

MOLDE TERMO LAMINADO

PROPUESTA GRUPAL

Se hacen diferentes grupos que se encarguen de trabajar en un tipo de matriz para producir bocados que lleven una tipografía.

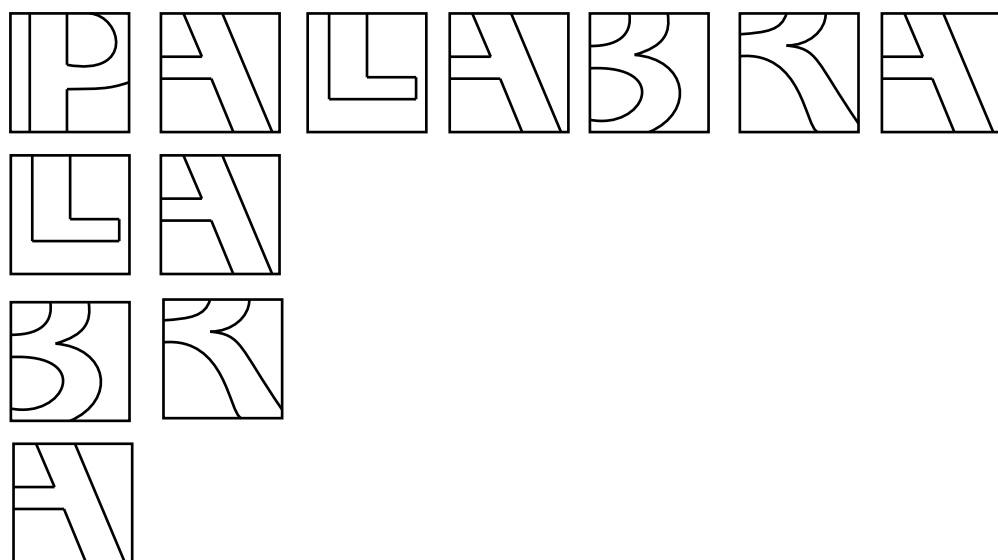
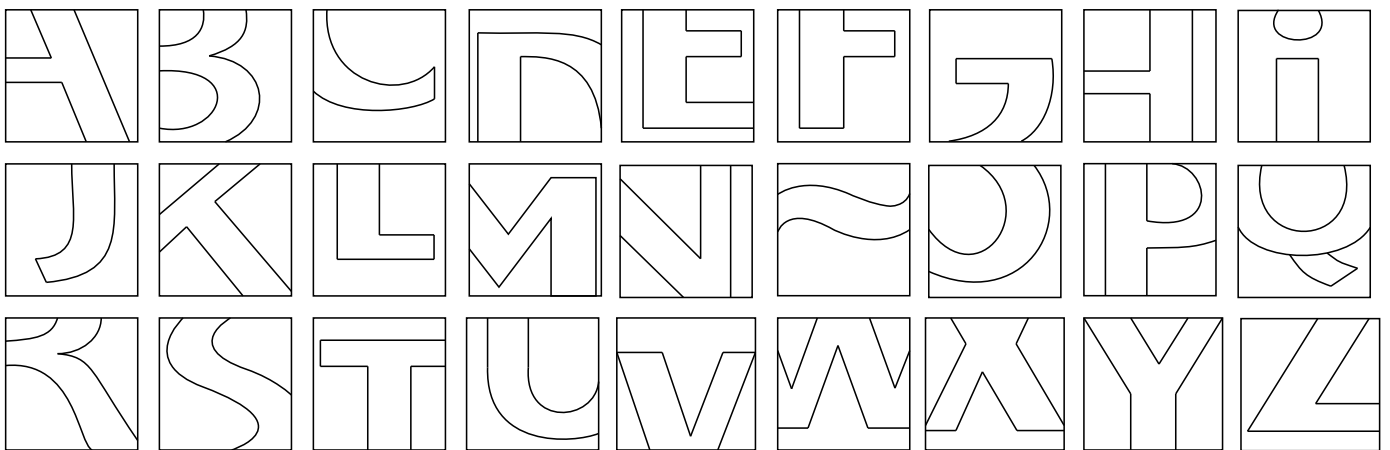
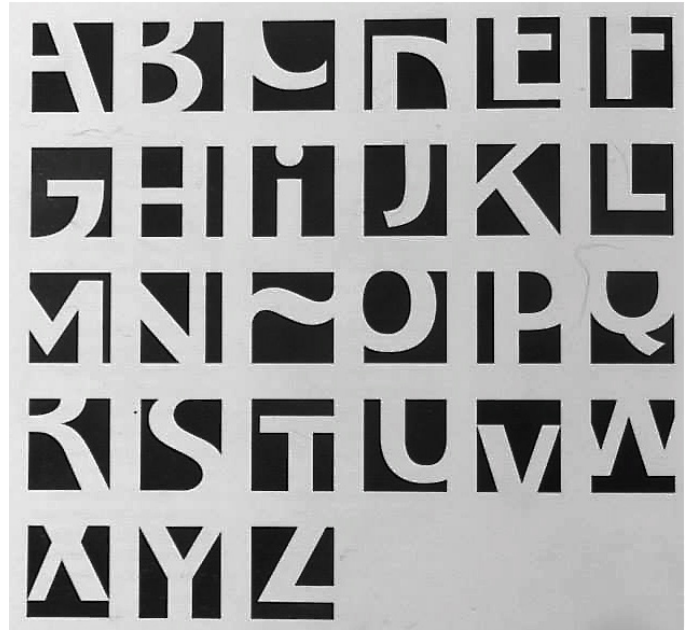
Esta vez nos encargamos de perfeccionar moldes que estén hechos por la termo laminadora.

TIPOGRAFÍA

Elegimos una tipografía llamada Miyuscules, que deja entrever las letras pero no las muestra tales como son. Es interesante que al mostrar la palabra se genere algo en el lector, que no sea una lectura simple, esta tipografía al no mostrar las letras de manera obvia hace que la persona se detenga en cada letra de la palabra. Generando así una lectura pausada y que de lejos y a primera vista cause un interés por entender y descifrar la palabra que se está regalando.

Cada letra se enmarca en una caja que corta parte de las letras que se dejan ver en sus rasgos principales.

En el contexto en que se muestra esta tipografía genera una sorpresa en la lectura, no es un texto ni una lectura de tamaño pequeño, por lo cual al ser sólo una palabra hace que tome más sentido que con una simple tipografía, hay un juego en la lectura.



Contra matriz

Se hacen diferentes pruebas de la tipografía, variando sus tamaños y alturas.

Para generar el grosor del molde se utiliza un trupan de 3 mm, el cual según la pieza se va encolando y dándole una concavidad al molde.

Cada letra está inscrita en un cuadrado, se generaron dos planos, entre la letra y el cuadrado, por lo tanto para la base cuadrada se usan dos "pisos" de trupan, esto le da un grosor de 6 mm. Por cada cuadrado se encola uno con 1mm menos hacia adentro para generar un leve ángulo.

Sobre cada caja va la letra, que está hecha de la misma forma, cada letra lleva una o dos encoladas sobre la de tamaño original.

Se imprimen los planos en la láser, luego cada letra y su respectiva caja se encolan y se liján con una dremel, dejando así una superficie uniforme.

Los diferentes tamaños que se probaron fueron de 6 cm, de 8 cm y de 12.

Una vez ya listas las letras, éstas deben ir fijadas a una plancha de 60 cm x 50 la que va a ser puesta en la termo laminadora.

Termolaminado

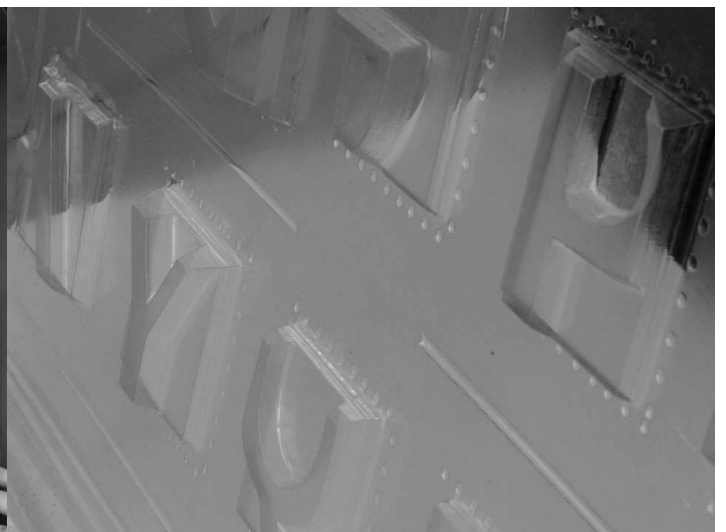
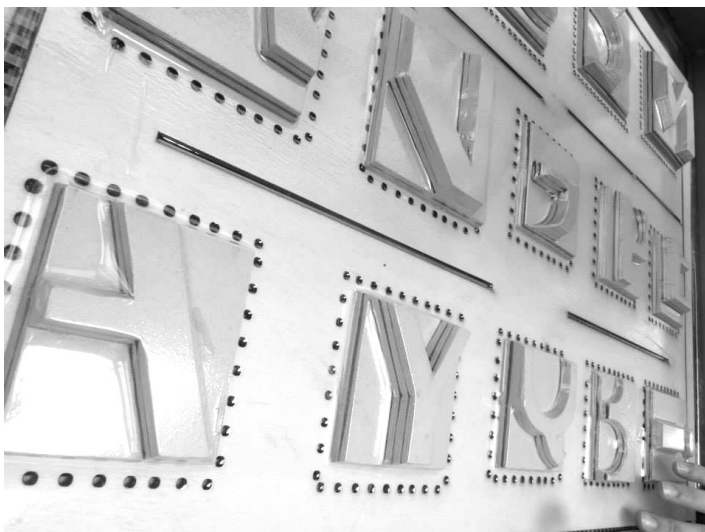
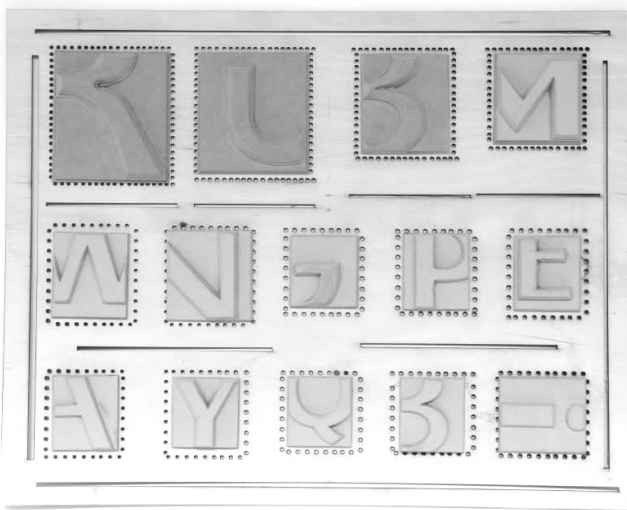
Las letras deben ir fijadas a una plancha que contenga cortes que permitan pasar el aire que la máquina termo laminadora absorbe cuando se pone al vacío.

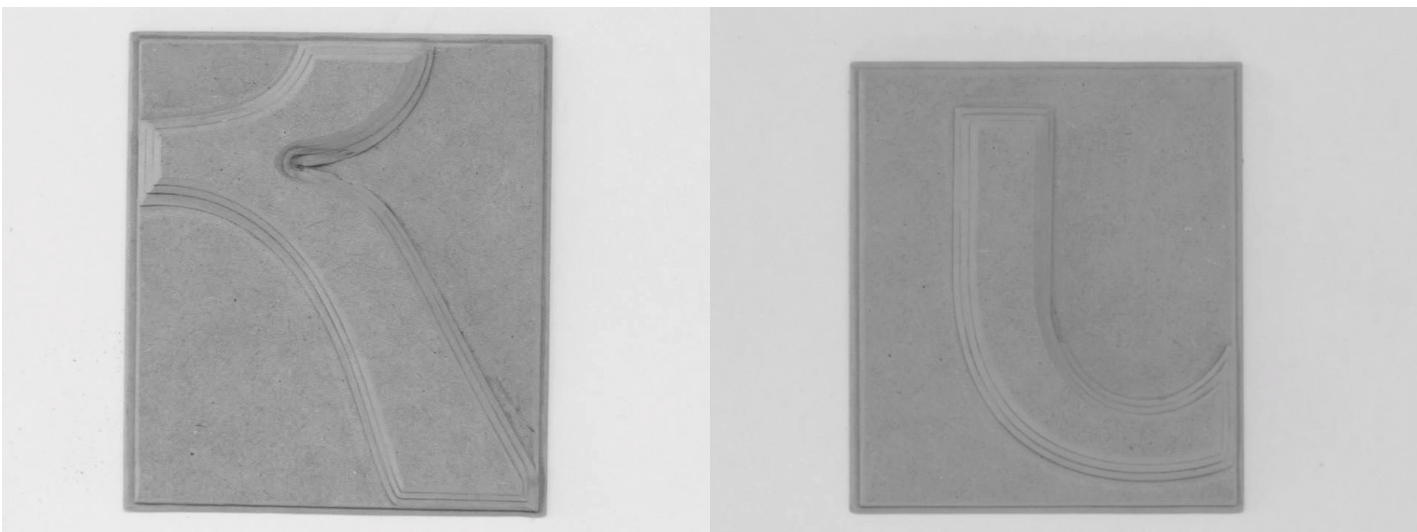
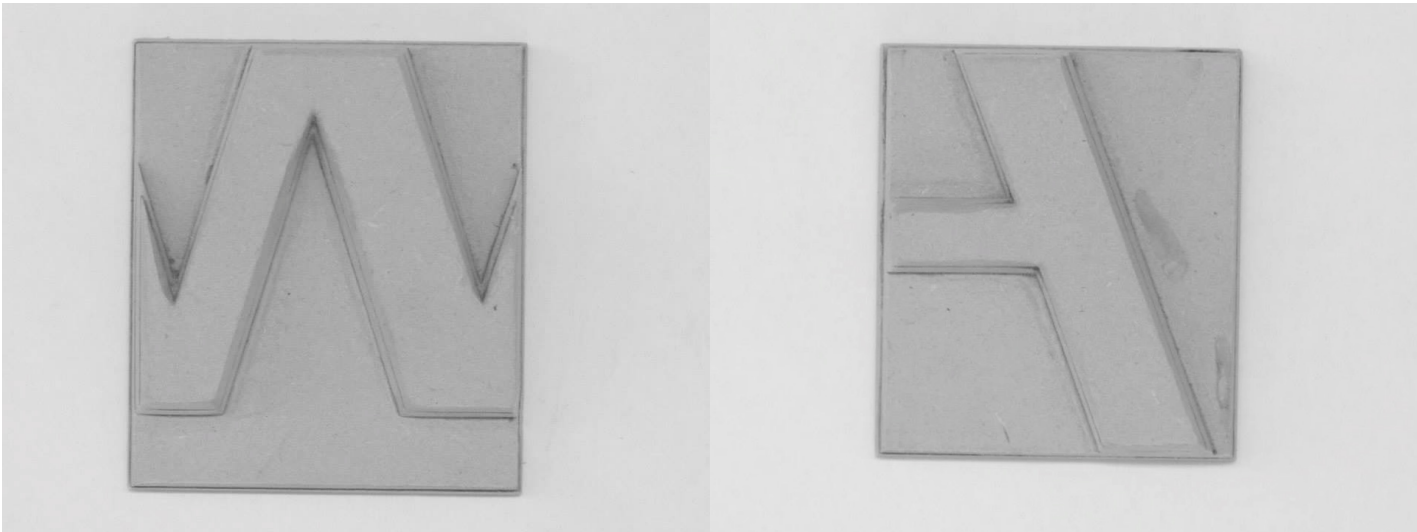
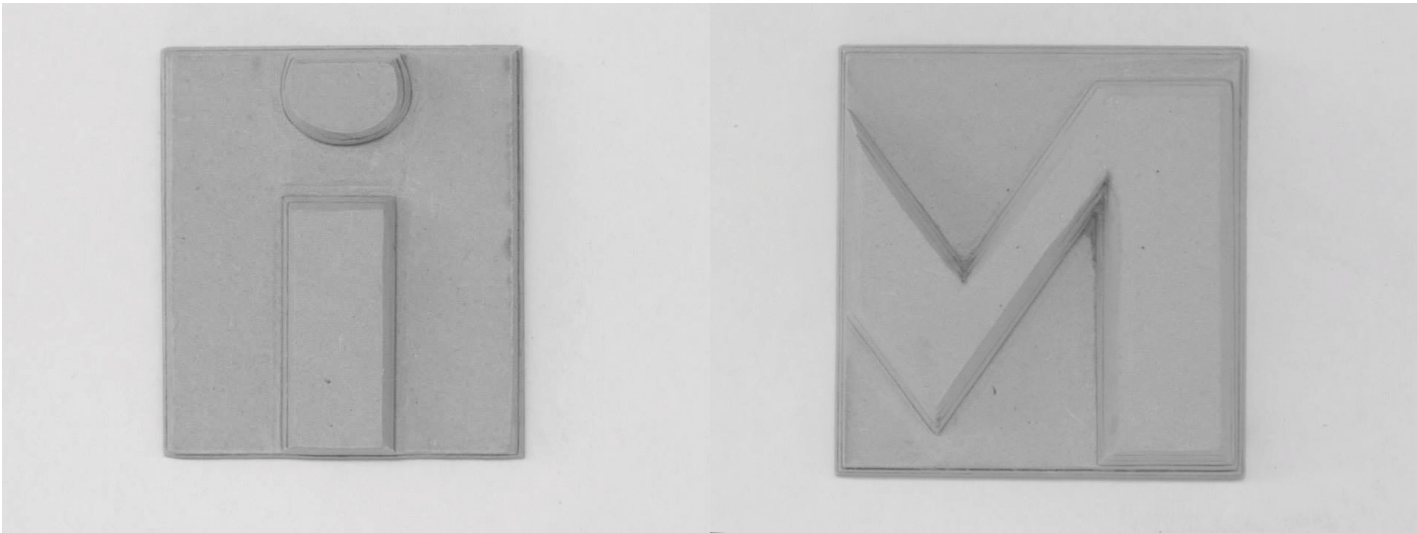
Por lo tanto, alrededor del área que ocupan las letras se hacen cortes circulares que permitan que el aire pase lo más cerca de los bordes de la letra, esto influye al momento de ponerse al vacío.

El sistema de la máquina funciona por partes, primero se pone la plancha en una bandeja y sobre se fija la mica. Ésta se calienta por medio de unas luces especiales que emanan el calor y logran su elasticidad máxima, se deben dejar modo Horno por al menos 20 minutos (en este caso fue probado sólo con una mica).

Luego de dejarla bajo calor se sube la bandeja con la plancha de letras, ésta queda justo debajo de la mica, y luego se apaga el Horno y se gira el modo Vacío, aquí es cuando la máquina chupa el aire y la mica queda totalmente pegada a la contramatriz. Se debe dejar un tiempo hasta que el plástico se enfríe.

Finalmente se quita el modo Vacío y la mica tiende a despegarse de la plancha quedando con su forma determinada.





Resultados del molde

Para hacer la prueba del molde se utiliza el chocolate, que basándonos en la experiencia anterior resulta ser un elemento fácil de moldear y que toma con precisión la forma del molde.

Primero los moldes se ponen en el congelador, mientras se hace la preparación del chocolate.

Se funde chocolate de cobertura, una vez derretido se vierte sobre los moldes sacados del congelador. Se llena el molde y se pasa un cuchillo intentando dejar lo más homogénea posible la superficie del chocolate.

Luego se pone a enfriar por unos minutos en el refrigerador hasta que su consistencia se endurezca.

Se van retirando del frío los chocolates.

Al momento de sacarlos del molde no se presentan problemas, es más se suelta con facilidad el chocolate.

El problema que se presenta es que sus bordes y terminaciones no quedan exactas, por lo tanto se debe resolver una manera de que los bordes queden limpios y todos iguales.

También notamos que al vertir la cobertura se forman pequeñas burbujas de aire que quedan marcadas en la superficie, esto se puede evitar dando un pequeño golpe contra la mesa al molde cuando está con la cobertura aún fría, así el chocolate queda bien adherido al moldaje.

Observación sobre el resultado

Luego de tener los resultados del trabajo realizado, podemos tener una mirada más crítica del trabajo realizado y ver los puntos fuertes del material con el que se trabaja y qué cosas se pueden realizar con este.

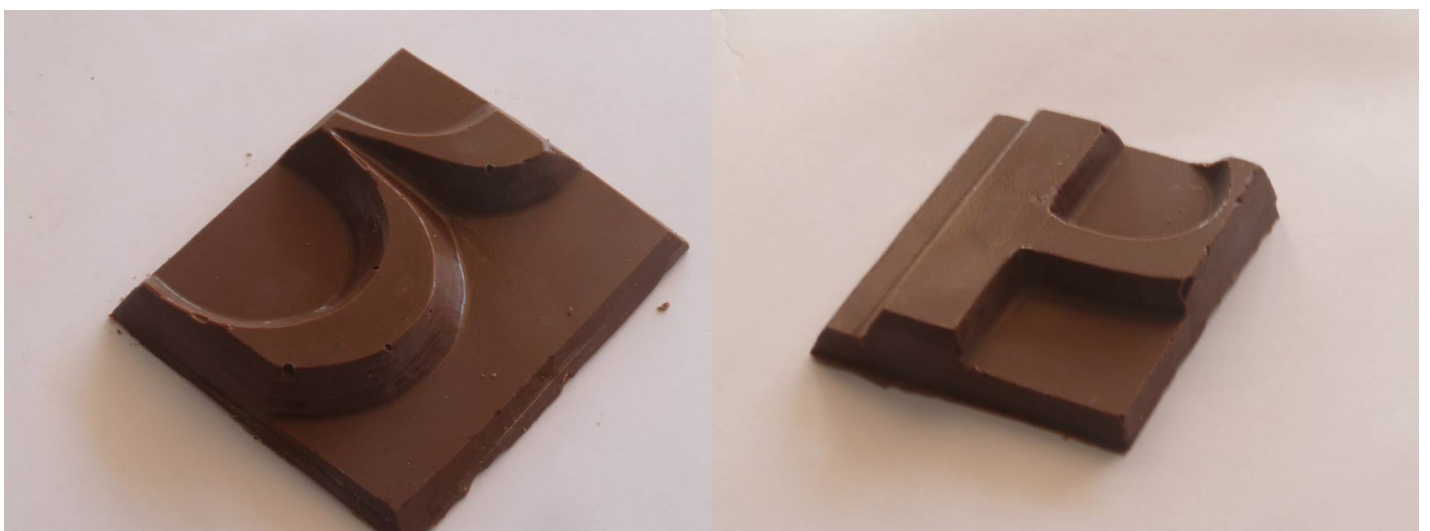
Primero, el moldaje de plástico sólo permite trabajar con cosas frías por lo tanto, las jaleas o preparaciones que cuajan pueden ser utilizadas de manera provechosa con este molde.

Con respecto al total, estas cajas permiten jugar mucho con la palabra, ya que el alimento que se prepara adquiere un aspecto interesante en cuanto a su lectura que hace que se mire con detención.

Por otra parte, pensando en un elemento para llevar a través es fácil de transportar, no pesan y su forma es fácil de guardar ya que no tiene un gran volumen.

En cuanto a los tamaños, en el caso del chocolate notamos que los tamaños utilizados superan la dosis de un bocado de chocolate.

Las cajas de 6 cm son las más apropiadas, pero lo más adecuado para chocolate sería entre los 4 y 3 cm .



ALMUERZO: RAÍZ

ENCARGO

Se organiza un almuerzo en el que cada alumno debe presentar en un plato d 15x15cm una palabra o una trama tipográfica. En la que haya una propuesta de colores y sabores en el que todo van a tener participación en su degustación luego de una sopa.

PROPUESTA

Al tener ya la experiencia anterior con la tipografía Mi-yuscules, se elige ésta para trabajar en la propuesta de almuerzo.

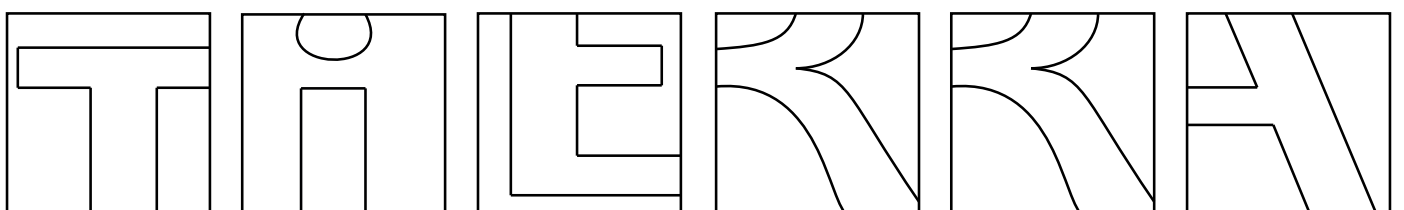
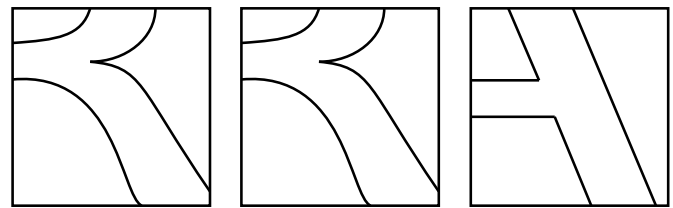
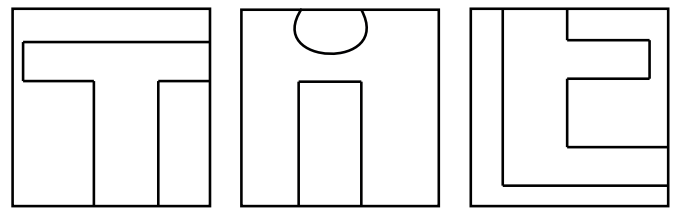
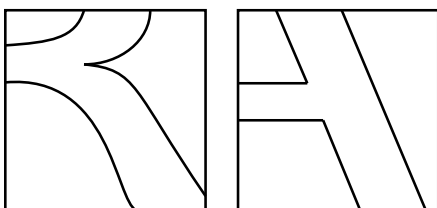
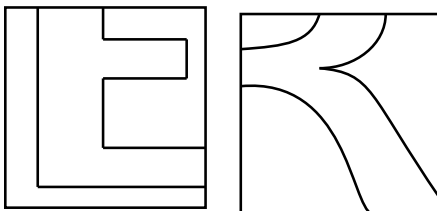
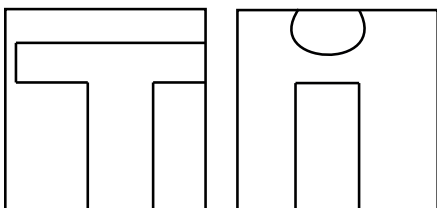
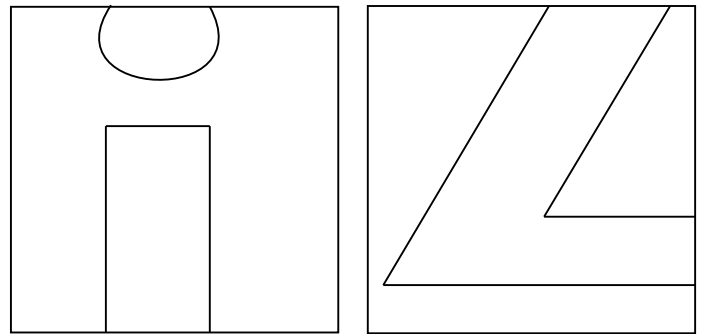
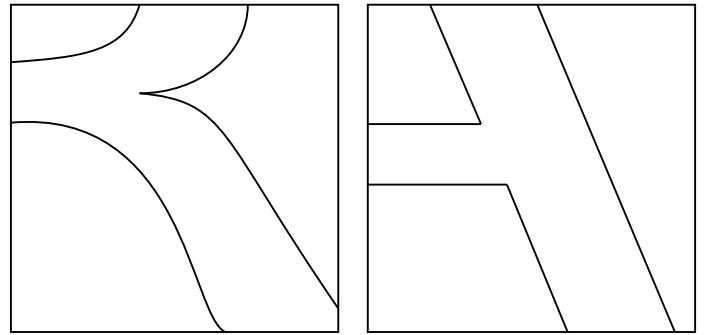
La palabra que se presenta en este caso tiene relación con la comida que se va a ofrecer.

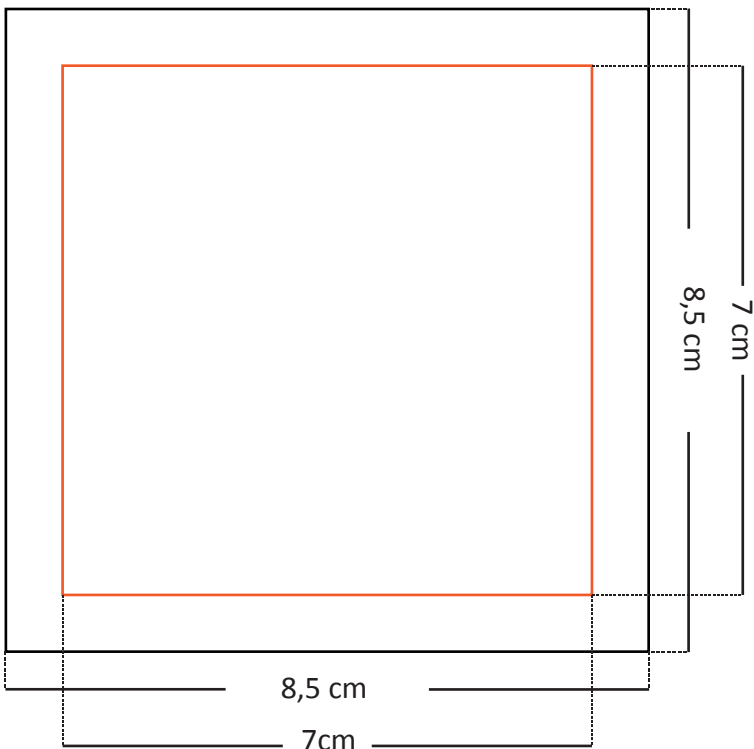
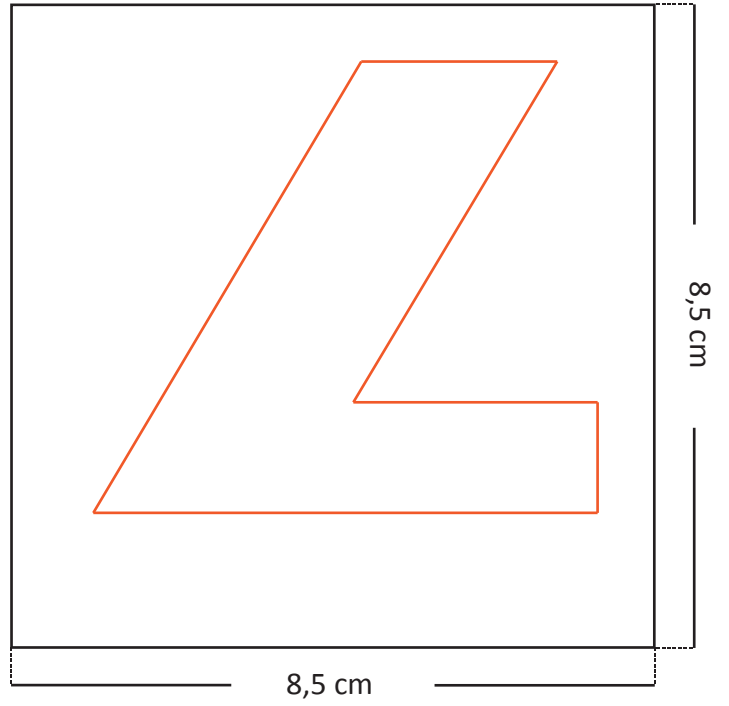
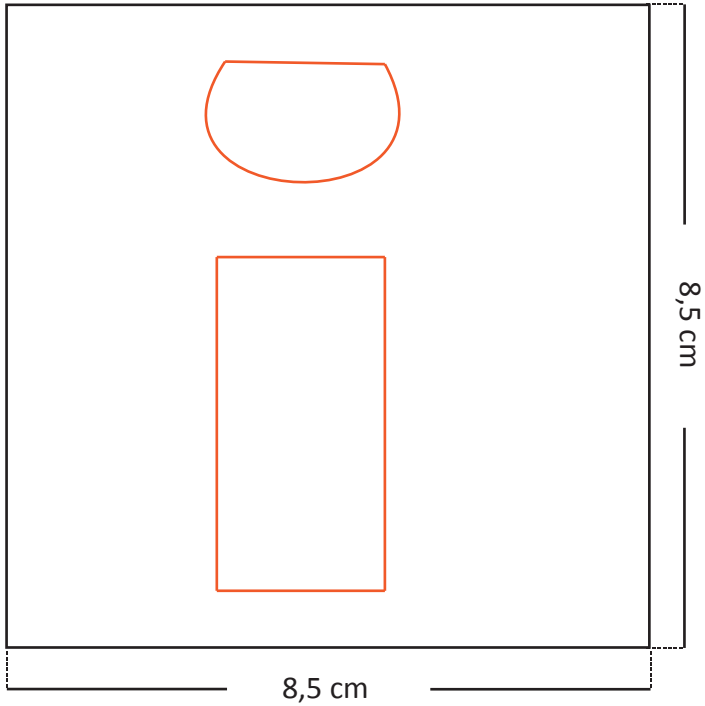
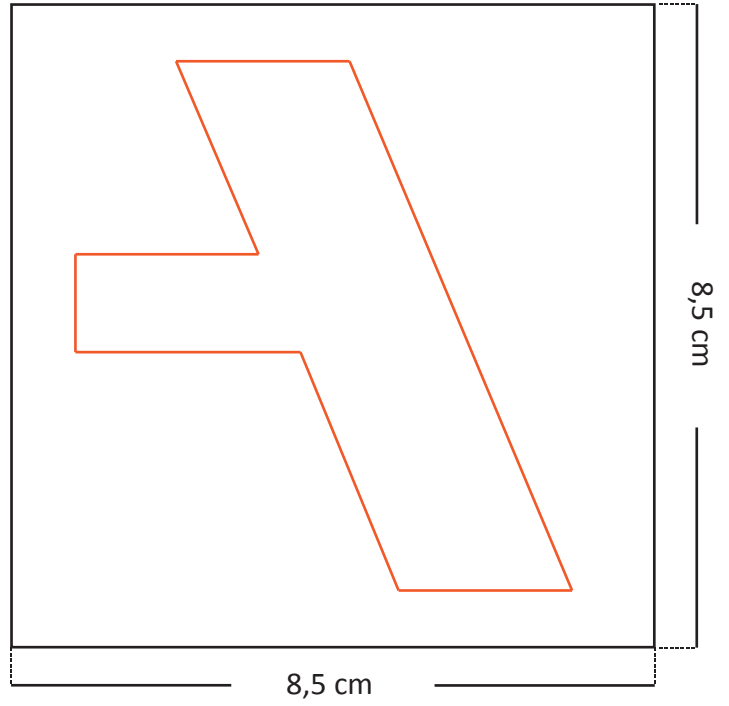
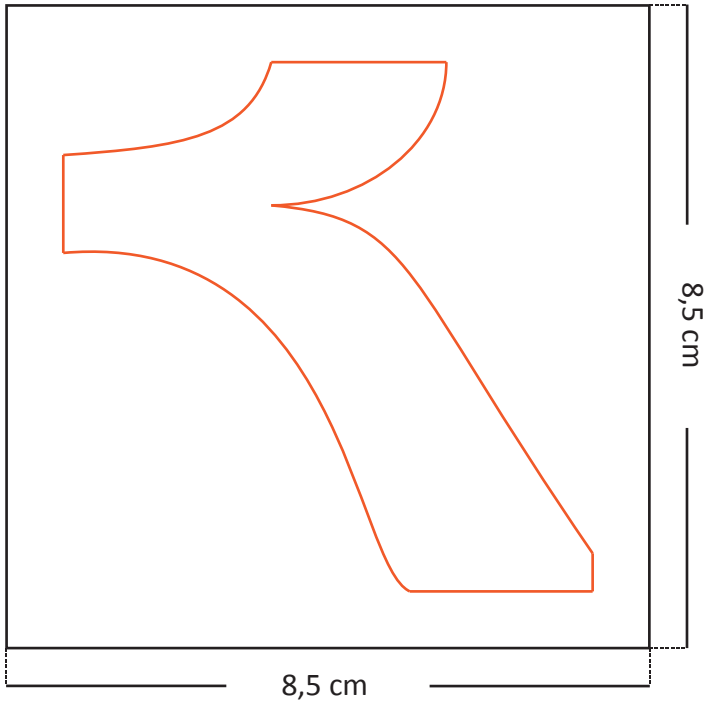
Poniendonos en el contexto de travesía y el sur de chile, nos queremos que esta propuesta vaya ligada directamente a la tierra.

La papa es un elemento que se trabaja mucho por los mapuches, por lo tanto se piensa en una masa a base de papa, el punto de partida de la propuesta es que esta palabra esté hecha de elementos de una misma familia.

En este caso la raíz, se plantea la papa y la zanahoria.

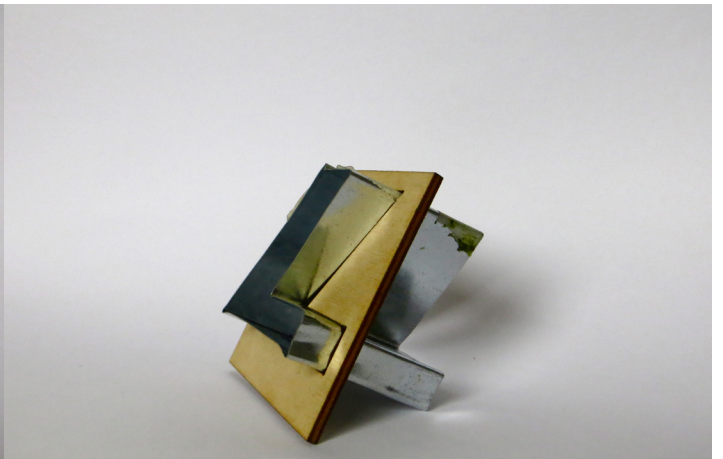
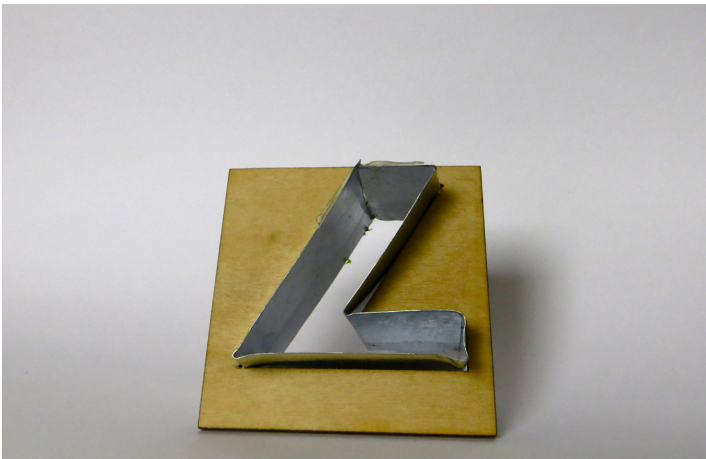
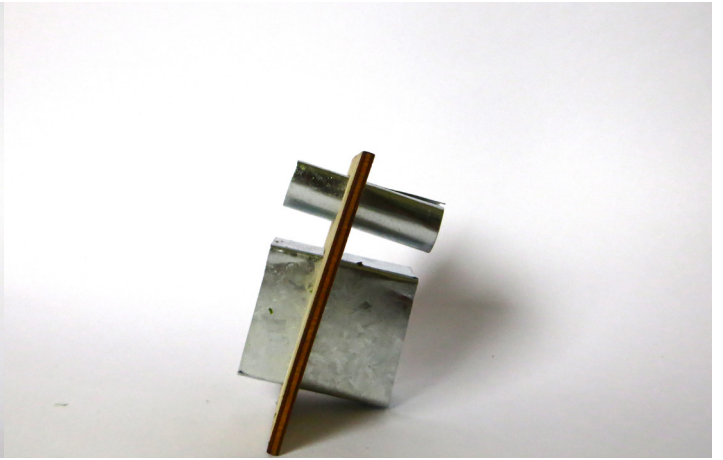
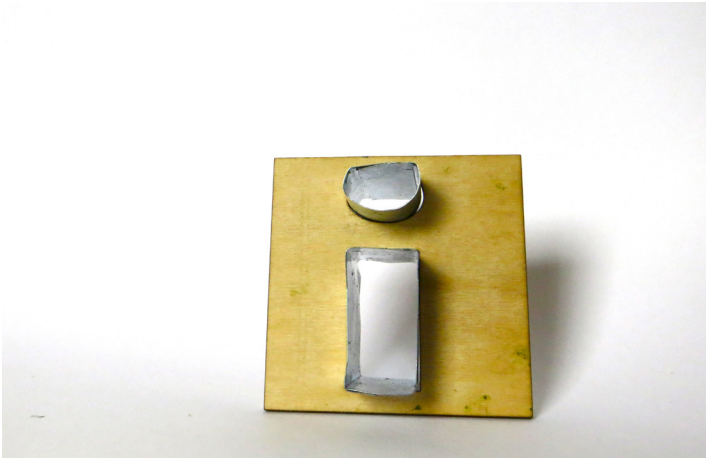
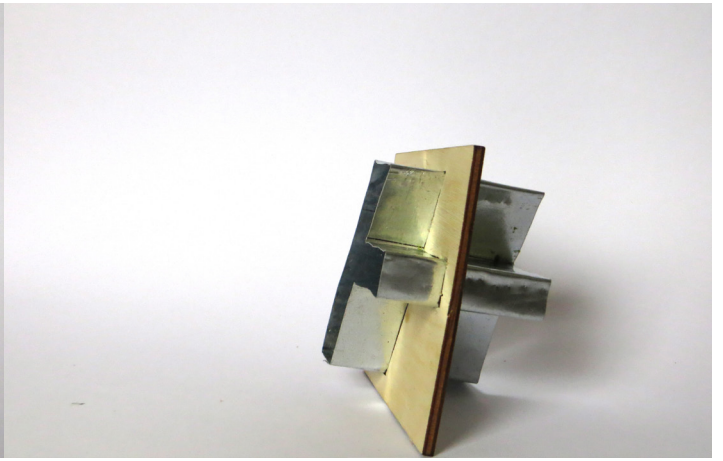
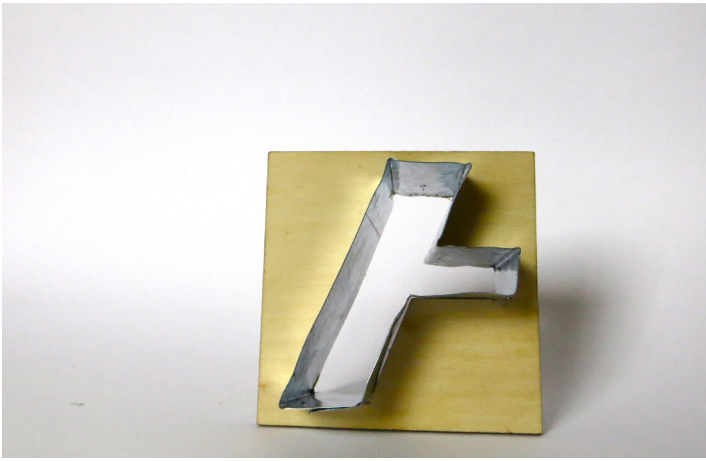
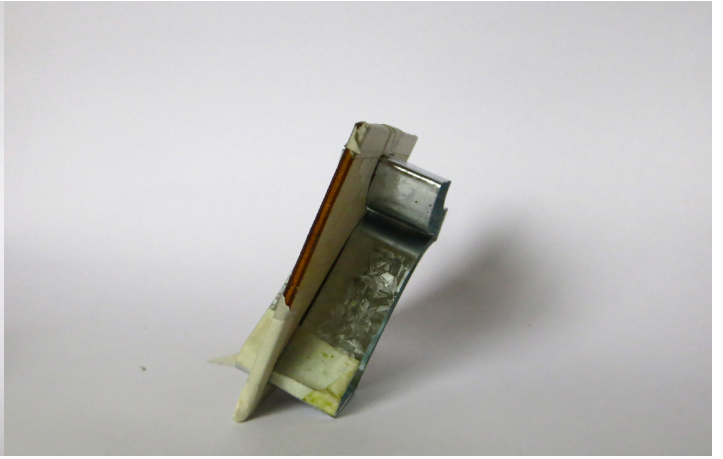
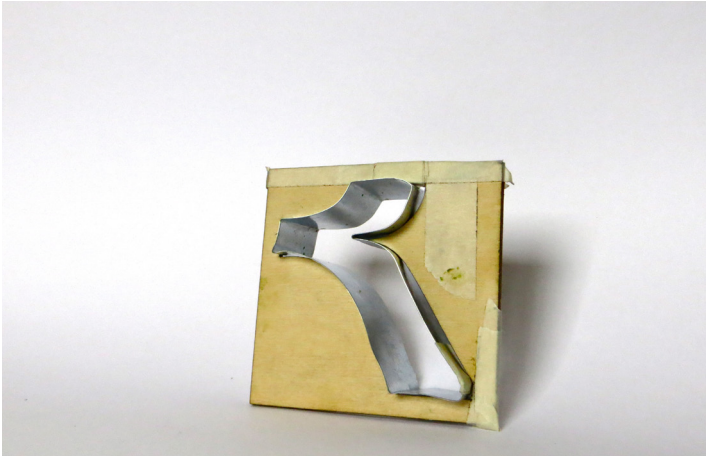
Antes de definir el bocado en sí se trabaja en la matriz, esta vez la experiencia se basa en una matriz de corte. Dentro de un cuadrado de 15x15cm se define que estas cuatro letras son las que se van a mostrar, entre ellas manteniendo una leve separación.





En un terciado de 3mm se cortan las letras que van insertas en un cuadrado de 8,5 cm dejando así un margen para que al moldear la lata ésta contramatriz sea firme. La letra nace de un cuadrado de 7 cm por lo tanto se corta un cuadrado de 8,5 con el corte del marco de la letra por dentro.

Las líneas naranjas marcan el corte interior de la madera por donde luego irá la lata de corte.



+ COLOR

Se plantean dos colores, cada color representa el condimento de que está hecha la propuesta.

La base de cada letra, el cuadrado es de color amarillo, ya que está hecha a base de calabaza.

El color y el material son escogidos ya que el amarillo es un color que se asocia a las masas, se quiere seguir una coherencia entre lo que expresa el color y cómo se interpreta a comida a primera vista.

En cuanto a la letra, es de color verde debido al mouse de palta.

El color verde es un color fresco, la intención es que el bocado tenga algo liviano, natural.

El verde se asocia muy rápido a vegetales, verduras o hierbas.

+ FORMA

En este caso el tamaño se adapta a la proporción que dieron del plato.

Un área de 7 cm app, que permita que cada letra sea un bocado de manera que sea manipulado con facilidad.

La forma genera el gesto de comer directamente con la mano sin necesidad de un servicio extra.

+TEXTURAS

La base del bocado es la parte más seca, pero acompaña al mouse.

Siempre en las pastas o cremas es necesario un elemento seco que acompañe su degustación.

+ TEMPERATURA

Ambos elementos utilizados en la elaboración de este bocado se piensan para ser comidos fríos, no hay necesidad de calentarlos.

El mouse es un tipo crema que se come y prepara en el frío, ya que su base es de palta y su sabor cambia en una alta temperatura.

La textura y sabor de estos elementos no cambia al estar en temperatura ambiente. Por lo tanto, si se piensa en una preparación de grandes masas se debe tener en consideración que su temperatura no afecte el sabor.

