

PF2 Discurso específico

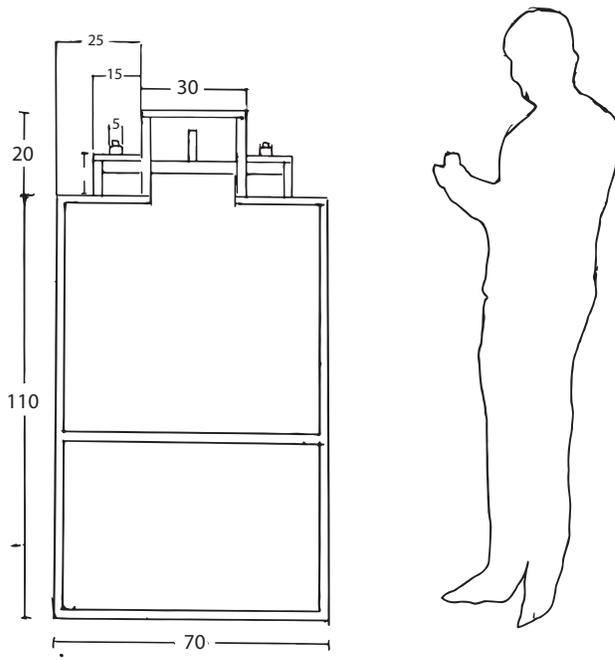
Introducción

En esta segunda parte del proyecto final, se plantea el discurso que hay detrás de mi proposición, especificando en los detalles y aludiendo a los alimentos/objetos que escogí y sus particularidades. Apoyándome de dibujos planimétricos se muestra la construcción de la espacialidad e instancias del acto.

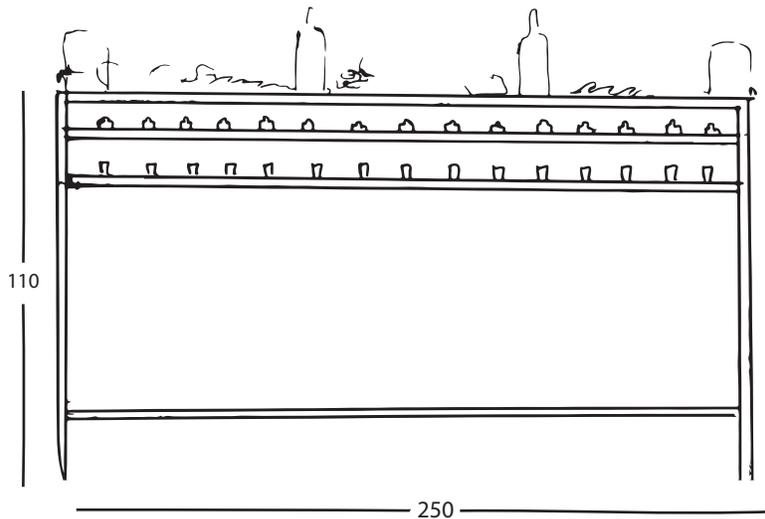
PF2 Discurso específico

Propuesta Planimetría y ergonomía de mesa

Exposición dirigida a la participación de un total de 30 comensales (15 personas por cada lado). La mesa esta pensada para ser expuesta en un espacio interior, por razones de conservación de los alimentos.



Quise que las personas se pudieran mirar de frente sin obstáculos, para esto se diseñaron las elevaciones adecuadas para la altura promedio de un adulto (1,70). Siendo las tres superficies alcanzables para la mano y la tercera superficie cómoda para realizar la actividad de cierre.



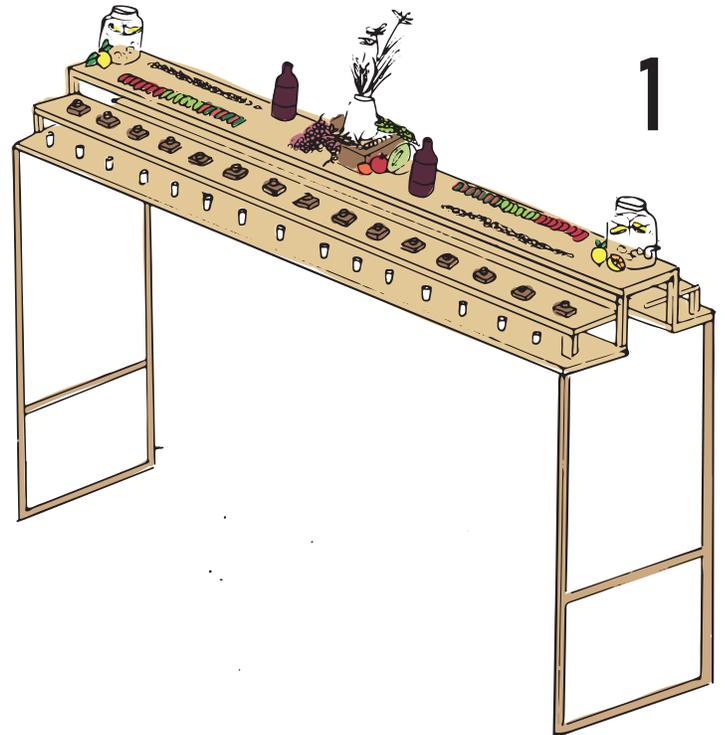
Su materialidad es principalmente de madera terciada y para esparcir la tinta comestible se dispone de un vidrio a lo largo de cada última sección.

PF2 Discurso específico

Propuesta de mesa Instancias del acto

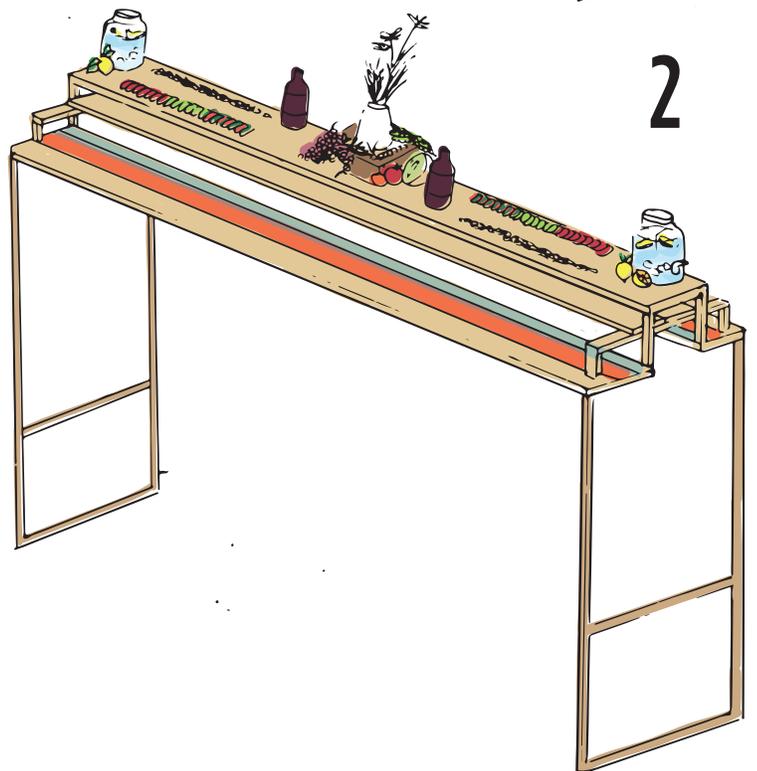
Primer momento

La primera imagen de la mesa expuesta consta de los alimentos y vasos ubicados listos para llegar y sacar. La segunda superficie está visible con los portabocados y su respectivo bocado servido.



Segundo momento

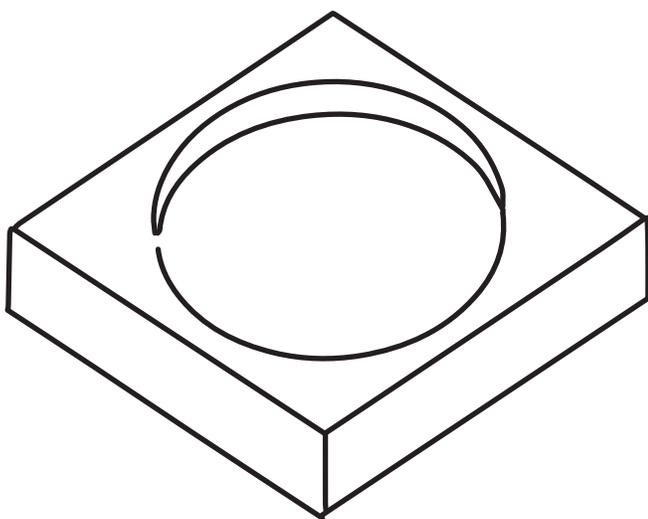
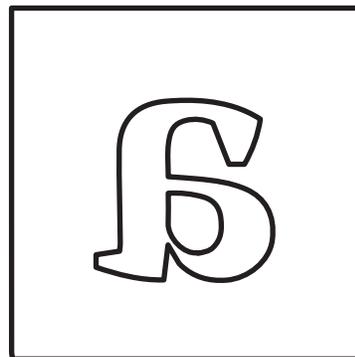
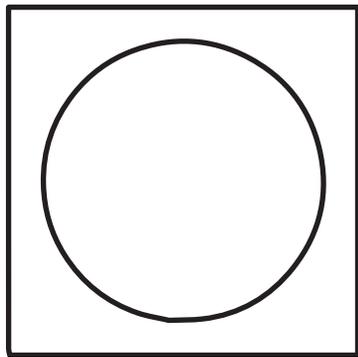
Luego de que los comensales hayan degustado de su bocado y bebestible, la segunda superficie queda vacía y procede a esconderse debajo de la primera. Al hacer esto se expone el mantel de fruta deshidratada y la tinta para dar inicio a la actividad de cierre con la palabra poética.



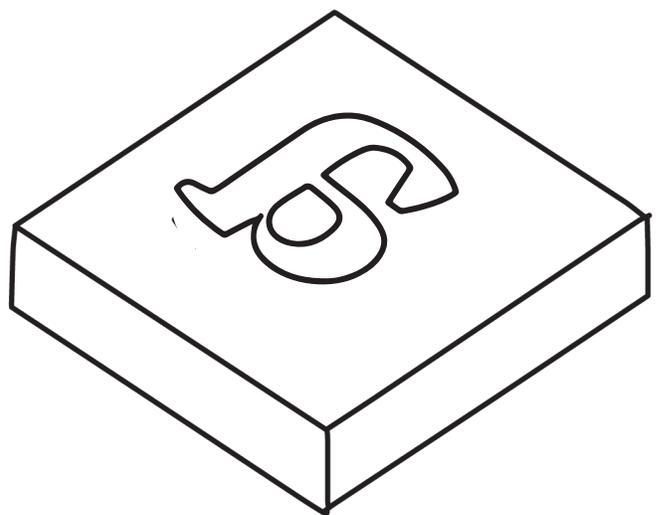
PF2 Discurso específico

Propuesta de portabocado Forma y medidas

El porta bocado consta de un pequeño bloque de 5x5 centímetros. En su parte superior es dónde se sitúa el bocado, disponiendo de un hueco que calce con su área. En su parte inferior está ubicada la letra espejada y en relieve. Su materialidad es de madera MDF y terciado. Para un mejor acabado las piezas fueron cortadas en impresora láser y router.



Vista superior



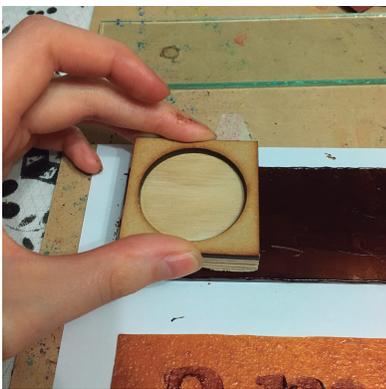
Vista inferior

PF2 Discurso específico

Propuesta de portabocado Funcionamiento

Una vez que los comensales se sirven su bocado y bebestible, se espera a que los degusten para dar inicio a una actividad de cierre del acto, que consta de la participación de todos.

Cada uno, con su propio portabocado, debería acercarse a la tercera superficie en donde a lo largo de ella se encuentra un papel de fruta deshidratada (fruit leather) y tinta comestible.



1. Situar el portabocado alineando la tipografía con el papel.



2. Presionar en la tinta hasta cubrir la base de tipografía.



3. Calcar en la superficie de papel comestible.

Junto a esto, se les pediría que cada uno formase una palabra que reflexione en torno al contexto social (ej. ¿Qué pides para Chile? ¿En que te refugias?) entintasen las letras y la grabaran en el mantel de fruta. Finalmente, la palabra formada se recorta y se regalaría a otro comensal para que la degustase.

PF2 Discurso específico

Propuesta de portabocado

Funcionamiento

Rollitos de fruta o Fruit leather



Los rollitos de fruta son un producto que se obtiene del secado realizado a diversas frutas. Se pueden realizar al horno o con un deshidratador. Lo escogí en respuesta al requisito de que la mayoría de los elementos en la mesa debían ser comestibles y por su flexibilidad resulta un muy buen reemplazante del papel, en este caso. Popularmente son usados como snacks nutritivos, sobretodo para los niños.

Composicion final



Tinta comestible esparcida en superficie de vidrio

Fruta deshidratada (damasco)
Bocado

Letras de portabocados

PF2 Discurso específico

Propuesta de bocado Aporte nutricional

Los alimentos que serán usados para la exposición degustable son los siguientes: (información extraída de Wikipedia)

Frutas

Damascos

Tiene vitamina A, potente antioxidante, mejora también las enfermedades de los ojos.



Sandía

La fruta de sandía es 91% de agua, contiene 6% de azúcares y es baja en grasas. La pulpa contiene licopeno.



Arándanos

Contienen flavonoides y taninos. Se destacan por sus propiedades desinflamatorias, antioxidantes y antibióticas



Uvas

Ricas en antioxidantes, su índice glucémico no es alto, sino medio; son ricas en fibra en hidratos de carbono (17%) de rápida asimilación.



Melón

Aporta una gran cantidad de agua. Destaca por su contenido en potasio, carotenoides y vitamina C.



Frutillas

Ricas en vitamina C, E, B3, B6, B2, B1, B9 y A. Buena fuente de minerales como potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio, hierro, yodo y zinc.



Coco (cultivo extranjero)

Destacan sus propiedades antioxidantes, su capacidad para regular la presión sanguínea y disminuir los triglicéridos



Limones

Contiene vitaminas del grupo B y vitamina E y muchos minerales: potasio, magnesio, calcio y fósforo, zinc y hierro.



PF2 Discurso específico

Propuesta de bocado Aporte nutricional

Frutos secos

Pasas

Rico en fibra dietética y carbohidratos, índice glucémico bajo, minerales, vitaminas y otros micronutrientes.



Nueces

Rico en proteínas, vitaminas del grupo B, C, oligoelementos, aceites vegetales, lecitina y ácidos grasos omega 3.



Anacardos (cultivo extranjero)

Altos niveles de hierro, magnesio, zinc, cobre, fósforo y manganeso.



Almendra

Fuente de proteínas. Alto contenido en antioxidantes. Ricas en vitamina E y tan solo 30 gr de almendras cubren hasta un 63% de las necesidades diarias.



Algas

Cochayuyo



Baja el colesterol: gracias a su riqueza en fibra, es capaz de reducir los niveles de colesterol y glucosa en sangre. Previene enfermedades: al ser muy rica en yodo es útil para la prevención del bocio y del hipotiroidismo.

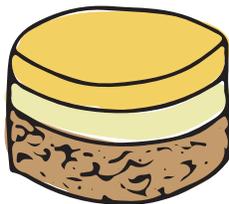
PF2 Discurso específico

Propuesta de bocado Forma y sabor

El bocado consiste de una mini tartaleta fría con tres capas y de dos sabores distintos. Ambas con una base de nuez, pasas y harina de cochayuyo.

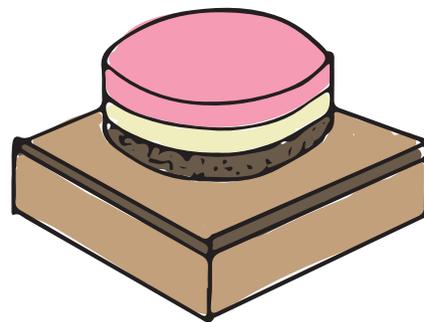
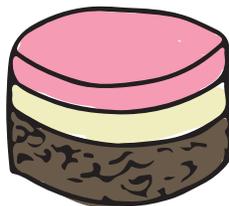
Zapallo cocido
+ castañas de cajú,
jarabe de ágave y leche
de coco
Nueces, pasas, harina de
cochayuyo y chancaca.

1



Frutillas y frambuesas
+ castañas de cajú,
jarabe de ágave y leche
de coco
Nueces, pasas, harina de
cochayuyo y cacao.

2



En el primer sabor me inspiré en algunos de los ingredientes de uno de los postres o preparaciones más populares en Chile: la sopapilla con chancaca.

En el segundo sabor me basé en las condiciones y el clima ideal que tenemos en Chile para la producción de berries.

m.3

TALLER DE LA DIVERSIÓN DEL HÁBITO

Paula Herrera Orlandini