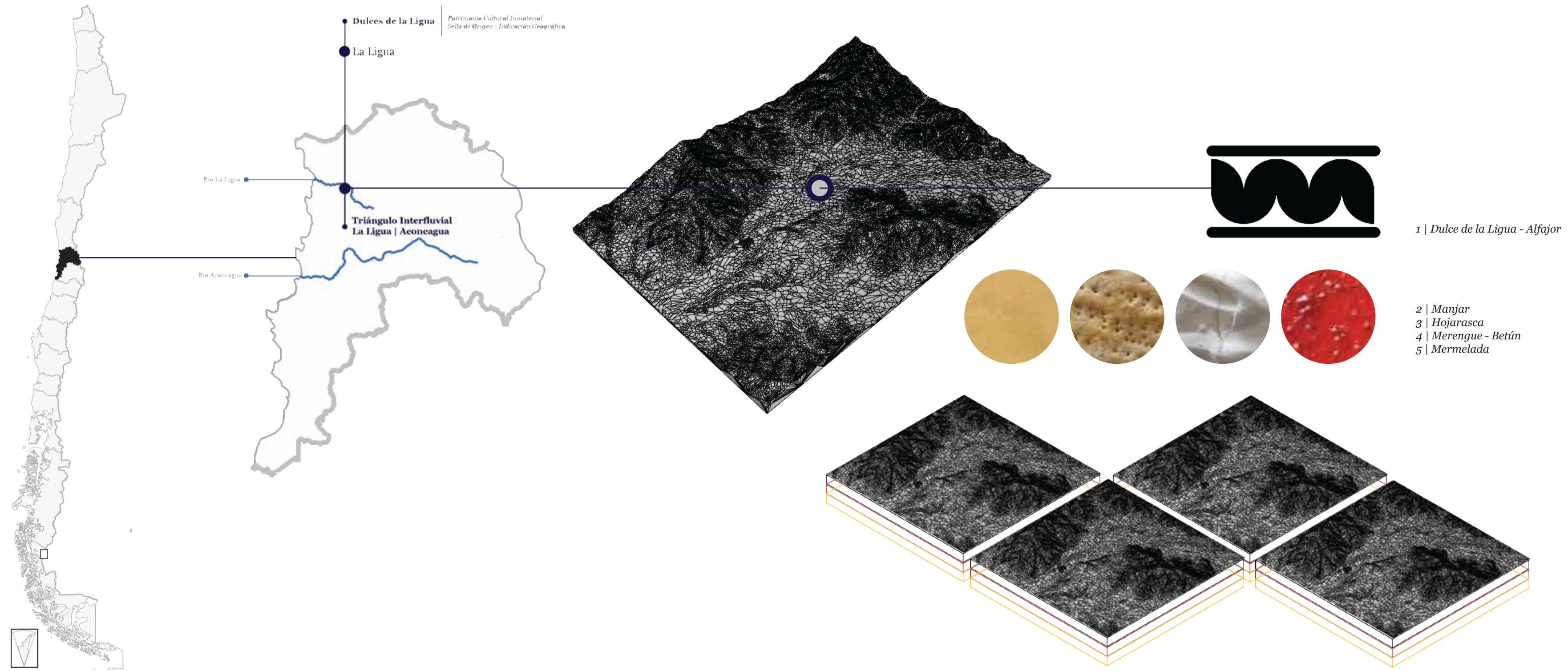


EL PALADAR DE LA V REGIÓN | Reconocer el Territorio desde los Sabores

Diseño, Alimentos y Sabores como Constructores Formales



Problemática | Contexto

La siguiente investigación propone reflexionar desde la línea de Diseño de Celebración y la línea de Diseño Food Design, poniendo en relevancia los alimentos como materiales y constructores formales. El Diseño de Celebración se centra en el "encuentro de las personas, objetos y espacio" (Lang, 2018) y por su parte el Food Design es una línea de diseño que considera a los alimentos como epicentro para el desarrollo de propuestas. A partir de lo anterior, entra en relación con el diseño el sentido del gusto, la alimentación, los sabores y la gastronomía. La metodología utilizada corresponde a la experimentación a través de prototipos centrados en un caso de estudio específico: El análisis, reinterpretación y construcción de los Dulces de la Ligua, producto con Sello de Origen, específicamente Indicación Geográfica y denominado Patrimonio Cultural Inmaterial. Esta experimentación mediante prototipos permite visualizar y comprobar diferentes materiales, formas y propuestas.

El comprender los alimentos como materiales y construir propuestas formales a partir de ellos, permite potenciar el sentido de pertenencia y reconocimiento de un territorio ya que hay un mayor arraigo y reconocimiento del patrimonio gastronómico desde el sentido del gusto y el paladar de los habitantes.

Chile es un país con características geográficas y climáticas específicas según sus zonas naturales. Reconocemos el territorio como una larga y angosta franja de tierra de América del Sur que se enfrenta directamente al Océano Pacífico. De cierto modo la cocina chilena es la geografía y la historia del país que se manifiesta en la diversidad de comidas y bebidas.

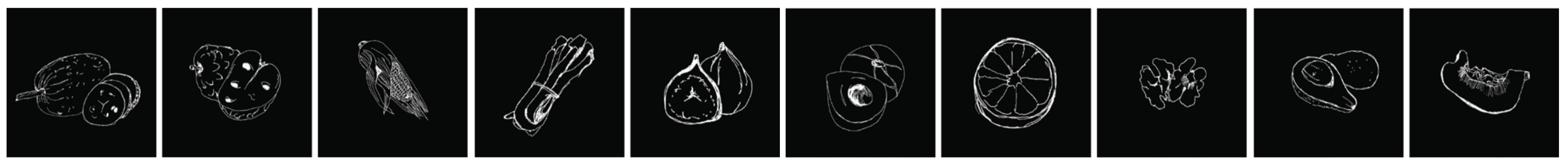
El estudio se está llevando a cabo en la V Región, centrado específicamente en un caso de estudio: El Triángulo Interfluvial La Ligua-Aconcagua y dentro de ésta zona se selecciona un objeto de estudio, los Dulces de la Ligua.

Según el libro Geografía del Sabor (2005), la Zona Central del país presenta condiciones climáticas favorables para la producción agrícola. "Los valles presentan suelos fértiles, irrigados por los diversos ríos que los cruzan, lo que posibilita los cultivos hortícolas y frutícolas" (Geografía del Sabor, 2005, p.64). "Entre los cultivos más importantes están las patatas, lúcumas, chirimoyos, nuez y cítricos, entre otros. (Geografía del Sabor, 2005, p.66).

En el libro Arca del Gusto, Cristina Gálvez menciona que "(...) La puesta en valor del patrimonio cultural es un proceso que está en constante reconstrucción y que requiere de acuerdos, alianzas y capacidad de ejecución de los actores que entran en juego". El diseño es una disciplina que, desde su quehacer, permite realizar propuestas que le den valor al patrimonio gastronómico poniendo en relevancia lo local, los sabores y el territorio.

Este proyecto propone que a través del diseño, de los alimentos y sabores, concebidos como un material, se pueden desarrollar prototipos que permitan reconocer un territorio y el sentido de pertenencia en relación a éste. Se propone abordar el patrimonio gastronómico para ponerlo en valor, dando relevancia a los sabores e ingredientes como un material.

Se propone prototipar y diseñar una experiencia sensorial para la vista, el olfato y el gusto, incorporando nuevas tendencias y tecnologías, para dar forma a un modo de degustar y así reconocer una zona desde el paladar.



Alcayota | Chirimoya | Choco | Cochayuyo | Higo | Lúcuma | Naranaja | Nuez | Palta | Zapallo

La Investigación

A | Preguntas de Investigación

01 ¿Cómo el diseño, desde los distintos sabores, permite comprender un territorio poniendo en relevancia una cultura particular?

02 ¿Es posible identificar el territorio a partir de los sabores según una localidad?

03 ¿Qué aspectos permiten reconocer a la Región de Valparaíso, específicamente a la zona del Triángulo Interfluvial La Ligua-Aconcagua, a través de la degustación?

B | Hipótesis

A través del diseño y de los sabores concebidos como un material, se pueden desarrollar prototipos que permitan identificar y valorar el patrimonio gastronómico de una localidad, su territorio y reconocer el sentido de pertenencia.

C | Objetivos

Diseñar y Presentar un sabor patrimonial que revele el sentido de pertenencia a un territorio

1 | Exponer los sabores, tradiciones culinarias y celebraciones características de la región de Valparaíso, distinguiendo la zona específica del caso de estudio: Triángulo Interfluvial La Ligua - Aconcagua.

2 | Prototipar y Diseñar una experiencia sensorial para la vista y el gusto, incorporando nuevas tendencias y tecnologías, considerando los alimentos como un material, para dar forma a un modo de degustar y reconocer una zona desde el paladar.

3 | Proyectar y Construir un soporte visual explicativo (infografía) a partir de los sabores diseñados, que expongan y permita visualizar el territorio del Triángulo y la V Región.

D | Metodología

La presente corresponde a una investigación de creación artística, tanto el estudio como la propuesta formal y proyectual son de gran relevancia. Se abordará a través de la metodología Research for Design ya que se centra en un caso de estudio específico y prototipos en relación a éste. Al utilizar Research for Design, los resultados metodológicos pueden ser replicados en otros casos de estudio. Por otro lado, busca ser un aporte disciplinar a la línea de diseño de Celebración entendiendo y determinando que los sabores son materiales y se puede experimentar con ellos.

OBJETIVOS	ETAPAS	METODOLOGÍA
1	Etapas I Recopilación de Datos - Estudio de Casos	Revisión Bibliográfica y Categorización de la Información
2	Etapas II Experimentación y Prototipado	Teoría de Modelos
3	Etapas III Análisis - Difusión Exposición	El Dibujo como Lenguaje Expositivo



E | Marco Teórico

01 IDENTIDAD
Yankelevich indica que "el mundo de la comida es un territorio plagado de sentidos y de símbolos mediante los cuales las comunidades crean y reproducen sus identidades". (2010). Por otro lado, Franch y Montecinos indican que "Los sabores culinarios funcionan como un "capital simbólico", porque acumulan riquezas que no son netamente económicas, sino que sentimientos de pertenencia, que otorgan identidad" (Geografía del Sabor, 2005, p. 8)

02 SENTIDO DE PERTENENCIA
Mercedes (2014) lo define como: Un sentimiento de arraigo e identificación de un individuo con un grupo o con un ambiente determinado. Su existencia genera en la persona un compromiso con la construcción de significados que a la larga formarán parte de la memoria personal y del grupo al que se siente pertenecer. (p. 15)

03 PATRIMONIO
El patrimonio es el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras" (UNESCO, 2020), como también menciona que: "El patrimonio cultural inmaterial o patrimonio vivo se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación. (UNESCO, 2021)

04 DISEÑO DE CELEBRACIÓN
La definición del Taller de la Celebración, curso dictado en la Escuela de Arquitectura y Diseño e[ad] de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso menciona que este taller "aborda la Celebración. Alude a darle forma a ésta ([e]ad[1], 2021). La celebración siempre es un acto extraordinario, vinculada culturalmente al comer y beber. Incorporamos al diseño la dimensión gustativa. Diálogo fecundo entre el "bocado" y las posibilidades formales de llegar al sujeto ([e]ad[1], 2021).

05 FOOD DESIGN
El Food Design incluye toda acción deliberada que mejore nuestra relación con los alimentos / comida en diversas instancias, sentidos y escalas, tanto a nivel individual como colectivo. Estas acciones se pueden referir tanto al diseño del producto o material comestible en sí, como a sus prácticas, experiencias, contextos, sistemas, entornos, territorios, salud, tecnologías, etc. (redLAFD, 2020)

06 MATERIALES COMESTIBLES
La naturaleza se encarga de transformar moléculas en estructuras comestibles, y la cocina de convertirlos en platos y comidas. En este sentido los alimentos son materiales y así los solemos describir: duros o blandos, suaves o fibrosos, crujientes, etc. La ciencia de los materiales alimentarios proporciona el marco científico para la conversión de materias primas en estructuras con propiedades que apreciamos en nuestro paladar y también para aquellas estructuras sorprendentes que vendrán. (Aguilera, J.M, 2011)

Lo Proyectual

La tradición de los dulces de la Ligua "se compone por un conjunto de expresiones culturales asociadas a la producción y venta de los dulces que agrupa a un grupo de personas y genera continuidad social en los habitantes de la comuna, fortaleciendo procesos locales de identificación y cohesión colectiva" (Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial (SIGPA), 2021).

Los dulces de la Ligua poseen diferentes formas y por ello cada uno recibe un nombre distinto. Entre ellos encontramos: Alfajor, Almeja, Cachito, Chilento, Cocada, Empanada, Empanada Blanca, Empolvado, Palta, Príncipe, Príncipe Blanco.

En su mayoría, están compuestos por los mismos ingredientes y solo varía su forma. A grandes rasgos podemos decir que los Dulces de la Ligua se conforman de: Hojarasca, Manjar y Betún o Merengue. En algunas ocasiones se incorporan otros ingredientes en su preparación, como mermelada, dulce de alcayota, coco rallado o mostacillas para decorar.

Los componentes que conforman a los Dulces de la Ligua, se fabrican en base a los siguientes ingredientes:
1.- Harina y Yema de Huevo | Hojarasca
2.- Azúcar y Leche | Manjar
3.- Azúcar y Clara de Huevo | Betún o Merengue
A partir de lo anterior, podemos determinar que para preparar un Dulce de la Ligua se necesitan 4 componentes, que se conforman y elaboran de distintas formas, de manera que se puedan fabricar los materiales comestibles que finalmente componen al Dulce.
Se selecciona este producto ya que permite estudiar y experimentar a través de su forma. Permite deconstruir lo conocido para experimentar desde el diseño y revelar si es posible reconocer un territorio desde los sabores de una zona, independiente de su propuesta formal.

A | Experimentación Hojarasca



B | Experimentación Merengue | Betún



C | Experimentación Mermelada | Papel de Fruta

