



CENTRO DE INVESTIGACIONES DE DISEÑO INDUSTRIAL



Facultad de Arquitectura UNAM

TESIS PROFESIONAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE
DISEÑADOR INDUSTRIAL

PRESENTA:

Mariana Itzel Pérez Pérez

con el tema:

VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

DIRECCIÓN:

M.D.I. EMMA DEL CARMEN VÁZQUEZ MALAGÓN

ASESORÍA:

PROF. DIPL. IND. FORM DIPL ING. CORNELIA HENTSCHEL

D.I. MARTA RUÍZ GARCÍA

M.D.I. MAURICIO MOYSSÉN CHÁVEZ

DR. FERNANDO MARTÍN JUEZ

M.D.I. LUIS EQUIHUA ZAMORA



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

FICHA TECNICA

Para desarrollar este proyecto se contó con la dirección de la M.D.I. Emma Vázquez Malagón quien me guió y apoyó en la toma de decisiones así como con la estructura y redacción del documento, y con la asesoría de la Prof. Dipl. Ind. -Form., Dipl. -Ing. Cornelia Hentschel quien contribuyó a resolver cuestiones estéticas y funcionales del producto.

Finalmente conté con el apoyo de la D.I. Marta Ruiz, con el D.I. Mauricio Moysen, con el M.D.I. Luis Equihua y con el Dr. Fernando Martín Juez quienes terminaron de dar forma al documento.

El proyecto “Vajilla en cerámica con identidad mexicana”, es el resultado de una investigación que incluyó pruebas de ergonomía en distintos objetos las cuales podrán ser encontradas en este documento, así como el análisis de aspectos estéticos en vajillas de la actualidad.

En esta tesis se analiza el tema referente a la identidad mexicana en cuanto al diseño de objetos en México. Las piezas propuestas, y que integran la vajilla contiene una corriente estética analizada, que les permite ser identificadas como un diseño formal de vanguardia.



MUCHAS GRACIAS

En especial a:

Mamá

Tía Rosy

Rodrigo

Omar

Dalia

.

y mi familia, maestros y amigos incondicionales.

CONTENIDO

INTRODUCCION 6

INVESTIGACION 9

PRUEBAS DE RECOPIACION Y ANALISIS:

FUNCIÓN 16

ERGONOMÍA 28

ESTÉTICA 45

LA IDENTIDAD 71

PROPUESTA DE DISEÑO:

PERFIL DE PRODUCTO 82

DESARROLLO CUCHARA CATERING 86

DESARROLLO CUCHARA DEGUSTACIÓN 90

DESARROLLO PLATO PARA ENSALADA 92

DESARROLLO PLATO PARA ENSALADA, PLATO DE LA TAZA DE CAFÉ y PLATO POSTRE. 96

DESARROLLO PLATO SOPER. 98

DESARROLLO PLATO TRINCHE 102

DESARROLLO PLATO PASTA. 106

DESARROLLO BOWL POSTRE. 110

DESARROLLO TAZA. 114

MEMORIA DESCRIPTIVA.

ASPECTOS GENERALES DE LA VAJILLA. 118

MEMORIA DESCRIPTIVA CUCHARA CATERING. 119

MEMORIA DESCRIPTIVA CUCHARA DEGUSTACIÓN.120

MEMORIA DESCRIPTIVA PLATO DE ENSALADA. 121

MEMORIA DESCRIPTIVA PLATO TAZA DE CAFÉ Y BOWL DE POSTRE.122

MEMORIA DESCRIPTIVA PLATO SOPER. 123

MEMORIA DESCRIPTIVA PLATO TRINCHE. 124

MEMORIA DESCRIPTIVA PLATO PASTA. 125

MEMORIA DESCRIPTIVA BOWL POSTRE. 126

MEMORIA DESCRIPTIVA TAZA. 127

DESARROLLO DE PROTOTIPOS.

MODELOS 128

MOLDE CUCHARA CATERING 130

MOLDE CUCHARA DEGUSTACIÓN. 132

MOLDE PLATO PARA ENSALADA 134

MOLDE PLATO TAZA CAFÉ y BOWL POSTRE 136

MOLDE PLATO SOPERERO. 138

MOLDE PLATO TRINCHE. 140

MOLDE PLATO PASTA. 142

MOLDE BOWL POSTRE. 144

MOLDE TAZA. 146

VAJILLA en CERÁMICA con IDENTIDAD MEXICANA. IMÁGENES 150

CONCLUSIÓN. 156

PLANOS 161

INTRODUCCIÓN

Este tema de Tesis “Vajilla en Cerámica con Identidad Mexicana” surge de mi interés en varias cuestiones, primero el abordar el estudio de un diseño palpable, durable, elaborado con recursos naturales, milenario, cuyos materiales nobles se viesen reflejados en un objeto utilitario, un objeto elaborado en cerámica, fuerte y frágil a la vez, el cual puede alcanzar “la gran producción” dejando atrás la idea de que las piezas cerámicas que rompen íconos resultan diseños de piezas únicas, piezas esculturales o piezas de autor.

El segundo punto de interés y no menos importante es aquel al que se refiere acerca de los signos de identidad, del poder comprender lo que significa este término hoy en día en un mundo globalizado, pero más allá de comprender dicho término, lo que significa para una nación, aquella inmersa en multifacéticas gamas de costumbres, economía y religiones.

Mi tesis surge al interrogarme desde hace tiempo sobre el diseño actual, de poder comprender y reflexionar sobre quienes somos en realidad , y al realizar la vajilla en cerámica pretendo a través de su impacto estético tener la capacidad de inducir a hacernos preguntas y a pensar en sobre qué y cómo construimos nuestra identidad.

Por último realicé el proyecto de una vajilla por la gran atracción que tengo acerca del mundo culinario, del mundo de la gastronomía y de los grandes Chefs, que a mi parecer resultan tan iguales a los estudiosos del “diseño”. ¿porque ellos al igual que nosotros tienen que seguir ejercitando la creatividad, tienen que dominar en su caso el mundo de los ingredientes, sabores, aromas, mezclas, olores, para poder llegar a un impacto visual en los comensales a través de sus sentidos.

Y en cuanto a nosotros los estudiosos del diseño debemos dominar el mundo de los materiales, de la función, producción, ergonomía y estética (por citar algunos) para llegar al mismo fin que el de los comensales, y darle un “valor agregado” al diseño para lo cual fue concebido como en el caso del comensal en un Restaurante disfrutando de un magnifico platillo.

Durante la realización de este trabajo de Tesis, tuve la gran oportunidad de obtener una beca por parte de mi querida Universidad al extranjero, en este caso a una de la Universidades de Diseño en Alemania “Fakultät Gestaltung der Hochschule Wismar” University of Technology, Business and Design, en donde tuve el gran honor de ser asesorada en cuanto al diseño de la Vajilla por una de las renombradas profesoras de diseño de esta Universidad la Prof. Dipl. Ind. -Form., Dipl. -Ing. Cornelia Hentschel quien contribuyó a resolver cuestiones estéticas y funcionales del producto, y con la dirección de la M.D.I. Emma Vázquez Malagón quien me guió en los aspectos del lenguaje cerámico.

Esta tesis se presenta en dos apartados: 1. Investigación. y 2. Propuesta de diseño.

En el primero, se exhibe la compilación de información y conocimientos necesarios para la toma de decisiones sobre el desarrollo del prototipo. En el segundo, se describe a detalle la propuesta de diseño.

El objetivo es construir una familia de objetos que permita contener y transportar alimentos, a través de la combinación de iconografía tradicional mexicana en cerámica.

1.- INVESTIGACIÓN: Este apartado presenta los antecedentes de la cerámica mostrando sus características. Describe la función de una vajilla así como sus elementos tradicionales y presenta las tendencias en el mercado referente a vajillas en cerámica; así como un análisis de diversos materiales para la fabricación de éstas, con el fin de mostrar las ventajas y desventajas de utilizar uno u otro material.

En el contenido del documento, se detallan los resultados de las diferentes pruebas y análisis que sirvieron de argumento para la toma de decisiones respecto al desarrollo del diseño de los diferentes elementos de la vajilla.

- Pruebas de ergonomía en distintos materiales en tazas, así como el análisis ergonómico de los platos planos.
- Parámetros ergonómicos,
- Análisis de sujeción.
- Análisis estético.
- Análisis visual de las piezas cerámicas.
- Tendencias actuales.

2.- PROPUESTA DE DISEÑO: En este apartado se presenta el Perfil de Diseño de Producto (PDP) resultado de la investigación y a continuación se desarrolla la propuesta formal a través de bocetos y fotografías del prototipo de la vajilla.

La memoria descriptiva incluye todas las características del producto: función, producción, ergonomía y estética.

La fotografía es empleada como medio de documentación. A través de imágenes se muestran todos los pasos del proceso de desarrollo del prototipo: elaboración de modelos, moldes, prototipo final y conclusiones del proyecto. En estas últimas, se plasman las experiencias obtenidas, enfatizando el hecho de haber obtenido mejores resultados con el empleo de simuladores y modelos. Finalmente, se exhiben



INVESTIGACIÓN

El siguiente apartado proviene del libro titulado Materiales Cerámicos. Propiedades, Aplicaciones y Elaboración, autoría de la M.D.I Emma Vázquez Malagón ya que su contenido es asertivo e interesante.

Página Anterior: MANOS CREADORAS
© derechos reservados por chejoma.
www.flickr.com/photos/chejoma/3014881329/sizes/o/in/photostream/

LA CERÁMICA

“Tradicionalmente se ha definido a la cerámica como el arte de fabricar objetos de arcilla cocida, esta definición debe su origen a que las primeras cerámicas que trabajó y conoció el hombre, fueron materiales arcillosos que encontró en la naturaleza a los cuales solo tuvo que agregar agua para poder modelarlos. Sin embargo, pronto descubrió que podía obtener mejores resultados, si las arcillas encontradas naturalmente eran mezcladas con otros materiales que le permitieran mejorar sus características antes o después de la quema, logrando así un paulatino perfeccionamiento en las piezas realizadas.

Hoy en día el concepto de cerámica abarca no solamente a aquellas en las cuales la arcilla sigue siendo el material indispensable y más importante, comprende en un sentido más amplio, a todo artículo elaborado a partir de sustancias inorgánicas, primeramente moldeadas y posteriormente endurecidas por el fuego.

Esta definición se genera a partir del desarrollo de las llamadas nuevas cerámicas, las cuales han surgido como resultado de la aparición de necesidades cada vez más específicas, en donde para satisfacerlas se han creado pastas cuya composición se encuentra exenta de sustancias arcillosas.

Sin embargo, éstas se clasifican dentro del mismo campo de conocimiento, debido a que, al igual que las arcillas, requieren ser moldeadas en crudo y después expuestas al fuego para su endurecimiento, convirtiéndose así en materiales cerámicos.

PASTAS CERÁMICAS.

Existen cuatro tipos de pastas tradicionales que son de suma importancia, dada su amplia difusión y extenso uso, tanto en objetos de diseño industrial como en objetos artísticos, técnicos y artesanales, las dos primeras son de baja temperatura, las restantes pertenecen al grupo de cerámicas de alta temperatura.

PASTAS DE BAJA TEMPERATURA (850° - 1050° C).

ALFARERÍA.

La alfarería es la más antigua de las cerámicas. Está elaborada a partir de arcillas con alto contenido de hierro, del cual toman su coloración rojiza.

Su característica es ser un material poroso, con poca resistencia mecánica pero capaz de soportar la llama directa.

LOZA.

La loza es de color blanco, marfil o crema, es porosa, de poca plasticidad y generalmente tiene mayor resistencia que la alfarería y que requiere de esmalte para su impermeabilización, el cual suele ser transparente, el cual suele ser transparente y sin color si la pasta es lo suficientemente blanca, pero pueden usarse también esmaltes de diferentes colores.

PASTAS DE ALTA TEMPERATURA (1200° - 1300° C).

GRES O STONEWARE.

El gres es un cuerpo denso de aspecto pétreo y rústico, generalmente de color claro, desde grisáceo hasta ocre o amarillento, a veces rojizo, muy pocas veces de color blanco y más opaco que la porcelana. Es una pasta de muy baja o nula porosidad (0.0 a 1%) que la hace impermeable al agua, de elevada dureza y resistencia como para soportar las ralladuras de una punta de acero, y por lo general, sólo vitrificada parcialmente. Los esmaltes característicos del gres son muy ricos en texturas.

PORCELANA.

Por su alto contenido de caolín en su composición, la porcelana es una pasta poco plástica difícil de ser usada en procesos manuales, a pesar de ello, hoy se elaboran porcelanas con diferentes formulaciones que permite que éstas sean trabajadas prácticamente en cualquier proceso industrial por medio de moldes, y con cierto grado de dificultad en procesos manuales.

Una de las características distintivas de la porcelana es su blancura y translucidez que la distingue del gres, pero para muchos conocedores no son tan importantes como su dureza, su resistencia al ataque de diferentes ácidos y su permeabilidad (0.0 – 0.5%).

PROPIEDADES DE LAS CERÁMICAS TRADICIONALES.

Para el diseñador industrial, el uso práctico que pueda darle a los materiales cerámicos depende particularmente de las propiedades que estos presentan después de la quema.

Una vez endurecidas por el fuego, las pastas cerámicas son inertes presentando con ellos sus características finales, es decir, que este material puede seccionarse aún en partículas microscópicas, pero cada una de ellas seguirá conservando las mismas cualidades que poseían cuando formaban parte de una pieza. En términos generales, las cerámicas tradicionales comparten propiedades comunes entre ellas, como ser rígidas, frágiles, no ser afectadas por el calor, frío fuego o agua ni por ácidos fuertes o sustancias químicas habituales. Las propiedades aquí tratadas más importantes para las cerámicas son las siguientes:

A. PROPIEDADES MECÁNICAS.

La cerámica es un material frágil debido a sus características físicas. Presenta una baja resistencia a la flexión, a la torsión y al impacto. Su más bajo nivel de resistencia lo presenta a la tensión, sin embargo, su resistencia a la compresión es muy alto; dado que las pastas porosas son menos resistentes que las densas, sus paredes deben ser más gruesas para compensar dicha debilidad, aunque hay que considerar que las pastas porosas resisten más el choque térmico. El vidriado ayuda a aumentar la resistencia mecánica de las piezas, en especial de las porosas. Las piezas cerámicas son muy frágiles por lo que se pueden despostillar fácilmente. Las piezas hechas por torno son homogéneas, debido a que están sometidas a presiones que ordenan sus moléculas en un solo sentido, y tienen anillos concéntricos espirales que permiten tener más resistencia que las elaboradas bajo otros procesos.

B. PROPIEDADES TÉRMICAS.

La cerámica presenta buena resistencia térmica al paso del calor, siempre y cuando no se transmita de una forma violenta, ya que se generaría un choque térmico que provocaría la ruptura de la pieza. La forma y el espesor de las paredes de la pieza tienen una gran influencia sobre esta resistencia. Mientras más uniforme sea el grosor y mientras los recipientes sean menos densos y más redondeados, mayor resistencia habrá al choque térmico.

C. PROPIEDADES QUÍMICAS.

Debido a que la cerámica está compuesta por óxidos no es propensa a la oxidación, resiste el ataque de ácidos tales como el clorhídrico, sulfúrico y nítrico. Sólo los ácidos fluorhídrico y fosfórico la afectan al igual que los álcalis corrosivos.

Los esmaltes tienen estas mismas características, la única excepción, son los esmaltes de baja temperatura que contienen plomo, los cuales son afectados por sustancias ácidas como el vinagre y los jugos de cítricos.

D. COMPORTAMIENTO BAJO MICROONDAS.

Las microondas pasan a través de la cerámica sin afectarla, siempre y cuando ésta no contenga óxidos metálicos (colorantes). No se recomienda el uso de pastas porosas sin barnizar. Las piezas con filos de oro o platino, o aditamentos metálicos como asas, no deben de usarse nunca para microondas.”

PROCESO DE PRODUCCIÓN PARA PIEZAS CERÁMICAS.

Existen 6 procesos de producción para piezas de cerámicas:

Vaciado con barbotina, torno de alfarero, torno de tarraja, torno automático, prensa ram y prensa isostática. El más adecuado tanto por la forma de las piezas como por el volumen de producción es el vaciado con barbotina, el cual se detalla a continuación.

VACIADO CON BARBOTINA.

Este es uno de los procesos más utilizados no solo en la industria cerámica sino en pequeños talleres artesanales. El proceso consiste en verter dentro de un molde de yeso una pasta líquida de suficiente fluidez para poder penetrar en todos los detalles, a este estado de la pasta se le conoce como barbotina. Los pasos a seguir para la producción de piezas por este proceso son:

1. Llenado de molde con barbotina.
2. Formación de una capa dura de pasta sobre la pared interna del molde copiando la forma de este.
3. Una vez que se tiene el espesor deseado, se retira la barbotina contenida, es importante que el molde se deje boca abajo para que escurra el resto de la pasta líquida misma que podrá ser utilizada en otros vaciados.

4. Debido a la pérdida de humedad, la pieza sufre un encogimiento que la desprende del molde, lo que permite retirarla del mismo.
5. La pieza se deja secar para posteriormente ser pulida, quitando las marcas del molde.
6. Se mete a una primera quema llamada sancocho.
7. La pieza se esmalta.
8. Por último la pieza es introducida al horno para una quema final.
9. Si se desea que la pieza tenga algún gráfico se ponen calcomanías.
10. Se vuelve a quema.

Las consideraciones para el diseño de piezas que se fabrican por este proceso de vaciado son:

- Espesores siempre iguales. Se puede considerar un espesor doble si en el molde la separación provoca que se unan dos paredes.
- La forma interna de la pieza, aunque pierde detalle, sigue la forma del molde.
- No se pueden formar paredes internas si éstas no tienen contacto con el molde, en caso de necesitar una pared, la pieza se moldea aparte y posteriormente se une.
- Las únicas limitantes formales de estas piezas son los ángulos de salida del molde, así como el encogimiento ya que las piezas pueden “amarrarse”, lo que impide que se desmolde la pieza.
- Es recomendable que el molde tenga el menor número de piezas posible.
- Es preferible que al diseñar la pieza se considere desmoldarla completa, para que después de quitarla del molde no haya procesos de pegado o corte, por ejemplo, las tazas cuyo contenedor sale de un molde y el asa de otro.
- Este proceso permite la reproducción de texturas y relieves siempre y cuando no obstruyan la salida de la pieza.
- Mediante este proceso y gracias a moldes especiales se pueden elaborar piezas con dobles paredes.

VIDRIADOS CERÁMICOS.

Se le conoce ampliamente como esmalte o barniz, aunque la denominación correcta es de vidriado. Al igual que las pastas cerámicas el vidriado es el resultado de una combinación de minerales, (óxidos), que son aplicados en suspensión, mezclados con agua, sobre la pasta en sancocho. Estos minerales son llevados al punto de fusión cuando son introducidos en la quema final, transformándose en una capa de vidrio que cubre la superficie del cuerpo cerámico.

Los cuerpos cerámicos son recubiertos con el fin de ser impermeabilizados, hacerlos más resistentes al ataque químico y mejorar su resistencia mecánica, así mismo los hace más agradables a la vista y al tacto.

TÉCNICAS DE ESMALTADO.

Existen diferentes técnicas para el esmaltado de piezas cerámicas, tanto manuales como automáticas.

ESMALTADO POR INMERSIÓN:

La pieza se sumerge en un depósito con esmalte, el tiempo que ésta permanece dentro del esmalte depende de la porosidad de la pieza así como de la densidad del esmalte. Existen herramientas que permiten sujetar la pieza ocupando el mínimo espacio de la superficie lo que permite que el esmalte quede mejor aplicado.

ESMALTADO POR ASPERSIÓN:

El esmalte es aplicado por medio de atomizadores logrando con ello una superficie uniforme, mientras el atomizador se acciona la pieza gira en una torneta y los residuos son capturados en una caseta.

En la industria existen máquinas automáticas con aspersores múltiples que permiten un mejor esmaltado de la pieza.

CALCOMANÍAS.

Las calcomanías tienen como principal función el decorar las piezas. También, pueden ser empleadas para renovar un producto adoptando diversas modas. Las calcomanías o transferencias son una manera relativamente simple de colocar impresiones sobre una superficie cerámica. Las calcomanías, se hacen imprimiendo una imagen con pigmentos cerámicos en una base de aceite sobre un papel especial engomado. Al secarse el papel, y su imagen impresa, es cubierto con una capa líquida de laca o barniz, llamada “recubrimiento”. Cuando el recubrimiento se seca se convierte en una fina lámina de plástico que incluye la imagen. Para aplicarse en la pieza cerámica la calcomanía debe meterse en agua caliente, para que la lámina de plástico y la imagen se deslicen y se separen del papel engomado. Después, se coloca la calcomanía sobre la superficie de la cerámica, normalmente vidriada o pulida, donde puede deslizarse hasta quedar bien ubicada. Es importante que no queden bolsas de aire debajo de la superficie de la calcomanía.

Para lograrlo, la calcomanía debe frotarse con una goma o con el dedo. Al meterse a quema, la cocción consume el plástico y la imagen se funde uniéndose con el esmalte, el cual ya cubre la pieza.



PRUEBAS, RECOPIACIÓN de INFORMACIÓN y ANÁLISIS.

Dentro de esta sección se encuentran, pruebas, análisis y recopilación de información para la toma de decisiones del desarrollo de producto.

Éstas son tanto de índole funcional como ergonómica y estética.

FUNCIÓN

...Aunque en la antigüedad existían grandes recipientes en las mesas para depositar los alimentos, en Occidente y desde que se impusieron las normas en la mesa, por higiene, por comodidad y por estética emplean los platos individuales.

El rey Francisco I de Francia en el siglo XVI, impuso esta norma, tal vez por escrúpulos o por simple norma.

Las cortes de diferentes reinos se esmeraron en conseguir platos bellos y adecuados y las grandes casas nobles los difundieron. Se abandonaron las escudillas de barro y madera y se crearon vajillas de loza o cerámica, y en ciertas cortes para impresionar, de metales nobles...

VAJILLA:

Del latín “vascella”, pl. neutro de “vascellum”, vasito. Vajilla es el conjunto de utensilios que se emplean para dar la función del servicio en la mesa, es decir, trasladar, servir y permitir ingerir la comida.

También se podría definir a la “vajilla” como un “sistema”, ya que este es un conjunto de partes interrelacionadas que interactúan entre sí para la consecución de un fin específico.

Entre los diferentes elementos que componen la vajilla se pueden encontrar varios platos en una gran diversidad de formas y tamaños atendiendo a diversos criterios, como facilitar la puesta en su interior de las miles de muestras de alimentos que se pueden servir en una cocina de gran amplitud gastronómica; además de los platos existen otro grupo de elementos de la vajilla que son los vasos útiles para disponer en ellos de diferentes bebidas líquidas, que dependiendo del tipo líquido o bebida, existirá un vaso adecuado para servir en su interior.

La vajilla puede estar compuesta por una gran cantidad de componentes que se ejemplifica a continuación:



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Tazón para cereal 17cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Plato para pan 18cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Para para fruta 21cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Plato para pasta 23cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Plato sopero 25cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Plato ensalada 26cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Plato pastel 28cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Plato llano 31cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Plato guarnición 32cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Plato guarnición grande 35cm



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Taza para café con plato para
taza 0,2l



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Taza para Espresso con plato
para taza 0,08l



Royal Stafford ® 'Pearl' -
cuenco para huevo.



Milch Royal Stafford ® 'Pearl' -
Jarrita para crema o leche 0,33l



Royal Stafford ® 'Pearl' -
Azucarera con tapa 0,4l

DAVID
PIER
LUX
DELUX
DESIGN



VAJILLA APILABLE: aquella que pueda almacenarse de manera fácil, la cual ocupe el lugar de un elemento, y pueda situarse en estanterías o armarios colocadas en una parte especial de la cocina del restaurante, es decir, las piezas deben encajar unas sobre otras, o unas dentro de otras, ya que de esta manera se optimiza al máximo el espacio de dicho lugar y los cuales tienen que estar disponibles de manera que no obstaculice el trabajo del Chef en el "emplatado".



ERGONOMÍA DE LOS PLATOS EN RELACIÓN A LA CANTIDAD A SERVIR EN CADA COMENSAL.

Básicamente lo que he podido concluir hasta el momento es que algunos elementos de la vajilla tienen que tener un diseño bastante estricto, como es el caso de la taza y el plato de ésta, y esto por una simple razón, la manipulación que ejerce el comensal en este objeto y el cual debe de tener ciertos parámetros de diseño para no poner en riesgo su integridad física.

Pero en el caso del plato trinche, del plato sobero, del plato de pan, etc., estos no tienen el mismo manejo por parte del comensal, estos se sitúan en la mesa y se quedan estáticos por un tiempo determinado, y aunque su función es la misma que la taza (contener alimentos), la forma de interactuar con tales elementos de la vajilla no lo es, y es por ello que vemos hoy en día muchos diseños de vajillas.

Sin embargo la industria gastronómica maneja un lenguaje importante en cuanto a su vajilla, esta debe de tener ciertas medidas, y cierto número de elementos, para ello, tuve la oportunidad de entrevistar a un Chef profesional, Rodrigo Sánchez Castilla quien labora en el Hotel de 5 estrellas Castelo en Boca del Río, Veracruz, contando con el cargo de Chef Ejecutivo, el cual, es el encargado de todos los alimentos del hotel, así como de los menús del hotel, costos e insumos, y junto con el Gerente de alimentos y bebidas y la Gerencia de Ventas se ponen de acuerdo para realizar perfectamente el desempeño del hotel en cuanto a la cocina se refiere.

En la entrevista realizada, el Chef me comentó que el Hotel Castelo depende básicamente de la programación, ya que el hotel manejan reservaciones y la administración hace un estimado dependiendo de la temporada en la que se encuentren, proporcionando un kit de Banquetes, esto hace referencia a un catálogo, el cual corresponde a 5 Servicios:

- Servicios de Banquetes.
- Servicios de Coffee Break.
- Servicio de Catering.
- Servicio a la Carta.
- Servicios Especiales para Altos Ejecutivos.

En el hotel Castelo existen cinco centros de consumo:

- Restaurante de especialidades: en este caso la temática del restaurante son los mariscos y pescados (servicio a la carta).
- Restaurante del hotel: Con el manejo de Buffet en el desayuno y comida, tardes pasteleras; y los fines de semana, buffet pescador, buffet italiano, brunch dominical (entre el desayuno y almuerzo) y Buffet dominical.

- Cafetería: con toda clase de cafés fríos o calientes y variedad de pastelillos y bocadillos.
- Bar: este con servicio de jueves a domingos, con servicio a la carta.
- Eventos: estos últimos ya fechados, y comprados.

Ahora bien dentro de la cocina del hotel, esta maneja una “línea de servicio”, la cual depende del menú, en donde cada platillo tiene cierto tiempo de preparación, es por ello que se debe de tener ciertos alimentos ya cocinados y listos para hacer más eficiente el trabajo en la cocina, destacando que esta actividad la realiza el “cocinero de la línea de servicio”.

Posteriormente el platillo ya finalizado pasa al “Sub-chef” que es el encargado directo del servicio a la carta.

En el hotel también existe un chef encargado de las salsas, denominado “Sausier”, quien trabaja conjuntamente con el cocinero de la línea de servicio en la preparación de los platillos.

La cocina del restaurante del hotel tiene la denominada “línea caliente”, que son “Calentones”, o resistencias eléctricas y que su función es mantener la vajilla a cierta temperatura con la finalidad de que el platillo mantenga cierta temperatura, y estas resistencias están colocadas de manera especial debajo de la línea de servicio en una estantería donde colocan los platos apilados y por medidas.

Igualmente en dicha cocina también cuentan con la “Línea fría” que es todo lo contrario a la línea caliente. El enfriamiento rápido de las preparaciones se realiza mediante los abatidores de temperatura, que permiten alcanzar en un corto espacio de tiempo cierta temperatura en el corazón del producto.

En el transcurso de la entrevista el Chef me comentó que una comida completa no debe de pasar de los 500, máximo 600 gramos por comensal, donde el menú tendrá ciertos tiempos, donde no existe un menú estricto referente a tiempos, ya que esto se pone a decisión dependiendo del evento del que se trate.

Un factor importante dentro de la cocina de un restaurante es el lenguaje que maneja el equipo, por ejemplo ellos denominan los platos por su tamaño, es decir, para ellos es más cómodo llamar el plato imperial o base como “plato 31” haciendo alusión a los 31 cm. de longitud o diámetro dependiendo de la vajilla.

Dentro de las medidas que manejan en el restaurante se encuentran:

- El Plato de servicio, de 27cm. de longitud, utilizado para platos fuertes, por ejemplo, sirviendo platillos con carne de res, pollo o pescado no excediéndose de 180 gramos a 220 gramos, con una guarnición por ejemplo, puré de Papas que no exceda los 60 gramos.

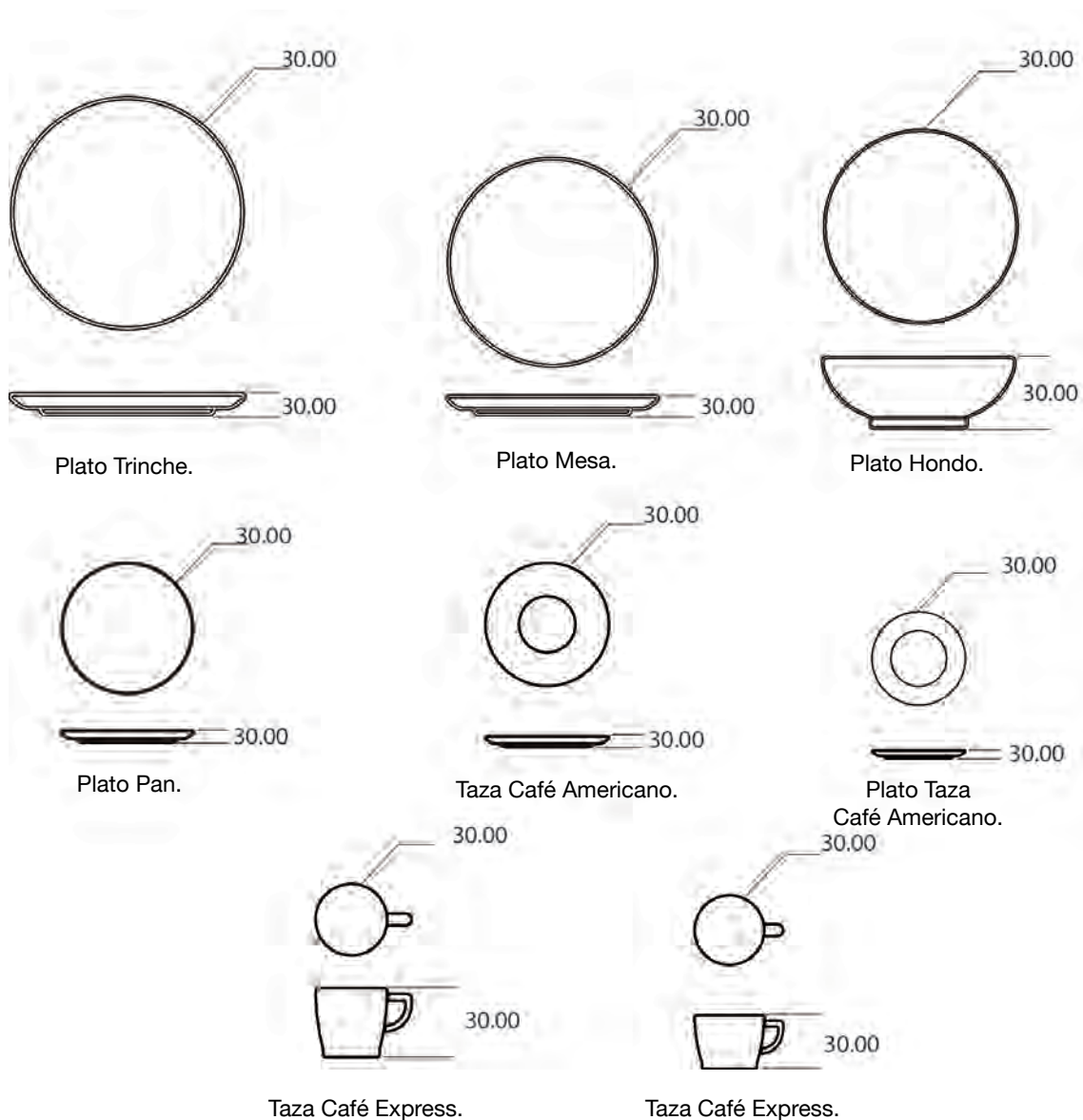
- Plato trinché, de 23 cm, utilizado para entradas, denominado como “Hours douvre”, con una entrada 10 gramos no excediéndose de los 30 gramos. Al igual este plato es utilizado para las ensaladas con una cantidad que no exceda los 180 gramos.
- Bowl soperó, donde el lenguaje lo hacen utilizando mililitros, en este caso de 220 mm. y 180 mm.
- Plato postre, este depende del plato que quiera utilizar el chef, por ahora utilizan formatos grandes como el plato de servicio para emplatar un pastel por ejemplo, donde la cantidad es no excederse de 60 gramos.

Por supuesto, las cantidades a servir en un menú depende de tiempos de la comida, y lo recomendable son 4 tiempos. (Entrada, sopa o ensalada, plato fuerte y postre).

Por ello concluyo que tanto el plato trinché como el plato soperó tienen la relación respecto a la cantidad a servir en cada comensal, y donde el aspecto formal puede variar infinitamente siempre y cuando tenga el mínimo en tamaño para contener las cantidades antes expresadas, por supuesto sin olvidar la característica de ser una vajilla apilable, y se pueda disponer de la vajilla fácilmente.

VAJILLA INSERTABLE:

Aquella que puede introducirse sin ningún problema en el lavavajillas, es decir, medidas y formas estándares. La vajilla debe de contar con superficies adecuadas para poder contener el menú del chef, y este luzca el emplatado de la mejor manera, por ejemplo, un plato para sopa debe de tener cierta profundidad en su diseño para contener líquidos, o un plato llano debe de tener un diseño donde las salsas del menú no desborden del plato. Dentro del estándar en las vajillas, por lo regular estas tienen las siguientes medidas:



ERGONOMÍA

ERGONOMÍA.

Según la Asociación Internacional de Ergonomía, la ergonomía es el conjunto de conocimientos científicos aplicados para que el trabajo, los sistemas, productos y ambientes se adapten a las capacidades y limitaciones físicas y mentales de la persona. La ergonomía se encarga de adaptar el medio al hombre, optimizando la eficacia, seguridad y bienestar.

Hablando de “ergonomía” en una vajilla para un restaurante, es necesario tomar en cuenta que esta debe cumplir una doble función: “Aquella que se adecue a las necesidades del Chef, y por otra parte, la que se adecue a las necesidades del comensal”.



DISPOSICIÓN DE LA VAJILLA: Hay que tomar en cuenta que la vajilla debe de contar con un tamaño, dimensión y volumen adecuado, de tal manera que el Chef no tenga problemas de poder tomar y sujetar dichos platos y así poder manipularlos y realizar exitosamente el emplatado.

Dentro de este tema analicé las diferentes maneras de tomar un elemento de la vajilla, básicamente dicho análisis se debe a las alturas, dimensiones y/o concavidades que presentan los elementos del ícono de la vajilla, como: la taza para café americano, el plato para la taza de café americano, el plato para pan, el plato llano o trinche y el plato sopero.

LA TAZA. DIFERENTES MANERAS DE TOMAR UNA TAZA.



El ícono de una taza es aquella que contiene un asa y un cuerpo con cierta profundidad que contendrá un líquido, y por medio del asa el usuario tendrá un código visual, cuya lectura significa que de dicho objeto puede sujetarse por este elemento.



Al realizar el análisis de sujeción de una taza, lo que me interesa realmente es conocer como un usuario puede sostener un elemento cóncavo, con cierta profundidad, y altura; lo que significa que este “elemento taza” quizá podría convertirse en el diseño de un plato sopero o un plato de postre o lo que es, una taza con un aspecto formal distinto al que conocemos a manera de ícono.

Por ejemplo una posibilidad de sujetar una la taza es sosteniéndola con toda la palma de la mano, y en este caso, en esta imagen mostrada, el dedo pulgar es el que se coloca dentro del elemento asa, y los dedos restantes de la mano van por fuera de dicho elemento “abrazando” dicho objeto.



Se observa que el usuario toma el asa de la taza con toda la mano, el dedo pulgar lo sitúa por arriba del asa para estabilizar el movimiento de dicha taza de manera prensil.

Los dedos índice y medio van dentro del elemento “asa” rodeándolo completamente con el fin de sujetar la taza, los dedos anular y meñique van fuera del elemento “asa” que al igual que el dedo pulgar son estabilizadores del movimiento del objeto, pero con la diferencia de no ejercer presión alguna.



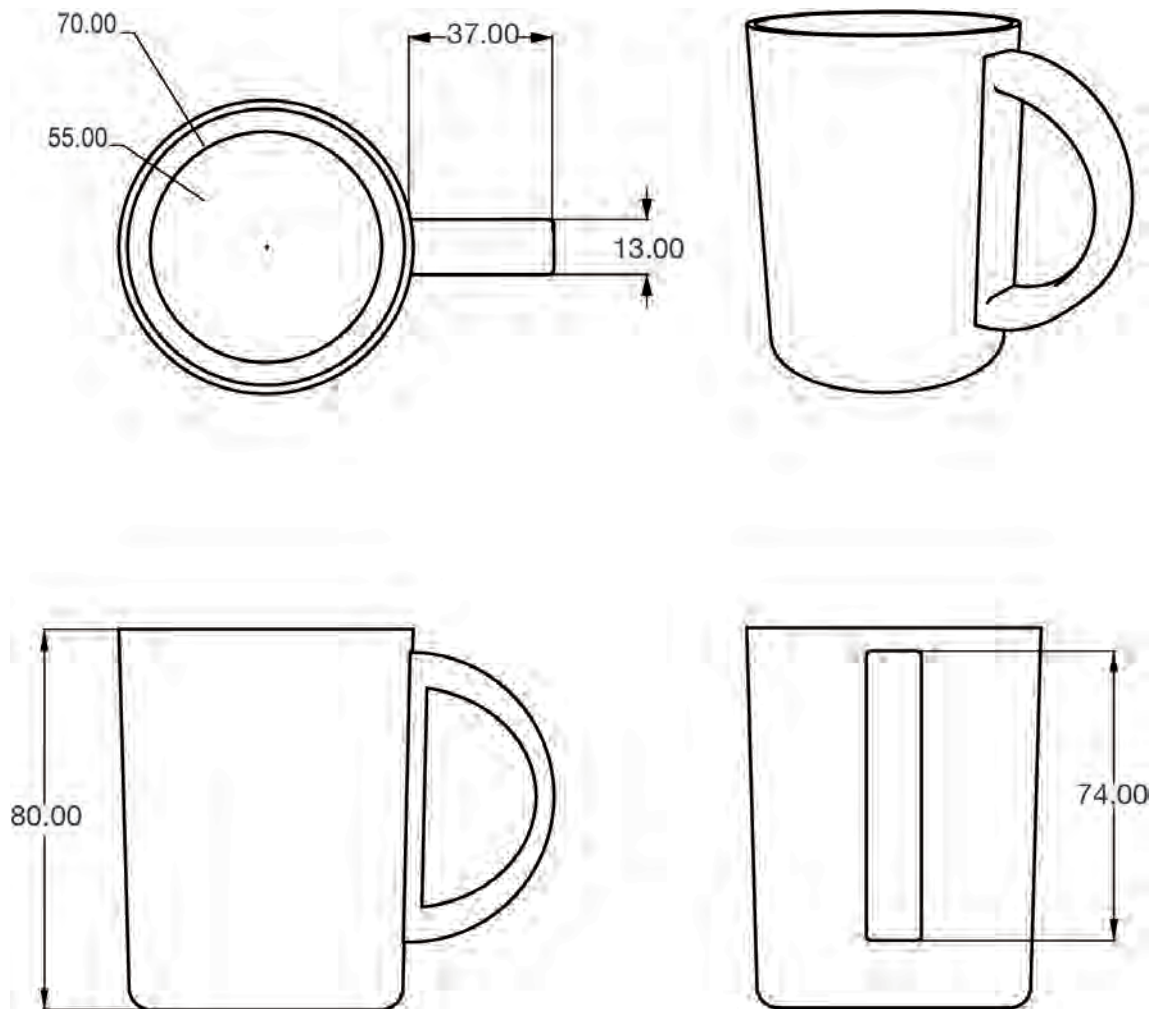
La taza debe de servir tanto para diestros como para zurdos, es por ello que el diseño de la taza debe de estar diseñada para abarcar dicho objetivo. La taza puede sostenerse colocando la mano en la parte de la base, que es otra manera de sostener dicho objeto.

flavour**design**



SIMULADORES TAZAS

Medidas en mm.



A continuación se muestra distintas tazas usadas como simuladores en donde se analizaron sus dimensiones, materiales y características formales de estas.



Material de la taza: Metal.

Tienen como característica una buena conductividad eléctrica, térmica, alta resistencia, rigidez, y ductilidad.

Sin embargo cualquier material contiene propiedades sensoriales, es decir, a menudo elegimos los objetos dependiendo del efecto que puedan producir en alguno de nuestros sentidos; como agradables al tacto, el olor, la forma, el brillo, la textura y el color, y referente al metal en la taza la propiedad sensorial no es tan aceptable como una taza de otro material, ya que se percibe inseguridad en el uso por ser el metal un excelente conductor térmico provocando la sensación de quemar al usuario, es por ello el gran éxito, por ejemplo, de las tazas de cerámica.

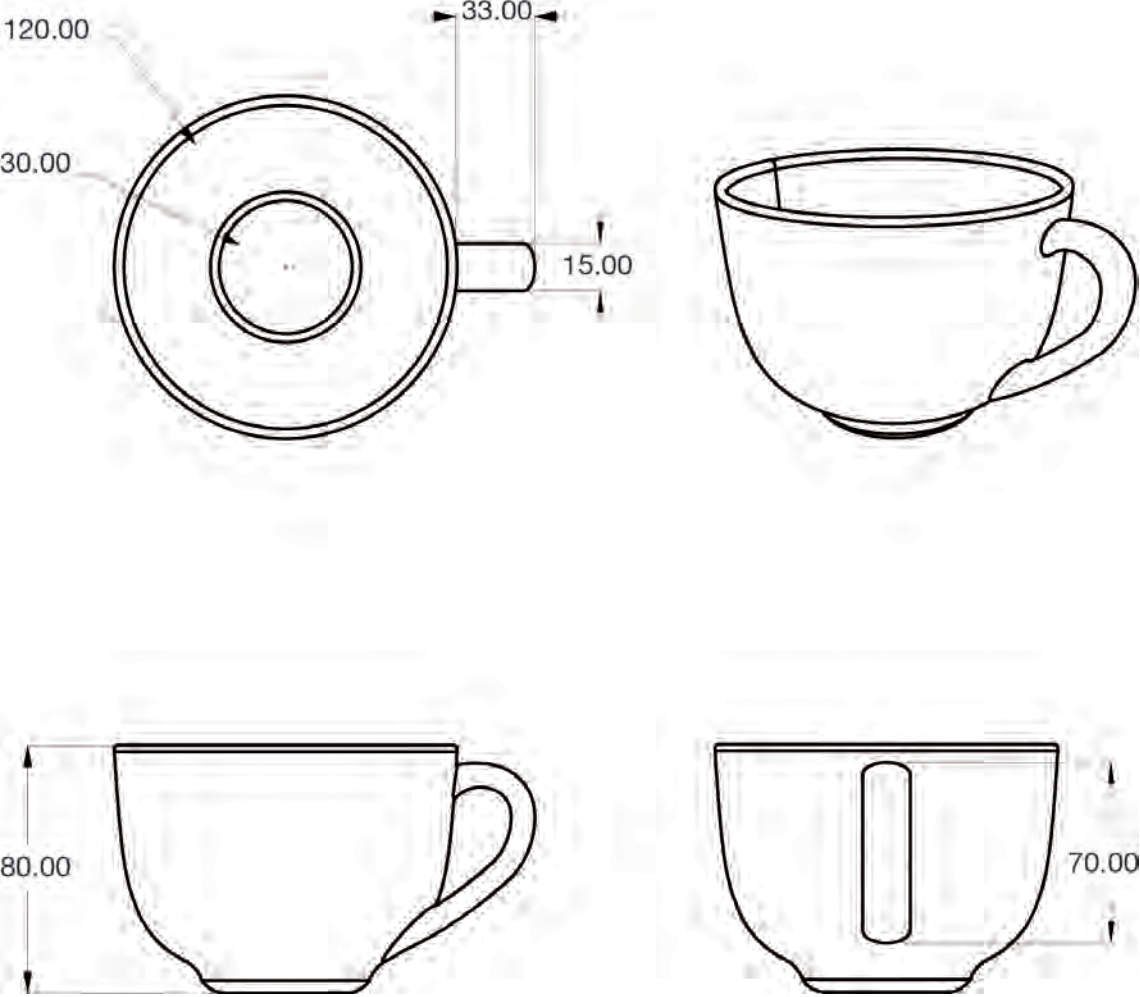


El usuario en este análisis toma el asa de la taza con dos dedos (índice y medio), el dedo pulgar lo apoya en el asa, los dos dedos restantes simplemente los flexiona, con la otra mano toma el cuerpo de la taza con el índice, medio y anular situados de manera paralela y con el pulgar realiza la acción de prensar la taza y con ello lograr una adecuada sujeción. El usuario sintió el material poco agradable, en este caso se trata de una taza metálica, por lo que no es muy conveniente tomarla del cuerpo de está ya que llegaría a quemar al usuario.

Esta taza es la mas pequeña respecto a las siguientes tazas mostradas en este documento, En esta taza el usuario sintió muy pequeño el objeto, ya que expreso “que se trata de una taza de juguete”, sin embargo pudo realizar la acción de tomar un líquido, ya que la pudo sostener y el diámetro del cuerpo de la taza fue el suficiente para tomar el líquido.

El asa de esta taza resulta ser de dimensiones reducidas, al igual de no proteger la mano adecuadamente, ya que el asa se calienta y con ello no se puede sostener de manera adecuada la taza.

Medidas en mm.





Material de la taza: Cerámica.

Siendo este el material por excelencia para el servicio de alimentos. Además de retener la temperatura no cambia los sabores como pasa con otros materiales. Tienen baja conductividad eléctrica y térmica. Son fuertes y duros, aunque frágiles y quebradizos.



Las tazas de cerámica pueden ser reutilizadas miles de veces en sustitución de múltiples tazas de usar y tirar. Dichas tazas pueden ser tanto calentadas en el microondas como refrigeradas, teniendo siempre presente su fragilidad y la necesidad de ser tratadas cuidadosamente con tal de asegurar una larga vida útil.

El grosor de una taza de cerámica que es aproximadamente de 5.00 mm da resistencia a la pieza y ayuda a conservar la temperatura del café, aspecto fundamental, pues es con la temperatura que los aromas se desprenden del café y podemos apreciarlos.

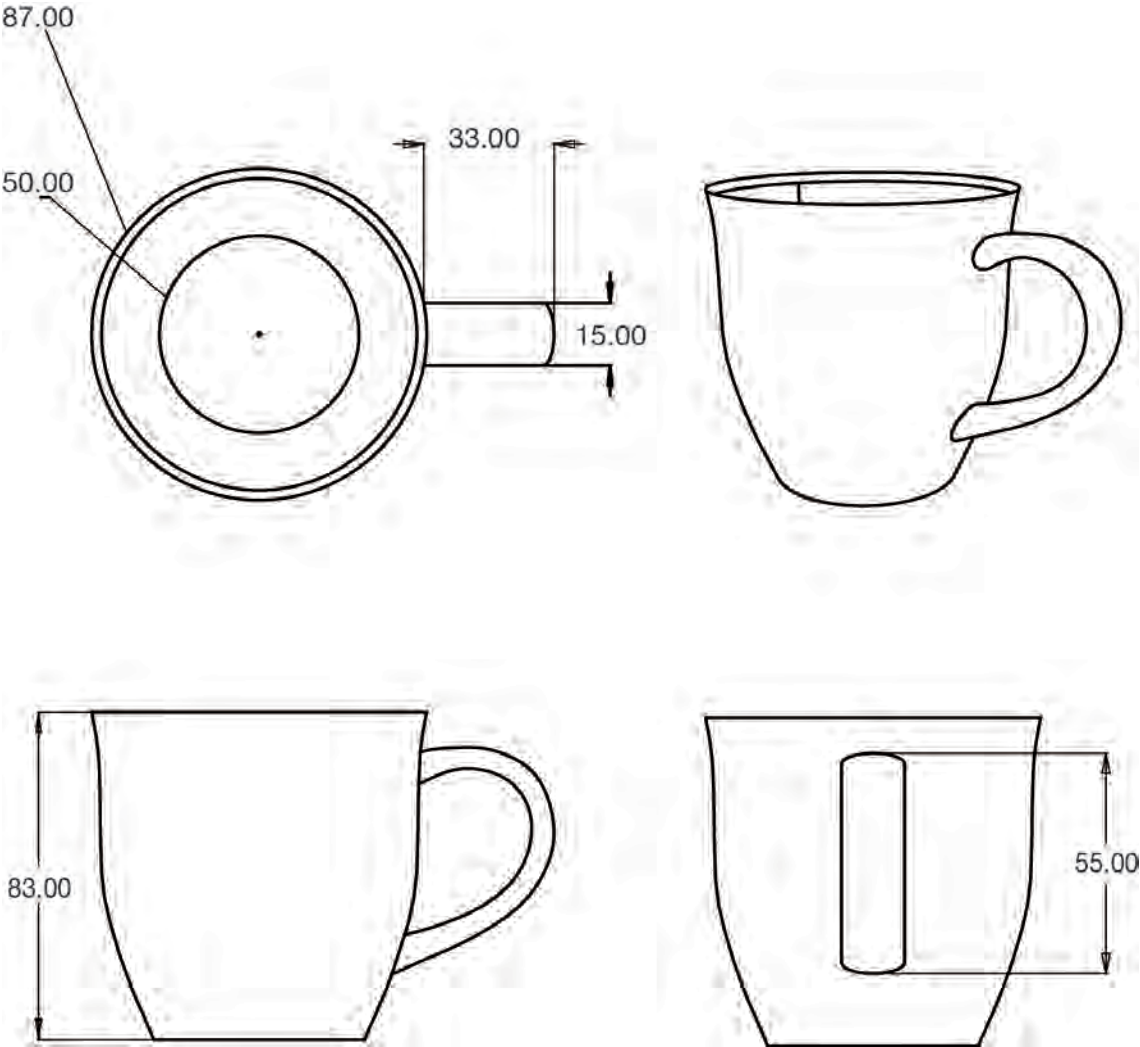


Esta es la taza más grande de los simuladores, ya que mide 12 cm de diámetro respecto al promedio, y el usuario puede colocar una de sus manos en el cuerpo del objeto, sin embargo si el contenido de la taza es muy caliente el usuario solo ocuparía una de sus manos para agarrar el asa de la taza y poder tomar el líquido. Un objeto con esta

dimensión podría ser utilizado para otro propósito, por ejemplo un recipiente para servir postres o caldos.

Esta es la taza más grande de los simuladores, ya que mide 12 cm de diámetro respecto al promedio, y el usuario puede colocar una de sus manos en el cuerpo del objeto, sin embargo si el contenido de la taza es muy caliente el usuario solo ocuparía una de sus manos para agarrar el asa de la taza y poder tomar el líquido. Un objeto con esta dimensión podría ser utilizado para otro propósito, por ejemplo un recipiente para servir postres o caldos. El usuario percibió muy grande la taza, sin embargo nos percatamos que eso no le impidió realizar la acción de tomar un líquido. El usuario no estaba cómodo con la dimensión del objeto. En esta imagen se observa como el usuario sujeta con una mano el cuerpo de la taza, y con la otra sujeta el asa, y esto se debe a las dimensiones de la taza, y en la cual necesita el apoyo de las dos manos para poder tomar el café.

Medidas en mm.





En esta taza de cerámica, el usuario la sintió cómoda en cuanto a dimensiones, se observa en esta imagen que el objeto puede ser tomado con ambas manos, sin embargo solo utiliza una mano para beber el café.

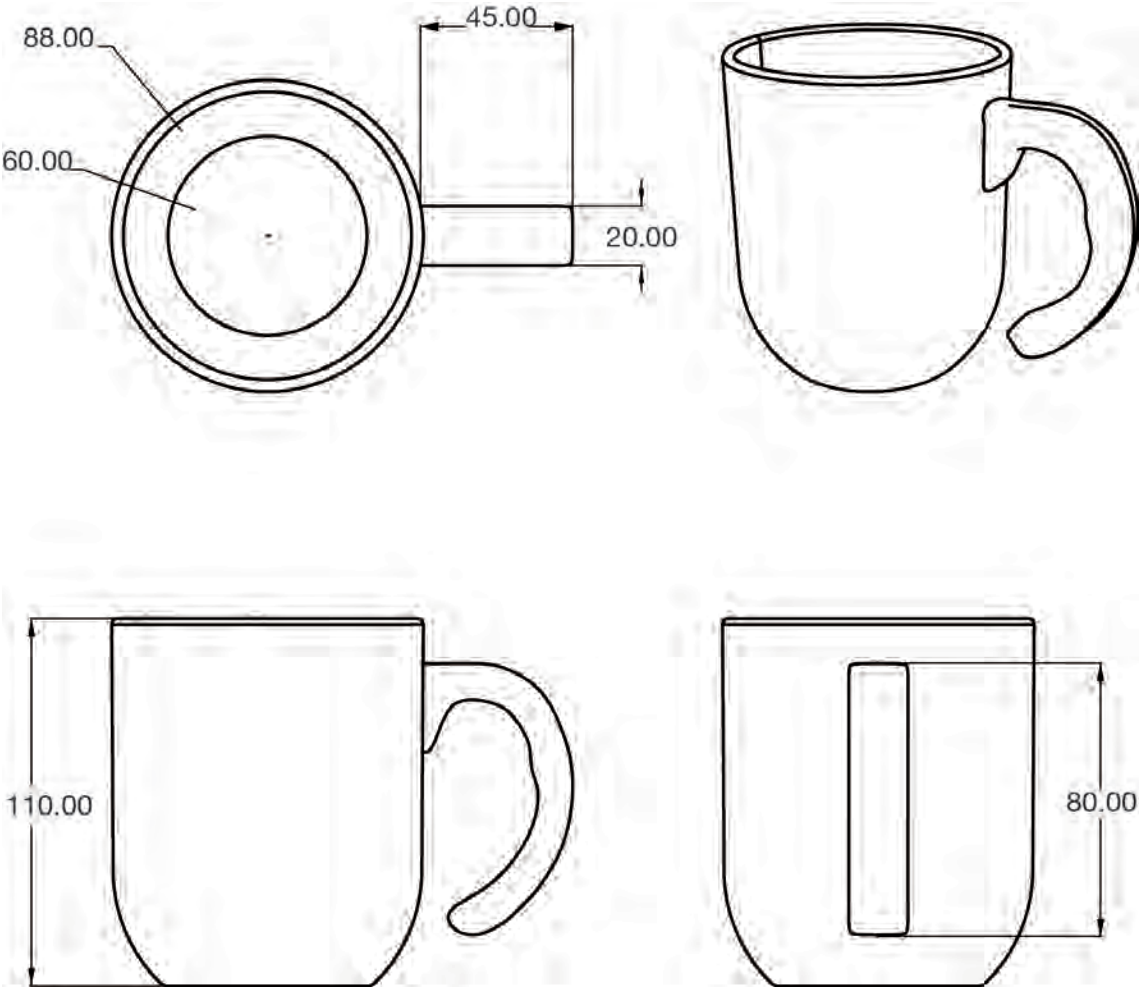


El usuario puede tomar el asa de la taza con dos de los dedos de una mano.



Sin embargo puede tomar el asa con un solo dedo, en este caso con el dedo índice, y el dedo pulgar ejerciendo la acción prensil sobre el asa, y los demás dedos como estabilizadores del movimiento.

Medidas en mm.



Material de la taza: Plástico y metal.

El plástico es un material que presenta ligereza de peso, además de ser un buen aislante térmico como ejemplo en la aplicación de esta taza, el cual sirve para aislar el contenido caliente y no provocar quemaduras en el usuario.

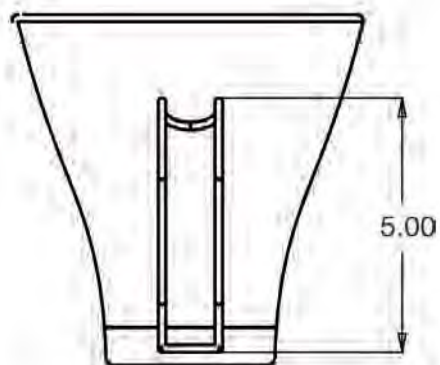
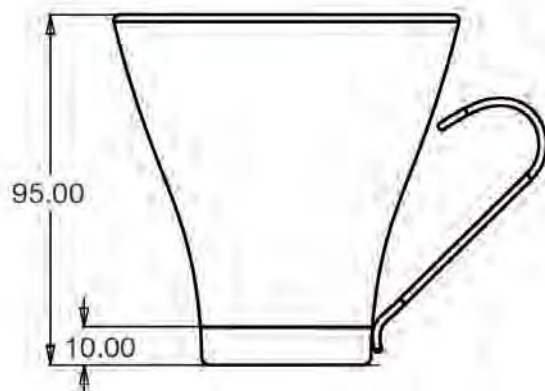
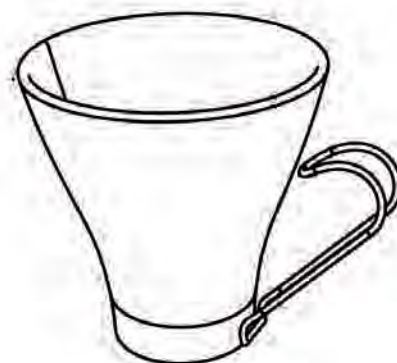
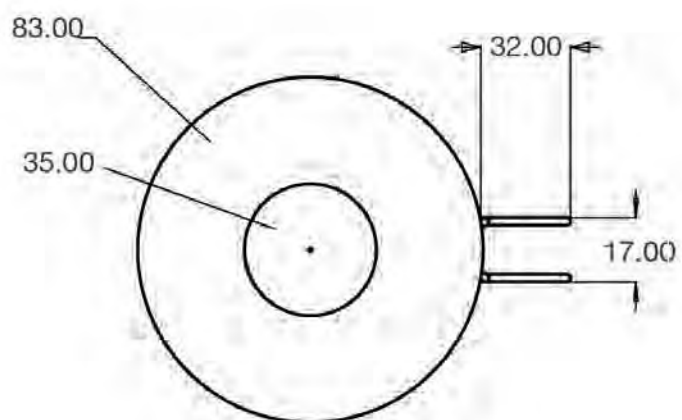
Sin embargo esta taza es la más grande de las de este análisis porque está conformada de metal y plástico quedando como resultado un contenedor de gran volumetría y en donde el usuario la sintió incómoda en su manejo.

Cabe decir que si puede beber sin embargo suele derramarse el líquido por lo incomoda y grande que está en la pared del cuerpo de la taza.

El asa de la taza la sintió muy incómoda, ya que no se sintió seguro de beber el líquido utilizando una sola mano, se tuvo que ayudar de la otra mano para sentir estabilidad y poder beber de manera confiable.



Medidas en mm.



Material de la taza: Vidrio y metal.

Una de las principales características del vidrio es la firmeza y transparencia. Los vidrios son duros pero frágiles, es decir, no son fácilmente rayados por una punta de acero pero no resisten al golpe. Los vidrios resisten a la acción de los reactivos químicos, no tienen ductibilidad, ya que no se deforma a temperatura ambiente, y si tratamos de cambiar su forma aplicando una fuerza, lo único que logramos es que se rompa.

Esta es otra de las tazas que no le gusto mucho al usuario ya que el asa de la taza es inestable, e incómoda, el material no resulta ser muy agradable al tacto, y no hay gran área de sujeción de este elemento, además no existe estabilidad de la taza para poder beber café u otro líquido. El asa llega a marcar los dedos de la mano, lo que indica que no es ideal ni adecuado para tomar de manera confiable un líquido caliente.

En las dos imágenes que se muestran acerca de esta taza se observa que los usuarios introducen en el asa de la taza el dedo índice, el dedo pulgar lo colocan por encima del asa a manera de prensil, sin embargo el dedo pulgar puede tocar la superficie de vidrio de la taza y si el café se encuentra muy caliente podría quemar al usuario.

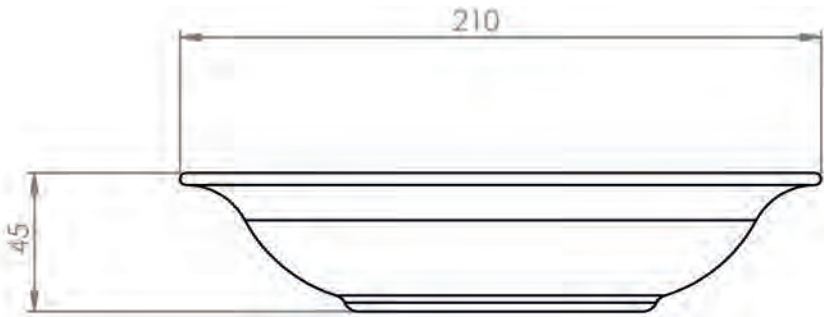
Otro aspecto que observó el usuario fue el material de la taza (vidrio transparente), y este percibió una taza muy frágil y poco segura en cuanto a mantener las manos fuera de peligro.



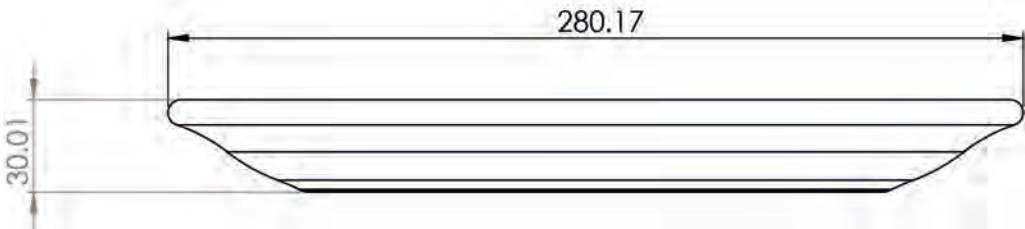
CONCLUSIÓN:

En particular todos los materiales analizados en las tazas mostraron la transmisión de una gran cantidad de temperatura al usuario, lo cual puede provocar quemaduras en la mano por el contenido caliente de la taza. Por tal motivo es fundamental que el diseño de la taza tenga como principal premisa salvaguardar la integridad del usuario manteniendo el contenido caliente de la taza de una manera indirecta al sujetar el objeto ya sea con la disposición de un elemento como un asa o una doble pared en el diseño final.

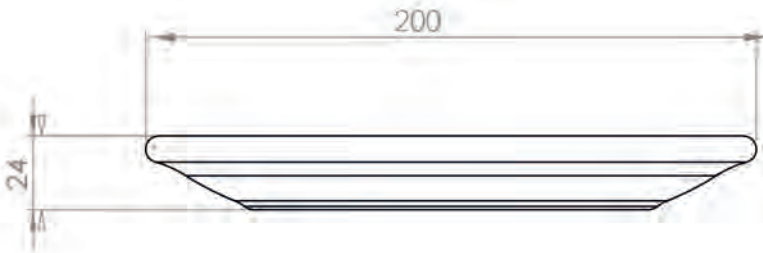
Medidas en mm.



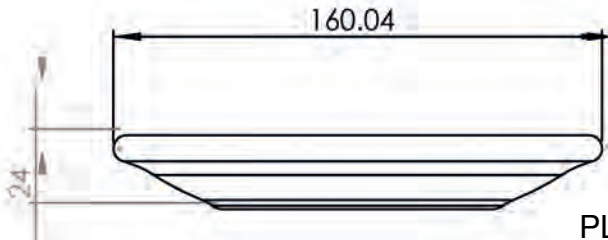
PLATO SOPERO



PLATO TRINCHE



PLATO PASTA



PLATO TAZA

SIMULADORES PLATOS

Los platos sopero, trinche, de pasta y para café, de acuerdo a su configuración y función, presentan siempre un elemento para ser sujetados, en este caso un ala en donde la mano del usuario puede levantar y trasladar el objeto.

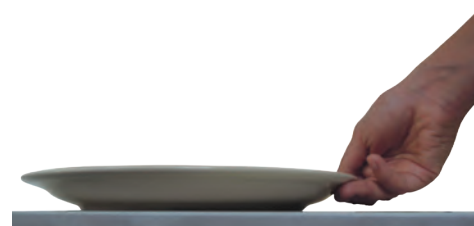
Para poder determinar la forma óptima de sujeción, desde un enfoque ergonómico, se desarrollo el siguiente análisis.

La forma de manipular este objeto, debido a su configuración es tomándolo por el costado, por la parte alta. Esta forma de sujeción es cómoda para la mano y no implica ningún riesgo ya que ésta se encuentra en una forma natural y no de esfuerzo.

Se ha considerado mantener un espacio entre la base hasta la parte alta del objeto de 24 mm a 45 mm de altura donde el usuario puede tomar este objeto sin mayor complicación como se muestran en las imágenes de la derecha.



PLATO SOPERO



PLATO TRINCHE



PLATO PASTA



PLATO TAZA

“Abrí el refrigerador y me encontré dos botellas de vidrio de Coca Cola. Una de las botellas estaba medio viejita y tenía el logotipo despintado; la otra estaba nueva y tenía el logotipo enmarcado en un rectángulo rojo con letra blanca. Sin pensarlo tomé la segunda botella y la abrí. Mientras me la tomaba directo, sin servirla en vaso, me percaté de lo que había hecho. Había juzgado una bebida por su empaque. El equivalente a comprar un libro por su portada, a favorecer a una persona por atractiva”.

Horacio Marchand

Posicionamiento y Marcas.

MBA (Universidad de Texas en Austin, 1991), Lic. Administración de Empresas
(ITESM, Campus Monterrey, 1980)

ESTÉTICA

No se necesita viajar por el mundo, para darse cuenta que en todas partes del planeta las personas tienen apetencias estéticas similares y, por lo tanto, es posible referirse a un panorama estético mundial con su escala de preferencias populares y minoritarias.

Como se observa, los diseños son importantes para el mundo actual, aunque insuficientes para la vida humana, ya que los objetos crean hábitos estéticos inconscientes, en cambio es consciente el valor de uso o la función práctica de los objetos diseñados. Sus efectos estarán dirigidos a la colectividad y cuanto más técnicas, métodos o posibilidades conozca el diseñador, mayor será su eficacia electiva. Pero ellas no son suficientes: requieren la orientación estética de la fantasía y la tasación del raciocinio.

Pero antes de abordar sobre este tema de gran importancia, debo de puntualizar sobre el concepto de “estética”, el cual proviene de la palabra griega «aisthesis» y significa tanto como percepción sensorial. Sin embargo, con ello solamente se considera un aspecto de la estética.

Más amplia es la definición: “estética=ciencia de las apariencias perceptibles por los sentidos (por ejemplo, estética del objeto), de su percepción por los hombres (percepción estética) y de su importancia para los hombres como parte de un sistema sociocultural (estética del valor)”. La estética del diseño industrial ha de desarrollarse como mínimo según estos aspectos.

Estética del objeto

Se conocen muchos elementos configuracionales distintos, pero aquí sólo podemos contemplar los más esenciales:

Forma

El elemento más esencial de una figura es la forma, de la que pueden distinguirse dos tipos, forma espacial y forma plana.

Forma espacial es la forma tridimensional de un producto, que está determinada por el curso de la superficie (cóncava-convexa). Esta forma varía al girar el producto y produce efectos distintos al ser observada desde ángulos distintos.

Forma plana es la forma obtenida por la proyección de un producto sobre un plano, y está determinada por el contorno.

En cuanto a las formas que se presentan en las vajillas actualmente, podemos mencionar innumerables formas, sin embargo existen dos ejemplos muy claros de éstas, las vajillas con forma cuadrada y las vajillas con formas redonda, y de estas se derivan diversos diseños.



Vajilla
Spin White
Royal Bone China
Inglaterra



Vajilla
Flare
Royal Bone China
Inglaterra

Material

El aspecto de un producto industrial no influye solamente el propósito estético del diseñador industrial en relación a los posibles usuarios, sino también, y en grado elevado, el empleo de materiales y de procesos de fabricación. Uno de los criterios principales de la producción industrial es el empleo económico de los materiales más adecuados.

Hoy en día contamos con vajillas hechas de plástico, de vidrio, cerámica, papel, etc.



Hecho de fibra de bambú biodegradable eco-plástico, estos cuencos son seguros para alimentos calientes, y lavavajillas, y tienen una vida útil de más de cinco años, después de lo cual se puede utilizar como una maceta o simplemente volver abono a la tierra. El Eco bambú cuencos fueron diseñados por Tom Dixon, cuya gama de artículos de mesa, son suficientemente resistentes para uso al aire libre y el uso diario.



Un diseño muy natural y práctico conocido con el nombre de Seasons. Hechos de arena de sílice son aptos para utilizar en horno, lavavajillas y microondas. Un diseño de Nao Tamura.



SUPERFICIE

La naturaleza de la superficie de los productos industriales tiene una gran influencia sobre su eficacia visual, y la mayoría de las veces depende de la elección de los materiales.

Las superficies de materiales diversos, y sus combinaciones, producen en el usuario del producto importantes asociaciones de ideas, como limpieza, calor, frío, frescor, etc.

Mediante los más diversos materiales, las características de su superficie (brillante, mate, pulido, rugoso) y su forma (cóncava, plana, convexa), Una característica de la calidad de la superficie de los productos industriales es la impecabilidad. La superficie pulida, reluciente, inmaculada, de muchos productos industriales les confiere un hálito de limpieza, perfección y orden. Sin lugar a dudas, este criterio está muy altamente valorado en nuestra sociedad.

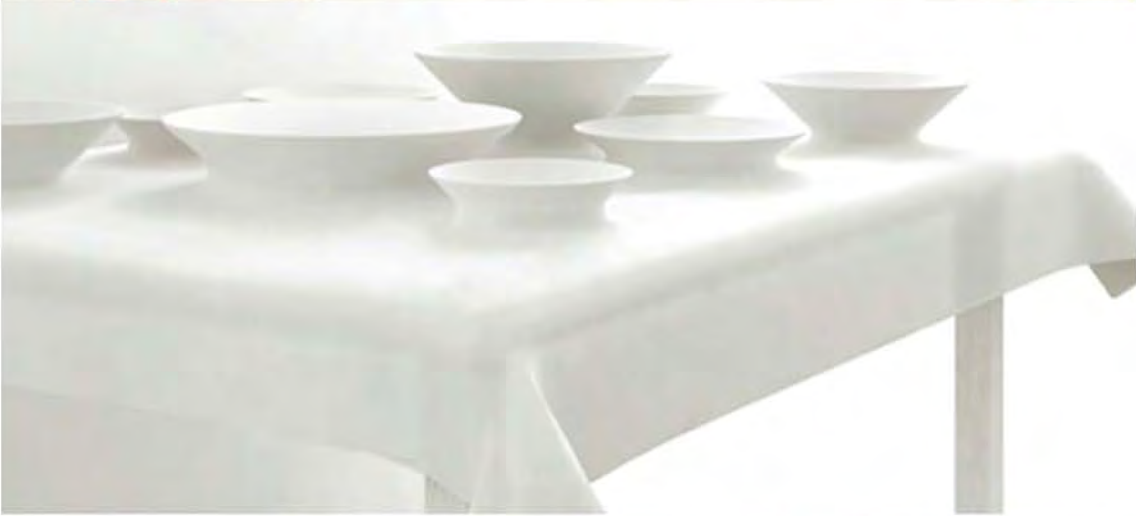
Los productos industriales, a través de la configuración correspondiente, son muy capaces de influir profundamente en el comportamiento humano.

Y es en la actualidad, donde el diseño de vajillas cada vez tienen mayores propuestas de diseños, por ejemplo aquellas vajillas con superficies planas, o aquellas que juegan con superficies cóncavas y convexas con el fin de presentar de cierta forma los alimentos, o aquellas vajillas para niños donde las superficies son pequeñas respectivamente a las vajillas tradicionales y que resultan ser muy funcionales para este tipo de usuario.

También hoy en día encontramos vajillas de hielo donde el objetivo claro es vivir una experiencia diferente en el comensal, y/o vajillas comestibles elaboradas de un tipo de masa de galletas en donde el usuario además de degustar los alimentos, también tiene la opción si así lo desea de comerse su propio plato, y/o vajillas de silicón, donde la practicidad es llevada a la mesa. Con ello el diseño de las vajillas deben de seguir el lineamiento del material con el que están fabricadas, por ejemplo, en el caso de las vajillas de hielo, éstas mostrarán en sus componentes vasos, platos, etc. gran grosor en sus paredes, en cambio en las vajillas comestibles, éstas mostrarán superficies rugosas y delgadas como el caso de una simple galleta.

Página siguiente: Mantel-Vajilla

Diseñado por el estudio Maezm, premio Red Dot de diseño 2008, elaborado con una silicona especial para alimentos/ moldeo por inyección/ 505 x 415 x 57 (mm).





Este tazón con su plato y sus palillos es obra del diseñador japonés Nobuhiko Arikawa.

Están hechos de galleta, la masa de la galleta es una masa especial llamada hardtack y es la que usaban los marineros como raciones de emergencia. La masa es una pasta básica formada por harina, agua y sal, y el método de cocción permite que la vajilla se mantenga fresca durante varios meses siempre que se encuentre en las condiciones ambientales adecuadas, donde la humedad no la pueda malograr.

COLOR

Un elemento esencial de la figura es el color. El tema del color en el producto industrial es tan vasto, que aquí solamente puede pincelarse a grandes rasgos. El color es especialmente apto para agrandar la psique del usuario del producto. Uno de los principios del colorido en el producto industrial al emplear colores vivos, intensos es provocar la compra. Los productos configurados con colores intensos ofrecen al usuario la ventaja de destacarse en la mayoría de los casos del entorno en que se usan.

El otro principio del colorido en los productos industriales es el empleo de colores neutros, pasivos. Los productos industriales con coloridos neutros se caracterizan por pasar inadvertidos en el entorno, y parece sensato pensar que no todo producto debe llamar la atención por sus colores vivos.

Así, hoy en día, los productos de uso más frecuentes se ofrecen por lo común, simultáneamente, en colores neutros y en diversos colores intensos.

Las vajillas para restaurantes comúnmente manejan colores pasivos, como es el caso del “blanco”, ya que la finalidad es realzar el platillo gourmet, sin embargo existen en el mercado innumerables vajillas con diversas tonalidades desde las desde neutras hasta aquellas de gran lacontraste.



littala Vajilla Origo orange de Porcelana. Diseñada por Alfredo Häberli, 1999

CONSTITUCIÓN DE LA FIGURA

La constitución de la figura de un producto industrial está determinada por el tipo de elementos configuracionales, de su conjunto, de su distribución cuantitativa y de su relación con el todo.

Orden y complejidad son dos factores importantes de la figura del producto, dependientes entre sí de tal forma, que el uno excluye al otro. De acuerdo con esto, un producto industrial dotado de elevado orden posee una baja complejidad, un producto industrial con alta complejidad tiene poco orden.

ORDEN

El orden en un producto está determinado por un pequeño número de elementos configuracionales y por una pequeña cantidad de características de ordenación.

Ello trae como consecuencia una rápida captación de la configuración, pero también una escasa capacidad para conservar la atención del observador.

Sin embargo, esto significa asimismo que todo tipo de orden presta al hombre una sensación de seguridad, ya que, al poder captar y comprender rápidamente en todos sus detalles los objetos con orden elevado, mantiene libre la perceptividad para otras ofertas.

En cambio, en un entorno altamente complejo, donde la múltiple información que irrumpe en la percepción del hombre no se abarca en su totalidad, queda una inseguridad que puede actuar negativamente sobre la mente humana.

COMPLEJIDAD

La complejidad de un producto industrial viene determinada por un elevado número de elementos configuracionales. Para la percepción humana, alta complejidad significa una oferta de percepción con un amplio contenido de información. Esto conlleva conservar la atención del observador durante un mayor espacio de tiempo.

El principio opuesto al ritmo es el principio del contraste. Los contrastes en la constitución de la figura se producen mediante el empleo simultáneo de formas grandes y pequeñas, superficies lisas y estructuradas, colores activos y pasivos, etc. Los contrastes son estímulos especiales para nuestra percepción, muy adecuados para elevar la complejidad de la estructura de la figura y atraer nuestra atención.





ESTÉTICA DEL VALOR

«Encuentro bonito este coche, me gusta mucho, mucho más que esta fea caja.»

En esta expresión verbal se contienen juicios estéticos que se basan en las ideas sobre el valor del que efectuó el juicio. Estos y otros juicios estéticos parecidos se formulan con frecuencia en la vida diaria, y surge la pregunta de si se apoyan sobre bases emocionales, o si se formulan sobre bases racionales según criterios de valor.

Es éste uno de los muchos problemas estéticos que se presentan al enjuiciar productos industriales y corresponden al ámbito del valor estético. Existen dos aspectos de especial importancia en la relación estética del valor - diseño industrial:

- Valores estéticos.
- Constitución de valores estéticos hacia normas estéticas.

VALORES ESTETICOS.

Los productos industriales, como todas las demás manifestaciones objetuales de nuestro entorno, pueden contemplarse como portadores de valores estéticos.

La función estética del producto industrial es la fuerza que crea el valor estético.

El valor estético es, pues, la medida de la complacencia estética en la apariencia visual del producto industrial en el observador/usuario, y depende del círculo en el que con él se satisfagan sus necesidades estéticas.

No hay, por consiguiente, valores estéticos independientes en absoluto de personas y sus actitudes individuales.

El valor estético pertenece así a su esencia según las apariencias sociales, que, como todas las apariencias de la sociedad, están sujetas a un cambio constante y son específicas de estrato. Por ello, los valores estéticos solamente pueden contemplarse fuera del contexto de la sociedad.

No hay valores estéticos obligatorios para todos los hombres (dicho popular: «Sobre gustos no hay disgustos»); están influenciados por los diversos factores de la vida social, Los valores estéticos son dinámicos, es decir, variables con el tiempo. El producto industrial hoy considerado bello por el usuario (estéticamente valioso) es posible que mañana ya no guste, porque se hayan establecido nuevos valores estéticos a través de un producto nuevo.

Página Anterior: Diseño con alto grado de orden.

Marca RAK.

Las variaciones en el tiempo y en los diversos ámbitos del entorno social modifican también los valores estéticos. Así es la variabilidad de los valores estéticos de tipo social y así se asienta en la organización de nuestra sociedad.

Esta se procura, entre otras cosas, instituciones como escuelas de diseño, centros de diseño, revistas de diseño, distinciones de diseño, etcétera, que ejercen influencia sobre los conceptos del valor estético de los usuarios mediante la publicación de actitudes valorativas respecto a los productos industriales y su configuración.

Nuestro sistema de valores estéticos es, pues, un sistema de valores dinámico que está sometido a constantes variaciones.

La concentración de la atención de un gran número de interesados diversos sobre un producto industrial perfectamente determinado permite suponer que se trata de un valor estético, al que podría denominarse valor objetivo aproximado, ya que no corresponde únicamente a un sentido individual del valor, sino que es aceptado por muchos miembros de una sociedad. Con todo esto, un valor estético se convierte en “norma estética”.

Normas estéticas.

Normas estéticas son, por tanto, valores estéticos reconocidos por una mayoría preponderante de una sociedad. Las normas estéticas para la configuración de productos las determinan las empresas y sus políticas de producción, el diseñador industrial y su actividad proyectista y luego, naturalmente, el usuario, su actitud en la compra y el tipo de uso del producto.

No sólo las preferencias estéticas de los usuarios de los productos son factores imprescindibles de influencia para el tipo de configuración de los mismos; también, lo son hoy en muy alto grado la fabricación económica de los productos y el empleo igualmente económico de determinados materiales.

Importancia de la estética empírica para el diseño industrial

Es de especial importancia para la producción estética del diseñador industrial orientada hacia el usuario, conocer las preferencias estéticas de los futuros usuarios de los productos.

De ahí que la estética empírica sea de gran interés para el diseño industrial, pues su objetivo primario se centra en el uso de los objetos estéticos con miras a averiguar la valoración que los usuarios van a hacer de los mismos. Los resultados de este estudio pueden entonces influir en la configuración en calidad de valores prescritos y factores determinantes de los productos.

También se ha establecido que los diversos fabricantes están obligados a mejorar la apariencia estética de sus productos respecto a los de la competencia a fin de obtener una posición segura entre los posibles compradores.

El incentivo se dirige a satisfacer las necesidades psíquicas del usuario, por ejemplo, la vivencia estética.

A través de la estética empírica el diseñador industrial tiene conocimiento de aquellos valores que, en calidad de valores pretendidos para la configuración de los productos, espera la mayoría de los componentes del grupo a que van destinados, y son aceptados como valores por el "observador/usuario".

El diseñador industrial, partiendo de la experiencia de su producción estética, pone en práctica adicionalmente sus propios conceptos estéticos sobre el valor, conceptos que el usuario recibe primero con escepticismo para luego, tras algún tiempo, aceptarlos como valor estético.

Y es en el mercado Europeo donde uno puede encontrar un mayor número de ejemplos en diseños de vajillas conceptuales en donde se puede apreciar la estética empírica de dichas propuestas.

Las vajillas que rompen el ícono por lo regular siguen formas orgánicas, suaves y útiles, y aunque su diseño audaz haga dudar al comensal por parecer frágiles, no lo son. "Pueden meterse en el microondas y en el horno y lavarse en el lavavajillas", es decir, están hechas con un alto grado de calidad, tanto en sus materiales como en sus procesos de producción.

"Hoy en día se ha roto la idea de la familia de una vajilla clásica: una vajilla con un montón de piezas y una misma geometría".

Ahora las vajillas son "familias más abiertas", ironizan, "con distintas necesidades". Así que hay contenedores de espumas, dobles boles, huecos para apoyar la cuchara, volutas como asas, tazas laberínticas, cráteres como ombligos femeninos, platos solares, platos eclipse, etc.

TENDENCIAS EN LA VAJILLA

La vajilla ahora es la “gran aliada del chef en la presentación de sus platos”.

En el ámbito restaurantero todos los detalles cuentan para complacer a la clientela, y la elección de la vajilla es uno de ellos.

La variedad de formas y tamaños, así como la aparición de nuevas familias de piezas se han adueñado de las mesas, si bien el estilo clásico convive con formatos más osados.

El chef ya no es sólo el primer destinatario del plato sino que se ha incorporado a su procesocreador para realzar el trabajo que elabora en la cocina.

Tres aspectos definen las nuevas creaciones de las vajillas para los restaurantes: “La incorporación de piezas con un importante contenido de diseño, la utilización del blanco como color predominante y el empleo de piezas de diversas procedencias en una misma mesa”.

El diseño de las vajillas ha adquirido una importancia considerable en los últimos años, es tal el grado de importancia que pese a que los fabricantes siempre han contado con un equipo de profesionales que se han encargado de diseñar las piezas, una nueva figura ha entrado en el proceso de concepción: el chef.

De acuerdo con las necesidades del chef para emplatar sus creaciones gastronómicas, se diseña un plato que aparte de responder a estos requisitos, sea funcional, tenga unas medidas correctas y se identifique con su filosofía de cocina.

La revolución que se ha producido en los últimos años en la gastronomía ha llevado también a una revolución en la presentación de los alimentos.

“El aspecto visual de las presentaciones ha adquirido un valor en sí mismo, se sirve y se emplata de una forma mucho más libre y creativa”.

“En el plato hondo, considerado hasta hace poco un recipiente de sopas, se sirven ahora con postres o arroces, y se emplean recipientes nuevos para solucionar problemas de presentación o simplemente para realzar creaciones”.

El gusto por el blanco.

Si hablamos de colores, predomina el blanco, pero hay que hacer alguna salvedad dependiendo del tipo de establecimiento. En el segmento de alta gastronomía (gama alta) impera el blanco. Se busca un soporte lo más limpio posible para la comida que ayude a realzarla.

En restaurantes de gama media o media baja igualmente manda el blanco, pero aquí es posible que se use el plato decorado. En las cadenas hoteleras, lo habitual es la pieza blanca personalizada con el logotipo corporativo.

La heterogeneidad de las formas es otra característica de las vajillas actuales. Los omnipresentes platos redondos han visto cómo en las mesas se instalaban otros con formas cuadradas, rectangulares, hexagonales u ovaladas. No obstante, es algo que también queda supeditado al tipo de establecimiento.

Como resultado, las formas clásicas conviven actualmente con las más novedosas. Así, mientras que los restaurantes con un menú atrevido apuestan por una vajilla menos convencional, a una cadena hotelera o a un restaurante con servicio de banquetes le convendrá más una forma tradicional pensada en un uso más intensivo, facilitar un correcto apilamiento y soportar choques laterales.

Grandes, pequeños y medianos.

A las tradicionales piezas (plato base, llano, hondo, de postre, de pan, taza de moka, té y café con sus respectivos platos, lechera, tetera, fuente para ensaladas) se han unido pequeños recipientes para degustaciones en cócteles o aperitivos previos a los platos principales de la carta.

Hoy en día podemos ver platos de todos los tamaños y hasta se les suele dar una utilidad diferente para la que estaban concebidos.

Un postre puede llegar a servirse en un plato grande y un plato de postre puede utilizarse para ofrecer un aperitivo. El uso intensivo que se da a una vajilla en los restaurantes no es obstáculo para una larga vida.

Una vajilla tiene que adaptarse a las necesidades del local donde va destinada y a la forma de trabajar del mismo porque es una parte más del servicio de los restaurantes.



















LA IDENTIDAD

Página anterior: Talavera de Puebla.

Todos los derechos reservados por SBA73 por Guillermo Rafael Cuyun Figueroa.

www.flickr.com/photos/elguia/8348953419/in/photostream/

LA IDENTIDAD

A través del transcurso del tiempo, todo ser humano en cualquier etapa de su vida, ha tratado de buscar una forma de identificarse en el mundo social que lo rodea, como una necesidad básica para su desarrollo, asimismo, para poder encontrar respuestas a ciertos cuestionamientos que se realice en cualquier etapa de su vida, como la pregunta que quizás todos en un momento determinado nos hemos hecho, ¿QUIEN SOY YO?, búsqueda que de igual forma, va encaminada a encontrar una identidad ya sea sexual, de género, étnica, social, religiosa, cultural, entre otras, advirtiéndose que en ésta búsqueda se ha topado con un proceso bastante complejo, en el que pueden participar diversos elementos para poder lograr su objetivo, aunado a ello, los seres humanos estamos obligados a adaptarnos a los nuevos “modelos de identidad” que han surgido con la sociedad que actualmente nos rodea; y que considera a esa identidad como un sello de la personalidad.

Es posible, que esta necesidad de encontrar un sentimiento de identidad es tan vital e imperativa, que el hombre no podría estar sano o completo si no encontrara algún modo de satisfacerla, ya que es considerada como una necesidad afectiva, que se deduce de un sentimiento, cognitiva, desde el punto de vista de que todos somos diferentes, y a la vez activa, basada principalmente en que toda persona tiene decisiones propias, lo anterior, en virtud de la voluntad y libertad que tiene para hacerlo.

Se puede afirmar, entonces, que la identidad tiene que ver con nuestra historia de vida, que siempre será influida por el concepto de mundo que manejamos y por el concepto de mundo que predomina en la época y lugar en que vivimos. Por lo tanto, hay en este concepto una relación fundamental entre individuo-grupo-sociedad, por un lado, y de la historia personal con la historia social, por otro.

Ante ello, esa búsqueda de identidad, su crisis y su pérdida han constituido un centro de preocupación e investigación actual. El individuo, el grupo, las sociedades tradicionales o industriales aspiran a coincidir nuevamente con su propio ser. El tema de la identidad afecta a todas las sociedades y a casi todas las disciplinas.

Toda identidad va cambiando y supone alteridad. No se puede reconocer una identidad, si a la vez no se reconoce una alteridad que se presenta como su antagonista. Por ejemplo, para algunos yo puedo ser una persona culta y para otros ignorante o mediocre.

Estos antagonismos nos crean conflictos con los demás, pero también con nosotros mismos. Si el otro no confirma mi identidad, se transforma en una amenaza y es frecuente que se intente evitar el contacto con aquellos que nos amenazan, que ponen en riesgo mi identidad, mi autoimagen y mi autoestima.

La identidad es evolutiva y está en proceso de cambio permanente, lo que implica la afirmación de particularidades, pero también de diferencias y relaciones con los otros. Se trata de una pregunta siempre presente y cuya respuesta se busca en imágenes, fragmentos, recuerdos, historias, relaciones con uno mismo y con otros, así la identidad es del psicoanálisis el resultado del conjunto de identificaciones que una persona va incorporando a lo largo de su historia.

En términos simples las identificaciones son aquellos rasgos de carácter que una persona toma de otra que en algún punto admira, idealiza, o en el peor de los casos teme o imita. Sucede que muchas veces un sujeto no encuentra en su ambiente personas modelos de las cuales puede identificarse. Pensemos en la crisis de valores de personas que promuevan identificación por algún rasgo valorado de carácter o personalidad. Este es un problema social que afecta a la población joven de nuestra época actual, que forjan una identidad basados en los modelos que tiene a su alrededor, sin tomar en cuenta si pueden llegar a ser dañinos para la formación de una identidad propia.

Si tomamos en cuenta ahora en qué momento se define una determinada identidad, nos encontramos que fundamentalmente se va edificando a través de determinadas identificaciones que el sujeto va realizando en interacción con las personas significativas de su ambiente hasta alrededor de finales de la adolescencia (20 años aproximadamente y algunos más probablemente).

Conformar una identidad es establecer un centro de gravedad en torno al sí mismo, que implica esto que mas allá de los cambios internos y externos, más allá de los nuevos conocimientos y saberes que uno incorpora hay un "Yo relativamente unificado, esto implica que el sujeto construye en casi dos décadas de existencia una posición básica de ser en el mundo.

Esto significa que cada uno de nosotros tendremos determinados tipos de necesidades, impulsos, motivaciones que satisfacer para sentirnos básicamente felices y realizados, a la vez y aquí es donde se arman grandes problemas, esto es: armar en base a esa identidad un proyecto de vida lo cual incluye vocación, profesión, ocupación (estudio y trabajo), sexualidad (formar pareja, consolidar una familia) un conocimiento acerca de quién soy, qué necesito, implica autoevaluación, autoestima etc.

El tema de consolidar nuestra identidad es entonces un trabajo que tiene una doble finalidad, por un lado encontrar un sentimiento interno de unidad, y por otro desde nuestras relaciones con el mundo el de singularizarnos, esto es diferenciarnos del otro, desde algún punto, no por algo la sociedad premia o destaca aquello que es creativo, aquello que se convierte en marca registrada.

Cuando reconocemos a alguien por su manera de hablar, de escribir, de caminar, de hacer por sobre otras personas es porque algo de la identidad se puso en juego allí. Así entonces hay una identidad como totalidad, como universo, que incluye varias partes o subsistemas: La identidad sexual o de género, la identidad física, la identidad psicológica, la identidad social, la identidad moral y la identidad ideológica.

El proceso de construcción de identidad, comienza con la familia, los amigos, la formación educativa, nuestro nivel cultural, entre otros factores que intervienen en nuestra vida diaria, que se traducen a simples vivencias independientemente de la etapa de la vida de que se trate, pero que influyen directamente en esa formación de personalidad.

El individuo por naturaleza es libre para forjar una identidad determinada con la que se sienta capaz de enfrentarse a la evolución constante del mundo social, en el que se busca en base a esa identidad crear y hacer posible un proyecto de vida, incluyendo una vocación, profesión, ocupación, sexualidad, etc., así como un conocimiento acerca de quién soy, que necesito, entre otros cuestionamientos, lo que se relaciona íntimamente con la autoestima, la autoevaluación, el autococimiento, etc.

Es menester señalar que el tener una identidad determinada, no constituye un todo, desde un punto de vista demasiado analítico, ya que el verdadero logro se obtiene o se ve reflejado en el ejercicio o práctica de esa identidad, porque en efecto realmente nos sentimos identificados. Obvio resulta que los cambios actuales alteran nuestra identidad de cierta forma, pero debe decirse de igual manera, que no es posible lograr una identidad fuerte si no se cuenta con cierta estabilidad, esto significa no dejarse influenciar por todos los cambios habidos y por haber, si bien es cierto, es bueno tomarlos en cuenta, cierto es también que no todo cambio es positivo.

Actualmente el llamado ciberespacio que es un mundo paralelo a nuestra vida cotidiana, es un factor determinante en la creación de diversos modelos de identidades, entre ellos, de personajes famosos, políticos, deportistas, etc., ya que es usado como un modelo universal para tal efecto, sobre todo para los adolescentes de ésta época que aún se encuentran en este proceso de búsqueda de identidad, y que resulta fácil para ellos, encontrar esas respuestas a los cuestionamientos que surgen en esta búsqueda de personalidad.

¿Qué es la identidad?

La identidad, es un conjunto articulado de rasgos específicos de un individuo o de un grupo: hombre, 35 años, MEXICANO, 1,75 m de altura, 70 Kg. de peso, cabellos castaños, católico, empleado de banca, casado, padre de familia.- Constituye también un sistema de símbolos y de valores que permite afrontar diferentes situaciones cotidianas. Opera como un filtro que ayuda a decodificarlas, a comprenderlas para que después funcione.

La identidad depende del autoconocimiento: ¿quién soy, qué soy, de dónde vengo?; de la autoestima: ¿me quiero mucho, poquito o nada?; y de la autoeficacia: ¿sé gestionar hacia dónde voy, quiero ser y evaluar cómo van los resultados?

Exceso de flexibilidad. No conviene volverse adicto a la novedad por sí misma y a la respuesta rápida y superficial. No se logra una identidad fuerte sin cierta estabilidad.

Ante ello, es posible afirmar que los cambios por buenos que parezcan, no siempre tienen una influencia positiva en nuestra vida, ya que no se trata de lograr obtener una identidad hoy, y mañana otra, sino en sentirse identificado con una, cualquiera que sea ésta.

Es importante destacar que para poder obtener una identidad determinada, no siempre es necesario adaptarse a un modelo en específico, todo individuo tiene una perspectiva diferente de las cosas y del mundo que lo rodea, los cambios actuales no a todos nos afectan de la misma manera, y por ende no todos tienen que tener la misma identidad, por ejemplo, puede que a alguien le guste leer y a otro jugar, ambos son parte de una identidad que caracteriza a esa persona en sí, pero que a la vez lo hace diferente del otro.

Como se ha mencionado la sociedad es un factor prevaleciente en la formación de una identidad propia, pues de ahí es donde nace esa necesidad y en ocasiones esta es la que hace posible, pero como todo no sólo tiene efectos positivos, sino que también negativos.

Por lo escrito anteriormente concluyo:

- El particular interés que ha adquirido la noción de identidad a través del tiempo, refleja las preocupaciones del mundo moderno. Esta noción se ha impuesto a causa de los importantes cambios culturales provocados por las profundas modificaciones en la sociedad. La globalización de la economía, el establecimiento de un modelo económico único que funciona sobre los principios de racionalidad y de eficacia y la introducción de nuevas tecnologías y de medios de comunicación son el origen de grandes cambios en las sociedades actuales.
- Aunado a ello, las transformaciones urbanas que han dado lugar a grandes ciudades donde es difícil conservar los lazos sociales; el desempleo y los cambios en la concepción del trabajo; las reivindicaciones regionales; la inmigración masiva; las transformaciones en los roles sexuales. Esta evolución ha alcanzado a la identidad individual y colectiva y ha provocado efectos psicológicos, sociales y políticos concretos. El individualismo es uno de los cambios más importantes de nuestra época.
- La construcción de la identidad individual constituye un trabajo laborioso, siendo el centro de dos acciones indispensables para el equilibrio psíquico de la persona. La primera consiste en darse una imagen positiva de sí misma; la segunda, adaptarse al entorno donde vive la persona.
- El individuo adapta algunos rasgos de su identidad, asegurando una continuidad. Se trata de la capacidad de los seres humanos de tener consigo su identidad y de manipularla, de su capacidad de cambiar sin perder la sensación de seguir siendo ellos mismos.
- La cultura es un elemento dinámico que los seres humanos no sólo heredan y transmiten, sino la renuevan y transforman constantemente, como expresión de sus identidades y la construcción de su historia.
- Los comportamientos, las ideas y los sentimientos cambian según las transformaciones del contexto familiar, institucional y social en el cual vivimos, cambiamos con la edad, cuando envejece nuestro cuerpo, si pasamos del estatus de trabajador al de no hacer nada, incluso cuando cambiamos de estatus profesional, dentro de una misma institución. La identidad es una estructura dinámica. Está en continua evolución. En definitiva, nuestra identidad es constante a la vez que cambiante, en el transcurso de nuestra vida.
- La base de la experiencia emocional de la identidad proviene de la capacidad del individuo de seguir sintiéndose el mismo a través de los cambios continuos. El sentimiento de identidad permanece en tanto que el sujeto consigue dar a la alteración el sentido de continuidad.



Día de Muertos.

Algunos derechos reservados por caliope dreams

www.flickr.com/photos/caliope/1884438233/

La Realidad.

Mientras en México el diseño industrial todavía intenta crecer y busca una identidad propia, los diseños extranjeros, de gran calidad y menor precio, se han apoderado de los mercados internacionales. Al diseño nacional no le hace falta más identidad, sino darse a conocer y ponerse a la altura de diseños internacionales, porque el diseño es un lenguaje universal, asegura el diseñador mexicano Ezequiel Farca.

Otro de los grandes problemas que enfrenta el diseño en el país es que los diseñadores suelen, erróneamente, verse a sí mismos en un sentido artístico. Mientras no se dediquen a desarrollar e implementar sus habilidades como negociantes, el diseño mexicano permanecerá estancado, advierte Lorenzo Díaz Campos, director de Grupo Di, firma dedicada al mobiliario corporativo. A veces es más importante saber vender que ser un excelente dibujante, asegura.

Los jóvenes diseñadores no se creen capaces de encarar al mundo empresarial. Carecen de ambición, sufren de una especie de “autodesvaloración”, asegura el arquitecto Ricardo Noriega, fundador de Noriega Iluminadores Arquitectónicos Mexicanos. Mientras los jóvenes no tengan el hambre suficiente para buscar las oportunidades por su cuenta, no se podrá tener un verdadero avance en el diseño en México, advierte el arquitecto.

Hecho en México.

Después de décadas, el diseño mexicano se posiciona en el mercado internacional. Expertos pronostican su auge muy pronto. En otros tiempos comprar cosas hechas en México no era nada especial, hasta se consideraban de mala calidad; incluso en algunos grupos sociales se estimaba de mal gusto y preferían recurrir a diseños internacionales.

Hoy en día sucede lo contrario, tener objetos o mobiliario de diseño y de artistas mexicanos se está convirtiendo en la mejor forma de personalizar un espacio y de obtener estatus. Reinterpretaciones de los antiguos molcajetes, de cazuelas y ornamentos prehispánicos, de hamacas con tejidos artesanales y hasta los mismos petates se están transformando en los nuevos íconos del diseño mexicano contemporáneo.

Después del gran auge que tuvo el diseño nacional luego de las Olimpiadas del 68, se vivió un estancamiento que perduró hasta la década de los 90. En los 80, por ejemplo, las generaciones jóvenes preferían los productos extranjeros a los nacionales y los propios diseñadores mexicanos trataban de emular el estilo de sus colegas internacionales.

La entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) impulsó a los diseñadores y redujo las distancias con relación a sus creaciones y los ayudó a ver la cultura propia como un valor agregado a lo que se diseña.

Así, dejaron de imitar a los diseñadores internacionales para crear productos con identidad propia, resultado de la fusión de modelos estéticos tradicionales con tendencias contemporáneas, explica el primer catálogo de diseño industrial mexicano, *Vida y diseño en México siglo XX*, editado por Grupo Financiero Banamex.

“Ése ha sido el key”, asegura Carmen Cordera, directora general de la Galería Mexicana de Diseño, que desde 1990 se dedica a fomentar y difundir el diseño y ha logrado convertirse en el enlace entre diseñador y cliente. La mezcla de modernidad y tradición ha llevado a la escena del diseño internacional las creaciones mexicanas; “piezas con la habilidad artesanal tradicional, pero con técnicas o materiales muy modernos es el sello”, explica Cordera.

De acuerdo con la especialista, aún es muy pronto para afirmar que el diseño nacional está en auge, pero está repuntando. “Cuando menos ya se habla de diseño, hace 20 años no se hablaba nada. Actualmente ya se reconoce el diseño mexicano y ya hay nombres posicionados internacionalmente”.

El pasado es el futuro.

El futuro del diseño mexicano está vinculado a su pasado y a su presente, está lleno de riqueza cultural, y a soluciones de necesidades propias, explica Yolanda Reséndiz, quien junto con Jesús Rentería fundó el despacho de diseño Tsimáni (‘número dos’, en purépecha). El nombre no es fortuito, los diseñadores trabajan con referencias tradicionales, rescatando materiales y costumbres.

“Es importante el trabajo con las manos, los procesos más humanos dan identidad y personalidad a cada uno de los objetos”, dice la diseñadora. Su trabajo más emblemático es Colección Serpentina, para la que desarrollaron una nueva técnica originada en la vieja manualidad de enrollar serpentinas.

“Todos los diseñadores mexicanos tenemos una fuerte influencia de la cultura mexicana que te hace tener un producto diferente de lo que comúnmente se crea en el mercado internacional”, dice Mónica Calderón Rothenstreich, al frente de Re-sin, y encabeza un despacho de diseño de piezas fabricadas con resina con diferentes texturas y diseños de periodos prehispánicos (como su línea de molcajetes).



PROPUESTA DE DISEÑO

PERFIL DE PRODUCTO.

Nombre del producto: “Vajilla de cerámica con identidad mexicana”.

OBJETIVO ESPECIFICO.

El objetivo principal de esta Tesis de Licenciatura, es diseñar una vajilla en cerámica con una imagen de identidad mexicana y de vanguardia, esto por medio de la canalización del aspecto formal del diseño, la utilización del material y de los acabados, logrando un equilibrio entre las necesidades del sector restaurantero y del diseño que se proporcionará a este sector.

SERVICIO QUE PRESTA.

A través del diseño de esta vajilla, se pretende:

- Utilizar los diferentes componentes de la vajilla de manera propositiva en la mesa convirtiéndolos en medios ideales para poder ingerir la comida de la mejor manera y con toda comodidad.
- Utilizar la vajilla como medio de transporte de los diferentes platillos elaborados por el chef, facilitando de esta manera la actividad de ingerir las muestras y menús culinarios.
- La presentación es algo que entra por los ojos, apoyándose en distintas formas, colores y texturas de la vajilla, y por medio de este diseño se pretende exaltar el menú del chef.

La propuesta de Vajilla en Cerámica se conformará de 13 elementos, los cuales se citan a continuación:

1. Cuchara Catering (3 piezas)
2. Cuchara Degustación (2 piezas)
3. Plato para Ensalada.
4. Plato Taza café.
5. Plato Postre.
6. Plato Sopero.
7. Plato Trinche.
8. Plato Pasta.
9. Bowl Postre.
10. Taza.

Las ventajas estratégicas que ofrece la vajilla en cerámica serán:

Función.

- Permitir transportar y presentar alimentos y bebidas a la mesa.
- La vajilla debe ser apilable para que pueda estar guardada de manera apropiada.
- Deberá de resistir las temperaturas del horno microondas y del horno convencional.
- El diseño de la vajilla deberá resistir el mantenimiento por medio del lava-vajillas automático.
- Resistencia a los cambios de temperatura (choque térmico).
- Buena resistencia al desbordado o desportillado.
- El acabado de la vajilla deberá de ser lo suficientemente duro para que no se raye al momento de ser manipulada.

Producción.

- Se utilizará cerámica de alta temperatura de baja porosidad vitrificada inocua.
- Se fabricará mediante proceso de moldeo para una producción de baja intensidad. (de 30 a 70 juegos de vajillas).
- Se utilizará el menor número de moldes, con el fin de disminuir el grado de complejidad en la fabricación de la vajilla.

Ergonomía.

- El peso de los objetos deberá permitir la manipulación adecuada de los mismos.
- Los recipientes deberán facilitar al usuario su sujeción, sin exceder los límites tanto de flexión como de extensión de la muñeca, como en el caso de la taza, cucharas catering y bowl de postre.
- Los elementos de la vajilla deberán de tener los bordes sin filo, con el fin de no lastimar al usuario.
- Dentro del aspecto ergonómico se encuentra el tamaño de los elementos de este sistema ya que este debe de caber en una mesa convencional de restaurante.

Estética

- Se buscará que esta vajilla otorgue a los alimentos y bebidas un excelente aspecto y mayor atractivo al momento de su traslado y presentación ante los comensales, así como exaltar el menú gastronómico.
- Romper con el icono existente de la vajilla que actualmente se conoce, por medio de una propuesta formal y con una clara identidad mexicana.
- Crear en los comensales una experiencia culinaria a través del funcionamiento de este sistema “vajilla-menú”.
- Será parte importante de la imagen y decoración de la mesa de un restaurante.
- La configuración de esta vajilla deberá ser contemporánea, basados principalmente en íconos mexicanos.





DESARROLLO CUCHARA CATERING y CUCHARA DEGUSTACION.

CONCEPTO: LA HOJA DE MAIZ.

En la Cuchara de Catering, el acto creativo nace a partir de la observación de la naturaleza: la hoja de maíz.

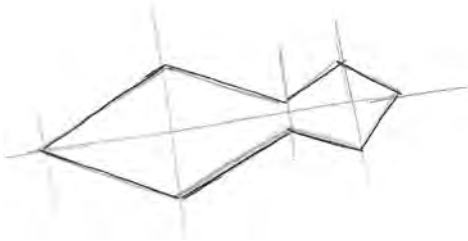
Recopilo el encanto de las líneas de la naturaleza revelándolo en un objeto con estructura formal, con combinaciones, con ritmo, desplegando un equilibrio visual de la geometría orgánica natural, traspolandolo hacia el material cerámico.



BOCETAJE Y MODELOS

CUCHARA CATERING.

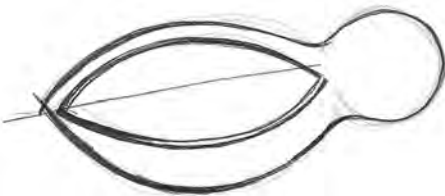
El proceso de bocetaje y modelos implicó análisis y desarrollo de muchas ideas de las cuales solo se presentan algunos que se acercan más a la propuesta.



Forma básica del concepto a desarrollar.



Formas redondas y curvas.



Forma básica del concepto a desarrollar.



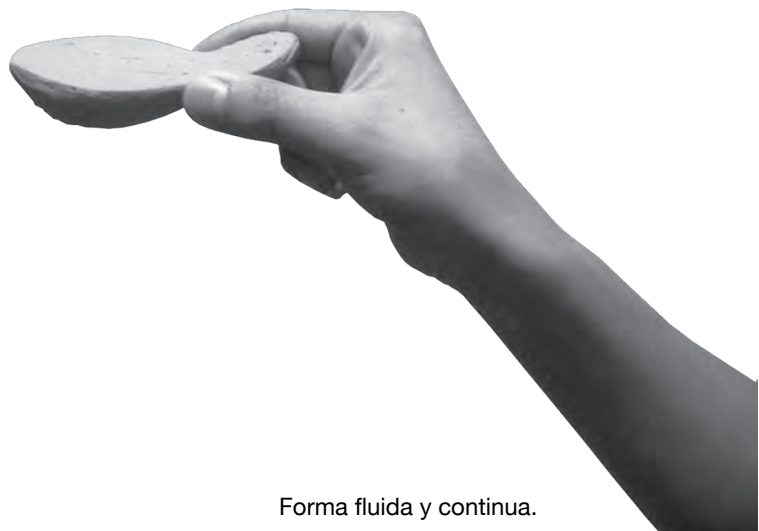
Para lograr una estética basada en la hoja de maíz se analizaron los rasgos o caracteres que se identificarán claramente con el concepto. Estos rasgos no fueron repetidos o copiados literalmente, ya que se hizo una interpretación y adaptación de ellos buscando que el objeto tuviera una estética más contemporánea.

Muchos de estos caracteres no solo son con fines estéticos, sino también corresponden a fines funcionales, con el objetivo de servir al comensal de manera óptima un alimento, y de poder portar y servir un platillo por medio de este objeto.



En esta fase de desarrollo del diseño se desarrollaron modelos con el manejo de una escala 1:1 con el fin de analizar aspectos como: la manera en el que el usuario sujeta e interactúa con el recipiente, dimensiones, la capacidad que tiene el objeto para contener el alimento, si el diseño tiene los suficientes códigos visuales para ser sujetado sin ningún problema de lectura en este aspecto, y si el diseño brinda la comodidad necesaria al usuario.

Nota: este proceso se repite en los siguientes desarrollos de la vajilla.



Forma fluida y continua.

PROPUESTA FINAL. CUCHARA CATERING.



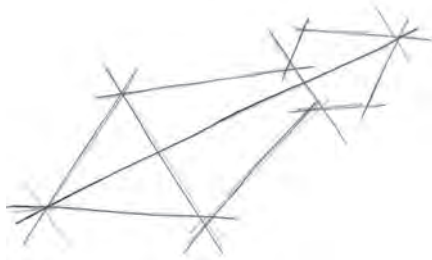
En este diseño, su forma se inspiró en la configuración de un elemento de la naturaleza, cuyas características fueron retomadas y adaptadas a procesos, materiales y estética contemporánea.



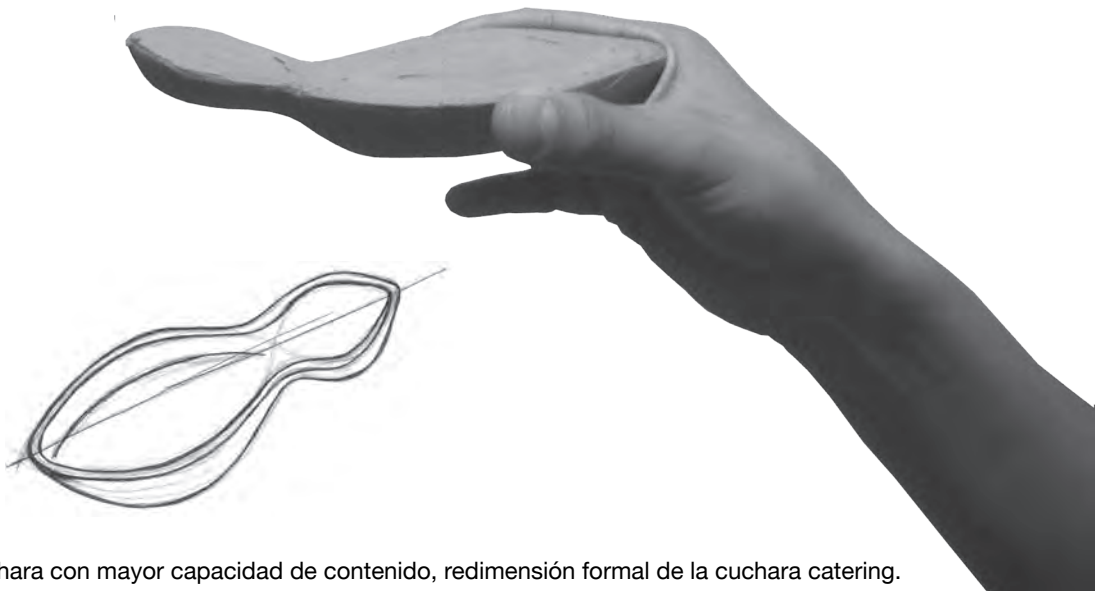
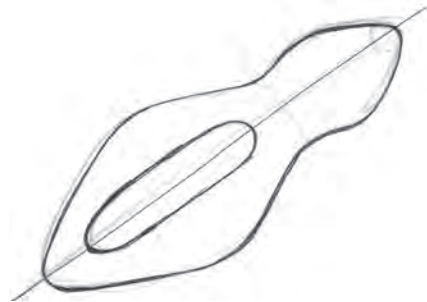
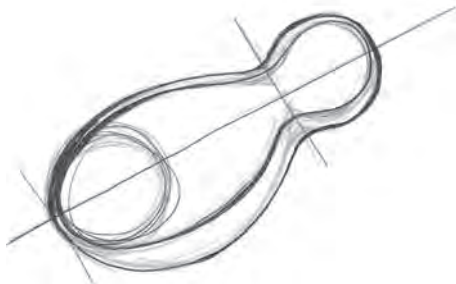
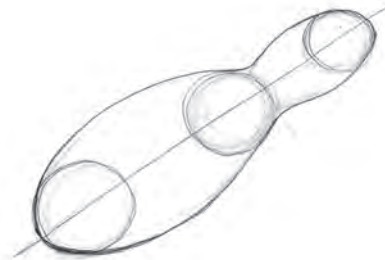
BOCETAJE Y MODELOS

CUCHARA DEGUSTACIÓN.

De igual forma y manteniendo ideas relacionadas a la configuración de la cuchara catering se manejaron muchos conceptos para desarrollar la propuesta de la cuchara de degustación.



Forma básica del concepto a desarrollar.



Cuchara con mayor capacidad de contenido, redimensión formal de la cuchara catering.

PROPUESTA FINAL. CUCHARA DEGUSTACIÓN.



DESARROLLO PLATO PARA ENSALADA, PLATO DE LA TAZA DE CAFÉ y PLATO POSTRE.

CONCEPTO: EL AGUACATE

El diseño del Plato para Ensalada surgió de la experimentación con el aguacate. Es el primer plato que surgió de toda la vajilla, y es una propuesta que transita por el camino en torno de una composición “orgánica”. Posteriormente en el transcurso del estudio formal surgió el plato para la taza, la cual sigue la línea de diseño del plato de ensalada.

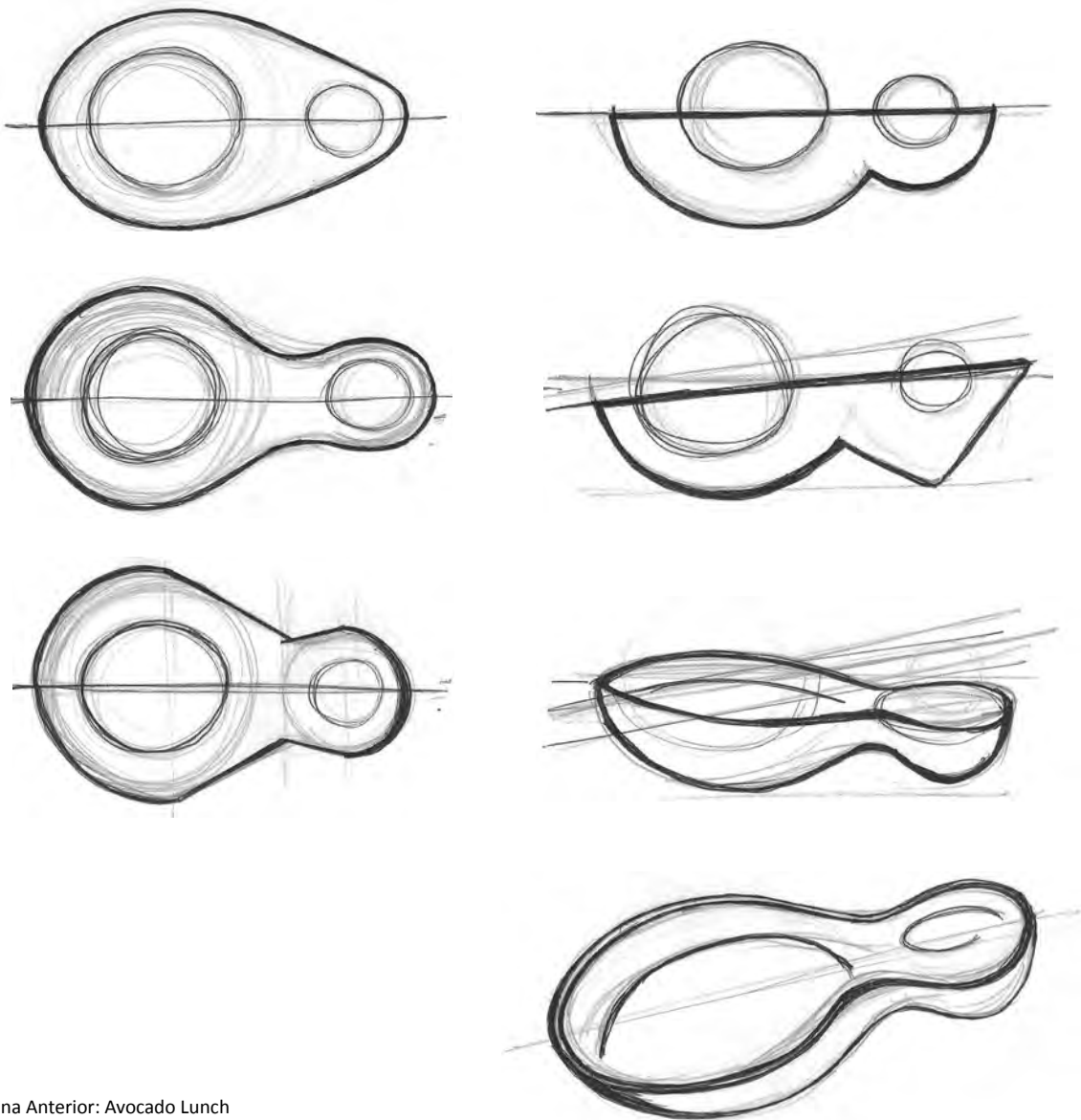
Estos platos son un devenir de movimiento dejando curvas perimetrales que se van acumulando para cubrir una volumetría y superficie terrestre, retomando la idea de continuidad que implica el movimiento original que tiene el aguacate.



BOCETAJE Y MODELOS

PLATO PARA ENSALADA.

El proceso de bocetaje y modelos implicó análisis y desarrollo de muchas ideas de las cuales solo se presentan algunos que se acercan más a la propuesta.





Desarrollo de Modelos.

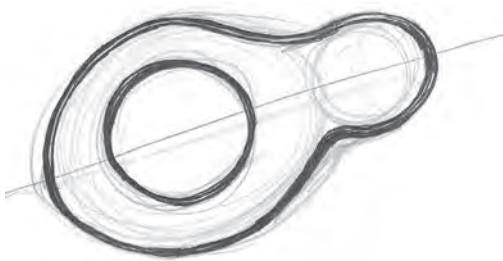
PROPUESTA FINAL. PLATO ENSALADA.



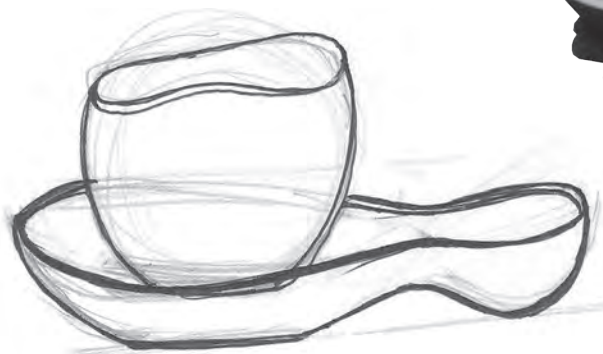
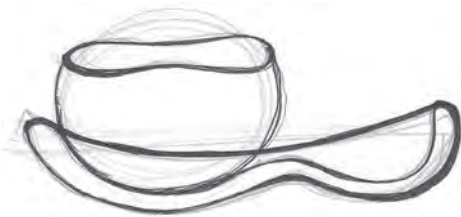
BOCETAJE Y MODELOS.

PLATO PARA TAZA y BOWL DE POSTRE.

El proceso de bocetaje y modelos implicó análisis y desarrollo de muchas ideas de las cuales solo se presentan algunos que se acercan más a la propuesta.



Forma básica del concepto a desarrollar.



PROPUESTA FINAL. PLATO PARA TAZA y BOWL DE POSTRE



DESARROLLO PLATO SOPERO.

CONCEPTO: LAS FALDAS EN MOVIMIENTO DE LOS BAILABLES REGIONALES: PLATO SOPERO.

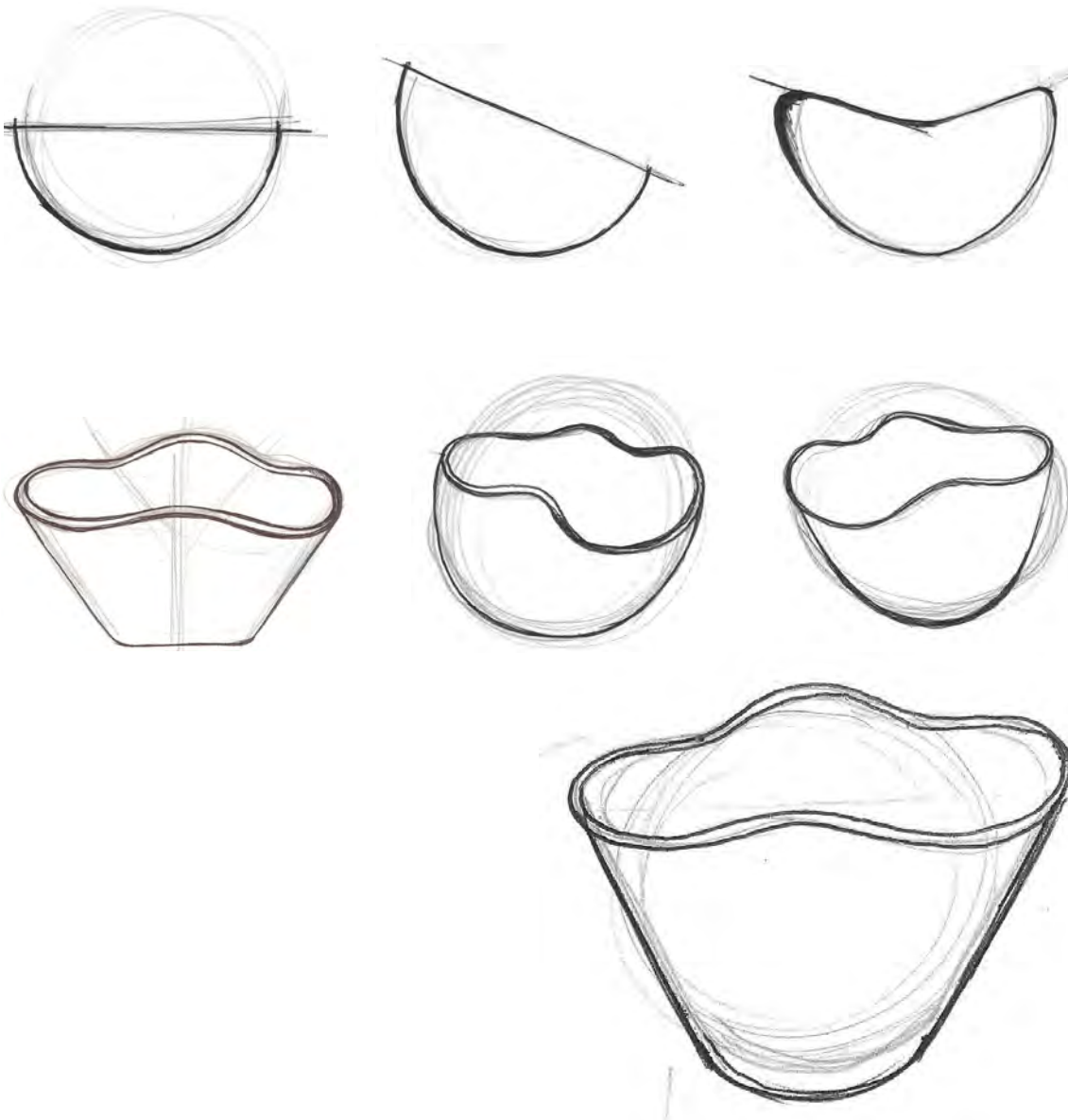
Una falda en movimiento denota gran alegría, sonrisas, y entusiasmo. Los movimientos de las bailarinas hacen que se cree una magia instantánea, así como los platillos elaborados por un Chef, con esto se logra la intención de aportar una gran experiencia, un grato momento de líneas fluidas, orgánicas, simplemente naturales, que expresan cierto exótismo como en la cocina del Chef.



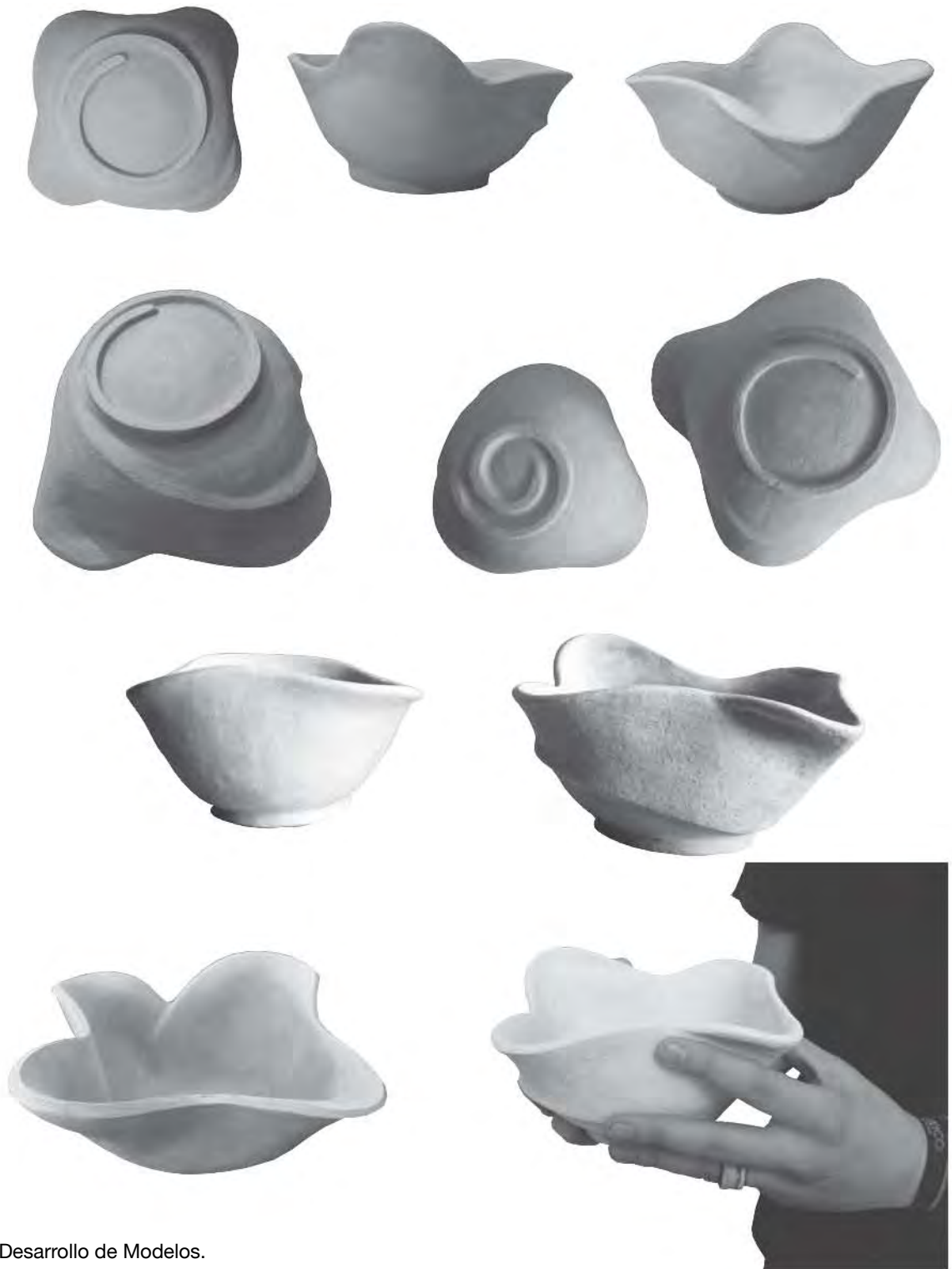
BOCETAJE Y MODELOS

PLATO SOPERO.

El proceso de bocetaje y modelos implicó análisis y desarrollo de muchas ideas de las cuales solo se presentan algunos que se acercan más a la propuesta.



Forma básica del concepto a desarrollar.



Desarrollo de Modelos.

PROPUESTA FINAL. PLATO SOPERO.



DESARROLLO PLATO TRINCHE y PLATO PASTA.

CONCEPTO: LA TORTILLA.

Una tortilla es uno de los alimentos básicos de un mexicano. Y es bien sabido que se utiliza para contener diversas preparaciones con el fin de realzar el sabor de estos. Es por ello que tome a la tortilla como elemento geométrico abstrayendo sus matices del movimiento que esta tiene naturalmente y trabajé con un concepto importante de la tortilla: contener y realzar un platillo, lo mismo que hace el plato llano y el plato de pasta de la vajilla.

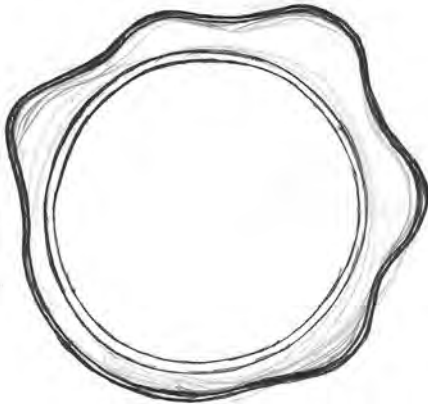
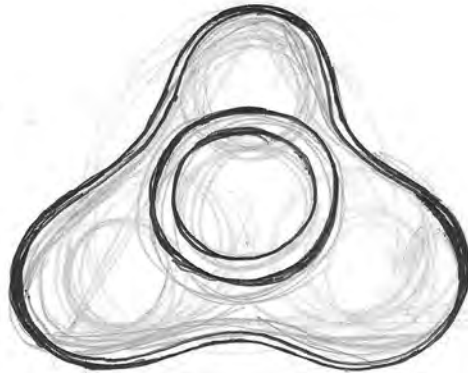
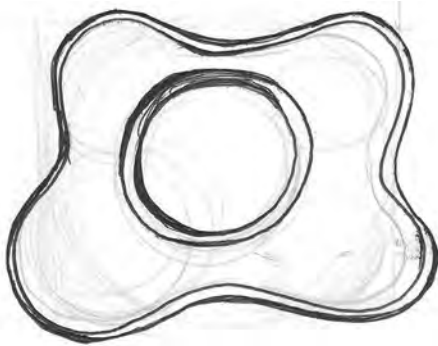
En la expresión del plato trato de transmitir sencillez más no simpleza, pureza, líneas fluidas, continuas, lo necesario para un excelente emplatado.



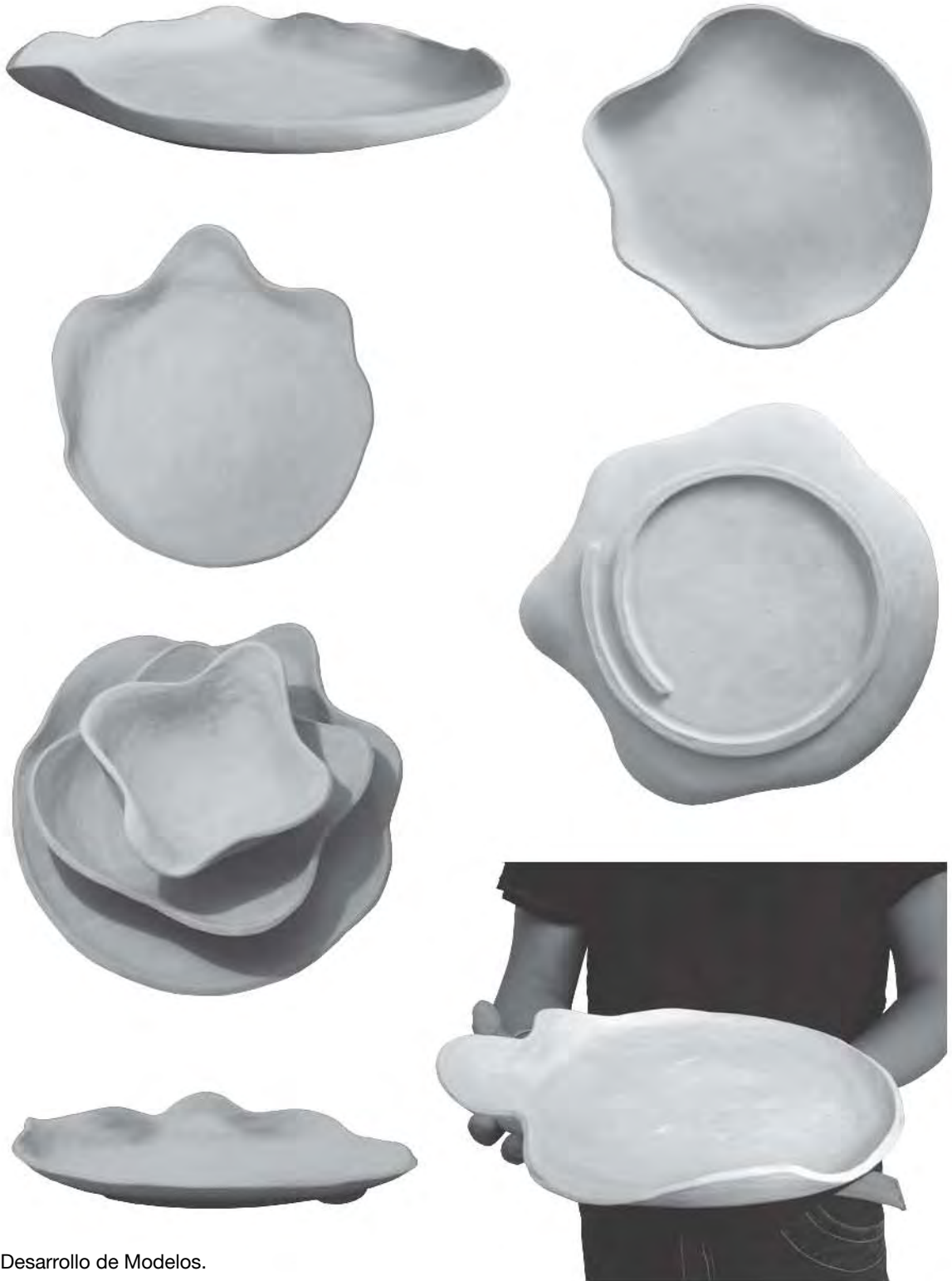
BOCETAJE Y MODELOS

PLATO TRINCHE.

El proceso de bocetaje y modelos implicó análisis y desarrollo de muchas ideas de las cuales solo se presentan algunos que se acercan más a la propuesta.



Forma básica del concepto a desarrollar.



Desarrollo de Modelos.

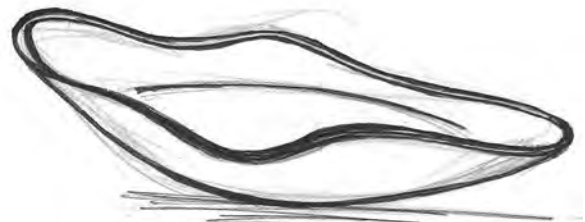
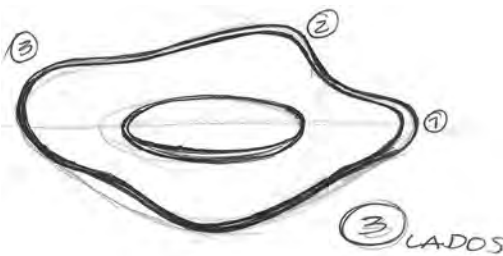
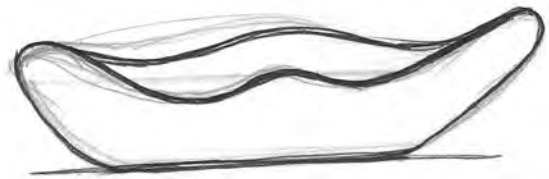
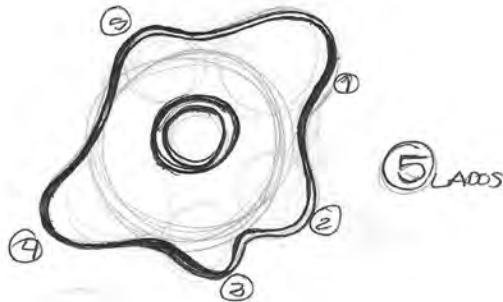
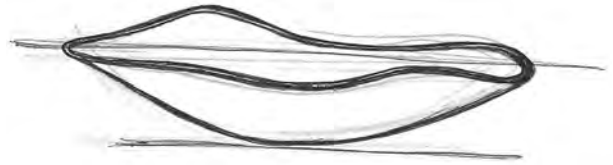
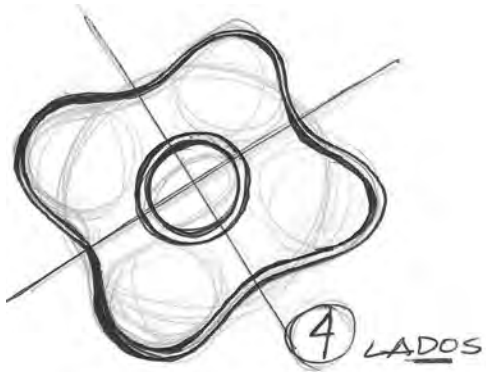
PROPUESTA FINAL. PLATO TRINCHE.



BOCETAJE Y MODELOS

PLATO PASTA.

El proceso de bocetaje y modelos implicó análisis y desarrollo de muchas ideas de las cuales solo se presentan algunos que se acercan más a la propuesta.



Forma básica del concepto a desarrollar.



Desarrollo de Modelos.



Desarrollo de Modelos.

PROPUESTA FINAL. PLATO PASTA.



DESARROLLO BOWL POSTRE.

CONCEPTO: EL ALCATRAZ.

México cuenta con una gran variedad de flores y frutos, somos un país afortunado, simplemente podemos ir caminando por un parque y al voltear a cualquier lado encontraremos gran variedad de formas provenientes de la naturaleza, en este caso el alcatraz ha sido por una flor valorada por artistas, por ejemplo en la época de los muralistas fue plasmada en múltiples obras pictóricas que le han dado a México un renombre cultural en el extranjero a través de dichas obras.

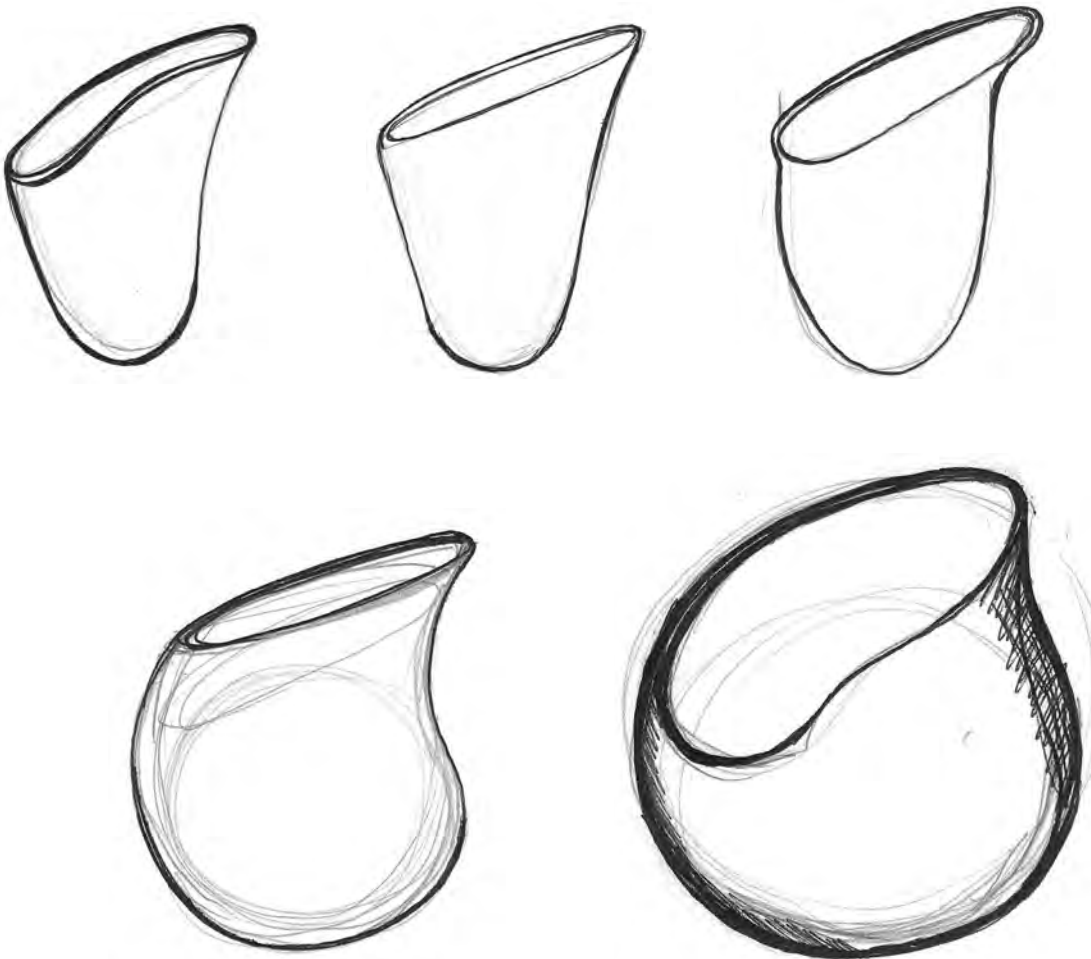
Simplemente es una flor que cuenta con gran cantidad de líneas fluidas y orgánicas, una flor muy mexicana.



BOCETAJE Y MODELOS

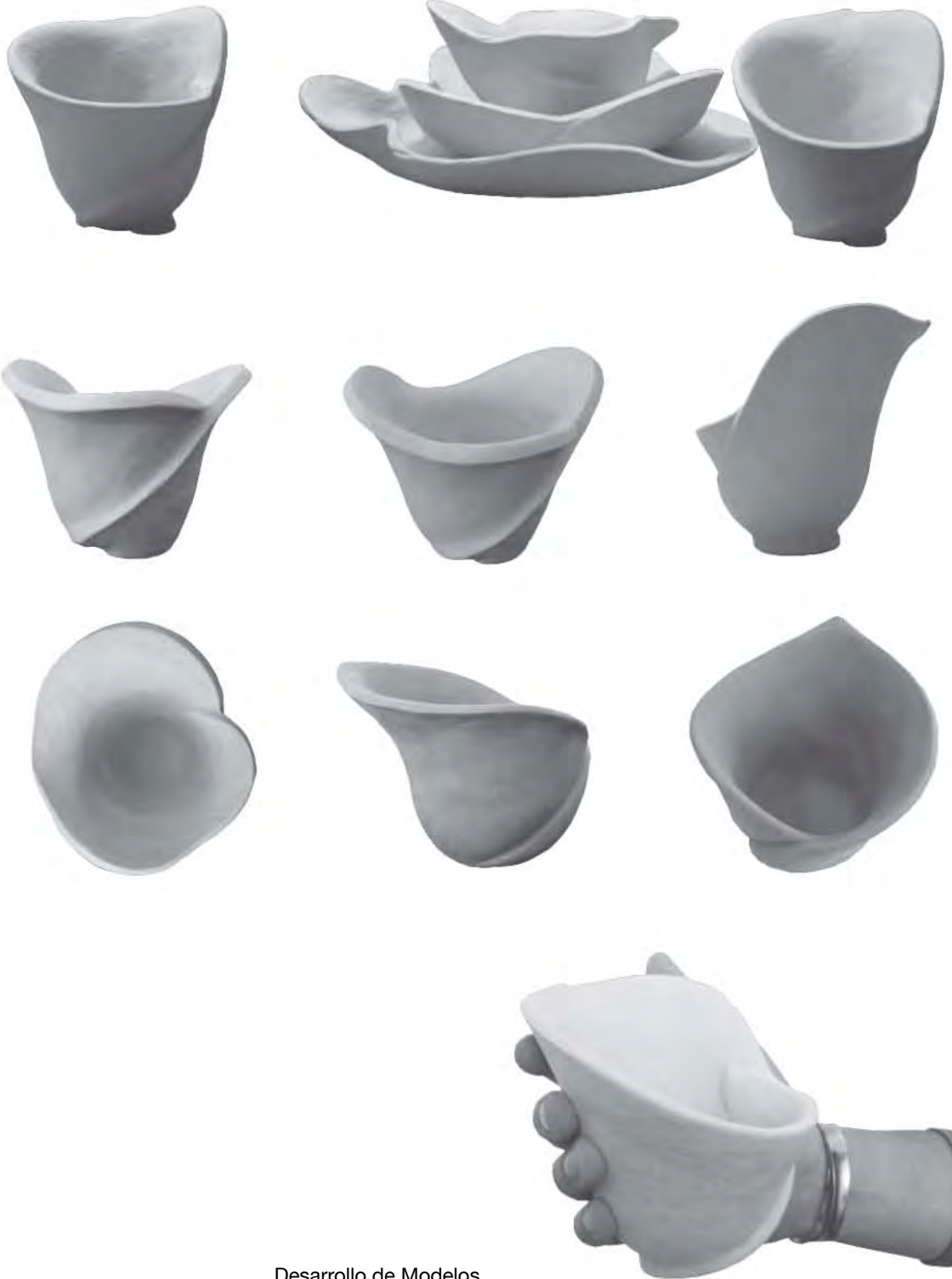
BOWL POSTRE.

El proceso de bocetaje y modelos implicó análisis y desarrollo de muchas ideas de las cuales solo se presentan algunos que se acercan más a la propuesta.



Página Anterior: Cala
Algunos derechos reservados por larou
www.flickr.com/photos/larou/3505324393/

Forma básica del concepto a desarrollar.



Desarrollo de Modelos.

PROPUESTA FINAL. BOWL POSTRE.



DESARROLLO TAZA.

CONCEPTO: LA JICARA

Presentar un objeto y establecer una relación entre un usuario y un elemento reconocido en este caso como “taza” de manera automática exige un estudio y entendimiento muy estricto.

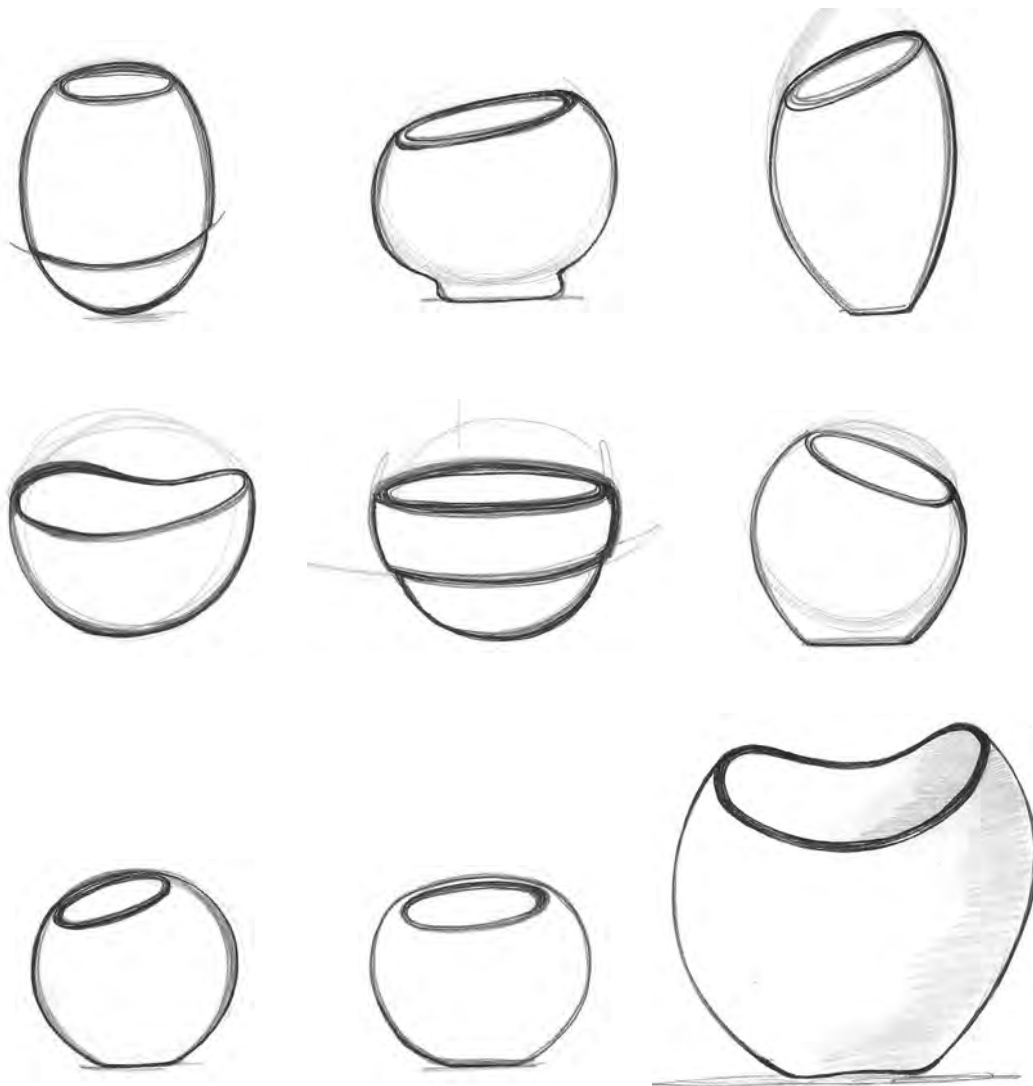
En el caso de la Jícara me he apropiado de sus características más elementales y he tomado los rasgos más identitarios de este noble objeto, y los he resignificado utilizando como ya lo he mencionado “la cerámica”, para crear cierta textura, presencia, color, entre otras características para el diseño de la taza.



BOCETAJE Y MODELOS

TAZA.

El proceso de bocetaje y modelos implicó análisis y desarrollo de muchas ideas de las cuales solo se presentan algunos que se acercan más a la propuesta.

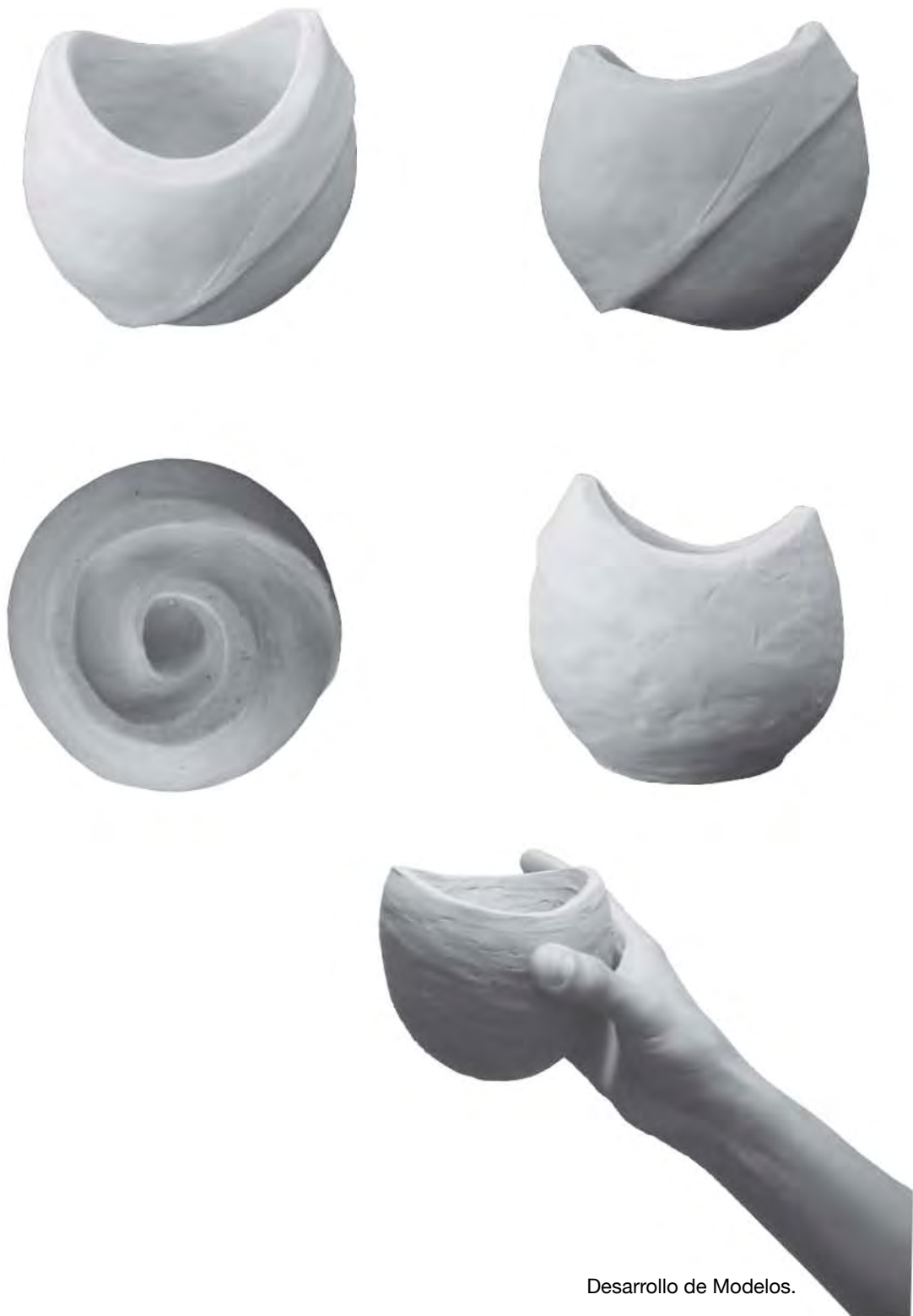


Página Anterior: JICARA

© Todos los derechos reservados por gemgirlart

www.flickr.com/photos/tdonsker/3891176582/IN/PHOTOSTREAM/LIGHTBOX/

Forma básica del concepto a desarrollar.



Desarrollo de Modelos.

PROPUESTA FINAL. TAZA.



MEMORIA DESCRIPTIVA. ASPECTOS GENERALES DE LA VAJILLA.

La vajilla en todos sus elementos tienen las siguientes características, las cuales se resumen a continuación:



DURABILIDAD.

Se ha seleccionado el material Stoneware para brindar alta durabilidad en las piezas de la Vajilla.



COLORES PERSONALIZADOS.

Se ofrece la facilidad para personalizar la Vajilla ya sea en diversos colores o decorados para la satisfacción de las necesidades del usuario.



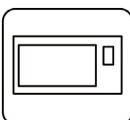
A PRUEBA DE LAVA LOZAS.

Todos los elementos de la Vajilla fueron desarrollados para soportar el trato rudo de los lava lozas.



QUEMA DE ALTA TEMPERATURA.

El stoneware no absorbe humedad, lo cual hace más higiénica y con mejores propiedades de retención del calor.



USO DE MICROONDAS Y HORNO CONVENCIONAL.

La Vajilla puede introducirse a hornos de microondas y convencionales sin tener ningún tipo de daño en las piezas.



RESISTENCIA AL IMPACTO.

La vajilla es vitrificada o esmaltada, por lo que le da resistencia y fuerza, prolongando la vida del producto.



SEGURIDAD.

Pensando en el bienestar del usuario la Vajilla se produjo con materiales que no dañan la salud.



PIE PULIDO.

El pie completamente pulido ayuda a reducir las marcas por el roce entre piezas.

MEMORIA DESCRIPTIVA. CUCHARA CATERING.

Este objeto tiene como principal función el transportar, y contener alimentos.

La cuchara catering sirve entradas a los comensales en un menú de varios tiempos, refiriéndose a pequeñas porciones de alimentos, también se pueden servir bocadillos a los comensales.

La cuchara catering tiene unas dimensiones totales de 115 mm de largo por 55 mm de ancho por 44 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.

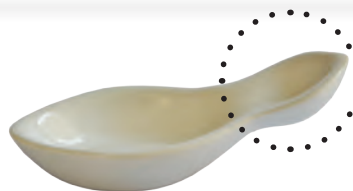


La cuchara Catering tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



La cuchara Catering está fabricada en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de dos piezas, tiene una forma básicamente alargada cerrándose en los extremos de la pieza.

La pieza contiene en la parte de mayor altura el elemento de sujeción, la cual puede ser tomada con la mano del comensal, y de esta manera poder manipular la acción de comer el alimento.



Sus dimensiones fueron definidas para que el usuario pudiese tomar la pieza con una o dos manos sin ningún problema.

Al salir la pieza del molde se le debe cortar el vertedero y pulir, posteriormente es quemada por primera vez (denominada como sancocho 945° C), esmaltada y quemada nuevamente (1225°C), quedando terminado el producto.

La pieza está acabada mediante un proceso de esmaltado por inmersión, pudiendo producirse si se desea con algún tipo de decoración gráfica.



MEMORIA DESCRIPTIVA. CUCHARA DEGUSTACIÓN.

Este objeto tiene como principal función el transportar, y contener alimentos.

La cuchara de Degustación sirve entradas a los comensales en un menú de varios tiempos, refiriéndose a porciones mayores que en la cuchara Catering, también puede ser usado este objeto para pruebas o cata de alimentos.

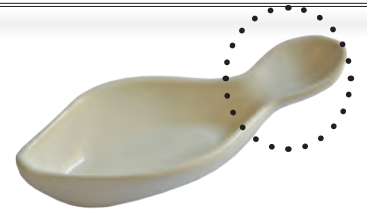
La cuchara de Degustación tiene unas dimensiones totales de 175 mm de largo por 70 mm de ancho por 41 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.



La cuchara de Degustación tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



La cuchara de Degustación al igual que la cuchara Catering está fabricada en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de dos piezas, tiene una forma básicamente alargada cerrándose en los extremos de la pieza.



La pieza contiene en la parte de mayor altura el elemento de sujeción, la cual puede ser tomada con la mano del comensal, y de esta manera poder manipular la acción de comer el alimento.



El proceso de producción de la Cuchara Degustación es el mismo que el de la Cuchara catering.



MEMORIA DESCRIPTIVA. PLATO DE ENSALADA.

Este objeto tiene como principal función el transportar, y contener alimentos.

En este plato se sirven hortalizas crudas, troceadas y aderezadas con sal, aceite y vinagre, a la que se pueden añadir otros ingredientes y condimentos. La vajilla en Cerámica está ideada para ser utilizada por el Chef de la manera en que mejor le convenga, es por ello, que este plato pudiese ser usado para servir un plato fuerte e incluso un postre.

El Plato de Ensalada tiene unas dimensiones totales de 400 mm de largo por 98 mm de ancho por 78 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.



El Plato de Ensalada tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



El Plato de Ensalada está fabricada en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de dos piezas, tiene una forma básicamente alargada, la cual contiene en uno de sus extremos una parte cóncava en donde puede situarse una salsa o aderezo (A), también cuenta en la parte del centro del plato con una mayor altura con el fin de marcar un círculo con aderezos o salsas en la parte baja del plato (B) y de esta manera exaltar el platillo del chef.



La pieza por sus dimensiones se debe sujetar con ambas manos, es un plato que no es fácil de manipular como las cucharas anteriormente descritas, por lo que siempre se encontrará situada en la mesa.

El proceso de producción del Plato Ensalada es el mismo que el de la Cuchara catering.



MEMORIA DESCRIPTIVA. PLATO TAZA DE CAFÉ Y BOWL DE POSTRE.

En este objeto se sitúan la taza o el bowl de postre, también puede ser usado de manera individual dependiendo de las necesidades del Chef, como anteriormente se ha descrito las diferentes posibilidades de uso que pueden tener las piezas de la vajilla.

El plato para la taza de café y bowl de postre tiene unas dimensiones totales de 105 mm de largo por 101 mm de ancho por 93 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.



El plato para la taza de café y bowl de postre tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



El plato para la taza de café y bowl de postre está fabricada en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de dos piezas, tiene una forma básicamente alargada cerrándose en los extremos de la pieza al igual que el plato para ensalada.

La pieza contiene una parte cóncava en uno de sus extremos en donde se puede situar una cuchara.



El proceso de producción de ésta pieza es el mismo que el de la Cuchara catering.



MEMORIA DESCRIPTIVA. PLATO SOPERO.

Este objeto tiene como principal función el transportar, y contener alimentos. Es un plato hondo, cóncavo, que sirve para comer en él la sopa, crema u otras comidas caldosas.

El plato sopero tiene unas dimensiones totales de 175 mm de largo por 159 mm de ancho por 80 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.



El plato sopero tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



El plato sopero está fabricado en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de dos piezas, su forma básica es cóncava.



Sus dimensiones fueron definidas para que el usuario pudiese tomar la pieza con una o dos manos sin ningún problema.

El proceso de producción de ésta pieza es el mismo que el de la Cuchara catering.



MEMORIA DESCRIPTIVA. PLATO TRINCHE.

Este objeto tiene como principal función el transportar, y contener alimentos. Es el recipiente bajo en el que se sirve el plato fuerte o plato principal, también puede servirse un postre, u otros platillos si así lo desea el chef.

El plato trinché tiene unas dimensiones totales de 350 mm de diámetro por 33 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.

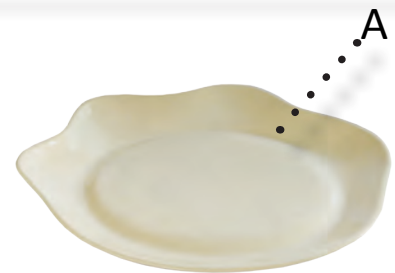


El plato trinché tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



El plato trinché está fabricada en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de dos piezas.

Al igual que el plato de ensalada, el plato trinché cuenta en su parte central con una altura mayor a la base formando un círculo en donde el chef podrá usarlo para agregar una salsa a modo de decoración y de esta manera exaltar su platillo (A).



La pieza por sus dimensiones se debe sujetar con ambas manos. El proceso de producción de ésta pieza es el mismo que el de la Cuchara catering.



MEMORIA DESCRIPTIVA. PLATO PASTA.

Este objeto tiene como principal función el transportar, y contener alimentos.

La función del plato de pasta es servir arroces o pastas (fideos, espaguetis, tallarines, raviolis, etc.), Este plato puede ser utilizado también como platillo entrante, guarnición, plato único, ensalada, sopa o postre, como los demás elementos de la vajilla.

El plato de pasta tiene unas dimensiones totales de 226 mm de diámetro por 38 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.



El plato de pasta tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



El plato de pasta está fabricado en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de dos piezas.

El plato de pasta cuenta en su parte central con una altura mayor a la base formando un círculo en donde el chef podrá usarlo para agregar una salsa a modo de decoración y de esta manera exaltar su platillo (A).



La pieza por sus dimensiones se debe sujetar con ambas manos. El proceso de producción de ésta pieza es el mismo que el de la Cuchara catering.



MEMORIA DESCRIPTIVA. BOWL POSTRE.

Este objeto tiene como principal función el transportar, y contener alimentos.

El bowl de postre está ideado para servir postres tanto sólidos como líquidos, por ejemplo un helado o una natilla.

El bowl de postre tiene unas dimensiones totales de 110 mm de largo por 105 mm de ancho por 96 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.



El bowl de postre tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



El bowl de postre está fabricado en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de cuatro piezas.

Sus dimensiones fueron definidas para que el usuario pudiese tomar la pieza con una o dos manos sin ningún problema.



Este objeto fué diseñado también para no ser un plato estático, es decir que no estuviese situado siempre en la mesa, sino que el usuario pudiese sostener con una mano el bowl y de esa manera poder comer el alimento servido en este objeto con la otra mano.

El proceso de producción de ésta pieza es el mismo que el de la Cuchara catering.



MEMORIA DESCRIPTIVA. TAZA.

Este objeto tiene como principal función el transportar, y contener alimentos líquidos.

Es un recipiente cóncavo donde se vierte alguna bebida, dentro de estas, el café. Sin embargo como en el caso de las otras piezas de la vajilla, este contenedor también puede ser utilizado por el Chef de la manera en que mejor le convenga, por ejemplo para servir un postre.

La taza tiene unas dimensiones totales de 105 mm de largo por 101 mm de ancho por 96 mm de alto. Tiene un grosor de pared de 4 a 5 mm de espesor.



La taza tiene un acabado liso, y se propone en dos tonos, ya sea en color blanco o negro brillante. Sin embargo una de las características del proyecto es que puede ser esmaltada y decorada de acuerdo a los requerimientos y necesidades del usuario.



La taza está fabricada en stoneware por el proceso de vaciado en un molde de yeso de cuatro piezas piezas, su forma es básicamente redonda.

La taza tiene una doble pared, la cual tiene la función de mantener el aire atrapado generando una capa aislante que permite mantener la temperatura del contenido mayor tiempo que con una taza de una sola pared.



Sus dimensiones fueron definidas para que el usuario pudiese tomar la pieza con dos manos sin ningún problema a quemarse por el contenido caliente, como lo es con el café.

El proceso de producción de ésta pieza es el mismo que el de la Cuchara catering.



DESARROLLO DE PROTOTIPOS.

MODELOS

Para la producción de los moldes es necesario elaborar previamente los modelos finales en este caso de rellenable plástico, para esto es importante tener en cuenta la forma de la pieza, los ángulos de salida, así como los detalles que llevará el producto final, ya que serán copiados por el molde y reproducidos al momento de fabricar el objeto.

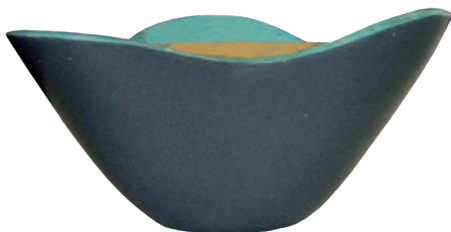
Otro elemento importante a considerar es que la cerámica al momento de ser quemada sufre un encogimiento, este porcentaje depende de la fórmula de cada pasta, en este caso el encogimiento calculado es del 15% por lo que el modelo fue producido con este incremento de tamaño.



MODELO TAZA.



MODELO BOWL POSTRE



MODELO PLATO SOPERO.



MODELO PLATO TAZA Y BOWL POSTRE.



MODELO CUCHARA CATERING.



MODELO PLATO PASTA.



MODELO PLATO ENSALADA.

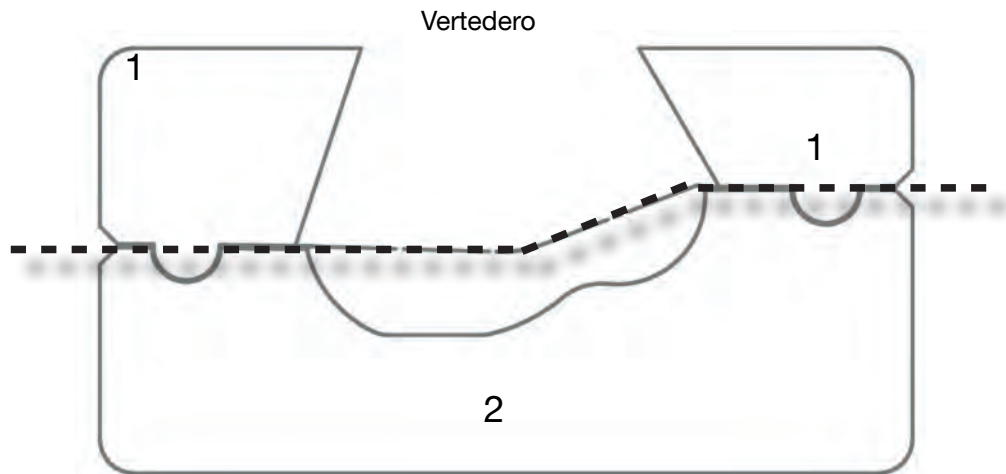


MODELO CUCHARA CATERING.



MODELO PLATO TRINCHE.

MOLDE CUCHARA CATERING



El molde de la Cuchara catering genera una pared en la pieza de cerámica, en este caso es un molde de 2 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda parte del molde que genera la pared y espejuelo de la cuchara catering.

ARMADO DE MOLDE Y VACIADO



El molde es de yeso cerámico que al momento de armarse dicho molde debe estar limpio y lo más seco posible, una vez armado deben colocarse ligas a su alrededor, evitando que las piezas del molde se muevan y desarmen.



La pasta que será vaciada en el molde (barbotina), debe ser cernida, con el fin de quitar grumos, pequeñas piedras y basura en general que provocaría que la pieza saliera dañada del molde.



4

El molde se llena con la pasta hasta el borde, al ser absorbida la humedad de la barbotina por el yeso, el nivel de la pasta disminuye, este se puede ir rellenando lo que permite controlar el espesor de la pared que se va formando.



5



6

Una vez formada la pared del espesor deseado, entre 4 y 5 mm., debe retirarse la barbotina del molde y dejarlo escurrir hasta que pierda la humedad por completo. Se ca la pieza dentro del molde, puede ser desmoldada, para ello, ahora se corta la zona del vertedero teniendo cuidado de no maltratar la pieza y molde.



7

Una vez que se tiene la pieza fuera del molde, se pule y se deja secar para posteriormente ser introducida a la primera quema denominada Sancocho.



8

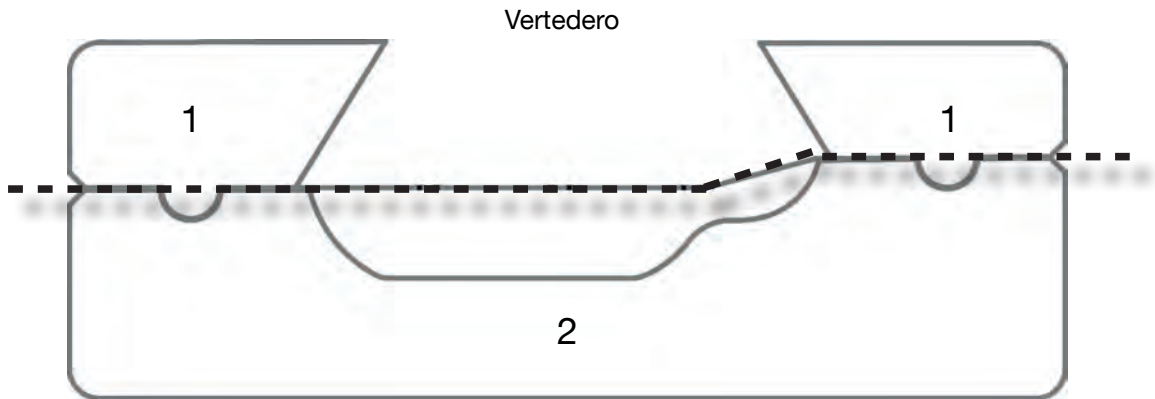
Al momento de salir de esta quema se dice que la pieza está en sancocho, es el momento en el que se esmalta la pieza en este caso por el método de inmersión, que consiste en meter la pieza en un recipiente que contiene el esmalte de forma líquida y cuya formulación está preparada para que la pieza sea introducida de manera homogénea durante 8 segundos aproximadamente, alcanzando el espesor deseado. La pieza es introducida al horno nuevamente para la quema final.



9

Al salir la pieza del horno, esta se encuentra completamente terminada, aunque se le podría agregar una imagen por medio de una calcomanía especial para cerámica, teniendo que ser introducida al horno nuevamente la pieza esmaltada.

MOLDE CUCHARA DEGUSTACIÓN.



El molde de la Cuchara Degustación al igual que el anterior molde genera una pared en la pieza de cerámica, en este caso es un molde de 2 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda parte del molde que genera la pared y espejuelo de la cuchara Degustación.

ARMADO DE MOLDE Y VACIADO

Para el vaciado de la Cuchara Degustación el proceso es el mismo descrito en el proceso de la Cuchara Catering.



Armado de Molde.



3 Cernido de Barbotina.



4

Llenado de Molde con Barbotina.



5

Formación de pieza cerámica, corte del vertedero sobrante.



6



7

Pulido con esponja de la pieza cerámica.



8

Primera quema de la pieza cerámica denominada como Sancocho a una temperatura de 945° C.



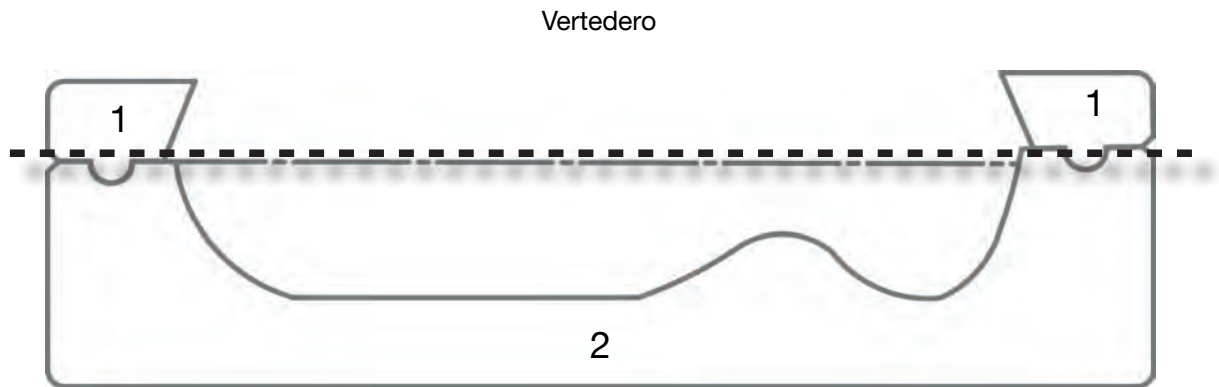
9

Segunda quema de la pieza cerámica donde es esmaltada la pieza, en este caso es una pieza quemada a alta temperatura a 1225° C.

NOTA:

Los pasos aquí descritos se repiten en las siguientes piezas que conforman este proyecto de Tesis

MOLDE PLATO PARA ENSALADA.



El molde del Plato para Ensalada al igual que el anterior molde genera una pared en la pieza de cerámica, en este caso es un molde de 2 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda parte del molde que genera la pared y espejuelo del Plato para Ensalada.

ARMADO DE MOLDE Y VACIADO

Para el vaciado del Plato para Ensalada el proceso es el mismo descrito en el proceso de la Cuchara Catering.

1



2





3



4



5



6



7

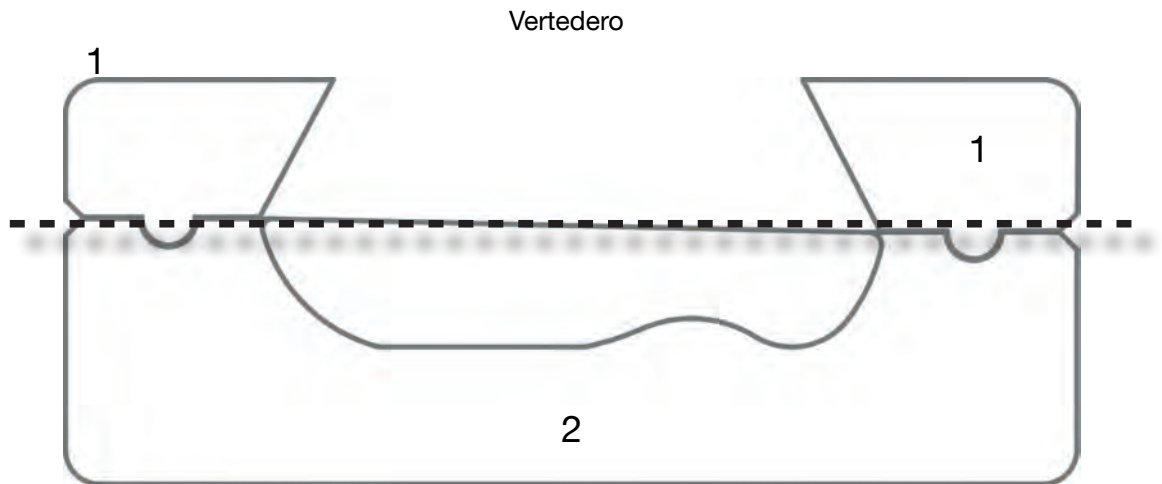


8



9

MOLDE PLATO TAZA CAFÉ y BOWL POSTRE



El molde del Plato para la Taza de Café y el Bowl de Postre al igual que el anterior molde genera una pared en la pieza de cerámica, en este caso es un molde de 2 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda parte del molde que genera la pared y espejuelo de dicha pieza cerámica.

ARMADO DE MOLDE Y VACIADO

Para el vaciado del Plato para la Taza de Café y el Bowl de Postre el proceso es el mismo descrito en el proceso de la Cuchara Catering.





3



4



5



6



7

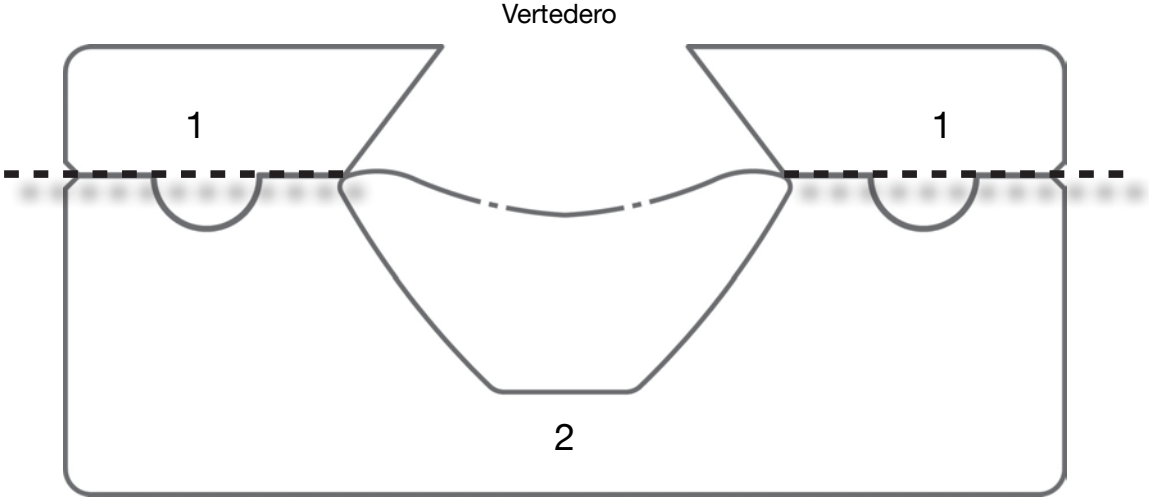


8



9

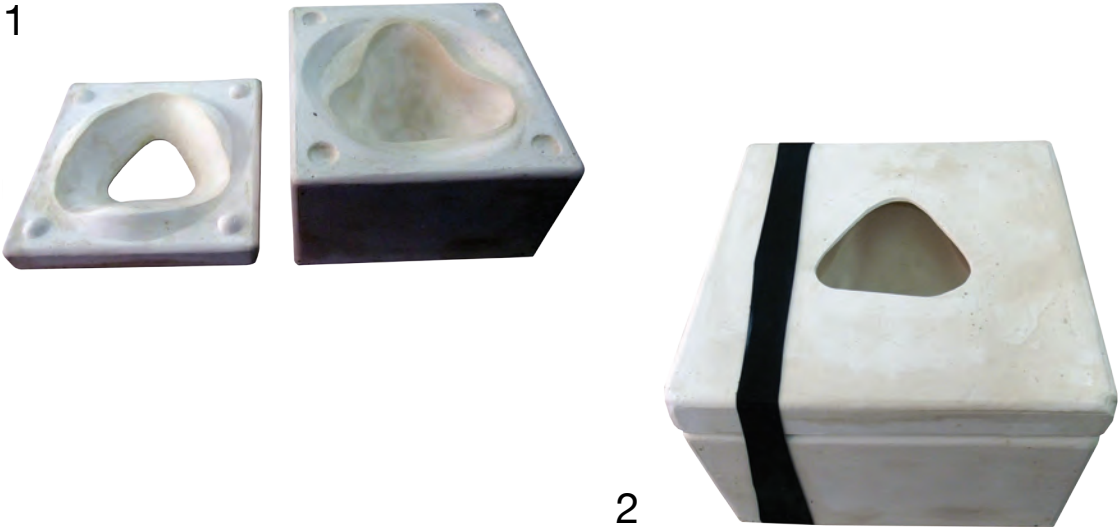
MOLDE PLATO SOPERO.



El molde del Plato para el Plato Sopero al igual que el anterior molde genera una pared en la pieza de cerámica, en este caso es un molde de 2 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda parte del molde que genera la pared y espejuelo de dicha pieza cerámica.

ARMADO DE MOLDE Y VACIADO

Para el vaciado del Plato Sopero el proceso es el mismo descrito en el proceso de la Cuchara Catering.





3



4



5



6



7

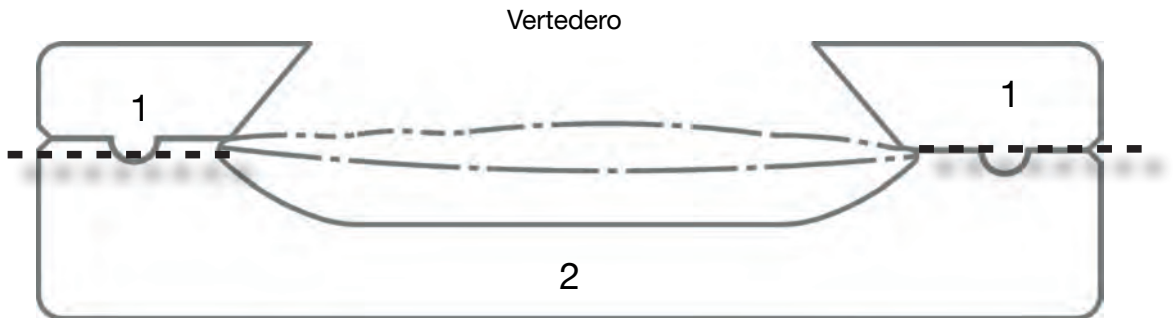


8



9

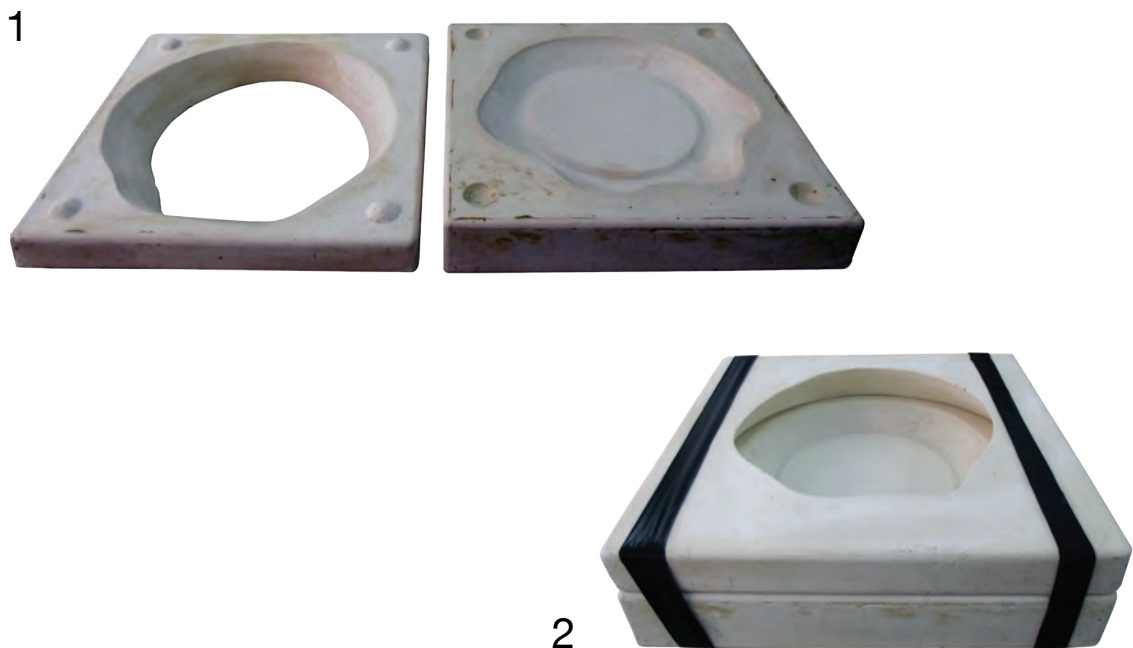
MOLDE PLATO TRINCHE.



El molde del Plato Trinché al igual que el anterior molde genera una pared en la pieza de cerámica, en este caso es un molde de 2 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda parte del molde que genera la pared y espejuelo de dicha pieza cerámica.

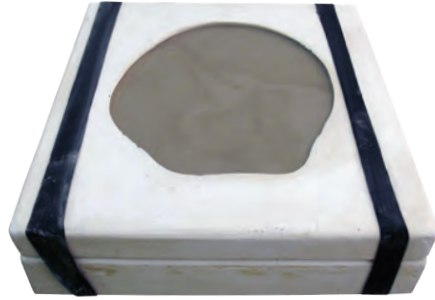
ARMADO DE MOLDE Y VACIADO

Para el vaciado del Plato Trinché el proceso es el mismo descrito en el proceso de la Cuchara Catering.

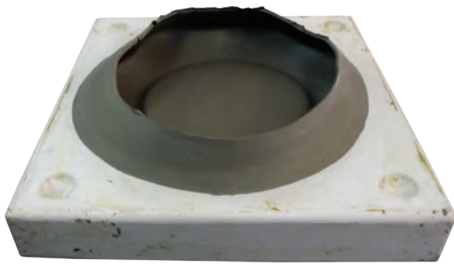




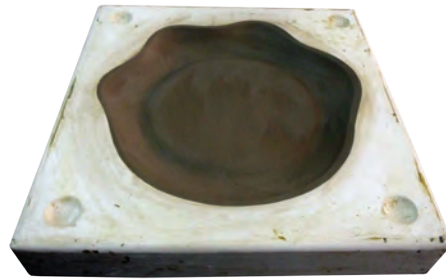
3



4



5



6



7

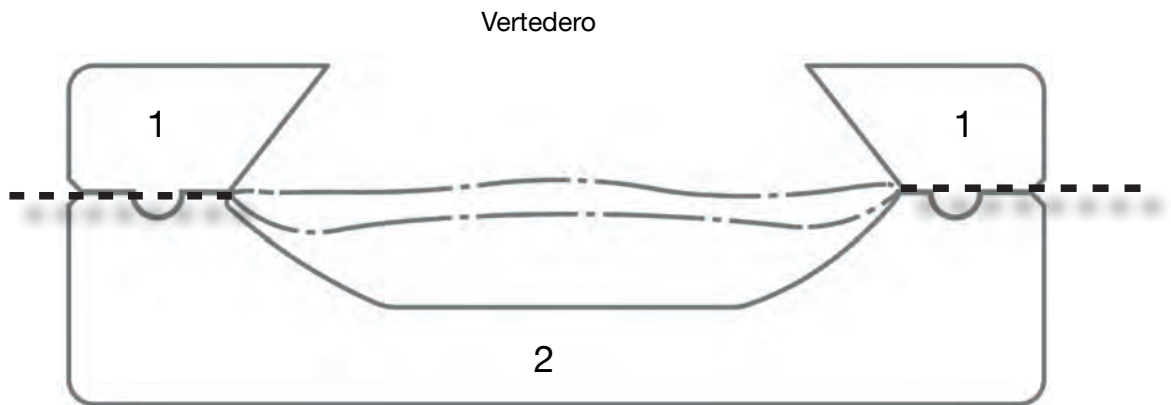


8



9

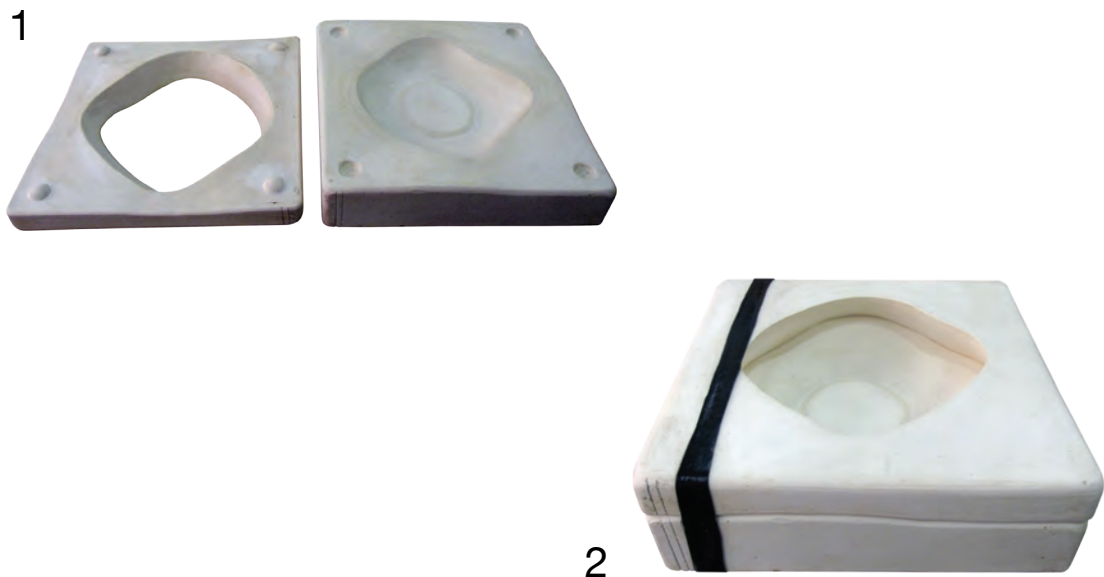
MOLDE PLATO PASTA.



El molde del Plato de Pasta al igual que el anterior molde genera una pared en la pieza de cerámica, en este caso es un molde de 2 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda parte del molde que genera la pared y espejuelo de dicha pieza cerámica.

ARMADO DE MOLDE Y VACIADO

Para el vaciado del Plato de Pasta el proceso es el mismo descrito en el proceso de la Cuchara Catering.





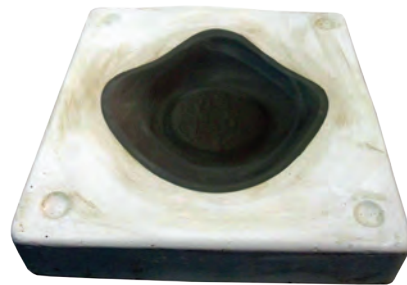
3



4



5



6



7

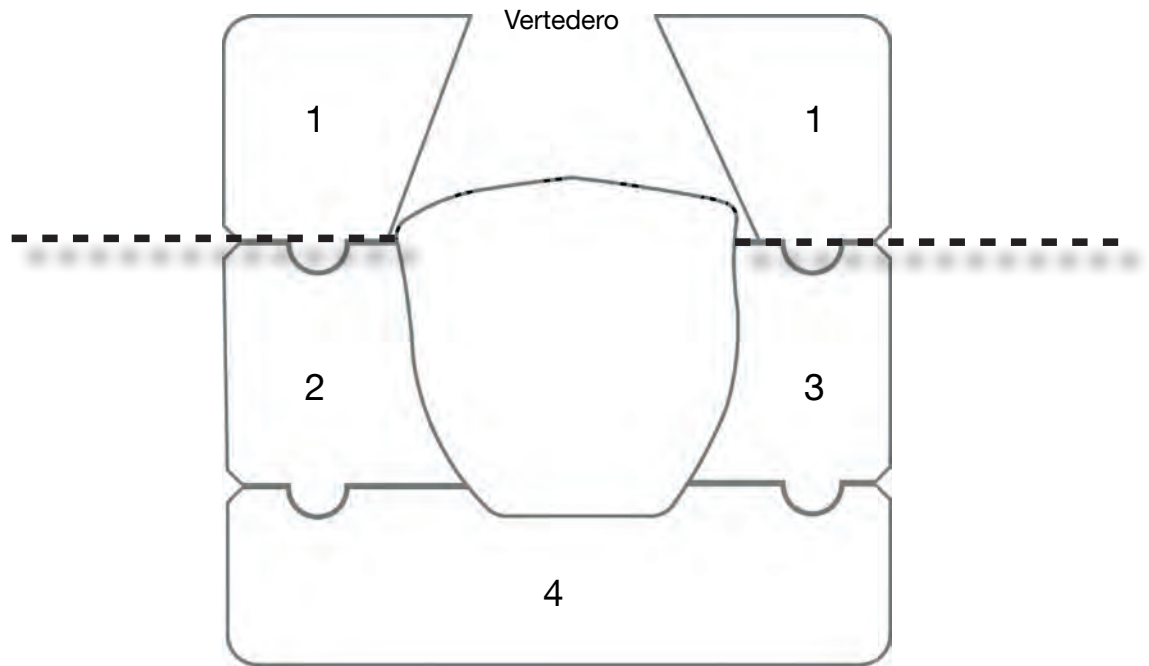


8



9

MOLDE BOWL POSTRE.



El molde del Bowl de Postre genera una pared en la pieza de cerámica, en este caso es un molde de 4 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda y tercera parte del molde que genera la pared del bowl y la cuarta parte que genera el espejuelo de dicha pieza cerámica.

ARMADO DE MOLDE Y VACIADO

Para el vaciado del Bowl de Postre el proceso es el mismo descrito en el proceso de la Cuchara Catering.

1



Piezas del molde sin armar.



2



3



4



6



7

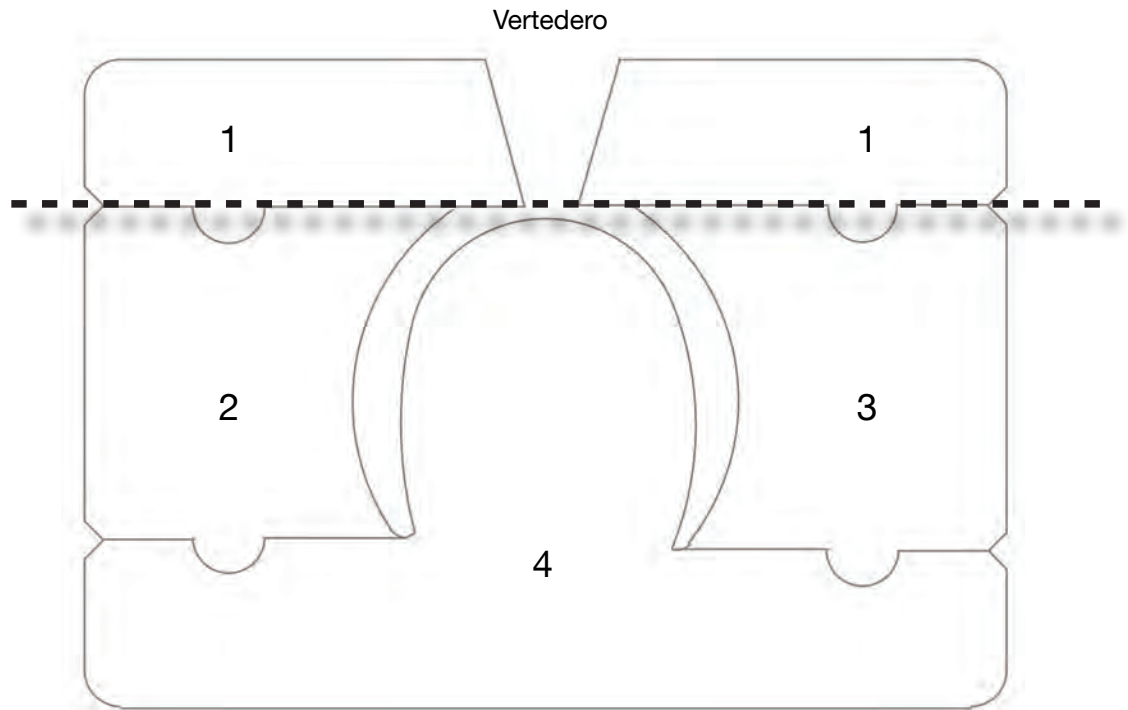


8



9

MOLDE TAZA.

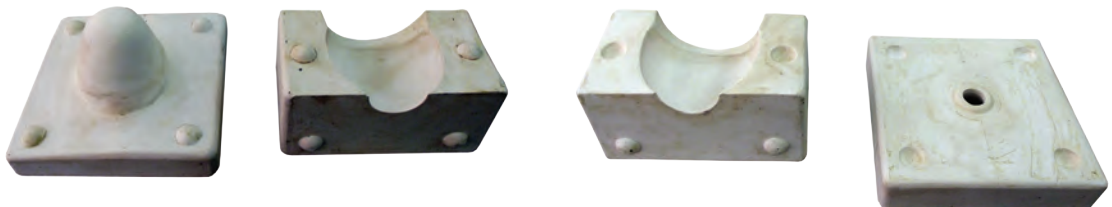


El molde de la Taza genera una pieza de doble pared, con la finalidad de mantener la temperatura del contenido el mayor tiempo posible, en este caso es un molde de 4 piezas, que consiste en la parte superior donde se encuentra el vertedero y la segunda y tercera parte del molde que genera la pared externa de la taza y la cuarta parte que genera la pared interna de la taza y el espejuelo de dicha pieza cerámica.

ARMADO DE MOLDE Y VACIADO

Para el vaciado de la Taza el proceso es el mismo descrito en el proceso de la Cuchara Catering.

1



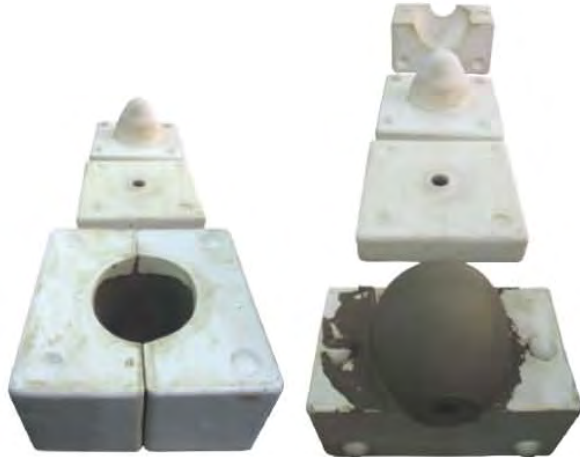


2

3



4



6



7



8



9

VAJILLA en CERÁMICA
con
IDENTIDAD MEXICANA.















CONCLUSIÓN.

Considero que el ver a México relacionado al diseño, encuentro que si fuese una imagen, esta sería asociada a símbolos en conjunto e incluso lugares y expresiones populares, sin embargo las escuelas de diseño mexicanas siguen los estándares de cualquier escuela de diseño internacional. Mi experiencia en la Facultad de Diseño de la Hochschule en Wismar, Alemania reafirmó este pensamiento, es ahí donde me percaté que el proceso de diseño tiene gran similitud con los procesos de diseño que se enseñan en el CIDI-UNAM.

La conceptualización formal de la Vajilla se realizó con la profesora Hentschell en Alemania, donde resolvimos aspectos puramente estéticos manteniendo siempre el tema de tesis "La identidad mexicana", y resultó muy interesante para mí poder trabajar en el extranjero un tema muy particular, muy nacional; y tener la gran oportunidad de observar y entender cómo se puede conceptualizar un diseño, y como profesores en el extranjero pudieron asesorarme entendiendo mi tema de Tesis.

Derivado de esta investigación, y con base en el resultado de las experiencias obtenidas de la misma, concluyo afirmando lo siguiente:

A) Sobre la hipótesis: La Identidad mexicana en el diseño no existe como tal. El diseño hoy en día se ha globalizado, se ha estandarizado, en busca de una competitividad generalizada.

En mi experiencia el generar un objeto a partir de íconos mexicanos no es una regla que el resultado tenga una expresión netamente de identidad mexicana. El resultado puede interpretarse como una vajilla de líneas fluidas. La interpretación que se generó al estudiar los íconos mexicanos con la asesoría de la Profesora Hentschell en Alemania reafirmó esta hipótesis, y puedo asegurar que las escuelas mexicanas de diseño tienen la misma ventaja competitiva que las escuelas de diseño de cualquier parte del Mundo.

B) Coincido plenamente en un punto que maneja en su Tesis Profesional de Yesica Escalera Matamoros "Mool, utensilios de servicio para comedor", la cual resume lo siguiente ⁽¹⁾:

"Como parte de esta profesión es indispensable tener en cuenta que el término del diseño y el desarrollo del prototipo no son el fin, ya que del primer prototipo surgen diversos errores que deben ser corregidos y que no pudieron ser previstos en el papel, tales como aspectos de producción, funcionalidad, ergonomía y/o estética".

C) En cuanto a las vajillas considero que cuando se hace referencia a los elementos de esta, los nombres de los diferentes recipientes van acorde al uso; de ahí que la lista más habitual en la forma clásica suela ser: platos base, platos trinchas, platos soperos, platos de postre, platos de pan, etc. Pero hoy en día esta manera de idealizar a los elementos de la vajilla han variado susceptiblemente ya que la función puede variar de diferentes formas, por ejemplo un plato trinche puede utilizarse para montar un postre, y es en esta Tesis en donde se pretende que los elementos que conforman la vajilla puedan ser usados para diferentes propósitos de acuerdo a las necesidades del Chef.

D) La tendencia actual en las Vajillas también está en la variación de las formas, desde el redondo, rectangular, ovalado, cuadrado, otros planos, algunos con pequeñas concavidades para el servicio de platos ligeramente salseados, etc. En este caso se ha optado por diseñar una vajilla con líneas redondeadas y fluidas, también con el propósito de cuando se trate de servicios masivos (menús, banquetes) al tener este tipo de forma se evitará con mayor probabilidad roturas y se alargará mucho más la vida del plato.

Es importante mencionar que la propuesta de la Vajilla en cuanto a conceptualización formal no es la que se toma como ícono en donde los platos tienen la misma forma solo que varían en tamaños, en este caso; mi propuesta de tesis es una vajilla que no tuviese una relación estricta en cuanto a seguir la misma línea de diseño, y esa idea la he tomado al observar que los chefs hoy en día toman diferentes elementos de vajillas para montar sus platos sin ser esos elementos para los cuales fueron creados, y de esa manera hacer más vivencial y emotiva la presentación del emplatado. Sin embargo el elemento de unión o estandarización en el aspecto formal de la vajilla en este proyecto de Tesis son las líneas continuas y fluidas.

También he considerado el aspecto vivencial en el diseño de este proyecto, ya que quería que el comensal tuviese una manera diferente de tomar ciertos elementos de la vajilla, por ejemplo la taza se sostiene con las dos manos por sus proporciones, el bowl de postre lo puedes sostener con una mano de tal manera que este plato no quede estático en la superficie de la mesa, así como también las cucharas son un elemento portable por el comensal.

E) El color propuesto en la vajilla por ser el más neutro y más práctico de la vajilla es, sin duda alguna, el blanco, que permite consensuar todo tipo de combinaciones cromáticas desde la cocina. Pero también he considerado el color negro en la vajilla, ya que he observado que este color es neutro al igual que el blanco y del cual se puede generar combinaciones muy interesantes con los platillos montados por el Chef. La idea también es poder dar al cliente diferentes opciones de acabado en la vajilla, en esta tesis solo se presentaron estas dos opciones, sin embargo, es posible que tengan otro color si es que así lo requiriese el cliente, éstas son solo algunas ventajas que se tiene al trabajar con la cerámica en la que se cuenta con una gran variedad de esmaltes.

F) Manufacturación. El proceso de elaboración de la vajilla es el Stoneware que resulta ser una cerámica de gran resistencia y utilizada por los restaurantes en general, además de ser un material muy utilizado y desarrollado en México, que es un factor muy importante en la conceptualización de la tesis, ya que quise utilizar materia prima formulada en mi país por los estudiosos en la cerámica.

Por último, puedo concluir que en muchas ocasiones vemos a los objetos que nos rodean tan cotidianamente que pierden ese factor de asombro de pensar como fueron producidos, y del como interaccionan con el hombre; y que el mundo de la alta cocina rescató el factor de asombro en la forma de presentar sus platillos, abriendo miles de posibilidades en el diseño de vajillas y crear de esta manera vivencias emotivas a los comensales.

⁽¹⁾ Escalera Matamoros Yesica., Mool. Utensilios de servicio para comedor. CIDI/UNAM. México 2007.

Durante la realización de este proyecto de Tesis, tuve la oportunidad de trabajar en el Taller de diseño Arta Cerámica, en donde se diseñan productos en cerámica de alta temperatura a cargo de la D.I. Marta Ruiz y D.I. Gloria Rubio. Mi labor desempeñada fue la de Administrador del Taller, pudiendo de esta manera conocer el manejo del negocio; y es así como conocí al maestro en moldes Marco Antonio Franco Rocha, quien realiza toda la moldería del taller, y con quién pude acercarme para cotizar la moldería de la vajilla. Así también pude percatarme como se calcula un proyecto, y como se hacen las cotizaciones.

En un proyecto se le cobra al cliente los modelos, los moldes maestros, el primer prototipo (que incluye el costo prorrateado de la pasta, mano de obra, quemas y esmalte).

Lo importante para mí en este punto de la tesis es que quise abordar como se hace en realidad una cotización al cliente y cuáles son los factores que intervienen para generar dicha cotización.

A continuación se muestra la cotización del proyecto de la vajilla y en donde se cobraría un 40% en logística o utilidad bruta como lo llevé a cabo durante mi estadía en el taller de Arta Cerámica.

PROYECTO: VAJILLA EN CERÁMICA

| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|--|----------|-----------------|-------------|
| MODELOS DE PRODUCCIÓN. | | | |
| TAZA DOBLE PARED (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$800.00 | |
| BOWL POSTRE (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$800.00 | |
| PLATO TAZA CAFÉ (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$600.00 | |
| CUCHARITA CATERING (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$500.00 | |
| CUCHARA DEGUSTACIÓN (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$600.00 | |
| PLATO TRINCHE (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$1,200.00 | |
| PLATO PASTA (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$800.00 | |
| PLATO SOPEROS (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$1,000.00 | |
| PLATO ENSALADA (PASTA AUTOMOTIVA) | 1 | \$1,500.00 | |
| SUB-TOTAL | | | \$ 7,800.00 |
| MOLDES MAESTROS (YESO CERÁMICO) | | | |
| TAZA DOBLE PARED | 1 | \$1,500.00 | |
| BOWL POSTRE | 1 | \$1,000.00 | |
| PLATO TAZA CAFÉ | 1 | \$800.00 | |
| CUCHARITA CATERING | 1 | \$800.00 | |
| CUCHARA DEGUSTACIÓN | 1 | \$800.00 | |
| PLATO TRINCHE | 1 | \$1,500.00 | |
| PLATO PASTA | 1 | \$1,200.00 | |
| PLATO SOPEROS | 1 | \$1,500.00 | |
| PLATO ENSALADA | 1 | \$2,000.00 | |
| SUB-TOTAL | | | \$11,100.00 |

| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|---|----------|-----------------|-------------|
| MOLDES DE PRODUCCIÓN (YESO CERÁMICO) | | | |
| TAZA DOBLE PARED | 1 | \$450.00 | |
| BOWL POSTRE | 1 | \$300.00 | |
| PLATO TAZA CAFÉ | 1 | \$240.00 | |
| CUCHARITA CATERING | 1 | \$240.00 | |
| CUCHARA DEGUSTACIÓN | 1 | \$240.00 | |
| PLATO TRINCHE | 1 | \$450.00 | |
| PLATO PASTA | 1 | \$360.00 | |
| PLATO SOPERO | 1 | \$450.00 | |
| PLATO ENSALADA | 1 | \$600.00 | |
| SUB-TOTAL | | | \$ 3,330.00 |
| PRIMER PROTOTIPO (ESMALTE BLANCO BRILLANTE) | | | |
| TAZA DOBLE PARED | 1 | \$250.00 | |
| BOWL POSTRE | 1 | \$250.00 | |
| PLATO TAZA CAFÉ | 1 | \$200.00 | |
| CUCHARITA CATERING | 1 | \$75.00 | |
| CUCHARA DEGUSTACIÓN | 1 | \$80.00 | |
| PLATO TRINCHE | 1 | \$300.00 | |
| PLATO PASTA | 1 | \$250.00 | |
| PLATO SOPERO | 1 | \$300.00 | |
| PLATO ENSALADA | 1 | \$400.00 | |
| SUB-TOTAL | | | \$ 2,105.00 |
| PRIMER PROTOTIPO (ESMALTE NEGRO BRILLANTE) | | | |
| TAZA DOBLE PARED | 1 | \$250.00 | |
| BOWL POSTRE | 1 | \$250.00 | |
| PLATO TAZA CAFÉ | 1 | \$200.00 | |
| CUCHARITA CATERING | 1 | \$75.00 | |
| CUCHARA DEGUSTACIÓN | 1 | \$80.00 | |
| PLATO TRINCHE | 1 | \$300.00 | |
| PLATO PASTA | 1 | \$250.00 | |
| PLATO SOPERO | 1 | \$300.00 | |
| PLATO ENSALADA | 1 | \$400.00 | |
| SUB-TOTAL | | | \$ 2,105.00 |
| TOTAL PROYECTO (OUTSOURCING) | | | \$26,440.00 |
| LOGÍSTICA: PORCENTAJE DE UTILIDAD BRUTA | | | |
| PORCENTAJE DE GANANCIA SOBRE LOGÍSTICA DEL PROYECTO 40% | | | \$10,576.00 |
| TOTAL LOGÍSTICA | | | \$37,016.00 |
| UTILIDAD NETA DEL PROYECTO | | | |
| PORCENTAJE DE GANANCIA SOBRE COSTO DE PROYECTO 50% | | | \$18,508.00 |
| TOTAL COSTO-PROYECTO | | | \$55,524.00 |

FUENTES DE INFORMACIÓN.

PÁGINAS DE INTERNET:

www.horaciomarchand.com
www.gestiopolis.com/Canales4/mkt/proestetica.htm
www.mtcocina.com/global/sopa.htm
www.contrapeso.info/2007/sentimientos_mexicanos
www.obrasweb.com
www.ceramicamexicana.blogspot.com
www.flickr.com
www.icsid.org

LIBROS:

Martín Juez Fernando.
Contribuciones para una antropología del diseño.
Gedisa editorial.
Barcelona 2002.

Vázquez Malagón Emma,
Materiales Cerámicos, Propiedades, Aplicaciones y
Elaboración.
Colección CIDI, Investigación 1.
CIDI/UNAM.

México 2005.

SOBRE EL TEMA DE IDENTIDAD:

ABBAGNANO, Nicola.
Diccionario de Filosofía.
Fondo de Cultura Económica.
México 1996.

BARTH, Fredrik.
Los Grupos Étnicos y sus Fronteras.
La Organización Social de las Diferencias Culturales.
Fondo de Cultura Económica.
México 1976.

BOURDIEU, Pierre
Sociología y Cultura.
Grijalbo.
México 1990.

GIMENEZ, Gilberto
Materiales para una Teoría de las Identidades Sociales.
En: "Frontera Norte", Volumen 9, #18
Julio-Diciembre, México 1997

TESIS.

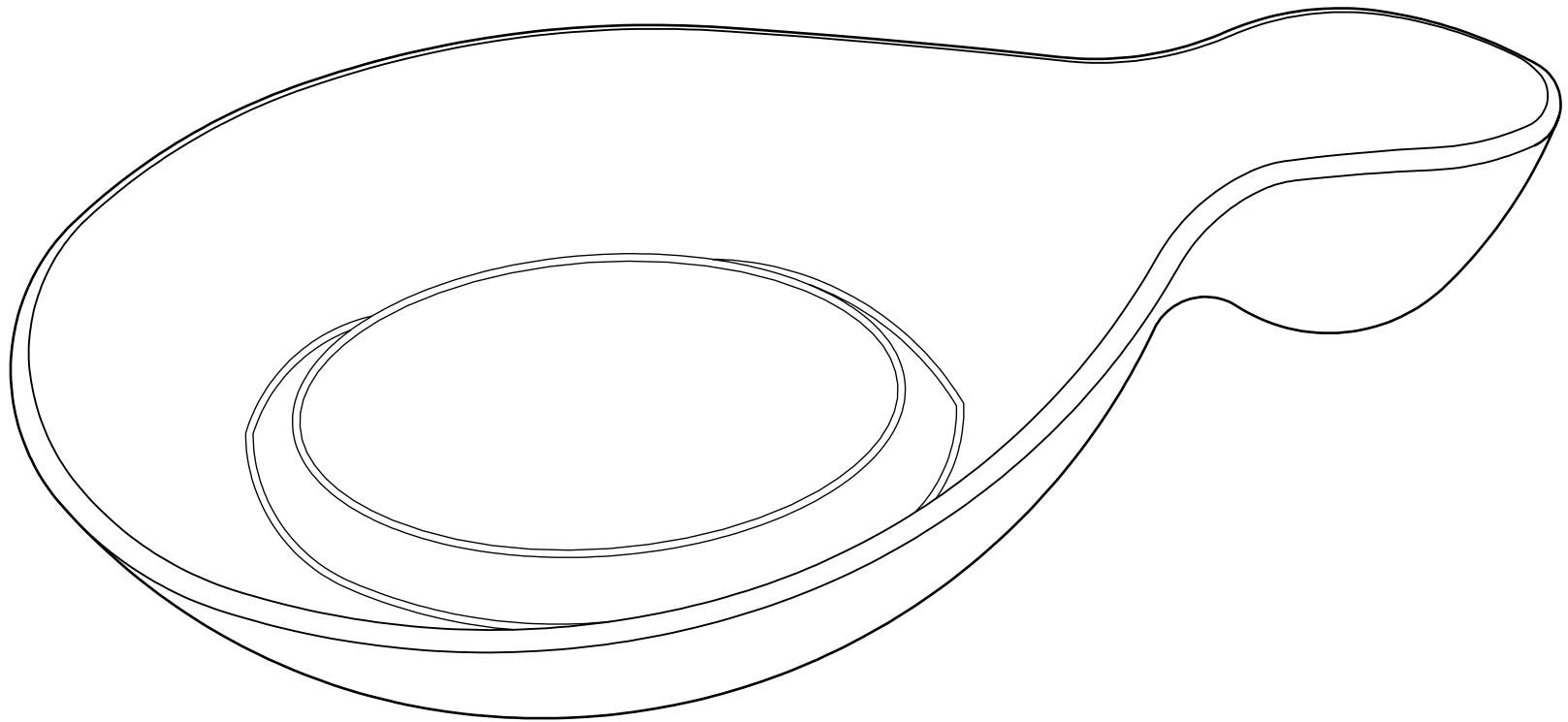
Vázquez Malagón Emma.
Manual para el diseño de piezas cerámicas.
CIDI/UNAM.
México 1997.

Escalera Matamoros Yesica.
Mool. Utensilios de servicio para comedor.
CIDI/UNAM.
México 2007.


Medina Elissa.
Reflexiones acerca de la identidad mexicana en el
diseño.
CIDI/UNAM
2009

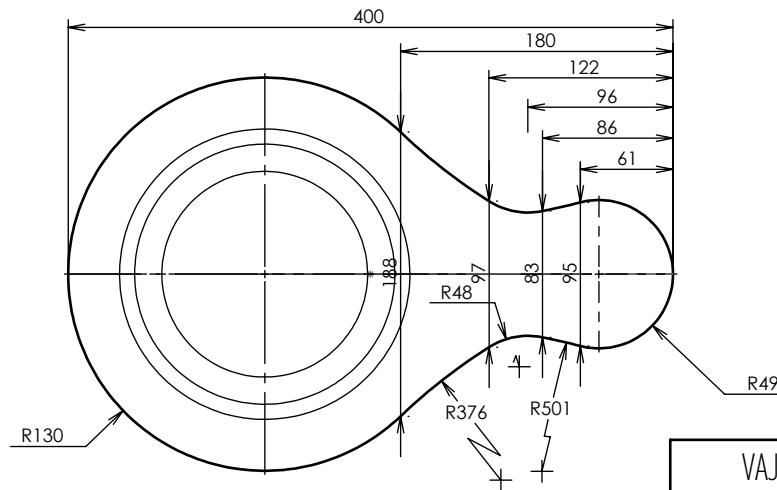
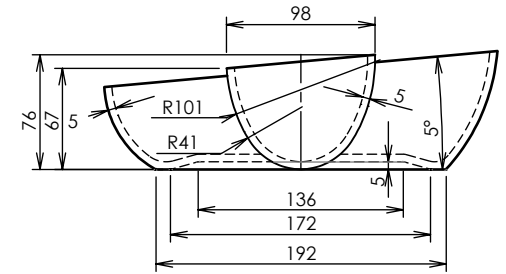
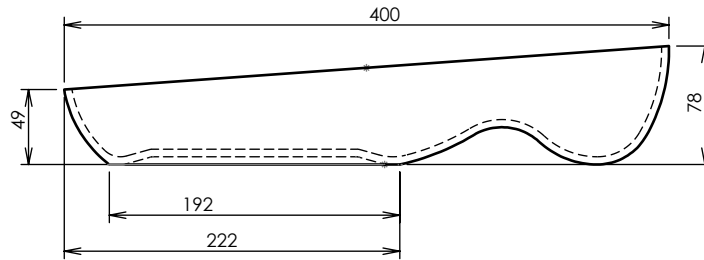
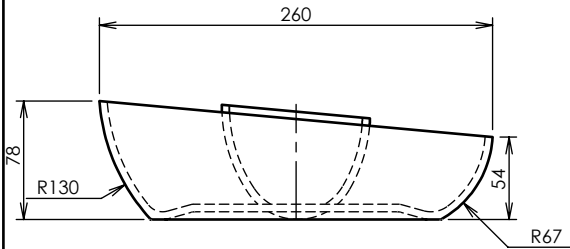
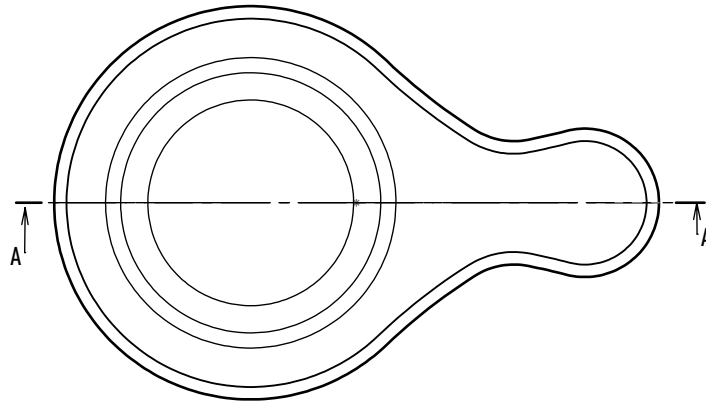


PLANOS

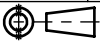


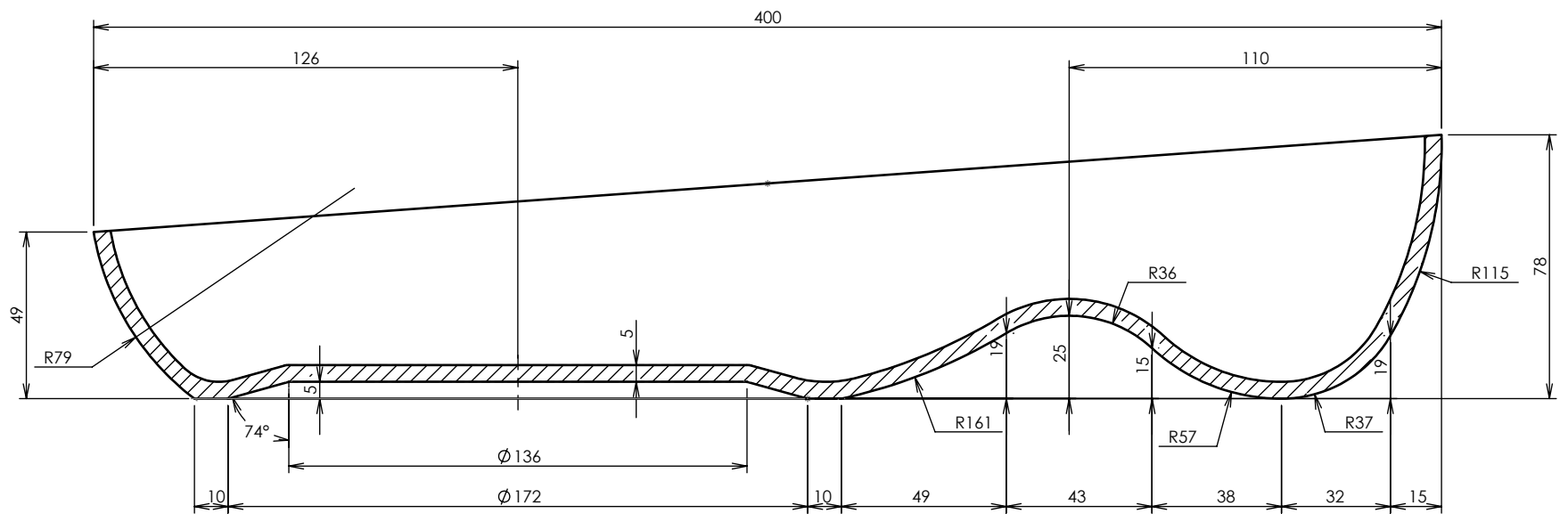
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | |
|--|---|
| PIEZA: PLATO AGUACATE | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCION: PLATO PARA ENSALADA | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  1/3 |
| ISOMETRICO | |



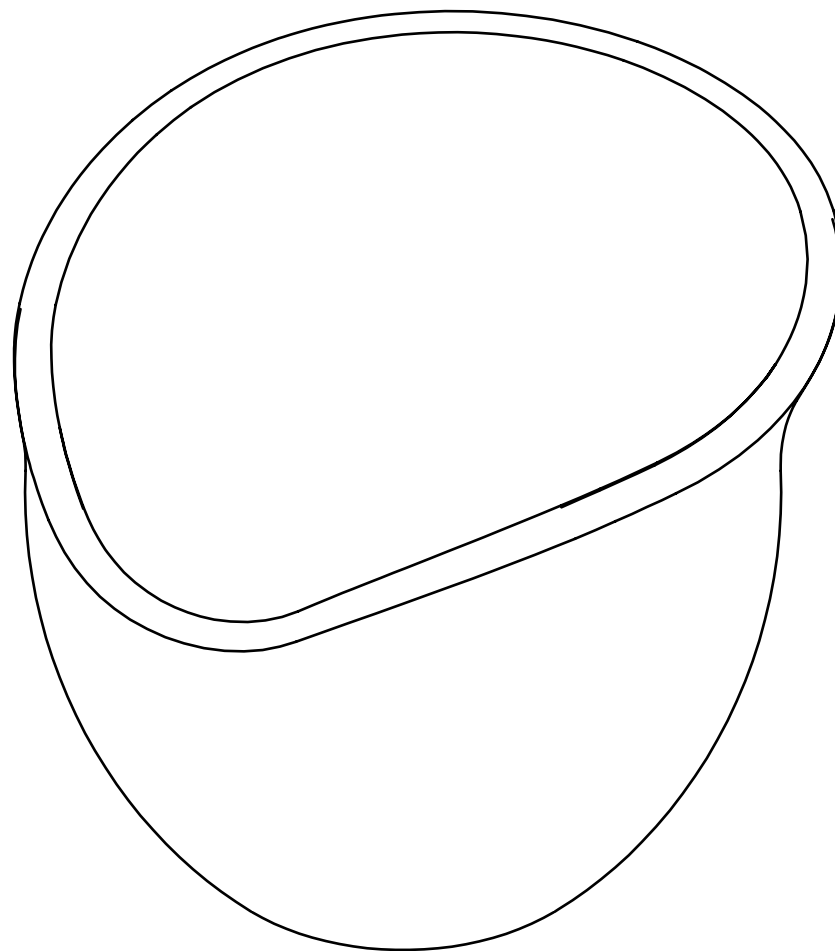
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|------------------|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | PLATO AGUACATE | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCION: | PLATO DE ENSALADA | ESCALA: | 1:5 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VAZQUEZ MALAGON |  2/3 | |
| VISTAS GENERALES | | | |

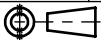


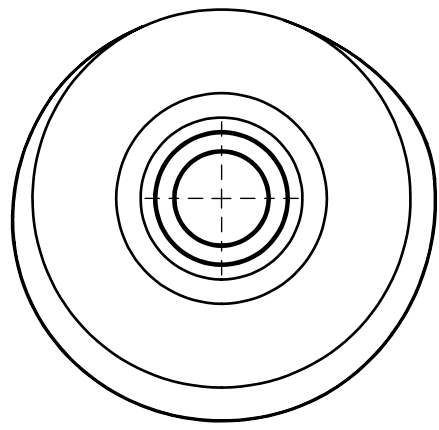
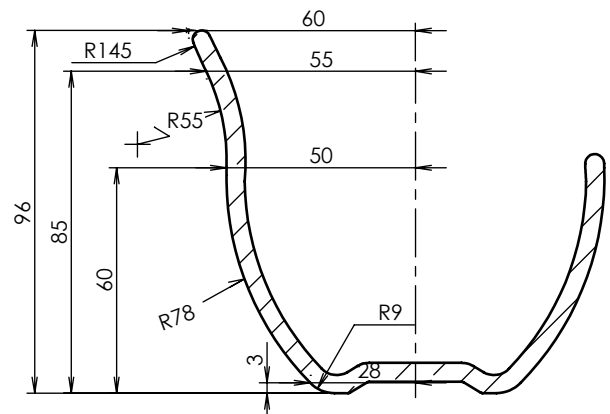
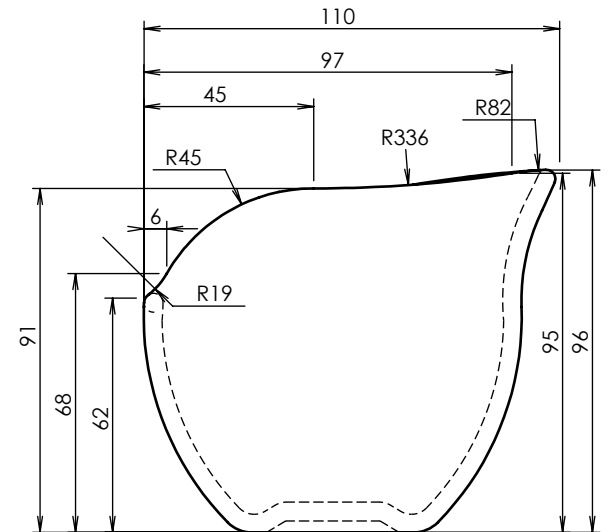
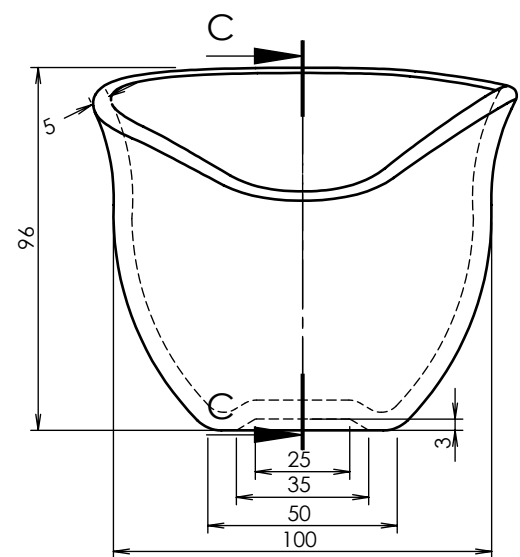
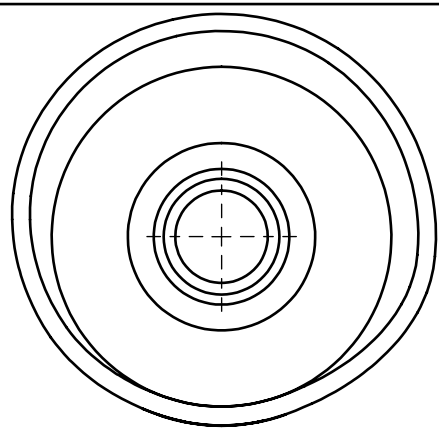
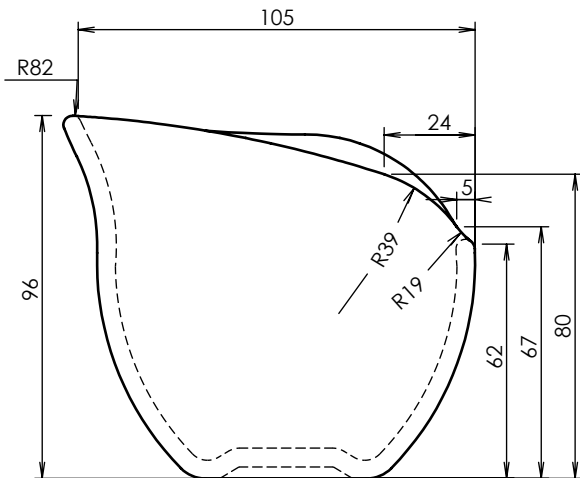
SECCIÓN A-A

| VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA | |
|---|---------------------|
| PIEZA: PLATO AGUACATE | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCIÓN: PLATO PARA ENSALADAS | ESCALA: 1:2 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN | 3/3 |
| SECCIÓN A-A | |

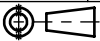


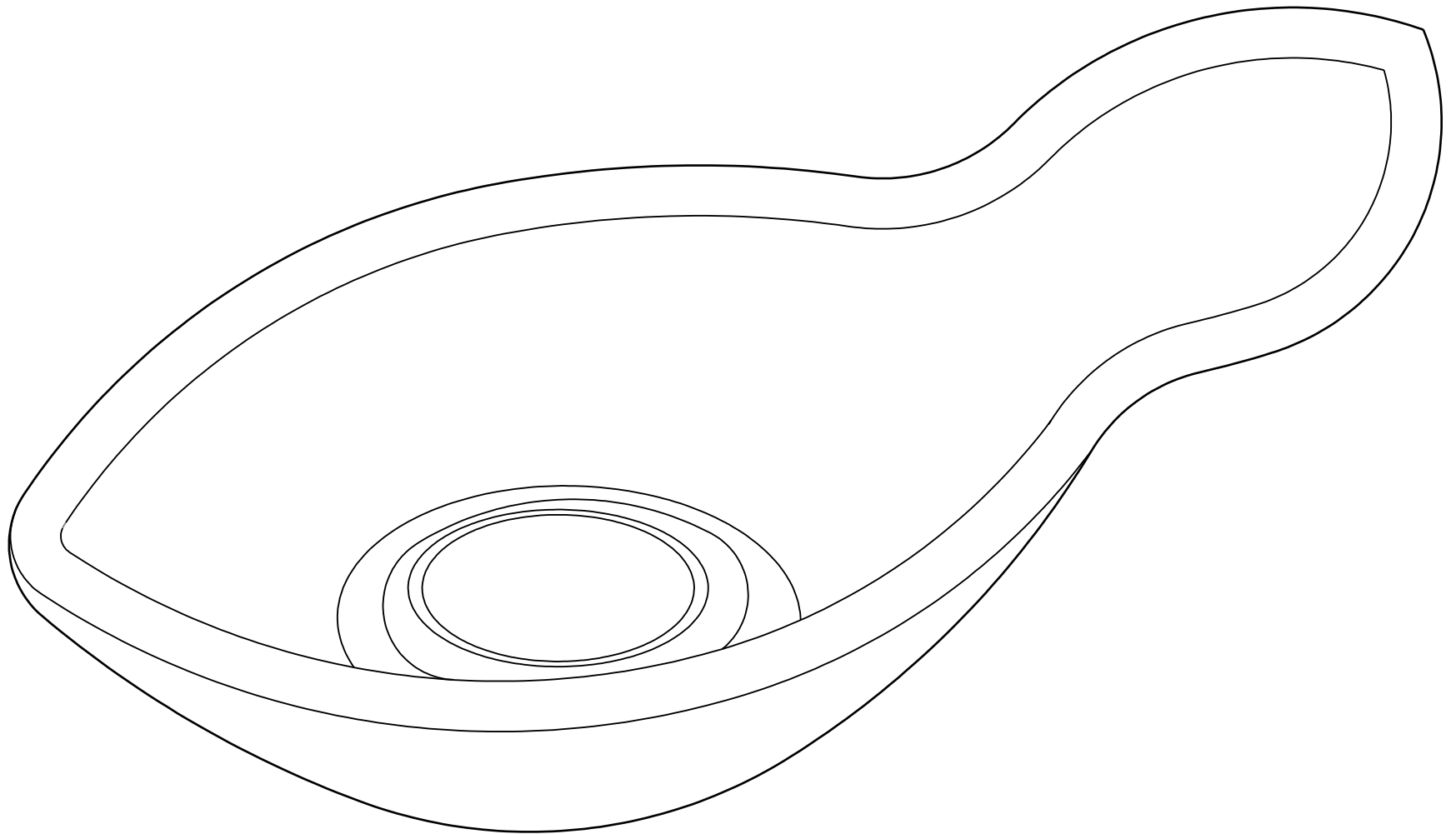
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | |
|--|---|
| PIEZA: PLATO ALCATRAZ | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCION: PLATO PARA POSTRES | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  1/2 |
| ISOMETRICO | |

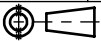


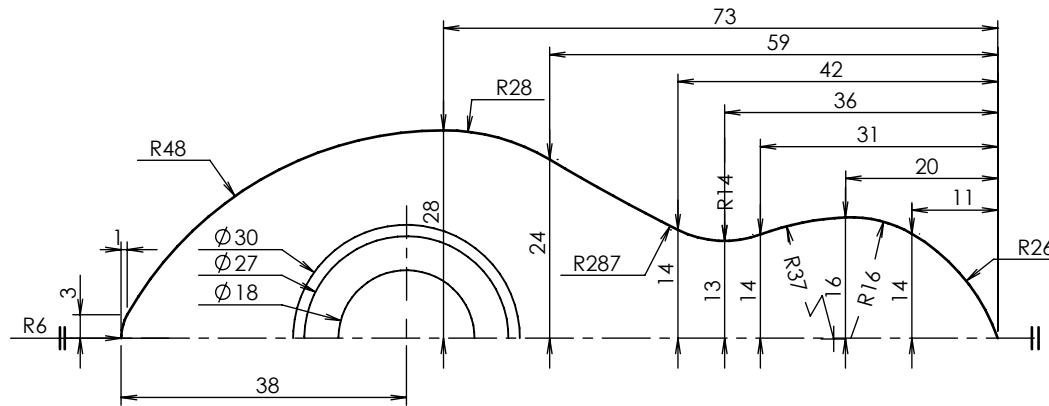
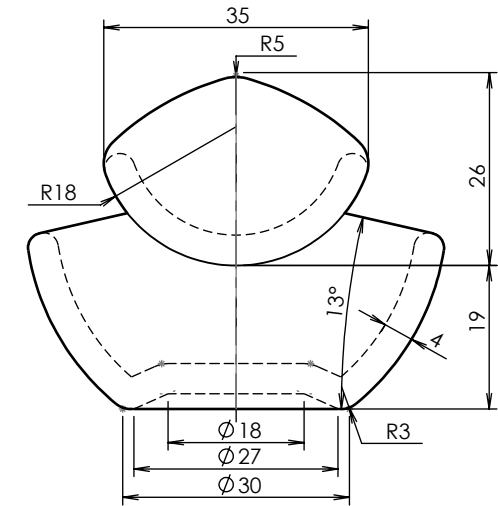
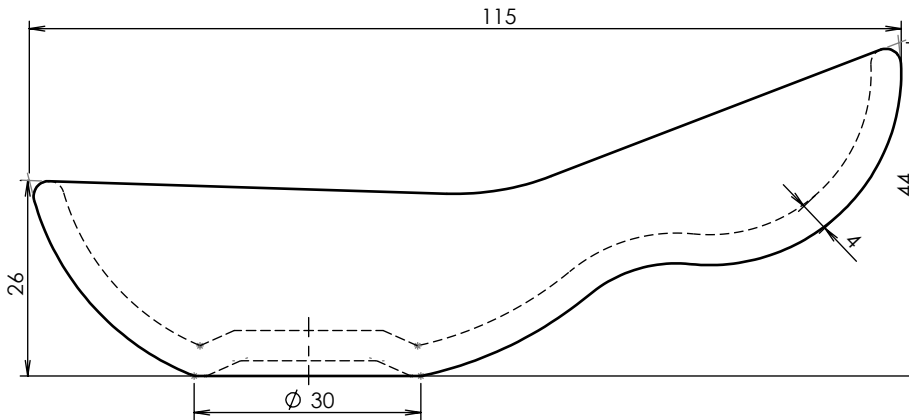
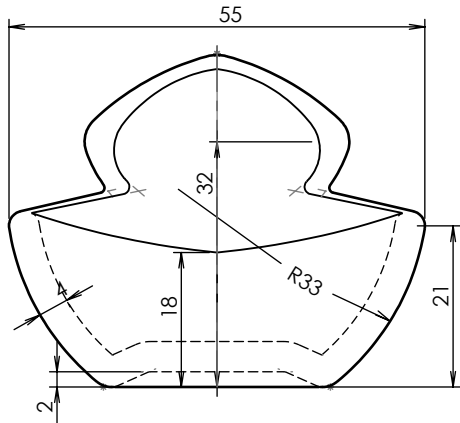
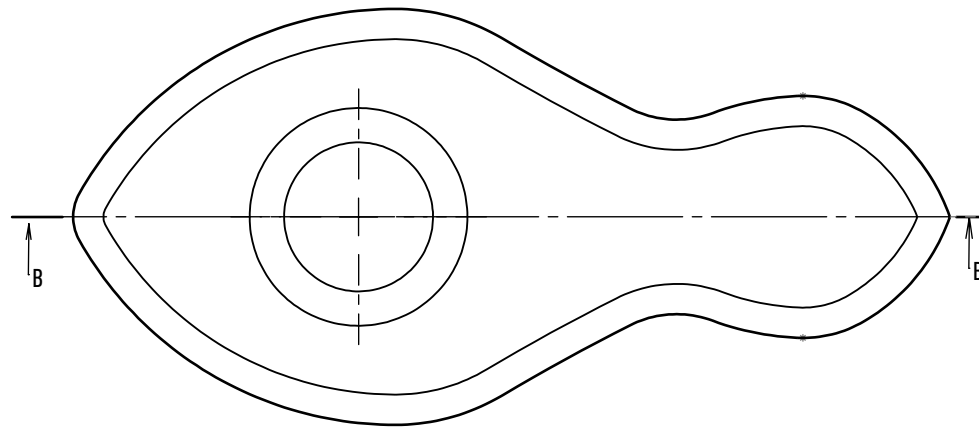
SECTION C-C
SCALE 1 : 2

| VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA | | | |
|--|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | PLATO ALCATRAZ | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCION: | PLATO PARA POSTRES | ESCALA: | 1:2 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  2/2 | |
| VISTAS GENERALES | | | |

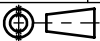


VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

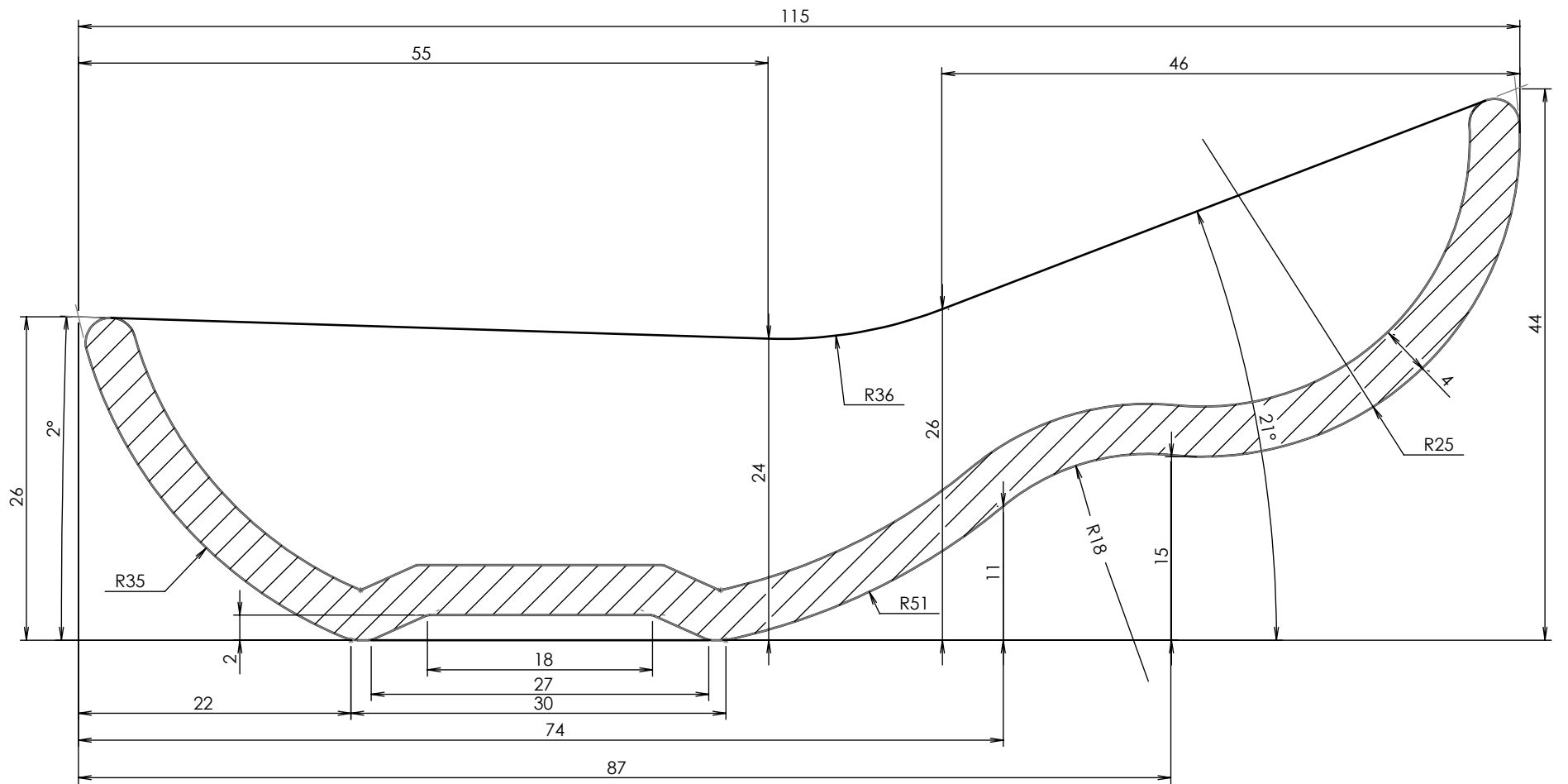
| | |
|--|---|
| PIEZA: CUCHARA HOJA DE MAIZ | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCION: CUCHARA CATERING | ESCALA: 2:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VAZQUEZ MALAGON |  1/3 |
| ISOMETRICO | |



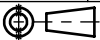
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

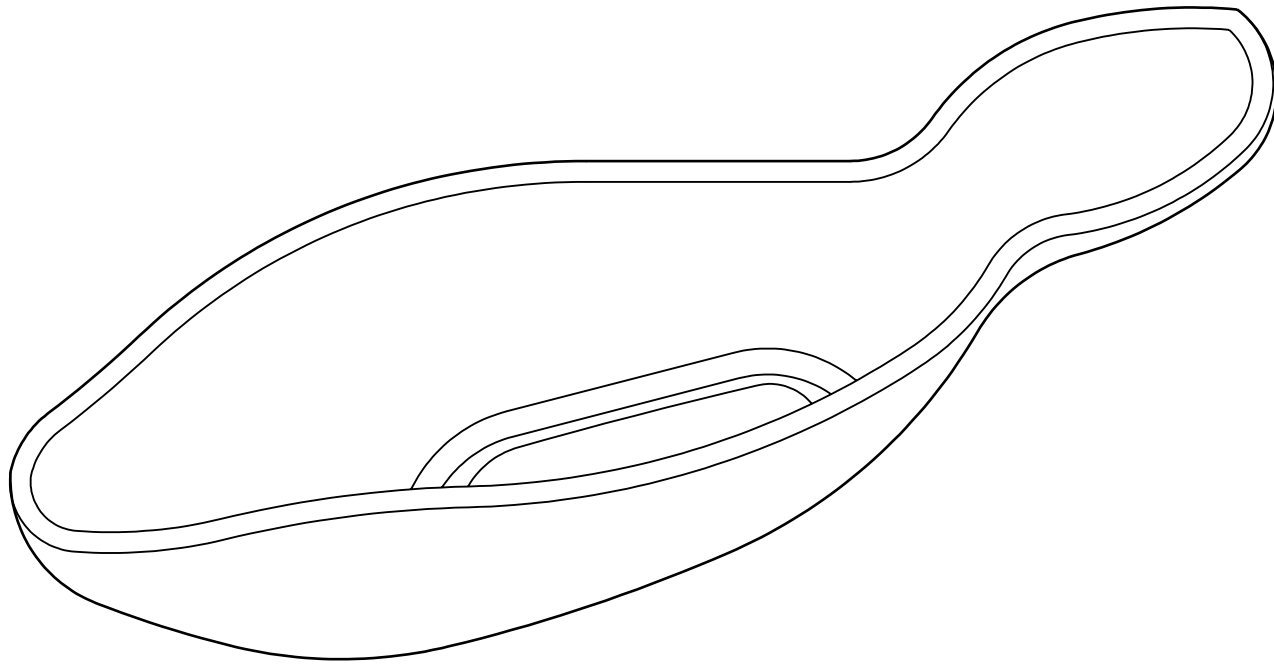
| | |
|---|---|
| PIEZA: CUCHARA HOJA DE MAIZ | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCION: CUCHARA CATERING | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  2/3 |

VISTAS GENERALES

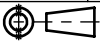


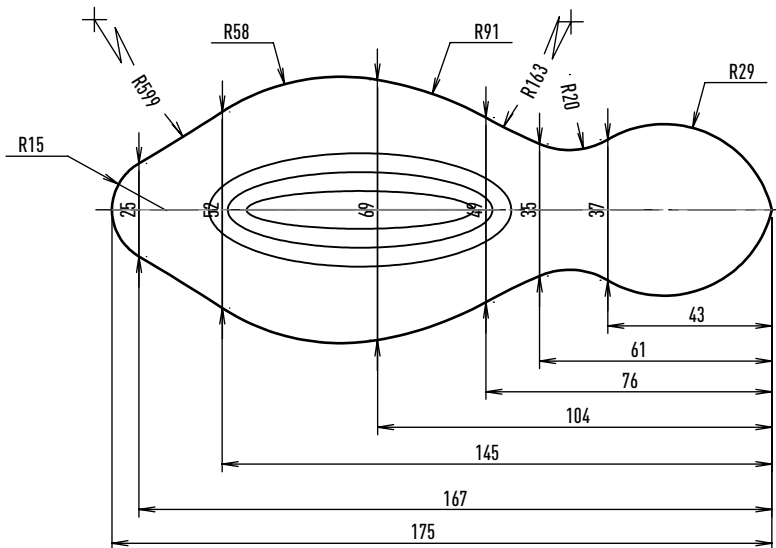
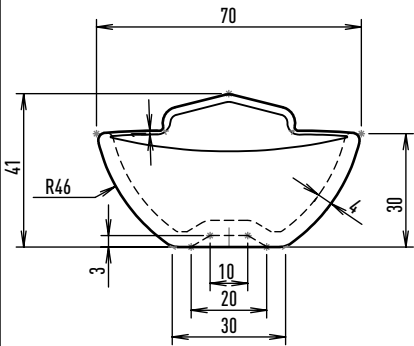
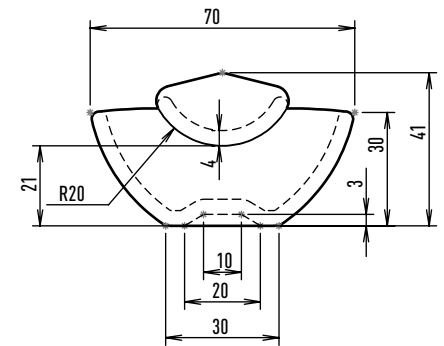
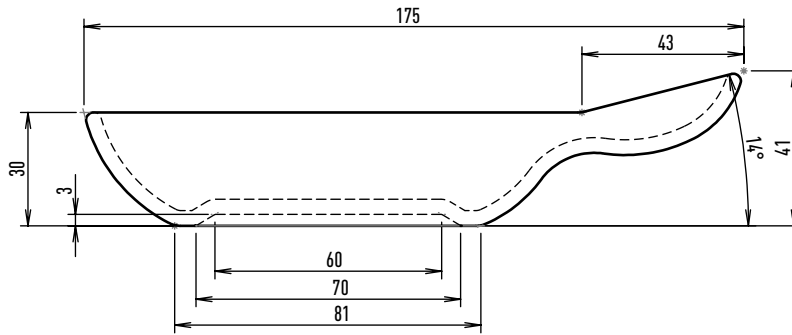
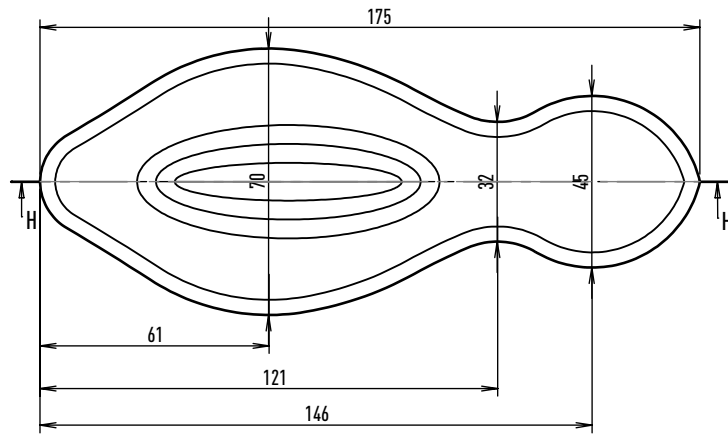
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|---------------|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | CUCHARA HOJA DE MAIZ. | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | CUCHARA CATERING. | ESCALA: | 2:1 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  3/3 | |
| SECCIÓN B-B | | | |

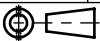


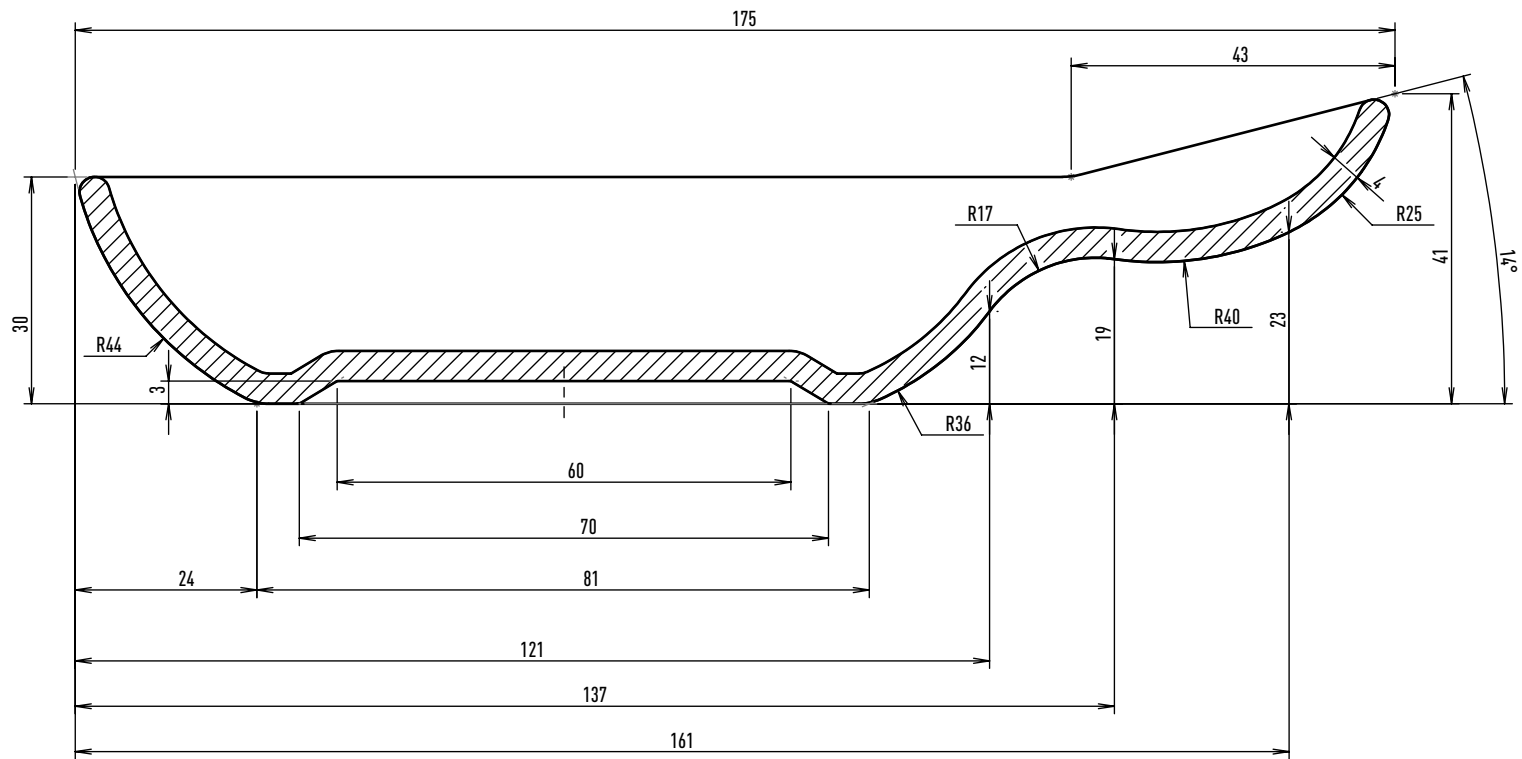
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | |
|--|---|
| PIEZA: CUCHARA HOJA DE MAIZ | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCION: CUCHARA DEGUSTACION | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VAZQUEZ MALAGON |  1/3 |
| ISOMETRICO | |

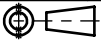


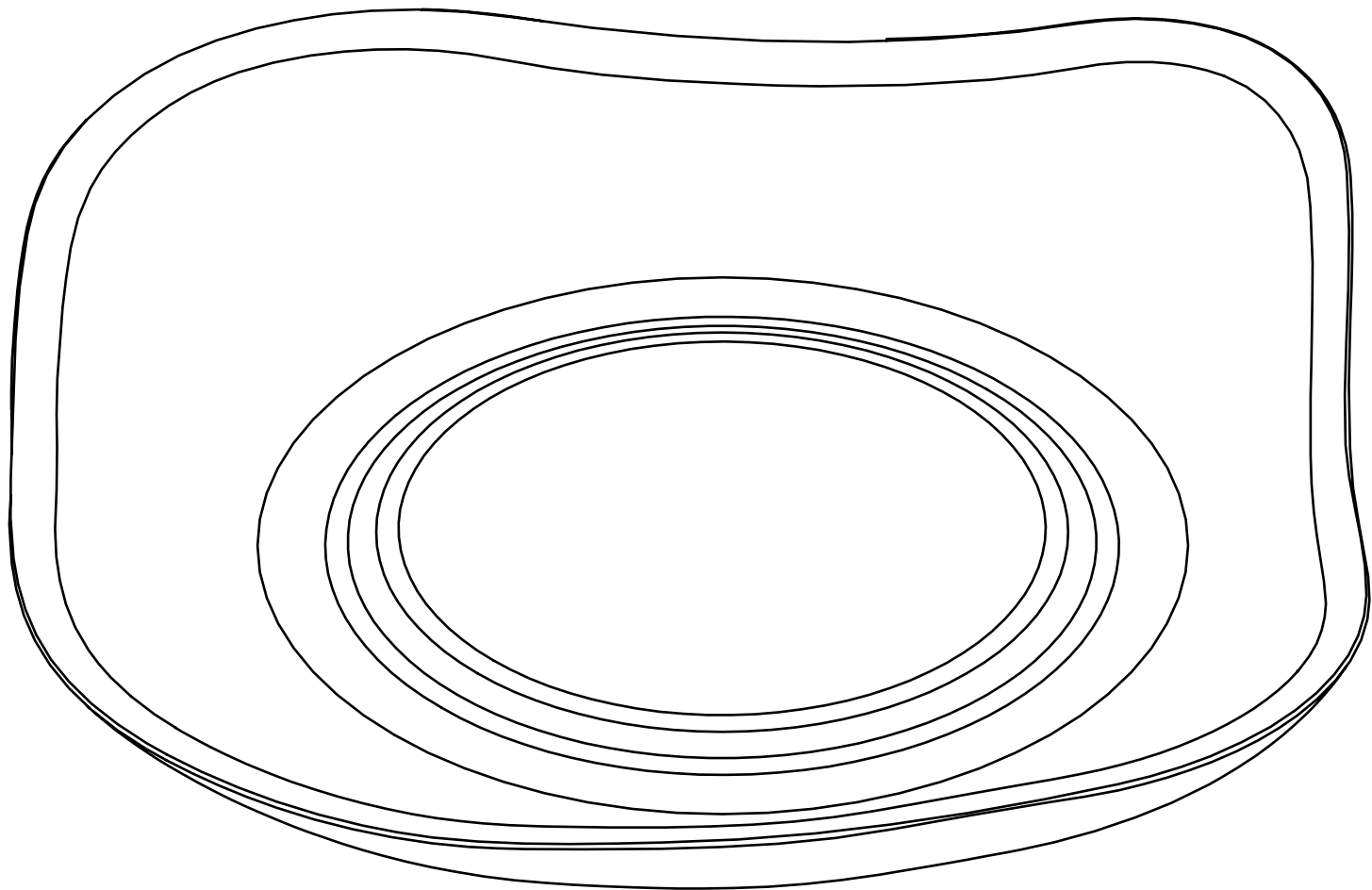
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|------------------|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | CUCHARA HOJA DE MAIZ | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCÓN: | CUCHARA DEGUSTACIÓN | ESCALA: | 1:2 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  2/3 | |
| VISTAS GENERALES | | | |

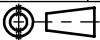


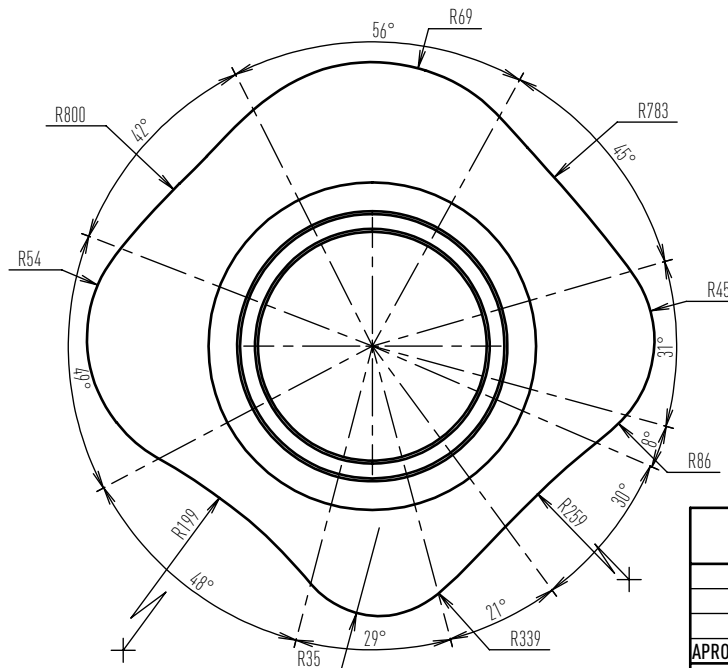
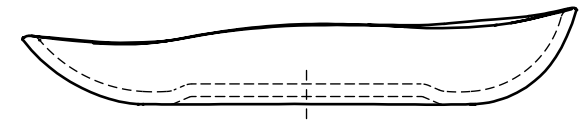
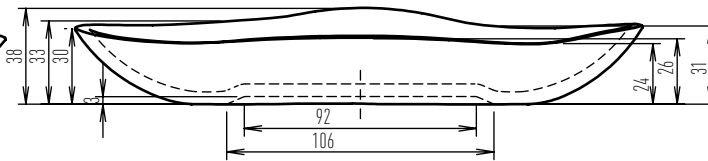
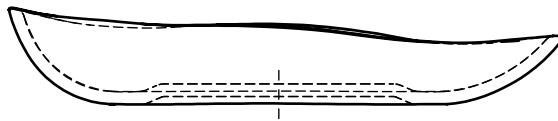
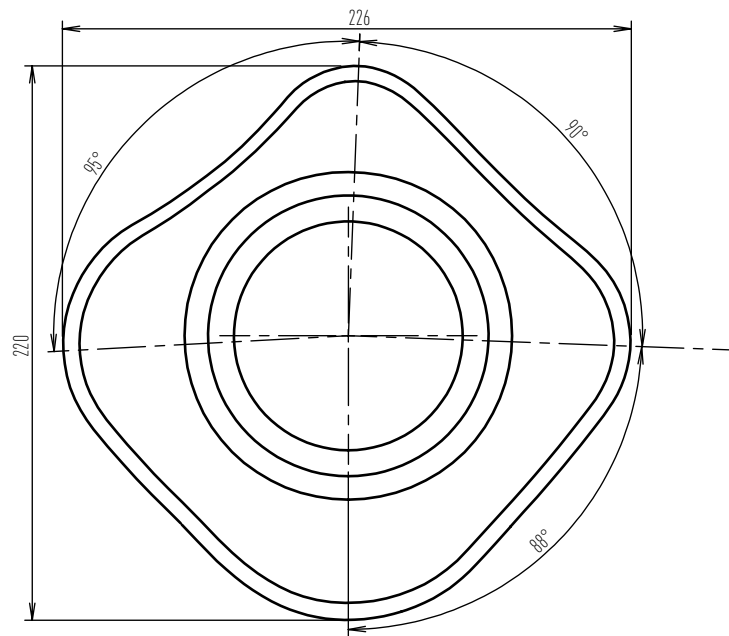
SECCION H-H

| VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA | | | |
|--|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | CUCHARA HOJA DE MAIZ. | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | CUCHARA DEGUSTACIÓN. | ESCALA: | 1:1 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  3/3 | |
| SECCIÓN H-H | | | |

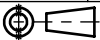


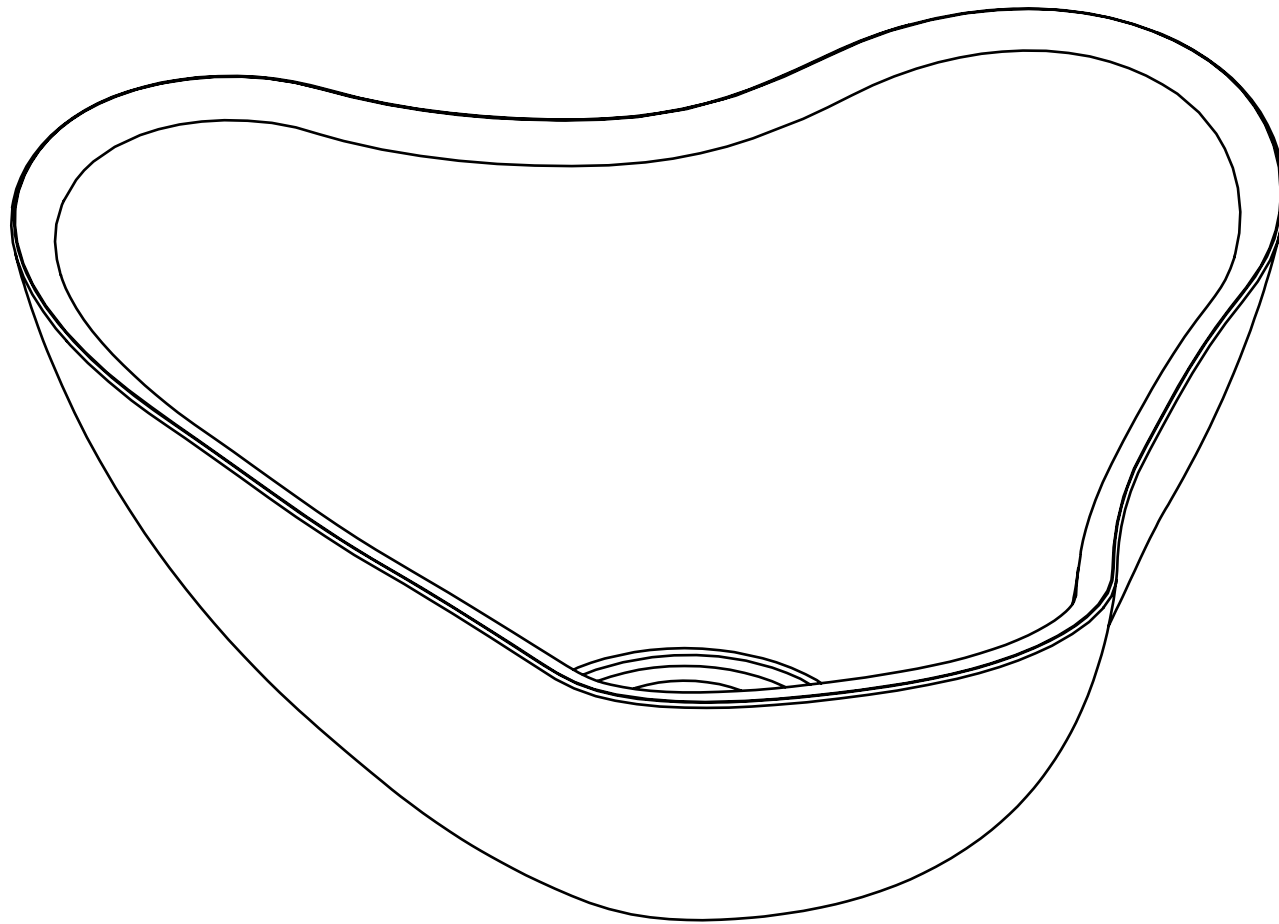
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | |
|--|---|
| PIEZA: PLATO TORTILLA | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCIÓN: PLATO PARA PASTAS | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  1/3 |
| ISOMETRICO | |



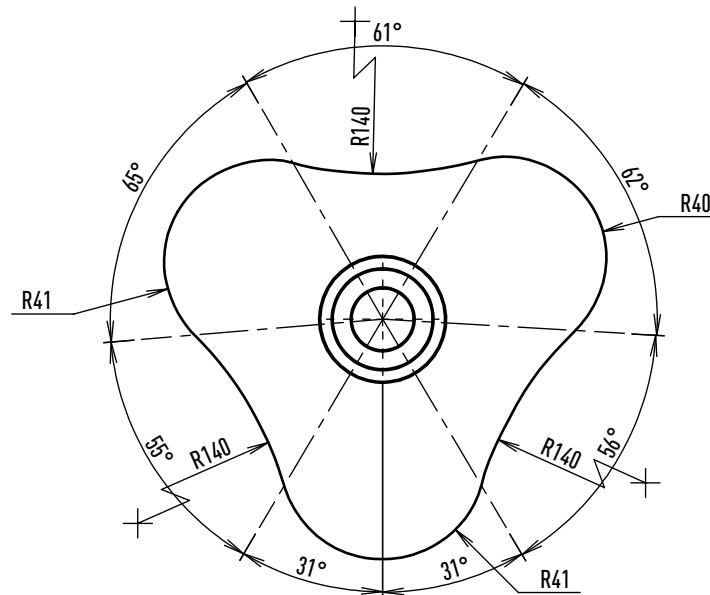
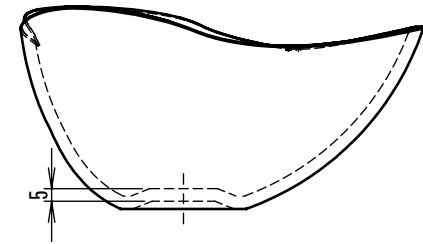
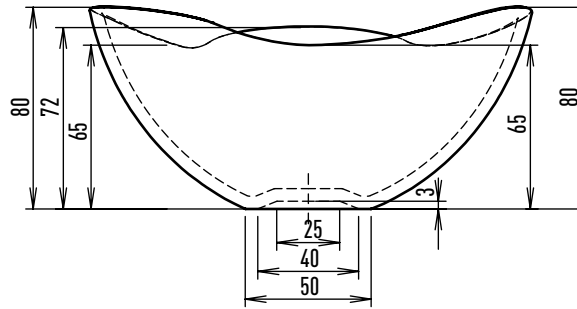
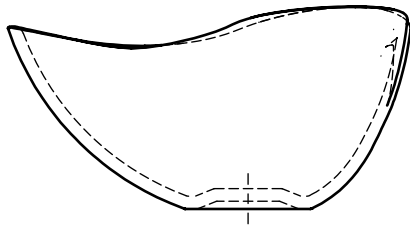
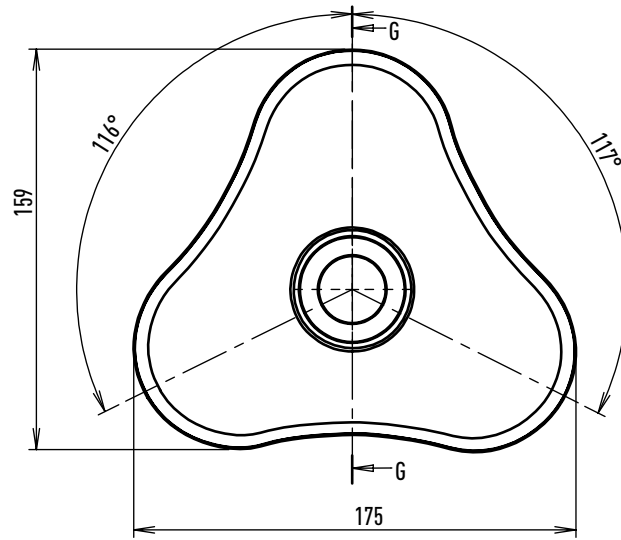
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|------------------|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | PLATO TORTILLA | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | PLATO PARA PASTAS | ESCALA: | 1:3 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  2/3 | |
| VISTAS GENERALES | | | |

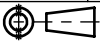


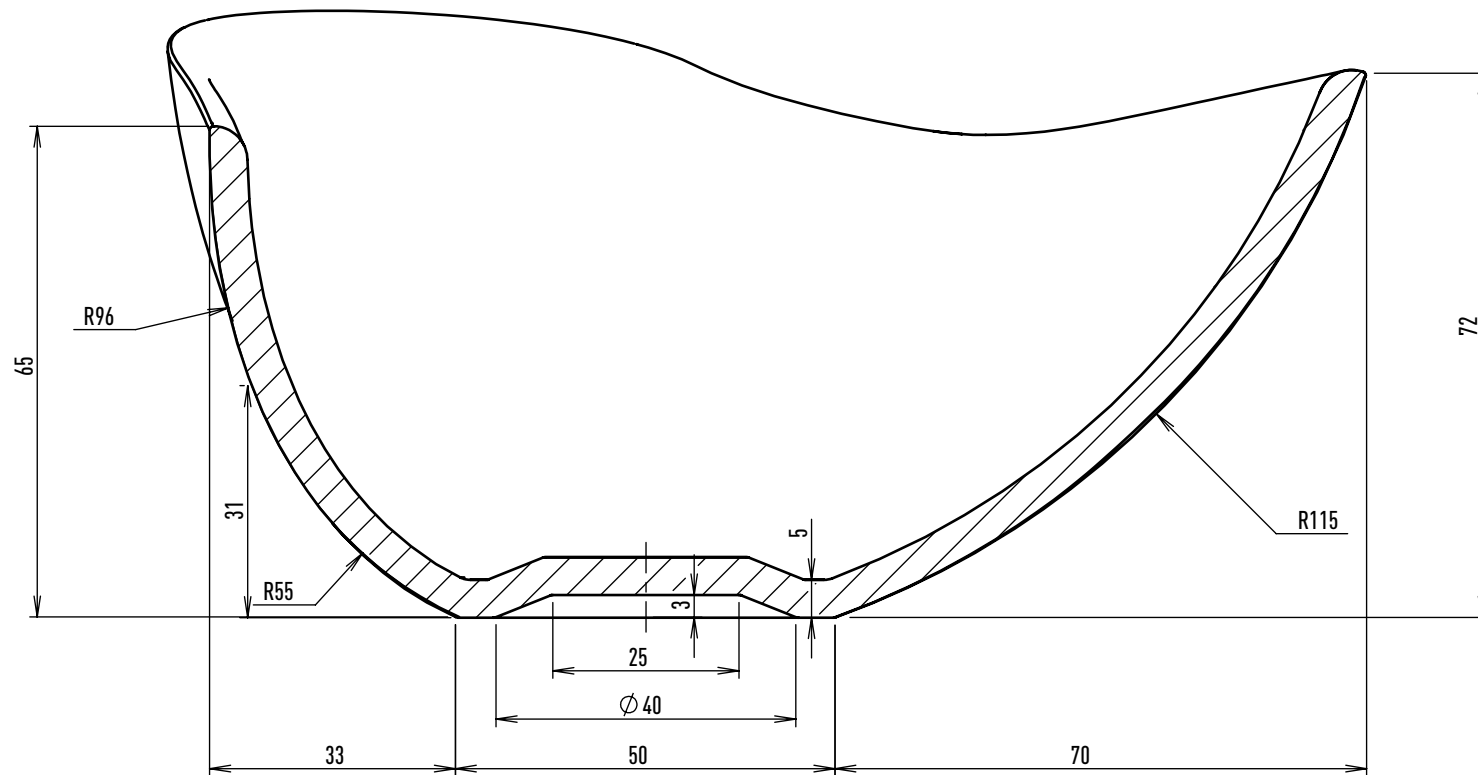
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | |
|--|---|
| PIEZA: PLATO FALDAS DE BAILE EN MOVIMIENTO | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCIÓN: PLATO PARA SOPA | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  1/3 |
| ISOMETRICO | |

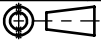


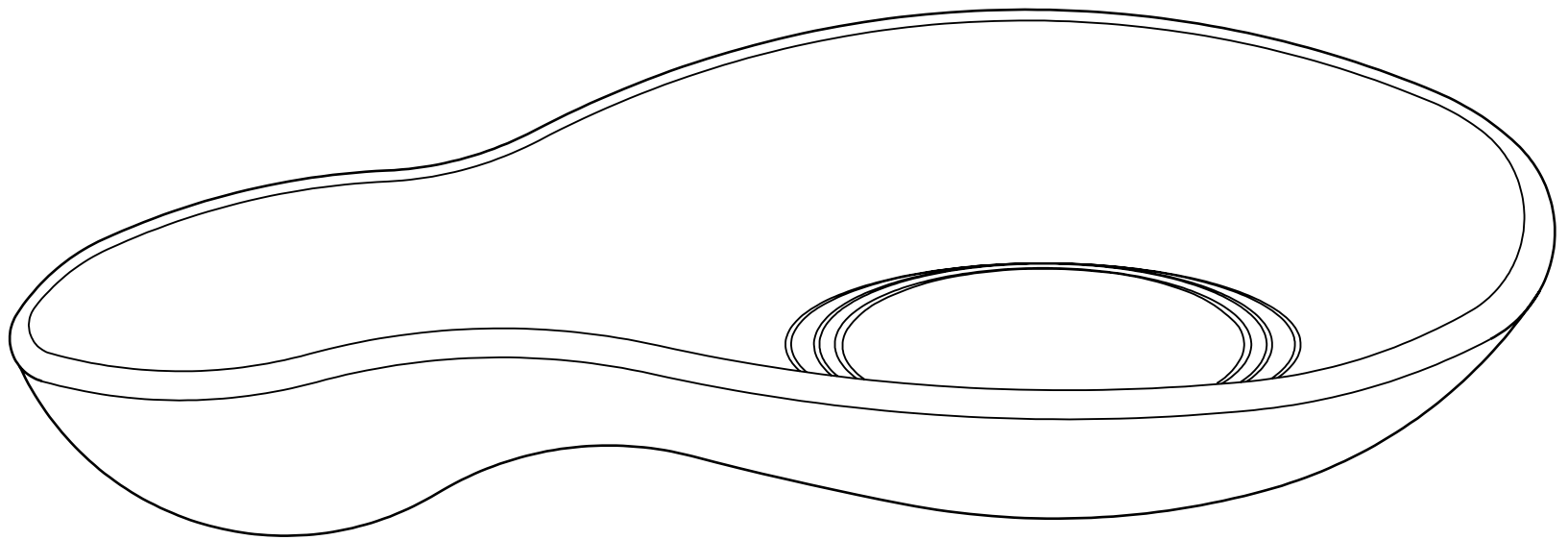
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|------------------|--------------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | PLATO FALDAS DE BAILE EN MOVIMIENTO. | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | PLATO PARA SOPA | ESCALA: | 1:3 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  2/3 | |
| VISTAS GENERALES | | | |




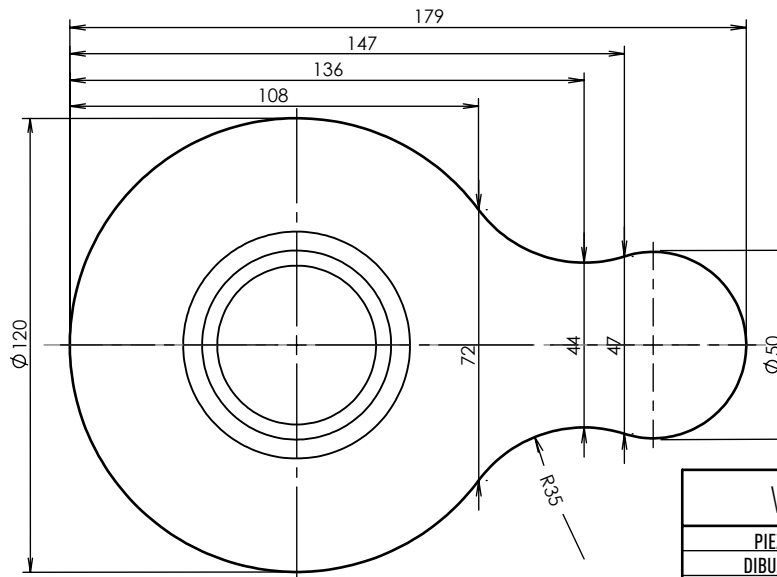
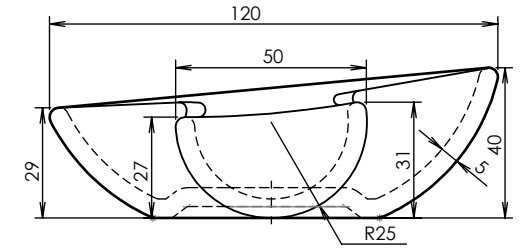
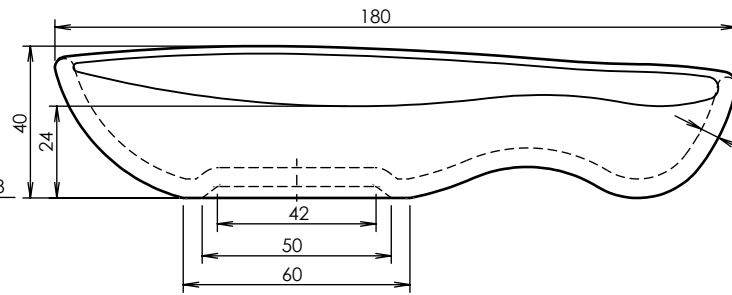
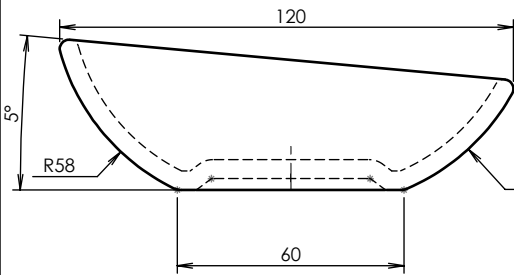
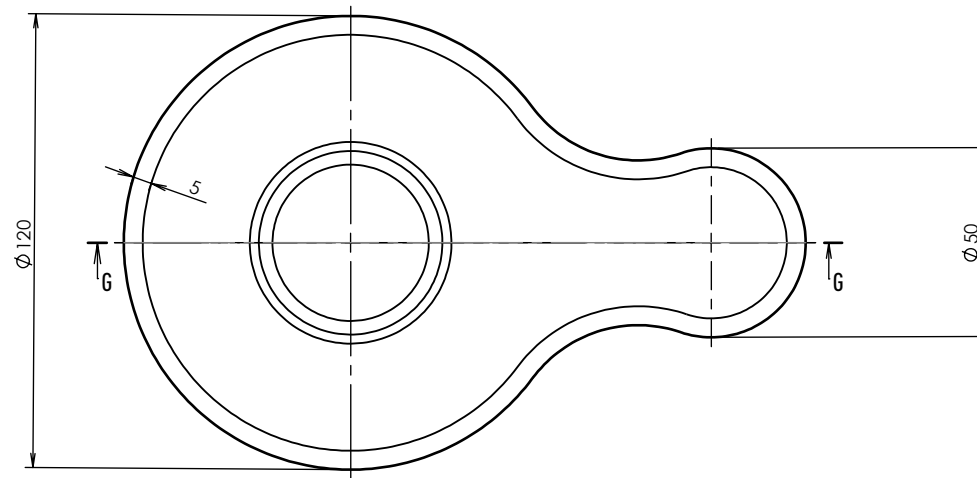
SECTION G-G

| VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA | | | |
|--|-------------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | PLATO FALDAS DE BAILE EN MOVIMIENTO | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | PLATO PARA SOPA | ESCALA: | 1:1 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  3/3 | |
| SECCIÓN G-G | | | |

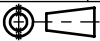


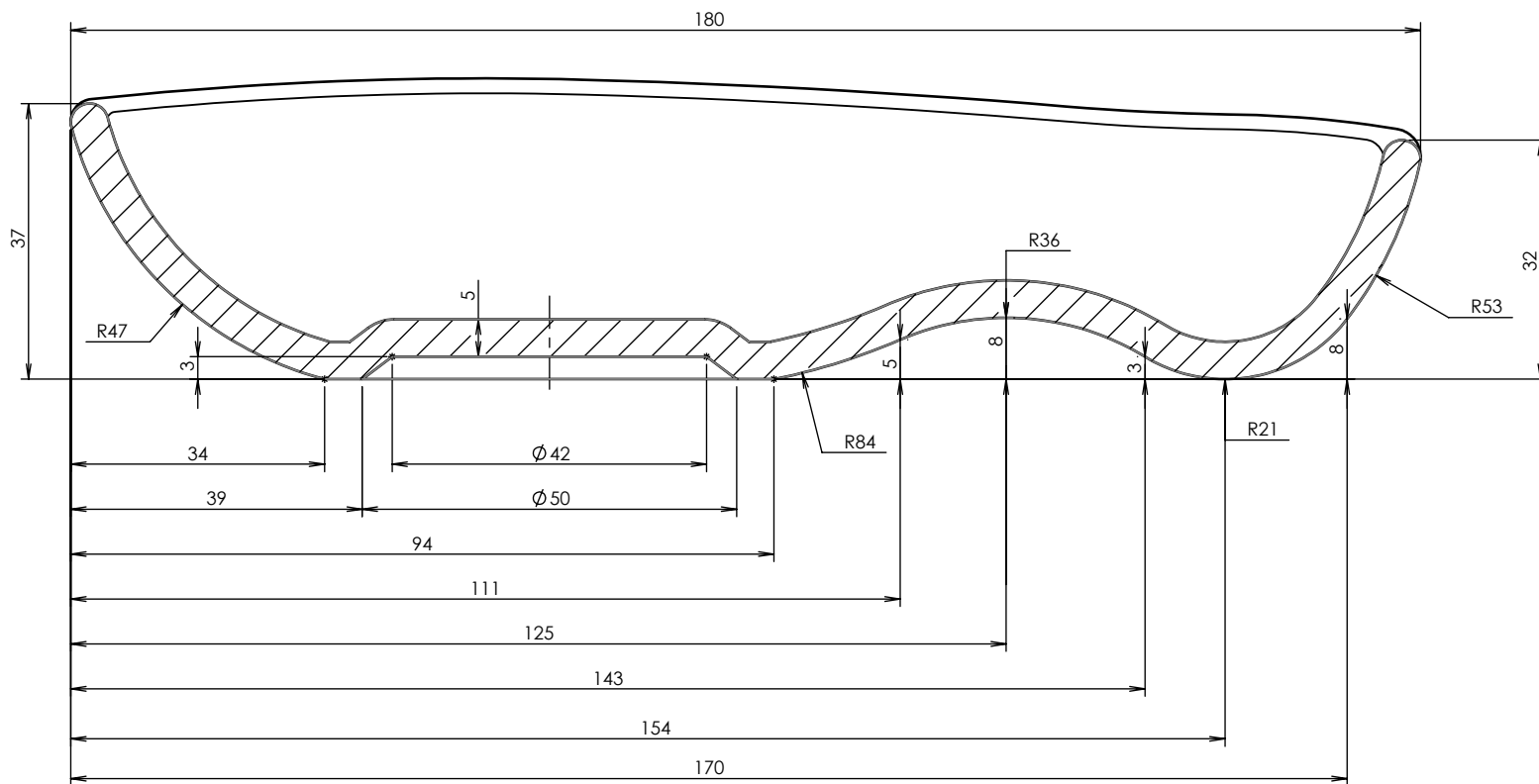
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | |
|--|---|
| PIEZA: PLATO AGUACATE P/ TAZA | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCION: PLATO PARA TAZA DE CAFE | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  1/3 |
| ISOMETRICO | |




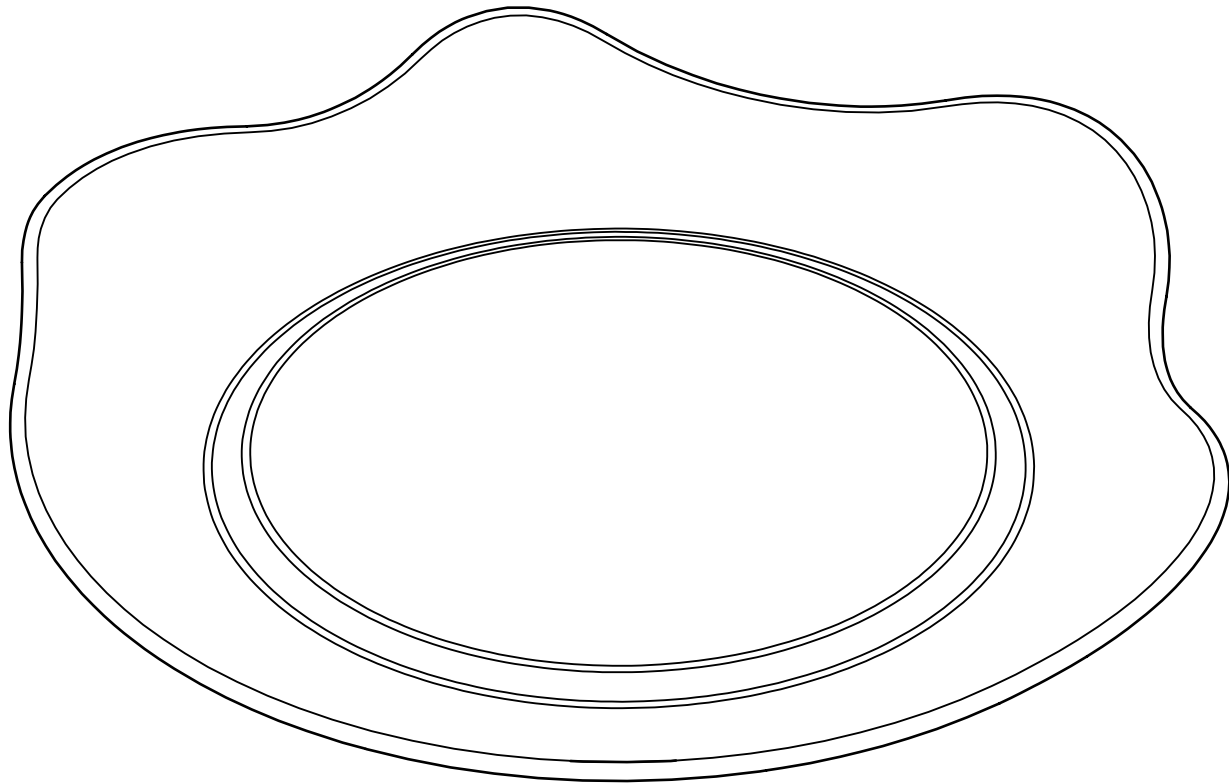
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|------------------|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | PLATO AGUACATE P/ TAZA | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | PLATO PARA TAZA DE CAFE | ESCALA: | 1:2 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  2/3 | |
| VISTAS GENERALES | | | |

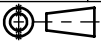


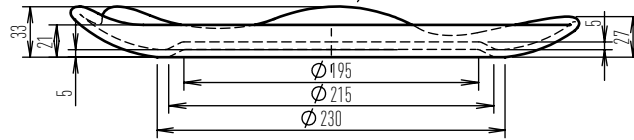
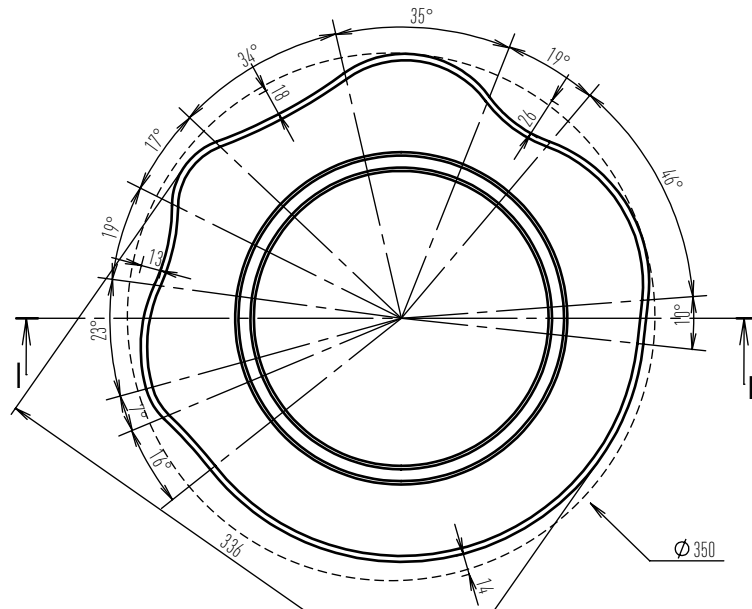
SECCIÓN G-G

| VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA | |
|---|---|
| PIEZA: PLATO AGUACATE P/ TAZA | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCIÓN: PLATO PARA TAZA DE CAFE. | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  3/3 |
| SECCIÓN G-G | |

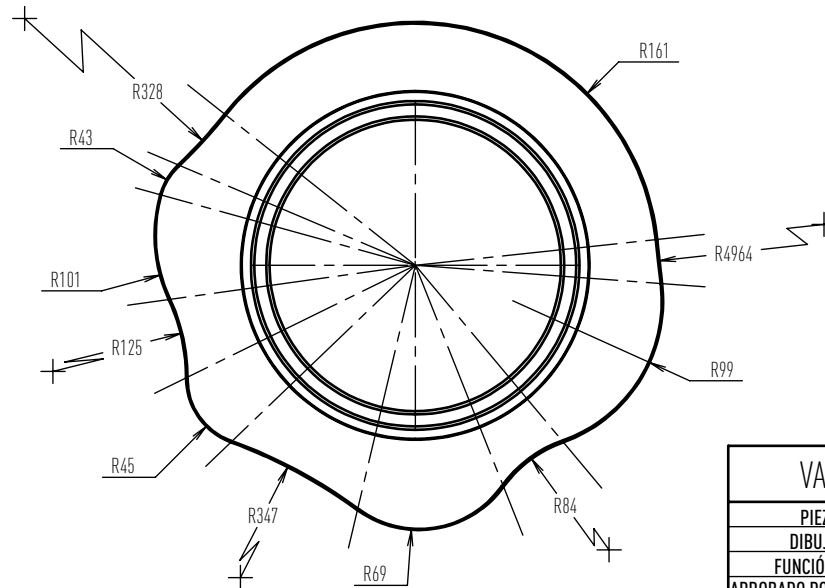


VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | |
|--|---|
| PIEZA: PLATO TRINCHE | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCION: PLATO PARA PLATILLO FUERTE | ESCALA: 1:2 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  1/3 |
| ISOMETRICO | |

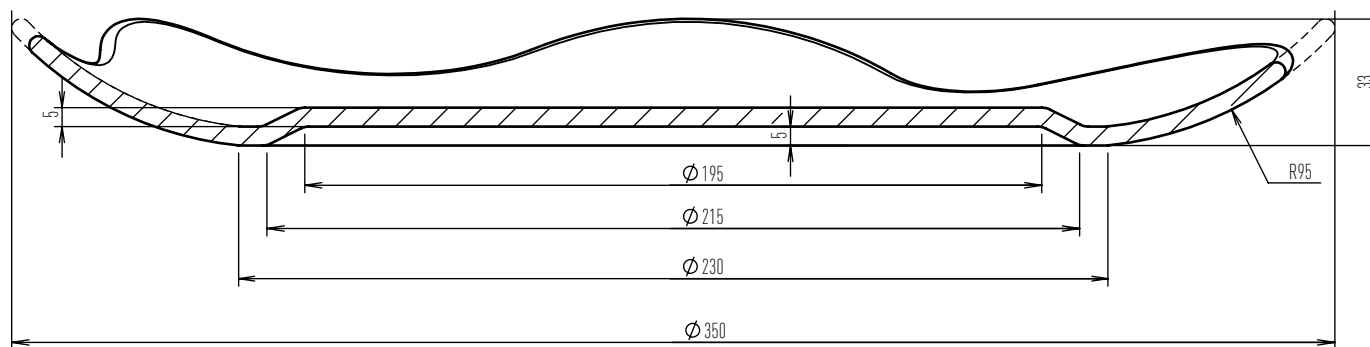


VIEW
SCALE 1 : 5

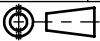


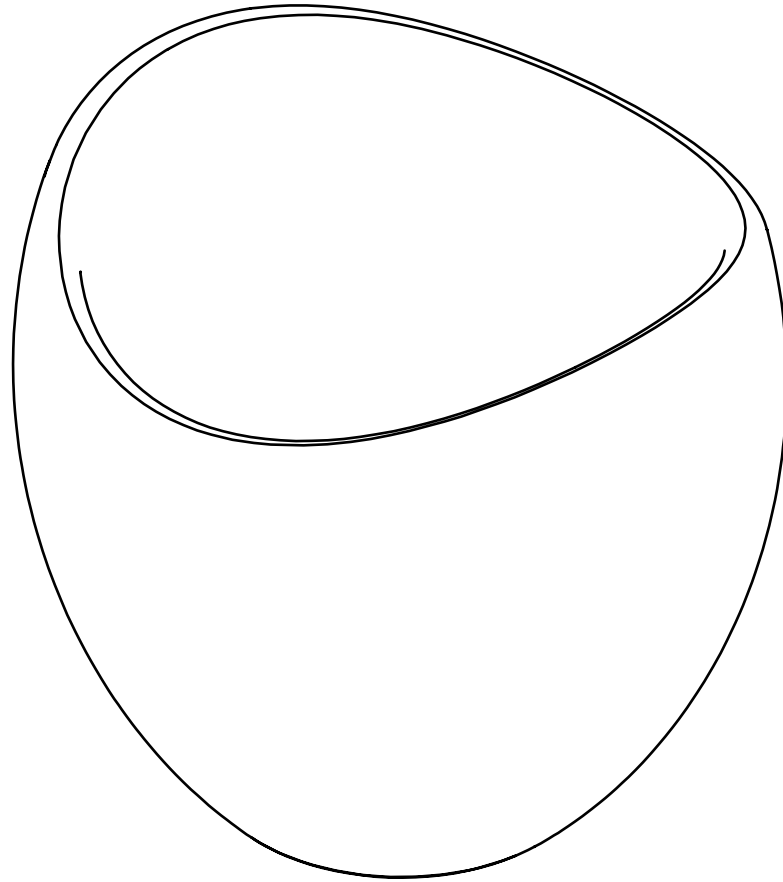
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|------------------|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | PLATO TRINCHE | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | PLATO PARA PLATILLO FUERTE | ESCALA: | 1:5 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  2/3 | |
| VISTAS GENERALES | | | |

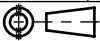


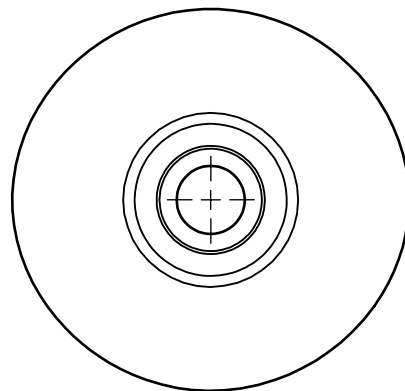
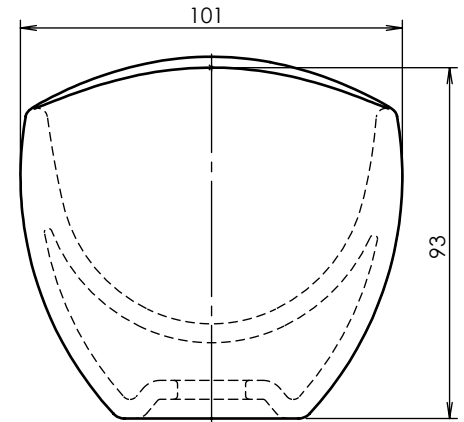
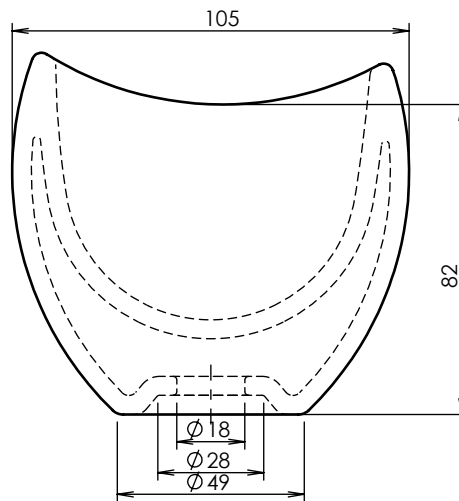
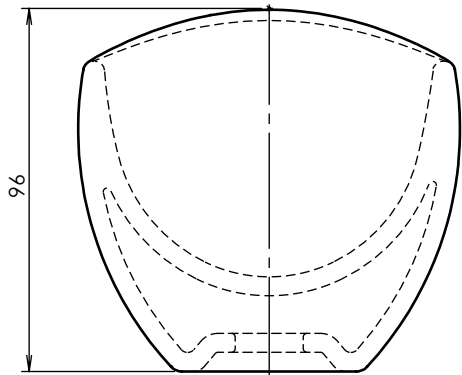
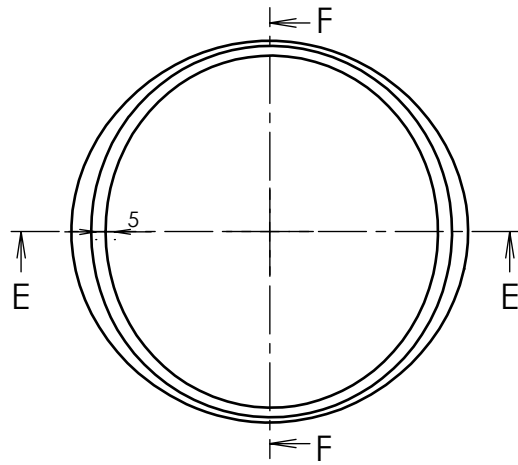
SECTION I-I
SCALE 1 : 2

| VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA | | | |
|--|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | PLATO TRINCHE | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | PLATO PARA PLATILLO FUERTE | ESCALA: | 1:2 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  | 3/3 |
| SECCIÓN I-I | | | |

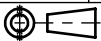


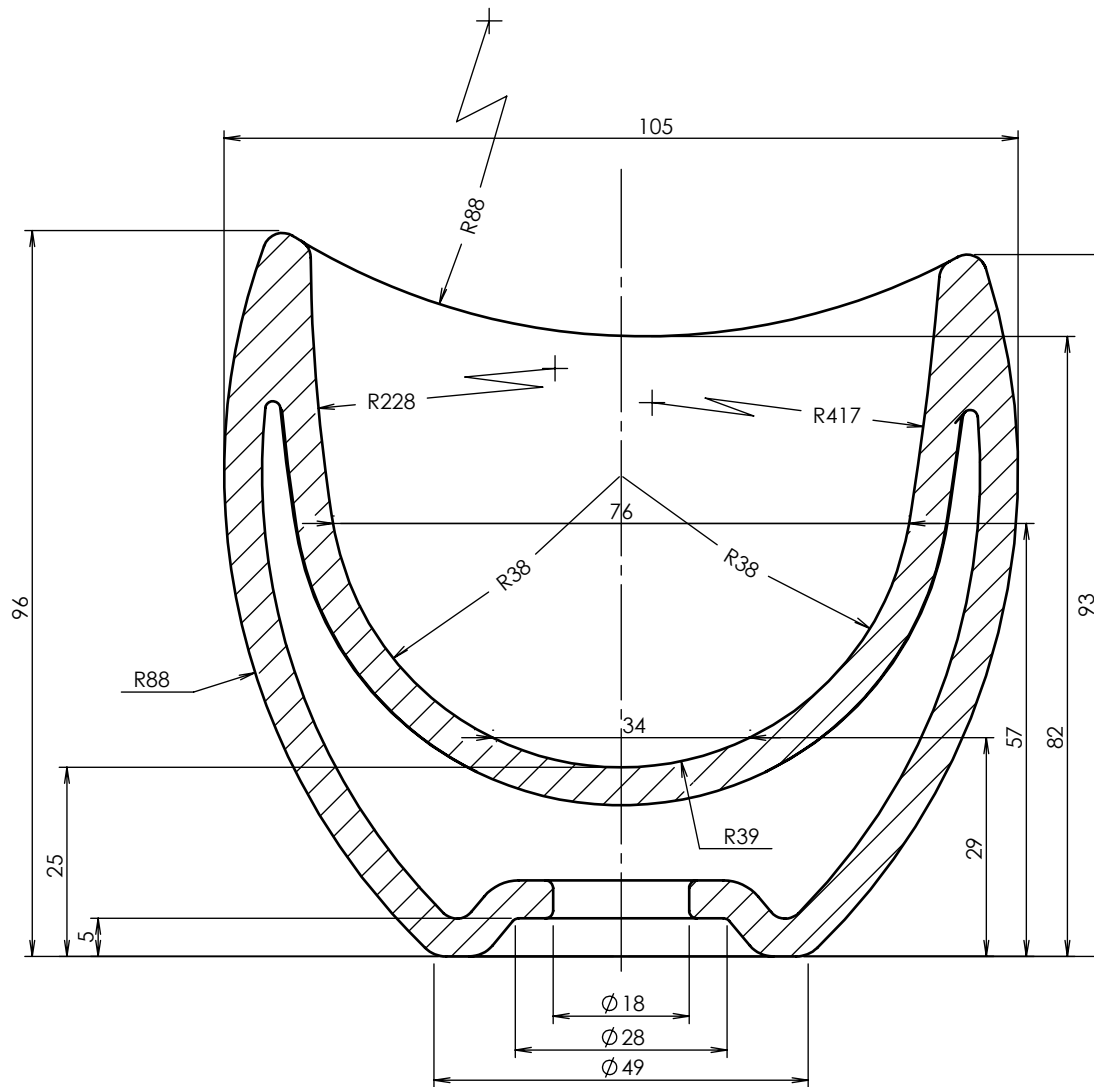
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | |
|--|---|
| PIEZA: TAZA JICARA | FECHA: 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: MARIANA PEREZ P. | ACOT.: mm |
| FUNCIÓN: TAZA DE CAFE | ESCALA: 1:1 |
| APROBADO POR: M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  1/4 |
| ISOMETRICO | |



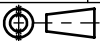
VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

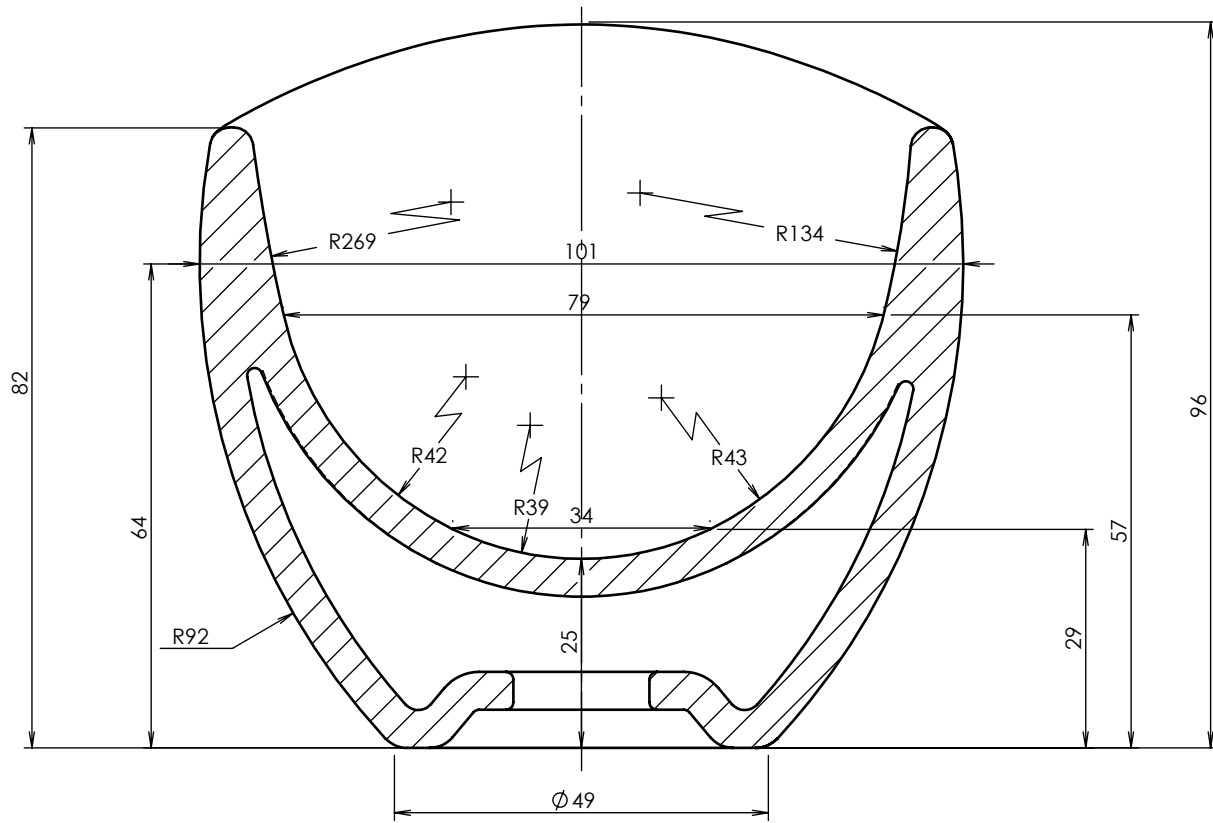
| | | | |
|------------------|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | TAZA JICARA | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | TAZA DE CAFE | ESCALA: | 1:2 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  2/4 | |
| VISTAS GENERALES | | | |



SECTION E-E

VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|---------------|-------------------------------|---|--------------|
| PIEZA: | TAZA JICARA | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | TAZA DE CAFE | ESCALA: | 1:1 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN |  3/4 | |
| SECCIÓN E-E | | | |



SECTION F-F

VAJILLA EN CERAMICA CON IDENTIDAD MEXICANA

| | | | |
|---------------|-------------------------------|---------|--------------|
| PIEZA: | TAZA JICARA | FECHA: | 18-DIC.-2012 |
| DIBUJO: | MARIANA PEREZ P. | ACOT.: | mm |
| FUNCIÓN: | TAZA DE CAFE | ESCALA: | 1:1 |
| APROBADO POR: | M. D. I. EMMA VÁZQUEZ MALAGÓN | | |
| SECCIÓN F-F | | | 4/4 |