

┌ TALLER DE TERCER AÑO ┐
DISEÑO DE OBJETOS

V ETAPA

PRIMER
TRIMESTRE

2013

INDICE

ÁGAPE 1: 10 de Marzo.

- 1.1 Propuesta: *Aparecer en el acercamiento.*
- 1.2 Propuesta: *Compartir distendido en proximidad.*
- 1.3 Lamina ágape.

ÁGAPE 2: 27 de Marzo.

- 2.1 Investigación previa : *Tipos de cortes orientales en verduras.
Como cocer un huevo correctamente.*

Propuesta: *Sobre el ofrecer al otro.*

- 2.2 Investigación previa : *Breve historia sobre el cacao, el merken y el palmito.*

Propuesta: *Bocado con identidad latinoamericana.*

- 2.3 Propuesta: *El bocado como unidad que estimula los 5 sentidos.*
- 2.4 Lamina ágape.

ÁGAPE 3: 10 de Abril.

- 3.1 Propuesta: *Transparencia en contraste con la duna.*
- 3.2 Propuesta: *Bocado envuelto en masa.*
- 3.3 Lamina ágape.

ÁGAPE 4: 8 de Mayo (suspendido).

- 4.1 Propuesta: *La reunión en un horizonte lineal de 12 metros.*
- 4.2 Propuesta: *Unidad continua para soporte del bocado y del vaso*

ÁGAPE 5: 15 de Mayo

- 5.1 Propuesta: *Soportes bocados unidad minima*
- 5.2 Propuesta: *Soportes bocados a traves de una cinta.*

CAFETA : bocados a la venta.

- 6.1 Propuesta: *Bocados para vender en la cafeta*
- 6.2 Propuesta: *Construcción de la apetencia a través de la luz*

6.3 Propuesta: *Trabajo grupal*

6.4 Propuesta: *Trabajo personal a partir del grupal*

EXPOSICION FINAL : *Volantines*

7.1 Propuesta: *Trabajo individual*
Trabajos de taller

I ACTO





Aparecer en el acercamiento

El encargo consiste en desarrollar una unidad objeto que contenga un bocado y un vaso. Se debe desarrollar un acto que proponga sobre el comer y el beber

Se comienza por preguntar el ¿como se toma un objeto?, ¿Como se manipula este según la función que cumple?. Además como es un objeto para el beber y el comer ¿como es esa diferencia gestual entre el tomar el bocado y el vaso?.

¿Que es lo distinto en este gesto del acercarse un vaso para beber de él y como es la diferencia del gesto con el comer?. Puede que la diferencia se encuentre en la proximidad, donde el beber es a través de un objeto (vaso) que actúa como un intermediario entre el líquido y la boca. Mientras que el comer es un acto más directo, sin un objeto de por medio, va directo de la mano a la boca

Teniendo en cuenta estas observaciones se parte de la base del como a través de un objeto puedo comer y beber de manera en que al acercarme al objeto, con un solo gesto aparezca este beber y comer, realizando un solo gesto

¿Como debe ser este objeto para que sea como de tomar? ¿como construyo el aparecer? -

Aspectos de observación y forma

Luego de tener la observación de la propuesta se comienza a proponer un objeto que contenga el vaso y el bocado, que tenga forma acorde a la mano y que evoque el aparecer del bocado .

Características del objeto:

-Medida:12,5x9,5

-Material: cartón forrado

-cubicación:1 pliego=20. Para 400=20 pliegos



1



2



3

-
1. Vista lateral.
 2. Vista frontal.
 3. Vista trasera.

Aspectos observacionales (forma)

Luego de tener la propuesta formal, donde se busca que a través de un objeto aparezca el bocado y que sea una extensión del vaso, se diseña pensando en que debe ser un objeto que solo use pliegues, aletas y semi cortes (sin usar ningún tipo de pegamento) y que sea fácil de armar, ya que se debe producir en 400.

El objeto posee dos momentos. En el primero es el inicial, donde solo se logra apreciar el vaso y al momento de tomarlo se aprecia el bocado (segundo momento) y ocurre el aparecer mediante un gesto (el acercarse el vaso para beber)



4



5



6



7

4. Momento 1: El objeto posado sobre la mesa.

5. Momento 2: El objeto al tomarlo y sacarlo de su superficie, permite que el bocado aparezca

6. El bocado no cae, debido a un pliegue que lo estanca

7. El bocado y su lugar que lo esconde, generando el aparecer. Se aprecia la aleta que lo estanca para que no caiga.

Compartir distendido en proximidad

Se encarga desarrollar una unidad estaca que se sitúe en las arenas de ciudad abierta para el ágape del 10 de marzo.

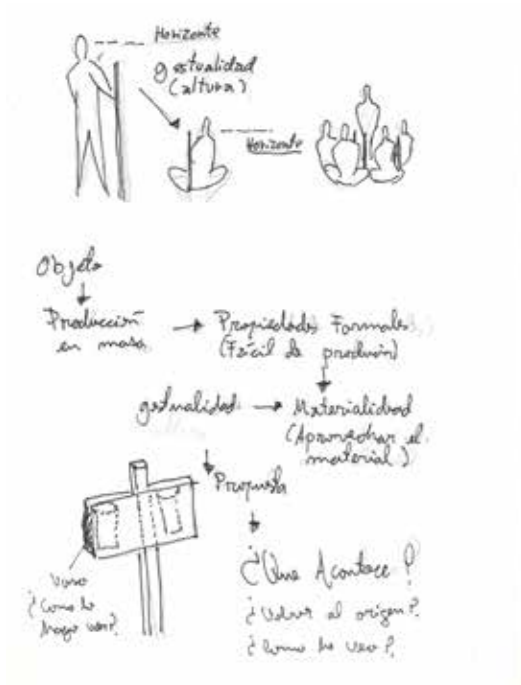
Se pregunta el como se pone un bocado y un vaso en un listón de 1"x1", como se ofrece, que acontece, como se ofrece etc. A partir de esto se comienza a diseñar el objeto.

Se propone una estaca de 90 cm en la cual realza y propone una altura que construye un horizonte cercano al suelo donde permite que aparezca el compartir de una manera mas distendida (sentado).

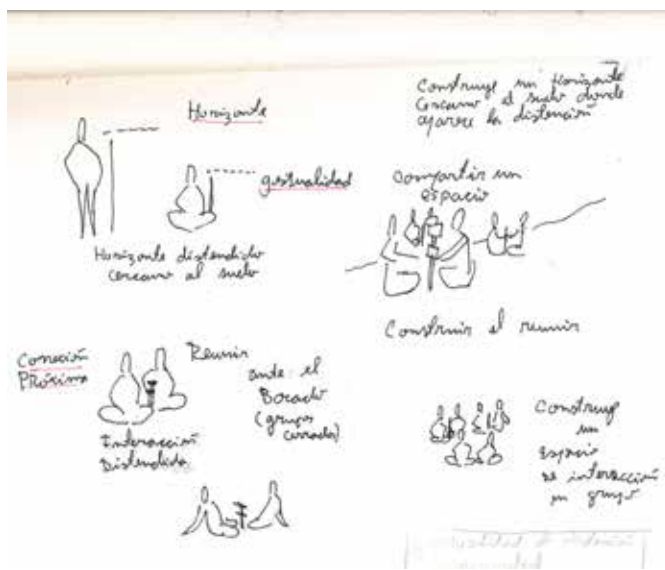
Se busca que el objeto, el cual posee dos bocados y dos vasos, permite establecer una conexión próxima entre dos personas, de manera mas distendida en la arena, construyendo un compartir cercano y de relaxo en interacción con el bocado.

En el espacio construye la reunión en torno al bocado de una manera mas personal y privada entre los grupos de personas que se reúnen en la arena.

Busca que el brindis y que el acto se produzcan en un horizonte cercano al suelo y que genere la interacción entre los grupos que permanecen en la arena, creando un dibujo en el paisaje que origine un acto de permanencia efímera sobre la arena.



1



2

1. Vista esquemas bitácora.

2. Esquema sobre el acto que se propone.

Imágenes primera propuesta



3



4



5



6

-
3. Vista frontal de la propuesta estaca.
 4. Vista lateral del objeto.
 5. Detalle del contenedor de los vasos.
 6. Vista general.

Propuesta final de la unidad estaca

En lo formal se busca una forma básica y fácil de ubicar para aprovechar lo máximo de material sin dejar residuos

Se diseña el objeto para 2 vaso y para 2 bocado a partir de la misma geometría, un rectángulo. de 20cmx15cm.

Características del objeto:

- Medida:20cmx15cm
- Material:cartón forrado
- cubicación:1 pliego=30. Para 400=14 pliegos



7

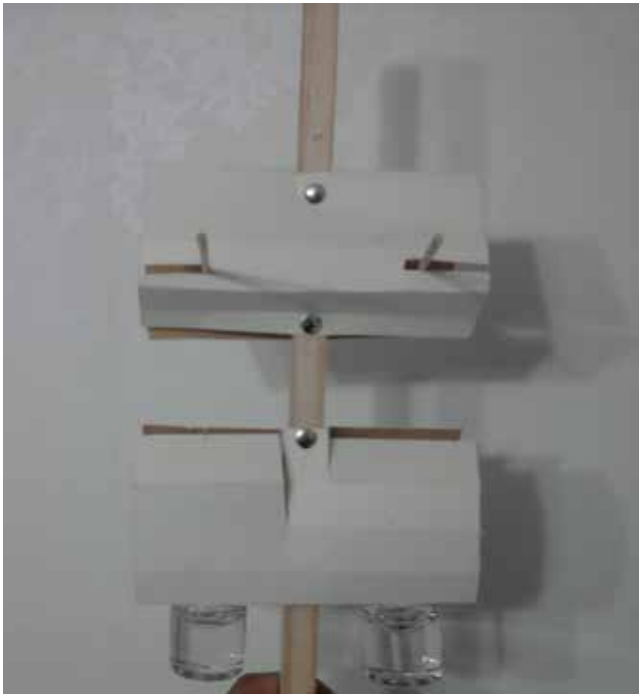


8

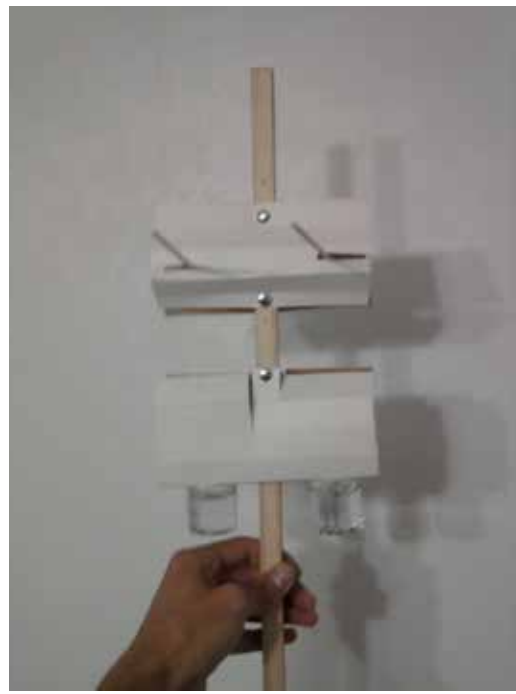
7. Vista frontal de la unidad estaca. La parte superior acoge el bocado, mientras que la inferior los dos vasos.

8. Vista lateral de la unidad,

3. Detalle de los vasos en el objeto que los contiene, dejando entre ver la luz que reflejan estos.



9



10



11

9. Detalle de los vasos en el objeto que los contiene, dejando entre ver la luz que reflejan estos.

10. Vista frontal.

11. Vista general objeto estaca.

Primera experiencia

El ágape es un acto de celebración en donde se reúne a toda la escuela en torno a un brindis en la Ciudad Abierta semana por medio. Para este trimestre el elemento principal escogido para el boca es el huevo, este será el protagonista durante toda la etapa.

Bocado:

Brocheta de huevo con pepino y pan.

Procedimiento para cocer 450 huevos:
Primero las ollas se llenaron con agua fría para que las cáscaras no se rompieran por el cambio drástico de temperatura si estuviera ya hervida.

Se dejaron cocer de 10 a 15 minutos aproximadamente, se sacaron y se acomodaron en las mismas bandejas en las que venían.

Al momento de comenzar a pelarlos se cayó en la cuenta de que los huevos no estaban totalmente cocidos, por lo que se volvieron a cocer por cinco minutos más.

El error fue que los diez minutos de cocción fueron medidos desde que los huevos fueron puestos en el agua, y se debía medir desde que el agua estuviese hirviendo.

Los huevos pelados se acomodaron en cajas plásticas recubiertas en alusa foil. En dos cajas se acomodaron 150 huevos y una con 120.

Durante el proceso se desecharon 30 huevos que se partieron al pelarlos.



1. Huevos en proceso de cocimiento.
2. Huevos ya cocidos en las mismas bandejas.
3. Huevos en proceso de pelado.

Procedimiento del pan

Paralelo a la cocción de los huevos y su posterior proceso de pelar, se prepararon los cuadrados de pan, para lo cual se necesitaron 4 bolsas de 17 rodajas de pan marca Los Castaños.

Primero se le cortaron los bordes al pan, luego con una matriz se cortaban en nueve pedazos cada rebanada.

Luego los cuadrados se agruparon de 35 a 40 sobre alusa foil y se hizo una mezcla de 500cc de aceite y 40 gramos de orégano para cubrir la superficie de cada cuadrado con cucharitas.

Se hizo este proceso para impermeabilizar el pan.

Finalmente se llevaron al horno de a dos bandejas durante 15 minutos



4



5



6

4. Panes cortados y con la capa de aceite puesta
5. Mezcla de aceite de oliva con oregano
6. Panes horneados

Procedimiento pepino

El último elemento que se le agregó al bocado fueron los pepinos porque estos humedecían el pan.

Primero se lavaron los 18 pepinos, y antes de cortarlos en rodajas se cortó una punta de cada uno y se frotó con cada pepino para evitar que tuviera un dulce amargo.

Salían aproximadamente 45 rodajas por cada pepino. Se echó un litro de vinagre, 250 ml de agua, 30 ml de sal en una batea plástica y se remojaron las rodajas durante una hora.

Al sacar los pepinos de la batea se dejaron por unos minutos sobre un colador metálico.

Se pusieron trozos de toalla nova en bandejas y se colocaron las rodajas, se cambiaron las toallas cada 10 minutos para continuar con la absorción de agua. Por último cuando las rodajas de pepino estaban más secas, se les echó 10 gramos de pimienta blanca y se revolvió.



7. Cortando los pepinos.

8. Rodajas de pepino remojándose en vinagre.

Brindis: jugo de melón, jengibre y menta

Para empezar se lavaron los treinta melones, los cuales se partieron por la mitad y se les retiraron las pepas. Después se trozó el melón y se depositó en los jarros de vidrio. Luego se lavó la menta seleccionando sólo las hojas que después se molieron en la mini pyme. Después se lavó el jengibre y se le sacó la cáscara con un pelador de papas, se ralló y se dejó en un bowl.

Cuando el melón ya estaba trozado, la menta y el jengibre molido, se hizo el jugo en la siguiente proporción;

700 ml de agua,
300 gr de melón,
dos cucharadas de azúcar,
5 gr de menta,
2,5 gramos de jengibre

Se licuó en la juguera durante dos minutos. Luego se vertió el jugo con la ayuda de un embudo en los bidones. La proporción para la mezcla de jugo estuvo bien; el error fue la cantidad de los ingredientes, se calculó el doble de lo que en realidad se iba a utilizar. Con sólo 15 melones, una bandeja y media de menta, medio jengibre y 21 litros de agua no habría sobrado todo el jugo que sobró.



9



10



11

9. Melones utilizados para la elaboración del jugo.
10. Proceso de extracción del melón para el jugo.
11. El jugo terminado.

Producto	Precio Unidad	Cantidad	Precio Total
Huevos	\$76	450	\$34.200
Pan de molde	\$1.219	4 paquetes	\$4.876
Pepinos	\$200	20	\$4.000
Limonas	\$200	2	\$400
Vinagre 1/2 lt	\$669	2	\$1.338
Aceite 1 lt	\$1990	2	\$3.980
Toalla de papel	\$720	3	\$2.160
Melones	\$700	28	\$19.600
Menta	\$800	3	\$2.400
Azúcar 1Kg	\$599	1	\$599
Jengibre	\$800	1	\$800
Pimienta blanca	\$339	3	\$1.017

Subtotal	\$75.280
----------	----------

Consumo del taller

Producto	Precio Unidad	Cantidad	Precio Total
Pan hallulla	\$99	15	\$1.490
Queso láminas		16	\$1.990
Café		1	\$1.790
Te		1	\$560
Galletas	\$450 aprox	5	\$2.250

Subtotal	\$8.080
----------	---------

Total	\$83.340.-
-------	------------

Estructura primer ágape

El ágape se realiza en ciudad abierta para un estimado de 400 alumnos como un anticipo a la palabra poética. Es a través de esto que como taller establecemos para cada jornada una propuesta en donde estará el bocado y un bebestible para todos los que asistan.

Algunas preguntas y/o cuestionárenos que debemos realizarnos cada clase son que queremos que ocurra con lo que hicimos; cual es la situación que queremos determinar, como queremos que actúen los demás ante lo que hacemos.

Preparación para el primer ágape

Se escogen las maderas que se utilizaran para construir la estructura, luego una vez determinados los portes se realiza desde el principio en una estructura desmontable dividida en dos partes para que de esta manera al construirlo sea mas conveniente su traslado.

Luego de eso se construye un arco con 4 listones al que en la parte del medio lleva dos porciones de listones y en sus esquinas en cada una otras dos porciones más pequeñas que la anterior que produce un arqueado en la figura, luego de esto se construyen las patas. Una vez que las patas y la estructura están de pies se estructuran las patas de manera que no se puedan mover en ningún sentido.

De inmediato una vez construido se procede a pintar en los lugares donde se encuentran los nudos de la estructura haciendo que la pintura los oculte, luego de esto la estructura es desarmada quitando sus patas y el arco en dos a través y trasladando cada parte por separado.



12



13

12. Vista de la disposición espacial de la estructura en la duna.

13. La estructura en perspectiva.

Materiales utilizados en el proceso

Tablones de 2 ½" , 3 ½" , 6" de pino cepillado
Terciado de 3mm de pino
Pernos de 2" y 3" y de 6mm de diámetro
Tuercas de 6mm hexagonal
Tornillos vulcanizados de 1" , 1 ½" , 2 , 2 ½"
Pintura latex negra
Broca de 8 mm

Maquinaria utilizada

Taladro
Ingleteadora
Taladro inalámbrico
Brocas
Brochas
Llave inglesa y francesa
Serrucho
Caladora Huincha de medir, martillos, alicates, destornilladores, etc

Recursos humanos v/s tiempo de construcción

-Tiempo de construcción: 15.00 - 23.30 (9 hrs).
-Tiempo de desarmado: 23.30 - 01.00 (1.30 hrs).
-Tiempo de armado día del ágape: 9.30a 11.00 (2.30 hrs).
-Tiempo de desmontado día del ágape: 13.00 14.00 (1 hrs).

Las personas requeridas para la construcción es de 4 personas más la ayuda de dos mas para el montaje

Recursos económicos

Tanto las tablas como los listones y el terciado fueron reciclados de trabajos anteriores por lo que no hubo gastos en este ítem

En tuercas y tornillos se gastaron \$10.720.-



14

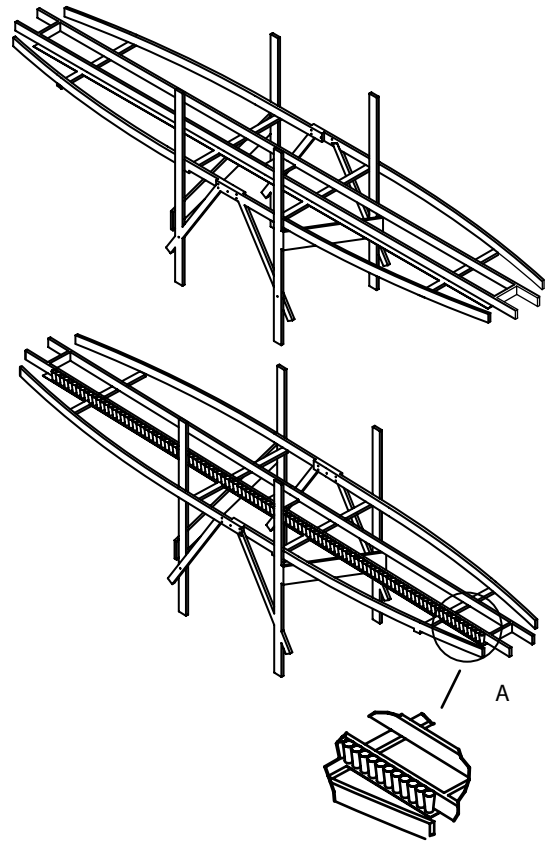
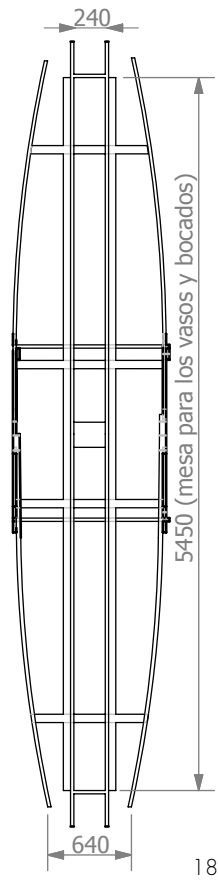
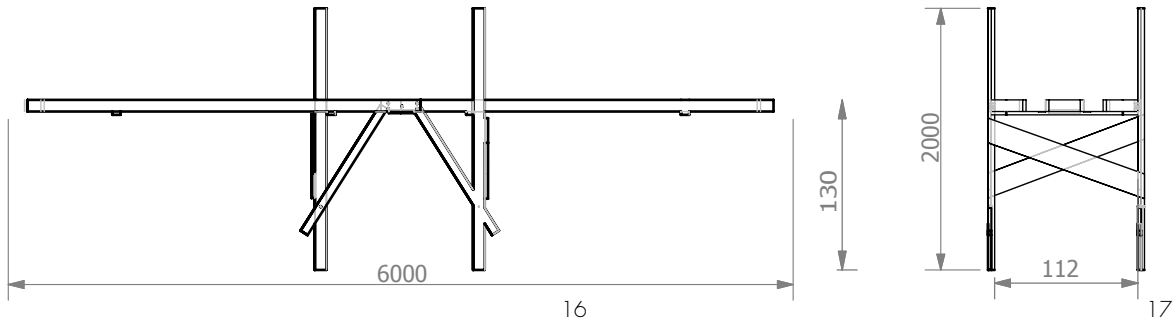


15

14. Vista lateral y frontal de las estructuras.

15. Detalle del lugar donde van los bocados.

Planos estructura



- 16. Vista frontal.
- 17. Vista lateral.
- 18. Vista superior.
- 19. Vista axonometrica.

Papelería:

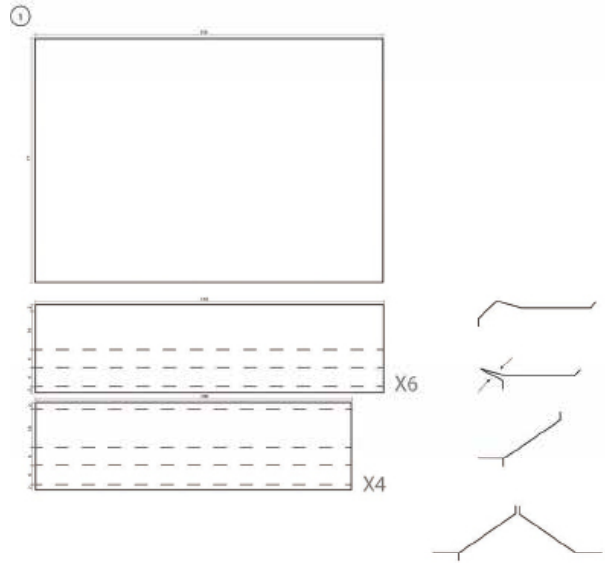
La comunicación entre el equipo de Estructura y papelería, debe ser siempre Actualizada y precisa, ya que el resultado

Final depende de que ambos hagan el trabajo a la par, definiendo medidas, plan de trabajo y logística .

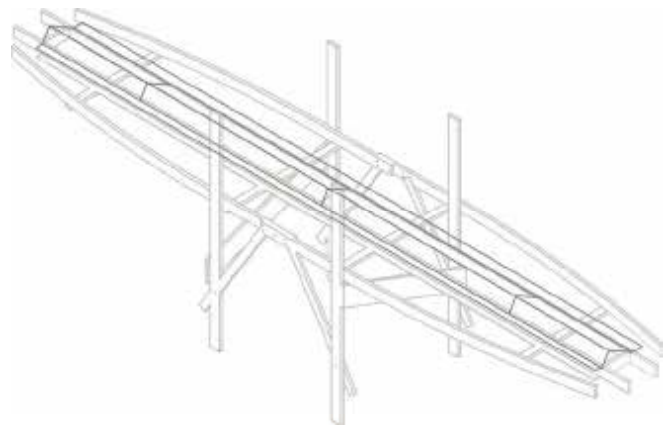
El aprovechamiento de materiales debe ser siempre un punto clave ya que los residuos deben disminuir en la mayor cantidad posible o ser re utilizados.

Materiales

Cartón forrado de 360 gr
2 UHU \$2.500 c



20



21

20. Planos de los papeles utilizados y tipos de dobleces.

21. Estructura terminada con el papel puesto.

Análisis y conclusiones

Bocado:

No se pensó en cómo se llevarían las brochetas a ritoque y por eso se tuvieron que armar allá mismo. El tiempo estuvo muy justo. Sin embargo era necesario ya que el huevo podía rajarse si se llevaba armado, ya que se debilitaba mucho al atravesar la brocheta.

Brindis:

El brindis se transportó en bidones y se dejaron los vasos servidos para que la gente sacara. Como hubo un error de cálculos en los litros sobró mucho jugo, se sirvió en jarras repetición a quien quisiera.

Acto:

La forma en que aparecen los bocados no es apreciada, ya que la gente se acercó muy rápido a la estructura, porque la forma en la que se abrió no fue instantánea, se tuvo que abrir una por una. El sistema no se pensó claramente. También se vio que las personas se ubica-



22



23



24

22. Estructura mirada desde un lado.

23. Una de las maneras de comerse el bocado.

24. Acto en la duna con la gente acercándose.

II ACTO





Breve historia sobre el cacao, el merken y el palmito

El encargo consiste en proponer un bocado para el agape del 27 de marzo.

Cacao:

Los mayas llamaban al árbol del cacao ka'kaw: frase relacionada con el fuego (kakh) escondido en sus almendras, y al Chocolate le llamaba Chocolhaa o agua (haa) amarga (Chocol). El cacao simboliza para los mayas vigor físico y longevidad. La palabra nahuatl cacahuaxochitl se refiere a la flor (xochitl) del árbol de cacao. Los mayas crearon un brebaje amargo el Chocolha hecho de semillas de cacao que consumían exclusivamente los reyes y los nobles y también usado para dar solemnidad a determinados rituales sagrados. En sus libros, los mayas describen diversas formas de elaborar y perfumar la bebida: más líquido o más espeso, con más o menos espuma, con aditamentos como la miel, llamada por ellos hikoth, el maíz o Ixim, el chile picante.

Los granos de cacao contienen:

54% manteca de cacao

11.5% proteínas

9% celulosa

7.5% almidón y pentosanos

6% taninos

2.6% olioelementos y sales

2% ácidos orgánicos y esencias

1.2% teobromina

1% azúcares

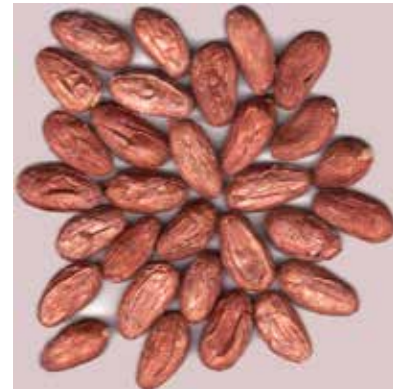
0.2% cafeína

Palmito:

El palmito, chonta o jebato es un producto alimenticio obtenido del cogollo de varias especies de palmera, en particular del cocotero (Cocos nucífera), la jusrá (Euterpe edulis), el asaí (Euterpe oleracea), el pijuayo o pejibayo (Bactris gasipaes) y una variedad de moriche de la



1



2



3

1. Fruto del cacao, sección transversal. Se observan las semillas en su interior.

2. Semillas de Cacao con las que se fabrica chocolate.

3. Palmera productora de palmito, Euterpe edulis.

specie *Mauritia minor*, común y nativa de la cuenca del Orinoco y de otras partes de la América del Sur.

Históricamente el principal productor y exportador de palmito fue Brasil. A partir de los años noventa, Ecuador logró el liderazgo de las exportaciones; Argentina, Bolivia y Paraguay producen también cantidades importantes. Costa Rica viene siendo uno de los mayores productores en estos momentos.

Merkén:

El merkén o merquén (del mapudungun: *medkeñl*), es un aliño preparado con ají seco ahumado y otros ingredientes. Es un condimento picante con algo de sabor ahumado y tiene aspecto de polvo rojo con pequeñas escamas de diferentes tonalidades. Es tradicional en la cocina mapuche de Chile, pero en otros países existen preparaciones semejantes, tales como el chile de árbol de México y la mundialmente conocida pimienta roja.



4



5

-
- 4. Palmitos enteros.
 - 5. Merken

Bocado con identidad Latinoamericana

La propuesta consiste en elaborar un bocado basado en productos típicos de la región (como el cacao o el merkén en Chile).

Con esto se trata de responder a la pregunta ¿Como nos podemos identificar y a la vez diferenciar de las demás regiones del mundo?

Luego se comienza a desarrollar el proceso de cocina para obtener el resultado final.

Ingredientes:

- Cacao
- Merkén
- Palmito
- queso



6



7



8

-
6. Proceso de teñido del huevo con cacao (toda la noche).
 7. El huevo partido con el palmito y el merkén.
 8. El bocado terminado

Investigación previa a cocinar

Tipos de cortes orientales en cocina

Wagiri

Clásico corte en rodajas



Hangetsu giri

Primero se hace un corte que parta la pieza por la mitad longitudinalmente. Luego se hacen cortes transversalmente, quedan pequeñas piezas en forma de media luna.



Hasu giri

Es un corte para hacer rodajas, pero en diagonal



Sasagaki

Es van haciendo pequeñas esquirilas con el cuchillo, de igual forma que se afilásemos un lápiz.



Icho giri

Es un corte a cuartos. Corta por la mitad longitudinalmente y repetir la operación. Después hacer cortes transversales.



Koguchi giri

Se hacen bastoncitos muy finos y se pican, todo en diagonal, quedan las hortalizas cortadas en forma de pequeños rombos.



Tanzaku

Corte en láminas rectangulares más o menos gruesas.



1. Wagiri
2. Hangetsu giri
3. Hasu giri
4. Sasagaki
5. Icho giri
6. Koguchi giri
7. Tanzaku

Sen giri

Apilamos las láminas rectangulares y cortamos para hacer palitos finos.



8

Mijin giri

A partir del corte sen giri, realizamos el picado de los palitos. Si los cortes los hacemos en diagonal obtenemos el Koguchi giri



9

Ran giri

Corte diagonal en cuñas irregulares, hacemos corte en diagonal, giramos un poco la hortaliza y volvemos a cortar en diagonal.



10

Kikuka giri

Corte en forma de crisantemo. Realizamos finos cortes transversales en una pieza, pero sin llegar al fondo. Sumergimos la pieza en agua con hielo.



11

Sainome giri

Corte en forma de cubos de 1 cm. Se realiza sobre todo en el tofú



12

Sakura

Corte en forma de flor, se realizan unas muescas a lo largo y alrededor de la hortaliza y después se corta en rodajas



13

-
- 8. Sen giri
 - 9. Mijin giri
 - 10. Ran giri
 - 11. Kikuka giri
 - 12. Sainome giri
 - 13. Sakura

Sencillez japonesa

Un principio central de estética en Japón es la simplicidad, pero es diferente de la simplicidad en el Oeste. Se explica la diferencia al comparar los cuchillos de cocina. Por ejemplo, los cuchillos hechos por la empresa alemana Henckel bien diseñado y fácil de usar, ya que son altamente ergonómico. El pulgar automáticamente encuentra su lugar cuando coges el cuchillo.

Los cocineros japoneses que tienen habilidades especiales prefieren cuchillos sin ninguna forma ergonómica. Un mango plano no se ve como tosco o mal elaborado. Por el contrario, su sencillez perfecta es para decir: "Puedes utilizar cualquier medio que se adapte a sus habilidades." El cuchillo japonés se adapta a la habilidad del cocinero (no el cuchillo al pulgar del cocinero). Esto es, en pocas palabras, la sencillez japonesa.



14



15

-
14. Cuchillo alemán de la empresa Henckel.
15. Cuchillo japonés

Características deseables en un huevo cocido

Antes de conocer el modo para obtener "el huevo cocido perfecto", debemos saber qué características debe reunir para poder considerarlo como tal. Según Hervé This, uno de los padres de la llamada gastronomía molecular, el huevo duro perfecto debe presentar las siguientes características:

- la cáscara no debe estar rota ni debe quedar pegada al huevo, tiene que salir con facilidad cuando la quitamos;
- la clara debe ser blanca y compacta;
- la yema debe estar perfectamente centrada, bien cocida pero jugosa, y por supuesto sin olores a azufre ni reflejos verdosos.

Pasos para cocer un huevo de manera correcta

para obtener el "huevo cocido perfecto" es necesario seguir una serie de pasos que puedes ver a continuación:

1. Lo primero que debes tener en cuenta siempre que utilices huevos para cocinar es que estos deben ser frescos. A medida que envejecen, los huevos se deshidratan y la cámara de aire que contienen en su interior aumenta de tamaño (esa especie de bolsa membranosa). Esto provoca que los huevos floten en el agua de cocción, lo que hace que el proceso no sea uniforme. Además la yema se reparte de forma desigual en el interior del huevo, quedando así descentrada. Esto, además de un inconveniente meramente estético, puede hacer que la yema se separe fácilmente de la clara al cortar el huevo una vez cocido.

2. Una vez elegido el huevo que vamos a cocer, debemos sacarlo del frigorífico con la suficiente antelación para que alcance la temperatura ambiente. Así podremos controlar mejor el tiempo de cocción (si estuviera frío, obviamente ese tiempo sería más largo) y reduciremos el riesgo de que



16

16. Detalle de la yema tras su período de cocción de 10 minutos, donde el color amarillo es el adecuado.

más largo) y reduciremos el riesgo de que la cáscara se rompa durante el proceso.

3. Posteriormente debemos tomar un recipiente adecuado (por ejemplo una cazuela pequeña) y añadir agua suficiente para que en el momento en el que introduzcamos el huevo este quede suficientemente cubierto. Después de añadir el agua, ponemos el cazo al fuego y lo tapamos (así lograremos que el agua hierva antes y ahorraremos energía).

4. Una vez que el agua está hirviendo, añadimos sal y/o vinagre (u otro ácido, como por ejemplo zumo de limón), y a continuación introducimos el huevo. Si no hemos saltado el paso 2., es decir, si no hemos sacado el huevo del frigorífico con la suficiente antelación, el choque térmico hará que se expanda el aire que contiene la cámara del interior del huevo, lo que probablemente provocará la ruptura de la cáscara.

Por qué se añade sal o vinagre?

Si aún habiendo tomado todas las precauciones indicadas, la cáscara del huevo se rompe, la sal y/o el vinagre que hemos añadido al agua facilitarán la coagulación de las proteínas del huevo. Esto sellará rápidamente la grieta formada en la cáscara y evitará la salida del huevo hacia el agua. Así evitaremos esas sorpresas que nos llevamos a veces, cuando después de pelar el huevo observamos que su interior está prácticamente vacío

¿Por qué la sal y el vinagre facilitan la coagulación de las proteínas?

La sal, el vinagre y otros ácidos, como el zumo de limón, provocan la desnaturalización de las proteínas. Esto significa que dichas proteínas pierden su estructura original, de modo que adquieren una estructura



gominolasdepetroleo

17

17. Detalle del huevo cuando se introduce en una olla con el agua ya hervida, lo que provoca la rotura de la cáscara debido al choque térmico.

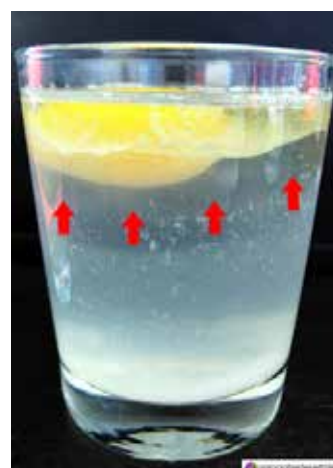
diferente que hace posible que se pueden agrupar entre ellas formando una red. Esto lo explicaremos más adelante, pero antes, veamos qué es lo que ocurre a simple vista. Para ello he realizado un experimento muy de andar por casa: he introducido tres huevos en tres vasos diferentes, respectivamente. a) con agua; b) con agua y sal; c) con agua y vinagre. En las imágenes puedes ver el resultado:

5. Como ya hemos mencionado, para conseguir que la yema quede centrada es importante elegir un huevo fresco. Otra cosa que podemos hacer para lograrlo es echar mano de la física, concretamente de la fuerza centrífuga: podemos remover el agua con cierta intensidad de vez en cuando durante los tres o cuatro primeros minutos de cocción, que es el tiempo que tardará la clara en solidificarse.

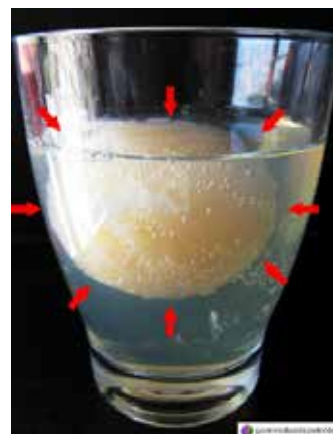
6. Como puedes imaginar, el aspecto fundamental a la hora de cocinar un huevo es el tiempo de cocción (debes tener en cuenta que este tiempo comienza a contarse una vez que el agua comienza a hervir de nuevo, una vez introducido el huevo). Este depende de varios factores, como el tamaño del huevo (obviamente, cuanto más grande sea este, más tiempo tardará en cocerse), la temperatura a la que se encuentre cuando lo introduzcamos en el agua de cocción (si lo hemos sacado del frigorífico con antelación o no...), de la calidad del agua (su concentración de sales), de la presión atmosférica (que varía en función de la altitud o el clima).



18



19



20

18. El huevo introducido en un vaso con agua.

19. El un huevo en el interior de un vaso con agua y sal. Como se puede ver, las proteínas se han agrupado debido a su desnaturalización. Además el huevo flota debido a que su densidad es menor que el agua salada.

20. El huevo en el interior de un vaso con agua y vinagre. Como en el caso anterior, el vinagre provoca una desnaturalización de las proteínas, lo que favorece su agregación.

En general podemos hablar de tres tipos de huevos cocidos:

-huevo pasado por agua: como sabes, el huevo pasado por agua tiene la yema líquida y la clara poco cuajada (semilíquida). El tiempo de cocción para lograrlo es de 3-4 minutos.

-huevo mollet o mullido: recibe este nombre el huevo que tiene la clara cuajada y la yema algo líquida. Para conseguirlo, la cocción debe durar 5 minutos.

-huevo cocido: un huevo cocido correctamente debe tener la clara blanca y compacta y la yema cuajada, sin colores grisáceos o verdosos. Para conseguirlo, el tiempo de cocción debe ser de 10-12 minutos.

7. Es importante no exceder el tiempo de cocción, ya que obtendremos un huevo gomoso y correoso, con una clara de olor desagradable y una yema con tonos grisáceos o verdosos. En definitiva, obtendremos un huevo que dará la impresión de ser poco fresco, cuyo aspecto, olor, sabor y textura no serán las más deseables.

¿Por qué sucede esto?

Si cocemos en exceso, la red de proteínas se unirá fuertemente dejando escapar el agua que atrapaba en su interior, lo que afectará negativamente a la textura. Por otra parte, las proteínas de la clara contienen átomos de azufre. Si la cocción es excesiva, se libera sulfuro de hidrógeno, un gas que aporta un desagradable olor al huevo (como a podrido) y un color gris-verdoso a la yema.



21



22

21. En la imagen se puede ver tres huevos con diferentes tiempos de cocción. De izquierda a derecha, los tiempos de cocción fueron de 4, 7 y 9 minutos, respectivamente.

22. A la izquierda puedes ver la yema de un huevo cuyo tiempo de cocción ha sido el adecuado (12 minutos). Su textura, aspecto, olor y sabor son agradables. La yema de la derecha pertenece a un huevo que ha cocido durante demasiado tiempo (25 minutos). Su color interno es amarillo y el exterior presenta tonos grisáceos-verdosos. Su textura es demasiado seca y su olor es desagradable (su sabor también podría serlo).

8. Finalmente, para poder pelar el huevo con facilidad, es importante que una vez finalizada la cocción, lo sumerjamos en agua fría. Así, el choque térmico provocará la separación entre la cáscara y la clara. Con unos golpecitos suaves podrás retirar la cáscara fácilmente. Hay quien retira la cáscara de la parte superior e inferior y sopla con fuerza para pelar el huevo, pero esto no es en absoluto recomendable, ya que es una práctica poco higiénica que favorece la transmisión de microorganismos (desde la boca hasta el huevo) que podrían desarrollarse provocando la alteración del alimento y/o diversas enfermedades.



23

Sobre el como ofrecer al otro

El encargo consiste en proponer y construir el como ofrecer al otro un huevo sobre la mesa.

Se debe reparar en como se entiende el ofrecer, como se entiende la mesa, como se plantea y que plantea el bocado.

Se propone el huevo a través de luces y contrastes que hacen apetecible al huevo, mezclando sabores y colores con condimentos y verduras para que ocurran preguntas sobre el que se come, sobre que sabores tiene, con aromas que exalten el comer en una mezcla de sentidos (ver, degustar, oler).

Se basa la preparacion en una receta de Leonardo Da Vinci en su libro sobre apuntes de cocina.

Huevos a la Salai

“se les pisa, luego se les agrega pimienta, sal, perejil picado muy fino y se une todo con aceite de oliva (...)”

Se utiliza el corte Hangetsu giri donde primero se hace un corte que parta la pieza por la mitad longitudinalmente. Luego se hacen cortes transversalmente, quedan pequeñas piezas en forma de media luna.

Con estos cortes y los colores del huevo se propone dejar entrever los matices del huevo, dejando una parte blanca y la otra entintada con salsa de soya y ademas dejando la parte interior del corte con una luz plana a diferencia de su parte inferior que tiene el perejil picado y el aceite de oliva. Se trabaja con la dualidad de sabores y de matices (colores)



24



25

24. Huevo colocado 10 min después de que hirviera el agua, la cual esta mezclada con vinagre .

25. la cascara del huevo tomo un color grisáceo debido al vinagre



26



27



28

-
- 26. El huevo antes de su preparación
 - 27. los ingredientes necesarios.Huevo, salsa de soya, sal, pimienta, peregil, merken.
 - 28. Resultado final de bocado

El bocado como unidad que estimula los 5 sentidos

Se encarga proponer un bocado para el ágape del día 27 de marzo del 2013. Como requerimiento la unidad huevo debe tener un corte en diagonal, donde su geometría cambia la percepción de continuidad oval de quien la observa.

Luego de este se comienza a construir la dimensión del sabor, lo que queremos que acontezca con lo que proponemos a quienes comerán este bocado.

Se propone una construcción del huevo la cual pueda estimular cada sentido de la persona que lo coma. Mediante la estimulación visual (colores, matices y contraste), olfato (condimentos con fuertes aromas), sonido (lo crujiente de una masa), el tacto (la textura del huevo) y el gusto (sabores cítricos, picantes, amargos etc.)

Se comienza experimentando con condimentos básicos (merken, pimienta, clavo de olor etc) para que el huevo adquiriera la dimensión esperada, que pueda provocar una mezcla en cuanto a lo visual (como se ve), de sabores (apetencia), olfato (como lo huele), el tacto (la textura que lo envuelve) y el sonido (el crujir).

En el proceso se utilizaron los siguientes materiales:

- aceite de oliva
- soya
- merkén
- clavo de olor
- canela
- orégano
- palmito
- limón



1



2

1. Los huevos remojados en la soya mezclada con canela y clavo de olor.
2. La dimensión del color que adquieren en el proceso de teñido.

Proceso del huevo

El primer paso fue el proceso para que se tiñera, en el cual se dejó toda la noche en un recipiente con soya mezclado con clavo de olor y canela para que adquiriera la dimensión del olfato.

Luego al día siguiente se le hizo aceite de oliva (sin partir el huevo aún) para que el merkén y el orégano se adhirieran a la superficie para que adquiriera cierta textura al tocarlo (dimensión del tacto)

Una vez adquirida la textura deseada en el huevo se procedió a hacer el corte en diagonal de 60° con respecto a una línea horizontal en la base del huevo

La masa crujiente se realizó con harina, mantequilla, agua, merken y ajo en polvo. Se metió al horno durante 10 min a fuego lento hasta quedar bien tostada y lo más crujiente posible para que aportara la dimensión del sonido en el bocado

Finalmente en la brocheta se introdujo un palmito mientras que en el otro huevo la masa crujiente, para que este elemento permitiera al usuario empujar el bocado hacia arriba y de esta manera facilitarle la ta



3



4

3. La superficie lisa y la otra con textura que se propuso en la dimensión visual de textura.

4. La propuesta final de la unidad bocado.

Segunda experiencia

En este ágape lo que se propone son cuatro estructuras planas que en su aparecer se transforman a la tridimensionalidad ofreciendo los bocados por su parte frontal y posterior.

Se quiere reunir a las personas alrededor de cada estructura, formando cuatro grupos diferentes.

Bocado

Brocheta de huevo remojado en soya con masita de pizza y pesto

Se ocupó el mismo procedimiento del ágape anterior para el cocimiento de los 450 huevos, pero luego de haberlos pelado se dejan remojando todo el día (12 hrs aprox.) en soya para que la absorban y la clara adquiriera su color.

El bocado no va partido en la mitad de forma horizontal, sino que va partido en una diagonal dada por la matriz.

Ingredientes

- Agua
- 450 huevos
- Soya
- 1 limón
- Sal



1



2



3

1. Huevos en proceso de cocimiento.
2. Huevos remojándose en soya.
3. Bocado final con corte diagonal.

Procedimiento del pesto

Se parte separando las hojas de albahaca de los tallos, para luego lavarlas y sacarles la posible tierra que existe en ellas, se les saca toda el agua, ya que si tienen agua se oxidan las hojas y cambia el sabor, dándole un gusto amargo a la mezcla. Por lo que se secan con movimientos de centrifuga, y luego con toalla nova.

Se llena la juguera con albahaca, se le echa el aceite, las almendras y el ajo, se le va echando sal de a poco, y se va probando. Se crea una mezcla homogenea.

Ingredientes

- 45 matas de Albahaca
- 750gr de Almendras
- 1 1/2 cabeza de ajo
- 3lts de Aceite de oliva
- Sal



4



5



6

4. Proceso de lavado de la albahaca.
5. Proceso de secado con movimiento.
6. Proceso de secado con toalla nova.

Procedimiento masitas de pizza

Se utilizan masas de pizza para poner entre las dos tapas de huevo, cortadas con una matriz ovalada que repite la curva que da el huevo, ya que este tiene un corte diagonal.

Se utiliza una masa por huevo. El pesto, va uniendo las masas de pizza a los huevos, y dándole un toque especial al huevo, de contraste de color, y de sabor. Este es aplicado a la masa de pizza con unas brochas especiales para la comida, se esparce por ambos lados de la masa.

Matriz

La matriz, es para cortar las masas de pizza que van entre el huevo. Esta tiene un corte ovalado, que va en la diagonal del huevo.



7



8



9

- 7. Matrices para cortar las masas.
- 8. Proceso de cortar las masas.
- 9. Masas cortadas.

Brindis: Jugo de apio, manzana, limón y jengibre

Ingredientes:

- 3 matas de Apio
- 10kg Manzana
- 5kg Limón
- 250gr Jengibre
- 1kg de azúcar
- 14lts agua

Procedimiento:

Se pelaron y trozaron las manzanas y las ramas de apio, se exprimen los limones y se pela el jengibre para luego rallarlo.

El jugo se prepara a base a las medidas de la juguera que contiene un litro.

Las medidas que se utilizan

- 200 grs de apio
- 200 grs de manzana
- 60 cc de jugo de limón
- 25 grs de azúcar
- 8 grs de jengibre

Todos estos ingredientes se ponen en la juguera y se mezclan hasta generar una mezcla líquida homogénea.

Luego se pasa todo por el colador para sacarle un poco de pulpa y así no queda tan espeso el jugo.



10



11



12

- 10. Cortando y pelando el apio.
- 11. Cortando las manzanas.
- 12. Jugo final.

Estructura

Cuatro paneles que se abren a la tridimensionalidad

Se construyeron cuatro estructuras de 2 metros de alto por 1,6 metros de ancho. En donde lo que se utiliza son 1,6 mts x 77cms para los vasos con repisas de esa medida, caben 4 corridas de 25 vasos. Por lo tanto en cada estructura caben 100 vasos.

Cada una de estas repisas va cubierta por un cartón de 77 x 82,5 cms que se levantan por contrapeso cuando bajan las estructuras que contienen los huevos.

Las estructuras rectangulares que contienen los huevos son sostenidas por nylon y en cada una de ellas caben 25 huevos, van dos por delante y dos por detrás de la estructura.

Materiales utilizados:

Listones de 2x1"
Carton forrado
Tornillos vulcanizados de 1'', 1 1/2''
Broca de 8mm

Maquinaria utilizada:

Taladro inalámbrico
Cuchillo cartonero
Brocas
Llave inglesa y francesa
SERRUCHO
Caladora
Huincha de medir, martillos,
Alicates, destornilladores, etc



13



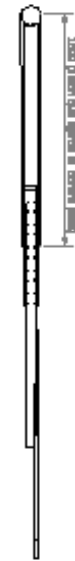
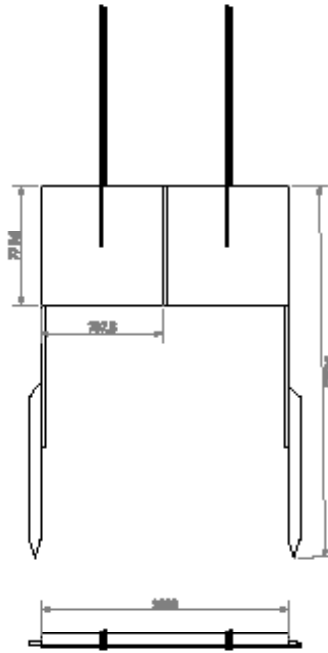
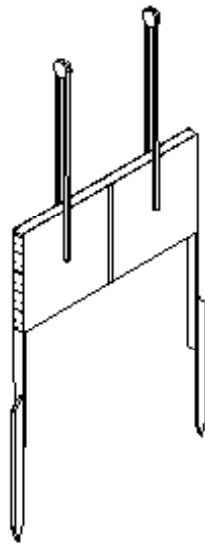
14



15

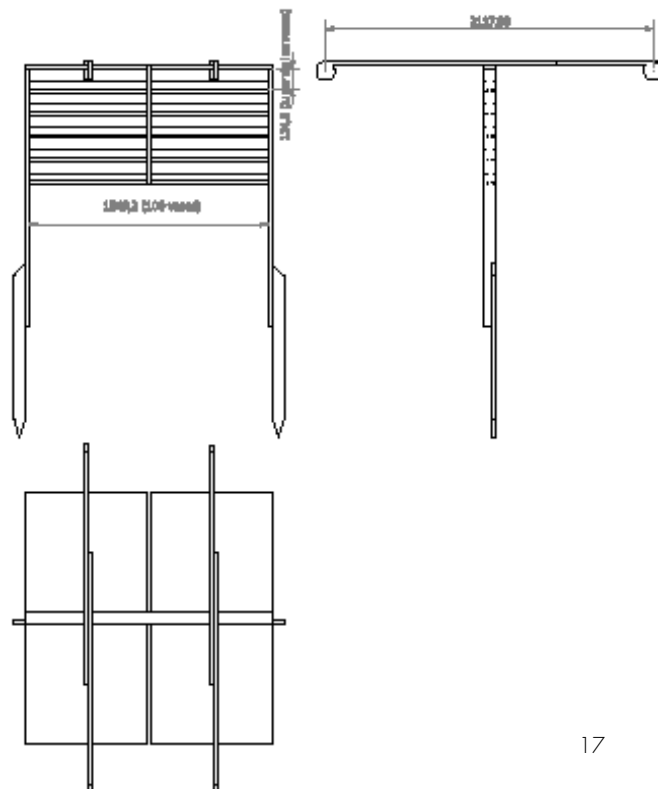
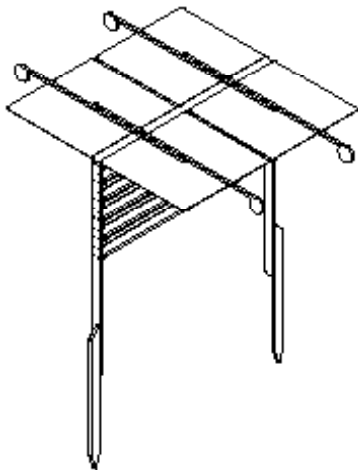
13. Proceso de montaje en la duna.
14. Construcción de la franja que propone romper con lo lineal de los 4 paneles.
15. Vista lateral de las estructuras montadas.

estructura del vaso
1 : 25



16

estructura abatida
1 : 25



17

16. Planos estructura cerrada.
17. Planos estructura abatida.

Análisis y conclusiones

Bocado:

Tuvo éxito en cuanto al sabor, pero no se tomó en cuenta lo aceitosos que eran y dejaban manchada la estructura. A la vista no causaban apetencia.

Brindis:

El jugo también fue bien recibido, se acumulaba un poco de pulpa en la parte superior del jugo pero fuera de eso el sabor estaba en un buen equilibrio.

Acto:

No se tomó en cuenta el viento y los "techos" de la estructura se bajaban y subían.

El aparecer no fue simultáneo por lo que se vio desordenado el acto, y la posición lineal en la que se pusieron las estructuras no dejaron ver que en su parte trasera también habían bocados y jugos para servir.



18. Estructura abatida.

19. Estructura cerrada, detalle compartimento huevos.

III ACTO





Transparencia en contraste con la duna

El encargo consiste en aportar algo al taller, ya sea en una dimensión del acto, del bocado, de la estructura, etc. Cada uno hara énfasis en lo que repara al momento de proponer algo.

Se propone una estructura que evoque al vació y la transparencia para que el huevo haga contraste con la duna y construya un aparecer sutil que pareciera que estuvieran flotando en el aire.

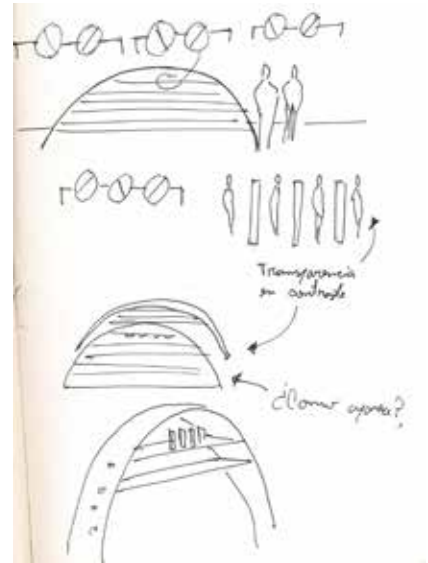
Con la estructura se busca que el bocado sea el protagonista, que aparezca en contraste con el entorno en el cual se sitúa. Consiste en un arco con tensores donde el bocado se cuelga de manera horizontal permitiendo una geometría distinta a la vertical. Además el huevo se corta en diagonal acentuando aún más la geometría del huevo

En cuento a la manera de colgado se proponen tensores de nylon que ayuda al desaparecer de la forma en que esta dispuesto el bocado, haciéndolo totalmente protagonista.

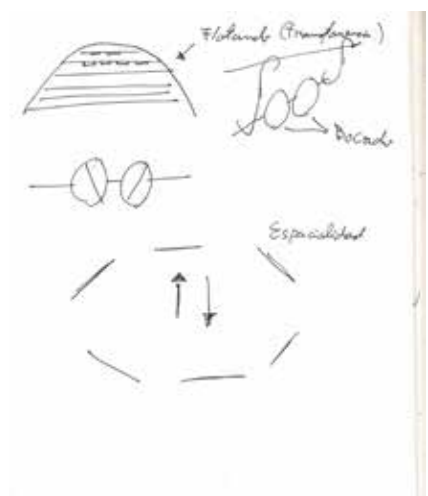
La brocheta esta de manera horizontal y prepicada en el centro. La idea de esto es que hayan dos huevos en una brocheta y que al sacarla se comparta con un otro y se parta en el medio.

El acto que se quiere es el compartir de manera directa, a través de la entrega de un bocado a una persona a través del gesto de partir (la brocheta en este caso). La disposición espacial propone el compartir en el vacío que generan las estructuras en su centro.

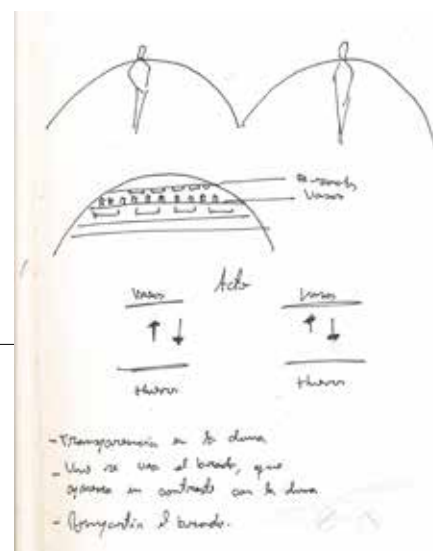
1. Esquemas bitacora propuesta estructura.
2. Esquema bitacora disposicion espacial.
3. Esquemas bitacora acto.



1

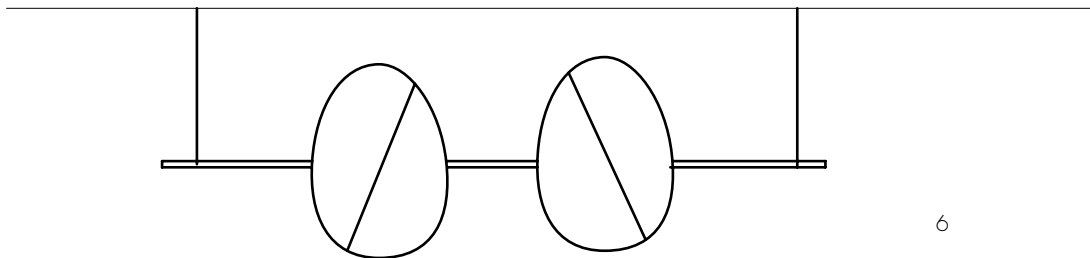
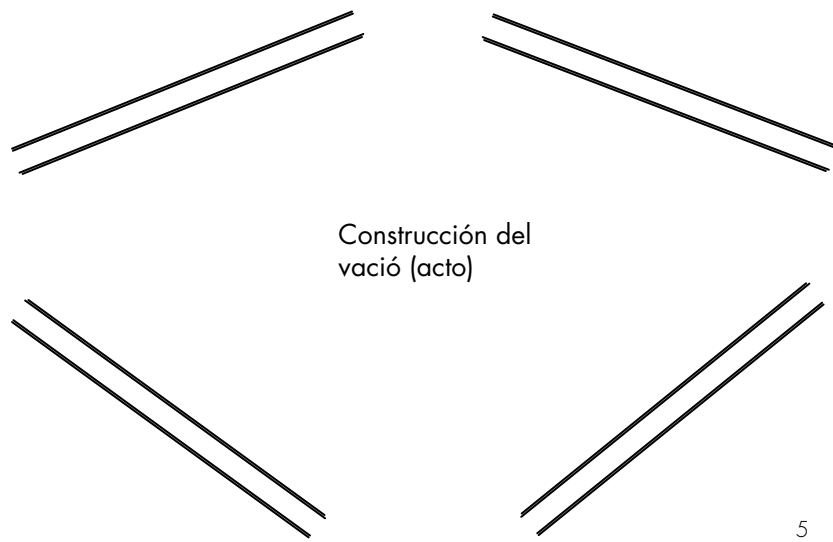


2



3

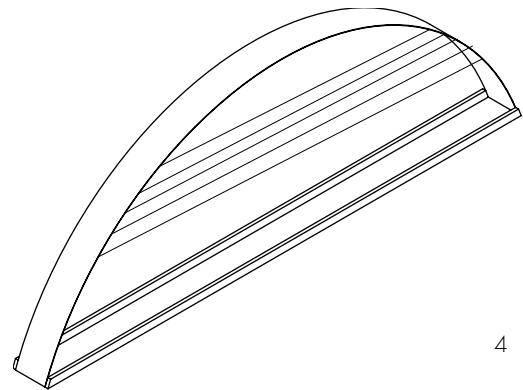
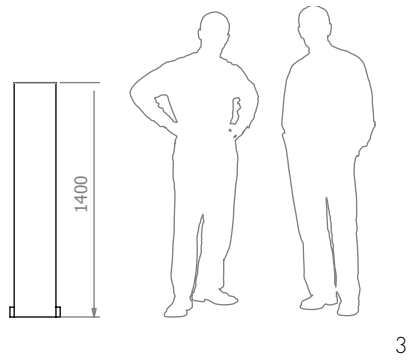
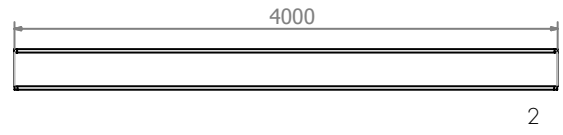
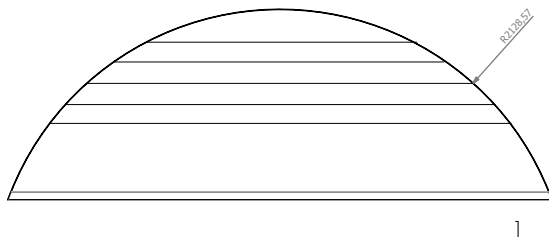
Disposición espacial estructura y bocado



5. El esquema corresponde a la disposición espacial de las estructuras en vista aérea. Muestra el vacío que se quiere construir donde la gente quedará enmarcada y compartirá

6. El esquema representa el colgado del bocado y la disposición horizontal que se quiere para que el huevo contraste con el entorno (dunas). La horizontalidad y la diagonal construye la geometría del huevo.

Planos estructura



1. Vista frontal
2. Vista superior
3. Vista lateral
4. Vista axonometrica



Imágenes maqueta



Propuesta bocado envuelto en masa

Para el ágape del 10 de abril uno de los requerimientos consiste en envolverlo cuidadosamente en masa para construir una pieza sutil y delicada como propuesta para un bocado. En base a esto cada uno deberá elaborar una forma que cumpla los requerimientos encargados

Luego de una experimentación en clases con distintos tipos de masas y con la idea de rellenar el huevo en masa, se pide que se diseñe la forma de esta la cual llevará en su interior el huevo envuelto.

Se propone una pieza que construya un horizonte con formas en reflejo y afirmadas entre si, con un corte en horizontal que le da una geometría distinta al huevo.

Se parte la masa en diagonal pensando en su disposición espacial y lateral dejando ver su geometría y creando patrones reflejados (un corte orientado hacia abajo y el siguiente orientado hacia arriba). Ambas masas con el huevo ya cortado se afirman entre si de manera diagonal y con topes en las puntas para que no resbale y queden levemente inclinadas.

La masa se elaboró con los siguientes re-
dientes:

- Dos tazas de harina
- una cucharada chica de merkén
- media cucharada chica de ajo en polvo
- media cucharada chica de pimienta
- una cucharada de mantequilla
- un vaso de leche



1



2



3

-
1. La imagen corresponde al proceso de moldeado de la masa. Ambas tapas (arriba y abajo) se cerraron con clara de huevo
 2. Se puso en el horno durante 25 minutos app.
 3. El bocado tras salir de el horno

Imágenes propuesta bocado



4



5



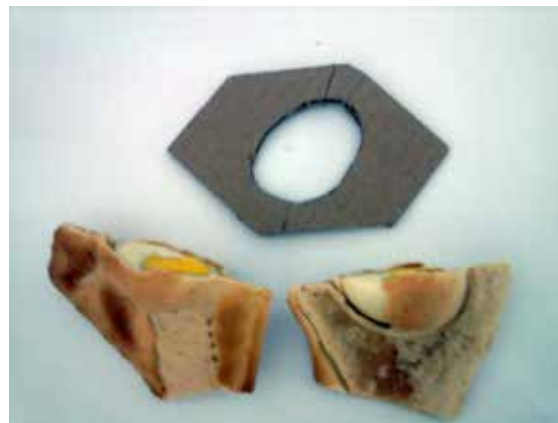
6



7



8



9

4. Imagen del bocado en vista iso lateral
5. El huevo dispuesto en la base afirmado entre si y con chinchas en los extremos.
6. El bocado en diagonal
7. Imagen del bocado en vista iso frontal
8. El huevo en vista superior. Se aprecia el chinche que permite que los huevos se afirmen entre si
9. El bocado y la matriz utilizada

Bocado tras correccion

Tras la correccion de las propuestas de bocados del taller, se eligio una y luego se encargo que cada uno, a partir de esta propuesta, la repensara siguiendo las mismas características formales que esta poseia.

Este bocado consistia en envolver al huevo en dos masas con un diametro de 10 cm dispuestas una por debajo del huevo y la otra por encima. Tras esto se las masas se unian y doblaban dejando un cachito por donde el bocado se tomaba.

La propuesta personal



10



11



12

10. Imagen del bocado en vista superior. Las costillas que posee son para que al cortarlo le den mas firmeza y no se rompa la masa.

11. Detalle del bocado en la mano.

12. El bocado en y su proporcion.



13



14



15



16

13. Imagen del bocado con su corte en diagonal siguiendo las costillas para reforzar la masa.

14. Detalle del bocado dividido en la mitad.

15. La mitad del bocado en vista lateral.

16. Imagen del bocado en vista por detras.

Matriz para termoformar un huevo

Originalmente se había pensado construir un molde con la concavidad de un huevo para así rellenarlo con alguna pasta y luego rellenar el huevo con esta mezcla.

Para esto se debía construir un molde de termoformado el cual debía tener sus matrices respectivas del huevo.

Pasos

Se modela un huevo en inventor para construir una matriz en MDF. Luego esta matriz se utilizará para termoformar el huevo en plástico y hacer unos moldes de huevo para poder rellenarlos de masa y poder presentarlos en el ágape del 10 de abril en ciudad abierta

Los archivos pasaron de inventor (modelado en 3d). Luego se exporta a archivos de autocad, en stl, para que se pueda abrir en visualmil.

El proceso constructivo en primera parte consistió en el modelado de la matriz en inventor, la cual tenía las dos mitades de huevo para así poder poner el plástico con pistola de calor y de esta manera, pudiera tomar la forma de esta.

En un principio la idea era poder llegar a una forma final, que era el vacío que dejaba estas dos mitades, pero en el proceso se cae en la cuenta que lo que se debe diseñar son las matrices y las contramatrices, que son las que permiten que el plástico pueda tomar la forma final que se desea.



17



18



19

17. Se marcan las coordenadas (0,0).

18. Comienza el fresado de la matriz.

19. Se le ordena a la fresa que pase dos veces por la matriz del huevo para que quede más liso aún.



20



21



22



23



24



25

20. Fin del fresado.
21. La primera prueba se realiza con pistola de calor y moldeando a mano con presión. Tras esto se cae en la cuenta de que debe haber una contra matriz apertada que ejerca la presión de manera uniforme
22. La matriz y la contra-matriz.
23. Se pone el plastico que será termoformado.
24. La matriz, el plastico y la contra matriz apertadas.
25. Se comienza a aplicar el calor para que el pastico se comienza a caletar y pueda termoformarse.



26



27



28



29



30

26. A medida que se va calentando el plástico se va ejerciendo presión con los pernos que van juntando la matriz con la contramatriz.

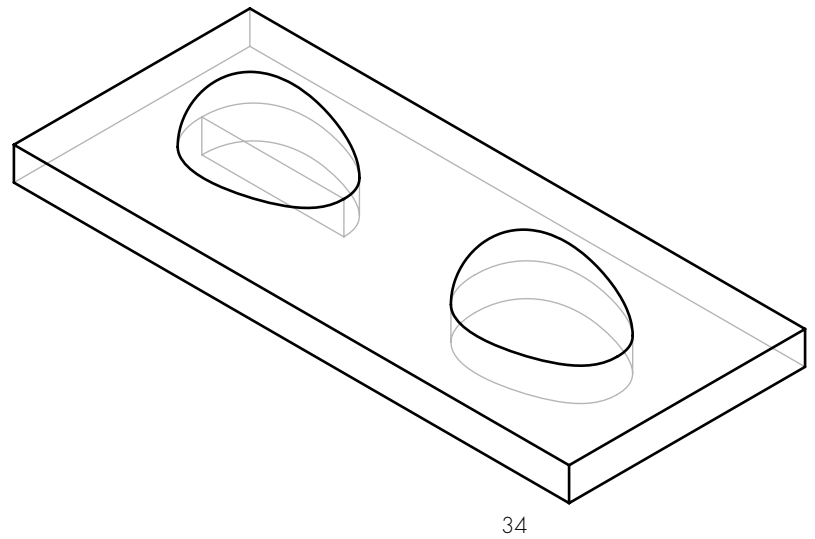
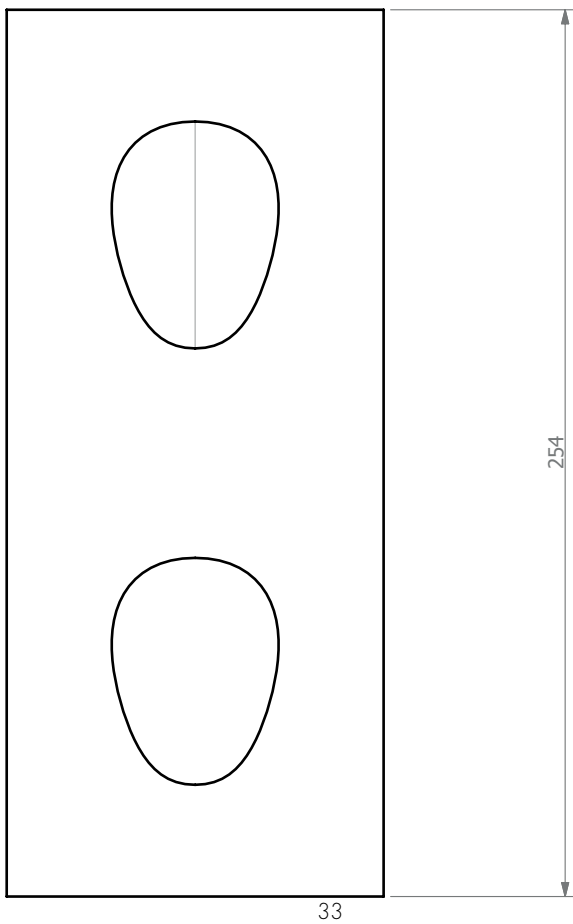
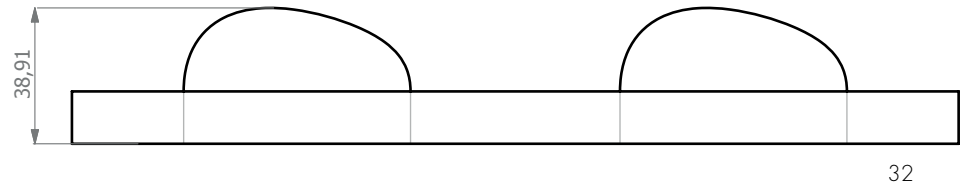
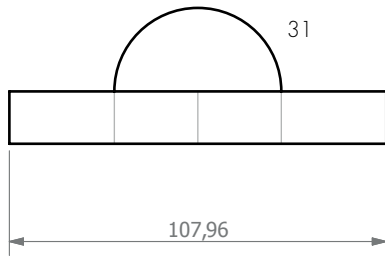
27. Con la prensa se hace presión para que se pueda termoformar de manera uniforme.

28. Se apena todo para que se enfríe el plástico con la forma final de los huevos.

29. Luego de dejar que se enfriara se comienza a retirar las partes (matriz, plástico y contramatriz).

30. Resultado final del proceso.

Planos matriz



- 31. Vista frontal.
- 32. Vista lateral
- 33. Vista superior.
- 34. Vista axonometrica.

Faena de papelería

Una de las faenas realizadas para este tercer ágape, fue la papelería, a cargo de Francisca Feliú. Para este trabajo se realizaron bandejas de cartón que sostuvieran al bocado, de forma individual, durante la celebración.

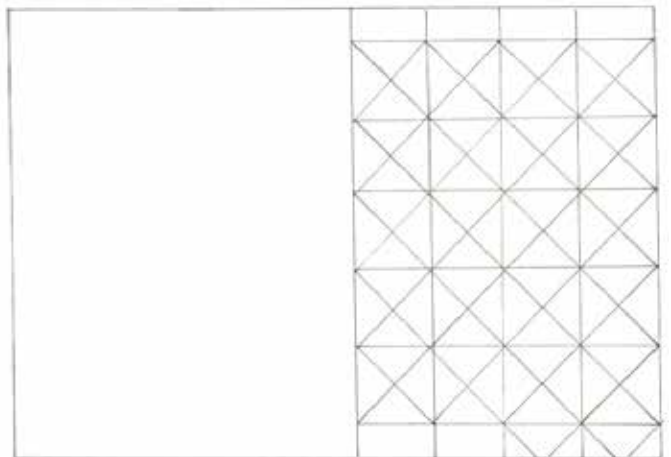
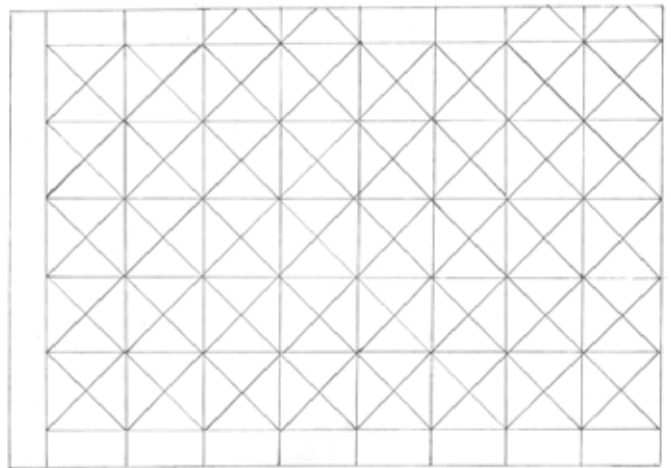
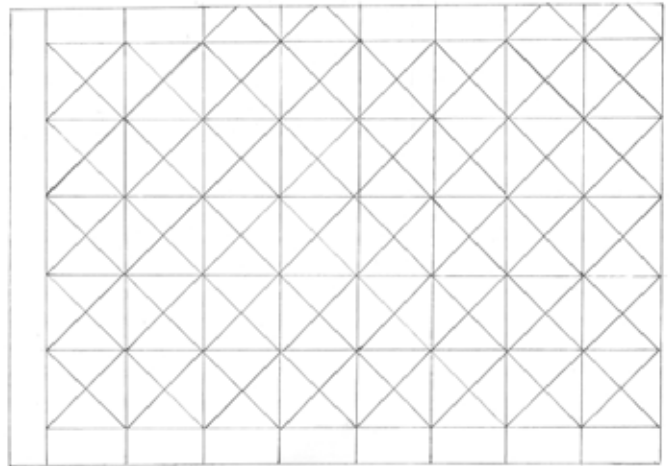
Materiales: 5 cartón forrado doble, 1 agorex
Implementos: Cuchillo cartonero, Regla de 1 mt, Regla de 60 cm, Regla de 30 cm, Portaminas
Lugar de trabajo: Ciudad Abierta

Bandejas

Para la confección de las bandejas del tercer ágape, se buscó la creación de espacios individuales donde pudiera ir cada bocado. En un comienzo se presenta una maqueta de una sola línea, con varios triángulos unidos, en donde cupiera cada bocado. Luego de un análisis grupal se plantea la idea de generar dos líneas unidas, de 10 bocados cada una, en donde los recipientes triangulares fueran obtenidos de un plano, buscando aprovechar de mejor manera cada uno de los pliegos.

Primero se realiza un acuerdo grupal de las medidas de cada una de las bandejas de cartón, en las que cada cuadrado tendrá un largo de 15 cm. Durante el primer día de trabajo lo primero que se realiza es una cuadrícula de las formas dentro de un pliego. Así se llega a un uso de 90 X 77 cm en 3 de los pliegos, es decir, un 82% del área total de este, en donde se obtendrían 1 1/2 bandejas (de un total de 5). Se calcula que el total de los pliegos a utilizar será de 4, utilizando el 68% del área total de todas ellas (ya que en la 4ta lámina solo se utilizaría sólo el 27%).

Luego de esta cuadrícula se realiza la primera prueba de corte y tamaño de la bandeja, la cuál alcanza un largo mayor al que se había construido en el marco, por lo que se ve necesaria la reducción del tamaño de lado de cada uno de los cuadrados.



1. 3 pliegos utilizados para la confección de las bandejas. En ellos se ve la cuadrícula utilizada para generar la figura individual. Cada pliego tiene una medida de 77 x 110 cm. En los dos primeros se utiliza un área de 77 x 84 cm y en el tercero una de 77 x 52 cm. Cada una de las columnas tiene un largo de 5 cuadrados y un borde de 6 cm en cada uno de sus extremos. La cantidad de 4 filas son las que generan el total de una bandeja.

Así se llega a un uso de 104 X 77 cm en 2 de los pliegos, es decir, un 95% del área total de este, en donde se obtendrían 4 bandejas (de un total de 5). Se calcula que el total de los pliegos a utilizar será de 3, utilizando el 80% del área total de todas ellas (ya que en la 3era lámina solo se utilizaría sólo el 53%).

De los pliegos se realizan corte para primero generar una figura con dos filas de cuadrados unidos en donde habrá un total de 10 cuadrados. Luego de tener dos de estos rectángulos, estos se unen en sus extremos. Para eso se toma el primero de ellos y se reduce a 3 cm de gualeta en ambos extremos, y en uno de ellos se realiza una prolongación de la figura de las diagonales y se realiza el corte. En el segundo rectángulo se corta 3 cm de uno de los lados y el total del otro.

Cuando ya se tienen ambas superficies cortadas se pegan entre ellas con agorex. Para eso se monta la primera de las figuras y se une el borde en donde se proyectaron las diagonales, con el extremo que ya carece de gualeta, colocando este segundo cartón por bajo del primero. Este proceso se realiza durante 5 veces generando finalmente una superficie de 26 x 136 cm.

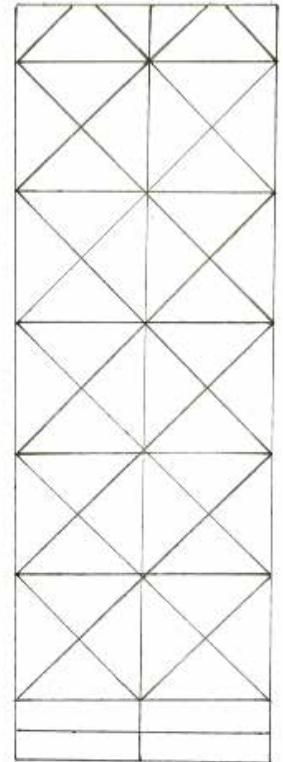
Teniendo ya estas 5 tiras se comienzan a marcar en ellas el patrón de corte y semi corte. La figura debe tener específicamente 3 tipos de cortes:

El primero de ellos, color morado, es el corte entero en donde la superficie que es escondida, y sirve para reforzar la figura, se oculta bajo una de las caras. En el segundo y tercer dibujo se marca con el mismo color, morado, todas aquellas zonas que no generan directamente la forma, más bien sirven para unir los lados y a los triángulos entre sí. En el tercer dibujo se ve el color celeste, el cual muestra el espacio que generará cada triangulación.

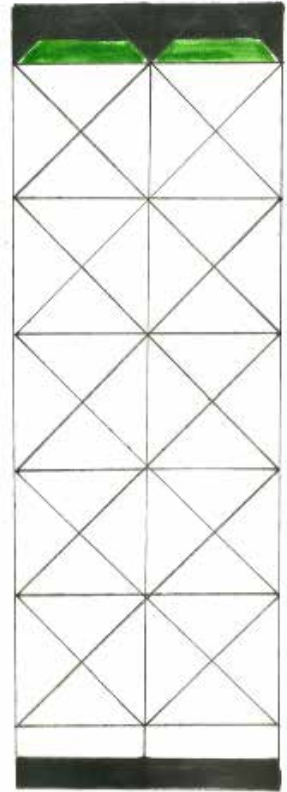
El segundo corte, color amarillo, es un semi corte que crea la separación entre los cuadrados (después triángulos) y se realiza por la parte más brillante del papel (la parte visible de la bandeja)

El tercer corte, color azul, es un semi corte que crea la triangulación de las partes. Este se realiza por la parte opaca del pliegue, al contrario del segundo corte.

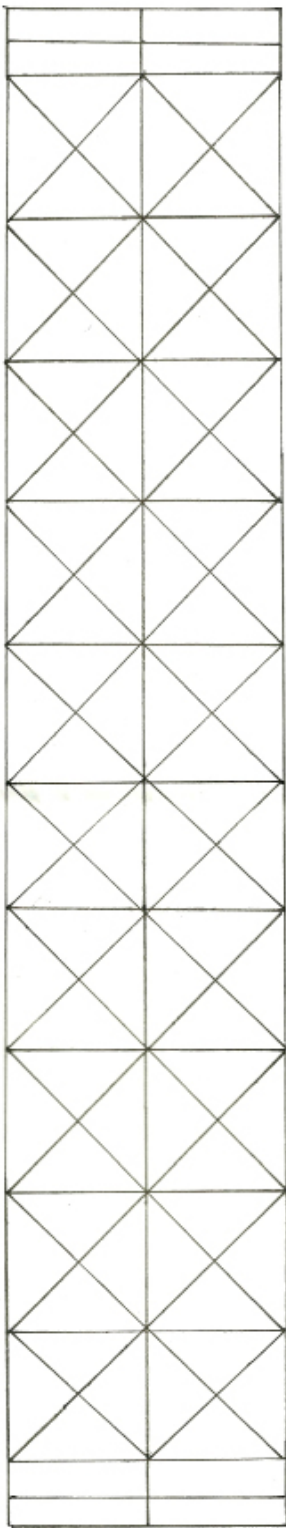
2. Rectángulos que generarán el largo de la bandeja. Se marcan las líneas de corte y semi corte, que tendrán alguna influencia directa con la forma inicial de lo que se obtiene del pliegue.
3. Rectángulos que generarán el largo de la bandeja. Se marcan con negro los espacios que se eliminan y con verde los extremos que se pegarán entre ellos.



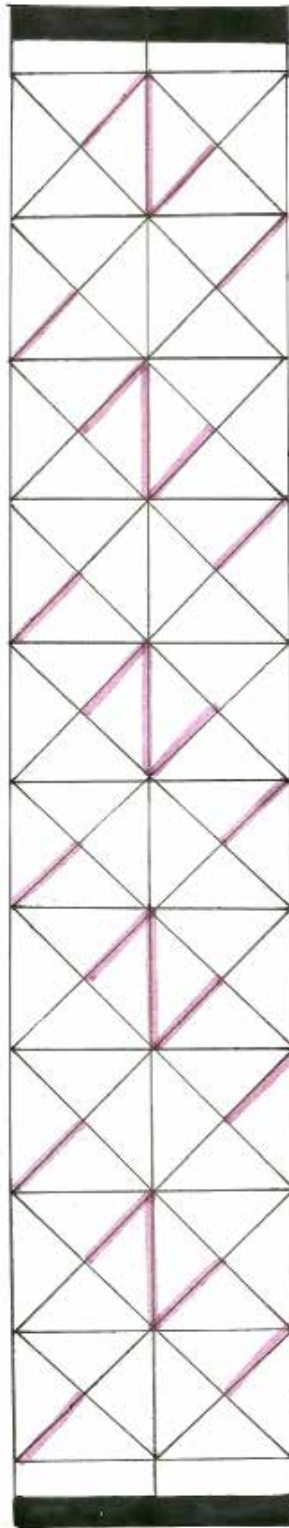
2



3



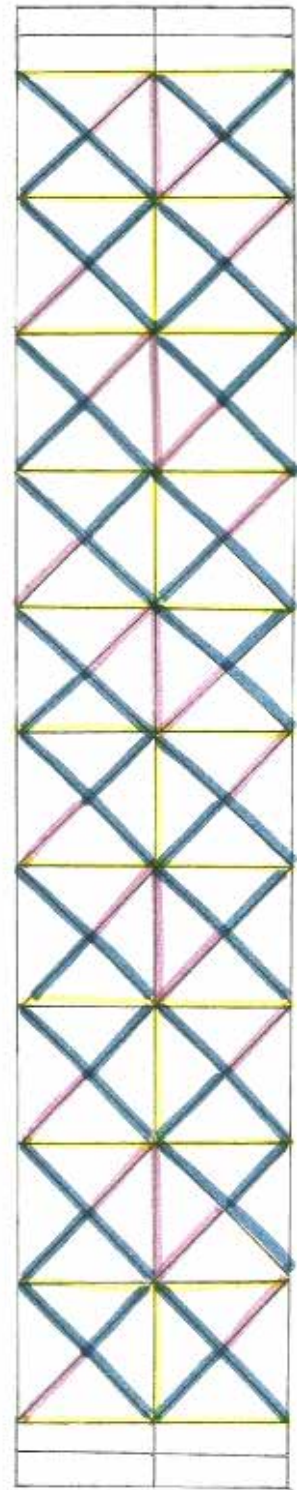
4



5

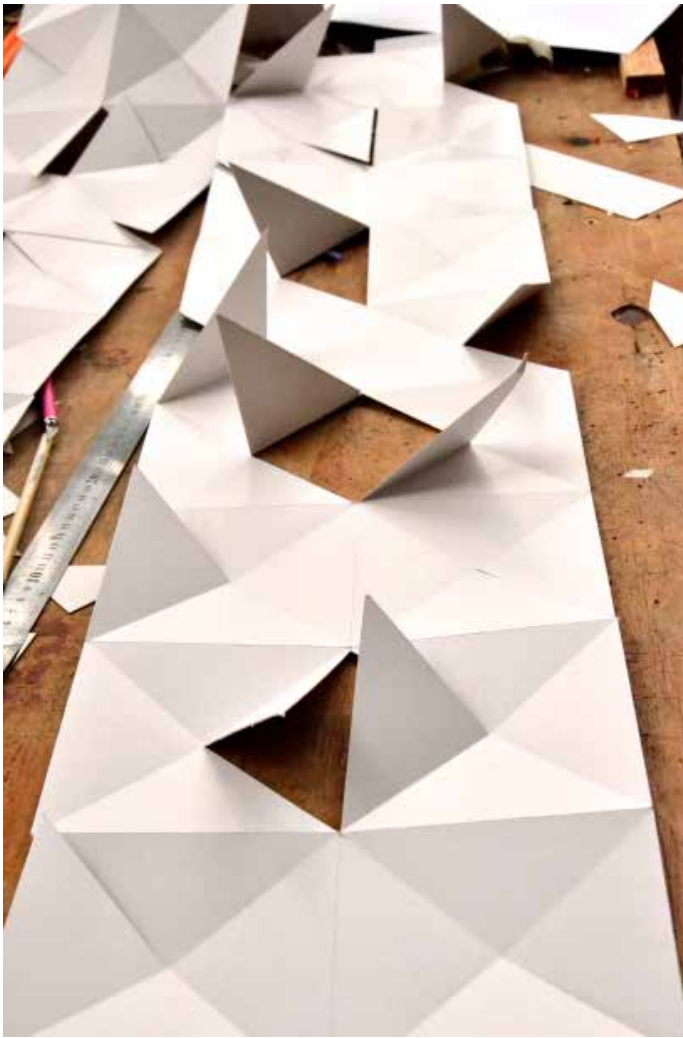


6

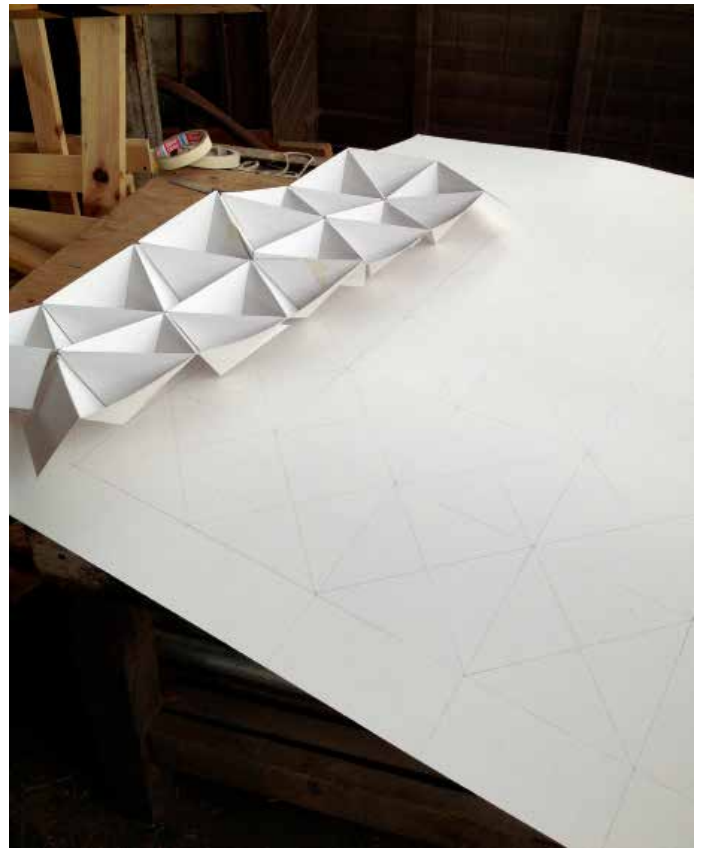


7

4. Rectángulos con el largo de la bandeja final. Se marcan las líneas de corte y semi corte, que tendrán alguna influencia directa con la forma inicial de lo que se obtiene del pliego.
5. Rectángulos con el largo de la bandeja final. Se marcan las líneas de corte con color morado.
6. Rectángulos con el largo de la bandeja final. Se marcan, con morado, los espacios que se pegarán detrás de uno de los lados del triángulo para generar la figura final; y con celeste el espacio que abarca cada una de las zonas donde irá el bocado
7. Rectángulos con el largo de la bandeja final. Se marcan las líneas de corte, color morado; semi corte por el lado brillante, color amarillo; y semi corte por el lado opaco, color azul.



8



10



9

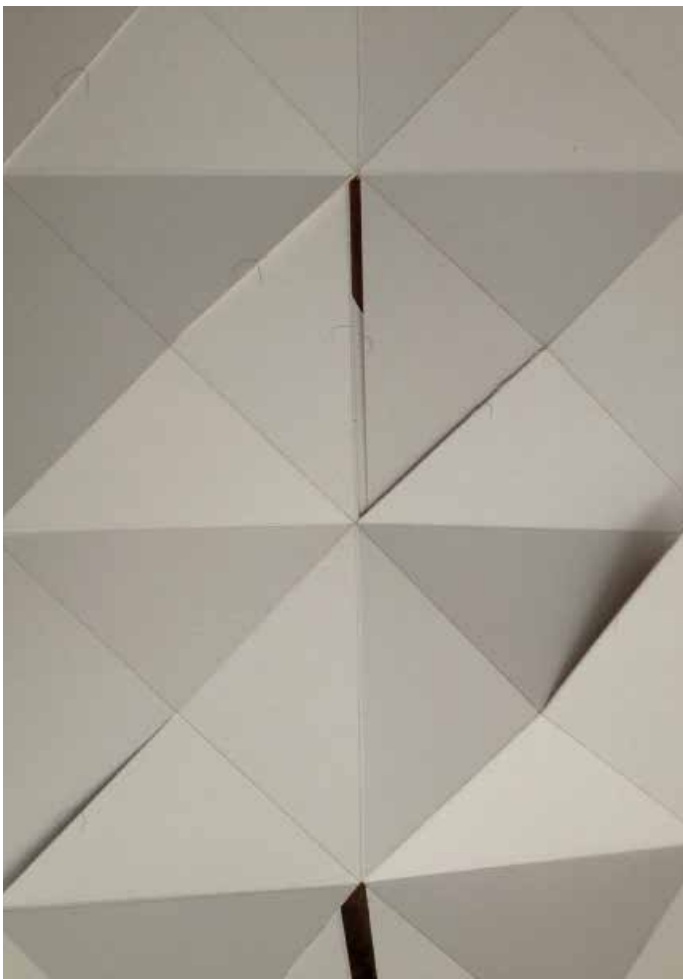


11

- 8 .Durante la faena de papelería. Corte de los lados del cuadrado
9. Durante la faena de papelería. Vista detalle del armado y pegado de las triangulaciones
10. Durante la faena de papelería. Estructura final, en relieve, y dibujo de la estructura en el pliego
11. Durante la faena de papelería. Estructura final, en relieve, y dibujo de la estructura en el pliego

Luego de que ya se encontraran armadas las 5 bandejas de cartón se realizó un proceso de armado con la estructura. Para eso cada bandeja tenía un trazado interno, con nylon, que generaba los mismos bordes triangulares internos que poseía cada una de las bandejas. La idea era que las estructuras de cartón se mantuvieran "como suspendidas" y sin tener algún contacto visible con el marco de madera.

El trazado con nylon se realizó de un lado al otro en el marco de madera, por medio de orificios que permitían crear con un mismo largo continuo de hilo la figura necesaria. Este le permitía al cartón mantener su forma cuando se le agregaba peso sobre él, los bocados, sin provocar que estos elementos se rompieran.

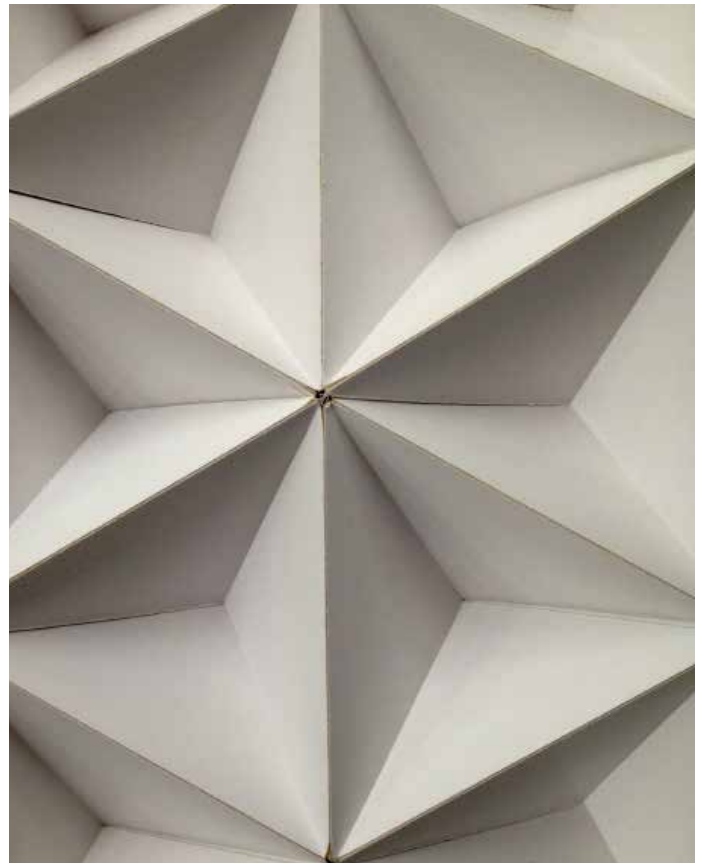


12

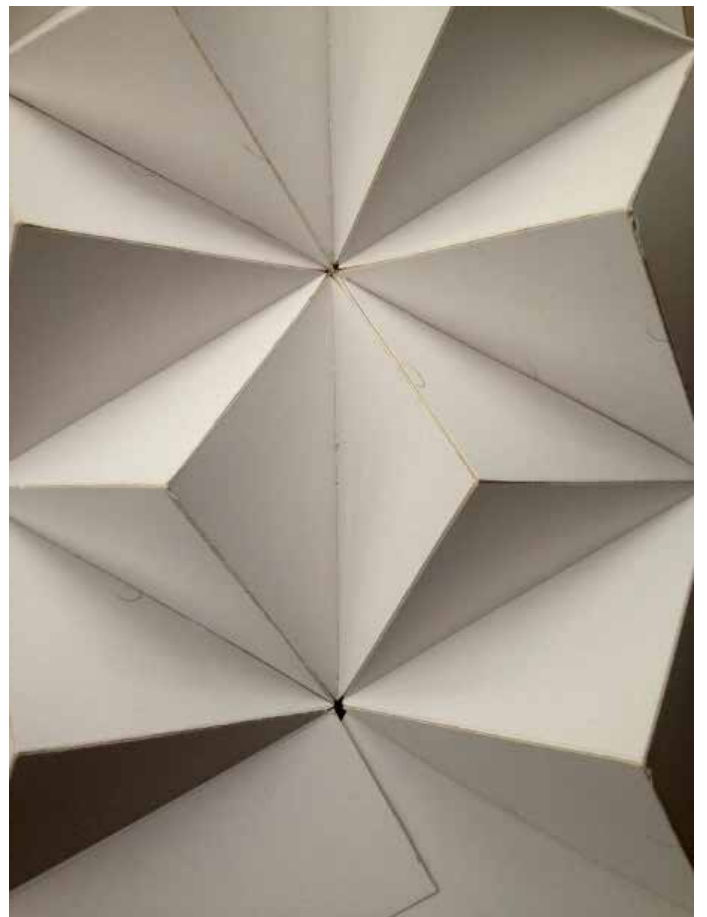
12. Durante la faena de papelería. Vista de las bandejas con los cortes

13. Durante la faena de papelería. Vista delantera de las bandejas luego de ser armadas y pegadas

14. Durante la faena de papelería. Vista trasera de las bandejas durante el armado y pegado.



13



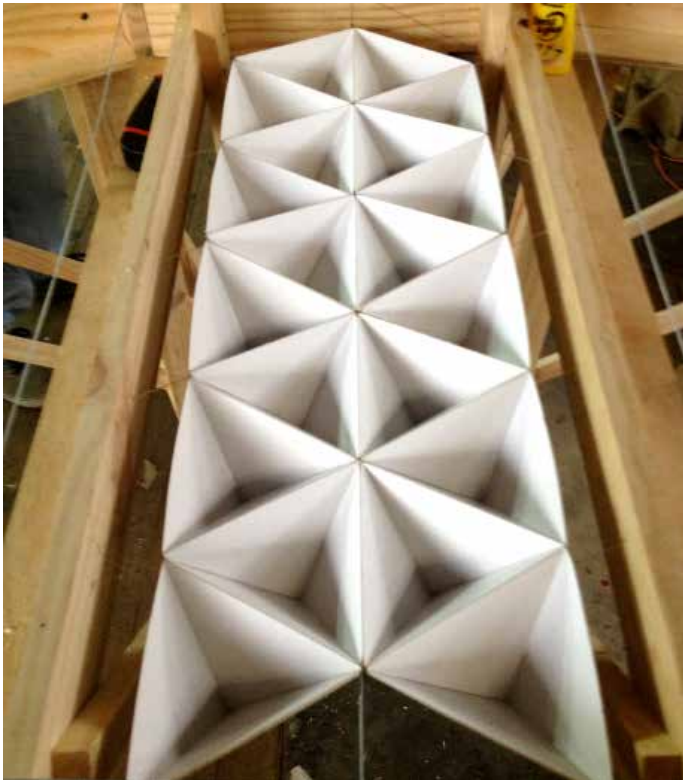
14



15



16



17



18

15. Durante la faena de papelería. Parte trasera de las bandejas de papel
16. Durante la construcción de la estructura. Vista de las bandejas de papel en el marco de madera
17. Durante el armado en la duna. Vista de las bandejas de papel en la estructura final
18. Puesta final de la estructura en la duna, sin los bocados ni jugos



19



20



21



22

19. Puesta final en la duna. Vista general de la estructura con los bocados.
20. Puesta final en la duna, Vista detalle de la estructura con los bocados.
21. Bocados del ágape. Huevo con aceitunas,envuelto en masa.
22. Durante el armado con los bocados. Acercamiento a la disposición de los bocados en las bandejas de papel.
23. Durante el armado con los bocados. Acercamiento a la disposición de los bocados en las bandejas de papel.



24



25



26



27



28

24. Puesta final en la duna. Vista detalle de la estructura con los bocados
25. Puesta final en la duna, Vista general del mecanismo de la estructura
26. Puesta final en la duna, Vista general del mecanismo de la estructura
27. Puesta final en la duna, Vista general del mecanismo de la estructura
28. Puesta final en la duna, Vista detalle de la estructura

Faena de papelería para el acto

Otra de las faenas realizadas para este tercer ágape, fue la papelería, como elemento principal en el aparecer de los bocados. La confección de estos elementos estuvo a cargo de Francisca Feliú.

Materiales: 3 pligos Hilado 240, 1 agorex, pintura roja, tubos 1 cm diámetro, alambre N14

Luego de observar los ágapes anteriores se da cuenta de que existe un rodear en los objetos. Las personas se levantan y generan un contorno para poder alcanzar un bocado. Para este nuevo ágape se decide crear una estructura que potencie ese alrededor en la duna y permita que la figura no posea lados ni frentes.

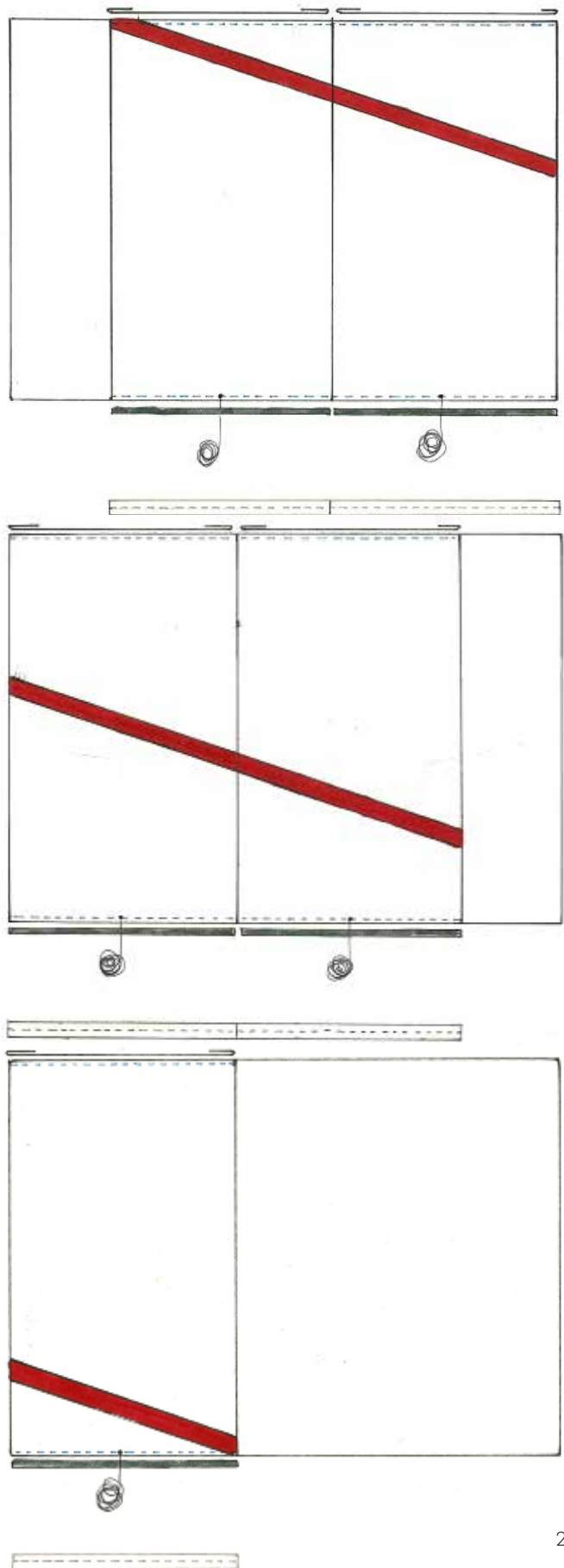
Para la disposición del objeto se crean 5 bandejas donde cada una sostendrá 20 bocados (huevo y jugo). Cada una de estas se encuentra, en el comienzo, tapada por una lámina blanca la cuál se levantará para marcar el inicio del brindis, dejando así expuestos los bocados.

Las láminas están hechas en hilado 240 y sus medidas son de 45 x 77 cm. Estas poseen un semi corte de 1 cm desde sus extremos: en el primero de ellos se coloca un tubo de aluminio y se creará, con un pedazo de cartón forrado, un soporte para sostener el tubo. Desde este mismo extremo se amarrará un pedazo de nylon, 3 mt, el cuál permitirá el movimiento de cada una de las láminas.

En el otro extremo se coloca un alambre con dos ganchos, el cuál, se enganchará en el carril que se encuentra en la bandeja, permitiendo así un movimiento continuo.

A todos estos elementos se les trazó una línea diagonal que iba desde la esquina superior a la inferior de el total de las láminas puestas una al lado de la otra. La idea era crear la altura de la duna y trazar el camino de inclinación que se realiza al llegar hasta el lugar de celebración.

29. Láminas para la estructura final



Cronograma

Un cronograma es, en gestión de proyectos, una lista de todos los elementos terminales de un proyecto con sus fechas previstas de comienzo y final. Para este trabajo se realizó un cronograma a partir del día Lunes 08 de Abril al día Miércoles 10 de Abril

Lunes 08 Abril	
9:00	Reunión grupal en Edif Sede Fiesere. Marcelo Castañeda, Diego Vildosola, Valentina Muñoz, Francisca Feliú
9:00 - 10:45	Se sacan la estructura final Marcelo Castañeda, Diego Vildosola, Valentina Muñoz, Francisca Feliú
10:45 - 11:35	Listado de materiales
11:35 - 12:00	Reunión de taller Recopilación de presupuestos y materiales. Marcelo Castañeda, Diego Vildosola, Valentina Muñoz, Francisca Feliú
12:00	Salida de Edif Sede Fiesere
12:00 - 14:00	Viaje: Recooco - Villa - Pileque Compra de materiales y comida: Librería Hispana, Homecenter. Lider: Marcelo Castañeda, Diego Vildosola, Valentina Muñoz, Francisca Feliú
14:00	Llegada a Pileque.
14:00 - 14:30	Almuerzo
14:30 - 19:30	1.Fasea Estructura. Ordeño de la estructura general. No se termina el sistema de apertura y sellos de la estructura con las bandejas de cartón Marcelo Castañeda, Diego Vildosola, Valentina Muñoz 2.Fasea Papeteria. Prueba y definición de las bandejas de estón. Confeción de una matriz. Francisca Feliú
19:30 - 20:00	Orden del lugar de trabajo. Sala de Miquelma Ciudad Abierta. Marcelo Castañeda, Diego Vildosola, Valentina Muñoz, Francisca Feliú
20:00	Salida de Pileque

Martes 09 Abril	
13:30	Taller de ensayo de materiales. Diego Vildosola, Valentina Muñoz, Francisca Feliú
13:30 - 15:45	Receso
15:45	Salida de Edif Sede Recooco
15:45 - 16:45	Viaje: Recooco - Villa - Pileque Compra de materiales y comida: Librería Hispana, Homecenter. Lider: Diego Vildosola, Valentina Muñoz, Francisca Feliú
16:45	Llegada a Pileque.
16:50 - 18:00	Almuerzo.
18:00 - 19:30	1.Fasea Estructura. Se coboca el nylon en las bandejas. Confeción del sistema para el apertur del basado Diego Vildosola, Valentina Muñoz 2.Fasea Papeteria. Confeción de 5 bandejas de estón Francisca Feliú
19:30 - 20:00	Orden del lugar de trabajo. Sala de Miquelma Ciudad Abierta. Diego Vildosola, Valentina Muñoz, Francisca Feliú
20:00	Salida de Pileque
20:30	Llegada Edif Sede Recooco
20:30 - 12:30	Fasea de cocina. Marcelo Castañeda, Diego Vildosola, Valentina Muñoz Fasea de papeteria. Láminas para el auto Francisca Feliú
12:30	Salida de Edif Sede Recooco. Marcelo Castañeda, Diego Vildosola, Francisca Feliú

Miércoles 10 de Abril	
9:00	Llegada a Pileque
9:00 - 9:30	Traslado en auto de la estructura desde la sala de máquinas a las Celdas
9:30 - 10:00	Traslado a pie de la estructura a la duna

11:30 - 12:00	Se ensa el jugo en los tres vasos. Valentina Muñoz, Francisca Feliú Se colocan los vasos y bandejas dentro del Jagepe grupal Marcelo Castañeda, Diego Vildosola
12:30	Celebración del Tercer Agape

30

Faena de cocina

Esta faena fue realizada por un integrante de cada grupo en una primera instancia. El representante del grupo fue Marcelo Castañeda el cual estuvo a cargo de la masa del bocado.

El desarrollo en la parte de cocinería fue un tanto lento, debido a la falta de personas ayudando. Hubo poca comunicación entre los grupos lo que no favoreció a un entendimiento del bocado y del jugo propuesto entre un par de alumnos.

Sobre el bocado

Se propuso un bocado que consistió de un huevo envuelto en masa, cuidado delicadamente para que apareciera la delicadeza de la forma que se propuso. Por falta de matricería esto no fue posible del todo, que fue lo que no se logró en este tercer ágape.

Sobre el jugo

El jugo consistió en generar un sabor cítrico mezclado con menta, zanahoria y pimienta la cual dejara un picor tras beber de él. El problema paso por la manera de mezclar la naranja con los demás ingredientes, ya que esta fue introducida con la parte blanca que rodea la naranja y con sus pepas, lo que provocó que al día miércoles en la mañana amaneciera amargo.



-
- 1.El proceso de construcción del bocado consistía en poner el huevo de forma vertical con una masa por abajo y la otra por arriba. Al huevo se le echa clara de huevo para que se la masa no se separe de este.
 - 2.El detalle del bocado donde se le dejaban unas puntas dobladas donde se le echaba clara de huevo para que la masa se adhiriera de mejor manera.
 - 3.El bocado se mantenía durante una hora en el horno. En cada bandeja caían 50 bocados

Ingredientes

Para la masa:

- 3 tazas de harina
- 1 taza de agua fría
- dos piscas de sal
- 40 gr de margarina
- 125 mlgr de ajo en polvo

Esta masa servía para app 10 a 15 circulos para envolver cada huevo (se utilizaban dos por huevo)

Para el jugo:

- 2 naranjas
- 100 gr de zanahoria
- 20 gr de azucar
- 5 gr de menta
- 400 cc de agua
- 125 mlgr de pimienta



3.El bocado se mantenía durante una hora en el horno. En cada bandeja caían 50 bocados



1



3



2



4

-
- 1.La naranja fue cortada en rodajas y no exprimidas, lo que provocó que al otro día el jugo tuviera un sabor amargo debido al blanco que envuelve a esta y a las pepas
 - 2.El proceso en el jugo fue un trabajo entre 3 a 4 personas y falto limpieza en el lugar.
 - 3.La zanahoria le aportó espesor al jugo, pero en cuanto a sabor no se sintió debido a la menta y el toque de pimienta
 - 4.En total se hicieron 31 litros de jugo. Por cada jarro de la juguera salían 700 cc

Para este tercer ágape la faena realizada en estructura esta subdividida en dos áreas estructura gruesa que es la de construcción en madera y estructuras de alambre.

Para la construcción de la estructura del tercer ágape se exponen las ideas individuales de los integrantes del grupo de esta manera con estos 4 procesos individuales se construye la que será la estructura final.

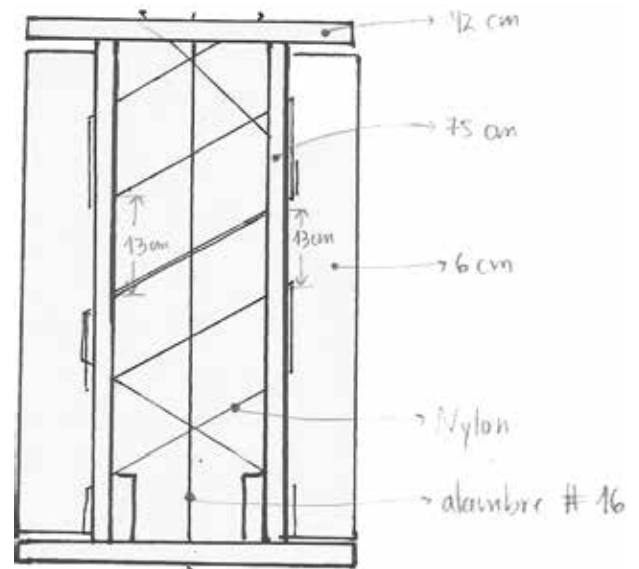
Propuesta estructura

En una primera instancia se plantea una estructura que forme un perímetro circular, cuyo asunto principal será que la gente rodee la figura para poder obtener un bocado y el jugo en el perímetro de la figura. También aun sin saber el mecanismo de abertura se llega al acuerdo de que la figura debe destaparse a sí misma e indirectamente o con la menor intervención humana.

Bandejas bocados

Para el primer análisis de la propuesta se manejan 10 bandejas que albergue 10 huevos en cada una, la bandeja entonces medirá 50 cm que es la distancia de la estructura diseñada para sostener el bocado; luego de un análisis grupal se define que la cantidad final de bandeja será 5 disminuyendo a la mitad la cantidad de bandejas pero aumentando al doble la cantidad de huevos y vasos (20 vasos y 20 huevos) con una medida aprox de 75x 42 cm la bandeja.

La estructura de las bandejas está basada en dos listones de 75cm y dos listones de 42 cm perpendiculares al anterior, de esta manera se utilizan en total 4 listones de 3.20cm de 3"x1" de pino cepillado seco ocupando el 91.4% del área total de los listones (los listones son reciclados del taller), para posar los vasos se construye de terciado la superficie de 75 cm x 6 cm (sacados de la estructura del primer ágape)





Proceso constructivo: Armado básico de la bandeja

Proceso constructivo: Estructura superpuestas formando la figura en su interior de pentágono

Proceso constructivo: unión de la escuadra con las bandejas entre si

Proceso constructivo: Proceso para montar las patas de la estructura

Proceso constructivo: Primera fase de la estructura realizada

Proceso constructivo: Terminación de la estructura

Estructura

Una vez construidas todas las bandejas a través de una escuadra (en ángulo de 70°) se unen todas las bandejas formando un pentágono en su figura interior; para luego con ayuda de dos personas, sostener la estructura se procede a ubicar las patas.

Para las patas se utiliza medio listón ,160 cm por lo que cada bandeja necesita un listón para ser construida, ambos listones van ubicados desde adentro de la bandeja apoyada de canto al listón de 42 cm y pegada al de 75cm una vez construidos a los 100 cm del suelo (20 cm para enterrar la figura más los 80 cm donde se ubica la bandeja) para todos la figura ya se puede sostener.

De esta manera una vez teniendo el marco y la bandeja sujetos entre si se necesita construir una fijación para que la bandeja al recibir el peso, esta se sostenga sin deformarse por lo que a través de un trozo de 30 cm a los 20 cm desde el suelo se pone cruzado entre los listones de 160 para así sostener la triangulación que se forma desde la bandeja hasta ese tope.

1. Estructura final desde una vista superior
 2. Estructura final
-

Mecanismo riel

Se construye un carril para que el manto que cubre la bandeja se deslice hacia arriba descubriendo el bocado y el jugo en todas las bandejas a la vez cerrando la figura a través de la posición vertical que ahora tomara el manto.

Para construir el deslizar de los mantos las estructuras de alambre se dividen en 3. La primera es la del carril donde se deslizará el pliego (esta mide el largo de la bandeja) se le da una inclinación para provocar que al tirar del pliego esta se deslice hacia arriba sin dificultad.

Esta figura es sujeta desde un cáncamo en la parte superior delantera de la bandeja hasta la parte de atrás a los 8 cm de la bandeja. Luego para sujetar esta forma a la madera se ocupan chinchas, se realizan unos dobleces al alambre para fijar y sujetar para dejar fija la estructura al listón, se realiza lo mismo de forma refleja teniendo 5 por cada lado en un total de 10 de estas piezas.

Para la segunda estructura se hace una fijación del tamaño de 45 cm dando el ancho completo de la bandeja para que de esta manera el manto se deslice y pase entre el marco (canto listones 160) y el alambre para que este manto no se despegue de su lugar, se ocupan 5 figuras (una para cada bandeja).

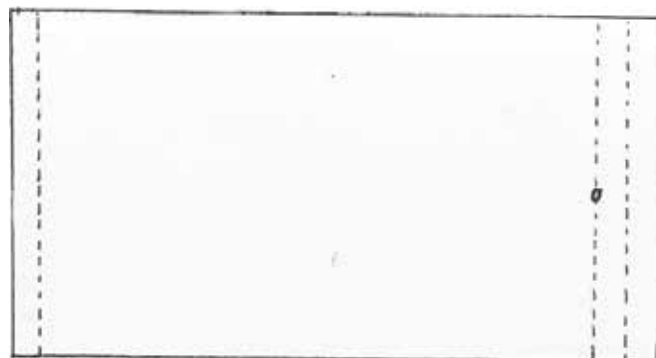
Para la tercera figura del ancho del pliego utilizado como manto se crea el engranaje para que se deslice por el carril, entonces el alambre en ambas puntas se dobla a manera de clip con lo que de esta manera se haga imposible que esto se separe del carril, se necesita uno para cada manto por lo que se ocupan 5 piezas.

Estructura final en una vista isométrica
Despiece de la figura final desde las escuadras y sus uniones
Vista isométrica del despiece desde las escuadras

Construcción del manto

Para la construcción del manto se utiliza un pliego de hilado 180 gr, por cada pliego salen dos mantos, de 77 x 45 cm, se ocupan dos pliegos ocupando un 81,8% y un tercer pliego ocupando el 40.9% ; para el dobles superior se utiliza un refuerzo de cartón forrado pegando ambos lados del dobles.

En el dobles superior para mantener la rigidez se utiliza un tubo de aluminio de 45 cm que queda guardado entre los pliegues del manto y en la parte final de este se ocupa la tercera pieza de alambre oculto en el dobles.



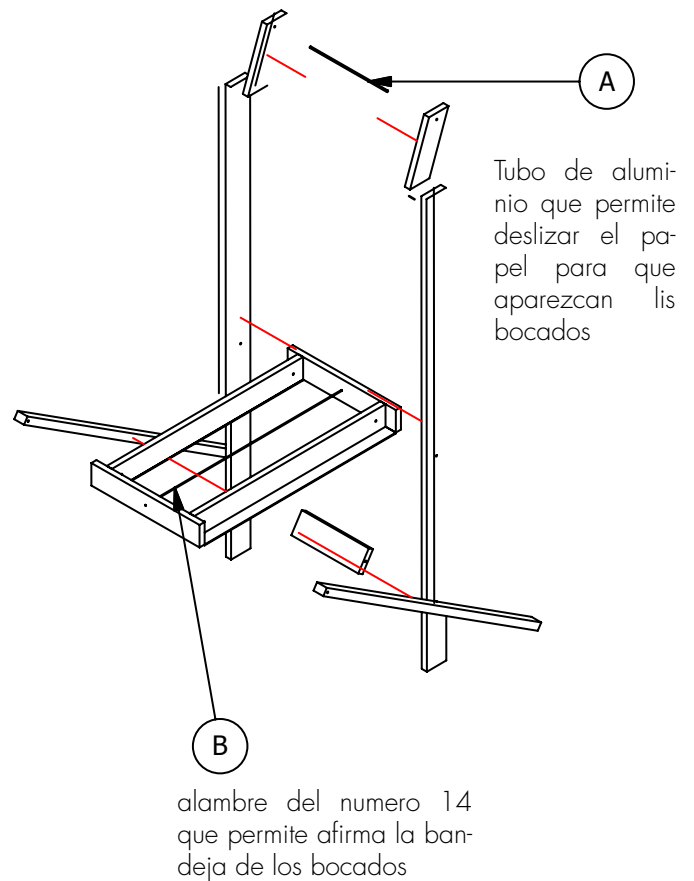
Piezas en alambres
Planimetría del manto
Vista final del manto por el reverso

Mecanismo del aparecer

Desde la parte superior del manto se coloca un tubo de aluminio con una perforación justo en el centro del pliego para introducir el hilo de pescar que será la forma en que se hará subir el pliego hasta quedar de manera vertical. De primera manera se plantea que esto subirá de todos modos con el ángulo recto que tiene los listones en su parte superior, pero en la realidad esto no sucede por lo que se debe construir un nivel en altura para que este deslizar sea sutil y todos lleguen a un punto.

Con un trozo de madera de 22 cm y en uno de sus laos hacer una ángulo de 25° se realiza la terminación de la figura, se cruza desde arriba con un tarugo de madera y en su centro se hace un semi corte para hacer encajar el hilo en ese riel construido.

En la figura completa se busco su centro y desde ahí colocamos un listón con un orificio justo en el punto medio de la figura; de los cinco mantos el hilo que pensé de cada manto es introducido en el orificio para que al tirar de ellos se ocupe siempre la misma distancia y se realice la misma fuerza tirando a todos los mantos por igual y al mismo tiempo.



Detalle de la estructura base y el mecanismo que permite que el manto se desplace de manera vertical para que los bocados aparezcan.

IV ACTO





Soporte

Para el soporte que contenga los 400 vasos y 800 bocados se piensa en un elemento externo de alambre que solamente doblando-lo pueda soportar al vaso y dos bocados

Ademas debe haber un elemeto que cuide de la higiene del bocado y que sea simple para poder cortarlo en la maquina làser, donde la producciòn de este sea ràpida y eficiente.

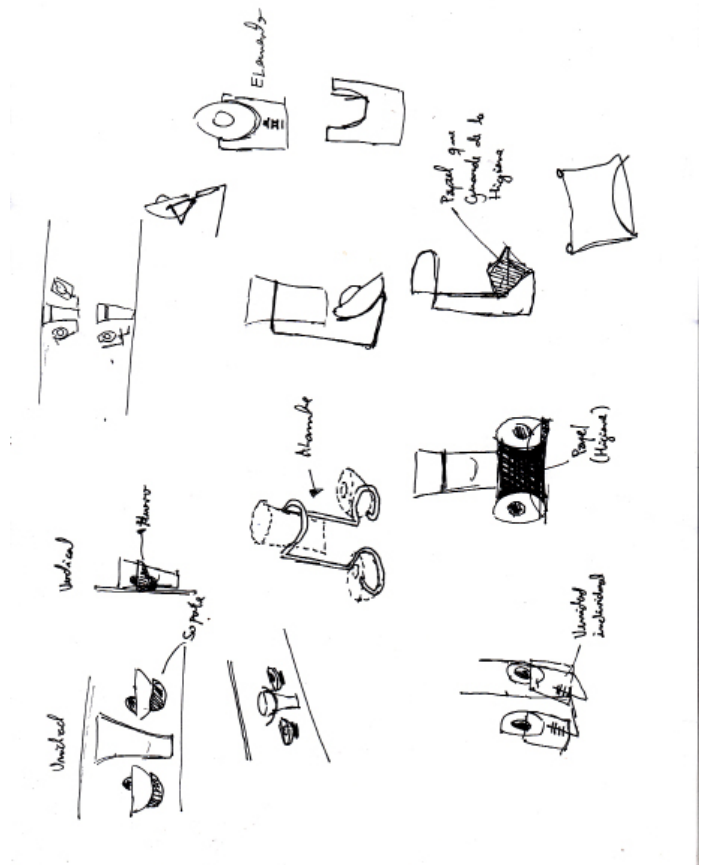
Materiales necesarios

Estructura

- 10 terciados de 30cmx240cm para la construcción de los arcos
- 5 terciados de 30cmx240cm para el panel donde van los 400 vasos y 800 bocados
- 6 listones de 4x1 para los pilares
- 2 listones de 4x1 àra la triangulaciòn del centro
- 3 tubos de aluminio para el sistema de poleas
- Carton forrado para la cubierta

Soporte para vaso y bocados

- Alambre de 50 cm N°14
- Carton forrado de 6x6cm (soporte para una mitad de huevo)



2. Imagen de los bocetos previos a la construcción del soporte para los vasos y los bocados.



3



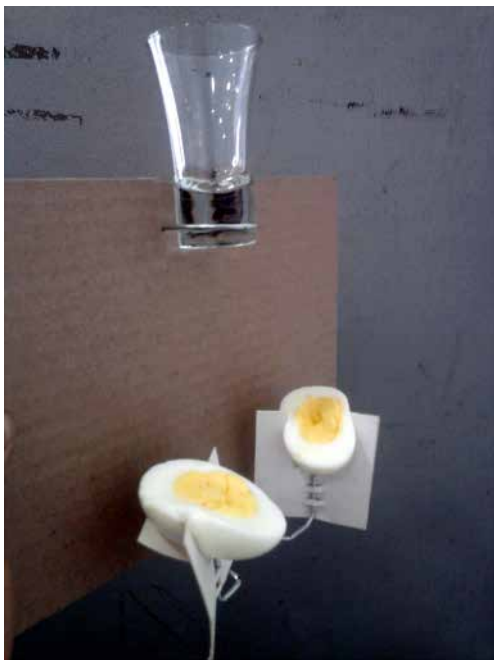
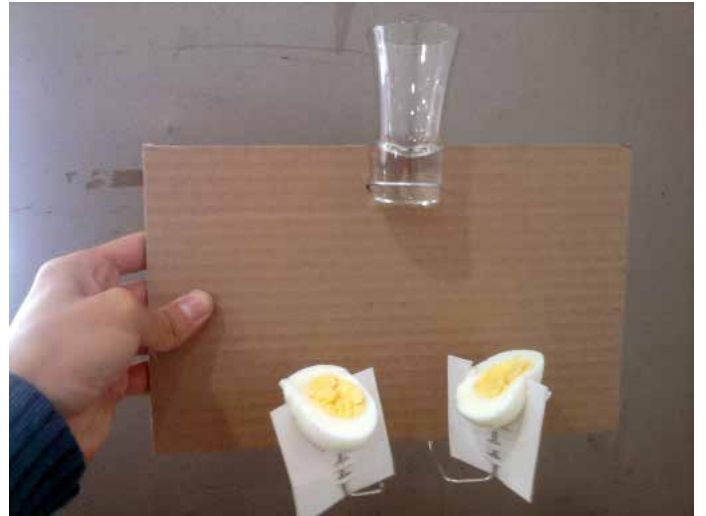
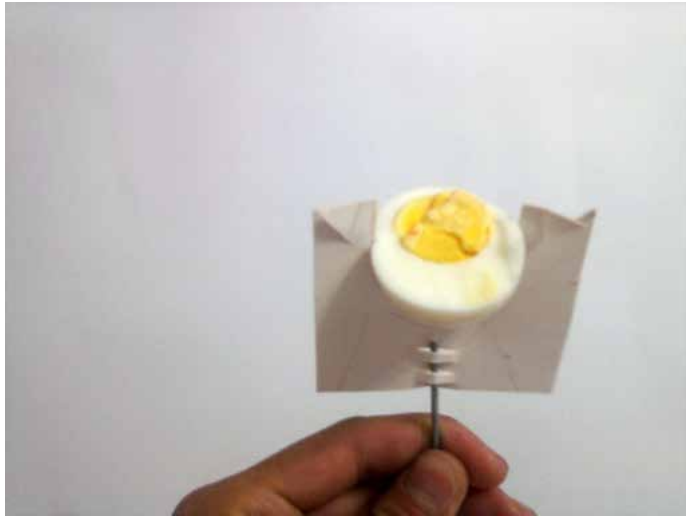
4



3. Estructura básica (sin la cubierta).

4. Estructura con el sistema de poleas y la cubierta que protege el interior.

Soporte bocado y vaso



El encargo consiste en desarrollar una unidad soporte para un bocado y un vaso.

Este elemento debe pensarse desde la sutileza y justesa del material para su rápida facturación e instalación insutu. Debido a esto la unidad simple consiste en una cinta que se pliega y se troquela de tal manera que recibe al bocado y otra cinta vara el vaso

Unidad bocado

Se desarrolla un elemento básico que mediante troquelados y plisados permite generar una geometría en la cual el bocado queda inscrito.

Ademas el elemento deja expuesto al bocado debido a que lo deja vertical e inclinado, creando un gesto de ofrecimiento en el espacio.

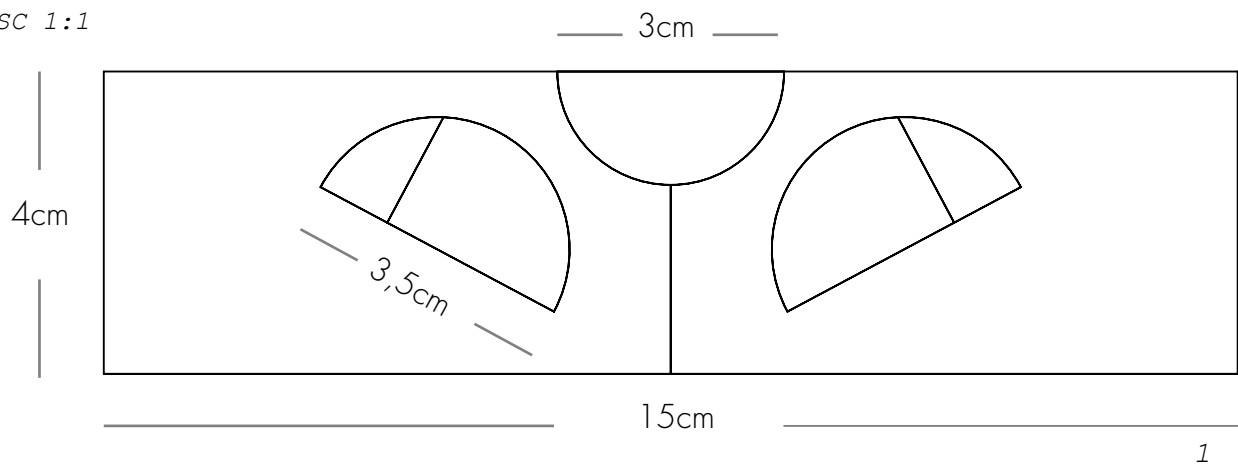
Unidad vaso

Este elemento sigue la misma lógica del elemento cinta que se plisa y genera la geometría para acoger al vaso.

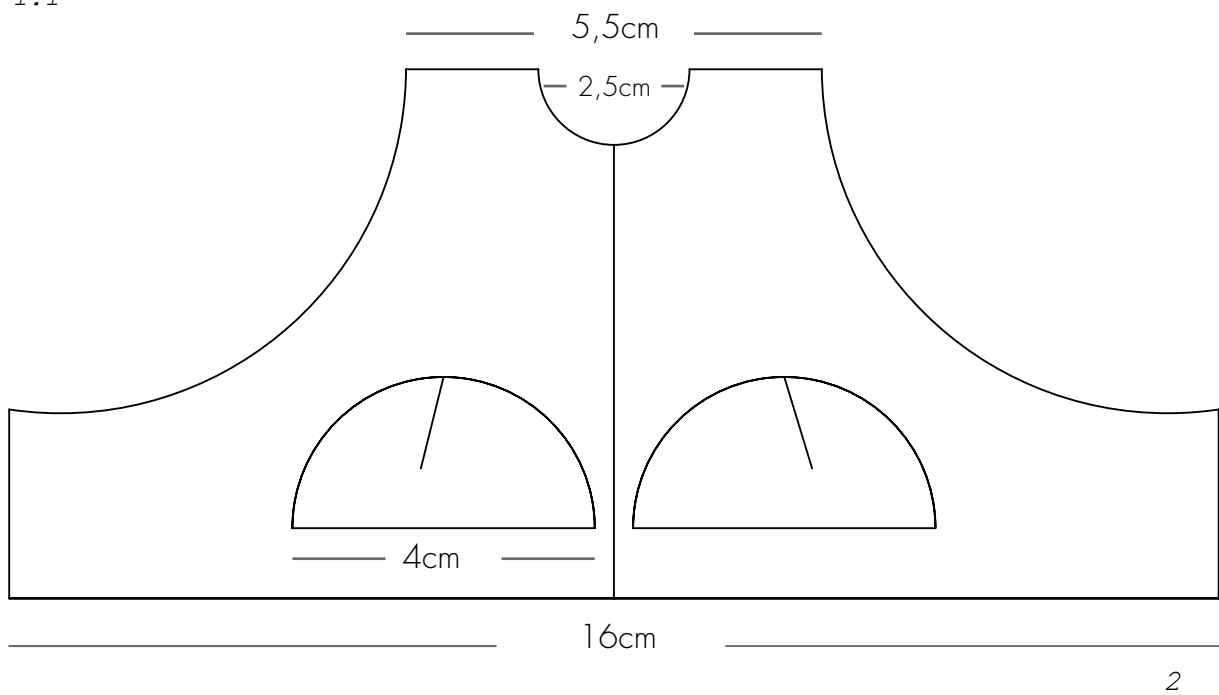
Esta unidad deja entre ver el vaso, osea no lo oculta totalmente. Se construye a través de troqueles y curvas que dejan al vaso parcialmente visible, con sus luces y brillos para que al exponerlo se construya el aparecer en el espacio.

planos unidades

ESC 1:1



ESC 1:1



- 1.Unidad soporte bocado. Vista superior
2.Unidad soporte vaso. Vista superior



1



2

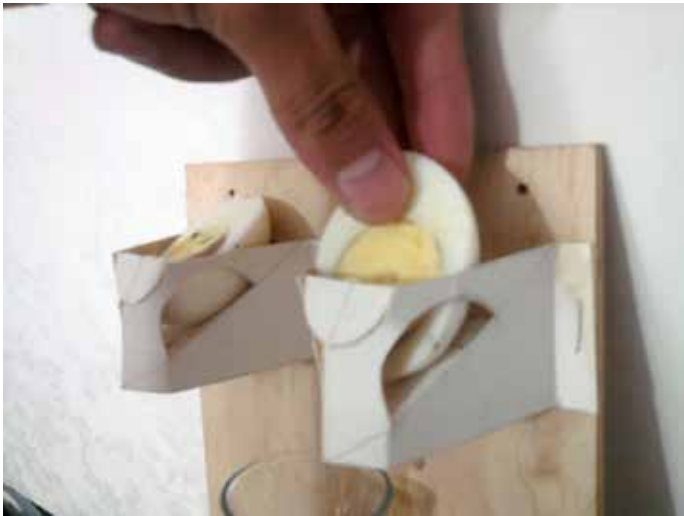


3



4

-
- 1. Vista frontal soporte bocado y vaso
 - 2. Vista lateral soporte bocado y vaso
 - 3. Detalle unidad soporte vaso
 - 4. Detalle unidad soporte bocado



1



2



3



4

-
1. Detalle del tomar el bocado
 2. Detalle del tomar el vaso
 3. Detalle unidades
 4. Vista superior unidades

Cuarta experiencia

En este ágape lo que se propone es una sola línea leve con la justeza de material que se necesitó en el primer ágape.

En este ágape se quiere lograr que el aparecer sea simultáneo en todas las estructuras.

Bocado

Medio huevo relleno con bolitas de aceituna y pimenton

Procedimiento de cocimiento y corte de huevos

Se ocupó el mismo procedimiento del ágape anterior para el cocimiento de los 450 huevos, pero luego de haberlos pelado se cortaron por la mitad en sentido longitudinal y se fueron depositando en las mismas bandejas donde vienen pero de a una mitad por cavidad.



1



2

1. Proceso de pelar los huevos
2. Huevos hordenados en las bandejas

Procedimiento corte del queso

Se parte cortando las láminas de queso con la matriz de diámetro mayor, las láminas se cortan de a varias a la vez y por esto es que quedan unidas entre ellas, luego hay que separar una por una.

De una lámina de queso salen 6 círculos con la matriz, por lo tanto se ocuparon 140 láminas de queso (840 círculos, 40 de repuesto) considerando que ahora los bocados se duplicaron y son 800.

Luego de tener los 840 círculos de queso, se les aplica la segunda matriz que tiene un diámetro menor, para así dejar un borde a la vista cuando este se pone en el huevo.

Ingredientes:

- 140 láminas de queso
- Matriz 1
- Matriz 2



3



4



5

3. Cortando láminas de queso.
4. Separando círculos de queso.
5. Matrices 1 y 2, huevo primera etapa y final.

Procedimiento bolitas de aceituna y pimenton

Para hacer las bolitas se ocupo una cuchara especial con le mismo mecanismo que ocupan para hacer las bolas de helado pero más pequeña.

Como ingrediente principal se ocuparon las yemas que se sacaron de los huevos y se hicieron 3 tipos:

Pasta 1

Yema: 1.3 kg
Amendra: 200 gr
Aceitunas: 300gr
Pimenton: 650 gr



6

Pasta 2

Yema: 1.3kg
Almendra: 200gr
Aceituna: 300gr
Merken: 75gr



7

Pasta 3

Yema: 400gr
Aceituna: 100gr
Pan rallado: 100gr
Merken: 30gr
Aceite de oliva: 15ml



8

6. Cuchara especial para bolitas.
7. Ingredientes: aceitunas y pimentones.
8. Bocado final con queso y bolitas.

Brindis

Vino navegado

Ingredientes

- Naranjas
- Vino tinto

Procedimiento

Se cortaron las naranjas en rodajas mientras el vino se pone al fuego a calentar. Se le hechan las naranjas y se revuelven con el vino hasta que este hierva.



9



10



11

9. Naranjas en su proceso previo a ser introducidas al vino.

10. Proceso de el vino con las naranjas.

11. Los vasos servido con el vino navegado.

Estructura: Linealidad leve

Se construyeron cuatro estructuras con el fin que formaran una linealidad entre ellas y tuvieran solo el material necesario para sostener los bocados y el brindis, justeza de material.

Es una viga sostenida por una base en el medio de cuatro patas y de forma cubica.

En la parte superior la viga tiene calados intercalados con ranuras que son en donde se posarán las piezas de papel que sostienen los huevos, dos mitades de huevo por pieza.

Los vasos van apoyados en los costados de la viga.

Materiales utilizados:

Listones de 4x1" y 2x1" cepilladas
Terciado de 9 mm
Carton duplex
Tornillos vulcanizados de 1'', 1 1/2''
Broca de 8mm

Maquinaria utilizada:

Taladro inalámbrico
Brocas
Llave inglesa y francesa
SERRUCHO
Caladora
Huincha de medir, martillos,
Alicates, destornilladores, etc



12



13

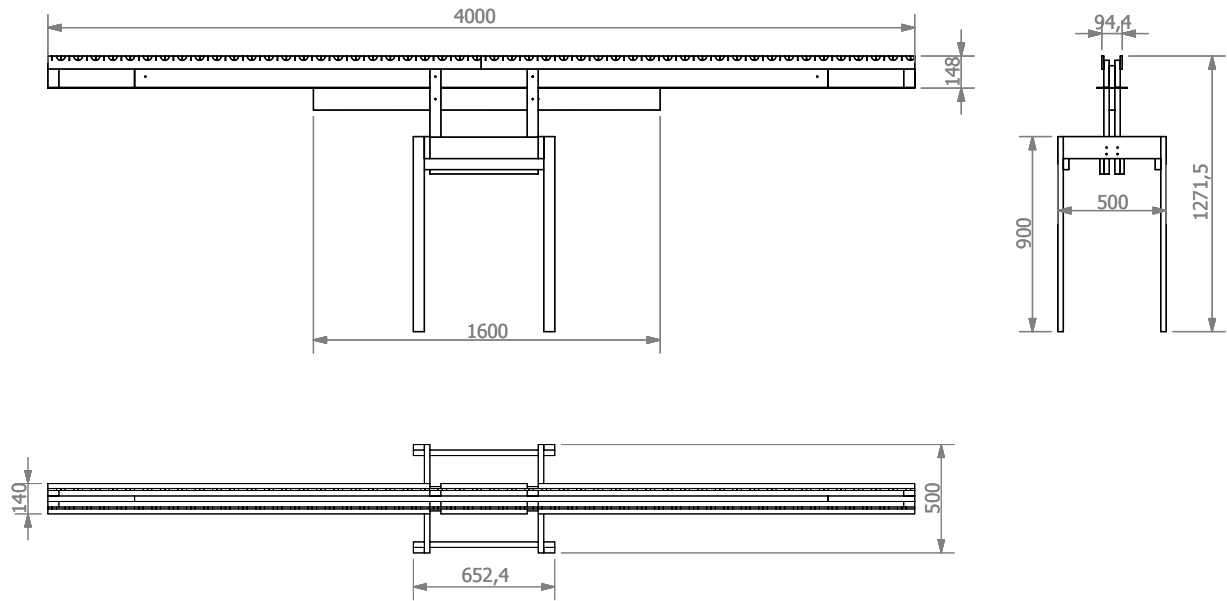


14

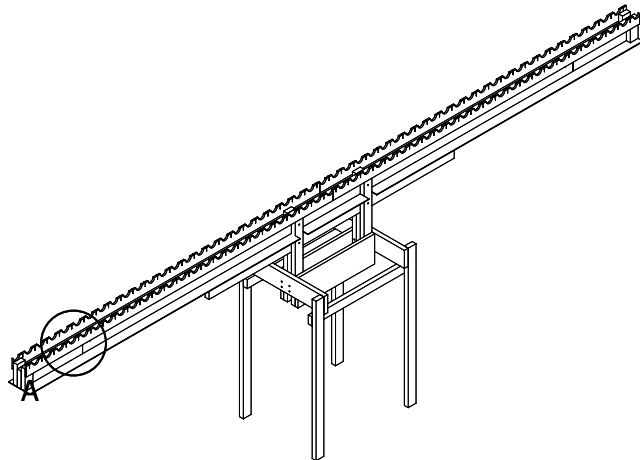
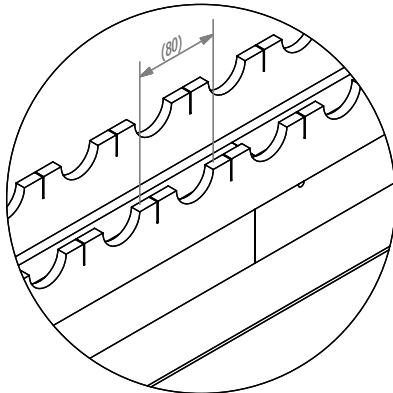
12. Estructura montada en la duna.
13. Estructura con los elementos descartables.
14. La estructura finalizada.

Planos

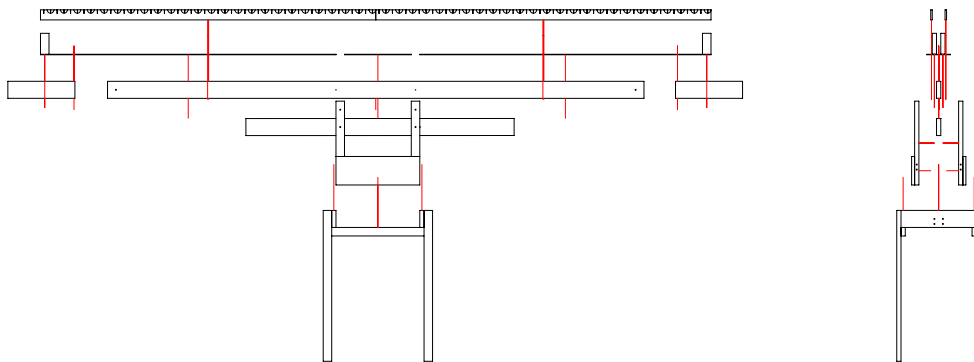
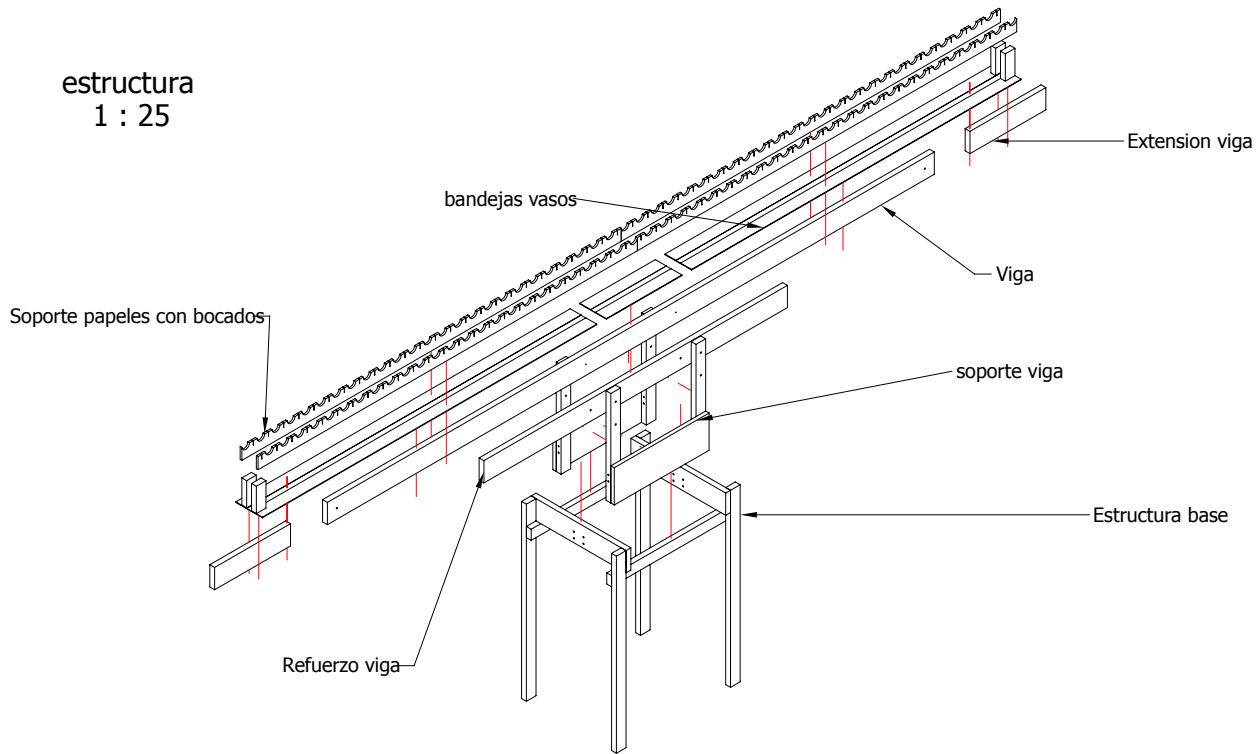
Estructura (1 : 30)



A (1 : 5)



estructura
1 : 25



Papelería: sostenedores de bocado

Para sostener los bocados se utilizaron rectángulos de cartón dúplex plegado en la curvatura y en el punto medio.

La curvatura se apoya sobre los calados semicirculares de la estructura y el dobles del medio se encaja en la ranuras.

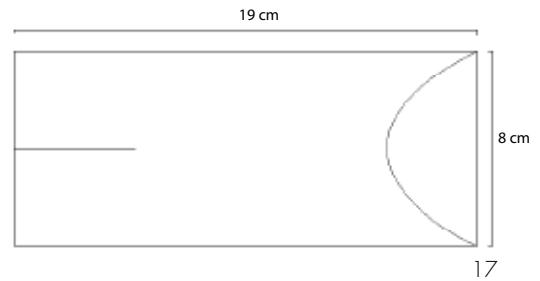
Se ponen intercaladamente mirando hacia adentro y hacia afuera formando hileras que se miran entre si.

Materiales utilizados:

Carton duplex

Maquinaria utilizada:

Sierra circular
Cuchullo cartonero



18



19

17. Planos de la unidad desechable.

18. Detalle del elemento desechable donde van los bocados.

19. Detalle de los vasos y los elementos donde van los bocados.

Análisis y conclusiones

Bocado

Las bolitas con las horas crearon una capa dura en el exterior, no se había contemplado.

El sabor quedó muy indeterminado y el amargo de las aceituna se acentuó mucho.

Brindis:

El navegado a la hora de servirlo todavía se conservaba tibio pero con el tiempo que duró la clase ya se había enfriado. Sin embargo fue muy bien recibido igual.

Acto:

Se logró la simultaneidad que se quería pero los papeles no se rajaron en su totalidad por que el movimiento con el que se quiso rajar no fue ángulo el adecuado.



20



21



22

- 20. Vistas de la estructura terminada
- 21. Personas sacando los bocados de la estructura
- 22. Estructuras montadas en la duna

CAFETA





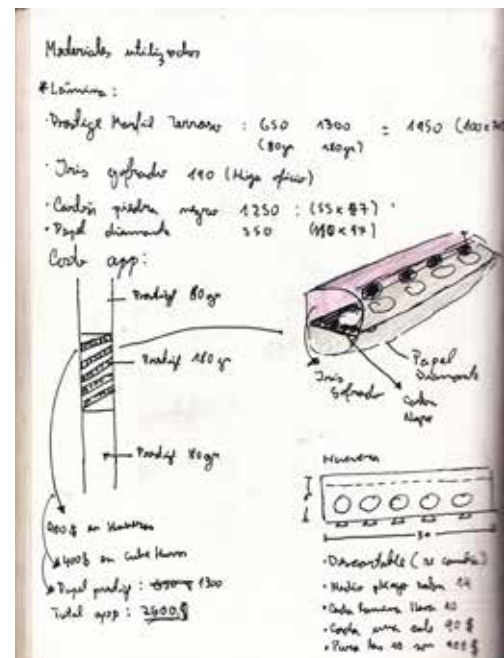
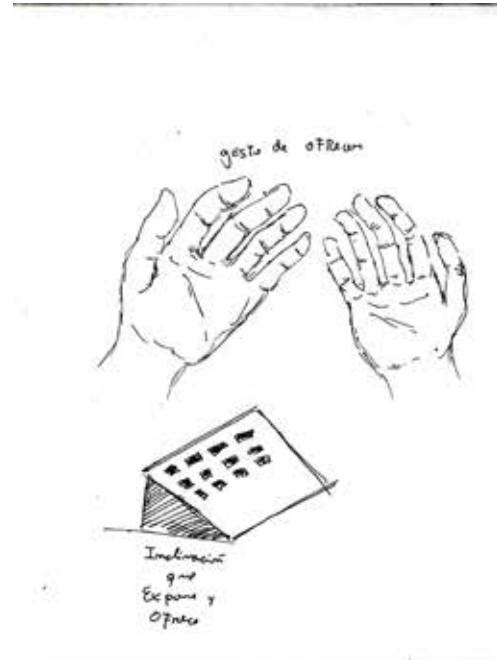
Construcción de la apetencia a través de la luz

El encargo consiste en proponer un bocado para exponerlo y venderlo en la cafeta de la escuela de arquitectura de la pucv. Este bocado, que consiste en la mitad de un huevo cortado en su sentido longitudinal, debe estar dispuesto espacialmente en una lámina tensada de suelo a piso que exponga el producto (huevo duro relleno con pasta)

Se comienza el proceso de diseño mediante la observación realizada en chocolaterías, donde se repasa en como se construye la apetencia mediante las luces y colores donde están dispuestos los chocolates, lo que provoca en el cliente sensaciones de apetencia debido al como se expone el producto, en este caso los chocolates. Las vitrinas poseen un gesto de ofrecimiento, donde las bandejas en la cual están los chocolates tienen una inclinación, aludiendo al ofrecimiento con las manos

Luego se comienza desarrollando una idea del como se expone ahora un huevo y en una lámina tensada. Esta lámina debe tener una luz que indique cierta exposición espacial, es decir que recalque donde se expone el huevo, en que lugar de toda la lámina tensada, debido a que hay un espacio superior e inferior que lleva un blanco (porque posee una altura app de 2,70 mts y hay partes que quedan muy altas y otras muy bajas para que alguien tome algo desde esa altura)

Pensado esto se escogen un tipo de papel (prestige marfil terrazo) en distintos gramajes (80 gr y 180 gr), lo que provoca que uno deje pasar mejor la luz que la otra.



1. El gesto de la mano que alude al ofrecer y donde al momento de exponer productos (chocolates) se ofrecen en bandejas de manera inclinada recordando este gesto del ofrecimiento ha otro.
2. Imagen de la bitácora donde se calculan los materiales y su materialidad (distintos gramajes para una sola lámina)

Proceso de bocetaje y materialización de la propuesta

Luego se comienza a pensar de que manera se debe exponer el huevo, que materiales y como se construye la luz para que sea apetecible y este acorde con el contexto espacial y material en la cual se situará.

Para la construcción del huevo, donde se debe sacar la yema del huevo una vez cocido y hacer una pasta mezclando con algo mas, se busca que tome un color llamativo por lo que se escoge la betarraga, donde el pigmento que esta posee hace que se tñia muy bien de este color y tome el color de la betarraga.

Ya sabiendo el color que la pasta tomará se buscan materiales que ayuden a resaltar estos colores, por lo que el bocado estará dispuesto en un papel acorde al tono de la pasta (color mermellón) y un soporte que haga contraste con el color blanco de la clara (negro)

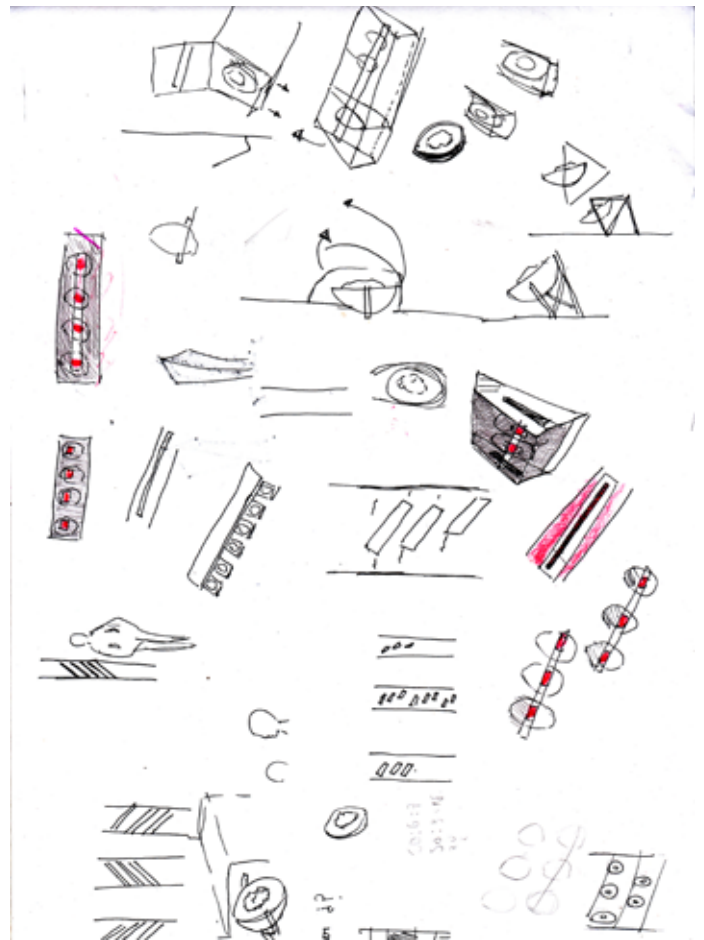
Después se comienza el proceso de bocetaje, donde se comienza a dar la forma en la cual el bocado irá dispuesto en esta lámina tenzada, como será disposición espacial, que se quiere conseguir con su luz, etc.

La idea es que los materiales que se utilicen estén acorde a la exposición del huevo y construyan la apetencia mediante su luz.

Otro punto importante es que deben ser descartables, ya que estos soportan el huevo y tienen contacto directo por lo que se debe de cuidar de la higiene.



3



4

3. Visualización de los colores a utilizar en la propuesta material y que construyan los matices y luces que ayuden a la exposición del bocado.
Color CMYK: 0, 52, 5, 80.

4. Imagen de los bocetos realizados previamente para materializar la forma donde estén dispuestos los bocados.

Una vez pensada lo que se quiere lograr con los colores y escogidos los materiales, se comienza a diseñar la unidad en la cual estarán dispuestos los huevos.

Se pensò que cada objeto contenga 5 huevos, que sería la unidad, y por lo tanto cada lámina tendrá 10 de estas unidades

Tambien se pensò en que al haber piezas descartable, no se debe ocupar pegamento u algun otro material que dañe la lámina tenzada, debido a que el costo de perdida no debe ser tanto.

El contenedor debe ser de fácil armado, utilizando pliegues y encages.

Materiales utilizados v/s costos de producción

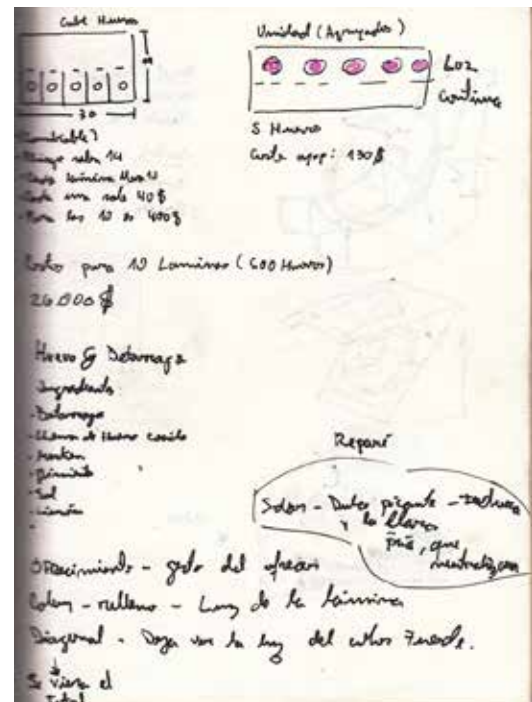
En la lámina se utilizan los siguientes materiales:

-Prestige marfil terrazon de 80 gr y 180 gr
Costo: 650\$ y 1300\$ =1950\$

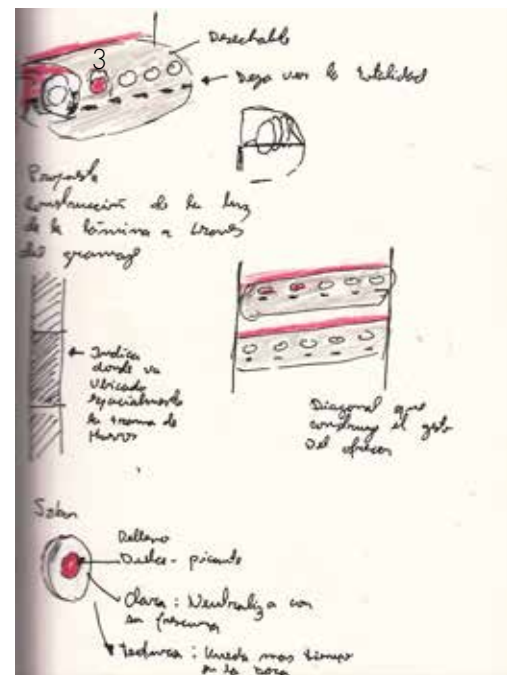
En el contenedor se utilizò:

-Iris gofrado tamaño oficio=190\$ c/u
-Papel diamante =550\$
-Cartòn piedra =1250\$
Costo total: 1990\$

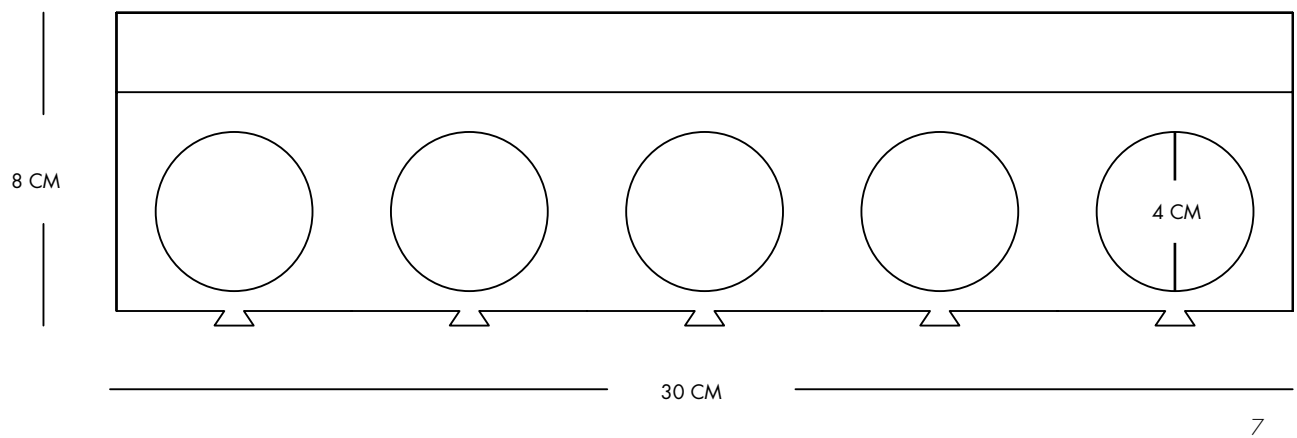
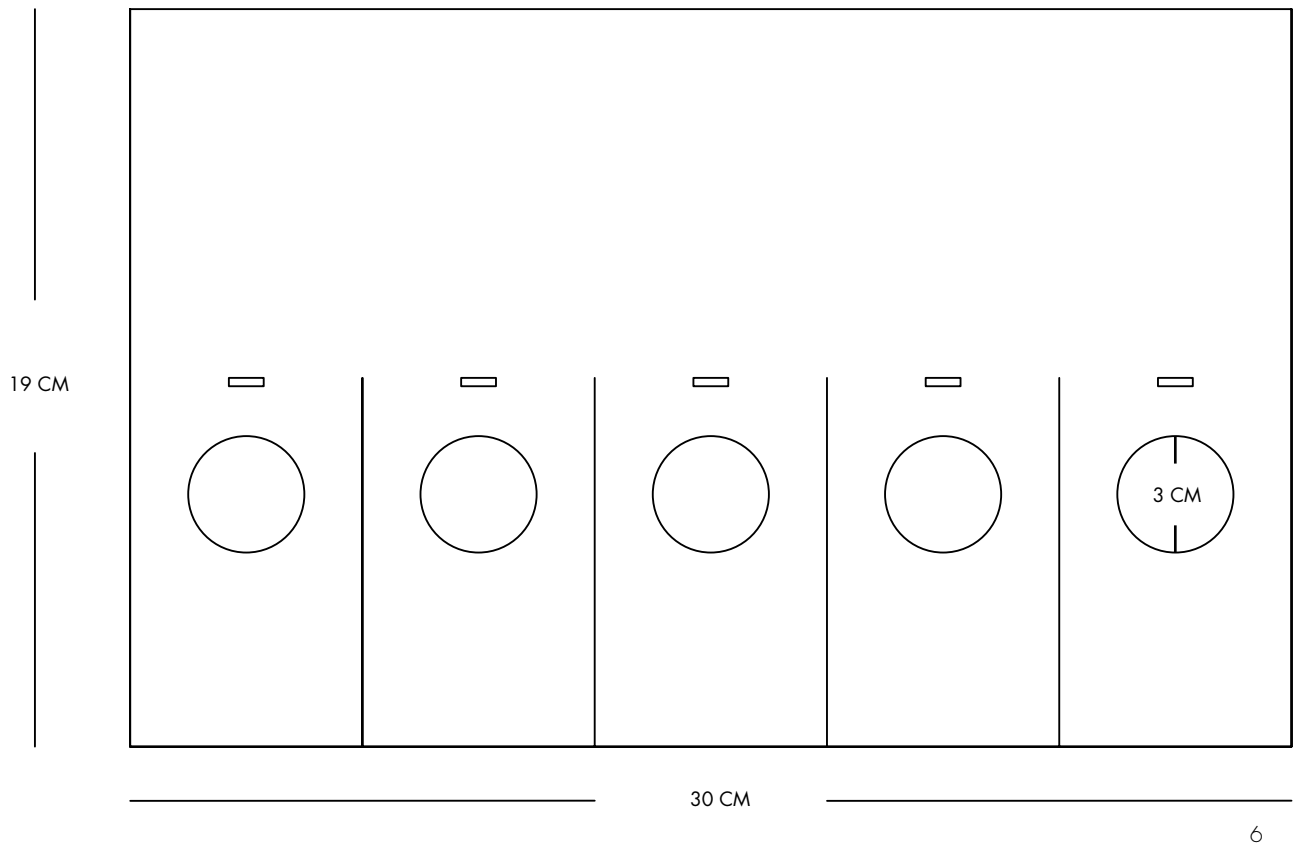
Haciendo una estimación para la construcción de 10 de estas láminas, su costo app sería de 26.000\$ (sin contar los 500 huevos)



5

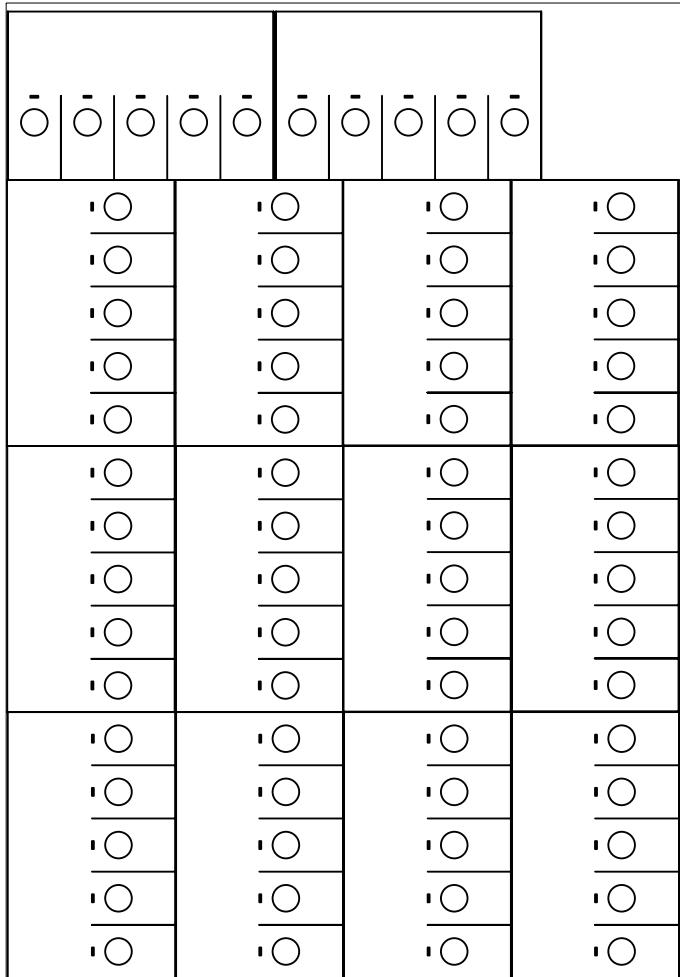


Planos contenedor

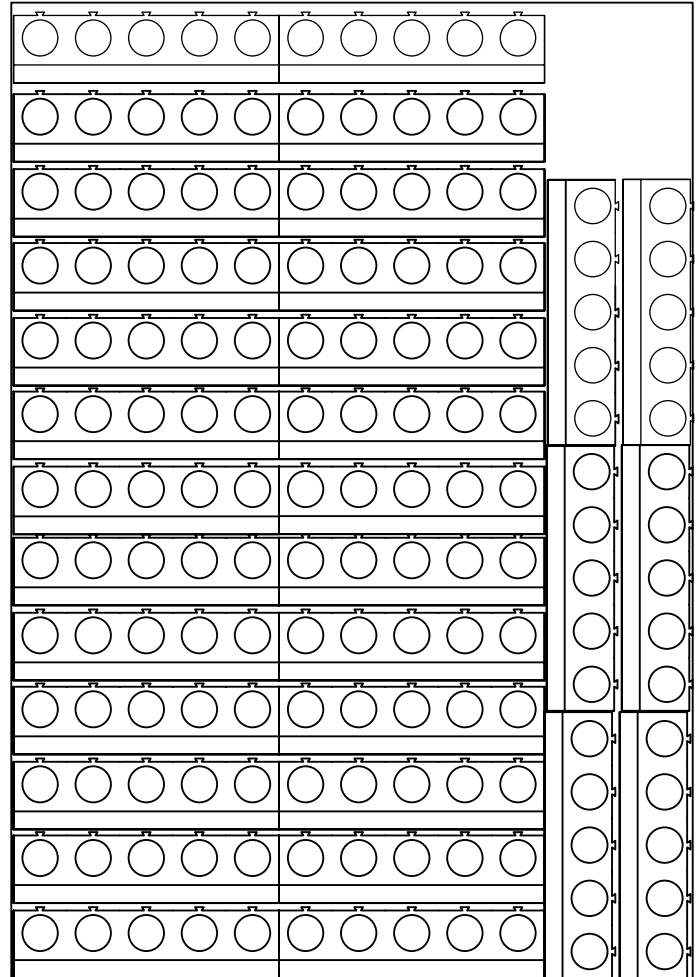


- 6. Plano de la cubierta de los huevos hecha en papel diamante.
- 7. Planos de el contenedor de los bocados hecha en cartòn piedra negro

Cubicación



8



9

8. Cubicación de la cubierta en papel diamante. 14 cubiertas por pliego de 77x110.

9. Cubicación de la huevera en cartón piedra negro .32 hueveras por pliego de 110 x77.

Propuesta bocado

Para el huevo se propone un relleno textu-
roso que quede por mayor tiempo en la boca
degustandolo. Para esto se utiliza algo
dulce y picante, ayudando a esta sensaciòn
por mayor tiempo en el tiempo. Ademàs la
clara actúa como un agente refrescante y
que neutraliza este sabor entre picante y
dulce.

Materiales utilizados para los 6 bocados:

- Una torreja de betarraga cocida
- Una cucharada de merkèn
- Media cucharada de pimienta negra
- Una pisca de sal
- Dos cucharadas de limòn

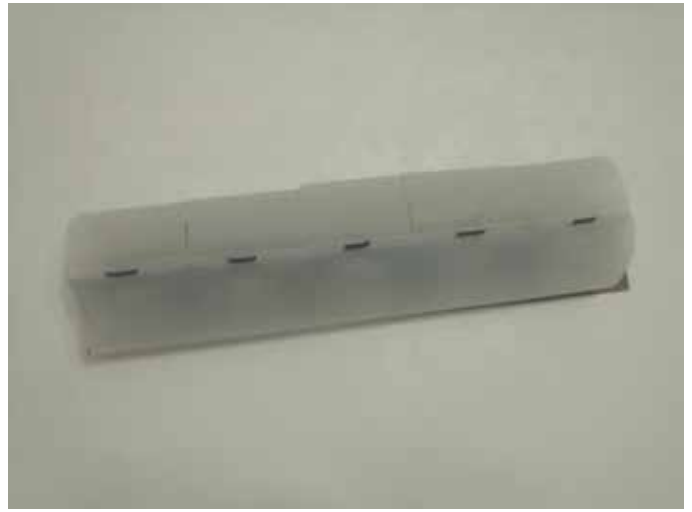


10

Imágenes proceso



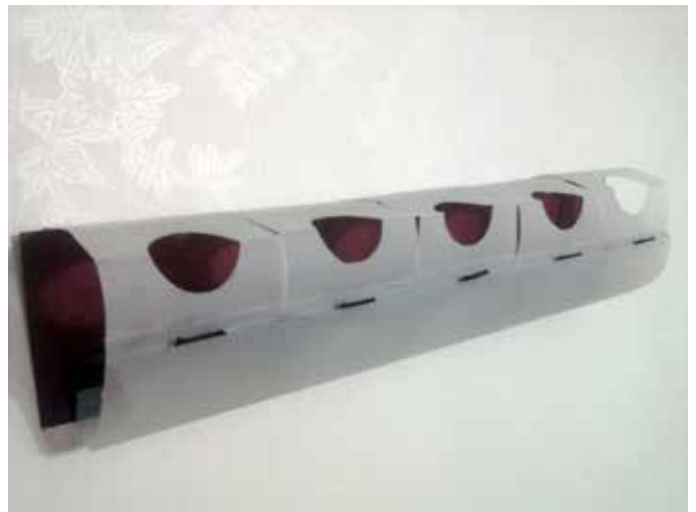
11



12

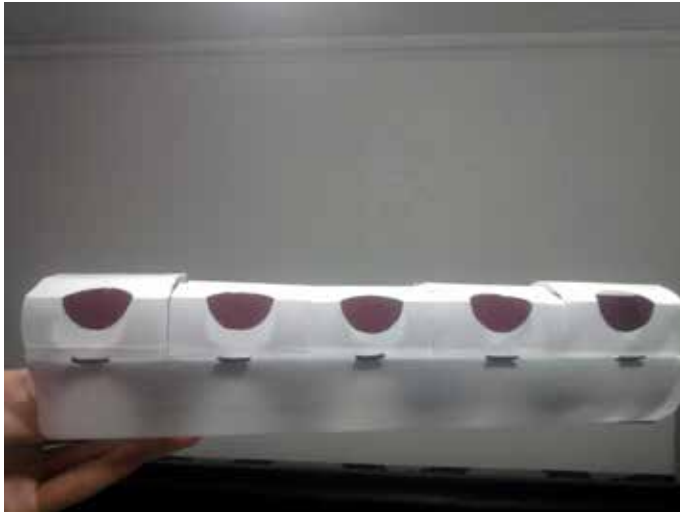


13



14

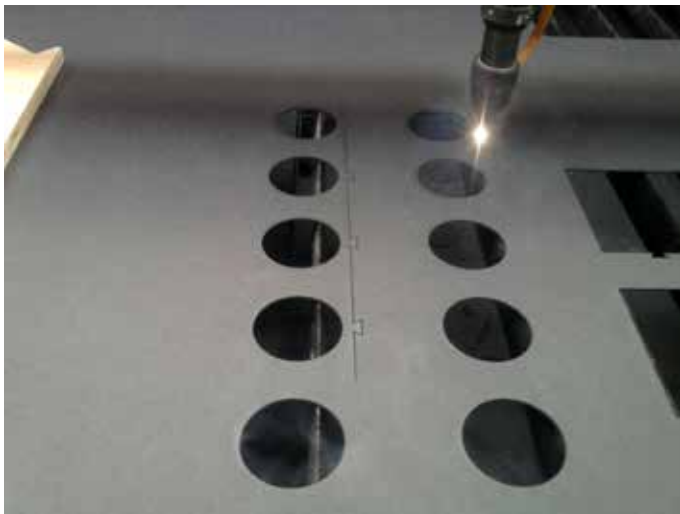
-
- 11. Maquetación de la propuesta para el soporte de los bocados.
 - 12. Maquetación de la cubierta que protege los bocados.
 - 13. Vista lateral de la bandeja de los bocados.
 - 14. Propuesta final del soporte para los bocados.



15



16



17



18

15. Vista frontal propuesta.
12. Bocado sobre el soporte..
13. Proceso de prototipado. Imagen del soporte cortado en laser.
14. Imagen de la cubierta cortada en laser.



19



20



21



22

19. Vista frontal propuesta final en lamina tensada.
20. Vista iso lateral.
21. Vista detalle de la propuesta grafica de la lamina tensada
22. Imagen de la cubierta.

Propuesta huevo para vender en la cafeta

Se encarga desarrollar una propuesta de una unidad huevo para venderla en la cafeta y exponerla en un paño vertical que estará tensado de piso a suelo.

El bocado será medio huevo y deberá estar relleno según la propuesta de cada alumno. El valor por bocado no debe sobrepasar los 100\$ por unidad.

En lo observado del como se expone la comida (chocolates) lo que se rescata es la importancia de los colores para mostrar las características de el objeto (en este caso el chocolate). A través de el color se hace apetecible, se construye una luz uniforme y cálida, se atrae a las personas a observar y se hace destacable entre su contexto en el que si sitúa.

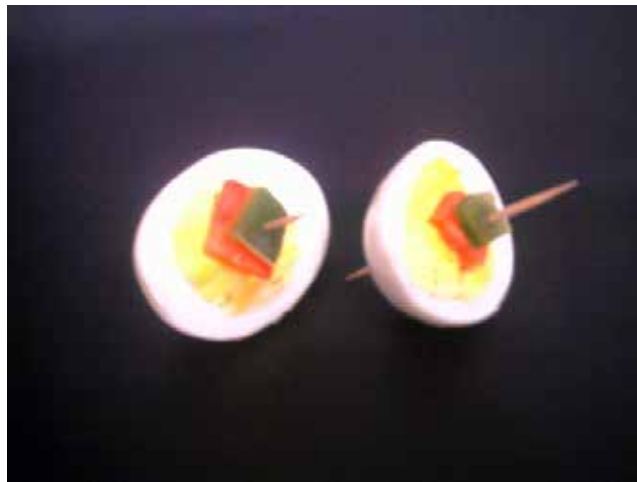
Para la propuesta de el huevo se quiere generar un contraste con el color del huevo (blanco y amarillo) y el fondo donde se encuentra (negro) para construir la exposición del huevo mediante su luz. Cada alambre posee 4 objetos que contienen un huevo, por lo que son 4 huevos y en total 3 alambres dispuestos de manera horizontal

MATERIALES:

-Monda dientes (2 por huevo)
-Cartón forrado
-Cartulina negra
-45 cm de alambre N°14
costo app: 50\$ c/u y 600\$ la docena

INGREDIENTES BOCADO:

-Zanahoria
-Pimentón
-Huevo
costo app: 120\$ c/u y 1440\$ la docena



1



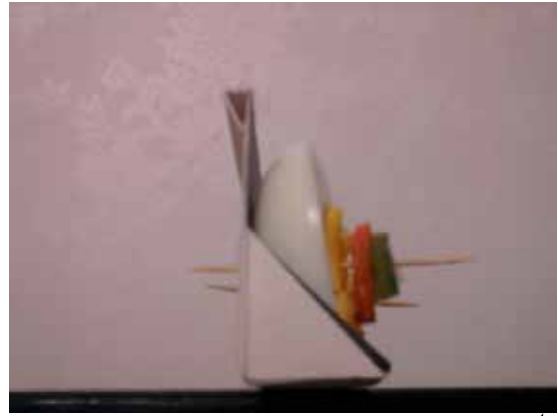
2

1.El huevo expuesto al contraste del negro. El color blanco de la yema provoca que aun mas su forma en el espacio.

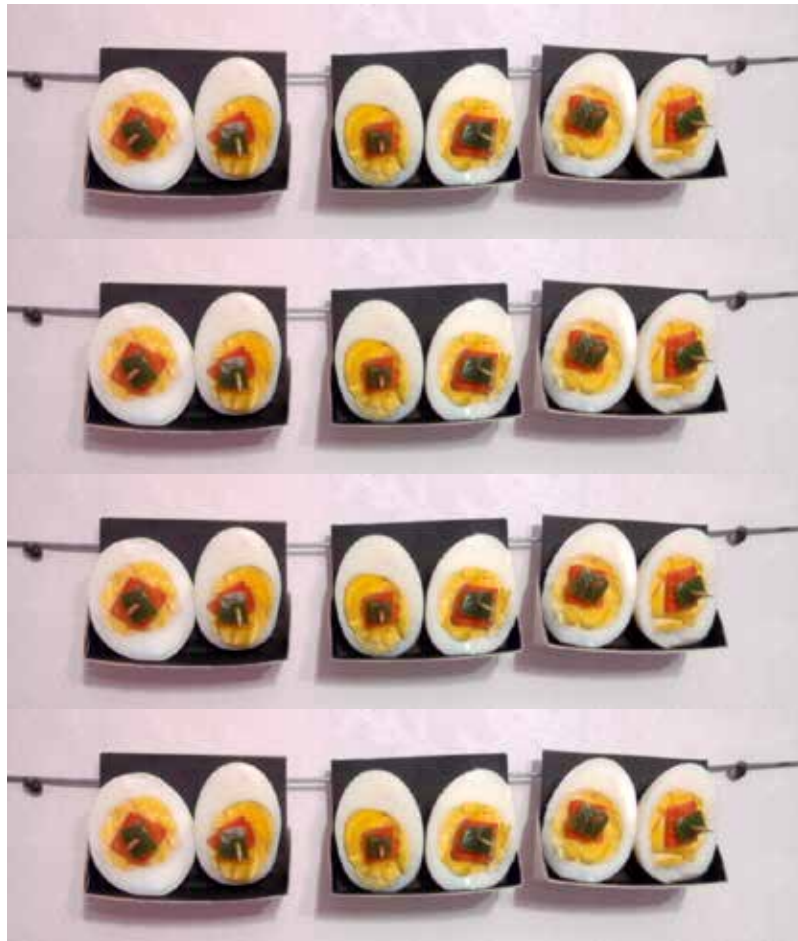
2.El detalle del la unidad bocado



3



4



5

-
3. La proporción de la unidad con respecto a la mano.
 4. El detalle del la unidad bocado en vista lateral.
 5. La visión espacial de las 12 unidades dispuestas de manera horizontal.

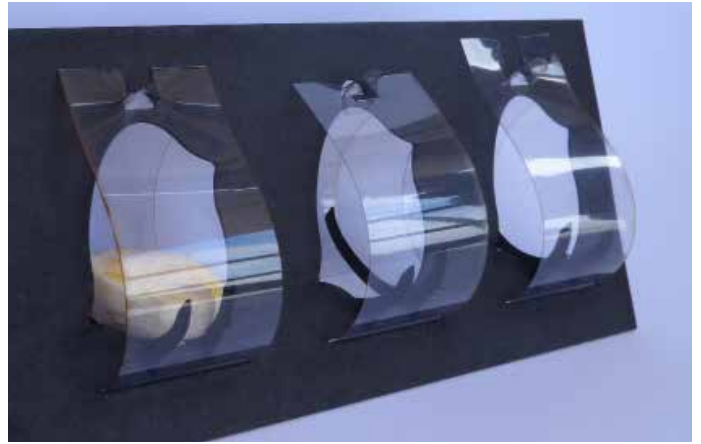
Creando un soporte para 50 bocados

Se dividió el taller en cinco grupos de tres personas, los cuales debían diseñar un soporte para sostener la mitad de un huevo que se repetirá 50 veces formando un plano vertical que se pondrá en la cafeta.

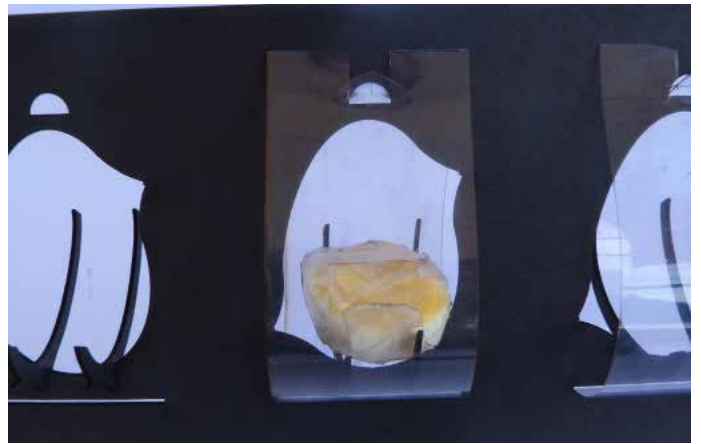
Usando la geometría del huevo, se construyó el espacio en donde queda puesto el bocado, así como los soportes que lo afirman. Teniendo en cuenta que es un objeto que irá en la cafeta, se construye una capa protectora hecha de mica, con un fácil sistema de cierre y apertura, lo cual permite a la persona que lo va a abrir, hacer un leve gesto con los dedos sin tener que usar ambas manos.

Pensando en la economía del material, las piezas que afirman al huevo se dibujaron dentro del espacio recortado, sin tener que acudir a material extra para la construcción de más elementos.

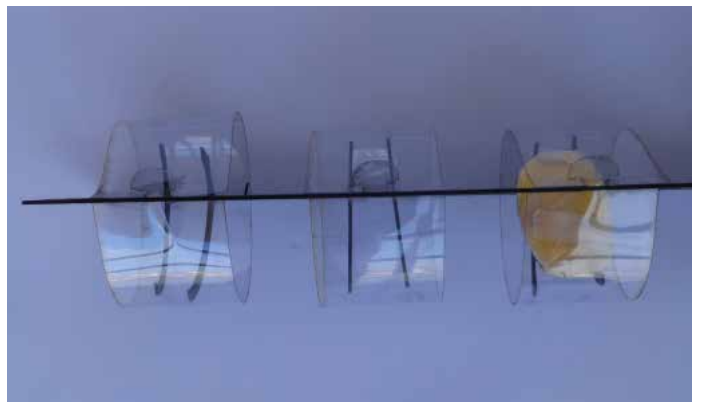
La mica que cubre al bocado pasa por el soporte de manera circular, usando el mismo broche que lo une a éste como enganche para abrir y cerrar el espacio que contiene al bocado.



1



2



3

1. Soporte visto en perspectiva.
2. Soporte desde frente con un bocado, cubierto por la tira de mica.
3. Soportes vistos desde arriba, donde se aprecia cómo la mica es una sola que da la vuelta por el soporte de manera circular, enganchándose en ella misma.

Secuencia de apertura



4



5



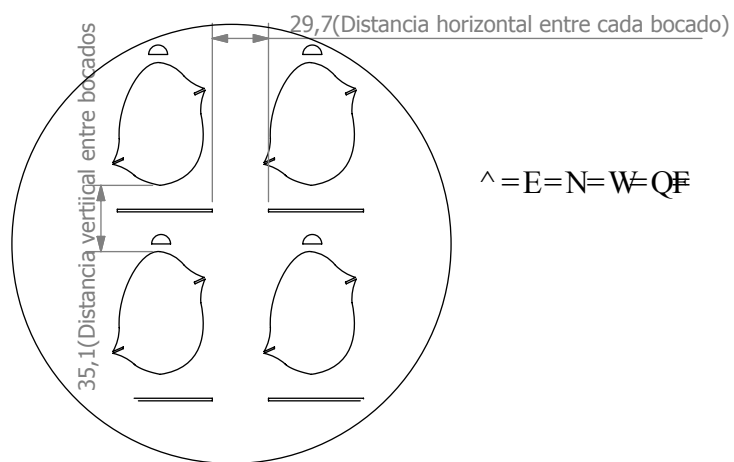
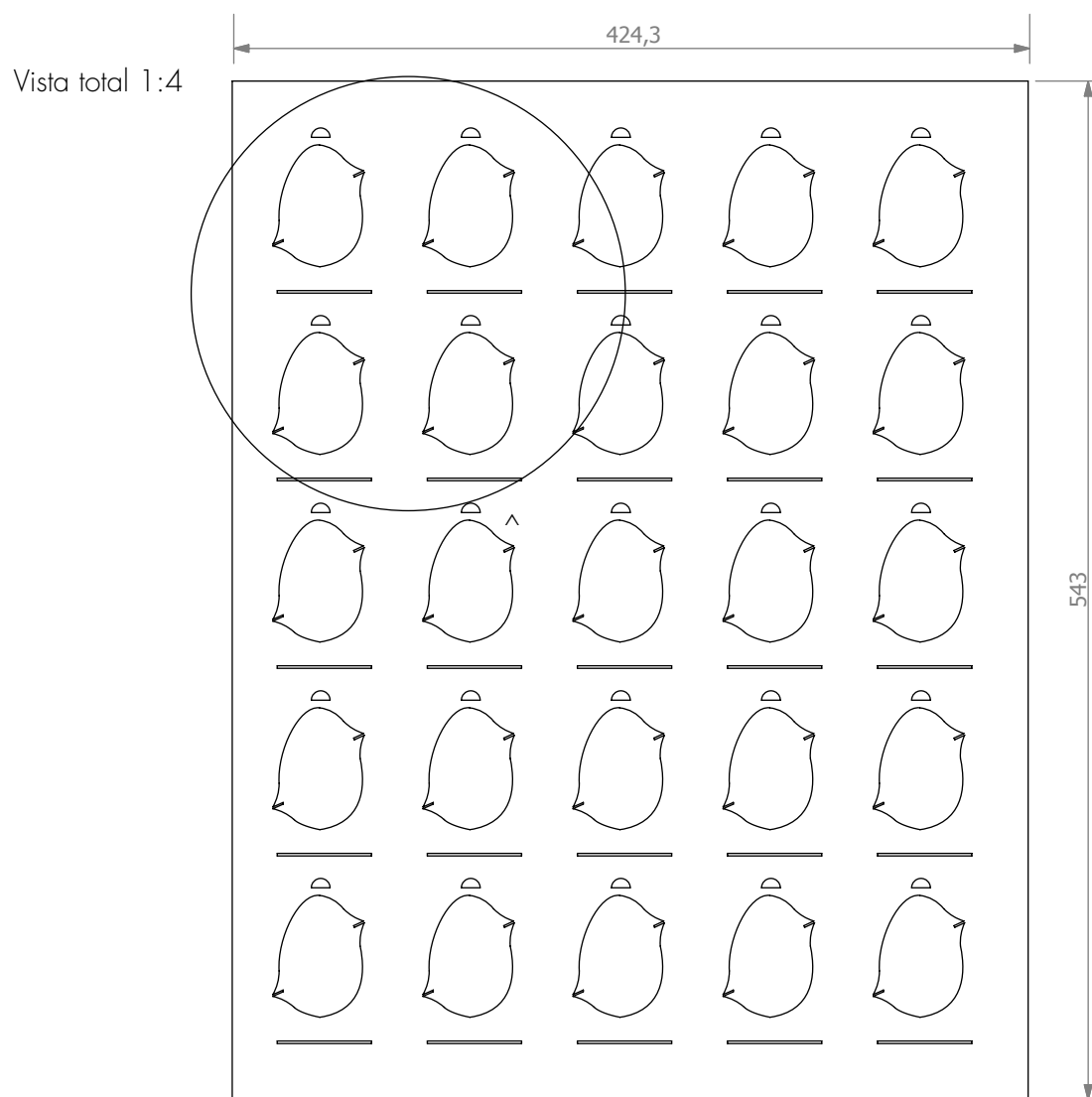
6



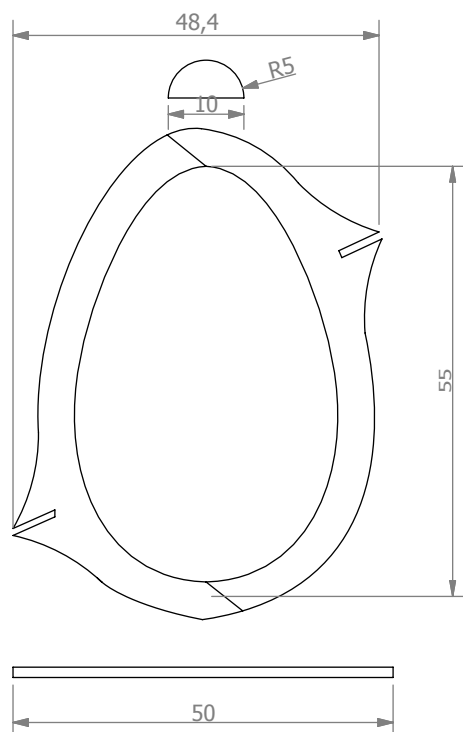
7

4. Primer momento; mano se posa en la tapa de mica.
5. Segundo momento; con dos dedos se sujeta levemente la mica, deslizando hacia abajo.
6. Tercer momento; bajando la mica hasta abrir el soporte.
7. Último momento; sacando el bocado del soporte.

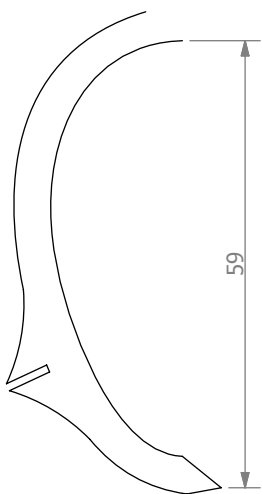
Planos



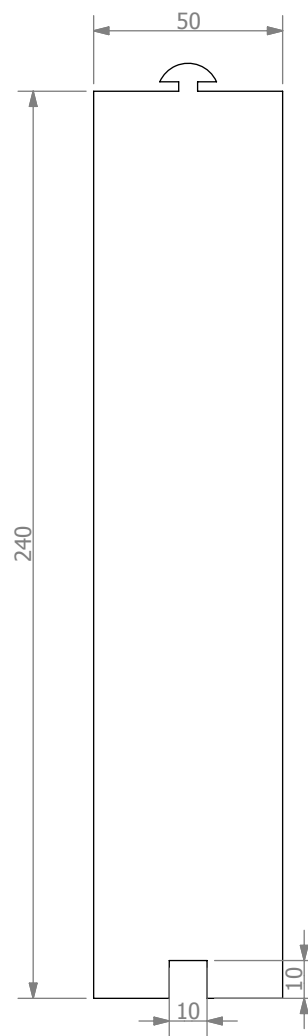
Corte en plano vertical
1:1



Pieza soporte bocado
1:1



Cubierta de mica
1:2



Desde lo grupal a lo individual

A partir de la propuesta realizada por el grupo (3 personas) se debe volver a desarrollar una propuesta de como se deben exponer estos 25 bocados dispuestos en un acrílico en la cafetería, pero ahora de manera individual.

Propuesta grupal

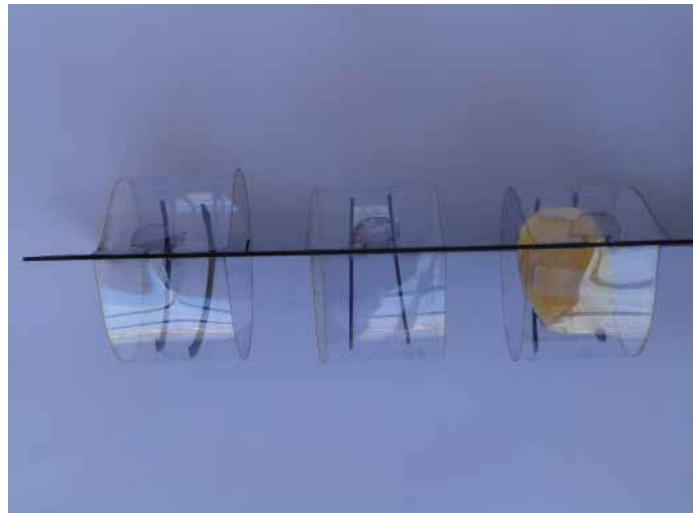
La idea es que cada integrante ahonde en la propuesta grupal y la pueda desarrollar aun mas.

En la propuesta grupal se busco exponer el bocado dejando la mitad tras el cartón y la otra mitad por delante de este.

Las piezas que soportaban al bocado fueron sacadas de la misma figura que daría cabida al huevo, donde se buscaba aprovechar al máximo el material sin dejar muchos restos.

La disposición en el cartón estaba construida de manera lineal, sin patrones ni agrupaciones distintivas.

La cubierta fue construida de manera individual para cada bocado. El cierre fue pensado para que fuera fácil de abrir y cerrar, por lo que a través desde un solo gesto se abría y cerraba.



1

La exposición a través de la forma reflejada

Se propone una trama que en lo lineal construya patrones entre dos bocados.

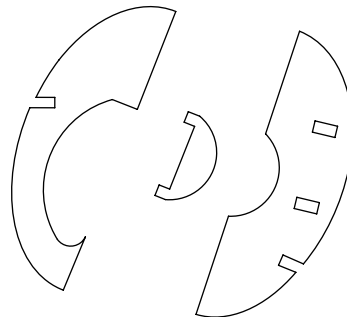
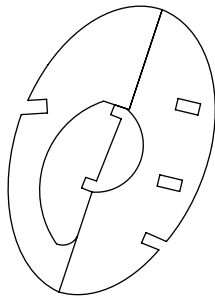
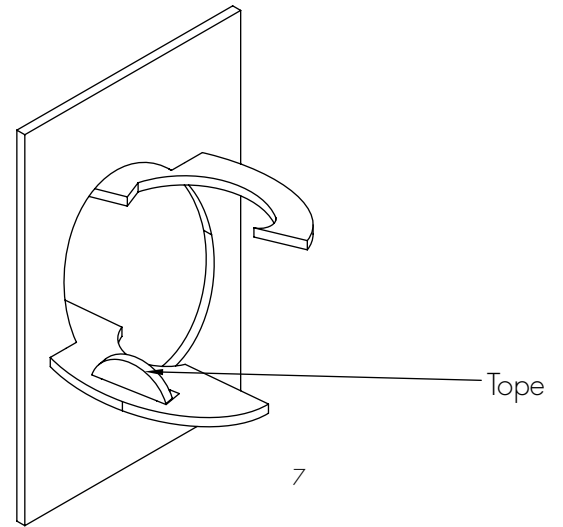
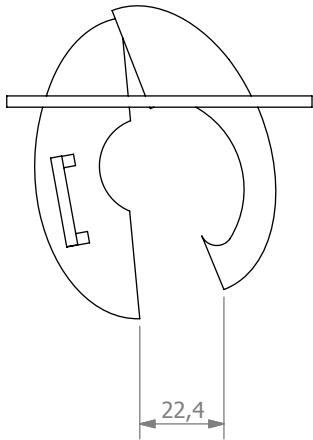
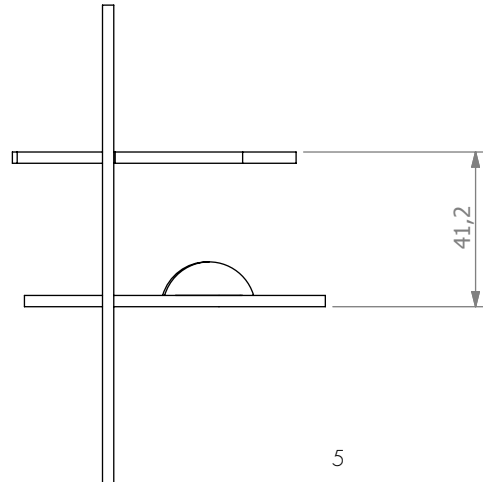
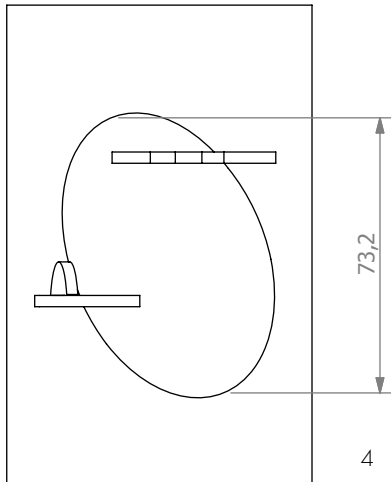
Para esto se construyo una geometria óval desde donde salen todas las piezas y da cabida al bocado.

Estas figuras fueron reflejadas para construir una trama al momento de exponer los bocados y que perdiera lo lineal que tenia la propuesta grupal.

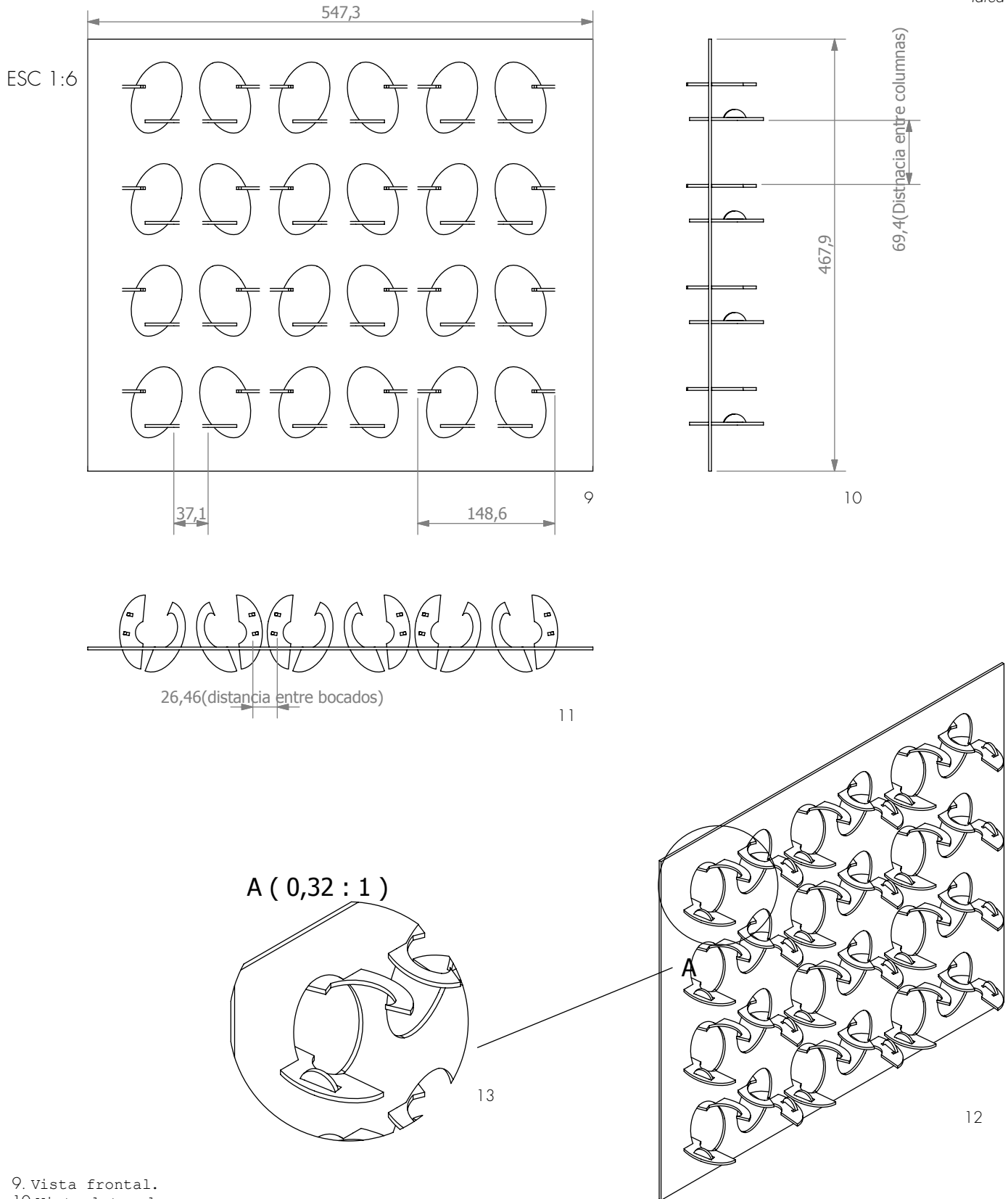
Con esto se busco generar un plano mas tridimensional, donde los bocados estan por delante del carton y estan dispuestos en el espacio construyendo un total que expone un patron entre las unidades.

Planos unidad individual y total (24)

ESC 1:2



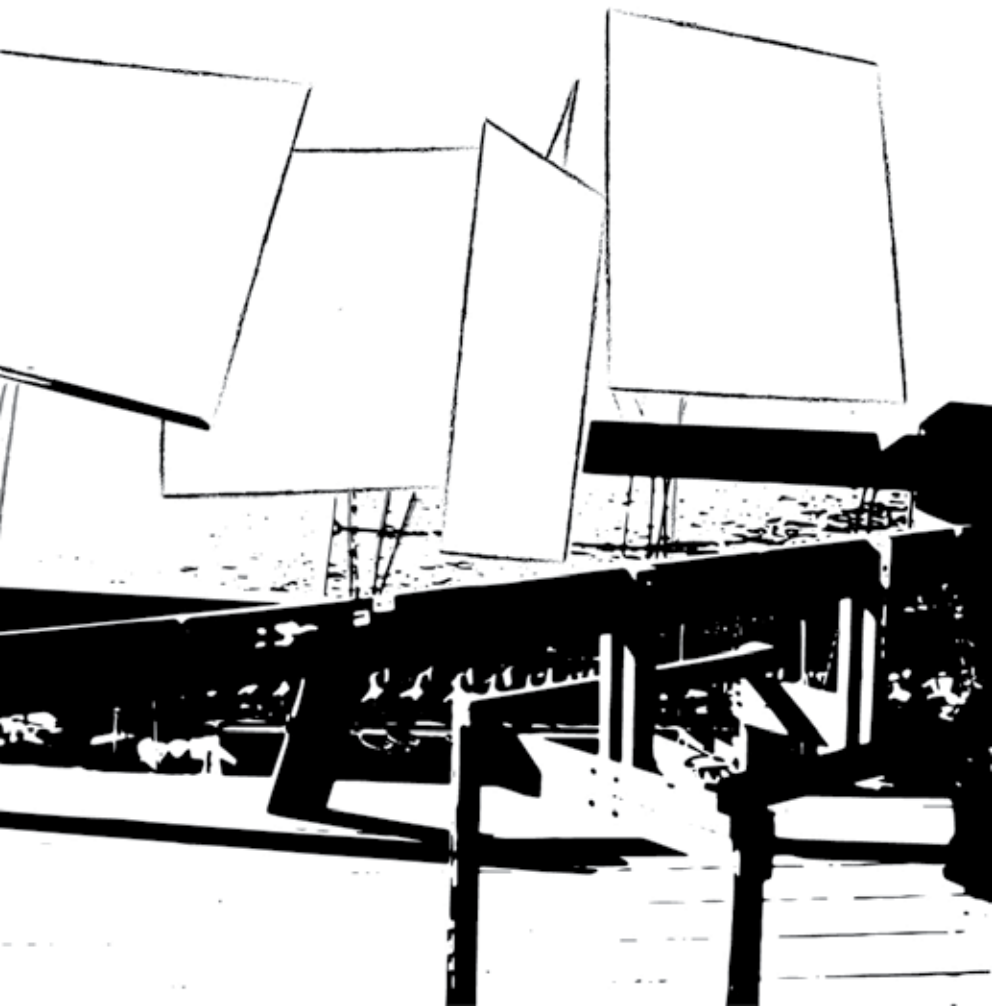
- 4. Vista frontal.
- 5. Vista lateral.
- 6. Vista superior.
- 7. Vista axonometrica.
- 8. Geometría desde donde salen las piezas y que genera el vacío que da cabida al bocado.



- 9. Vista frontal.
- 10. Vista lateral.
- 11. Vista superior.
- 12. Vista axonométrica.
- 13. Detalle unidad individual del total.

EXPO
VOLANTIN





Volantin para la exposicion final

La propuesta consiste en tensar una lamina de 45cmx45cm en papel vinilo. La idea es exponer el proyecto final cada uno en esta unidad soporte la cual ira impresa.

Debe tener un mecanismo de regulacion para poder construir un horizonte no lineal y de la posibilidad de cambiar alturas y angulos de las laminas.

Como se tenza

La lamina es tensada a partir de las 4 esquinas, donde posee una pieza de un tarugo de madera con un orificio, la cual permite que los palos entren y tensen el paño.

Como se regula

El sistema de regulacion consiste en una pieza que aprieta la cruzeta de los palos que tensan. Tambien posee orificios que atraviesan el sistema, lo que permite regular la altura.



2

-
1. Lamina tensada en el canto de la mesa que se construira para la exposicion.
 2. Vista lateral de la lamina tensada. El detalle de los palos que ejercen la tenzion.



3



4



5

-
- 3. Detalle del mecanismo de regulacion.
 - 4. Vista lateral.
 - 5. Lamina tensada por los extremos del paño.

Volantines del taller

