

A continuación se encuentran los trabajos realizados durante el tercer trimestres del año 2013 por la alumna Catalina Correa, a modo de visualizar todo lo estudiado de manera colectiva e individual.

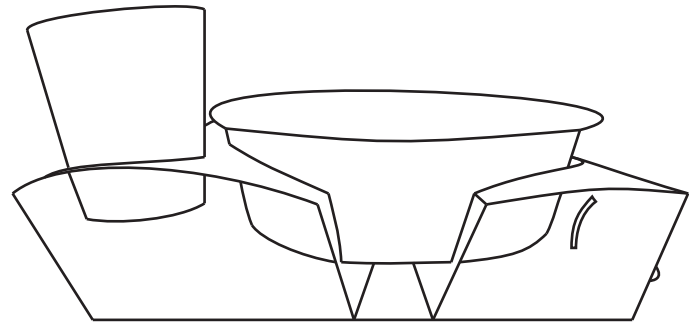
Catalina Correa Uribe  
Diseño de Objetos  
III Trimestre  
Diciembre, año 2013

## Celebración día de San Francisco

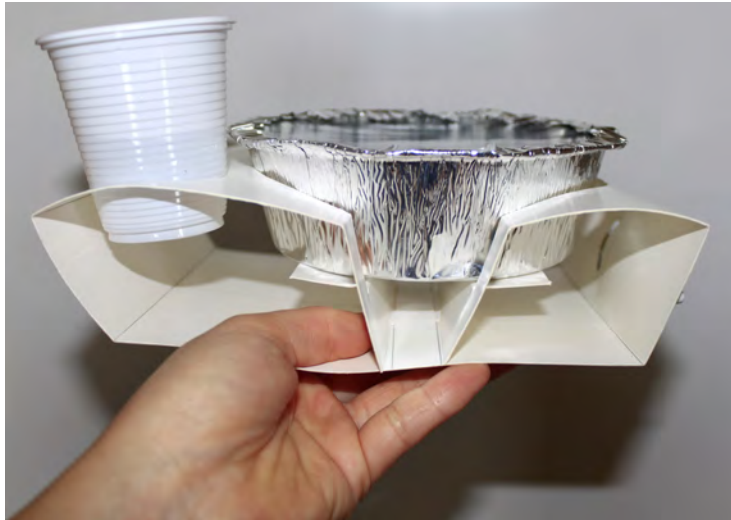
Al tomar una taza caliente, todo el cuerpo se adopta a ella; los hombros se encogen, las manos se juntan y el rostro se acerca al calor del vapor. Los dedos afirman el mango, quedando insertos en un espacio que genera seguridad al tomar la taza.

Cuando el hombre celebra, se mueve, baila, conversa, brinda, ríe y goza. Se siente en libertad y la expresa con su cuerpo.

Con estas dos características de la cotidianidad del hombre se trabaja para realizar un objeto que intenta brindar confianza para expresarse en libertad, con el calor como extensión del cuerpo.



Fotos segunda propuesta  
Celebración San Francisco



Vista lateral



Vista frontal



Vista trasera



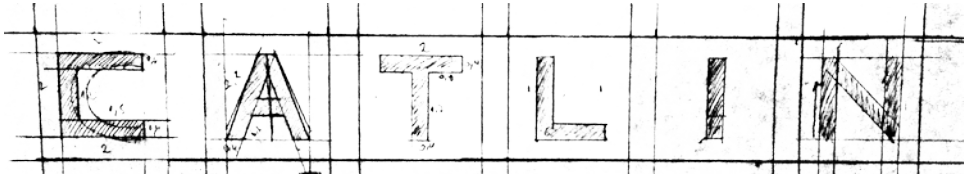
Vista superior

## Construcción de nombre en un bocado

Siguiendo con la construcción de una tipografía en un bocado como vimos anteriormente con los bombones de chocolate, se le encarga al taller la manufactura de matrices que permitan escribir los nombres en un objeto comestible.

En clases trabajamos tallando una papa, y para realizar este encargo, se usó la misma como base, con cubos de 3 cm de arista, variando los rellenos entre una letra y otra para generar una variedad de sabores.

Para comenzar, se dibujaron todas las letras dentro de cajas de 3x3cm:



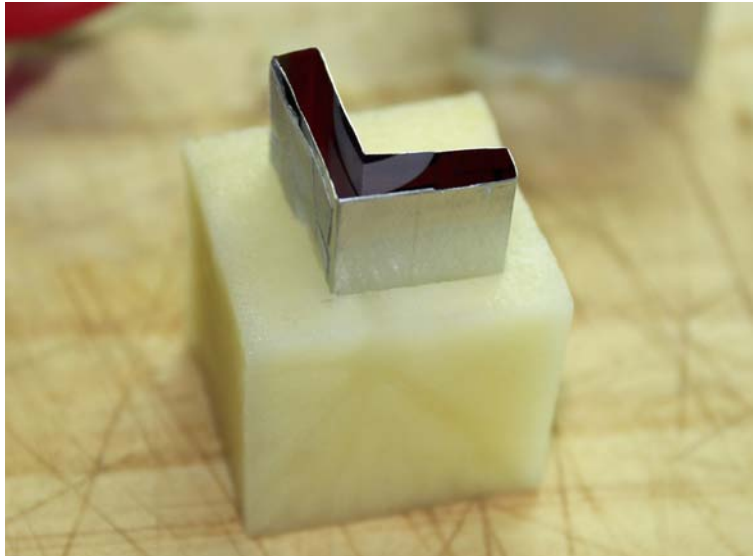
Luego, se cortó una lata de cerveza en tiras de 2,5 centímetros de ancho, y con un alicate se le fue dando la forma de cada letra. En el caso de la A, se construyó una mitad de la letra, la cual luego era utilizada para cortar un lado, y su espejo en la papa.



1.- Luego de lavar las papas, se pelaron utilizando un pelador de cerámica.



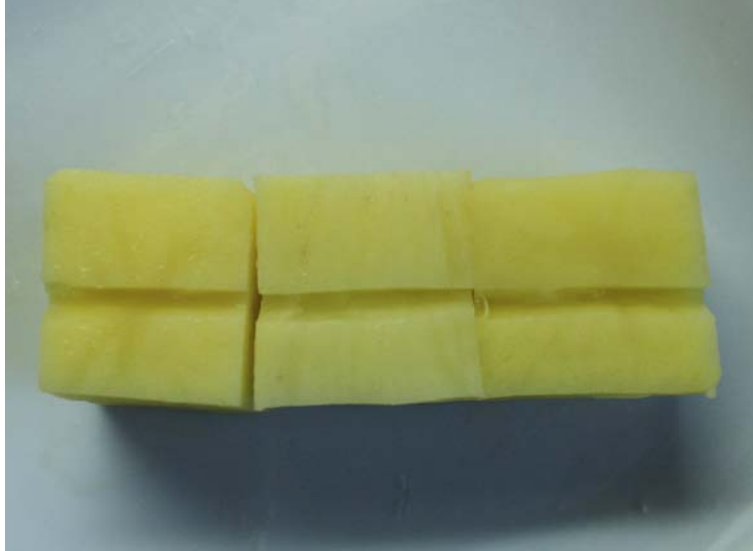
2.- Una vez pelada, la papa se volvió a lavar.



3.- La matriz de lata se inserta en el cubo de papa, y se presiona de manera uniforme hacia abajo.



4.- Luego de cortar con la matriz, se retiraron los restos con un moldadientes



5.- Por el lado contrario, se hizo un corte lineal para que se pueda sostener en la bandeja como un riel.



6.- Finalmente se introducen en el horno, y se tuestan por 50 minutos app, y 5 minutos antes de sacarlos, se les colocó un trozo de mantequilla para darles mas sabor.

Una vez que se terminaron de tostar los cubos de papa, se rellenaron con diferentes ingredientes:

- C Champiñones salteados
- A Aceitunas picadas
- T Salsa de tomate con merquén
- L Apio con limón
- I Queso mantecoso
- N Nuez picada



7.- Cubos de papa recién sacados del horno.



8.- Cada letra con su respectivo relleno.

Finalmente, se construyó una especie de bandeja de cartón corrugado doble, que tiene un ángulo el cual permite mostrar el nombre de una manera mas indicativa.

Se le agregaron dos palitos de maqueta que se pegaron entre sí, para que los cubos pudieran sostenerse sin caer, y sin necesidad de una base rígida que los mantenga en ángulo.

Con este sistema, es fácil de sacar y poner de la bandeja, pero está pensado como un sistema de mostrario mas que de bandeja que acompaña el movimiento, pues en ese caso quedaría inestable.



9.- Visto desde altura, se puede apreciar la totalidad del nombre.



10.- Bandeja observada desde arriba.



11.- Bandeja observada desde el frente, donde se aprecia el ángulo.



12.- A un lado del cubo, se le puso una capa de yema para que adquiriera un llamativo color amarillo. También se observa el corte que permite el enganche con los palitos de maqueta.



## Celebración San Francisco

El pasado domingo 6 de octubre, se celebró el día del patrono de nuestra escuela; San Francisco.

Las faenas se dividieron entre toda la escuela, y abarcó desde la fabricación de cientos de volantines, hasta la preparación de un ágape para más de 400 personas.

El acto se dividió en tres partes; la primera consistió en encumbrar los volantines fabricados por los alumnos y los que trajeron de manera personal. Lamentablemente, un tipo de volantín, del cual se hicieron mas de 150 ejemplares entre el viernes y el domingo, no logró encumbrarse debido a un error en la disposición del hilo.

Luego del juego, se dio paso a ver el ballet “La Consagración de la Primavera” en la hondonada de la escultura Fuego robado.

Finalmente, se dio paso al ágape de cierre en el Ágora de los Huéspedes donde mas de 400 personas sacaron bandejas de las mesas e hicieron la fila alrededor de la gran olla para servirse de un caliente caldo con verduras.

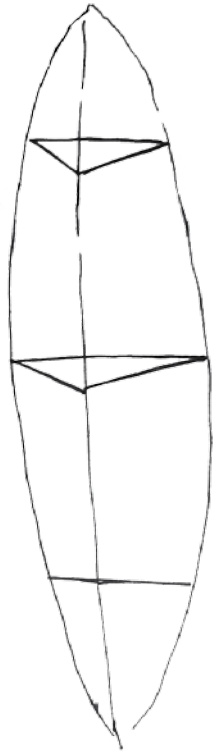


1.- Algunos de los volantines en el aire.



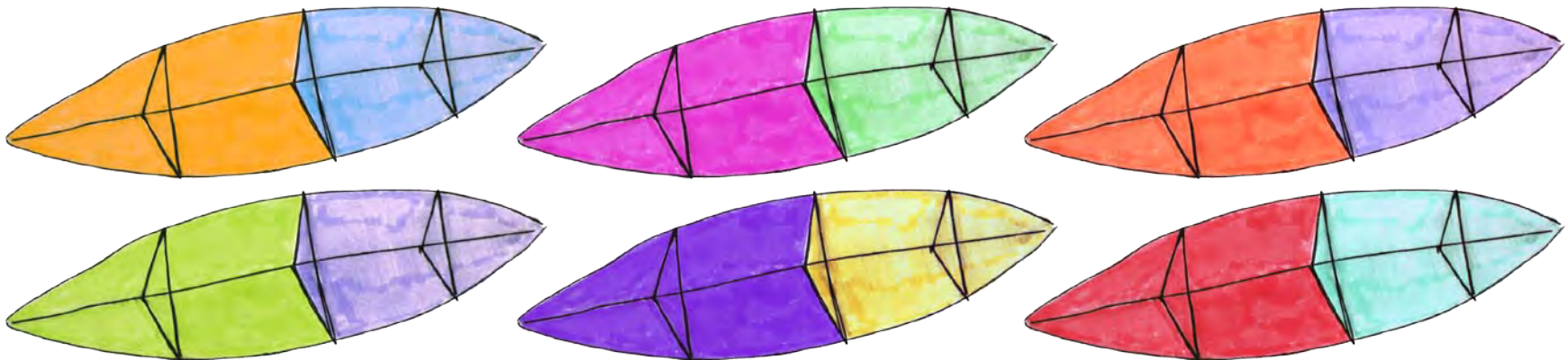
2.- Ballet “La Consagración de la Primavera”.

## Faena de volantines



Se copió un diseño de volantín hecho por el profesor Marcelo Araya. La faena consistía en pegar tres palitos de bambú de 50 cm con masking por los extremos, luego, en la mitad se pegaban tres palitos de 20 cm cada uno para hacer la separación, y a 15 cm de cada extremo, se pegaron palitos de 15 cm de largo. Luego, se le pegaron dos papeles de volantín, dejando un lado libre donde se podía observar el esqueleto de la estructura.

El taller trabajó utilizando diferentes colores de papel volantín utilizados libremente a elección de cada uno.

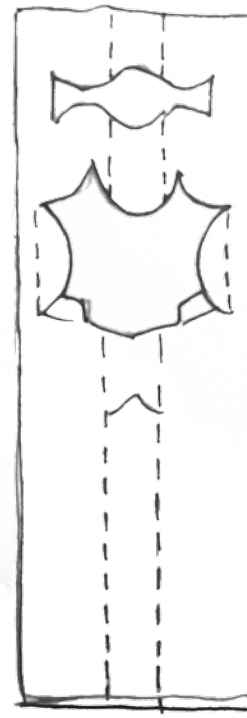
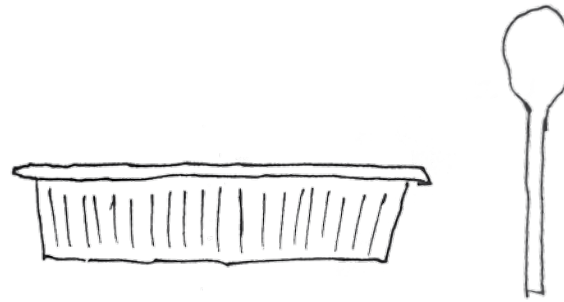


## Bandeja

Como taller se trabajó en el diseño de una bandeja que sostuviera a un plato, una servilleta, un pan y una cuchara. Luego de que cada alumno llevara sus propuestas, se termina con un modelo hecho de cartón corrugado que aseguraba la firmeza al sostener todos los elementos, y que no se pegaba, utilizando elásticos para mantenerlo firme.

De esta manera, se podía sostener con una sola mano el elemento, y todas las cosas permanecían en su lugar durante la celebración.

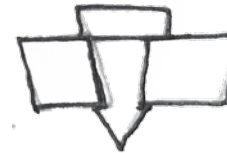
Se utilizaron en total 20 planchas de cartón corrugado, se compraron 400 vasos, 400 cucharas, 400 platos y 1500 elásticos.



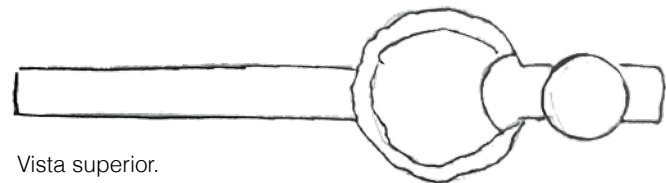
Planimetría bandeja.



Vista lateral de la bandeja con los elementos.



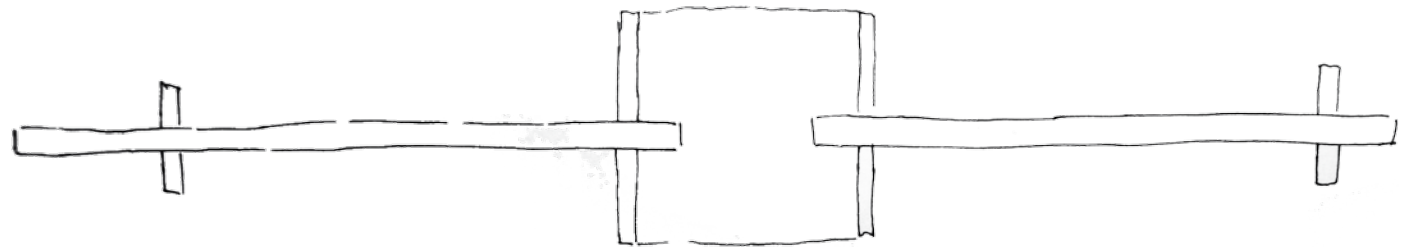
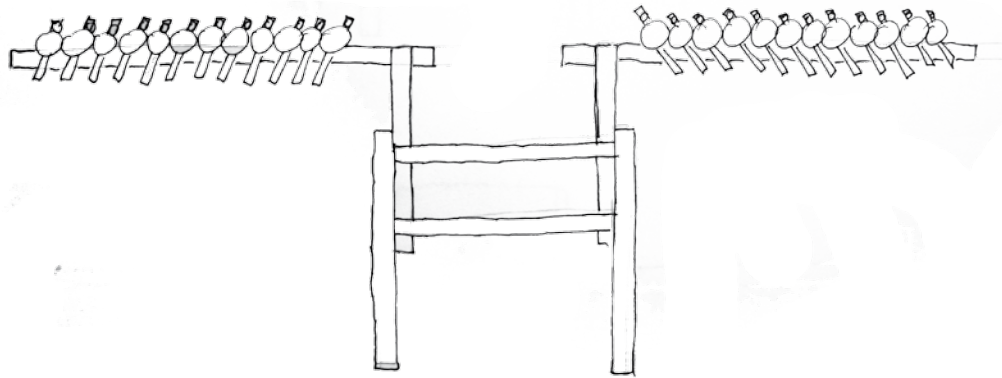
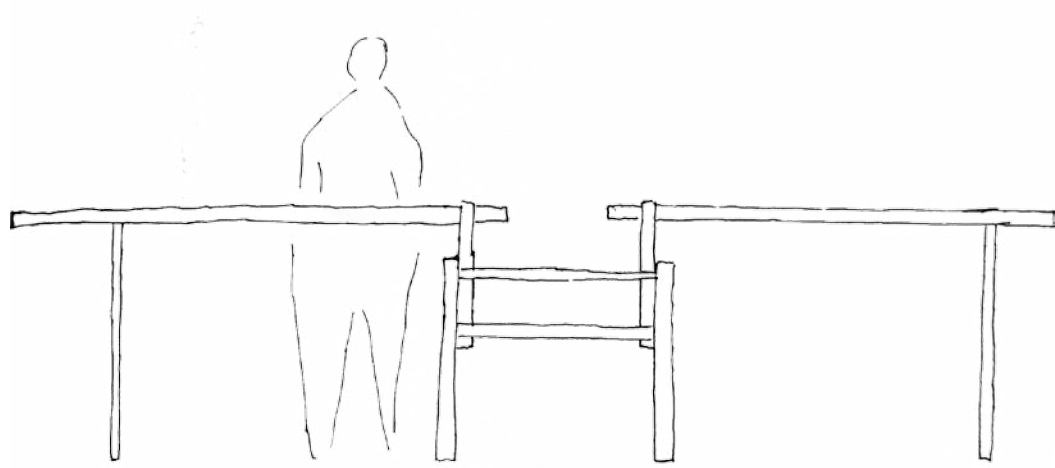
Vista frontal.



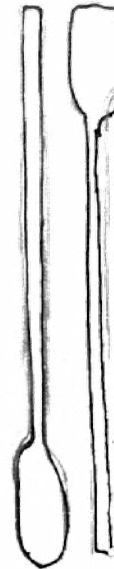
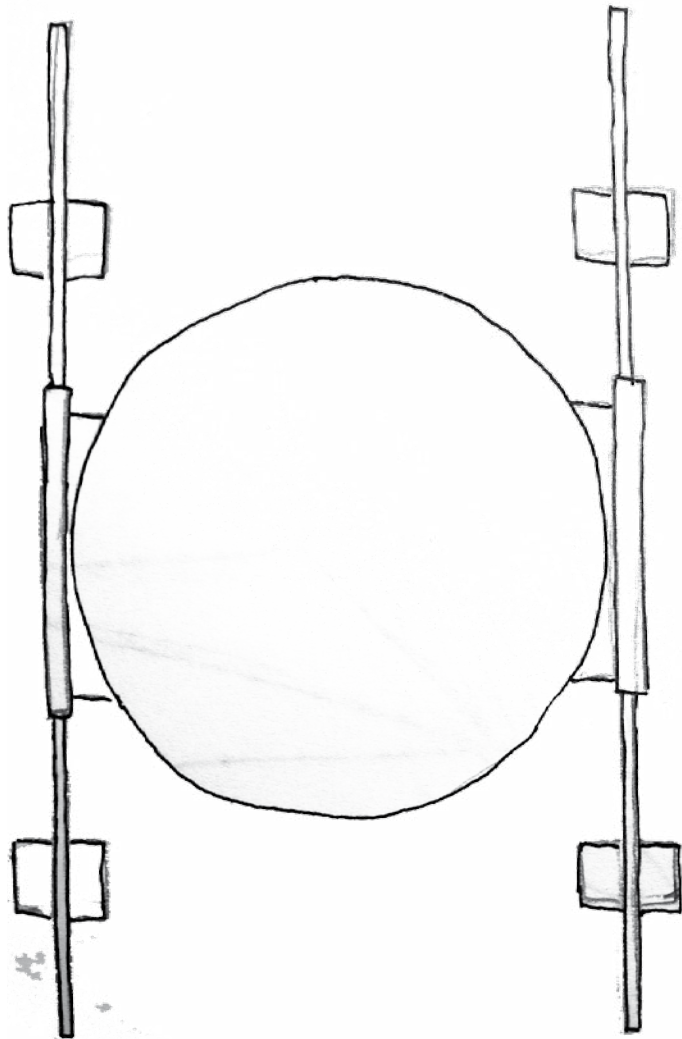
Vista superior.

## Mesa

Se construyó una mesa en base a la mesa de la bienal de Lausanne donde se colocaron todas las bandejas de manera que quedaran puestas en levedad; inclinadas hacia el centro.



## Olla y sopa de verduras



Antes de utilizar la olla de 1.20 de diámetro, se pasaron cerca de 7 horas limpiándola con virutillas, chascón, esponja y lava lozas.

Luego, se subió todo al palacio del alba y se montó la olla sobre ladrillos. Ya puesto el fuego, se hizo la sopa para mas de 400 personas con las siguientes verduras:

10 cabezas de ajo

Cebolla

Apio

Zanahorias

Pimentón verde

Zapallos

Papas

Zapallo italiano

Berenjenas

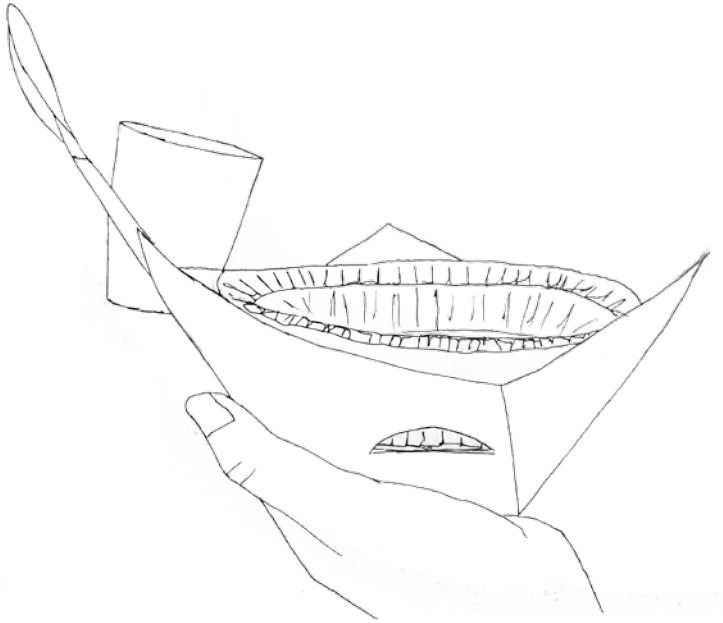
Acelgas

60 huevos

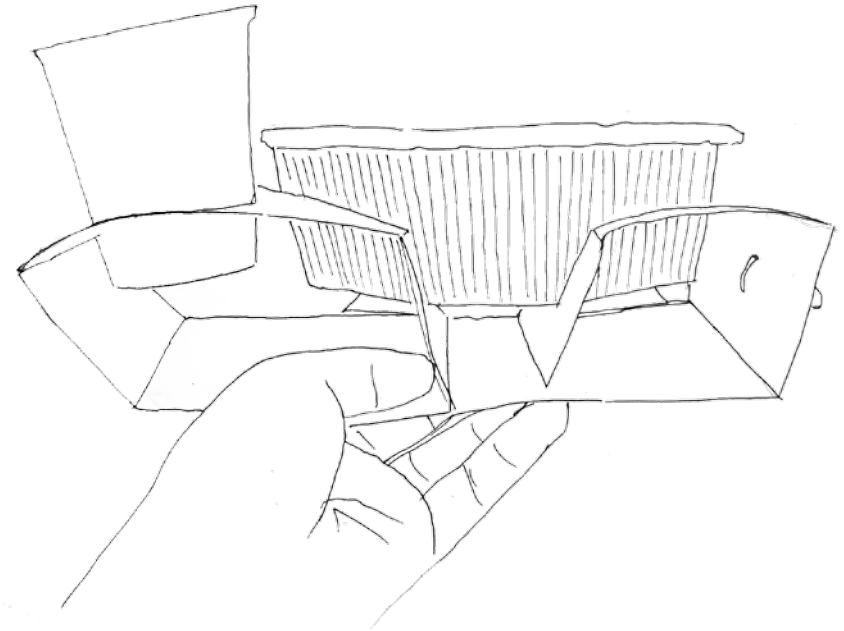
Albahaca

A todo lo anterior se le iba agregando sal, aceite, merkén, pimienta, orégano y perejil a gusto.

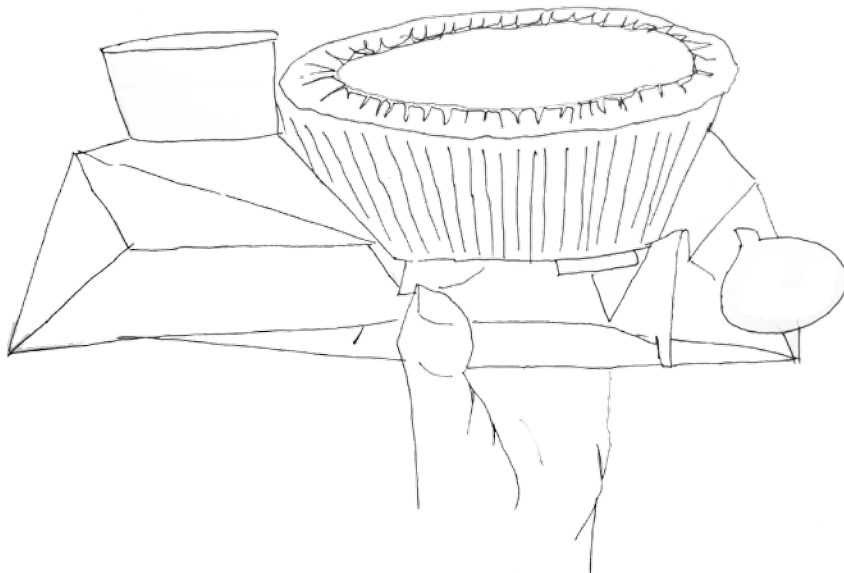
## Propuestas de soporte



En una primera propuesta el soporte era sostenido con una mano, y se generaba una cámara de aire que impedía que el calor se traspase directamente a la palma de la mano.



En una segunda instancia se creó un soporte que se formaba a partir de un rectángulo de papel con calados y dobleces, lo cual hacía rendir más el material y hacía más rápida su producción.



A partir de la propuesta de Amber, se construye un tercer soporte que se auto estructura al apretarlo levemente por sus costados.

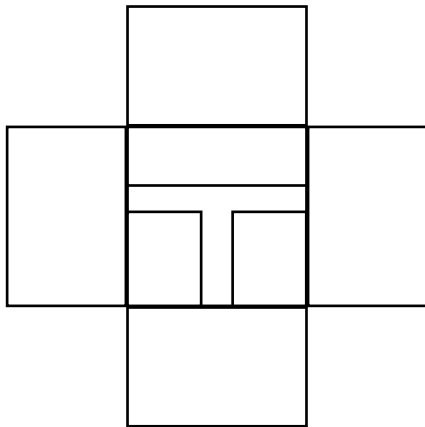
## Construyendo una letra con masa de galletas

*Durante las clase del lunes 14, se experimentó con masa de galletas y la creación de una matriz o molde que le diera forma a una letra.*

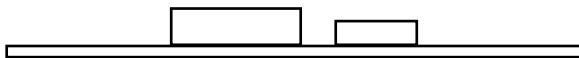
Se hizo una de galletas con 6 huevos, 450 gramos de azúcar, 450 cc de aceite y 1,8 Kg de harina (la receta original indicaba 1,5 Kg, pero se le agregó mas para que tomara mas consistencia la masa y dejara de estar tan líquida).

Se construyó una matriz con base cuadrada de lado de 6 cm, en el fondo, se le pegaron cuadrados y rectángulos que le dieron la forma a la T:

Planimetría de matriz:



Matriz vista desde un lado, donde se observa que un rectángulo es mas alto que el otro, lo cual iba a genera que la T se construyera en tres planos diferentes:



Tipos de T:

**T**

*Hoefler Text*

**T**

*Helvetica*

**T**

*Cambria*

**T**

*Lucida Bright*



1.- Como le faltó hornearse por mas tiempo a la galleta, ésta se separó del fondo que contenía la T.



2.- A la matriz de cartón corrugado se le puso papel alusa foil para evitar que se quemara.



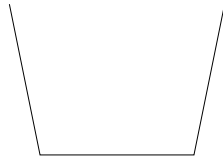
3.- Galleta final por el lado contrario, se infló un poco de manera dispareja.

## Trabajo en clases

*Martes 15-Miércoles 16 de Octubre*

Continuando con el estudio de las matrices y moldes con tipografía para comida, se trabaja como taller en la construcción de matrices para utilizar en la máquina termoformadora.

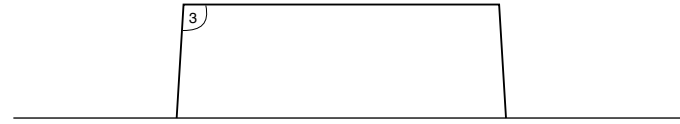
Para hacer dos tipos de moldes (sobre y bajorelieve) se utilizan las máquinas CNC router y láser. En el caso de los moldes sobre relieve, se construye una matriz de letras que se cortaron en el router, la cual cortó las letras dejándolas con un ángulo (ver imagen).



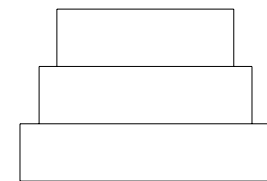
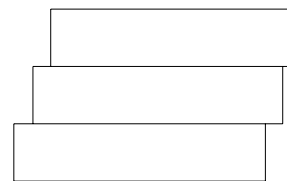
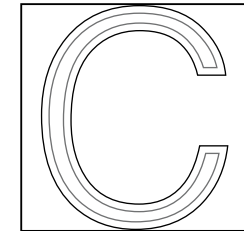
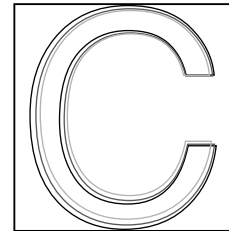
Para los moldes con las letras puestas bajo relieve, se trabajó en Illustrator, y se cortó en cartón piedra de 3 mm con la máquina láser. Se hicieron letras de 3, 6 y 9 cm para experimentar variedad de tamaños. También, se incluyeron letras con y sin serif, pero se llegó a la conclusión de que las letras muy pequeñas (6 cm hacia abajo) quedaban con serif muy débil, especialmente en el cartón piedra. Luego de cortar todas las letras, se pegaron procurando que queden centradas para luego finalizar lijando las letras con dremel y lija manual.

Con las dos matrices listas, de 48x58 cm (medidas de la plancha de la máquina termoformadora), se hizo una prueba con mica. Primero se le tuvieron que hacer agujeros a la madera para que el aire pudiera pasar, lo cual permite un mejor vaciado del plástico.

La matriz sobre relieve quedó bien formada, aunque las esquinas no quedaban tan definidas. Al ser una fresa que corta la madera, es necesario una muy pequeña para que en esta escala pueda definir con más exactitud las esquinas de la tipografía.

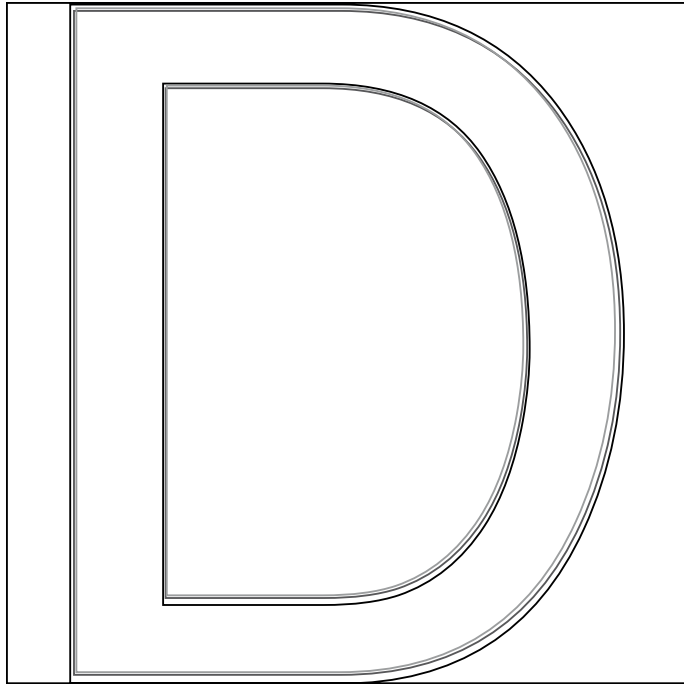


3 grados como ángulo mínimo para desmoldar.

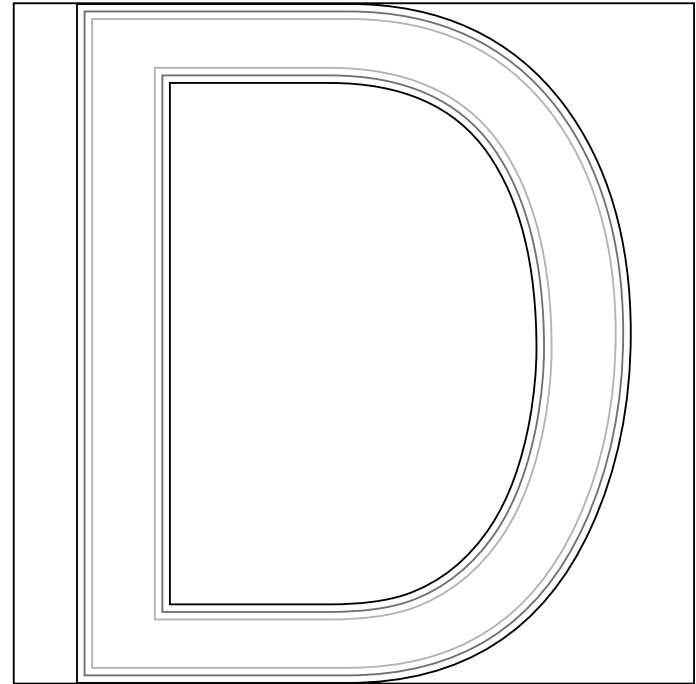


En primera instancia, se construyeron las letras en Illustrator, y se escalaron de manera proporcional, sin embargo, al pegarlas, el desfase cónico se daba en un sólo sentido y no a ambos (ver imágenes). Es por eso que se re-hicieron las letras, asegurándonos que quedara cónico hacia ambos lados de la letra como se ve en el segundo esquema.

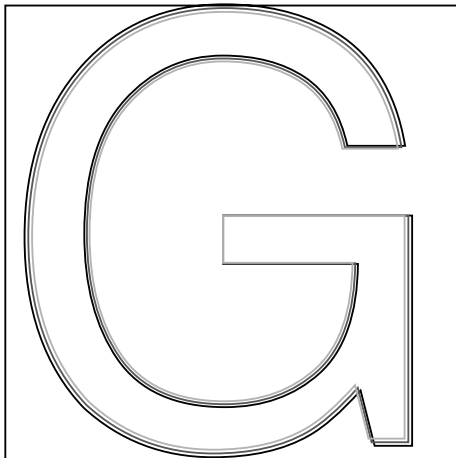




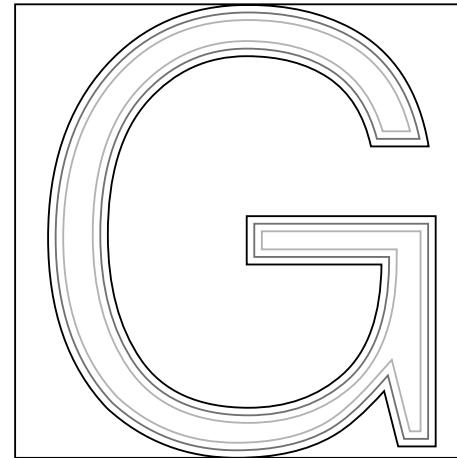
Letra d mayúscula de la familia Helvetica construída en primera instancia.



Letra D dibujada en un segundo momento cuando se hace un desfase de la misma.



Letra g mayúscula con dos escalamientos.



G dibujada con herramienta de desfase.

## Tipografía como vínculo entre lo conocido y la sorpresa.

*Se le encarga al taller salir a observar la complejidad formal de los alimentos. Para continuar con el tema que se está viendo, se observan diferentes bombones y tiendas que producen chocolates, a modo de estudiar y comprender los distinguos y virtudes de cada uno.*

### *Los sentidos*

Es importante destacar, que a la hora de comer un bombón de chocolate, o cualquier otro alimento, los cinco sentidos están involucrados. El sonido da cuenta del estado de la comida, proporciona valores que otro sentido no señala. En el caso del chocolate, se puede diferenciar con rapidez si éste es de alto porcentaje en grasa por el sonido que se genera al morderlo con los dientes, cuando el chocolate no suena o suena muy despacio, quiere decir que el nivel de grasa es alto, por ende el chocolate no es de buena calidad. Por el contrario, cuando se escucha un fuerte sonido de quiebre en el chocolate, el consumidor ya sabe antes de sentir el sabor, que será de mejor calidad.

A través de la mirada, se pueden detectar muchos valores en el chocolate. Por ejemplo, los tonos de café. Sabemos que un chocolate más oscuro es sinónimo de más amargo, sin necesidad de ponerlos en nuestra boca. Así como los tonos del café, la vista nos proporciona la capacidad de juzgar el chocolate por su apariencia.

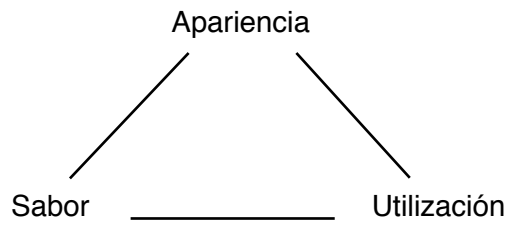
Las manos sienten la textura del bombón, detectan si está un poco derretido, y hasta pueden descifrar de qué está hecho en algunos casos como lo es con los chocolates crispy.

Al oler un chocolate, se genera un apetito instantáneo por probar su dulce o amargo sabor, el olfato delata al bombón a veces desde lejos y llama al consumidor a acercarse y a probarlo.

Finalmente, el gusto. A través de nuestra lengua y paladar es posible sentir el sabor del chocolate, así como sus texturas. Un sabor que no nos es placentero será detectado de manera instantánea por la lengua, y llevará un registro para luego rechazarlo, o viceversa; cuando nos gusta algo, queda guardado en la memoria a modo de no olvidarlo, y encontrar otra ocasión para volver a saborearlo.



Proceso de relleno de bombones; con una manga de plástico, se va insertando el relleno dentro de los bombones de chocolate para luego sellarlos con otra capa de chocolate.

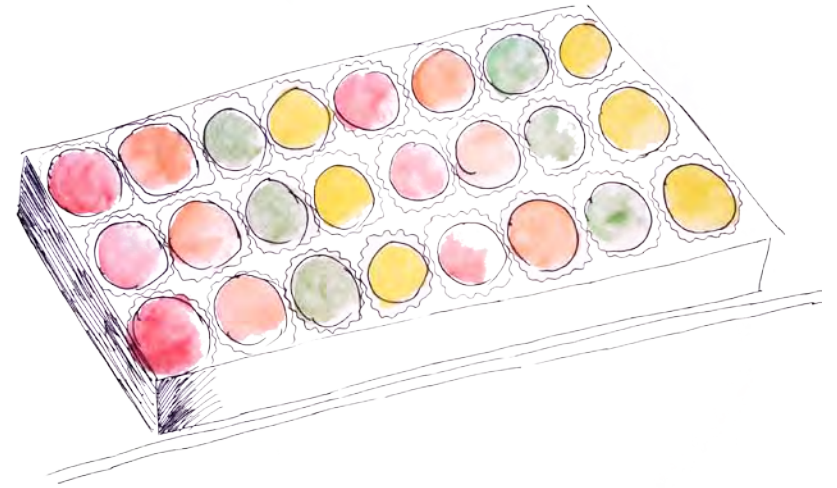


Los bombones de chocolate tienen una coherencia entre cómo se ven, cómo saben y cómo serán utilizados/consumidos. Estos tres aspectos son vitales para el diseño de un bombón, se apoyan uno sobre el otro y dan origen a una forma que los validará.

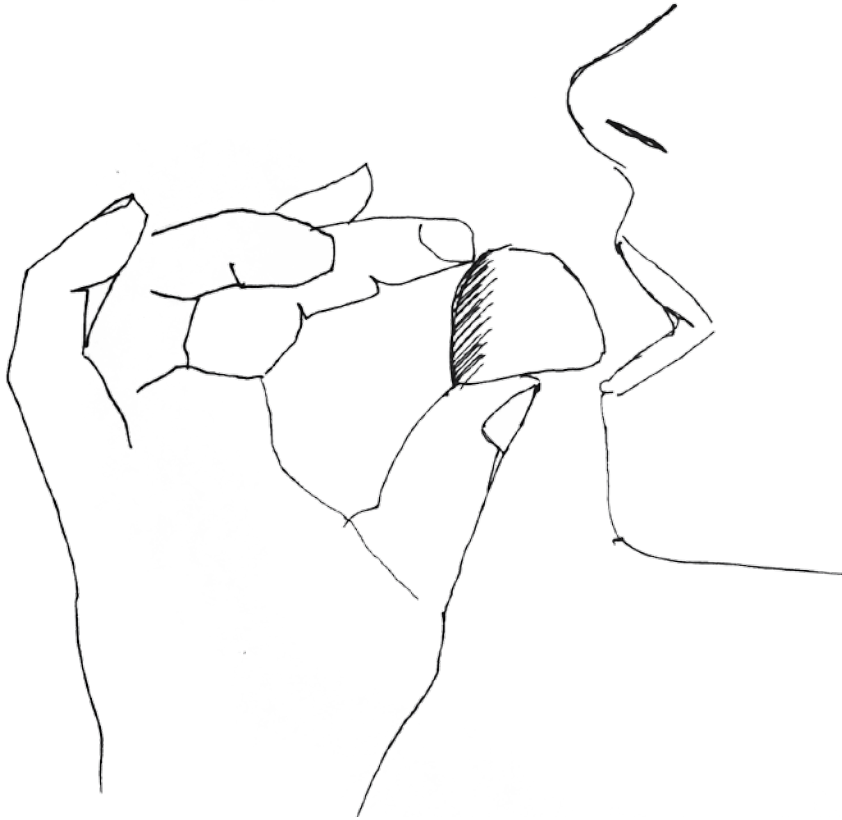
### *La sorpresa*

Al observar una vitrina de pasteles, se pueden ver trozados, y todas sus capas una a una. En una imagen se ven colores, texturas y formas, lo cual quita toda posibilidad de sorpresa, ya que se intuye de qué se trata lo que se va a probar.

Cuando se abre una caja de bombones, el factor sorpresa o el secreto, es fundamental. Y esta sorpresa está ligada con el relleno del chocolate; cuando uno saca un bombón al azar, lo muerde, y descubre que es macizo se genera una leve decepción. El chocolate puede tener un buen sabor, sin embargo ese relleno que escurre por la boca trae consigo un placer único. Se podría comparar con el placer de romper una yema de huevo frito y dejar que escurra sobre el arroz. Entonces, el relleno genera la sorpresa de probar un bombón, es vital, trae consigo una virtud que ningún otro factor puede traer.



Colores en las gomitas generan apetencia. Sólo con la mirada es posible saber que su sabor será dulce; sus colores y el brillo del azúcar captan la atención de cualquier persona.



Con dos dedos se sujeta el bombón y se lleva a la boca. No hay necesidad de un elemento que sea intermediario para el acto de comer el chocolate.



Con el dedo índice y pulgar, el bombón es sujetado por arriba y por abajo para acercarlo a la boca.

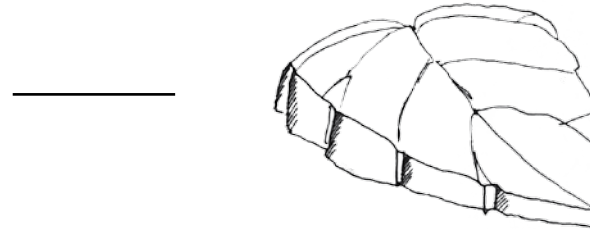
## La forma

A grandes rasgos, se podría decir que un bombón de chocolate está inserto en un cubo de 4 centímetros de arista, lo cual es un tamaño ideal para agarrarlo con dos dedos sin necesidad de más. Al ser un elemento sencillo en su forma, da la libertad de tomarlo como se quiera, sin complicación.

Respecto al diseño de los bombones, se han clasificado en tres categorías: figurativos, abstractos e informes.

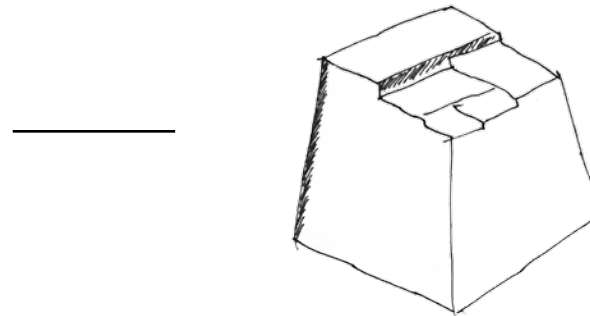
### Figurativos:

Son los bombones que tienen formas que nos recuerdan a algo. Traen a la memoria algo que ya existe, por lo que tiene una carga de cierta manera, mas sentimental. Al ver una hoja de menta, es fácil adivinar el sabor del chocolate, por lo que pierde parte de la sorpresa.



### Abstractos:

Estos chocolates tienen formas definidas que dan la posibilidad de cualquier imagen. Al verlos no hay reconocimiento de nada en particular, por lo que su sabor se mantiene más en secreto.

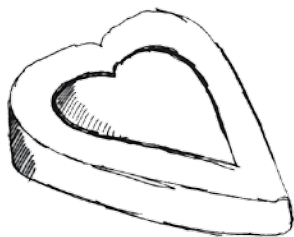


### Informes:

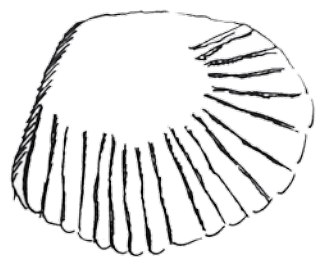
Son los chocolates que varían su forma de bombón en bombón. No hay una definición clara, y se debe a los ingredientes que se utilizan. En este caso, un trozo de naranja bañada en chocolate, da una forma en particular que es difícil de repetir, pues no ha sido utilizada una matriz que certifique su manufactura.



*Figurativos*



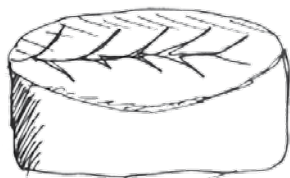
Relleno con dulce de leche.



Relleno con pasta de avellanas.



Relleno con menta.

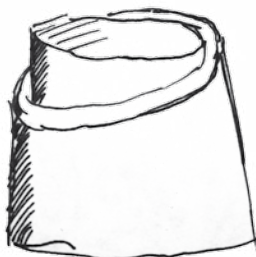


Relleno con ron.

*Abstractos*



Relleno con mazapán.

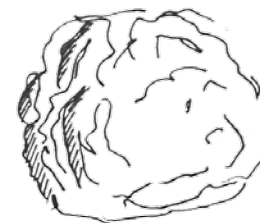


Relleno con dulce de leche.



Relleno con pasta de coco.

*Informes*

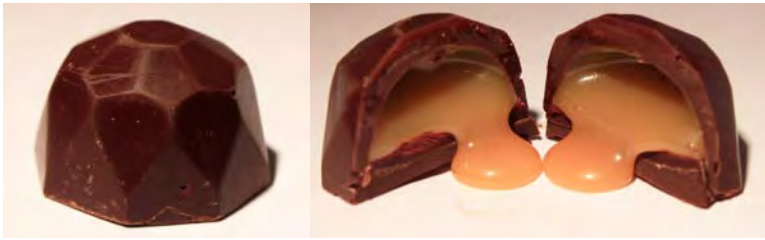


Bola de chocolate y cereal molido.

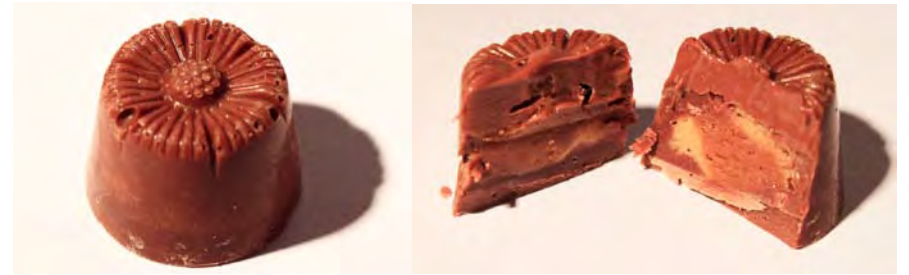


Chocolate macizo con una nuez.

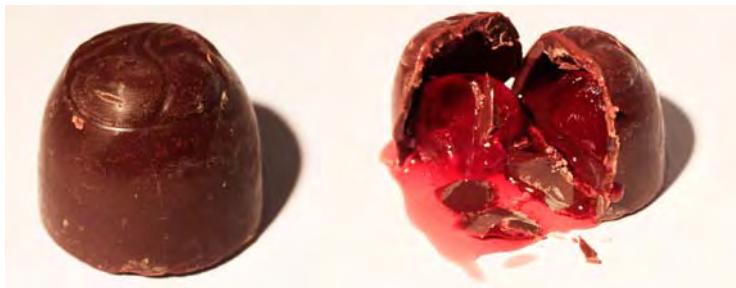
*Bombones y sus rellenos*



Manjar



Praliné



Cereza



Maracuyá



Naranja

## *La tipografía como vínculo*

Tras lo estudiado, es posible hacerse una idea de cómo seguir trabajando sobre los bombones, y con la utilización de una letra que, puede ser figurativa, pero que deja un amplio espectro de posibilidades insertos en un bombón.

El hecho de que el relleno esté oculto dentro del bombón, genera curiosidad y apetito por experimentar la sorpresa, sin embargo lo que se ve por fuera tiene un valor importante que habla de un posible sabor, textura, etc.

La combinación entre lo conocido y lo desconocido hacen que disfrutar de un bombón sea una experiencia placentera y única.

## *¿Qué valor aporta la letra a un bombón?*

La letra trae consigo un valor conocido, y a la vez abstracto, deja abierta cualquier posibilidad de sabor y sensación. Al generar una palabra este valor se vuelve estrictamente conocido, pero al no nombrar ningún sabor, pasa a ser de nuevo una virtud abstracta que avala a esta sorpresa.

Saber ligar estos dos aspectos mediante colores, sabores, texturas y sonidos potenciará el deseo de experimentar algo conocido con el elemento sorpresa que se mantiene aún en secreto.

Una letra que puede tener un color, un relleno, o un sonido en particular puede traer consigo el factor sorpresa que hace única la experiencia de comer chocolate.

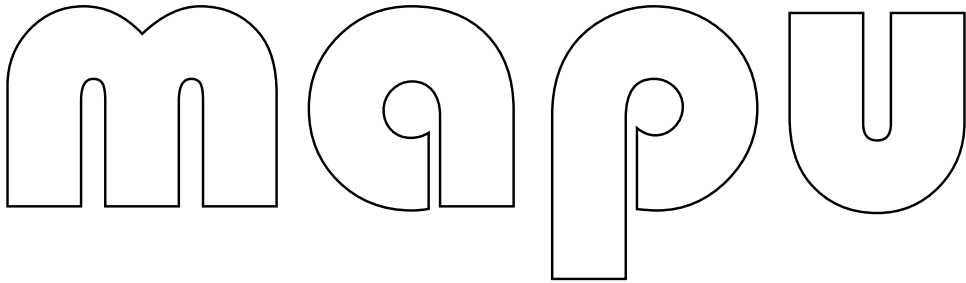


## Acercamiento a la cultura mapuche

*Se le encarga al taller preparar un almuerzo utilizando tipografía, en un espacio de 15 x 15 cm.*

*En el contexto de travesía, se utiliza como fundamento un acercamiento a la cultura mapuche en relación a sus alimentos, y los colores de éstos.*

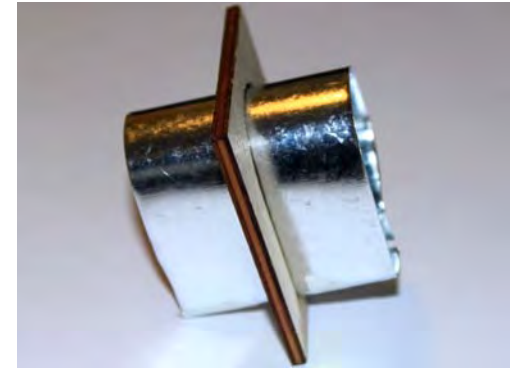
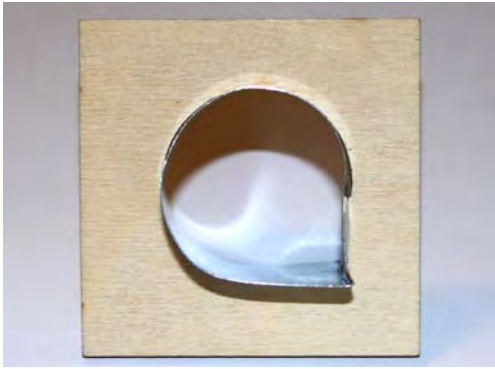
Para empezar, se elige la palabra “Mapu” la cual en mapudungún significa “Tierra”. Para construir las matrices, se escoge la tipografía “Bauhaus 93” por la simpleza de su geometría y por su forma circular que la hace más fácil de construir con lata.



Se cortaron las letras en la máquina láser, sobre terciado de tres milímetros de grosor, luego, utilizando lata de 4,0 de zinc se le dio la forma para crear la matriz como se ve en las fotos a continuación.



Fotos matrices:



## Cocina mapuche

La cocina mapuche tiene su base en el medio ambiente, el bosque y las estaciones del año.

Según la chef de origen mapuche, Epulef, “La cocina mapuche es una creación, un arte, un saber que no se basa en recetas, como la gastronomía occidental, sino que es la experiencia de encontrarse con el origen de los alimentos. Nuestra cocina tiene su base en la tierra, el clima, el bosque nativo, el agua”.

Con esta conexión a la naturaleza se quiere trabajar, y se trae al plato los colores que representan la naturaleza que crece de la tierra: Café, verde, rojo y amarillo. Estos colores se representan en la comida, la cual fue cocinada con algún ingrediente de origen mapuche.



Amarillo como maíz y trigo.



Rojo del tomate, zanahoria y la sangre de los animales.



Para el color amarillo, se preparó arroz con cúrcuma y choclo.



El color rojo se representó con pebre de quínoa; tomate, perejil, cebollín, ajo y quínoa.



Café como tierra que nutre y da vida a los alimentos y animales.



Verde como muchos vegetales y bosques del sur.



El color café se hizo con croquetas de atún.



Una tortilla de porotos verdes representó el color verde tan propio de la naturaleza.

Fotos bocado:



Matriz de letra **m** con el relleno de arroz. Se sacaba cuidadosamente procurando hacer presión en todas partes por igual.



Letra **m** amarilla luego de ser desmoldada.



La letra **u** se cortó fácilmente de la tortilla con la matriz de lata.



Consistía en tres capas; la primera y la última de tortilla de porotos verdes, y la de el medio de tomate con forma de **u**.



La letra **a** era una masa rellena con tomate y queso. Se utilizó otra matriz de madera para colocar merquén y así mostrar mejor la **a**.

## Pre Travesía

### 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 mochilasgrandes + 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

VI Feria Rahue - Maicolpué

Valor: 1500 por persona

### Pasajeros :

Amber Oyarzún

Bárbara Jachura

Camila Herman

Valentina Muñoz

Catalina Correa

Javiera Alvarez

Francisca Feliú

Vanessa Barrios

Bastian Crespo

Macarena Morgado

## 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

### Personas :

Amber Oyarzún

Bárbara Jachura

Camila Herman

Valentina Muñoz

Francisca Feliú

Vanessa Barrios

Bastian Crespo

Macarena Morgado

Catalina Correa

Javiera Alvarez

Katherine Leiva

Daniela Castro

Ricardo Lang

### Guía :

Noelia ( desde Tril Tril) + caballo

Enzo ( mitad del recorrido)

## BOTE CARGA BAHÍA MANSA- CALETA HUELLELHUE

### Pasajeros:

Marcelo Castañeda

Diego Vildosola

Conductor : Luciano

Salida : 13:00hrs

Llegada :14:00hrs

## 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 mts de hilo

20 mts alargador

2 kgs alambre 16

1 kg alambre 14

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"

### Pañol personal:

Alicates

Destornillador

Formón

Huinchas

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 circulo 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 palidos hilos  
sorprendo al húmedo gusano antiguo largo redondo terrenal  
con perezoso dulce carnoso 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.



## *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

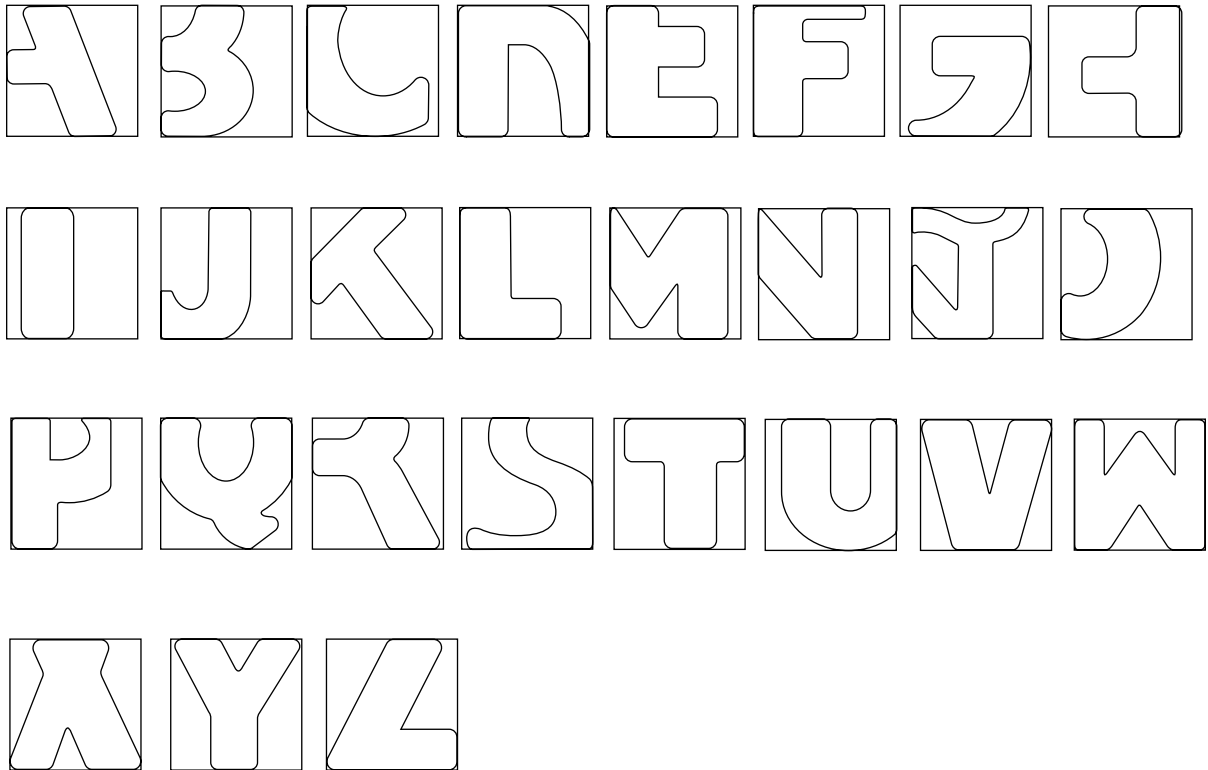
Los días que permanecemos en Caleta Huellehue, se aloja en carpas en el patio de la escuela.

## Tipografía en chocolate

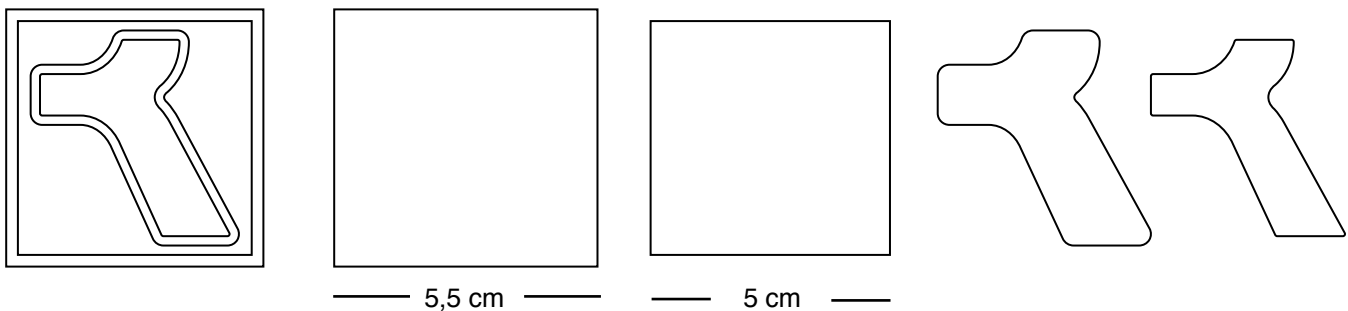
Para la travesía, se plantea la posibilidad de llevar distintos tipos de matrices con tipografía para hacer algún tipo de intervención en la comida, por lo que se trabaja con mica para hacer moldes para chocolate.

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

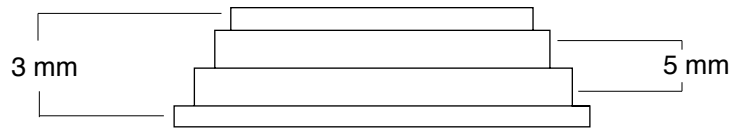
En primer lugar, se cuadraron las letras de la tipografía Miyúsculus en cajas de 5x5 cm, y se modificaron algunas que no se lograban entender con claridad.



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:

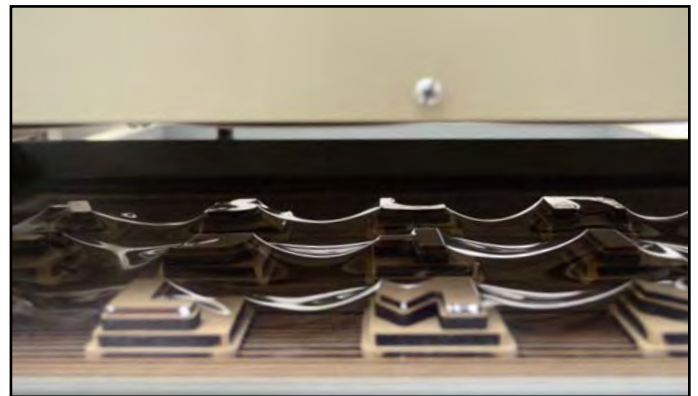


Luego de cortar las piezas en la máquina láser, se pegaron con cola fría para maderas y se lijaron las aristas pues en pruebas anteriores al termoformar, se hacía un pequeño agujero en la mica lo que producía que el aire pase por ahí, arruinando el proceso de termoformado.

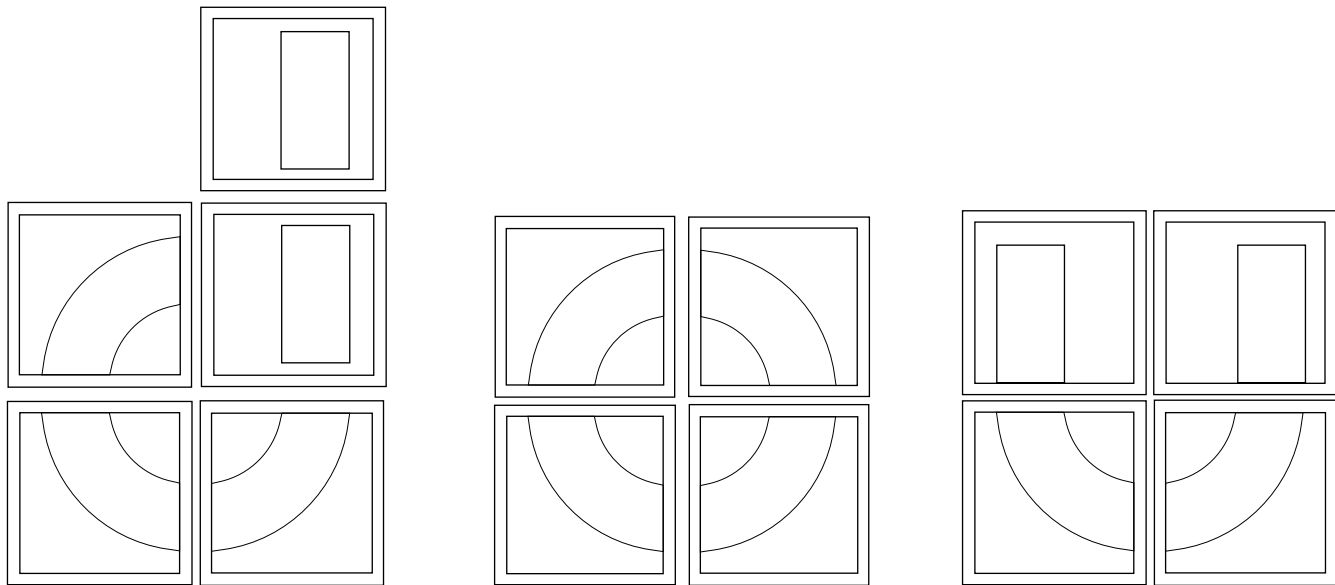
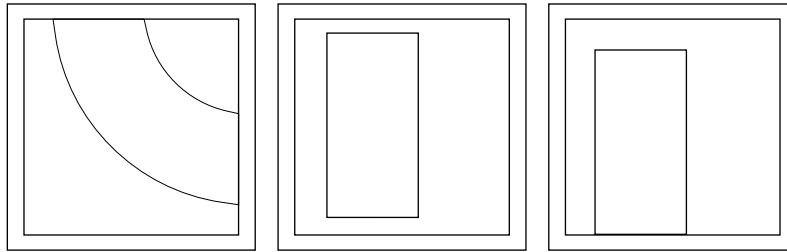
Con todas las letras construídas, se llevan a la termoformadora. Se colocaron directamente sobre la grilla de trupán que está ahí, para que el aire circule por todas partes por igual. Se encendió la máquina, se colocó la mica y se dejó por 17 minutos. Rápidamente pasado el tiempo, se subieron las matrices 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.

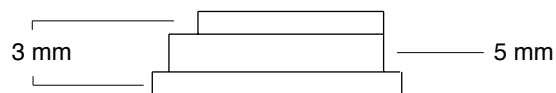
*Fotos de la secuencia de termoformado:*



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

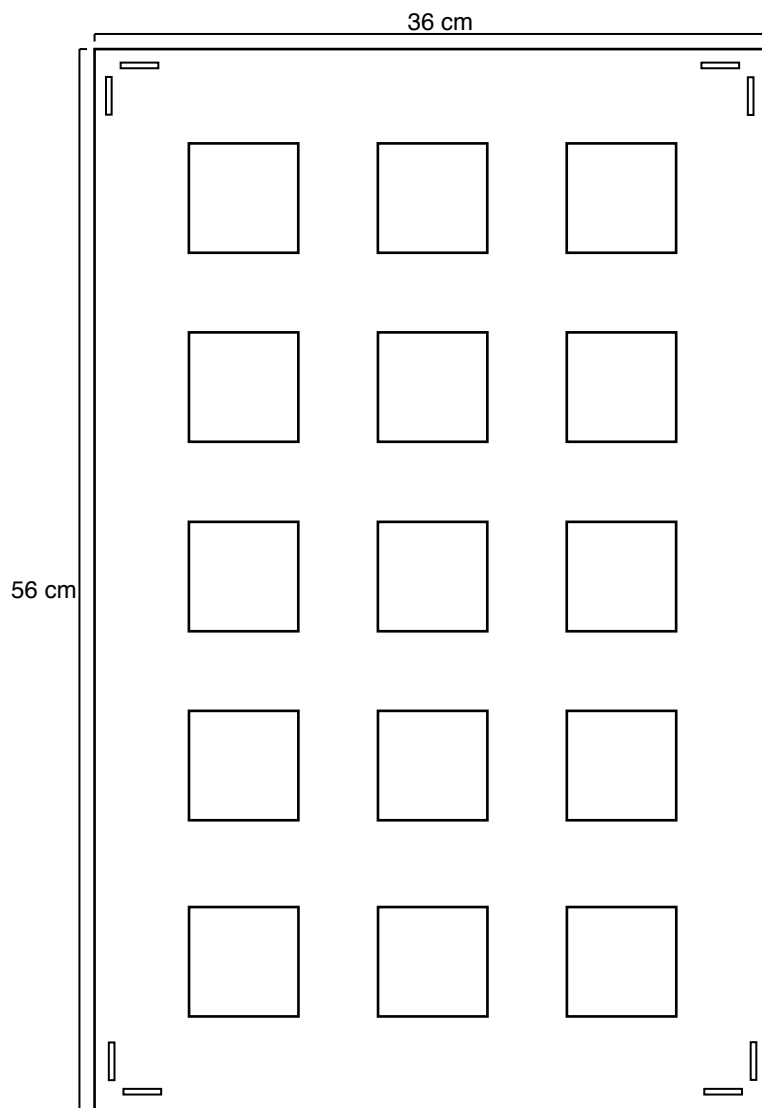
## Superficie para apoyo de matrices

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.

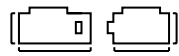
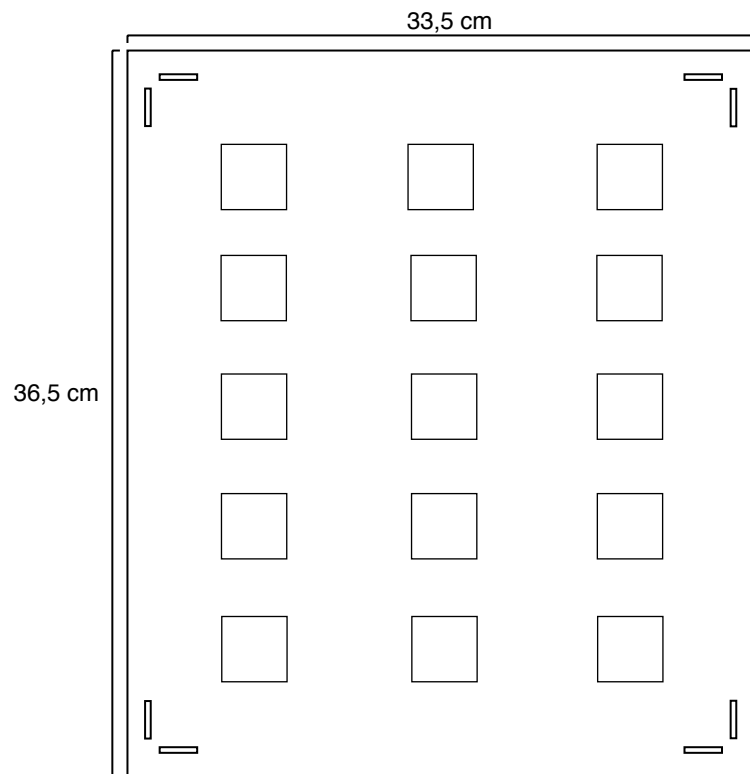
Se hicieron dos tamaños para las distintas tipografías:

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.



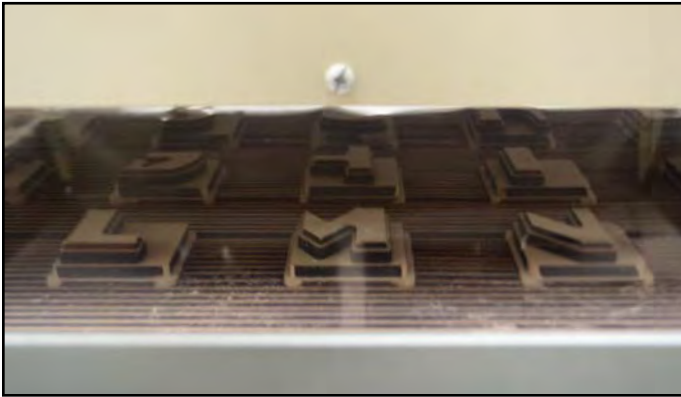
Escala 1:4



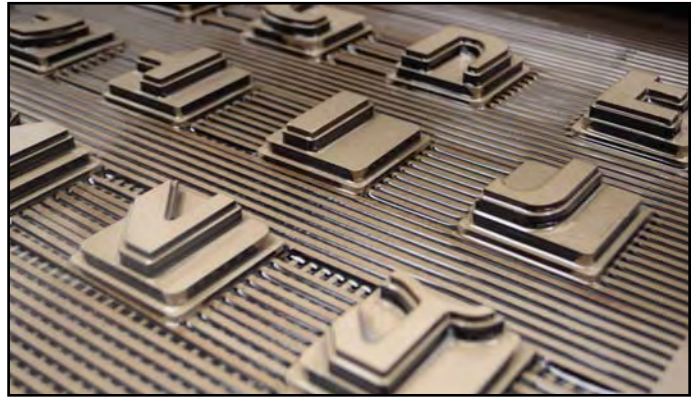
Piezas de sorporte.

Escala 1:4

Fotos del proceso:



La mica calentada lista para realizar el termoformado.



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



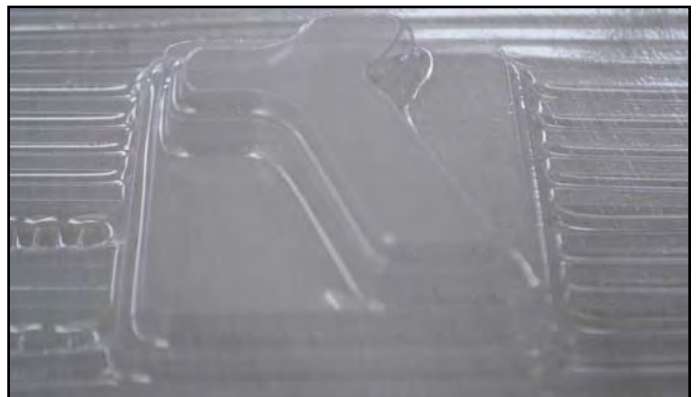
Vista del total de la primera parte del abecedario.



Al momento de bajar la palanca, las matrices quedaron enganchadas al la mica.



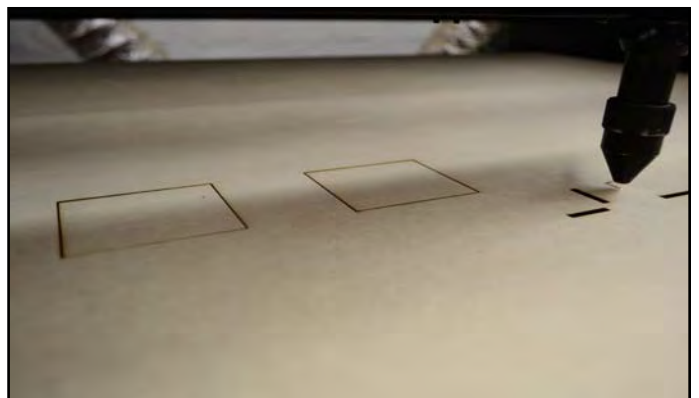
Acercamiento a las matrices unidas con la mica.



Molde con la letra R.



Molde con la letra U.



Finalmente, se cortaron las superficies para los moldes.





Idea principal de utilizar una cinta de cartón de 22 cm de ancho cuyos pliegues le dieran la forma y la estructuraran con el fin de no necesitar piezas extras que afirmen. De la misma cinta aparecen unos enganches a los extremos que permiten que se junten, cerrando por completo la figura.

El cartón duplex aparece como un marco que envuelve este regalo, enmarcándolo en su interior de modo que la cena se muestre como el protagonista de lo que se lleva y no el contenedor mismo.

Costo por contenedor:

Bandejas: \$745

Cartón: \$340

1/3 cartón: \$113

Total: \$858

