en la actualidad . Arroz	83

9	capítulo nueve . Estudio previo al desarrollo del proyecto	87
	a. Módulo mínimo des-armable para banquetes . visión de proyecto	89
	a1. Ceremonia de titulación Escuela de Arquitectura y Diseño PUCV	90
	a2. Bienvenida primer año Arquitectura y Diseño . Farándula	94
	b. Realidad Física	103
	b2. Primeros encuentro con la materia	104
10	Capítulo diez . Ocasiones para el rito	121
	El rito	122
	a. Programa especial de Licenciatura en Diseño . Seminario dos	128
	b. Programa especial de Licenciatura en Diseño . Seminario tres	132
	c. Coffee break Municipalidad de Quintero	136
	d. Programa especial de Licenciatura en Diseño . Seminario cuatro	140
	e. Almuerzo profesores	144
	f. Entrega final título dos	148
	g. Ceremonia de exámenes primer trimestre 2008	152
	h. Bienvenida estudiantes extranjeros	156
	i. Exposición dibujos en Expansión de Manuel Casanueva	160
	j. Navegado al ocazo	164
	k. Lanzamiento segunda edición del libro Amereida Palladio	168
11	Capítulo once . Planimetría y evolución del Módulo MDB	173
	a. Primera versión del Módulo MDB	175
	b. Segunda versión del Módulo MDB	177
	c. Tercera versión del Módulo MDB	179
	d. Cuarta versión del Módulo MDB	181
	e. Versión final del Módulo MDB	183
	f. Imágenes del Módulo MDB	184
	Conclusión	187
	Bibliografía	189



## estudio

Esta edición contiene el estudio de lo que han sido ocho de las principales culturas alrededor del mundo, centrándonos en su mitología relacionada con los alimentos y los alimentos base de cada civilización.

El estudio se resume en que a los alimentos en estado natural, se les atribuye o asocia a alguna deidad, a las deidades se les atribuye el fuego, del fuego nace la invención de cocina, la cocina transforma los alimentos en un artificio cultural... y los alimentos como artificio llevan a honrar a nuevas deidades, como pasa con Quetzalcóatl asociado al chocolate en la cultura Azteca.

Entonces nos preguntamos ¿por qué la necesidad de asociar algo natural, real con lo sobrenatural? y en una segunda parte del estudio, como pasamos de lo ritual a lo útil, ¿con qué sentido y forma abordamos el volumen?

# Ubicación Geográfica de las mitologías y deidades a estudiar



Mitología Germana



Dioses Aztecas



Dioses Mayas



Dioses Incas





Dioses Romanos



Dioses Griegos



Dioses Egipcios



Mitología China