

La greda en la mesa gourmet

Vajilla para la Alta Gastronomía Chilena



“Memoria para optar al Título de Diseñador Industrial”

Alumno Cristián Guerrero D.
Profesor Guía Marcelo Quezada
Julio 2005

Agradecimientos

Primero que nada quiero darle gracias a Dios, porque pude llegar a la meta de este proceso tan importante.

A mis Padres y familia, por darme la oportunidad de poder estudiar y contar siempre con ellos en todo momento. Mamá aunque peliemos contastemente porque ya no soy tu niño sino tu hijo, quiero que sepas que te amo mucho y te voy a estar siempre agradecido. Papá gracias por confiar en mi y estar cuando te necesitaba. No voy a olvidar a mi hermano que espero poder poner un restaurant junto a él y de mi abuela que más que abuela es mi yunta y amiga.

A mi gran amor, Andrea aunque el destino no nos tiene unidos tú eres la persona más importante dentro de mi y el proceso universitario, gracias por tu amor, tu compañía y tu confianza... te amo.

A mi profesor, Marcelo Quezada por su apoyo, consejo y comprensión, junto con ser mi guía encontré un amigo, gracias "profe" porque mucho de lo que se lo debo a usted. Y también a Osvaldo Muñoz, porque compartimos el gusto por una buena mesa y el diseño de una buena comida.

A mis amigos en general que me dieron su apoyo, me tironearon las orejas cuando veían que me rendía y que me ayudaron en el desarrollo de este proyecto: Aldo Gaggero, Andrea Antezana, Sebastián Fabrega, Claudio Cruz, Nicolás Parraguez, Esteban Alvarado, Paloma Díaz, Daniel Herrera, La Machina (Juan Pablo Pierattini, Alejandro Gática, Rodolfo Salazar) y muchos otros, gracias.

Los quiero mucho gracias a todos.....

Indice

Introducción	04
Antecedentes	07
La greda	08
El restaurant	11
La gastronomía	15
La vajilla	17
Planteamiento	23
El Rito del Chef y Los Sabores de Chile	27
Propuesta conceptual	28
Propuesta y génesis formal	36
El Proyecto	40
Desarrollo del proyecto	45
Consideraciones de uso	46
Consideraciones de la forma	56
Consideraciones estructurales	58
Consideraciones técnicas	60
Líneas de vajilla	61
Consideraciones en las instancias de desuso	64
Gestión del proyecto	66
Planimetría	67
Bibliografía	86

Introducción

Día a día estamos inmersos e insertos en un mundo cada vez más globalizado; las comunicaciones son instantáneas, conocemos lo que sucede al otro lado del globo en segundos y ninguna sociedad está ajena a influencias del exterior. Así, la globalización, entendida como un fenómeno general, afecta a todos los sectores de la sociedad y hasta en sus más mínimos detalles. La gastronomía entonces no es la excepción. Es por eso que en la actualidad es posible encontrar en cualquier lugar del mundo expresiones culinarias que recogen las especialidades de distintas cocinas vernáculas y que luego de pasar por el crisol del chef, son servidas en una mesa bajo los estrictos principios de las buenas costumbres y el protocolo. Este proceso es la clave para entender lo que hoy conocemos como gastronomía internacional y que tal como los aromas impregna de carácter a uno u otro restaurante y a su mesa.

El mundo es inmenso, hay tantas tradiciones gastronómicas, platos nacionales y regionales como países sobre su faz. Cada país inyecta, entonces, en sus preparaciones y comidas los sabores, olores, gustos, creencias, productos y tradiciones característicos de la región donde se está cocinando.

Pero, ¿qué sucede en Chile? La gastronomía chilena es una armónica integración entre las costumbres, usos y gustos de los conquistadores españoles, llegados a Sudamérica a partir del siglo XVI y la cocina indígena de todo el territorio, aunque con preponderancia del ingrediente araucano. Sus productos más característicos: el choclo, los porotos, el tomate, la carne de vacuno y, especialmente en las tierras sureñas, los pescados y mariscos, dan origen a una variedad de recetas muy sabrosas, donde predominan los aromas del ají y el comino, la cebolla, el ajo y el merquén. Por cierto que la gastronomía chilena tiene rasgos de la cocina mexicana, peruana y argentina, en cuanto a los productos y la forma de prepararlos. Sin embargo, si hay un rasgo que marca la diferencia y es simplemente el ingenio, esa exquisita capacidad de sumar sabores y aromas. Por ejemplo, muchas de las recetas de nuestra gastronomía nacen de la necesidad de supervivencia en condiciones adversas, lo cual las convierte en alimento para el cuerpo y también para el espíritu.

De este modo, dos ejes fundamentales al hablar de gastronomía internacional y chilena son el chef, quien le da la intención al plato, y el actor de comer. El primero es básicamente un profesional que se diferencia de un cocinero cotidiano porque le da una intención a su preparación. El gourmet no solo es un cocinero que prepara un plato elaborado, sino un artista que le da una intención a la comida y le otorga un nuevo significado, llevando el acto de cocinar y la pasión de comer a un nivel de arte culinario.

Pero ¿dónde se nota la diferencia entre un gourmet y un cocinero? Esta disputa sin duda se manifiesta en el modo de presentar los alimentos preparados. El chef necesita de elementos para componer su obra, bemoles que le dan la armonía a un banquete, y es aquí donde el plato en particular y la vajilla en general toman un gran sentido, ya que este es el soporte de la presentación de los alimentos, el escenario sobre el cual el artista muestra su creación.

Introducción

Para algunas preparaciones y tipos de comida, la vajilla es un elemento primordial y que le da el carácter a su comida. Por ejemplo, el sushi, comida japonesa que saltó a la fama desde las mesas de Nueva York, lo asociamos a platos cuadrados y recipientes pequeños, donde la mesa y la vajilla tiene como objetivo conquistar primero por su estética y después por el sabor. Esta estética nace de su cultura milenaria, del afán detallista y minucioso japonés por los colores y la armonía de estos. Esta imagen, impresa ya por los sentidos, por su sutileza permite ser ocupada en la mesa restaurant y identificada de inmediato con el país asiático.

Nuestra gastronomía a diferencia de la japonesa es una mezcla enorme de costumbres y gustos, entre españoles y aborígenes, un sincretismo gastronómico. Sin duda el aroma y el sabor son más importantes y una porción abundante muchas veces se enfrenta a la armonía visual. Empero, nuestros sabores y platos típicos también tienen su propia presentación. Así, un hecho relevante es que los utensilios tradicionales de la gastronomía chilena tienen sus orígenes en los primeros habitantes de esta larga y angosta faja de tierra.

Hablar entonces de presentación de los sabores chilenos, es hablar de utensilios o vajillas que permitan la preparación y la presentación de nuestros platos. Por tanto, es posible afirmar que la cocina chilena es bastante sencilla, ya que el mismo cuenco donde se preparaban los alimentos era utilizado para servirlos.

La greda se corona entonces como la materia prima esencial a la hora de cocinar en Chile. Es el material y el elemento que le da el sabor y la característica principal a nuestros tipos de comida, además de darle un sabor inigualable por sus propiedades que el calor hace brotar y que la diferencia de otros tipos de preparaciones. En definitiva, le otorga una imagen y un carácter a la mesa criolla. Allí radica su importancia y el por qué es tan fundamental referirse a ella y a su rol en la gastronomía chilena: su imagen se asocia a comidas caseras y sabores campestres.

Pero en la actualidad no es común observar comidas en platos de greda sobre la mesa restaurant. Definitivamente su papel está circunscrito sólo a la gastronomía más tradicional, pero no ha logrado dar el salto a los manteles de los grandes restaurantes. Quizás por su proceso de elaboración y por la imagen en general de las vasijas y platos de greda actuales, que son gruesos y toscos, que carecen de terminaciones refinadas o bien que simplemente se asocia a cierto nivel social, es porque la greda no se ha convertido en el complemento ideal de los grandes chef nacionales.

La identidad es, por ende, un tema importante. Chile cuenta con innumerables manifestaciones propias de su cultura, pero que no han sido valoradas lo suficiente y que a la hora de mencionar un único aspecto identificador la tarea sea titánica. Así, se hace urgente un proceso de búsqueda de lo tradicional, de la identidad nacional, proceso en el cual la greda juega un rol estratégico. Es por eso que se hace necesario rescatar este material y ponerlo en la mesa a la altura que se merece.

Introducción

En los tiempos actuales no existe una vajilla que se identifique con Chile, y es por ello que en el presente trabajo se pretende resaltar los valores de este noble material y darle a la comida chilena un soporte adecuado, que convierta el ingenio del chef y el trabajo de las manos del artesano en una imagen del país, una marca registrada que recorra las mesas de todo el mundo.

De este modo, se hace necesario el diseño y la fabricación de una vajilla de greda, que cumpla la misión señalada en el párrafo precedente, que se preocupe y rescate la cultura gastronómica chilena, y que sea un referente ante la invasión de modas extranjeras. Para ser original, entonces, es imperioso volver a los orígenes.

El siguiente proyecto, consiste entonces en diseñar una vajilla que le de un soporte a la gastronomía chilena, un pilar sobre el cual cada chef pueda edificar una obra de arte que seduzca a la vista y al paladar, un conjunto de platos y accesorios ideales para la alta cocina chilena. La intención es contribuir a rescatar y a resaltar la centenaria tradición culinaria nacional a través de un objeto que soporte con elegancia y funcionalidad los sabores, colores y aromas chilenos.

En síntesis, llevar la greda a la mesa gourmet, darle a la mesa y a la cocina chilena un objeto diferenciador, una marca que sea reconocible en todo el mundo y que los chilenos podamos identificar como propia. Junto con eso, la idea es representar los sabores, las sensaciones y los gustos de Chile en una vajilla y en definitiva equipar al chef, para que la presentación de los más autóctonos platillos adquiera un valor agregado y le de finalmente una identidad que aún no alcanza al ciento por ciento.

Antecedentes

LA GREDA

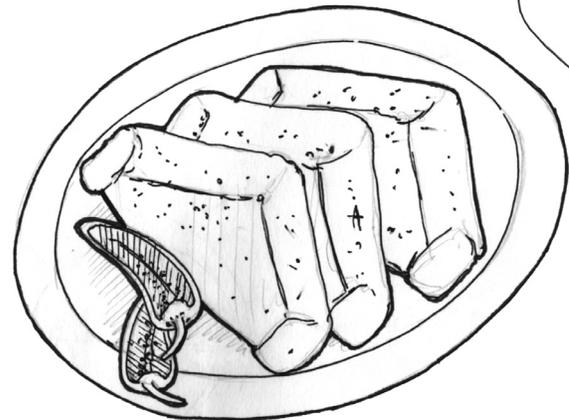
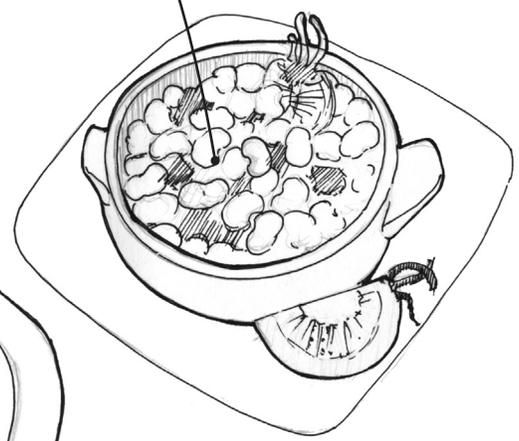


La greda es un tipo de arcilla, de color rojizo (por el óxido de hierro) que sirvió por mucho tiempo para la fabricación de elementos de cocina y otros. Su utilización radica en su plasticidad en estado de pasta lo que le permite elaborar distintos objetos (material poliforme).

La greda se obtiene mediante la "pella" sustancia que se remoja y se trabaja hasta que quede una pasta moldeable, a esta se le agrega arena y barro los cuales facilitarían la cocción. Tiene diferentes coloraciones dependiendo de la concentración de la tierra y los elementos que la componen. El color rojizo es el más característico y está dado por su concentración de óxido de hierro, que le entrega una calidad única al material.

La alfarería, el arte de transformar la tierra sin forma en múltiples hechuras. El barro modelado y cocido posibilitó el desarrollo de otro arte: **el culinario**, que implicó la elaboración de alimentos hervidos, la conjugación de sabores y olores, la combinación de elementos crudos y cocidos. La producción de cerámicos pobló los hogares de elementos que facilitaron el acto de cocinar y comer.

Un lugar donde se desarrolla la tradición alfarera hasta el día de hoy es Pomairé. Allí se conjugan la artesanía con las comidas típicas chilenas.



Antecedentes

LA GREDA + LA COCINA

El color rojizo lo distingue de otras arcillas, esta tonalidad es gracias a concentración de óxido de hierro.

La cualidad de conservar el calor, esta dada porque el material tiende a distribuir el calor por todo el objeto de forma pareja sin producir deformación por causa del calor (buena conductibilidad). Además soporta de mejor manera altas temperaturas, alrededor de 1500°C.

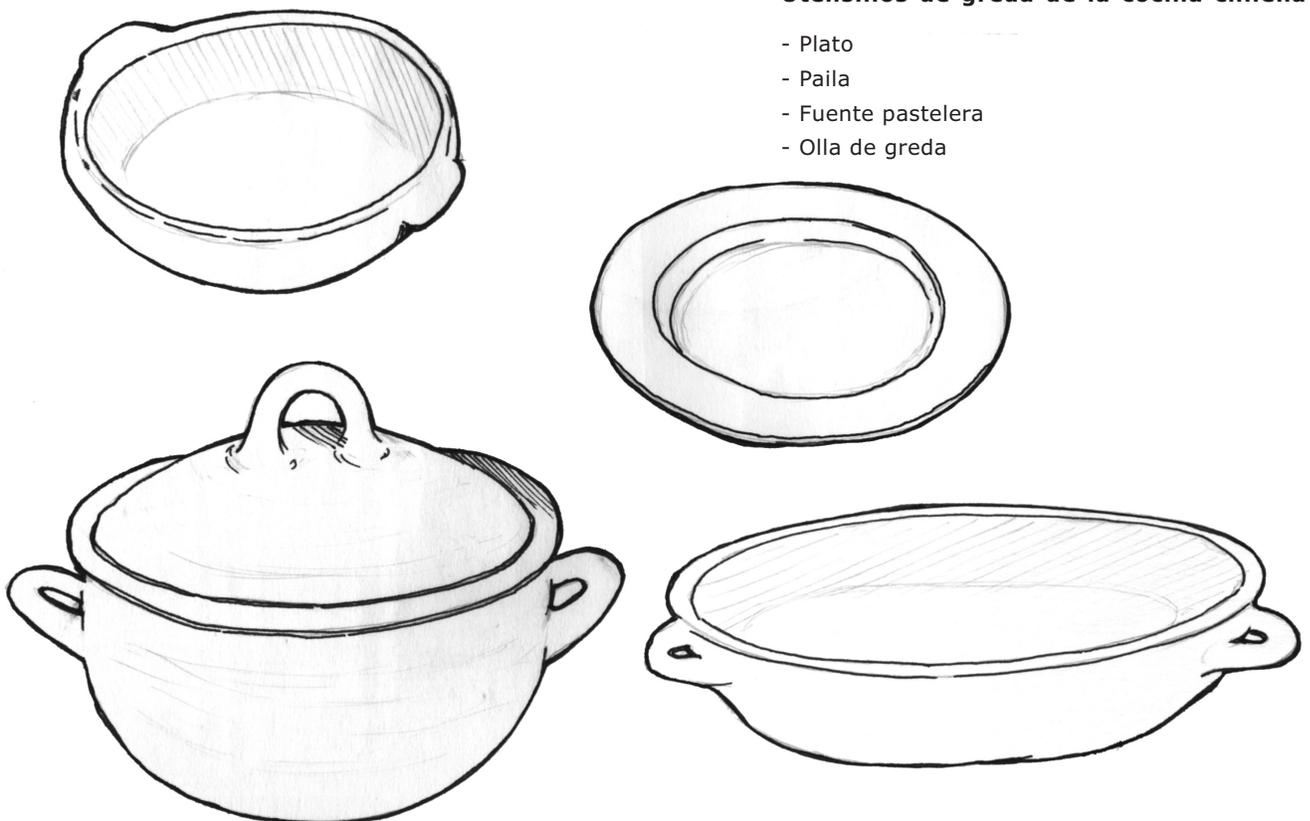
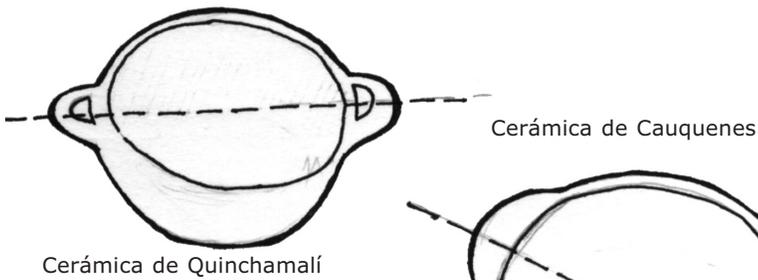
La percepción que se tiene de la greda, es que es un producto tradicional o criollo que se asocia a comidas caseras y sabores campestres.

El valor de la greda como materia prima para la producción de objetos radica en su plasticidad en su estado húmedo lo que permite elaborar múltiples objetos y distintas formas.

Durante la cocción este componente se transforma en un compuesto cuyas moléculas no contiene en agua. Esto quiere decir que experimenta un completo proceso de deshidratación.

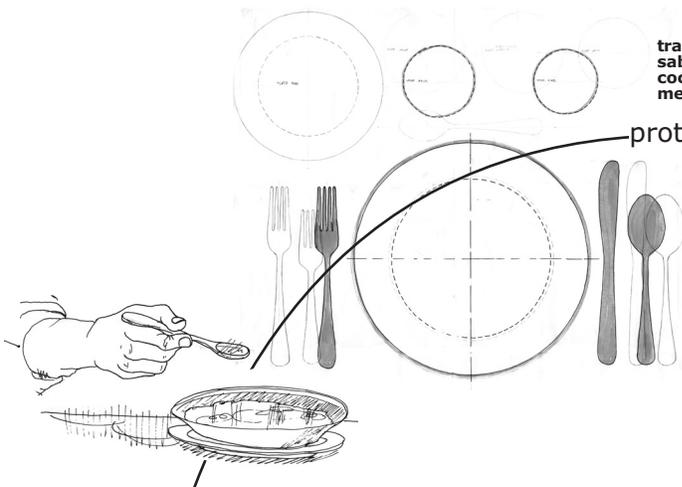
Utensilios de greda de la cocina chilena

- Plato
- Paila
- Fuente pastelera
- Olla de greda



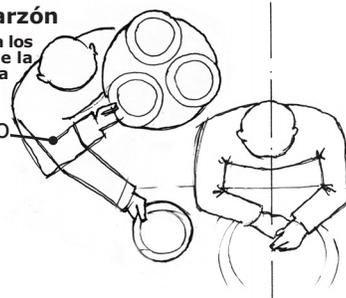
Antecedentes

EL RESTAURANT



Garzón
transporta los sabores de la cocina a la mesa

protocolo



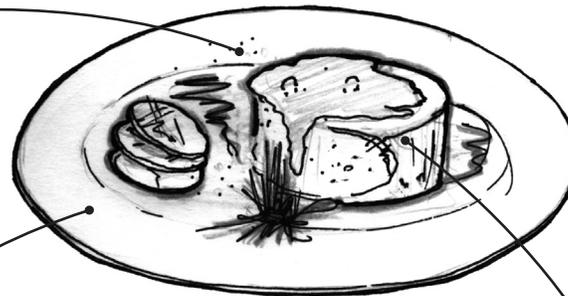
Comensal
degustador del RITO DEL CHEF

La búsqueda de nuevos sabores, aromas, gustos o satisfacer el paladar con una buena mesa es parte de la búsqueda del hombre por satisfacer necesidades (simbólica o status) que no solo se limitan al alimentarse. Los hombres nos diferenciamos de los animales porque diseñamos nuestros propios alimentos y además le damos intenciones al acto de comer, elevan este a una calidad de rito.

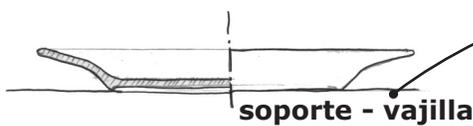
RESTAURANT
una instancia para conversar y compartir.



Layout de la restaurant:

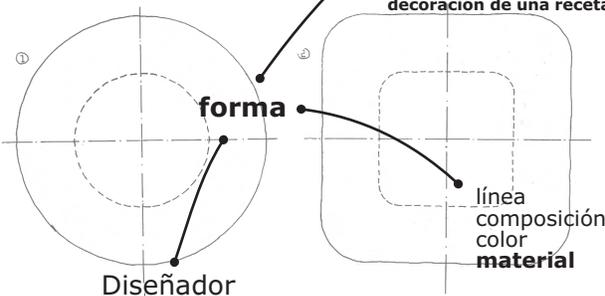


gastronomía específica
esencia que diferencia el restaurant



soporte - vajilla

soporte o contenedor de alimentos, base de la decoración de una receta



forma

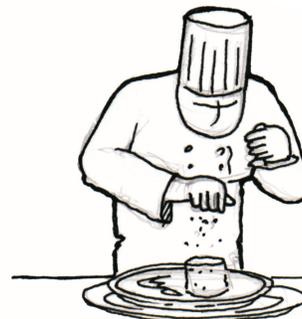
línea composición color material

Diseñador

receta - comida



- sabor
- decoración



El Chef (RITO)

artista en el arte culinario, creador de presentaciones y sabores

*indicadores de la forma

Antecedentes

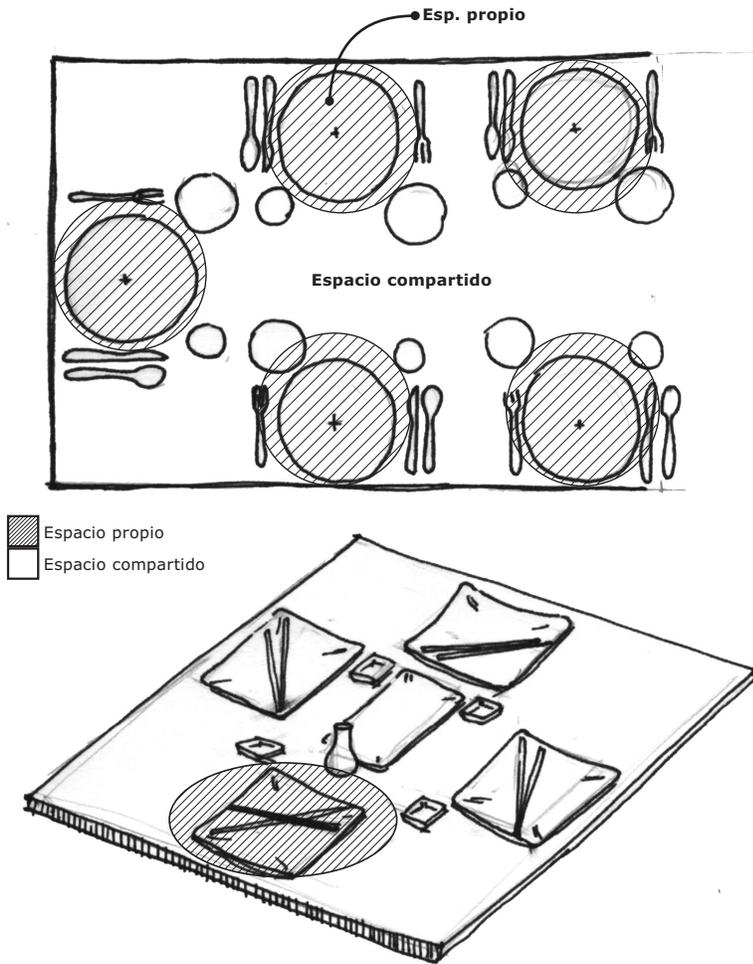
EL RESTAURANT + LA MESA

El restaurant es un lugar no cotidiano, de un carácter formal o semi formal donde se busca instancia de **"encuentro"** alrededor de la mesa para vivir nuevas sensaciones dentro del acto de comer distinta al día a día, llevando este acto al nivel de **rito**.

Los elementos que visten la mesa son intencionados; **la vajilla**, cuchillería y cristalería es diferente, y sumado a distintas recetas: manjares nuevos, exóticos o simplemente comidas típicas pero presentadas en otro orden, se busca darle otra connotación e intención al acto.

La mesa restaurant también se puede dar al interior de la casa. Por ejemplo, cuando se invita a otros comensales fuera del núcleo familiar y se busca sorprenderlos a través de la decoración de la mesa y los platos (darle otra connotación al lugar).

El restaurant y su mesa tienen un ordenamiento, **un protocolo** y una intención, que esta determinada por el tipo de **gastronomía** que se sirve dentro de él. La gastronomía (tipo de cocina)

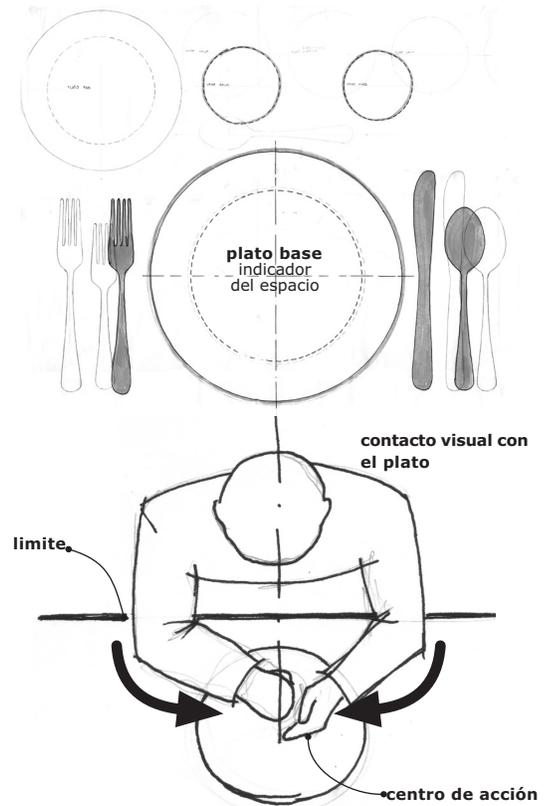


es la que le da el carácter al lugar y lo diferencia de otro. Cada cocina utiliza patrones estéticos para componer la mesa y también los platos.

Existen diferentes maneras de ordenar las mesas. La forma que se elija dependerá de las siguientes condiciones:

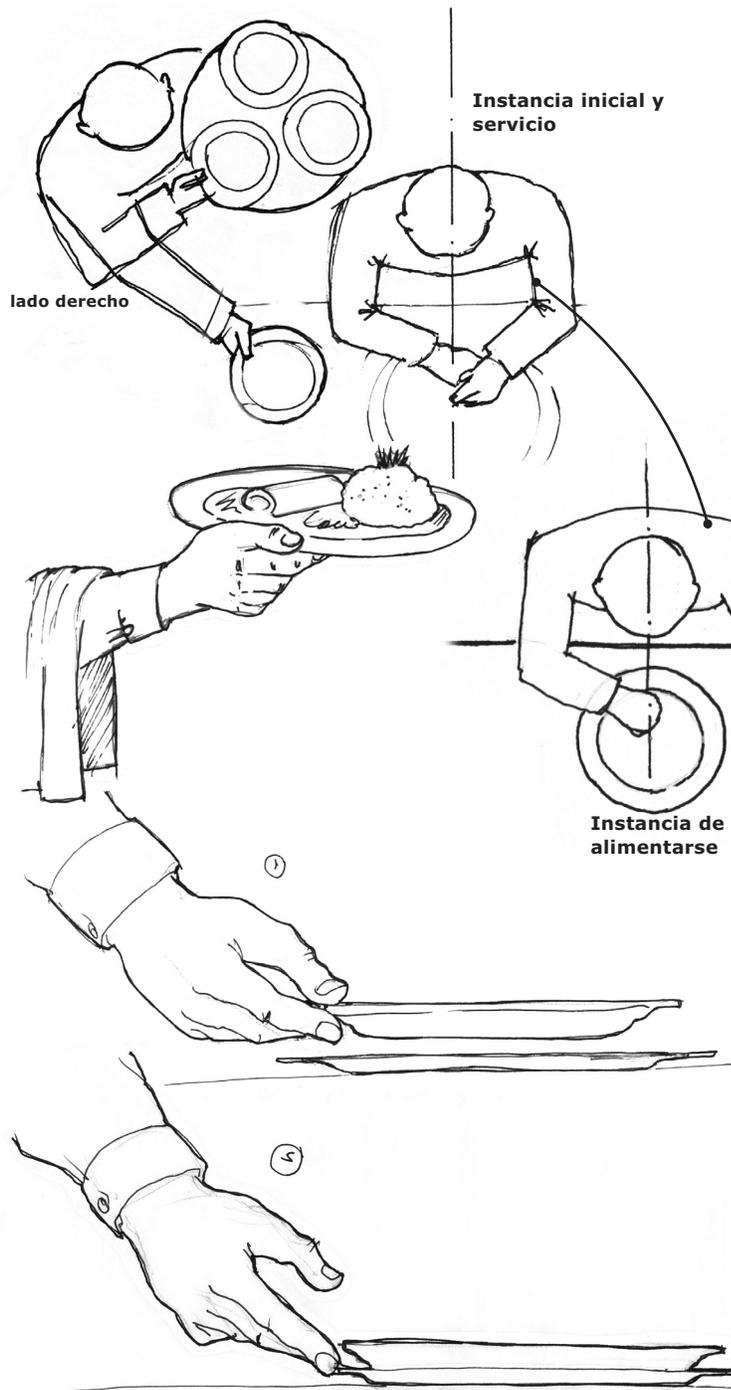
- Cantidad de personas
- Espacio que se va a utilizar
- Camino de entrada para los comensales
- Camino para el personal

El plato base o principal, es el objeto que determina el ordenamiento de los demás elementos a su alrededor, el espacio propio ocupado por el comensal (70 a 80 cms ancho y 50 a 60 de profundidad) y el **centro de acción** hacia donde se dirigen las fuerzas al actuar. Este plato se dispone frente al comensal.



Antecedentes

EL RESTAURANT + PROTOCOLO



En la mesa, siempre los platos se presentan acompañados por un plato de mayor tamaño debajo del que se sirve.

Este plato es un plato presentador o plato base, sobre este plato se colocan otros platos o bien se cambia este plato por uno de igual tamaño en el caso de la comida de fondo.

El protocolo del restaurant nos dice que el comensal no debe tocar el plato, más bien su contacto con el plato es visual y solo accede al plato a través de los cubiertos.

El encargado de la manipular y trasladar de la vajilla desde la cocina a la mesa es el garzón. Él tiene una forma de proceder con respecto al plato y como este debe ir en la mesa. El ingrediente principal de un plato debe ubicarse frente al cliente (lo mas cercano a él), manteniendo esta misma posición de la receta como fue presentada por el chef.

Esto lo hace sirviendo los platos por la derecha y retirando por el mismo lado. De esta manera le garzón genera un flujo de acción.

Las pausas dentro del acto de comer generan instancias de descanso y dialogo.

Instancia de descanso y reposo

Proced derecha:

1. poner los platos
2. reponer y sacar el cubierto
3. sacar y servir vinos y bebidas
4. servir plateado
5. retirar plateado

Procedimientos que se realizan por la izquierda:

1. servir tenaceado
2. colocar plato panero
3. colocar cuchillo panero
4. colocar plato ensalada
5. limpiar la mesa



Antecedentes

EL RESTAURANT + PROTOCOLO

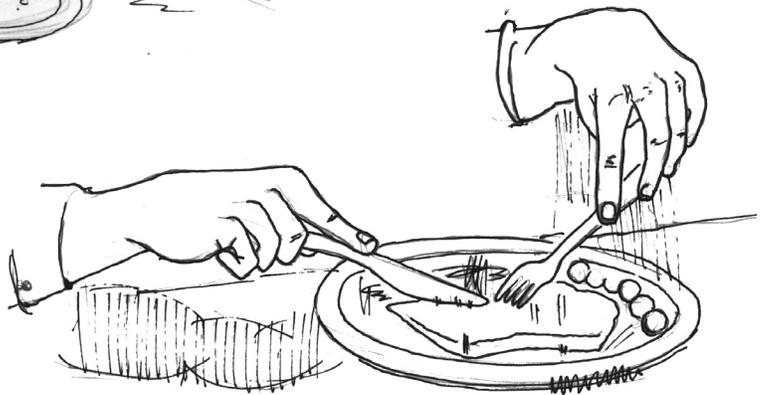
Se dan tres instancias generales de cercanía con el plato y la mesa.

Distante: Se generen pausas para beber líquidos, limpiarse la boca, comer pan y el hablar con los otros comensales, lo que define un ritmo de comer.

Media: Para preparar el alimento, ya que demanda una manipulación fina, ver que se corta y cómo se manipula.

Cercana: Para al ingerir el alimento evitando el derrame sobre el propio comensal.

Para comer, se invade la mesa y se toma posesión de ella actuando sobre el plato. El cambio de instancias se da un movimiento abdominal es de 20° a 30°.

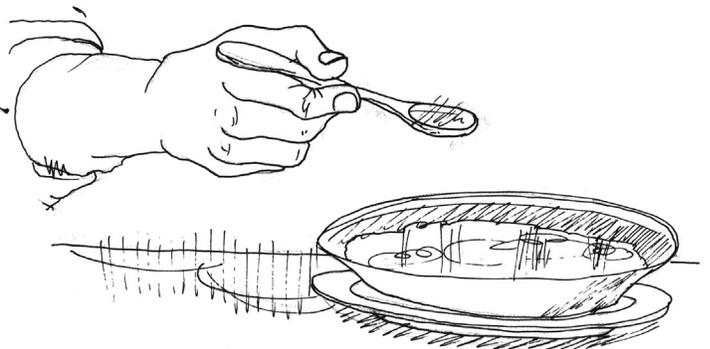


Se actúa en el plato con ambas mano, pero asimétricamente ya que cada mano tiene funciones distintas.

Al comer, la mano izquierda descansa y la derecha ejecuta la acción de llevar el alimento a la boca.

Al cortar, el tenedor en la mano izquierda sostiene, y la mano derecha se desliza articulando produciendo el corte.

En la sopa, consomé o postre se utiliza mayoritariamente la derecha, y la izquierda descansa.



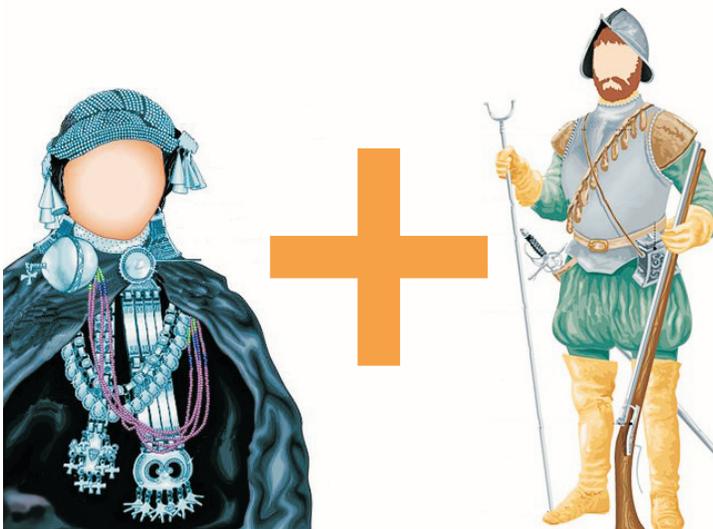
Antecedentes

LA GASTRONOMÍA INTERNACIONAL + CHILENA



La gastronomía internacional es aquella que se encuentra en cualquier lugar del mundo que recoge especialidades de distintas cocinas nacionales y las sirve en una mesa bajo los principios de las buenas costumbres y **el protocolo**, otorga el carácter al restaurant y su mesa.

Hay tantas tradiciones gastronómicas, platos nacionales y regionales como países existen en el mundo. Cada país inyecta en sus preparaciones y comidas los sabores, productos y tradiciones característicos de la región donde se está cocinando. La gastronomía que es parte de la **cultura de un pueblo**.



La gastronomía chilena es una armónica integración entre las costumbres, usos y gustos entre españoles e indígena, especialmente la del pueblo araucano. Habría que distinguir entre la **comida chilena tradicional** y **alta cocina chilena**. La primera, ha tenido una evolución lenta a partir de su nacimiento en el encuentro de la cultura española con la aborígen, donde obviamente se produjo una imposición inicial del sistema alimenticio de los conquistadores, pero utilizando los productos autóctonos mezclados con los que se podían traer de Europa, y combinando también las técnicas importadas con las de las cocineras indígenas. Luego, a través de varios siglos fue elaborándose una cocina propiamente criolla, principalmente de estilo campesino, pero sumándole los sabores del mar. Más tarde aparecieron los rasgos de una cocina urbana, pero muy dependiente hasta hace cien años del abastecimiento rural. Ya en los siglos XIX y XX, ella fue incorporando aportes de grupos inmigrantes de distintos orígenes raciales, pero sin variar su esencia. Ese conjunto es lo que llamamos comida tradicional.



Distinto es el caso de la **alta cocina** que trabaja con los **productos típicos chilenos** con las técnicas y propósitos contemporáneos que se están imponiendo en todo el mundo, y a la vez "reforma" las recetas antiguas, alivianándolas, dándoles mejor **presentación** (no se puede presentar comida sin algún toque internacional o elegante) y rescatando elementos olvidados, en especial de las distintas etnias originarias.

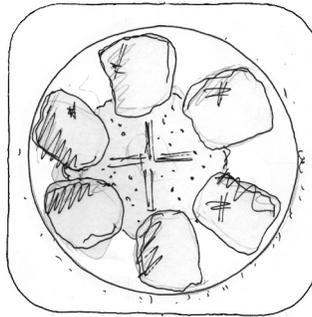
Antecedentes

LA GASTRONOMÍA INTERNACIONAL + CHILENA

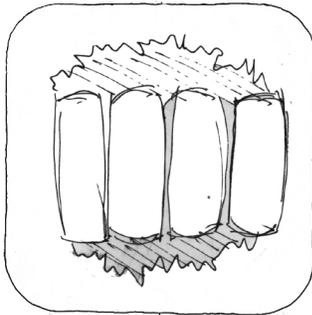
Esta nueva cocina es en buena medida una creación deliberada de los chefs chilenos que quieren dar a conocer sus sabores por el mundo.

La cocina chilena tiene muchos sabores diversos como: el choclo, las papas chilotas, los porotos, el tomate, la carne de vacuno, los mariscos y pescados, dan origen a una variedad de recetas muy sabrosas, donde predominan los aromas de ají y el comino, la cebolla, el ajo y el merquen, los aliños más utilizados. Pero el que le da el sabor característico a nuestra gastronomía es su preparación.

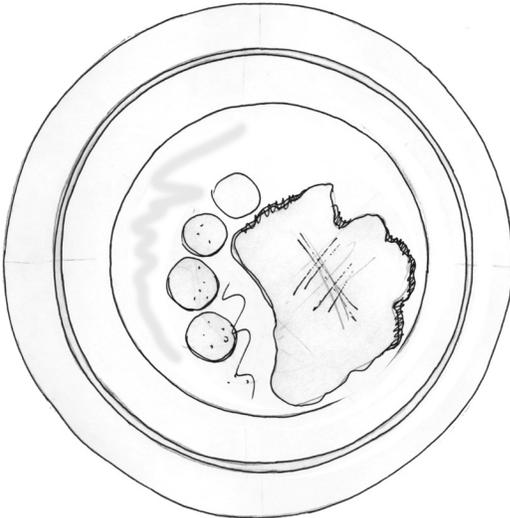
geometría radial



geometría lineal



Relación porción - visión



La presentación (según cánones de la alta cocina) de las recetas en los platos esta definida por:

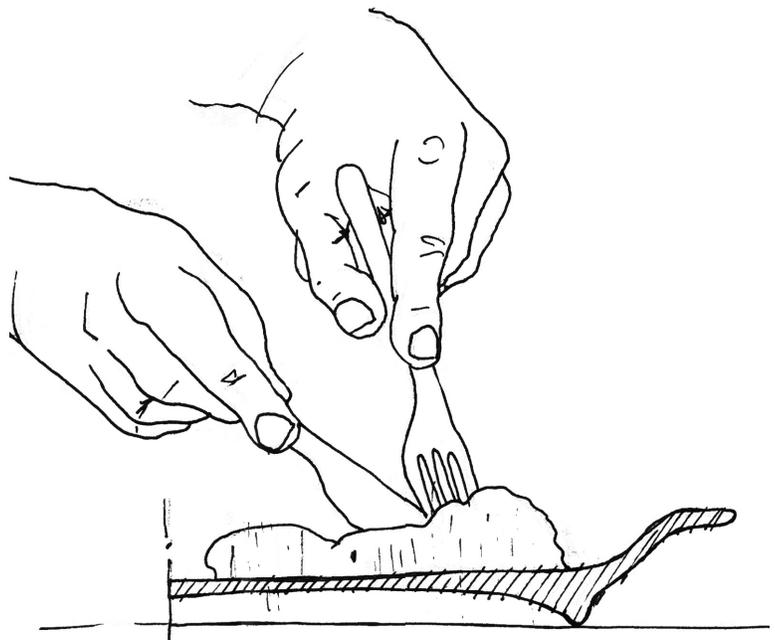
Geometría radial o lineal

Relación porción - visión

La decoración y **la forma** que le asigna el chef a sus recetas esta en función de dos variables:

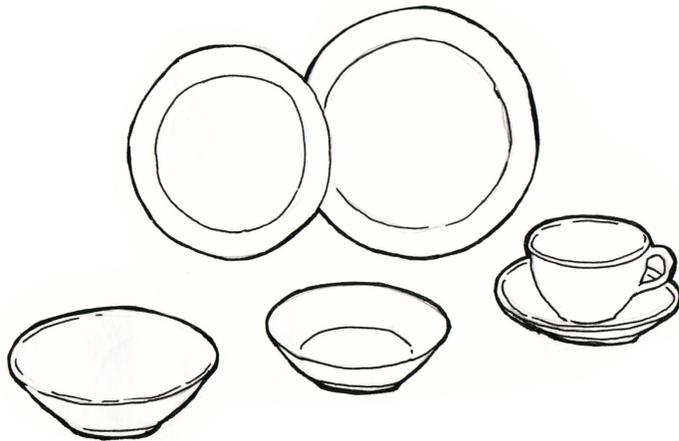
La consistencia de los alimentos

La relación entre preparar y comer: se presentan los alimentos para servirlos y porciones por el comensal para poder ingerirlos.



Antecedentes

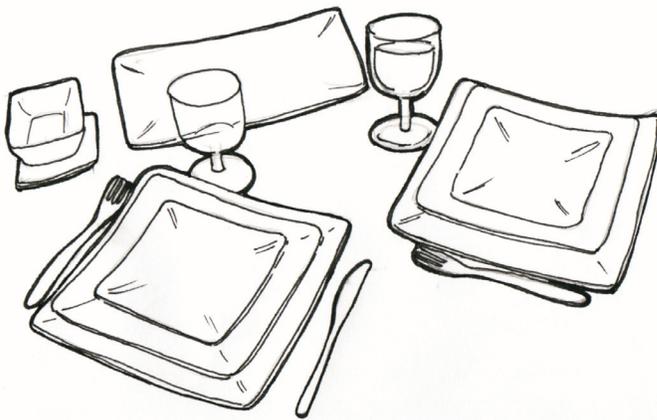
LA VAJILLA



La vajilla es un conjunto de piezas, que se destinan al servicio y ministerio de la mesa. Las piezas dependen del tipo de comida y la presentación del plato. Es muy difícil enumerarlas, ya que cada día nacen nuevas recetas y distintas maneras de presentar. Se diferencia una de otra por: la forma, los colores, el tamaño y el material.

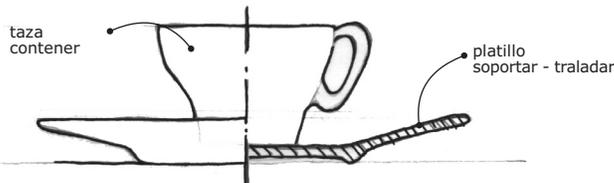
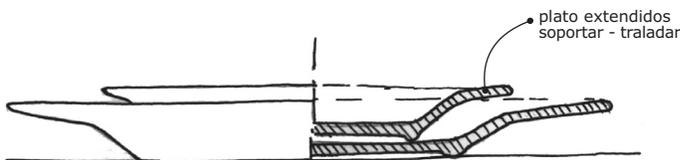
El Chef el usuario que toma la decisión de diseño del tipo de vajilla a ocupar y como va presentar sus preparaciones en ella. En otras palabras vajilla es el soporte y la base de la decoración de un plato, como para un pintor es su lienzo.

En conclusión es un elemento necesario para la presentación de una mesa y que le otorga una intención de la comida, llevando el acto de comer al nivel de rito. Un plato decorado por un chef y una mesa bien puesta es un complemento perfecto para que la comida tenga un toque de distinción y elegancia.



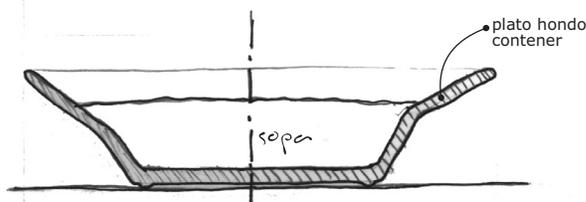
Las piezas de una vajilla se **clasifican** en 3 grupos según su forma y la función que cumple:

- platos y platillos extendidos
- platos o pocillos de sopa y postre
- tazas



Los platos extendidos tiene la función de servir como soporte para comidas sólidas o como base para poder servir otro plato sobre él. El platillo facilita el traslado y manipulación de la taza depositada sobre él, recepciona el líquido que se derrama y sirve como soporte a la cuchara.

Los platos, los pocillos y las tazas, su función es contener el líquido.



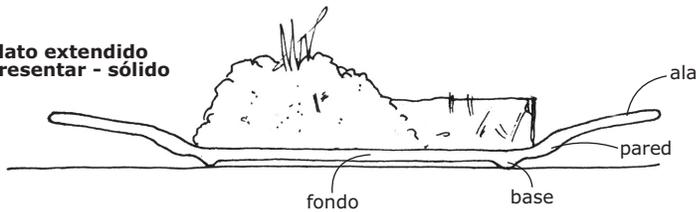
La capacidad contener los alimentos esta definida de dos maneras, según el tipo piezas:

- Platos y platillos extendidos, se definen en función del área (diámetro / mm)
- Platos o pocillos y tazas, se definen en función de la volumen (capacidad / cm3)

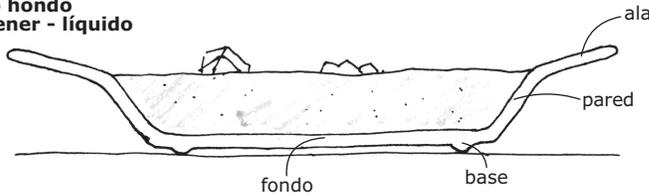
Antecedentes

LA VAJILLA

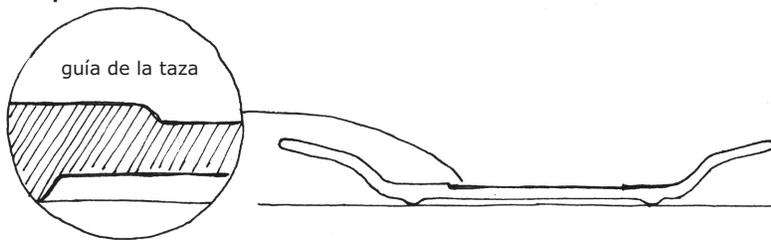
**plato extendido
presentar - sólido**



**plato hondo
contener - líquido**

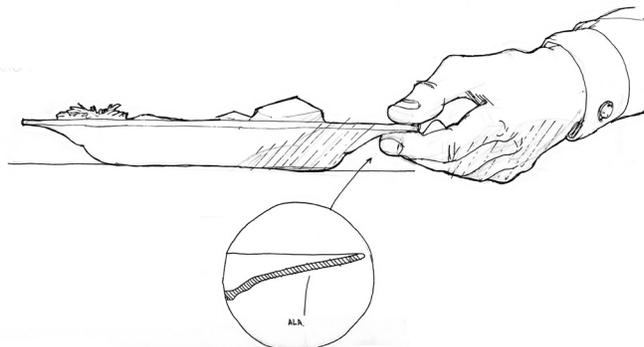


**plattillo
transportar taza**



La forma del plato tiene un borde (compuesto por la pared y el ala) adecuadamente elevado con respecto a la superficie de la mesa, de modo que los dedos de la persona que sirve que quedan entre el plato y la mesa puedan ser retirados sin peligro de accidente.

Los platos redondos no tienen un lado determinado para asirlo, no así los platos cuadrados y ovalados. Pero la presentación de los alimentos sobre el plato indica donde se debe tomar y presentar el plato sobre la mesa.



 Áreas por donde el garzón ase el plato para llevarlo a la mesa.

La forma de los platos se compone:

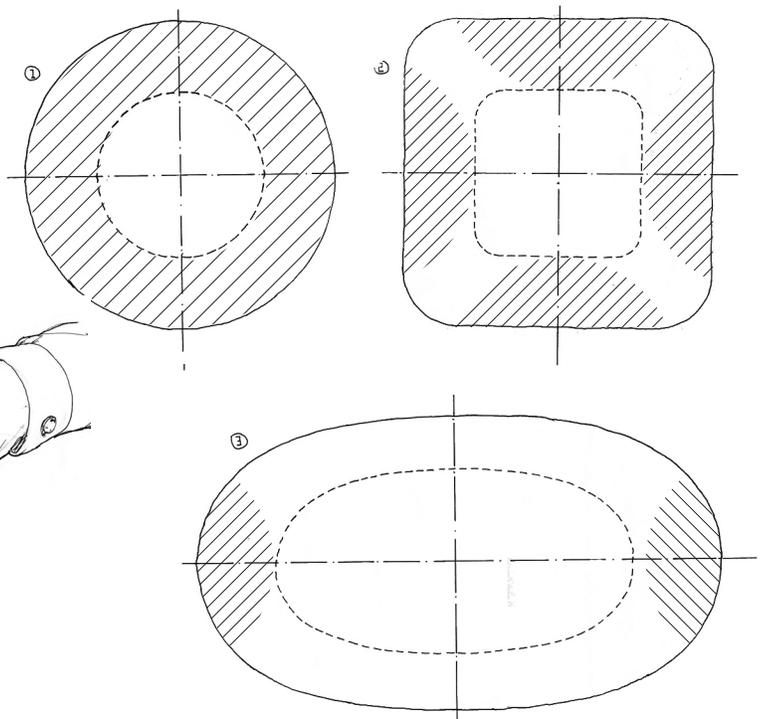
El ala es la zona del plato que permitir asirlo y manejarlo (función básica), que jerarquiza la presentación de estos en la mesa (función secundaria) porque produce un cambio de planos entre un plato y otro. Por otro lado, el ala sirve de marco para la presentación de la receta y como área de decoración (función simbólica).

La pared tiene como función impedir que el contenido se derrame y se enfríe rápidamente. En el caso del plato hondo la pared es más elevada generando un espacio de retención de líquidos.

La base eleva el fondo del plato de la superficie de la mesa y es el punto de apoyo que otorga estabilidad.

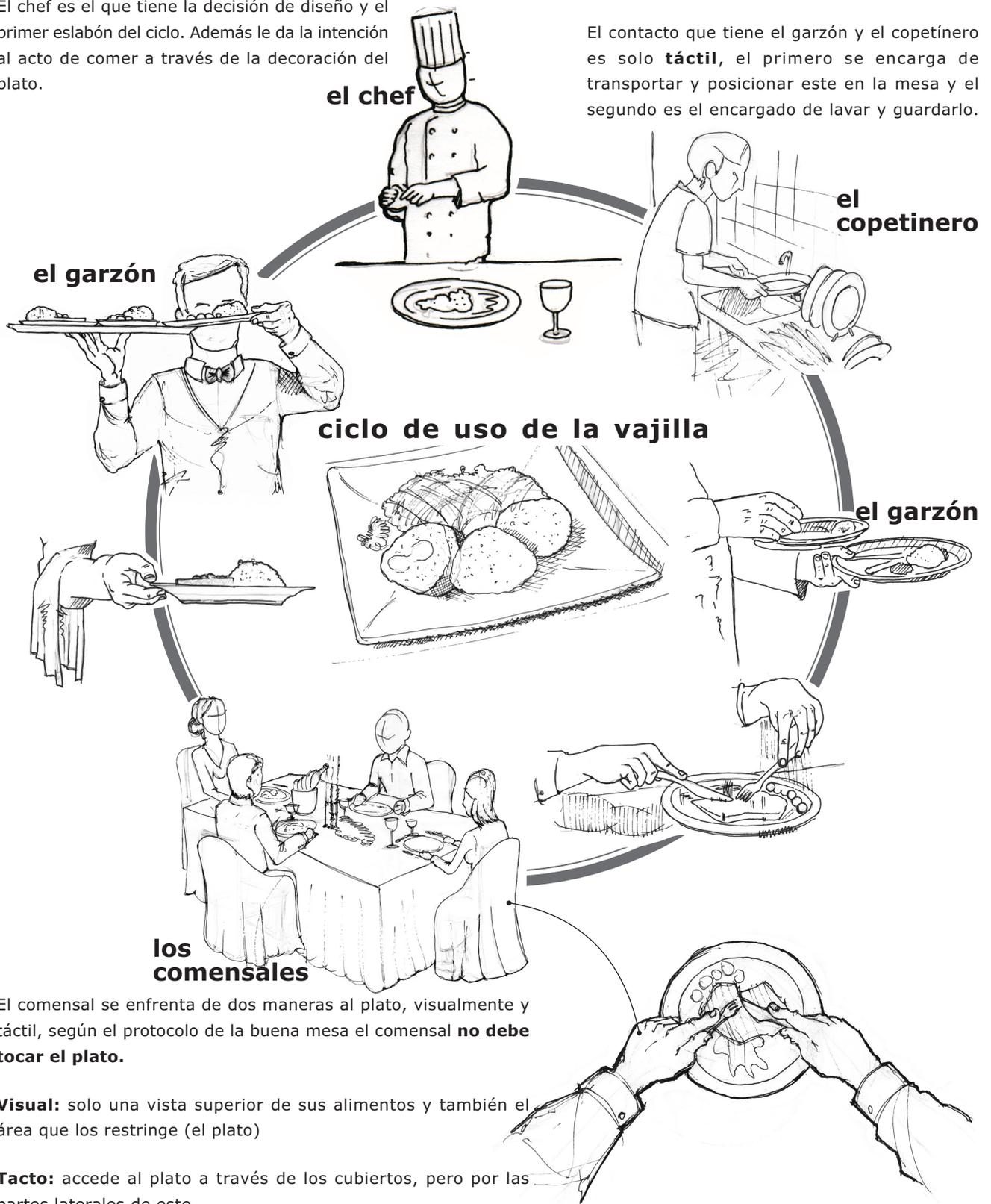
El fondo es la superficie que limita el área donde se colocan los alimentos de manera que le chef estime conveniente. El plano del fondo permite configurar diferentes formas a los alimentos.

Los platillos tienen **una guía** para impedir que la taza que se encuentre sobre ella no se mueva mientras se transporta.



El chef es el que tiene la decisión de diseño y el primer eslabón del ciclo. Además le da la intención al acto de comer a través de la decoración del plato.

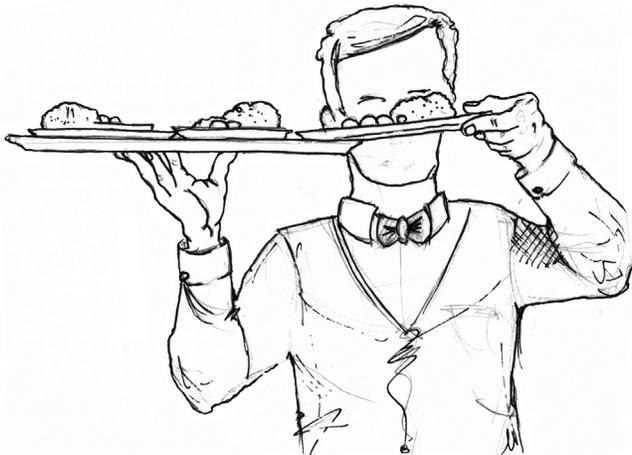
El contacto que tiene el garzón y el copetínero es solo **táctil**, el primero se encarga de transportar y posicionar este en la mesa y el segundo es el encargado de lavar y guardarlo.



El comensal se enfrenta de dos maneras al plato, visualmente y táctil, según el protocolo de la buena mesa el comensal **no debe tocar el plato**.

Visual: solo una vista superior de sus alimentos y también el área que los restringe (el plato)

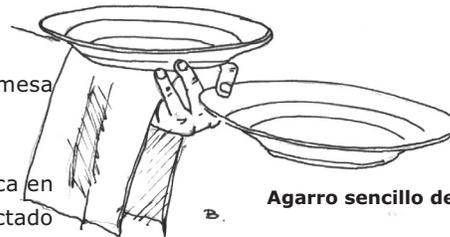
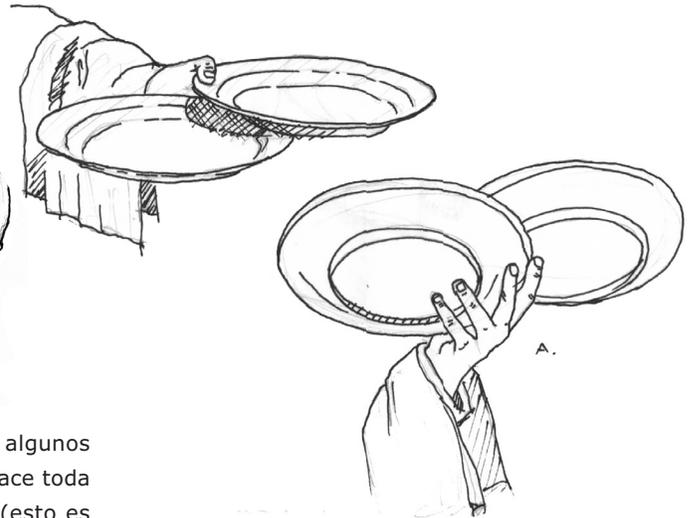
Tacto: accede al plato a través de los cubiertos, pero por las partes laterales de este.



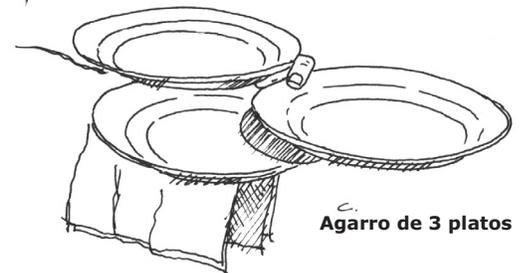
Para traslado los platos el garzón ocupa una bandeja en algunos casos, esta se transporta con la mano izquierda la cual hace toda la fuerza y la mano derecha sirve los platos a la mesa (esto es cuando se supera la cantidad de 4 unidades).

Pero también se pueden llevar los platos directamente a la mesa para esto existe 3 métodos:

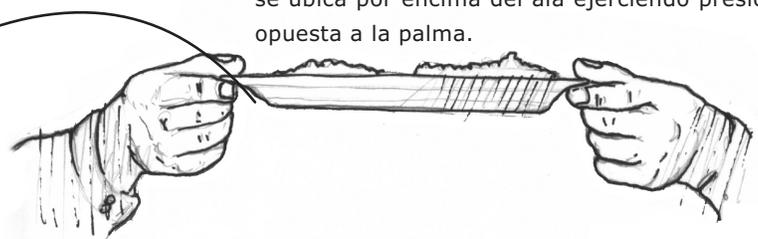
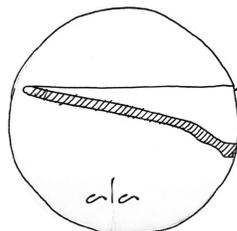
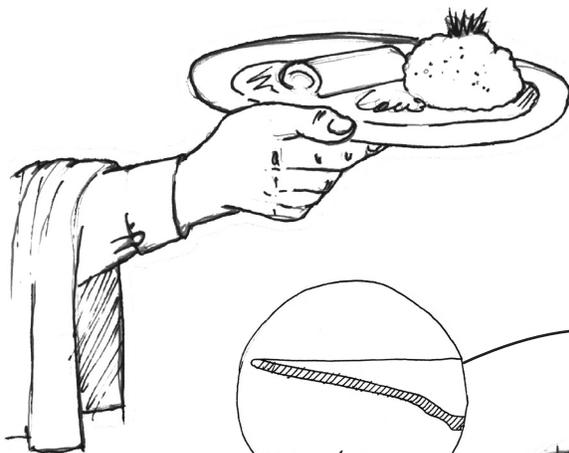
1. Se toman con la mano semi extendida. La palma se coloca en la parte inferior de uno de los platos y con el dedo pulgar flectado se toma el otro plato, apoyando en el primero.
2. Consiste en tomar uno de los platos con la mano semi extendida, apoyarlo en la muñeca y afirmarlo con los dedos anular y meñique. El otro plato se sujeta por arriba con el pulgar y por debajo con el índice y el medio.
3. Los dos primeros platos se cogen de igual manera que el agarro sencillo de 2 platos. El tercer plato se coloca entre la muñeca y el primer plato.



Agarro sencillo de 2 platos



Agarro de 3 platos



La función del garzón es servir y retirar la vajilla a los comensales sentados en la mesa, para esto el garzón hace uso del ala para transportar y asir los platos.

La diagonal del ala genera **un espacio** entre el plato y la superficie, en este espacio el garzón ubica sus dedos índice y medio, el dedo pulgar se ubica por encima del ala ejerciendo presión opuesta a la palma.

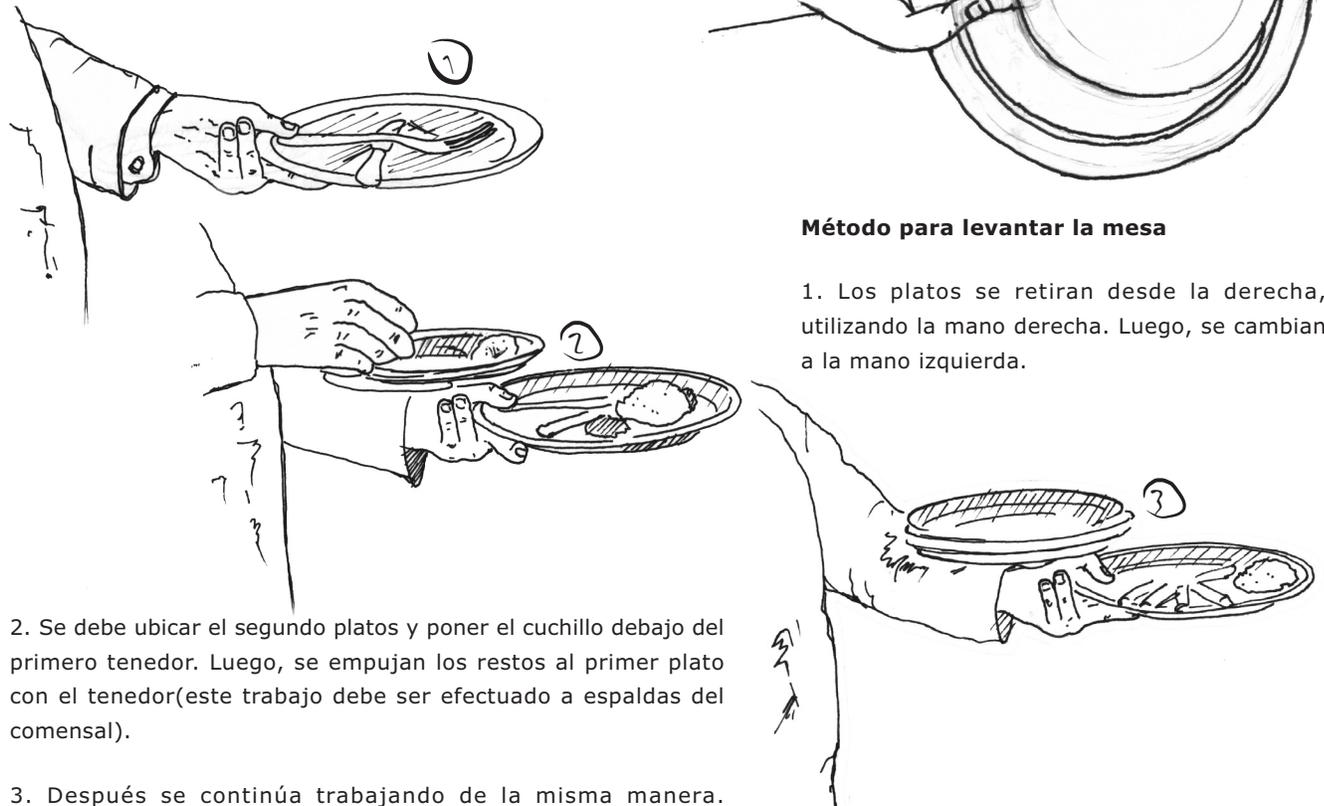
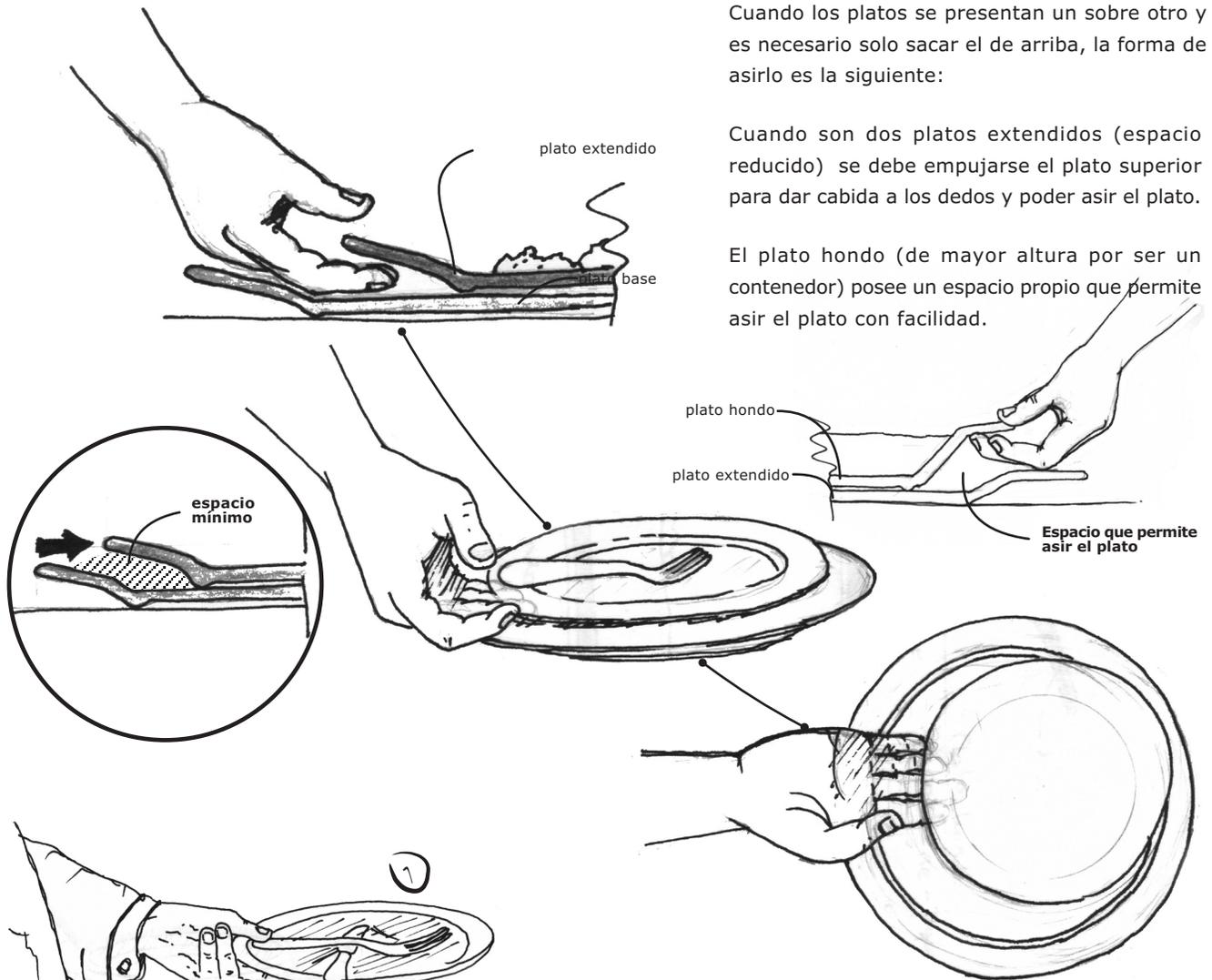
Antecedentes

LA VAJILLA

Cuando los platos se presentan un sobre otro y es necesario solo sacar el de arriba, la forma de asirlo es la siguiente:

Cuando son dos platos extendidos (espacio reducido) se debe empujarse el plato superior para dar cabida a los dedos y poder asir el plato.

El plato hondo (de mayor altura por ser un contenedor) posee un espacio propio que permite asir el plato con facilidad.



2. Se debe ubicar el segundo platos y poner el cuchillo debajo del primero tenedor. Luego, se empujan los restos al primer plato con el tenedor(este trabajo debe ser efectuado a espaldas del comensal).

3. Después se continúa trabajando de la misma manera.

Método para levantar la mesa

1. Los platos se retiran desde la derecha, utilizando la mano derecha. Luego, se cambian a la mano izquierda.

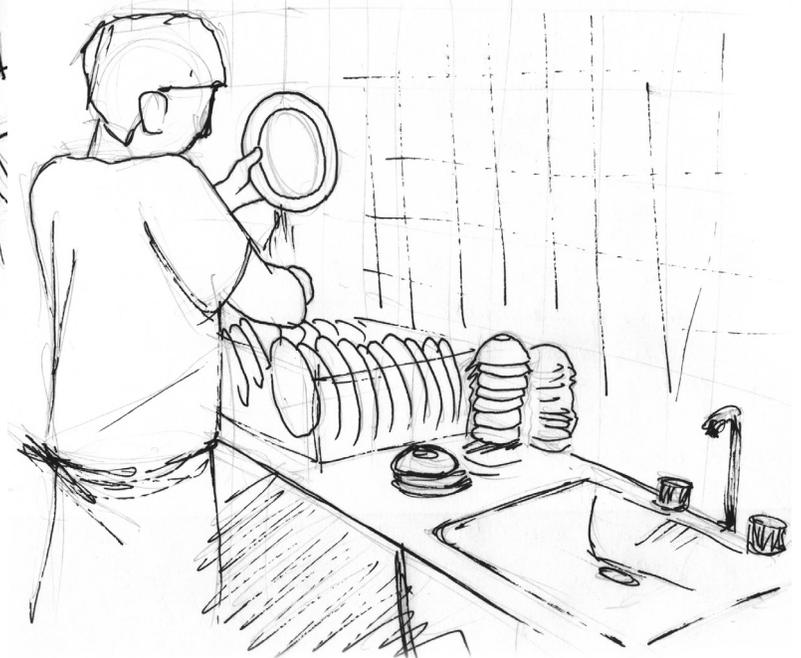
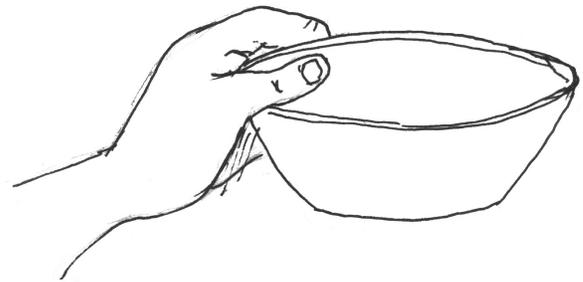
Antecedentes

LA VAJILLA

El copetínero es el encargado del lavado, enjuague y almacenado de la vajilla, durante este proceso de manipulación no se considera el área para asir (el ala).

La limpieza de la vajilla se basa en la existencia de radios que no permitan que restos de alimentos se depositen en ellos, esto se logra evitando radios y ángulos pequeños.

Dentro del contexto del restaurant, la vajilla no se apila para su guardado, sino que se guarda en canastos que permite almacenarlos de mejor manera y también que la vajilla no se dañe al tener que soportar carga extra (el peso de los demás platos).



El Problema

Tener una identidad gastronómica no es solo cocinar los productos típicos de un país, si no realzarlos estos a través de su preparación y presentación. Hoy en día, nuestros sabores culinarios pretenden insertarse en el mundo y con ellos dar a conocer nuestra cultura y tradiciones.

Parte de nuestra tradición gastronómica esta asociado a la alfarería y más específicamente al material, **La Greda**. Productos que esconde un sin fin de tradiciones y además le da un sabor característico a nuestros alimentos, ya que es un material tan noble como los productos que da el suelo de nuestro país. Pero ¿porqué este noble material no puede estar inserto dentro da la alta cocina?

Por una parte el problema es, que los utensilios de greda actual le restan validez al Chef al momento de presentar sus recetas, porque estos objetos tienen una percepción más criolla y campestre que con una **mesa restaurant**.

Otro problema, es que la gastronomía chilena dentro del contexto internacional (mesa restaurant) no cuenta con una vajilla, que potencia los sabores chilenos perdiendo imagen o simplemente no se lee como un sabor chileno y puede confundirse con otro país como México o España que si tiene una cocina reconocía a nivel mundial.

Por esto surge la necesidad de crear una vajilla que realce aun más el rito del chef y que rescate un elemento propio de nuestra tierra que esta llevo de significados y tradiciones como la greda. Otorgarle prestancia y delicadeza para introducirla en el mundo gastronómico con una connotación distinta a la que se tiene hoy en día.

Esta intervención tendría además los siguientes alcances

- Potenciar, desde el diseño, al desarrollo del material.
- Introducir el material y nueva forma a la mesa restaurant internacional.
- Servir como motor para el desarrollo en el futuro de una vajilla chilena.

Objetivos

Objetivo General

Potenciar el **Rito de Chef** y los **Sabores de Chile** a través del diseño de una vajilla de greda que rescate las cualidades que lo hacen un noble material.

Objetivo Específicos

- Diseñar los elementos básicos (plato base, plato extendido, plato hondo, pocillo entrada) que sirve para la presentación de las recetas de chef.
- Diseñar los elementos secundarios (plato pan, plato central, ensaladera, plato y pocillo salsero) que sirven para la presentación de la mesa.
- Generar una configuración en el material que contemple la elegancia propia de una mesa gourmet.
- Ampliar y aprovechar las alternativas de colores de la greda, a través de líneas cromáticas, acromáticas y mixtas.

Desde el punto de vista del origen del proyecto, podemos señalar que nace al considerar la importancia que tiene la vajilla en el rito de la comida, y así envolver a todos los usuarios involucrados, el chef, los comensales, el garzón y el copetínero. De este modo, la ausencia de una vajilla apropiada para acoger los sabores de Chile hace que surja esta idea de entregar un soporte adecuado a la gastronomía nacional.

Así la estrategia del proyecto se inicia tomando la labor del chef como un rito, el de preparar los alimentos, y darle a sus creaciones un recipiente idóneo. Así, la importancia del material escogido es fundamental. Debía ser un elemento que pudiera representar bien las raíces y a la vez un material dúctil a la hora de moldear un plato; la greda entonces reúne ambas características, y este proyecto sería la primera vajilla de este material para la alta gastronomía chilena. Su textura permite entender la mezcla de la tierra y otros elementos básicos del planeta, y a la vez su color realza los contrastes con las comidas que se servirán en ella.

De esta forma, la mesa será más que un espacio para el comer, sino que será un escenario donde la obra del chef podrá representarse de manera espléndida, pues la decoración adecuada y esta vajilla permitirán dar realce a la gastronomía chilena –con características internacionales- que no contaba con un complemento, en cuanto a vajilla se trata.

La vajilla de greda para la alta gastronomía considera el diseño de un juego de piezas destinadas a potenciar el rito del chef y la mesa restaurant, entendiéndose que hay elementos que son la base para la preparación de las recetas por parte de él –como son los platos (base, extendido, hondo, central)- y otros que potencian y tienen más relación con el acto de comer en un restaurant –como las ensaladeras, salseros y plato de pan-.

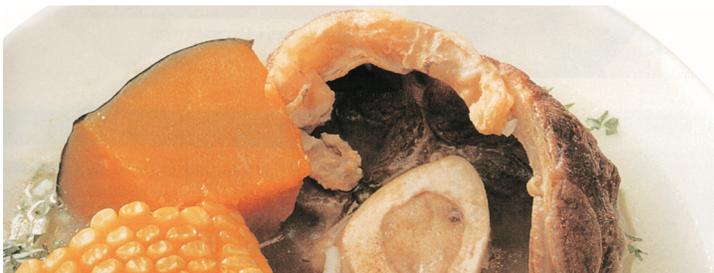
La conjugación entonces de estos dos actores es fundamental. Pues desde este momento el chef contará con una base ideal para sus presentaciones. Así, la figura de este cocinero se yergue como el pilar fundamental del proyecto y lo coloca en uno de los sitios más importante, sólo contrapesado por la figura del comensal.

Propuesta conceptual

EL RITO DEL CHEF Y SABORES DE CHILE

Magia

Los aromas nos despiertan
y nos llaman los sabores,
es así que estos olores
mezclan romero y merquen;
y en un proceso eterno,
las manos prodigiosas
de quien conoce los secretos,
que entre ajíes y ajos
comienzan a trabajar...
Cual crisol o sombrero de mago
junto al fuego sulfurado,
poco a poco se revuelven,
desde la tierra la papa y
del mar sin acabar,
choros, almejas y locos
que no por cosas del hado,
ni tampoco de este sino,
para culminar la sinfonía
en una mesa ataviada en una inmensa armonía,
y por última misión:
agradar al paladar.



Propuesta conceptual

EL RITO DEL CHEF



Propuesta conceptual

EL RITO DEL CHEF



Propuesta conceptual

EL RITO DEL CHEF



Propuesta conceptual

SABORES DE CHILE

No existe otro país tan largo como Chile, con tanta variedad de climas y paisajes los cuales tiene como consecuencia una enorme **variedad de sabores** y productos alimenticios provenientes del mar, los ríos, las montañas y los valles.

Dentro de los productos que podemos encontrar en nuestro país y con los cuales los chef utilizan para componer sus recetas, podemos hallar tres grupos.

Zona norte: frutas secas, papaya y la aceituna, que se consume en grandes cantidades.

Zona central: tiene cuatro estaciones estivales muy marcadas. Esto permite el desarrollo de variados productos agrícolas que son cíclicos, donde se cuentan viñas, frutas, hortalizas y cereales.

Zona sur: mariscos, carne, cecinas, y gran cantidad de vegetales de subsuelo componen la dieta sureña.

Picoroco



Cholga



Lapa



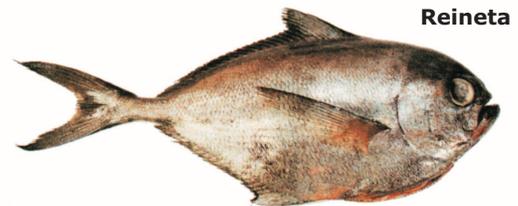
Congrio



Macha



Choro maltón



Reineta



Jaiba



Ostra

Erizo



Almeja



Ostión

Propuesta conceptual

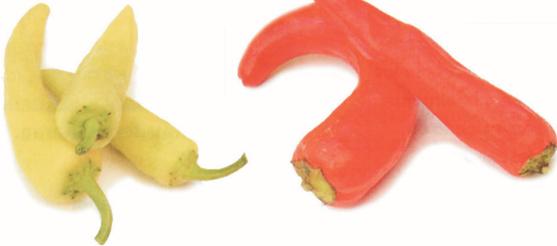
SABORES DE CHILE

La forma en que un chef prepara sus alimentos y los productos que ocupa nos indica del lugar de donde proviene ya que en sus platos imprime el gusto típico de su tierra. El comino, la cebolla y el ají de color dan un toque diferente a nuestras preparaciones. Con estos elementos el chef consigue los aromas y sabores característicos de gastronomía chilena.



Cochayuyo

Ají



Cebolla



Comino

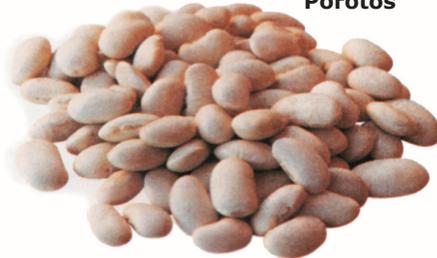
**Hierbas:
albacá, perejil y cilantro**



Pimentón rojo



Porotos



Charqui



Tomate



Ajo



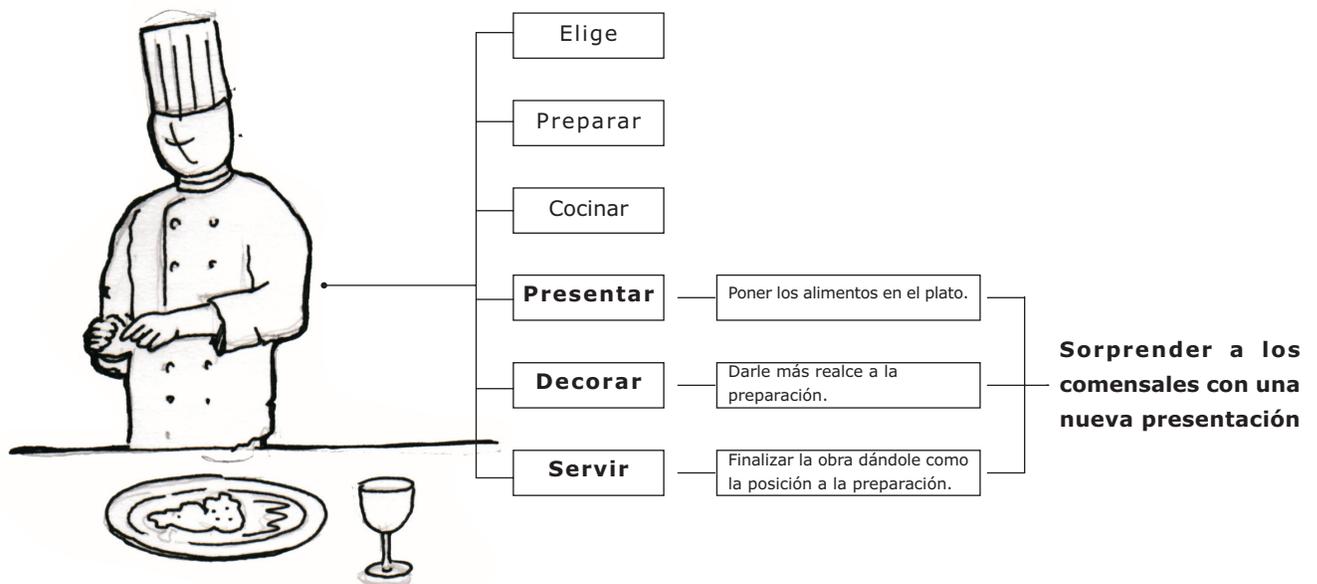
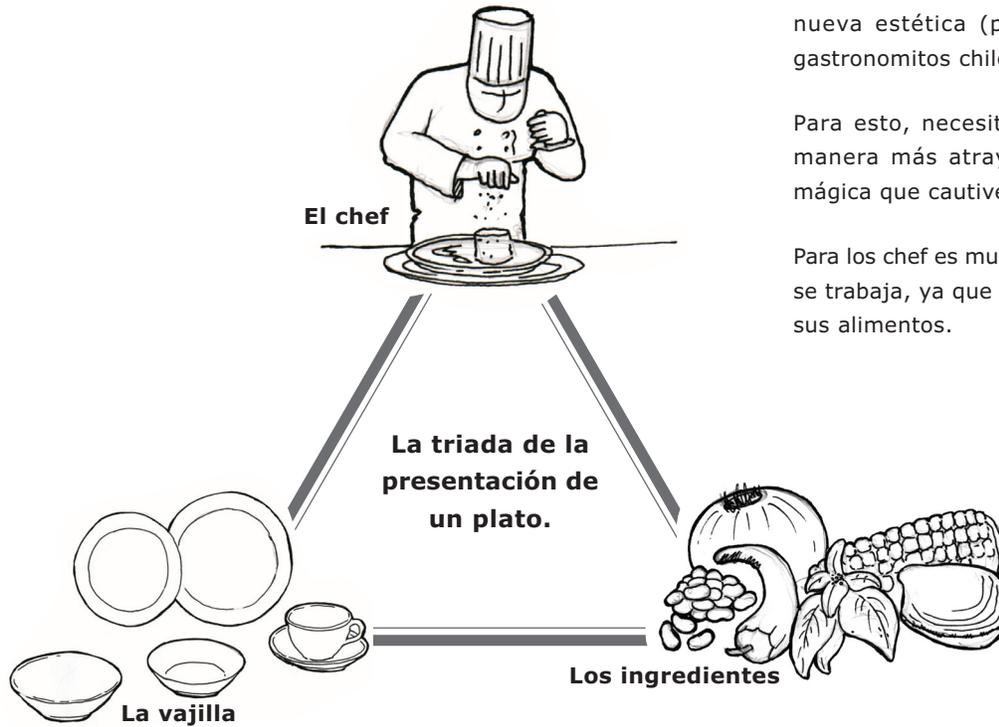
Propuesta conceptual

DEFINICIÓN DE LA PROPUESTA CONCEPTUAL

El Rito del Chef es la intención sorprender a los comensales a través de los sabores y una nueva estética (presentación) de los platos gastronómicos chilenos.

Para esto, necesita exhibir sus recetas de la manera más atrayente, con una preparación mágica que cautive al comensal.

Para los chef es muy importante el soporte donde se trabaja, ya que depende de estos para servir sus alimentos.



El presentar, servir y decorar es en la parte del rito del chef, acá la vajilla toma una validez ya que será el soporte para poder llevar esta mágica preparación a la mesa y que los comensales se deleiten con ella.

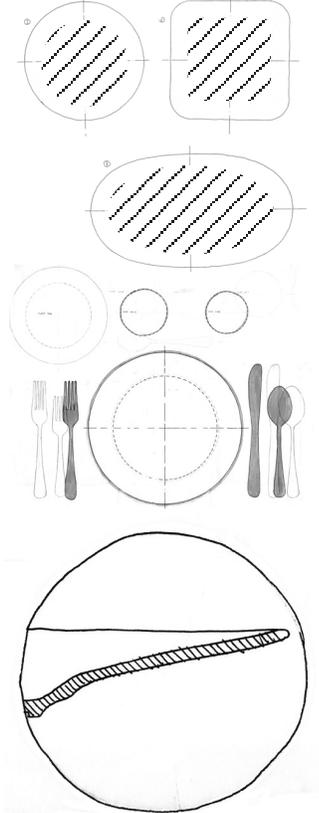
Propuesta formal

DEFINICIÓN DE LA PROPUESTA DE DISEÑO

La función básica de una vajilla es emplearse como soporte para servir o contener los alimentos. Un plato termina de componerse cuando sobre él se sirve el alimento, el Rito del Chef.

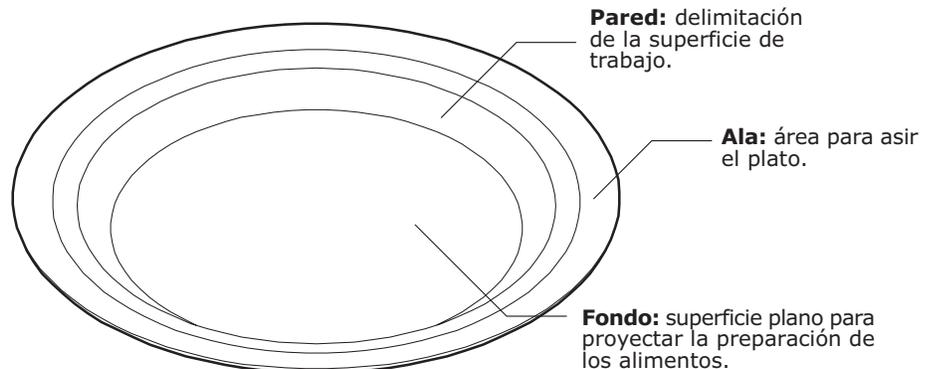
La forma de la propuesta de diseño esta definida por tres factores:

- La forma**
- Decoración** — La decoración se refiere al área que da cabida para montar los alimentos y la decoración específica que determina el chef. El espacio de que enmarca o limita los alimentos.
 - Presentación** — La presentación tiene que ver con la posición del plato sobre la mesa y como esta posición interactúa con el comensal y alterar el acto de comer (vista superior del plato).
 - Manipulación** — Tiene que ver con el traslado o manipulación de la vajilla por parte del garzón. La manipulación incide específicamente en la forma del perfil del plato (vista lateral), que da la posibilidad de asir el plato.

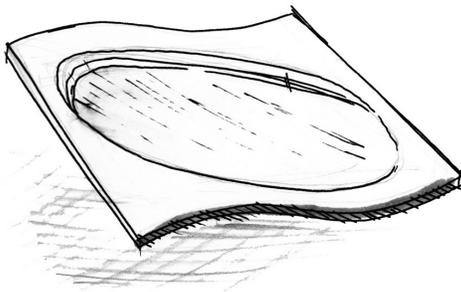
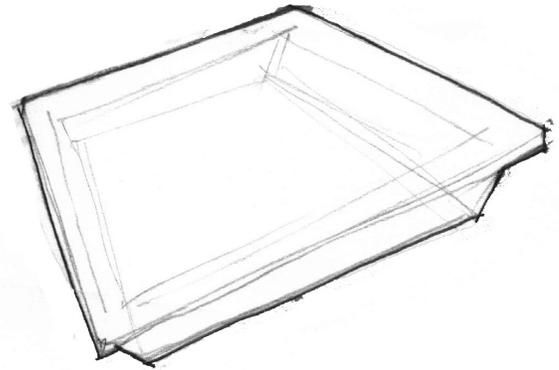
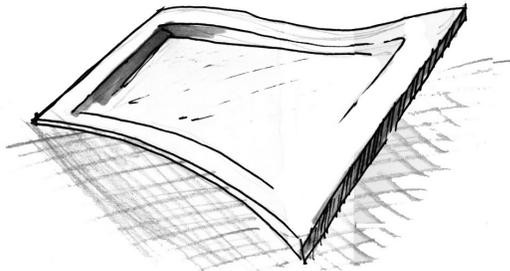


- Coloración** — Otra parte de la propuesta diseño es que se trabaja con un material como la greda que tiene nobles cualidades y que en sus orígenes fue la base para la cocina por eso se hace necesario rescatar este material y llevarlo a la alta mesa. Uno de los factores que se pretende rescatar de este material es su coloración y como esta coloración permite resaltar aun más **el rito del chef** y los sabores propios de nuestro país.

La propuesta requiere tener ciertos elementos de la forma que son los que definen al objeto:



Génesis formal

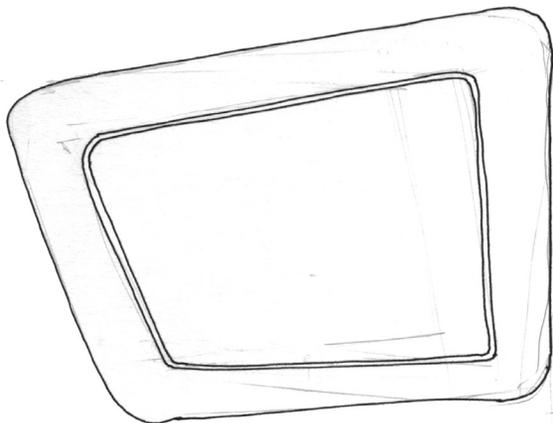


Basándose en el estado del arte actual se buscaba una forma que fuera diferente al resto mezclar lo cuadrado, con la asimetría, y con los relieves para encontrar una forma única que realizara el rito del chef. Me base en el relieve de Chile como concepto para encontrar un patrón formal, pero el problema es que el relieve de Chile solo se puede percibir desde un avión.

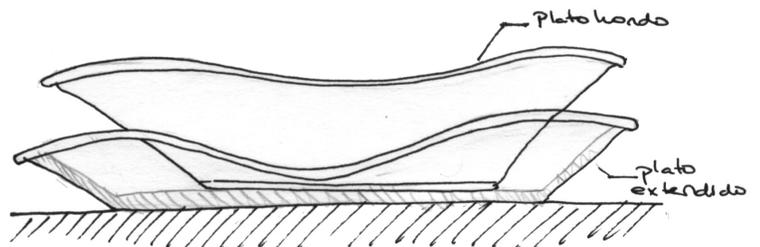
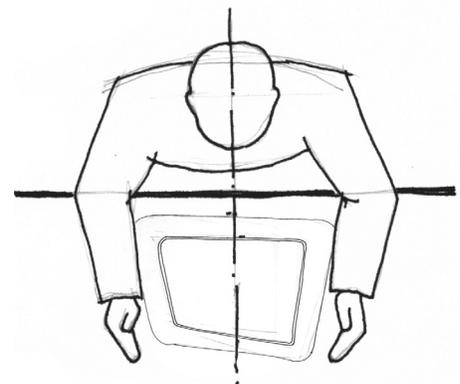
Por otro lado el plato no tiene cabida dentro de la mesa porque dificulta mucho al garzón para asirlo y posicionar el plato en la mesa, y al comensal ya que no sabría enfrentarse a un plato que no tiene un eje de simetría.



vista lateral



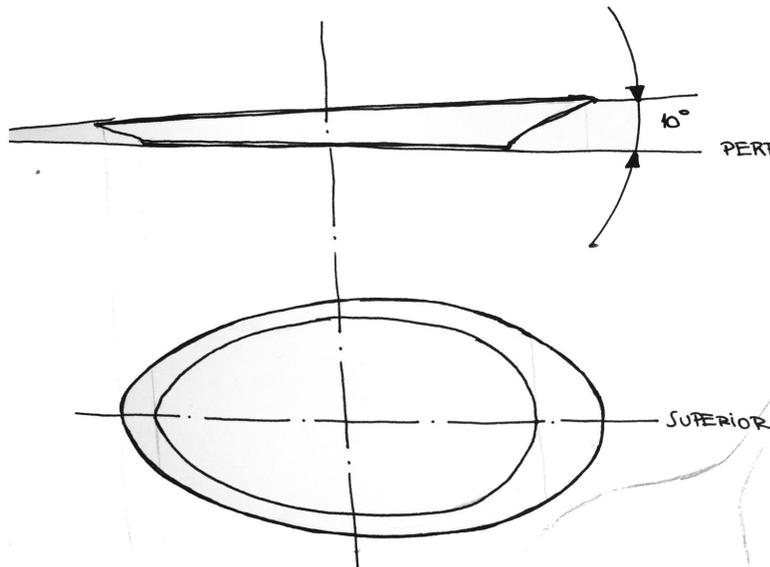
vista superior



Algo que había que rescatar era el perfil que salía de lo horizontalidad de los platos y que permitía generar una especie de oleaje entre los platos al ponerlo uno sobre otro.

Génesis formal

Las primeras alternativas se basaron en objetos asimétricos y no regulares como el círculo, cuadrado y elipse.

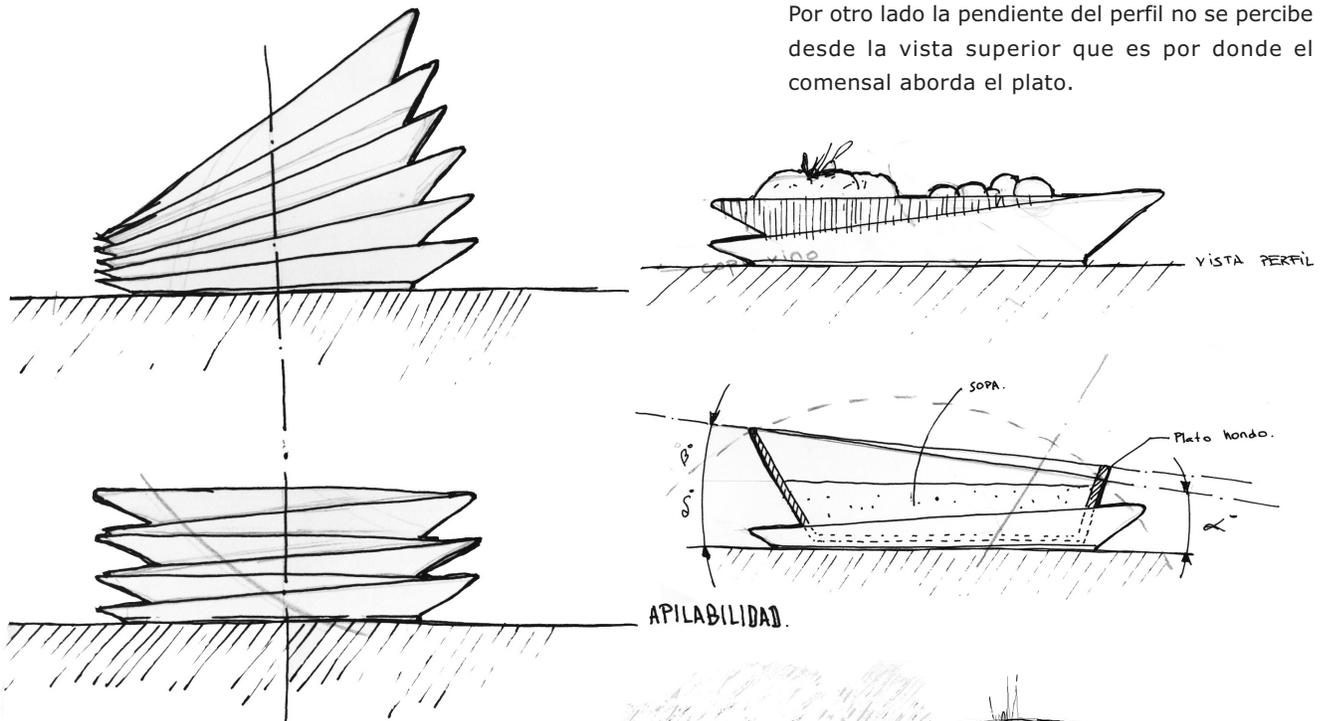


En base al cántaro de greda se empezaron hacer alternativas de formas. Las propuestas pretendían salir del plano del perfil y lograr una pendiente, como una manera de elevar la presentación de la receta. Se daba la posibilidad de cruzar la vajilla provocando un choque visual entre los platos.

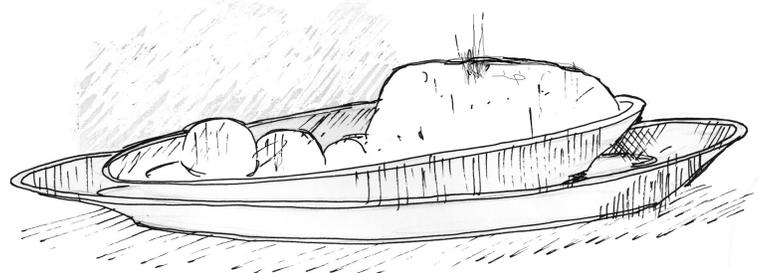
Además los platos podían direccionarse hacia el mismo lado como para mostrar los cortes de los platos en forma creciente.

Los problemas es que esta forma del plato limitaba la posibilidad de la presentación de los receta, dándole la posibilidad al chef de solo hacer presentaciones lineales, también limitaba la presentación de los platos en la mesa.

Por otro lado la pendiente del perfil no se percibe desde la vista superior que es por donde el comensal aborda el plato.

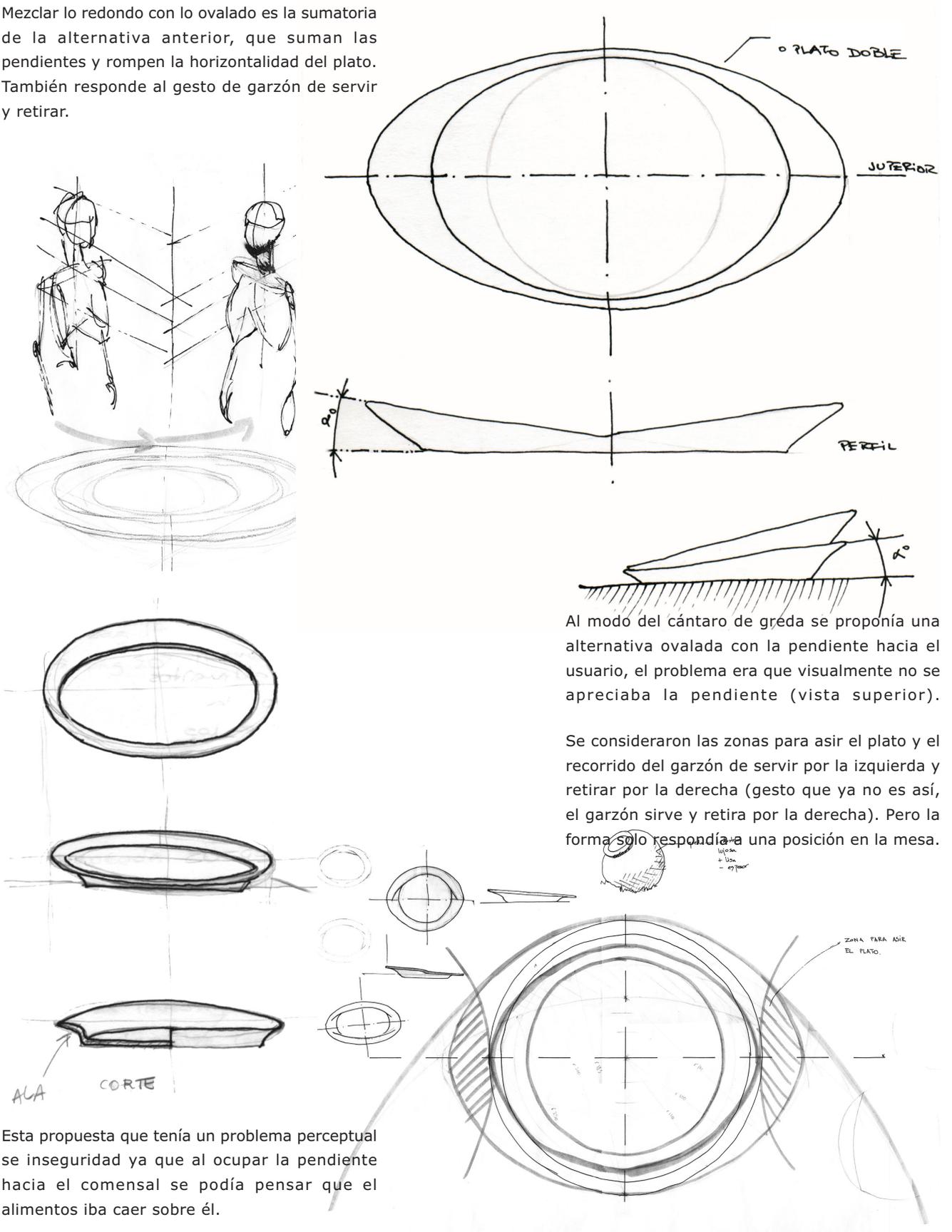


Otro problema que se reducía el espacio para asir, si el garzón lo tomaba por la parte de inferior y también si se quería asir el plato superior al plato base. El almacenamiento (apilabilidad) se veía restringido por la pendiente.



Génesis formal

Mezclar lo redondo con lo ovalado es la sumatoria de la alternativa anterior, que suman las pendientes y rompen la horizontalidad del plato. También responde al gesto de garzón de servir y retirar.



Al modo del cántaro de gréda se proponía una alternativa ovalada con la pendiente hacia el usuario, el problema era que visualmente no se apreciaba la pendiente (vista superior).

Se consideraron las zonas para asir el plato y el recorrido del garzón de servir por la izquierda y retirar por la derecha (gesto que ya no es así, el garzón sirve y retira por la derecha). Pero la forma solo respondía a una posición en la mesa.

Esta propuesta que tenía un problema perceptual se inseguridad ya que al ocupar la pendiente hacia el comensal se podía pensar que el alimentos iba caer sobre él.

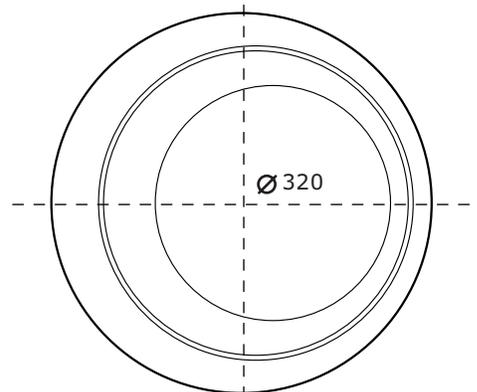
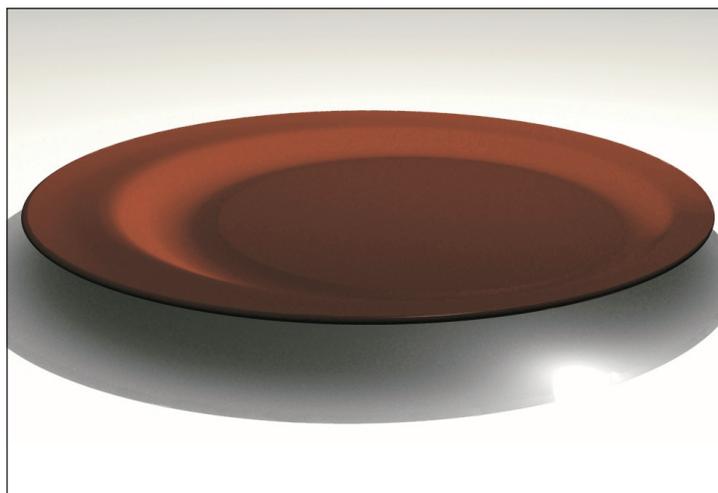


*Vajilla para la Alta
Gastronomía Chilena*

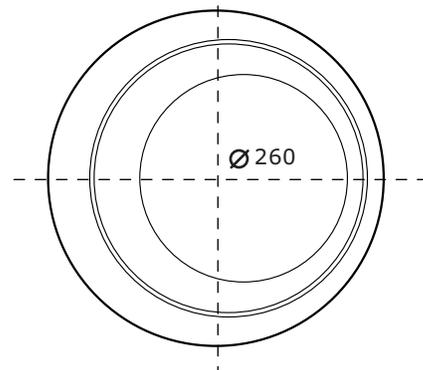
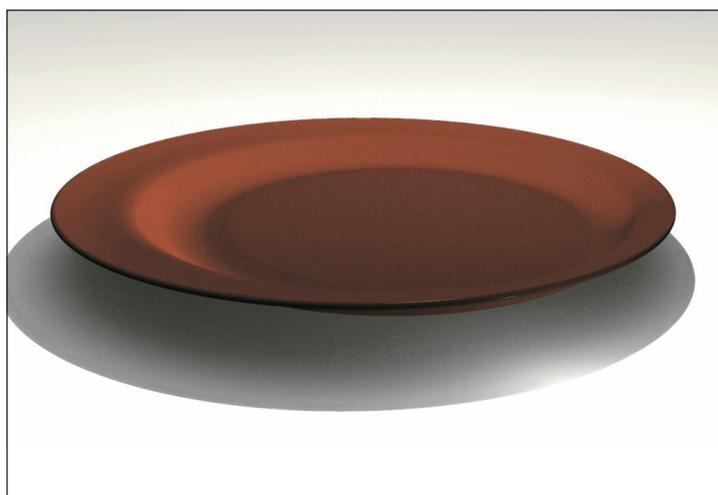


El Proyecto

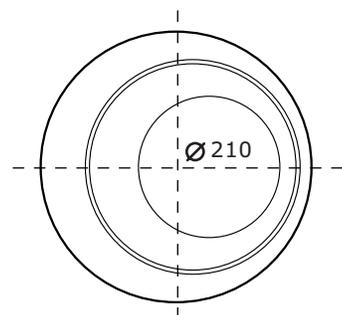
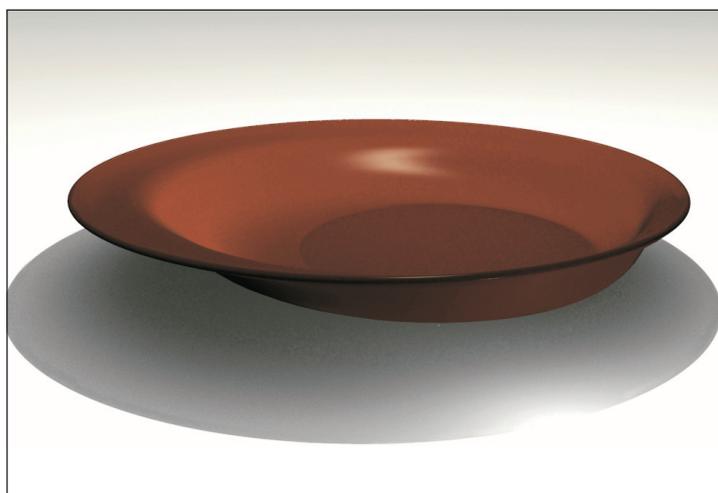
VAJILLA PARA GOURMET + PIEZAS



Plato base: es el plato de mayor tamaño y se utiliza como presentación, puesto que sobre él se colocan los demás platos, de manera que al retirarlos siempre quedará sobre esta la mesa hasta el momento en que se sirve el postre.



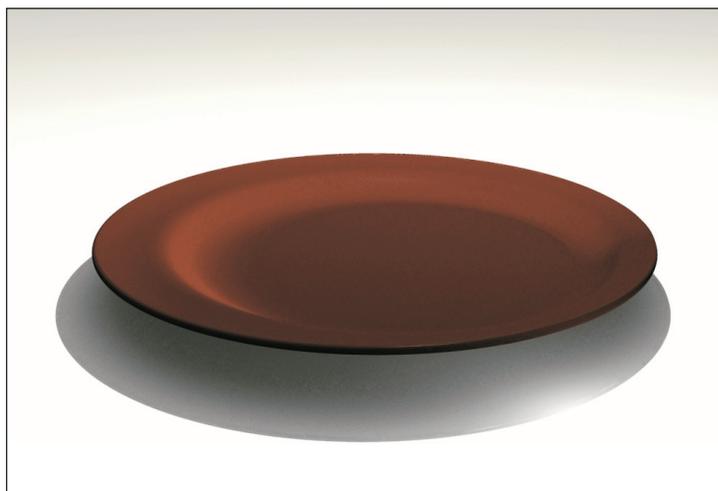
Plato extendido (bajo): es de menor tamaño que el plato base y se utiliza para servir platos o comida principales, ya sean fríos o calientes. Este se coloca sobre el plato base.



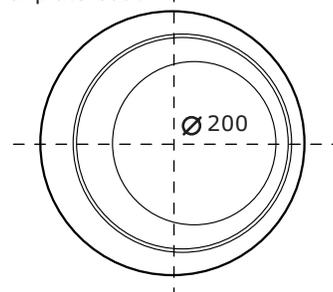
Plato hondo: es cóncavo, con una capacidad de ¼ litro. Se utiliza para servir sopas o cremas, y en algunos casos mariscos.

El Proyecto

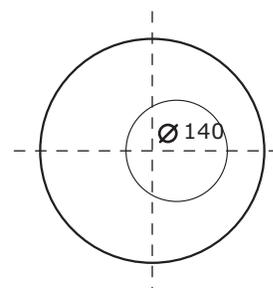
VAJILLA PARA GOURMET + PIEZAS



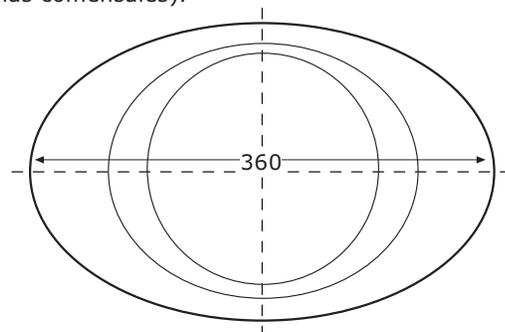
Plato de entrada y pan: su tamaño es menor que el plato extendido, se utiliza para servir entradas frías o calientes. Este se coloca sobre el plato extendido, generando una estructura piramidal o junto al plato base.



Bowl: su forma es redonda y cóncava, se utiliza para presentar algunos guisos o pasteles calientes como para también algunos postres.

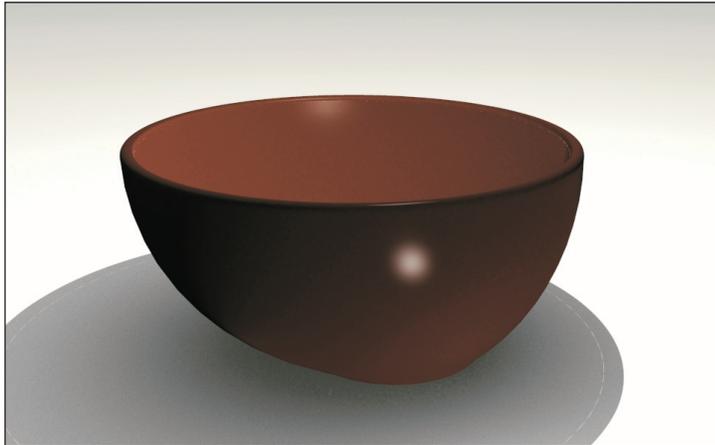


Plato central: de una forma distinta al juego principal o redondo más grande que el plato base. Se utiliza para presentar ensaladas, quesos, canapés o comidas duales (comidas para dos o más comensales).

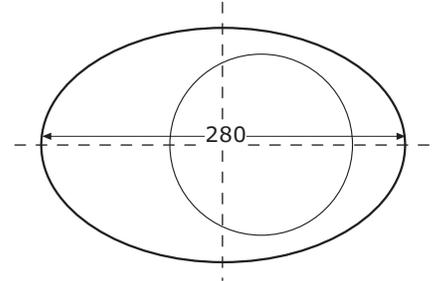


El Proyecto

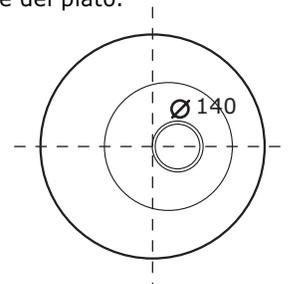
VAJILLA PARA GOURMET + PIEZAS



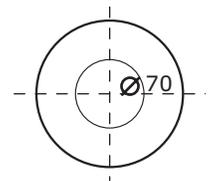
Ensaladera: Su forma puede variar con respecto a la otras piezas. Se utiliza para presentar ensaladas antes de que sean servidas. También pueden estar colocadas sobre la mesa.



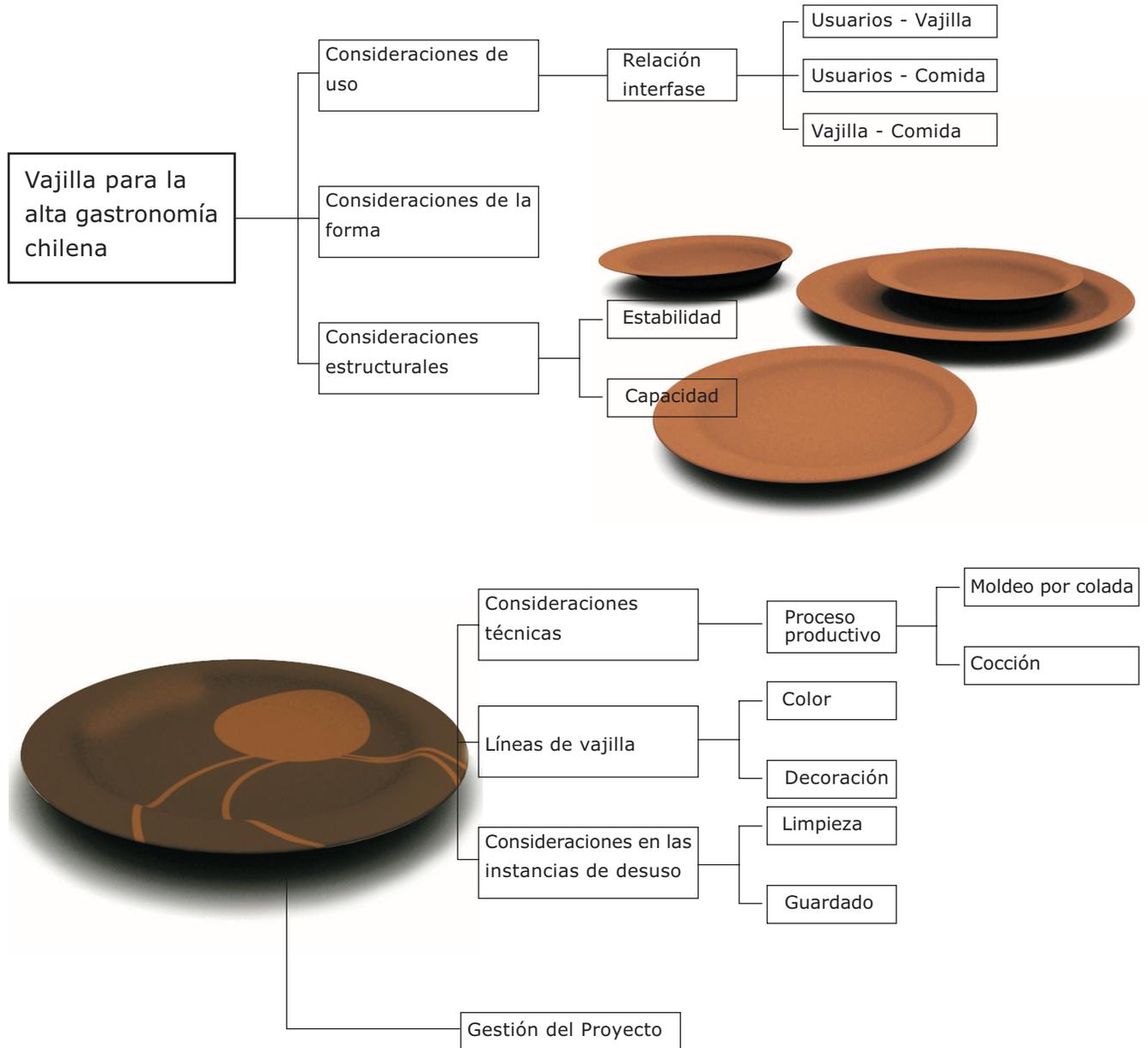
Platillo de salsa: de forma semicóncava, se utiliza como base y transportador del pocillo de salsa. Lo particular de este plato es que tiene una guía que permite que el pocillo no se mueva por sobre la superficie del plato.



Salsero: Es una pequeña fuente de forma cóncava y de diferente forma (muchas veces redonda). Se utiliza para presentar salsas de acompañamiento de los diversos platos fríos o calientes. Este pocillo va presentado sobre un plato.



Organigrama del desarrollo de la propuesta de diseño:



En este esquema se explica la metodología aplicada para la presentación del proyecto. Primero se establecen las consideraciones generales respecto al contexto, el uso específico de cada parte de una vajilla y su relación con los usuarios y sus instancias de uso, como se explicó previamente en los **Antecedentes**. Después se analizan las consideraciones técnicas de la propuesta, las alternativas de decoración y colores, las consideraciones de desuso. También se incluyen la gestión del proyecto.

Se detallara este los consideraciones de este esquema, en los elementos básico de la vajilla (plato base, plato extendido, plato hondo y plato entrada); los demás elementos que componen la vajilla (ensaladera, plato central, bowl, pocillo salsero, y plato salsero) si bien consideran estos criterios no serán ejemplificados por no tener una mayor jerarquía y relevancia en el rito del chef.

Consideraciones de uso

RELACIÓN INTERFASE: USUARIOS - VAJILLA

Una de la parte importante de la vajilla es que el ciclo de uso se mantenga, ya que es parte del protocolo del restaurant:



Relación visual usuario - objeto



Presentación de la receta

La relación que tiene el chef con el plato es visual, por lo mismo el plato tiene que servir como un marco para la preparación. La propuesta contempla esa área de presentación, la superficie de preparación que por un efecto óptico al desplazar el centro del plato se percibe de mayor amplitud. (fig. 01 - 02)

Maniobrabilidad bandeja - vajilla



Consideraciones de uso

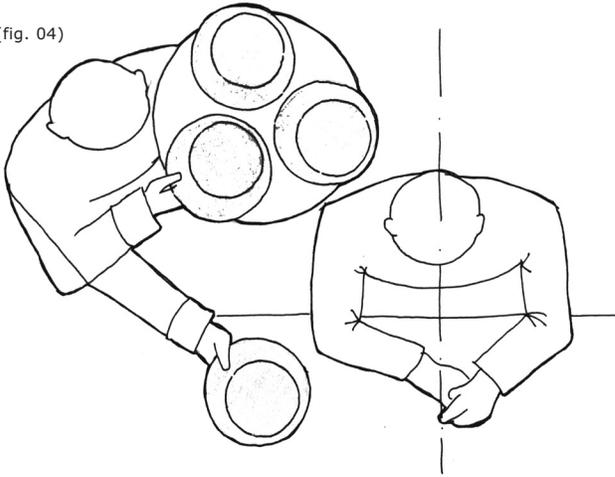
RELACIÓN INTERFASE: USUARIOS - VAJILLA

Maniobrabilidad bandeja - vajilla

Se considera el mismo diámetro máximo 320 mm. para plato base y como la forma es redonda, no altera la disposición de los platos en la bandeja por lo cual el proceso no se ve disminuido en tiempo al momento colocar los platos en la bandeja y llevar a la mesa.

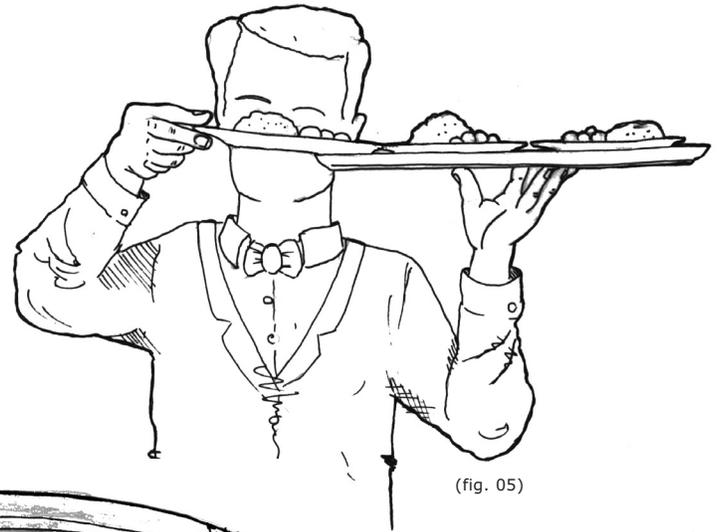
Hay que recordar que el garzón sirve la comida por el lado derecho del comensal. (fig. 04 - 05)

(fig. 04)

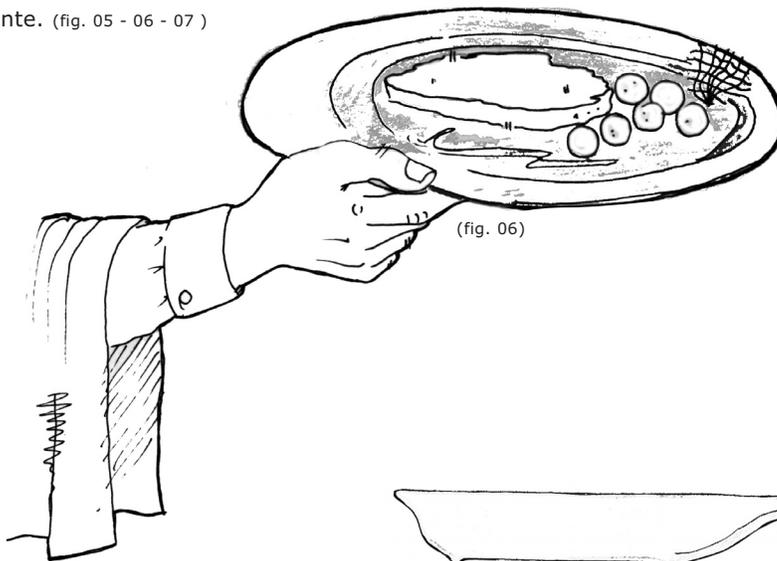


El asir: La mano y el plato

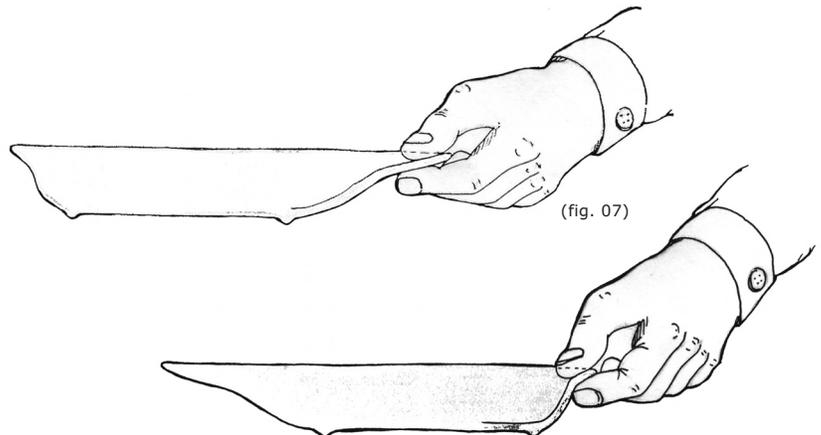
Lo más importante al asir el plato es que la forma irregular del área de agarre del plato no dificulte o condicione al garzón para trasladar, servir y retirar la vajilla. El asir de la vajilla es similar al de todos los platos redondos; sin embargo, por la forma da la posibilidad de asir el plato por una parte de mayor ala, si el garzón lo estima conveniente. (fig. 05 - 06 - 07)



(fig. 05)



(fig. 06)



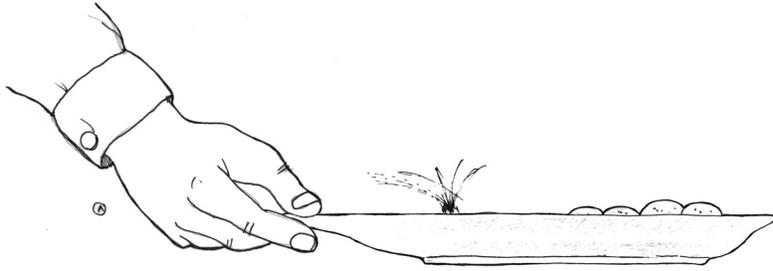
(fig. 07)

Consideraciones de uso

RELACIÓN INTERFASE: USUARIOS - VAJILLA

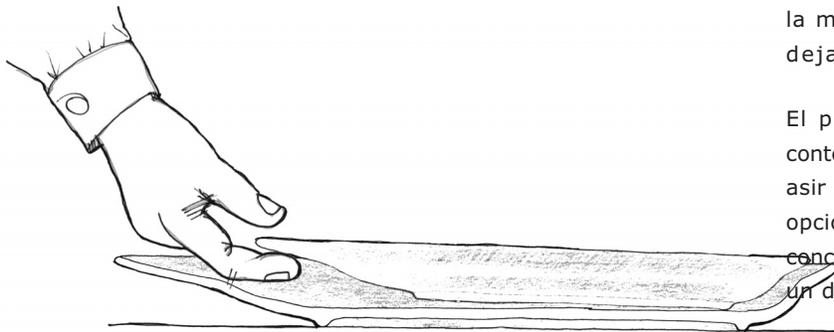
Modo operativo de colocación de un plato sobre otro:

En la mesa restaurant, siempre los platos se presentan acompañados por un plato de mayor tamaño debajo del que se sirve (fig. 08). El espacio para asir el plato se reduce, en el caso de los platos extendidos, plato entrada o plato principal (fig. 09).



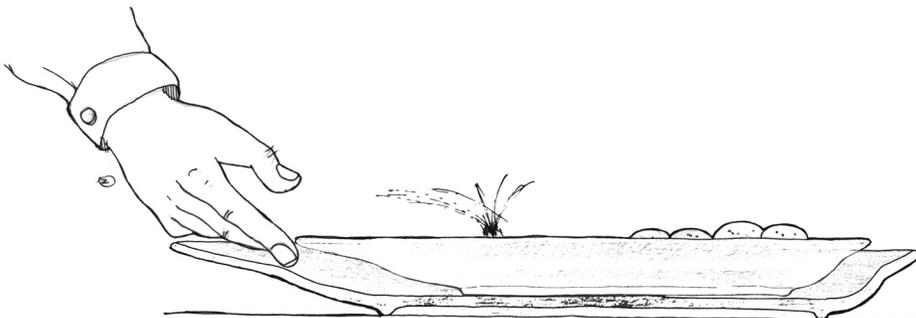
(fig. 08)

Por lo mismo la forma del plato no puede restringir el espacio, entonces se pensó en el desplazamiento de los platos como una forma de dar cabida o más espacio para no dificultar la maniobrabilidad del garzón al momento de dejar el plato en la mesa (fig. 10 - 11).

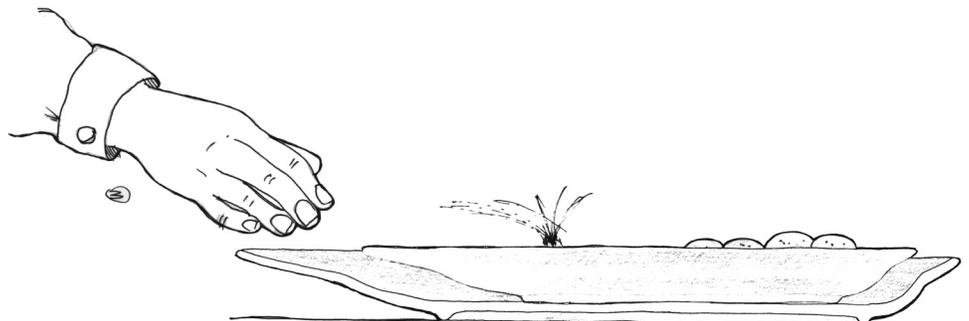


(fig. 09)

El plato hondo (de mayor altura por ser un contenedor) posee un espacio propio que permite asir el plato con facilidad. En este caso se da la opción del desplazamiento o bien poner el plato concéntrico con respecto a la otra base, viéndose un desplazamiento menor.



(fig. 10)



(fig. 11)

Consideraciones de uso

RELACIÓN INTERFASE: USUARIOS - COMIDA

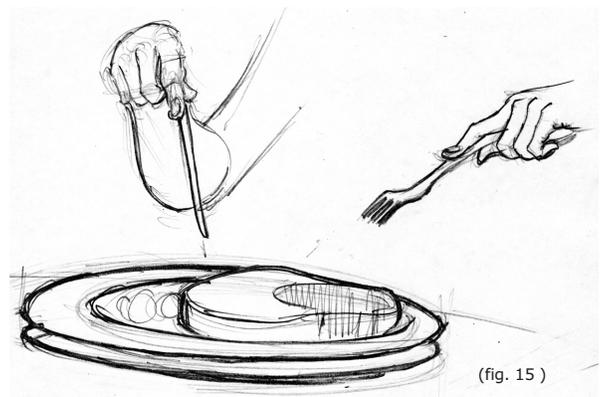
El círculo es estable ya que cada uno de los puntos que lo conforman está en igual tensión con el centro. No tiene arista, por lo cual toma relación pasiva con la mesa, es decir, siempre toma la misma posición en la mesa. Pero a diferencia con los platos redondo este plato no es concéntrico por lo cual tiene un juego en su disposición al posicionarlo en la mesa.

Pero esta posición (que esta determinada por la comida que contiene el plato) no interfiere en el acto de comer, por lo cual el comensal no esta condicionado por la forma. (fig. 12)



Relación visual usuario - objeto

Como se dijo en la etapa antecedente la relación entre el comensal y el plato es visual. La propuesta da cabida a esta área de acción pero su presentación se ve desplazada, esto no altera la interacción del comensal y el acto de comer, el cual se desarrolla igualmente que en otro tipo de vajilla. (fig. 13 - 14)



Consideraciones de uso

RELACIÓN INTERFASE: USUARIOS - COMIDA

Relación usuario - cubierto - comida

El usuario accede al plato a través de los cubiertos no existe un contacto táctil entre el comensal y el plato. (fig. 15 - 16 -17)

Se actúa en el plato con ambas mano, pero asimétricamente ya que cada mano tiene funciones distintas.

Por lo mismo la propuesta se basa un poco en la asimetría, rescatando la manera que el comensal accede al plato.



(fig. 16)



(fig. 17)

Al cortar, el tenedor en la mano izquierda sostiene, y la mano derecha se desliza articulando en el codo y el hombro.

En el corte se quiere mostrar que el forma no intercede la acciones que se desarrollan sobre la vajilla.(fig. 18)



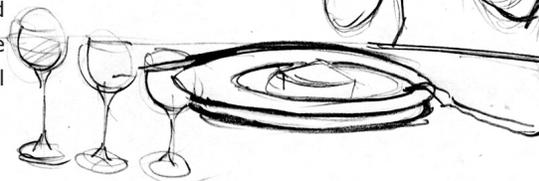
(fig. 18)



(fig. 19)

Instancias pasiva

También se considera que el ala del plato de la posibilidad de descansar los cubiertos del comensal en las etapas de descanso y conversación en el rito de comer, ya sea al interior del plato o exterior. (fig. 19)



Consideraciones de uso

RELACIÓN INTERFASE: USUARIOS - COMIDA

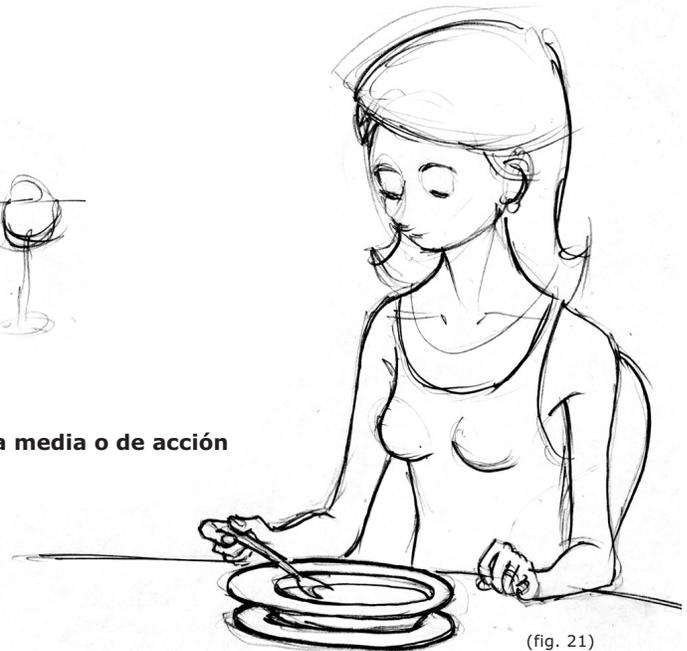
En la instancia de ingerir alimentos sólidos el usuario pierde contacto visual con el alimento y su contenedor, aunque hay una invasión de este a la mesa para evitar accidentes. (fig. 20)



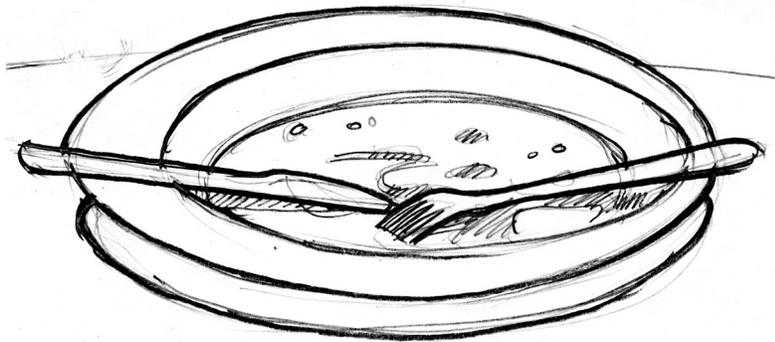
(fig. 20)

En cambio cuando se prepara los alimentos para llevarlos a la boca, ya sean sólidos a líquidos, hay un contacto visual 100% con el área de acción donde se efectúa la tarea. Esta es una instancia **media** y demanda una manipulación fina, ya sea para cortar o recoger líquidos. (fig. 21)

Instancia media o de acción



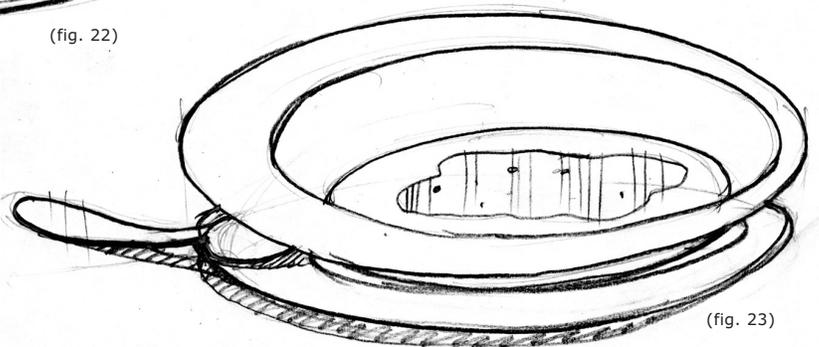
(fig. 21)



(fig. 22)

Termino del acto de comer

Cuando se termina el acto de comer la forma de la vajilla tiene que acoger a los cubiertos como se dijo anteriormente.



(fig. 23)

Consideraciones de uso

RELACIÓN INTERFASE: USUARIOS - VAJILLA

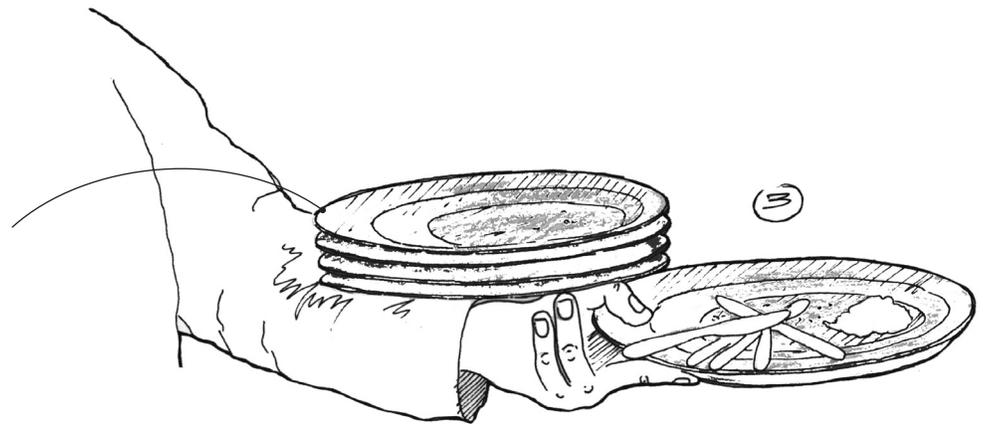
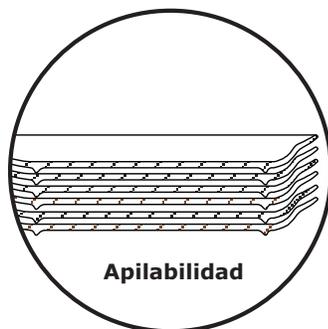
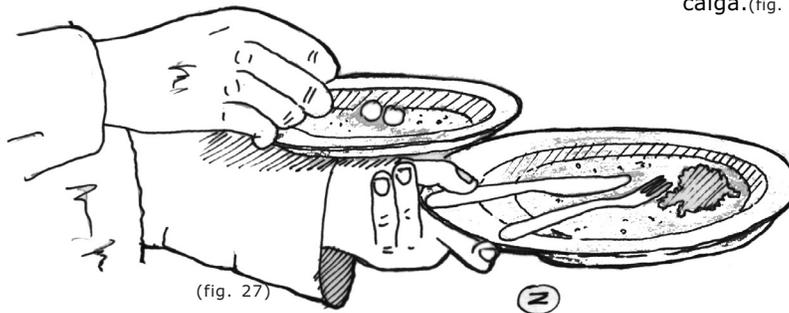
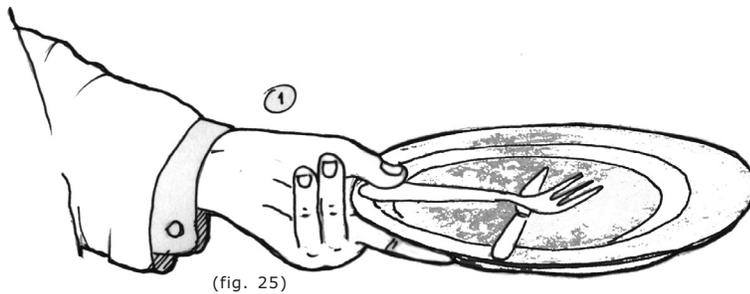
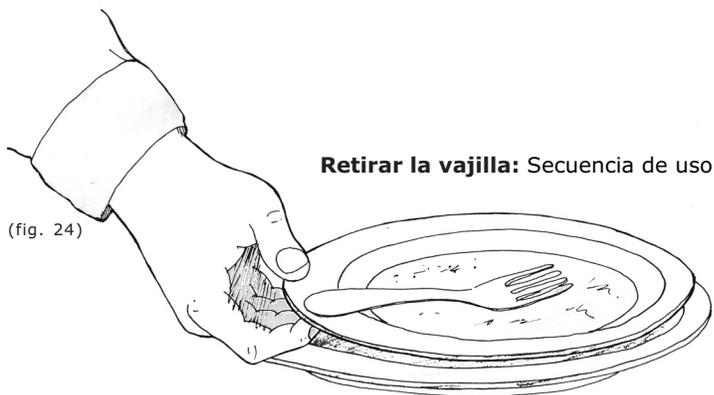
Como se dijo en los antecedentes el método para levantar la mesa cuenta con un modo operatorio que no puede cambiar, ya que es parte del protocolo del garzón y el restaurant. Por lo mismo la forma del palto no puede dificultar la maniobrabilidad del garzón.

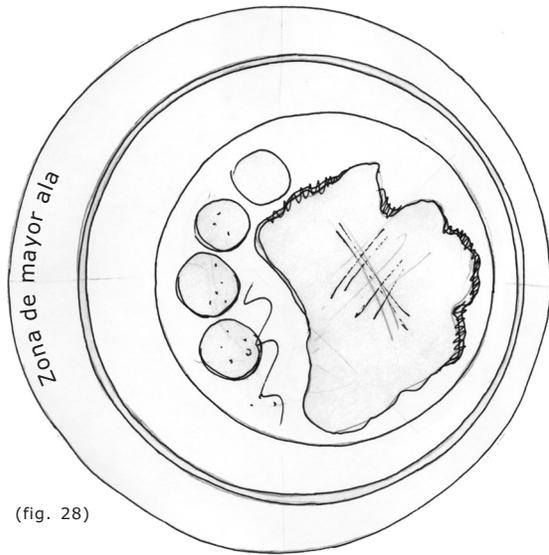
Hay que considerar los espacios entre el plato superior y el plato base cosa de poder ingresar los dedos para asir el plato con facilidad. (fig. 24)

Los platos se retiran desde la derecha, utilizando la mano derecha. Luego, se cambian a la mano izquierda. Por lo mismo las alas de plato deben permitir tomar el plato por cualquier lado -área de agarre-. (fig. 25)

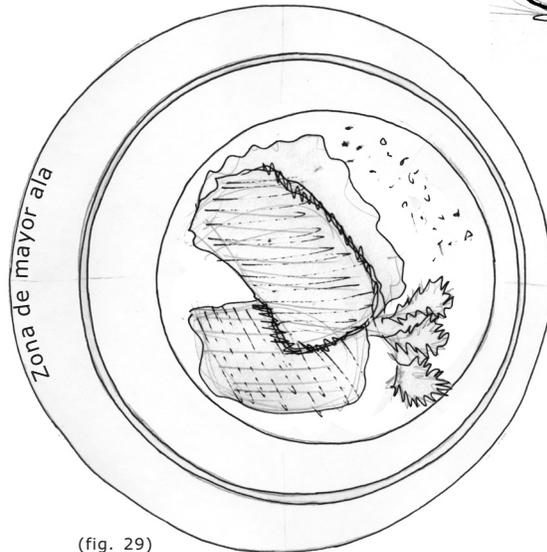
La forma de la base del plato además debe permitir el poder poner este sobre la manga del garzón, la forma del plato no debe dificultar al garzón si no que tiene que dar cavidad a sus requerimientos de uso. (fig. 26)

La apilabilidad de la vajilla juega un papel importante por ende la forma del plato debe permitir que un plato calce sobre el otro sin provocar riesgo al garzón de que la vajilla se le caiga. (fig. 27)





(fig. 28)



(fig. 29)

La propuesta no altera la decoración del plato, si no que da mayor posibilidad de decoraciones, la presentación de un plato se percibe por la vista superior. Es por eso que acá se muestra algunas posibilidades que no se dan en un plato simétrico.

De la posibilidad de continuar el desplazamiento posicionando la pieza principal de la receta en el lado donde hay menor ala (fig. 28). O bien enfrentar la forma del plato contrarrestándola con el alimento principal al lado donde hay mayor ala (fig. 29) .

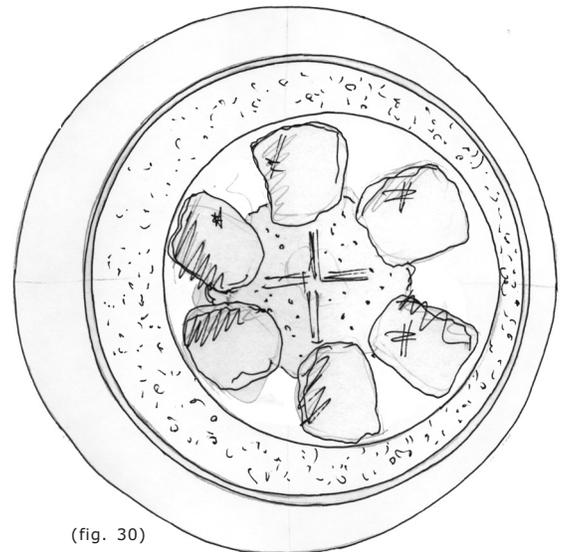
También se da la posibilidad de hacer un ordenamiento radial de los alimentos, ya que el área de trabajo es redonda y ocupar la pared como zona decorativa.(fig. 30)



Relación visual objeto -comida

Existe dos relaciones entre la vajilla y la comida una visual y tiene que ver con la presentación y percepción de la comida y la otra relación es formal, como la vajilla acoge a la comida.

La relación visual tiene que ver con el concepto de figura fondo.

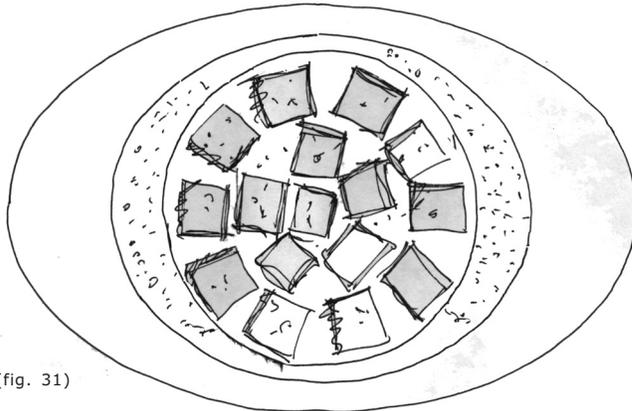


(fig. 30)

Consideraciones de uso

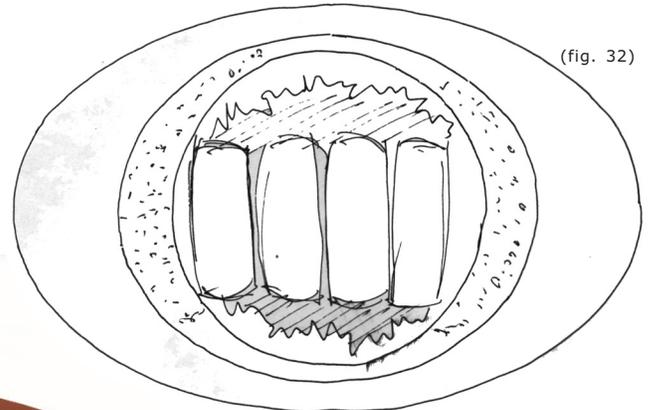
RELACIÓN INTERFASE: VAJILLA - COMIDA

Otro plato que tiene una decoración importante, porque esta en centro de la mesa es el plato central, se considero la simetría de la superficie de decoración porque es un plato compartido (para dos o más usuarios). También permite la posibilidad de generar una decoración lineal o radial.



(fig. 31)

Decoración radial

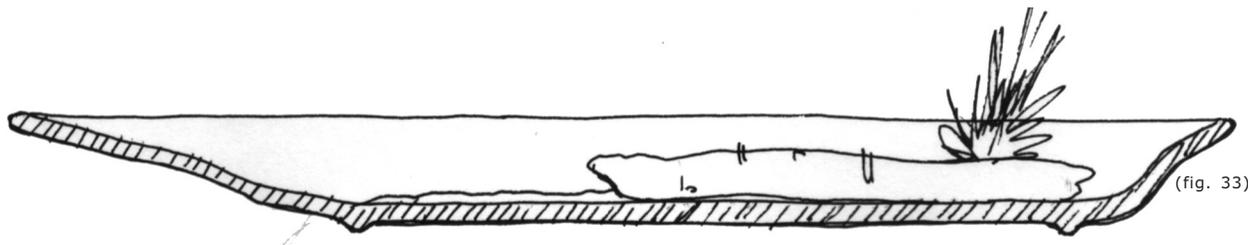


(fig. 32)

Decoración lineal

Relación forma objeto -comida

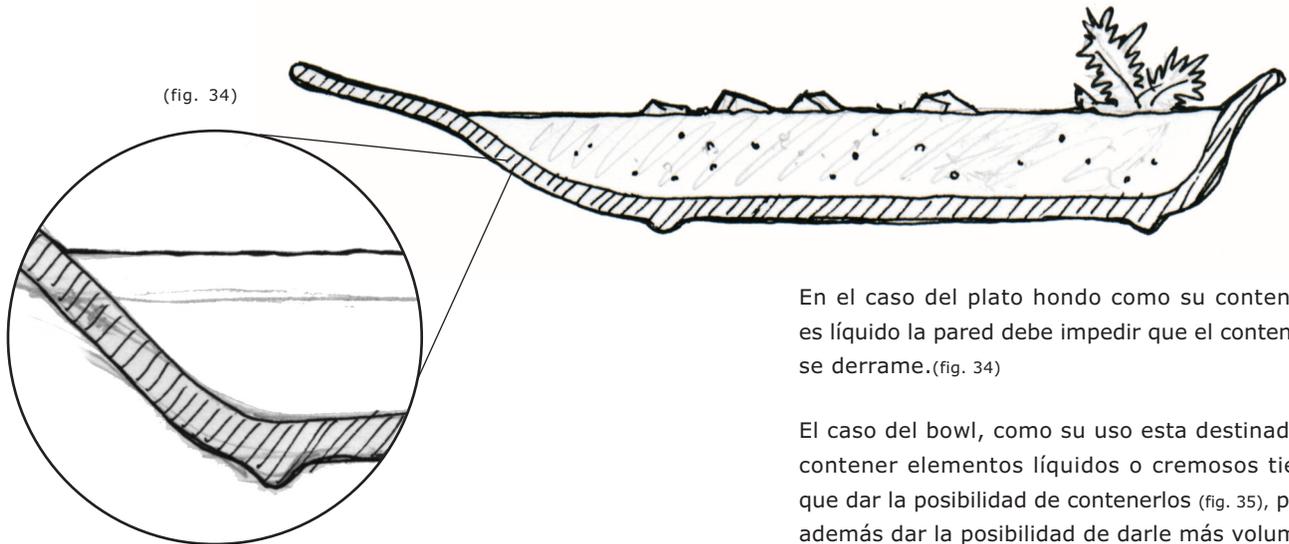
La otra relación que tiene la vajilla con la comida tiene que ver con la capacidad de contener la comida, en otras palabras delimitar los alimentos y no provocar que se derramen. El plato extendido debe considera una pequeña pared que contiene los líquidos o salsas que exceden de algunos alimentos.(fig. 33)



(fig. 33)

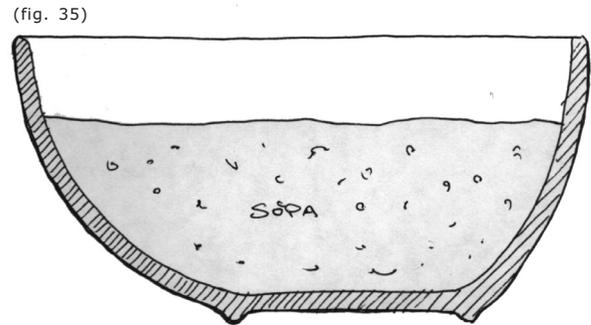
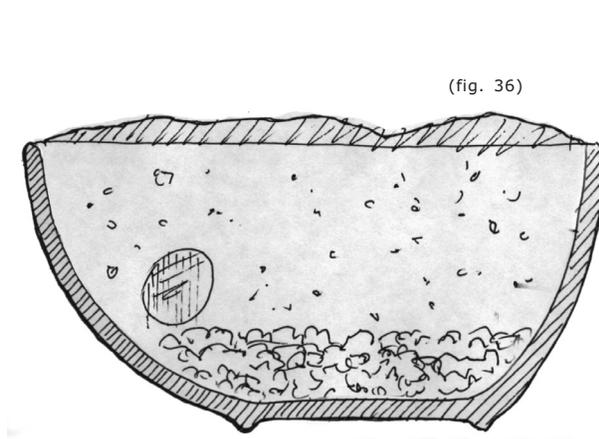
Consideraciones de uso

RELACIÓN INTERFASE: VAJILLA - COMIDA

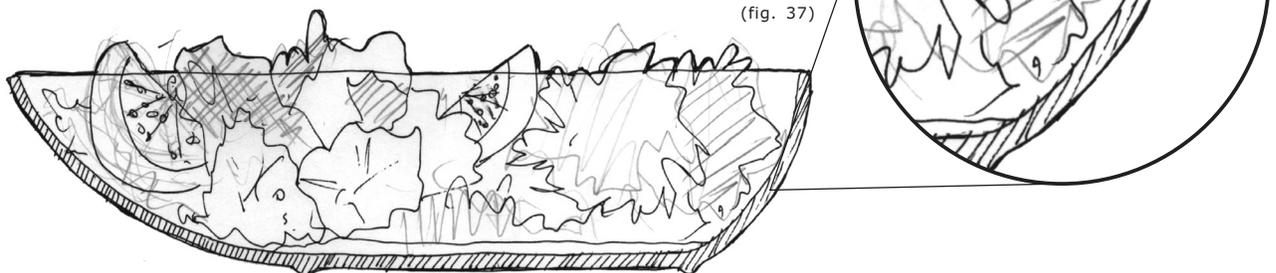


En el caso del plato hondo como su contenido es líquido la pared debe impedir que el contenido se derrame.(fig. 34)

El caso del bowl, como su uso esta destinado a contener elementos líquidos o cremosos tiene que dar la posibilidad de contenerlos (fig. 35), pero además dar la posibilidad de darle más volumen o altura a la preparación.(fig. 36)



La ensaladera también es un objeto contenedor pero a diferencia de los dos ejemplos anteriores da cabida a vegetales. La forma acoge al alimento y lo restringe.



Consideraciones de la forma

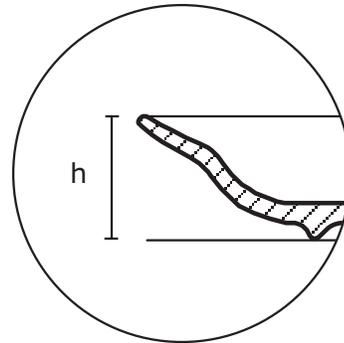
La propuesta de diseño considera las partes que componen la forma de un plato: el ala, la pared, el fondo y la base.

La forma de las piezas de la vajilla esta basada en el principio del desplazamiento de los centros.

Si bien los platos redondos no tienen un lado definido en la mesa, la presentación de los alimentos en él genera el lado de presentación y la dirección como el plato va en la mesa. Este fue lo que dio el pie para poder desplazar el área de trabajo del centro del plato.

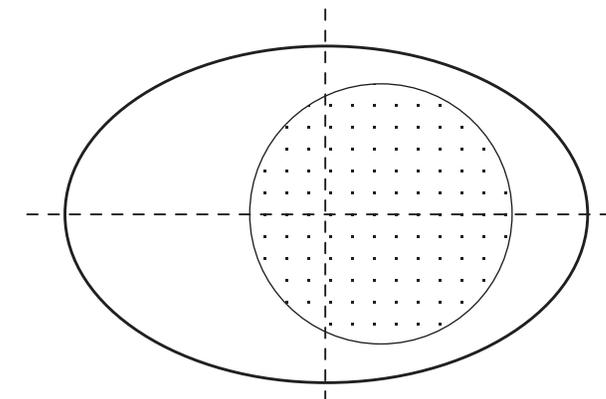
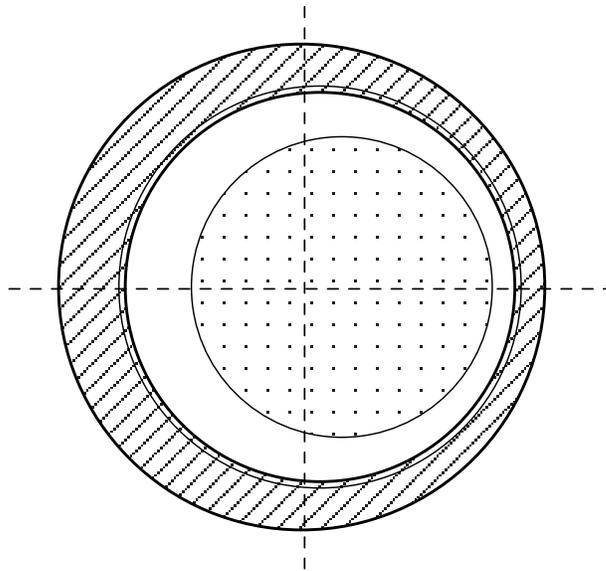
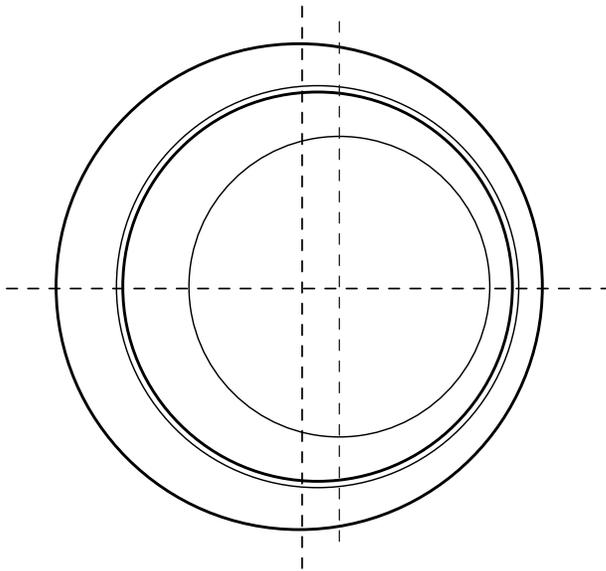
Para el diseño de la vajilla se tuvo en cuenta 4 aspectos:

-  - **Superficie aprovechable,**
-  - **Superficie de apoyo (área decorativa)**
-  - **Superficie de agarre**
- **Altura del plato**



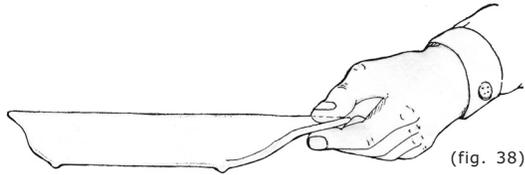
Los platos base, extendido, entrada, hondo tiene la misma curva para así mantener la unidad formal, pudiendo armar una línea de productos.

Los otros objetos que tiene más relación con la mesa se basan bajo el principio del desplazamiento (no concetricidad)

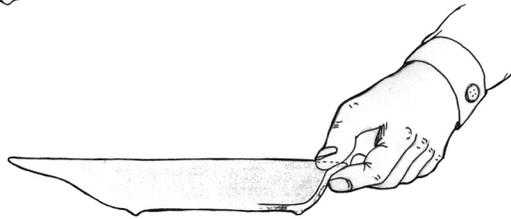


Consideraciones de la forma

Al desplazar el área de preparación del centro del plato, produce un cambio en el borde (ala y pared) dejando a un lado un borde diagonal y otro más vertical. En ambos lados, el borde considera la posibilidad de asirlo (fig. 38).

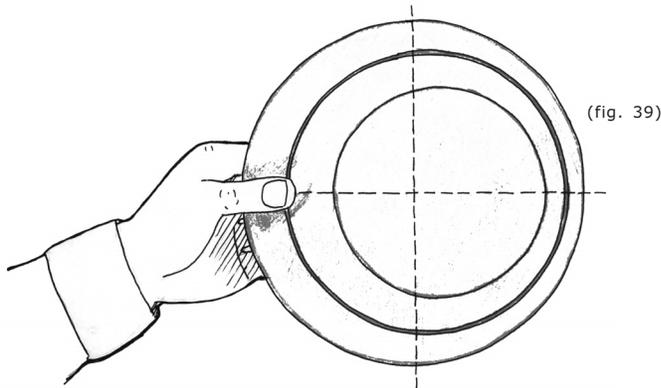


En los antecedentes se había dicho que los platos redondos no tiene un lado determinado para asirlo, y esto mismo se puede aplicar a esta propuesta. El hecho que el área de agarre sea irregular no impide que pueda ser agarrado por cualquier lado (fig. 39).

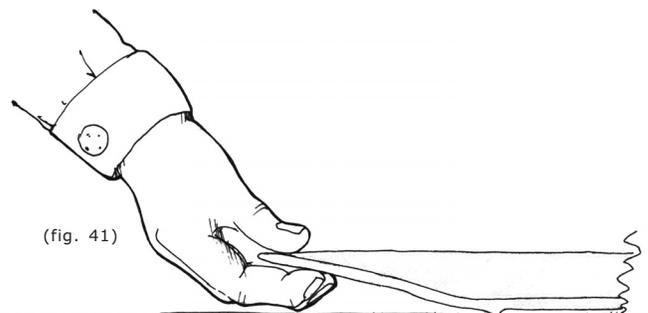
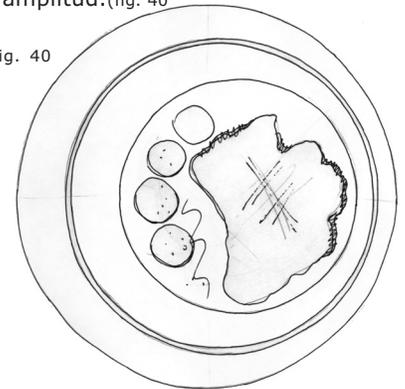


Dentro de la propuesta se considera dejar un mayor espacio para poder asir el plato cuando se encuentra un plato sobre otro.

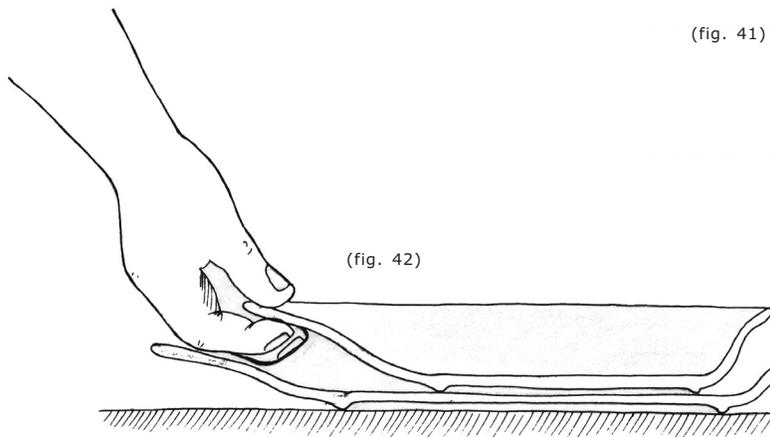
Se mantiene el área de montaje de los alimentos pero por un efecto visual esta área tiende a verse de mayor amplitud.(fig. 40)



(fig. 40)



Los platos extendidos destinados a contener comidas secas, guisos y pastas, tiene que considerar la contención de líquidos o excedentes de algunos alimentos evitando el derrame de estos.(fig. 41)



El plato hondo, la forma considera la retención de líquidos a través de la altura de la pared impidiendo que el contenido se derrame y se enfrí rápidamente.(fig. 42)

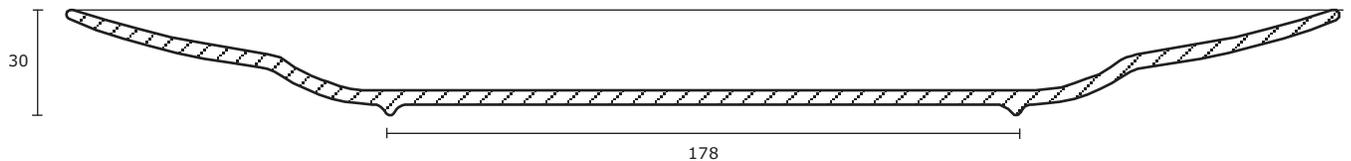
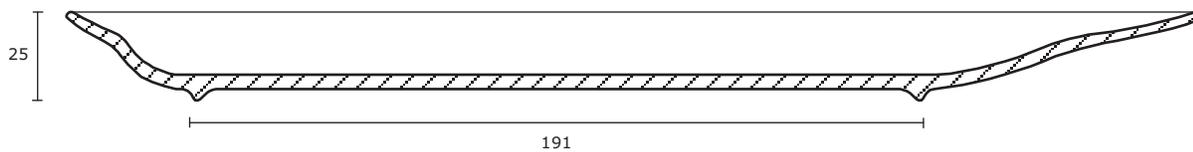
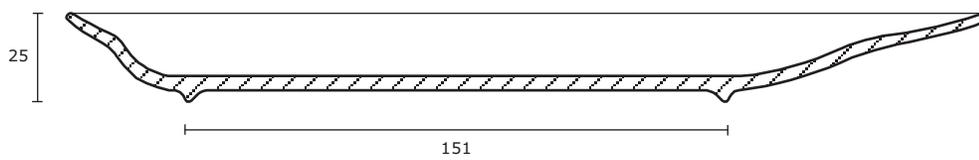
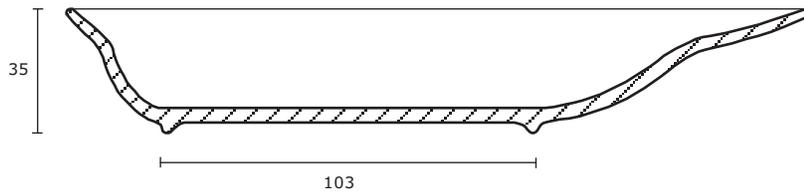
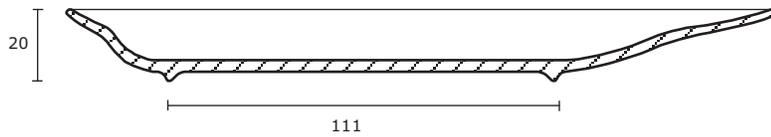
Consideraciones estructurales

ESTABILIDAD Y CAPACIDAD

La estabilidad se logra por dos factores; la forma de la base y el peso del plato.

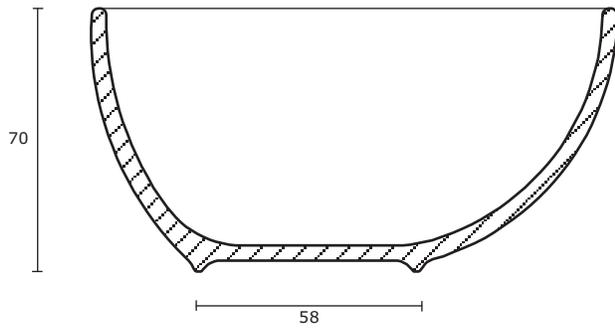
Al no poseer una base llena (como la greda artesanal) las piezas tiene mayor estabilidad, ya que el peso de las piezas descansa sobre un único punto de apoyo. La forma de ala y la pared de las piezas descansan en este punto de contacto con la mesa, distribuyendo la carga por el radio del punto de apoyo. Esto evita inestabilidad si la superficie de la mesa fuera irregular o el mantel provocara un desnivel.

Otro factor que influye en la estabilidad el que la mayor cantidad de material se encuentra en la base y fondo del plato la cual esta elevada a 3 mm del la superficie, y que la altura de las piezas no sobrepasa los 70 mm.



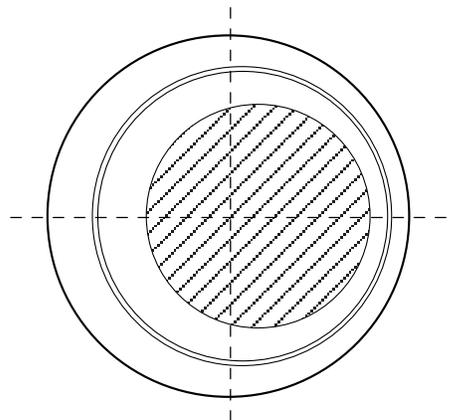
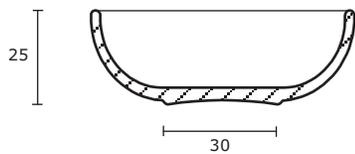
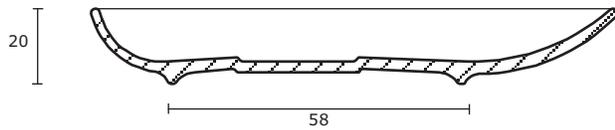
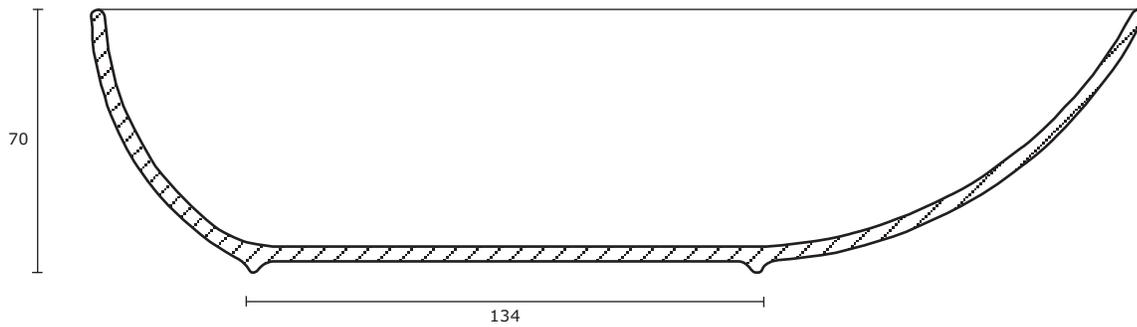
Consideraciones estructurales

ESTABILIDAD Y CAPACIDAD



En el caso de la ensaladera y el bowl, en ambos casos el arco descansa en el punto base, esto le otorga la estabilidad independiente que los arcos sean distintos.

Bueno también el peso de los alimentos (líquidos o sólidos) ayuda aun más para darle estabilidad de las piezas en el momento de uso.



Capacidad de la vajilla

La capacidad de los contenedores está determinada por el volumen normal de alimentos que consume un adulto.

- Plato sopa 300 a 400 cm³
- Bowl 750 a 500 cm³
- Pocillo salsero 50 a 100 cm³

Para los platos extendidos no se pueden medir en cm³ ya que su función es soportar, en este caso su capacidad se mide en área de uso:

- Plato base 314 cm²
- Plato extendido 200.96 cm²
- Plato entrada 113.04 cm²
- Plato central 254.34 cm²

Consideraciones técnicas

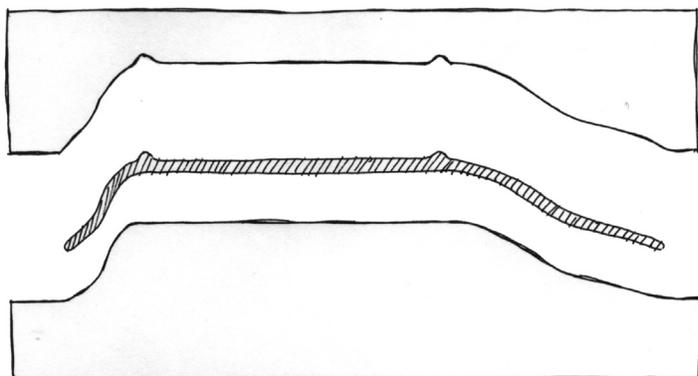
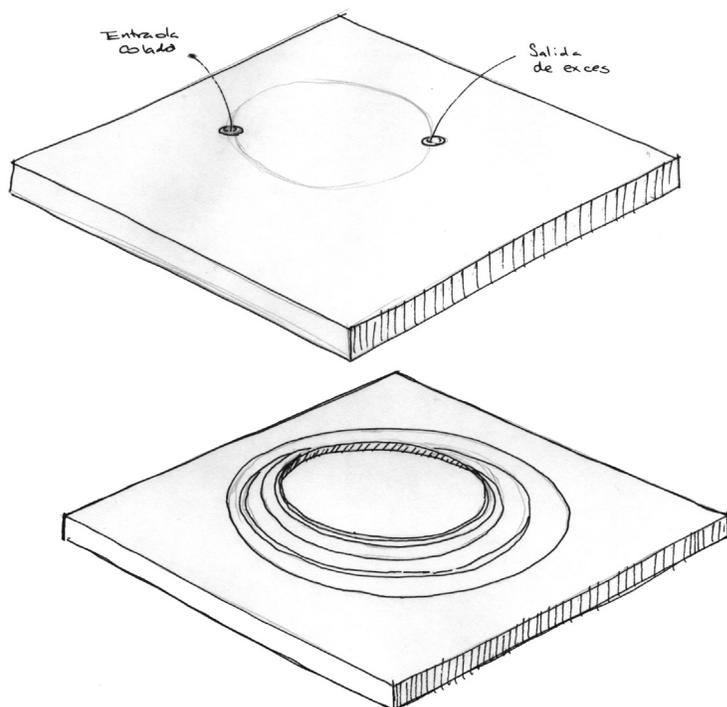
PROCESO PRODUCTIVO

Se propone una fabricación de carácter artesanal por el bajo número de unidades para identificar las consideraciones de diseño, como también el impacto y la aceptación por parte de los chef y los comensales. El proceso productivo es moldeo por colada en frío y después cocción en horno a alta temperatura (1300° C). En el caso de la fabricación industrialmente (alta producción) sería por moldeo por prensado (estampado con calor).

Las matrices para la colada son de yeso fino, ya que permite absorber el agua de la mezcla. Cada matriz artesanal puede llegar a producir hasta 70 unidades sin que salgan deformadas o pierdan la terminación.

Para la colada, hay que considerar una ampliación de la matriz del objeto a un 10 a un 15% ya que al deshidratarse la pieza hay una reducción en el tamaño final del objeto.

También hay que considerar una elevación mayor de las alas del platos y una postura en el horno para que no haya deformación o pierda su horizontalidad en el proceso de cocción.



Líneas de vajilla

LÍNEAS CROMÁTICA + LÍNEAS ACROMÁTICA

Pensando en explotar el recurso natural y analizando que existe otras gamas de colores de greda y también que se pueden agrandar aun más la coloración a través de otros procesos, es que se proyectaron tres líneas de vajilla de colores planos.

La primera línea se llama **Cauquenes** y es de greda terracota o café, es una línea de vajilla cromática y se le asignó este nombre por ser un lugar que posee este material.

La segunda línea se llama **Vichuquen** y es de greda blanca, es una línea acromática (como la vajilla actual) y lleva este nombre porque en ese lugar podemos encontrar artesanía con ese material. Cabe señalar que Chile es uno de los pocos países que cuenta con este tipo de greda que no contiene óxido de hierro y por eso no tiene color.

La tercera línea se llama **Quinchamalí**, es de color negro (acromática) y lleva su nombre por el lugar donde se fabrica. La greda negra como material no existe, pero dentro del proceso de fabricación de la artesanía de Quinchamalí se logra dar esta colocación.



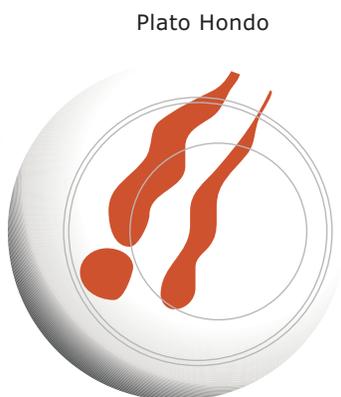
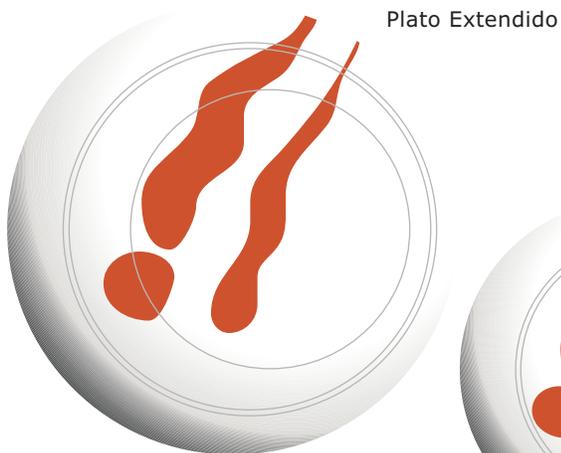
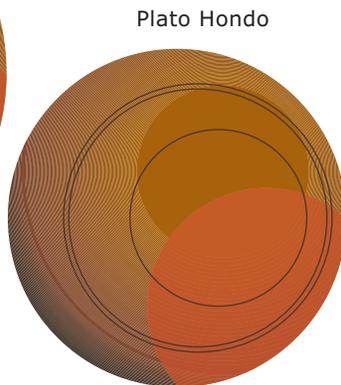
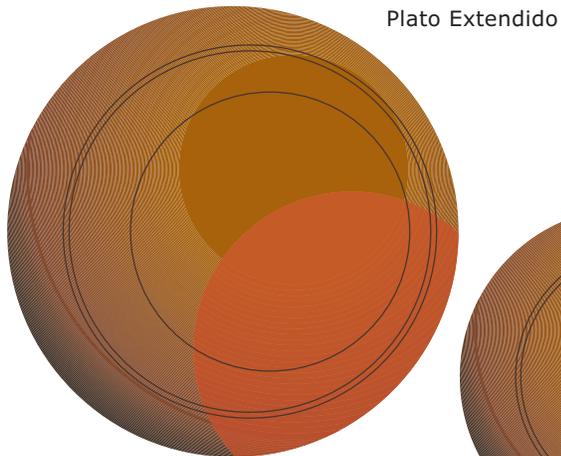
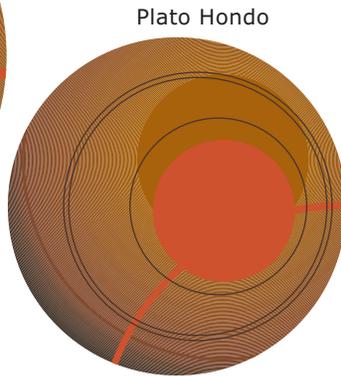
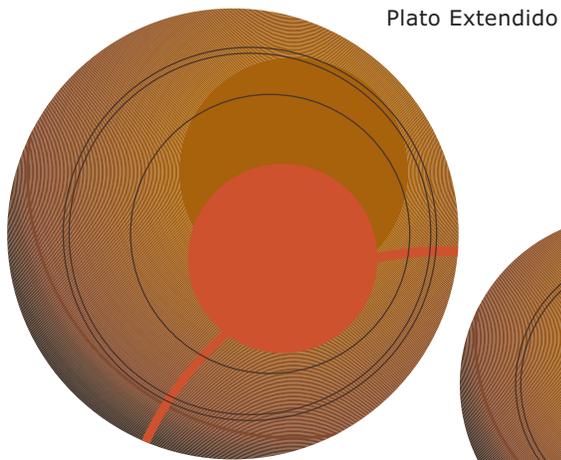
Vichuquen



Líneas de vajilla

LÍNEAS MIXTAS

Se considero explotar el recurso de la coloración (cromatismo propio del material). Y mezclar los colores de las gredas para dar cabida una mayor gama de diseños y decoraciones. Como todas las gredas están compuesta de oxido de silicio como producto base, no existe inconvenientes técnicos que impidan mezclarlas.



Consideraciones en las instancias de desuso

LIMPIEZA Y GUARDADO

Se considero principalmente no generar problemas en el lavado de la vajilla, ya se por proceso manual o automático (lavavajillas).

El limpieza y guardado consta de 3 etapas:

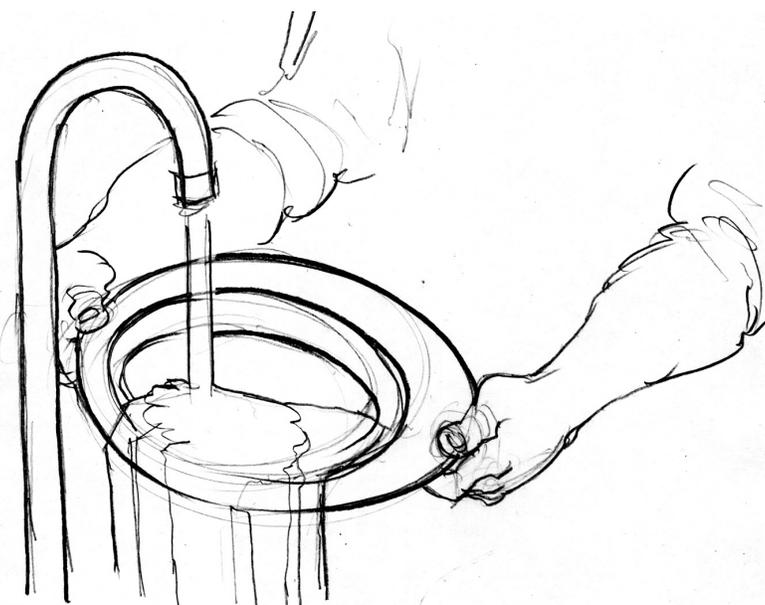
- Lavado
- Enjuague
- Almacenado



Durante la manipulación no se consideran las áreas para asir las piezas.

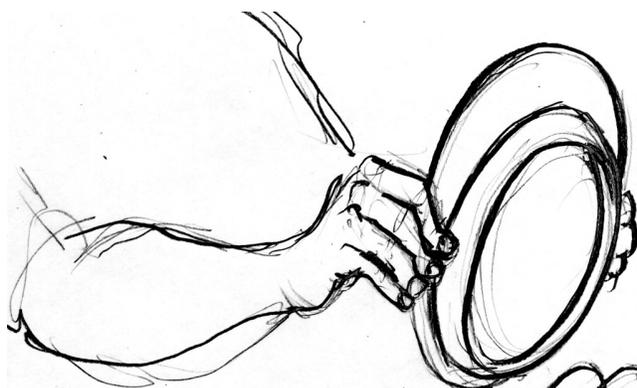


La limpieza de los platos, se basa en la existencia de radios que no permitan que restos de alimentos se depositen en ellos. Estos se logra evitando radios y ángulos pequeños.

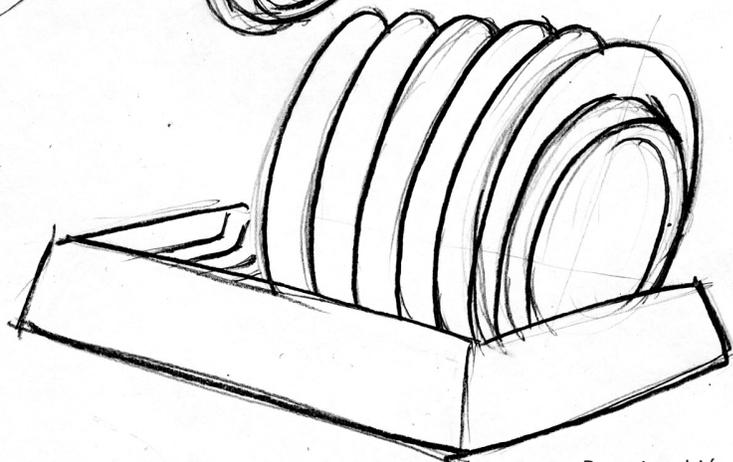


Consideraciones en las instancias de desuso

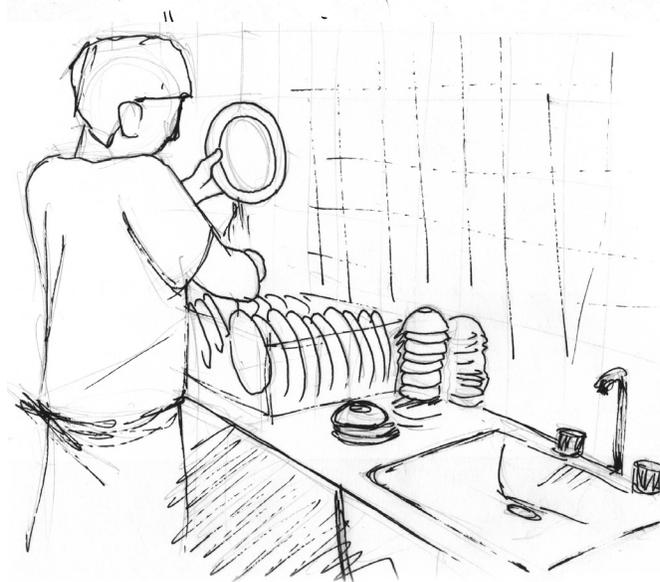
LIMPIEZA Y GUARDADO



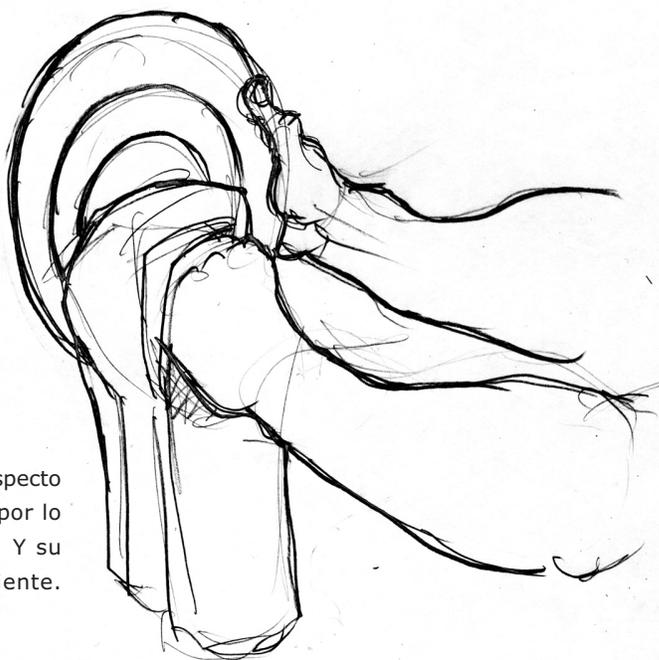
En el restaurant el almacenamiento y guardado de la vajilla es horizontal, en receptáculos especiales para que la vajilla no se dañe entre sí y también porque facilita su transportabilidad. Así también para botar el exceso de agua.



Pero también se pensó en la apilabilidad de la vajilla y que forma interna da cabida a otra homologa sobre sí misma, este tipo de ordenamiento se ocupa de manera vertical.



Como se cambio el proceso de fabricación de la vajilla con respecto a la greda común, la vajilla queda más impermeabilizada por lo cual no tendría absorción de agua como la greda actual. Y su superficie permite el secado de las piezas sin inconveniente.



Gestión del Proyecto



La gestión del proyecto implica la participación del diseño en el ámbito gastronómico chileno de carácter internacional.

Para que el proyecto se arraigue en el contexto y la vajilla se identifique con los sabores de Chile, fue necesario acercarse a los chef para promover el proyecto. Es así como se le presentó el proyecto a la Chef **Paula Larenas**, jefa de Carrera de Gastronomía en Inacap y además vicepresidenta del grupo LES TOQUES BLANCHES.

El grupo de Les Toques Blancches, es un grupo que reúne a lo más selecto de los cocineros de Chile y que actualmente está trabajando en un proyecto de **identidad cultural- gastronómica de la cocina Chilena**. Además de difundir y desarrollar la gastronomía nacional y rescatar los productos nativos de nuestro país y promover sus preparaciones en Chile y el extranjero.

Por ende, fue pertinente presentar el proyecto a esta organización, para obtener sus consideraciones sobre el tema, y poder proyectar una forma que fomente y destaque sus creaciones culinarias, en el ámbito local e internacional.

La segunda etapa del proyecto consiste en la implementación de la vajilla y ver la aceptación de la forma y el tratamiento que se le hizo al material, ya que se pretende entregarle una forma con un material chileno como la greda pero de fina terminación bajo los parámetros estéticos de las vajillas actuales (esta etapa se presentará en el examen).

Existe la posibilidad de que la gestión para los costos de producción de la vajilla, sea sacados del proyecto actual que tiene esta organización o bien presentados como un proyecto anexo a **ProChile** (ProChile es la agencia de gobierno dependiente del Ministerio de Relaciones Exteriores, destinada a fomentar las exportaciones chilenas) pero bajo apoyo de Les Toque Planches.

Bibliografía

SAIZ OLMOS, Gonzalo. "Vajilla para las casas diplomáticas chilenas". Universidad Mayor, prof. guía Muñoz Peralta, Osvaldo, 2001

Lüderitz Gillmore, Karen. "Línea de vajilla para hotel". Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile. 1980

FAUD-LUKE, Alastair. "Manual de diseño ecológico. Un catálogo completo de mobiliario y objetos para la casa y la oficina". Ed. Cartago S.L., Palma de Mallorca, 2002.

ALESSI, Alberto. "La fabbrica dei sogni: Alessi since 1921". Ed. Electra. Milán, Italia. 2001

"Manual De Servicio De Mesa Y Bar". Fuerza Área de Chile – Escuela de Perfeccionamiento de Suboficiales.

WRIGHT, Jeni y TREUILLE, Eric. "Le Cordon Blue: Guía de las Técnicas Culinarias". Ed. Blume. Barcelona, España 1997

"Sabores del Mundo: Cocina Chilena" ed. Sol90. Barcelona, España 2003.

"Guía completa de escultura, modelado y cerámica: técnicas y materiales" / (editado por) Barry Midgley. Madrid, España. 1982.

<http://www.rosenthal.de/>

http://www.puc.cl/sw_educ/alfareria/