

LÁMINA REGISTRO FAENA BOCADO

BRINDIS CULMINE CELEBRACIÓN SEMANA FARÁNDULA 2018

Dentro del marco de celebración de una nueva Semana de Farándula 2018, el taller de "Acto y Celebración" toma responsabilidades sobre la elaboración del brindis culmine, que tendrá lugar inmediatamente después del tradicional pasacalle, y que dará fin a las actividades.

En esta ocasión, la festividad girará en torno al "Encuentro de un mar", temática que trae a presencia elementos propios del océano y en donde surge como protagonista la ballena azul.

Primeros Acercamientos

Como pie inicial, cada alumno del taller elabora una propuesta de bocado, medio por el cual debe de aparecer el acto. Para ello, debe considerarse su densidad, para ser capaz de acoger en restaura a los invitados, su forma, en coherencia con lo que se quiere hacer aparecer, y su costo, el que debe ajustarse a un acotado presupuesto.

Sabor

El pan de higo, un turrón, frutos secos como la almendra o las nueces, representan ingredientes ideales para la elaboración del bocado, gracias a su alto aporte energético. Dicha característica, logra brindar calidez y confort al comensal en pequeñas cantidades, lo que es propicio considerando la hora en la que tendrá lugar el ágape, además del gasto energético que conlleva el caminar largas distancias.

Sin embargo, los escasos recursos disponibles obligan a optar por alternativas más económicas, apareciendo el mundo de las masas como una opción favorable.

Los primeros acercamientos llevan a la propuesta a la exploración del pan, un alimento básico sobre el cual es posible trabajar su forma, textura y sabor. Dentro de este mundo y tras las pruebas, se observa que la Focaccia responde óptimamente a los requerimientos del bocado: forma, sabor y abundancia.

Forma

En concordancia con el acto celebrativo, se intenta crear un vínculo entre el bocado y la temática central del evento, la ballena azul, aludiendo a "lo alegórico" que aparece durante la festividad. Mediante la abstracción, se trabaja la formalidad del bocado sobre la silueta del animal marino, hasta llegar a una representación básica y geométrica del mismo. Características como su tamaño, se determina en base a los requerimientos de restaura.

Soporte

En primera instancia, se plantea la propuesta de soporte del bocado al interior de la copa, relacionando ambos elementos a través de una formalidad obtenida por pliegues en cartón, que unifica en un objeto a los componentes del brindis. Es aquí, y a raíz de lo obtenido más una suerte de ingenio casual, que surge la posibilidad de dar un segundo momento a este objeto / vínculo de cartón. Su forma permite transformar a esté en un antifaz, aludiendo nuevamente a la alegoría de la ocasión, y abriendo nuevas posibilidades de voluntad dentro del comer.

Sin embargo, la coincidencia de elementos (antifaces) entre los pasacalles y el ágape final ocasiona que la intención caiga en la redundancia.



BALLENA AZUL

PROPUESTA PERSONAL

Focaccia de aceitunas rellenas con salmón. Formalmente el bocado alude al mar al representar una silueta de pescado, quitando seriedad y otorgando lo alegórico correspondiente a este tipo de ocasión.

La receta escogida, optimiza los recursos, permitiendo ahorrar costos, sin sacrificar abundancia y calidad. El valor de cada bocado sería de \$138 apróx.

Ingredientes:

500 grs de harina sin polvos de hornear.

14 grs de levadura en polvo.

8 grms de azúcar.

14 gr de sal.

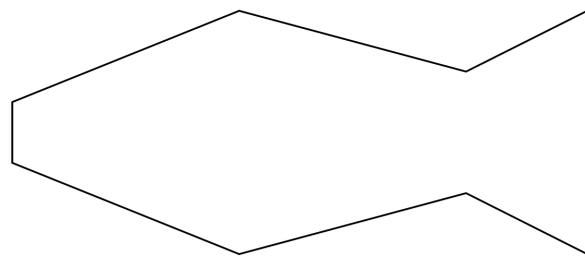
100 ml de aceite de oliva.

Aceituna en conserva, rellenas de salmón.

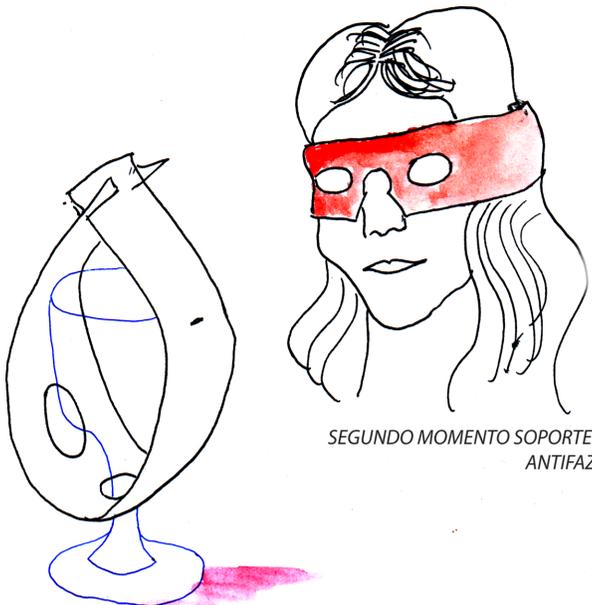
Agua tibia. Cantidad Necesaria.



PROPUESTA PERSONAL



ABSTRACCIÓN BALLENA.
FORMA BOCADO



PRIMERA PROPUESTA SOPORTE.
BOCADO AL INTERIOR DE LA COPA

SEGUNDO MOMENTO SOPORTE.
ANTIFAZ

Determinaciones: Consolidando la propuesta

Matriz

En base a una forma ya definida para el bocado, se estudia las características de la masa para concebir la construcción de una matriz que permita su producción en serie, tomando en cuenta la materialidad necesaria para garantizar durabilidad y resistencia.

Las primeras pruebas, trabajan con un molde de cartón recubierto con aluminio, el cual, si bien funciona, necesita cierto cuidado para evitar el daño y la deformación en la matriz. Posteriormente se acierta al optar por el uso de tecnología de modelado digital, permitiendo entregar a la matriz cualidades formales con precisión para su posterior materialización a través de la impresión en 3d.



MATRIZ BOCADO IMPRESA EN 3D.

Producción

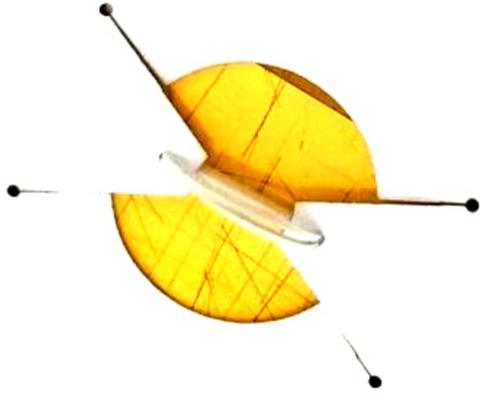
Debido al acotado tiempo para el desarrollo de la propuesta total, se busca una optimización de los tiempos y recursos disponibles, tanto humanos como económicos.

Por lo anterior, se encarga a un tercero la elaboración de los bocados, entregándole la matriz con la forma requerida.

Soporte

En un dialogo con el soporte ya realizado para la copa sobre el manto de la estructura / base, se acuerda seguir una misma línea constructiva para establecer un vínculo entre los elementos requeridos para el ágape. Para el caso del bocado, se le adiciona al papel un elástico, el que se encarga de asegurar el elemento a la estructura, e impedir, por su gran tamaño, su caída.

No obstante, al momento de montar los bocados, la imprecisión formal de los panes debido a un difícil control de su deformación al horneado, obliga a modificar el soporte sobre lo ya realizado.



SOPORTE BOCADO.

Bocado Obtenido

La suma de los planteamientos en grupo, el desarrollo de las ideas en base a un aprendizaje por experiencias y el ingenio para resolver las problemáticas constructivas, representa un camino que conduce la propuesta hacia un resultado final. Sin embargo, este caminar es constante e interminable, permitiendo obtener un sinnúmero de proposiciones variantes y seguir profundizando en cada una de ellas.



BOCADOS EN ESTRUCTURA