

Universidad Nacional Autónoma de México
Facultad de Arquitectura
Centro de Investigaciones de Diseño industrial

Vajilla con experiencia de uso para restaurantes

Tesis profesional que para obtener el título de **Diseñador Industrial**
presenta:

Alberto Cruz Hervert

Con la dirección de:
M.D.I. Emma del Carmen Vázquez Malagón

Y la asesoría de:
M.D.I. Mauricio Moyssén Chávez
M.D.I. Enrique Ricalde Gamboa

Ciudad Universitaria, CDMX, 2020





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.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
INVESTIGACIÓN	5
Gastronomía	6
Importancia de la gastronomía en México	7
La vajilla	8
Restaurantes en México	17
La cerámica	19
REQUERIMIENTOS DE DISEÑO	20
DESARROLLO DE DISEÑO	23
Conceptualización	24
Exploración de formas	27
Primeras propuestas	40
PROPUESTA FINAL	46
La vajilla	47
Aspectos funcionales	48
Aspectos productivos	49
Aspectos ergonómicos	64
Aspectos estéticos	68
COSTOS	80
CONCLUSIÓN	81
REFERENCIAS	82
PLANOS	83

INTRODUCCIÓN



Figura 1. Maíz, Joaquín Mateo. Fuente: todocoleccion.net

INTRODUCCIÓN

Este proyecto surge de la necesidad de satisfacer la creciente demanda de restaurantes mexicanos de autor, ofrecer elementos para presentar los diversos platillos que existen en la reconocida gastronomía mexicana, y lograr una vajilla que pueda satisfacer la diversidad en el menú de los restaurantes, resaltando características de la cultura mexicana.

Parte de la investigación se realizó en colaboración con Chefs mexicanos para establecer los requerimientos al desarrollar esta línea de objetos.

Se investigaron diferentes tendencias de diseño relacionadas con la gastronomía y se desarrollaron diferentes conceptos a partir de dicha investigación.

El documento presente muestra el proceso para la creación de esta línea de objetos.

OBJETIVOS

El objetivo principal es desarrollar soportes gastronómicos de cerámica adecuados para el servicio de mesa, que permitan exaltar los alimentos y convertirlos en el elemento principal de una experiencia en dónde todos los sentidos estén involucrados.

INVESTIGACIÓN



Figura 2. Tortilleras. Fuente: pinterest.com

GASTRONOMÍA

Gastronomía

Del gr. γαστρονομία gastronomía.

1. f. Arte de preparar una buena comida.
2. f. Afición al buen comer.
3. f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

Diccionario de la Real Academia Española, 2017.

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento, estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor de la alimentación.

La internacionalización de la alimentación ha cambiado las costumbres y tradiciones en cuanto al acto de comer, la oferta gastronómica se pudiera dividir en dos áreas de oportunidad:

Por necesidad: La alimentación se ve más por necesidad que por gusto, se adquieren productos lo más cercano al consumo o de preparación corta y por tanto se pretende gastar menos en esta actividad. Se aumenta el consumo fuera de casa, cuyas expectativas es que sean rápidos, accesibles y a bajo precio.

Por ocio: cuando la gente sale a comer a la calle por recreación o diversión las expectativas cambian. El precio ya no es tan importante, sino el ambiente, las relaciones públicas, el estatus social, el servicio y las emociones de satisfacción que estas producen más allá de la comida. Este tipo de comidas fuera de casa se han convertido en la búsqueda de experiencias emocionales. La concepción moderna de gastronomía es concerniente al arte o disfrute del buen comer, incorporando elementos de la práctica científica; remitiendo al placer de la mesa.

Importancia de la gastronomía en México

Lo culinario y lo gastronómico son grandes elementos de la mexicanidad, la gastronomía de México tiene profundas raíces simbólicas (indigenismo y mestizaje). El mestizaje es la principal consecuencia de la conquista de México, pero en el ámbito culinario no fue una conquista, fue una unión, una suma, en la que los elementos principales, el indígena y el español era un cúmulo de conocimientos más allá de lo azteca y lo ibero. En la actualidad también se enlaza la modernidad en lo saludable, en lo diverso y en la aplicación de la tecnología. (Molina, 2014)

La gastronomía mexicana es patrimonio cultural de la humanidad desde el 2010, y chefs mexicanos se han enfocado en difundir nuestras tradiciones culinarias, experimentando, innovando y presentando nuevas propuestas de vanguardia.

El concepto de cocina de vanguardia puede considerarse como un movimiento culinario donde a través de la aplicación de técnicas y tecnología comúnmente ocupadas en la ciencia se ofrece al comensal una experiencia diferente y que involucra los cinco sentidos en cada platillo, tomando como base los métodos e ingredientes tradicionales, para así innovar. (Claustronomía, 2014)

LA VAJILLA

Definición: Del lat. tardío *vascella*, pl. de *vascellum* 'vaso pequeño'.

Conjunto de platos, fuentes, vasos, tazas, etc; que se destinan al servicio de la mesa.

Diccionario de la Real Academia Española, 2017

En antiguas civilizaciones las vajillas han sido accesorios de lujo, y fueron privilegio de destacados mandatarios. Un claro ejemplo es el vaso campaniforme considerado como una vajilla de lujo usada en Europa por las élites sociales.

Los líderes grupales demandarían estos objetos de prestigio por su valor y exotismo, para reforzar su propio poder por medio de pactos políticos, alianzas, o matrimonios. Utilizando esos símbolos de estatus se identificaban con los jefes de otras comunidades vecinas, marcando así las diferencias dentro de sus propios grupos. (Cruz,2006)

Los utensilios de cerámica también han sido reflejo y referente cultural de la antigua Mesoamérica. Estas piezas tienen un sello característico de modelado a mano, engobadas (piezas cuyo color se obtiene de una mezcla de arcillas con agua y otros materiales como el silicato sódico) y quemadas en hornos de leña y con representaciones que reflejan una amplia iconografía como el naturalismo o concepciones de divinidades.

Los utensilios de origen prehispánico como los molcajetes, las jícaras de calabaza, las jarras, platos, ollas y vasos de barro son una muestra clara de como eran las labores de cocina y la alimentación en esa época.

Las vasijas o recipientes se relacionan con el procesamiento, consumo, transporte y almacenamiento de bienes indispensables en la vida cotidiana y doméstica.

(Hernández, Pacheco,2016, pág. 52)

La conquista española trajo nuevas tradiciones Europeas que generaron cambios en las tradiciones nativas, todas las piezas prehispánicas que representaban algún tema religioso, desaparecieron, y en algunos casos fueron reemplazados por imágenes de la Virgen María o demonios y animales Europeos.

Con el tiempo llegó la producción de cerámica mayólica y la Talavera, mientras las influencias extranjeras de Europa, Asia y Medio Oriente generaban cambios en la producción y la decoración. El trabajo de pintura manual se reemplazó por estampas y poco a poco nuevos diseños y formas comienzan a destacarse principalmente en el ámbito gastronómico.

Hoy en día son grandes protagonistas de las mesas en bares y restaurantes, son el soporte de la creación de los cocineros, son lienzos que hacen del emplatado una obra de arte y realzan las presentaciones, crean un impacto visual y son una gran herramienta para crear nuevas experiencias y sensaciones en las personas.

La vajilla es una parte muy importante del ambiente que se crea al momento de comer, es un elemento imprescindible en la mesa tanto a diario como en ocasiones especiales, existen de diversos materiales, formas y colores.

ELEMENTOS DE UNA VAJILLA

Es evidente que para muchas culturas la vajilla está llena de simbolismos, estos objetos son un claro ejemplo de que ahí se refleja la cultura y ahí también se representa el acontecer de la vida y las labores cotidianas. La variedad de utensilios para la gastronomía son consecuencia de las necesidades colectivas y culturales de tiempo que se vive.

A continuación se presentan los principales elementos que componen una vajilla convencional.

Platos

Plato sopero
Plato de ensalada
Plato trinche
Plato base

Cubiertos

Tenedor para ensalada
Tenedor para plato fuerte
Cuchillo de mesa
Cuchillo para carnes
Cuchara para sopa

Copas

Copa para agua
Copa para vino
Vaso

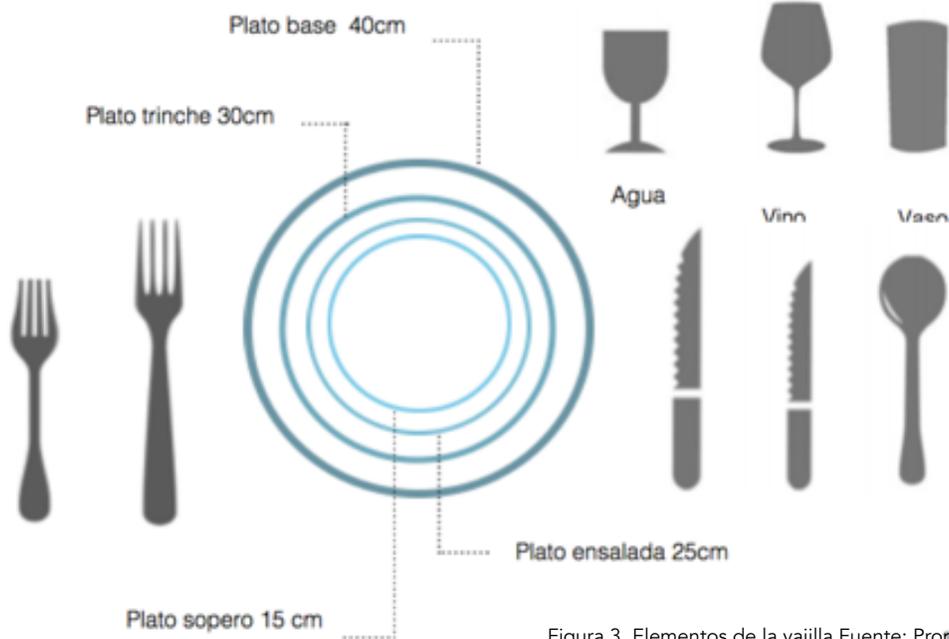


Figura 3. Elementos de la vajilla. Fuente: Propia

MONTAJE DE PLATOS

Existen algunos tipos de montaje para platillos que durante mucho tiempo han sido los más utilizados por los profesionales de la gastronomía.

A continuación se presentan los más comunes.

Principales tipos de montaje

Tradicional

El plato se configura como si se tratara de un reloj, La proteína y la salsa ocupa el espacio mayor, colocándose de medio para abajo (alrededor de las 6 horas), mientras que los dos tipos de guarniciones, primaria y secundaria, se ubican separadas en la parte superior (2 y 10 horas respectivamente).

Estructurado

Los elementos del plato se unen y forman una especie de estructura, donde normalmente la guarnición es la base, se rodea de salsa y encima se coloca la decoración.

Disperso

Es un modelo que huye de las estructuras establecidas y los elementos se distribuyen por todo el plato. Normalmente el elemento principal va en el centro y es rodeado por las guarniciones y salsas. Es la forma de distribución del plato ideal si queremos que sus distintos elementos se luzcan de forma individual y se resalten las técnicas de cocina empleadas.

Es verdad que estos tipos de montaje han sido muy utilizados durante mucho tiempo, sobre todo el tradicional que se utiliza en banquetes, fondas o restaurantes económicos por su facilidad de elaboración, el modelo estructurado y el disperso se usan más en restaurantes de mayor categoría pero lo que siempre tendrá más valor es la creatividad y originalidad que tenga el Chef, teniendo la libertad creativa para diferentes tipos de montaje.

Generalmente los platillos se componen de cuatro elementos principales que son el componente principal, la guarnición, salsas y decoraciones.

**Principales
elementos
de un plato**

Componente principal

Generalmente se utiliza algún tipo de proteína animal, aunque actualmente hay una tendencia al usar vegetales y hortalizas como protagonista del platillo.

Guarnición

Son el acompañamiento del componente principal, puede estar compuesto por carbohidratos como pastas o por verduras y hortalizas.

Salsa

Es un elemento líquido que se usa para unificar sabores o como elemento decorativo.

Decoraciones

Son elementos comestibles como hierbas, flores, frituras que proporcionan un toque final decorativo en el plato.

Para poder crear montajes funcionales y placenteros, hay algunos factores que debemos considerar como el equilibrio, la unidad, el punto focal, el flujo y altura. A continuación se describe cada uno de forma más detallada.

Equilibrio

El equilibrio en un platillo se refiere a la armonía de todos los componentes del plato desde la vajilla o soporte para la preparación, la elección de los alimentos, colores y sus cocciones. Los principales elementos que se trabajan en el equilibrio son:

Color

Es un gran atractivo visual, la idea es elegir una variedad que permita armonía a la vista utilizando los colores propios de los alimentos.

Forma

La geometría se involucra en el montaje, se busca la armonía a partir de las formas de los alimentos y de los paltos.

EQUILIBRIO

Textura

A partir del método de cocción o de la técnica utilizada para la preparación de los alimentos se obtienen diferentes texturas como suave, húmedo, crocante, etc.

Sabores

La mezcla de alimentos que generen un equilibrio entre los principales sabores que percibe una persona.

El objetivo del equilibrio es usar todos los elementos antes mencionados de manera equitativa que permitan un balance de sabor y atractivo visual.

Ejemplo



En este plato se percibe una armonía entre todos sus elementos, hay variaciones de colores, texturas y formas que generan equilibrio en la composición.



En este, aunque los alimentos son buenos, la composición entre ellos no lo es, ya que la porción es demasiado grande y el platillo se percibe monocromático.

Unidad

Se llama unidad cuando los elementos de un plato se unen para formar una estructura, se trata de centrar la atención en un punto del plato y restar las distracciones que el comensal pueda tener al visualizar el emplatado.

Ejemplo:



Los elementos de este platillo están organizados de tal manera que generan una unidad que resulta armoniosa para la vista.



En este platillo todos los elementos se encuentran separados y dispersos, lo que genera ruido visual.

Punto focal

En este platillo todos los elementos se encuentran separados y dispersos, lo que genera ruido visual.

Se basa en un área específica que llama la atención, pero no evita que el comensal se fije también en los elementos que actúan como complementos.



En este platillo se muestra claramente el punto focal y a partir de este se perciben todos los elementos que lo conforman.



En este caso los elementos están separados y se encuentran en diferentes direcciones lo que vuelve complicado percibir todos los componentes del platillo.

Altura

Jugar con la altura a partir de relieves y formas ayudara a generar la percepción de movimiento en el platillo.



En este platillos se utilizan diversas alturas entre los elementos que proporcionan un atractivo dinamismo al plato.



Este platillo no utiliza tantos elementos con los que se pueda generar un movimiento o dinamismo en el plato.

El montaje de un plato y la degustación involucran todos los sentidos que desempeñan un papel importante en la percepción de las sensaciones culinarias.

A continuación se describe brevemente como actúan los sentidos al momento de comer.



VISTA

Es el primer sentido que entra en juego cuando el plato se sirve en la mesa. A través de la vista se accede a información primaria como: cantidad que se sirve, identificación del producto, composición y presentación, disposición de los alimentos en el plato, formas, colores y matices de los productos.

Es un sentido evocador, los olores llegan al comensal incluso antes de llegar a la mesa, normalmente, entra en juego luego de la vista, permitiendo percibir aromas característico de los distintos alimentos que se consumen.



OLFATO



TACTO

Las apreciaciones que se relacionan con el tacto son fundamentalmente las diferentes texturas y las variaciones de temperaturas.

Este sentido interviene principalmente cuando los alimentos tienen texturas crujientes o por el sonido o ruidos naturales del ambiente.



OÍDO



GUSTO

Sirve para percibir los gustos primarios, es decir, dulce, salado, ácido, amargo y umami, además del propio sabor del alimento, su intensidad y armonía.

Si se rompe la relación de los cinco sentidos al momento de comer también se romperían muchos de los elementos del placer. Es evidente que todas las personas percibimos y tenemos sensaciones diferentes al momento de comer y estas dependen de la calidad gastronómica de los productos que tengamos para consumir, de la historia que les acompaña, de nuestro estado de ánimo, del entorno donde nos encontremos, los sonidos, temperatura y luminosidad ambientales entre otros factores.

Parte de la experiencia radica en la percepción del platillo, al ubicar los elementos en un plato se debe aportar comodidad al comensal, que consumirlo sea fácil y placentero; es así que la presentación y montaje del plato es un paso muy importante en este proceso.

Restaurantes en México

Por muchos años la industria restaurantera ha sido una fuente de trabajo y atractivo turístico que muestra la riqueza gastronómica de nuestro país tanto a visitantes locales como a extranjeros.

Comer fuera de casa aunque solo sea ocasionalmente es una costumbre muy arraigada a nuestra cultura . Aunque es una costumbre relativamente nueva, cada vez hay más propuestas en establecimientos de comida mexicana contemporánea que tiene sus raíces en la cocina tradicional y se basa principalmente en productos locales de temporada.

Esta tendencia ha ido creciendo durante años y sin dejar de lado las cocinas tradicionales, son un gran atractivo para el turismo nacional e internacional.

Algunos restaurantes mexicanos buscan revolucionar la gastronomía del país a partir de una visión moderna, utilizando ingredientes locales de la mejor calidad para transformarlos en valiosos platillos que logran involucrar todos los sentidos y crear gratas experiencias al momento de consumirlos.

A continuación se presentan algunos restaurantes mexicanos que han impulsado la gastronomía mexicana .

Su eje principal son platillos elaborados con ingredientes frescos que respetan a la tierra. Generan nuevos sabores experimentando con nuevas plantas, hortalizas y frutas cultivadas en lugares cercanos al restaurante.



 raíz



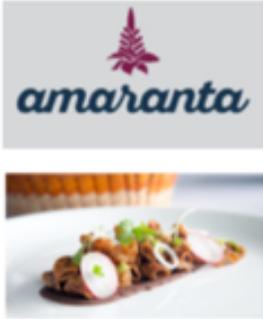
Figura 3. Platillos Raíz. Fuente: Restaurante Raíz

 QUINTONIL



Ofrece una propuesta que expresa con claridad los sabores y las técnicas de la cocina mexicana contemporánea, platos con claras raíces en la tradición creadas con ingredientes frescos conjugados en platos estéticos y de sabores armónicos.

Figura 4. Platillos Quintonil. Fuente: directoalpaladar.com



Combina tradición con modernidad con técnicas y presentaciones innovadoras propone una cocina mexiquense propia y autentica.

Figura 5. Platos Amaranta. Fuente: timeoutmexico.mx

Es un restaurante con un concepto de cocina imaginativa, dirigido por la Chef Gabriela Ruíz, ofrece una propuesta innovadora con ingredientes tabasqueños y técnicas contemporáneas que ha mostrado una nueva cocina mexicana que se sigue renovando.



Figura 6. Platos Carmela y Sal. Fuente: timeoutmexico.mxtimeoutmexico.mx

Analizando estos restaurantes podemos ver que actualmente la oferta gastronómica ha ido creciendo y ha impulsado tendencias importantes como el respeto y la preservación de tradiciones e ingredientes, la mezcla con influencias internacionales y la incorporación de nuevas técnicas han hecho que todas estas propuestas innovadoras de restaurantes ganen popularidad y se vuelvan un mercado potencial de vajillas que complementen estas propuestas.

CERÁMICA

Cerámica es el arte de fabricar objetos de porcelana, loza y barro. El concepto proviene del griego *keramikos*, "sustancia quemada" se refiere no sólo al arte, sino también al conjunto de los objetos producidos, al conocimiento científico sobre dichos objetos y a todo lo perteneciente o relativo a la cerámica.

La cerámica se ha utilizado durante mucho tiempo con fines decorativos y utilitarios, se obtiene de mezclas principalmente de sílice, arcilla y feldespato, se moldea en frío y posteriormente se somete a una cocción mayor a los 850° para darle rigidez. (Uriarte, 2016)

Características

- No es combustible
- No es oxidable, es altamente resistente al agua
- Es resistente a la corrosión y abrasión
- Es frágil o vidriosa, se fractura frente a los esfuerzos de tensión
- No es elástica, una vez quemada, la pieza endurece y es imposible moldearla de nuevo
- No es conductora de electricidad
- Dureza

Acabados cerámicos

Existen diversos tipos de acabados cerámicos, sin embargo, uno de los más comunes es el esmaltado que consiste en aplicar una fina capa de esmalte sobre la pieza reaccionando ante altas temperaturas.

El esmalte convierte la superficie porosa de la arcilla en una superficie impermeable y resistente, sin porosidad. Es por tanto una cerámica más apta para contener líquidos y alimentos y presenta mayor resistencia química y física.

Puede aplicarse con una brocha, por inmersión o por aspersion, y se clasifican según el rango de la temperatura de quema.

REQUERIMIENTOS DE DISEÑO



Figura 7. Mixiote de cerdo. Fuente: Restaurante Raíz

REQUERIMIENTOS DE DISEÑO

A partir de la observación y análisis de los principales factores que describen el contexto, se especificaron los requerimientos para realizar el diseño de la vajilla.

La mayoría de los restaurantes ofrecen un menú degustación que está compuesto por diferentes tiempos dependiendo el lugar, sin embargo el menú se compone a partir de los alimentos de temporada y los platillos dependen de la disponibilidad de ellos. De esta forma los comensales principalmente consumen platillos que se ofrecen a la carta, diseñando su propio menú.

Este menú se compone de :

Entremés o entrada, generalmente es un platillo frío y pequeño

Sopa, fría, caliente, o tipo crema

Plato fuerte, Algún tipo de proteína como carnes o pescado acompañados de una ligera guarnición.

Postre

Bebidas

Se busca ofrecer la vajilla en los principales restaurantes de cocina de vanguardia en México, muchos de ellos se encuentran en zonas de alta plusvalía, en donde los clientes buscan degustar propuestas gastronómicas contemporáneas y vivir una grata experiencia a partir de estas propuestas.

Perfil de diseño del producto

Aspectos funcionales

La vajilla se usará en conjunto ó con sus elementos separados. Deberán proporcionar un área adecuada para presentar los platillos con las porciones definidas por el chef, los acabados deberán ser lisos para facilitar la limpieza, la textura del contorno deberá ser adecuada para una buena sujeción y para el aislamiento térmico.

Aspectos productivos

Se plantea una baja producción en cerámica de alta temperatura por método de vaciado, y deberán utilizarse esmaltes 100% libres de plomo.

Aspectos ergonómicos

El producto tiene diversos usuarios, considerar el peso, el tamaño y las texturas son un factor importante a considerar para facilitar la manipulación, evitando riesgos para todos.

Aspectos estéticos

Las formas y elementos de composición en los elementos de la vajilla deberán ser similares entre si para identificarse como una familia, la principal diferencia será el tamaño que dependerá de la función de cada elemento. La vajilla debe ser un complemento para los platillos, nunca una competencia.

La vajilla estará compuesta por cinco elementos similares en su forma pero diversas en dimensiones y usos, dichos elementos son: Plato extendido grande, mediano y chico, plato hondo y vaso. Se plantea una baja producción en cerámica de alta temperatura, con esmalte libre de plomo. Las piezas están dirigidas a un mercado restaurantero de cocina mexicana de vanguardia

DESARROLLO DE DISEÑO



Figura 8. Ensalada de temporada. Fuente: Instagram, <https://www.instagram.com/limosnerosmx/?hl=es-la>

Conceptualización



Figura 9. Tortillas de maíz. Fuente: Google imágenes

La tortilla de maíz es una gran herencia prehispánica, un excelente alimento y un gran representante nacional, sin duda ha sido uno de los ejes para el desarrollo de nuestra cultura, este alimento tiene muchos usos para la preparación de diversos platillos mexicanos, desde los más tradicionales hasta las recetas más vanguardistas, pero otro uso muy interesante de la tortilla es el de plato, sobre ella se sirven diferentes tipos de guisado y se enrollan cualquier tipo de alimentos.

La tortilla se ha convertido en sinónimo de plato, cuchara y alimento, es un ícono de nuestra cultura y su forma circular es muy representativa.

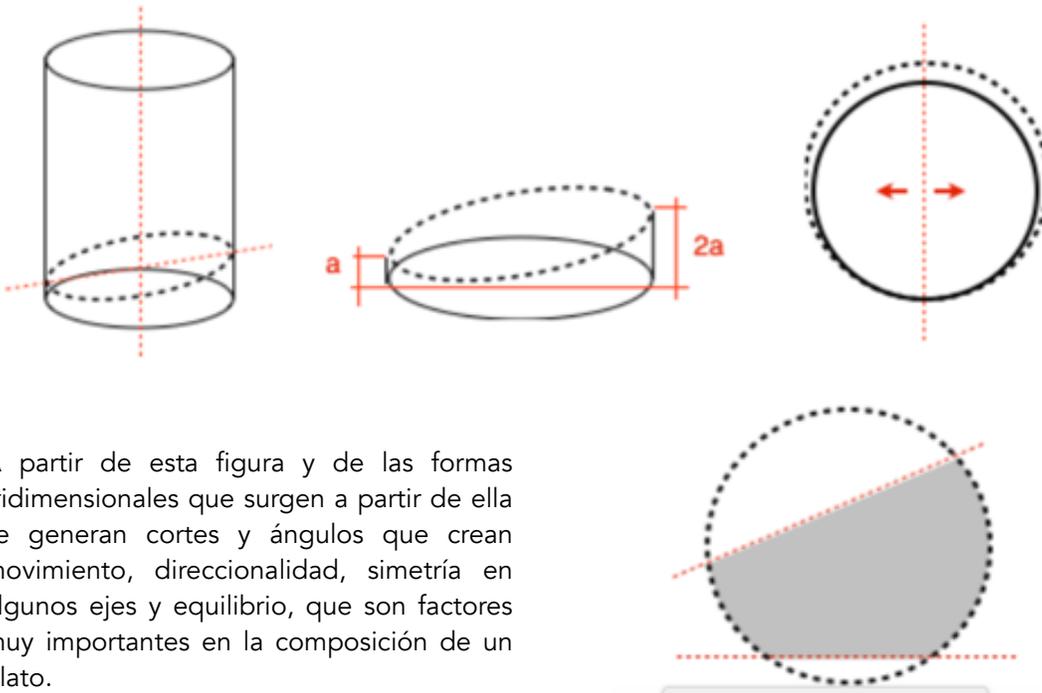
A partir de esta forma se creará una vajilla para presentar grandes obras culinarias que en su historia han estado inspiradas por este dichoso alimento.

La configuración de estas piezas parte de el uso de los diferentes tipos de montaje, y de los principales factores que los Chefs consideran para la presentación de sus platillos como la unidad, el equilibrio y la altura, aplicados a la configuración de esta vajilla .



Figura 10. El círculo. Fuente: Propia

Se eligió el círculo como elemento principal en la configuración del conjunto debido a que es una figura geométrica básica, una de sus principales características es que todos los puntos están a la misma distancia del centro y sus curvas producen una sensación de movimiento continuo. Además es la forma tradicional de la tortilla de maíz.



A partir de esta figura y de las formas tridimensionales que surgen a partir de ella se generan cortes y ángulos que crean movimiento, direccionalidad, simetría en algunos ejes y equilibrio, que son factores muy importantes en la composición de un plato.

Figura 11. Transformación del círculo. Fuente: Propia

A partir del círculo, se exploraron las ventajas de tener un plato circular, con ala y sin ala.

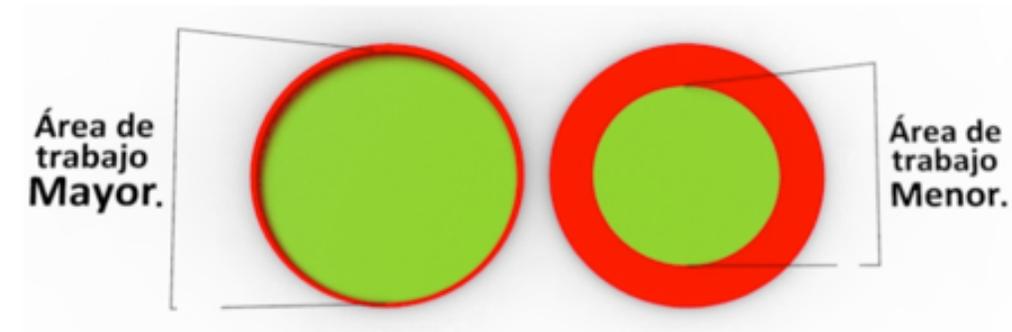


Figura 12. Área de montaje. Fuente: Propia

Partiendo de la idea de tener los alimentos como elemento que rige nuestro diseño se determinó que el área de trabajo del chef tiene que ser lo más amplia posible, así que se determinó por empezar con un diseño que tomara en cuenta un área de trabajo amplia que haga lucir mas los alimentos con el menor ruido visual para el comensal.

Consideraciones de diseño

El diseño tendrá que estar pensado para hacer lucir mas el platillo al tener más área de trabajo y reducir el ala del plato al perímetro.

Se tendrá que contemplar un factor estético en el plato sin generar ruido, así como pensar en texturas y acabados que sirvan como marco o lienzo para el Chef.

Exploración de formas



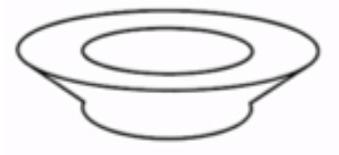
Plato con alto relieve central y con ala plana para colocación de elementos gastronómicos.



Plato cónico con paredes boleadas, y con corte para generar asimetría .



Plato cónico el l mejor para apilar, pero necesita base.



El concepto está basado el el bezote usado en las orejas como ornamentación prehispánica.



Plato con ala que permite alimentos en diferentes niveles.



Plato asimétrico en un eje que comienza a direccionarse al comercial.

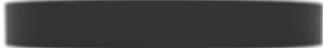
Exploración de formas



Plato perímetro circular. ayuda a contener alimentos con más líquidos sin embargo esta forma es más difícil de apilar.



Plato con base más ancha, tiene más presencia visual pero el área de montaje es menor.



Plato circular, simétrico, sin relieves ni texturas.



Plato cónico de base amplia con ala, es fácil de apilar y sujetar al momento del servicio y durante el almacenamiento.



Plato cónico truncado, comienza a perder simetría y empieza a direccionarse, hacia el comensal.



Plato con doble pared que ayuda a contener los alimentos mas calientes. Tiene con mayor profundidad para alimentos con caldo.



Plato Plano con mayor área de montaje, para alimentos con poca salsa o caldo.



Versión está inspirada en el molcajete tradicional.



Plato cónico es la mejor forma para apilar los platos, sin embargo reduce el área de montaje.

Exploración de forma a partir del cilindro



Cilindro con pared delgada



Cilindro truncado con pared más ancha



Cilindro con perímetro boleado.



Cilindro truncado con perímetro boleado.



Las formas perimetrales horizontales, son muy estables y permiten entender mejor lo que se va a degustar.



Las formas perimetrales boleadas, son mas amables visualmente y menos rígidas haciendo el plato más amable visualmente y al tacto.

Privacidad

La privacidad es un aspecto a considerar para el diseño de esta vajilla, se busca hacer un plato más personal y dirigirlo al comensal a partir de los cortes y la asimetría.

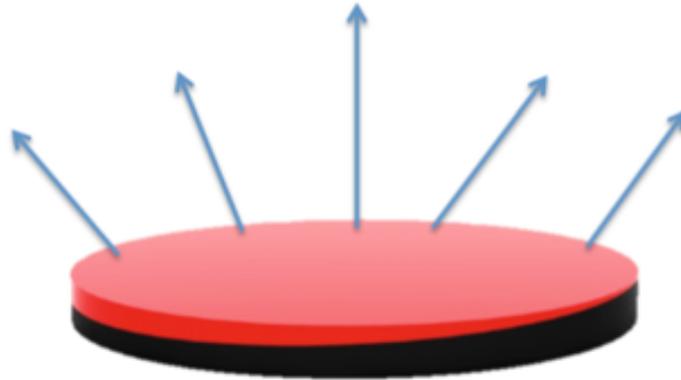


Figura 13. Privacidad del plato 1. Fuente: Propia

En su mayoría los platos convencionales son simétricos en todos sus ejes, solo cambia la parte inferior y superior

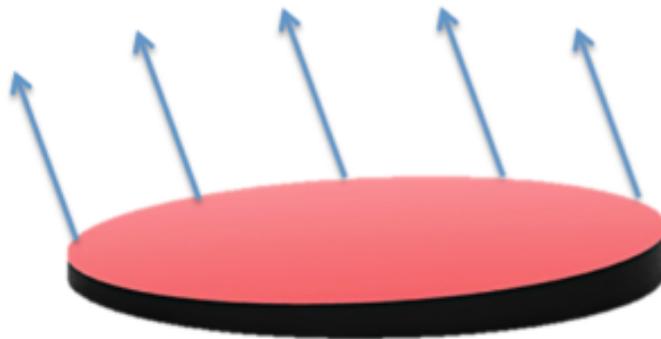


Figura 14. Privacidad del plato 1.1. Fuente: Propia

Al generar cortes en algunos ejes, comienzan a tomar dirección hacia el comensal .

Exploración de ángulos



Platos convencionales

A este grupo pertenecen la mayoría de los platos, son abiertos y de carácter social, todos pueden ver el alimento en la mesa. También es el que se enfría mas rápido ya que recibe corrientes de aire en todas direcciones



Platos con intención

De los 5 a los 15 grados notamos que la brecha de una inclinación por defecto o casi imperceptible ya se empieza a desvanecer y se empieza anotar una intención y el plato empieza a ver al comensal, perdiendo el carácter público y haciéndose personal.



Platos con privacidad

De los 30 a los 50 grados el plato se vuelve completamente privado y personal, y es difícil que los demás comensales vean el contenido, también noté que conforme se inclina más el plato el apilamiento se vuelve más complicado.



Platos de seguridad

De los 50 a los 70 grados el plato es completamente personal y privado, evita las corrientes de aire y su apilamiento es muy complicado ocupando más espacio en el lugar de almacenamiento.

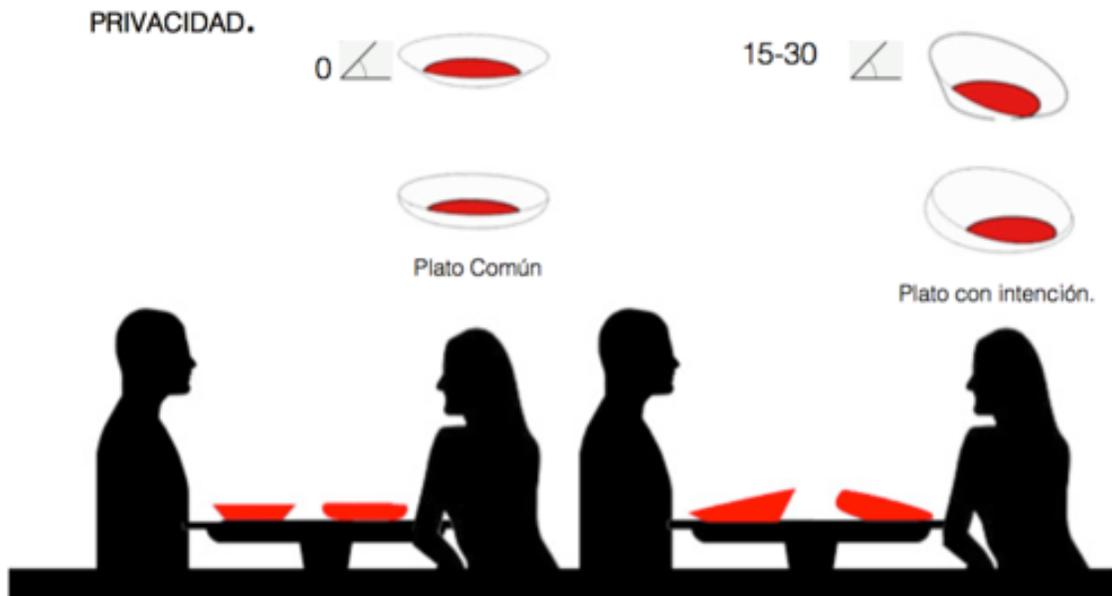


Figura 15. Privacidad 1.2. Fuente: Propia

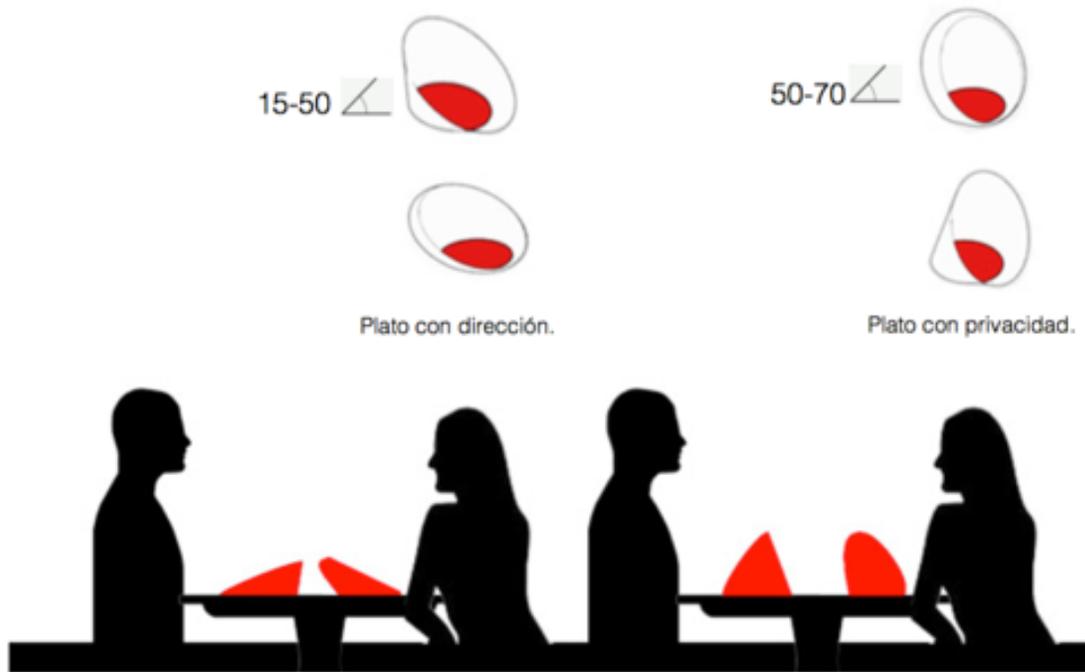


Figura 16. Privacidad 1.3. Fuente: Propia

Primeras propuestas

Plato grande

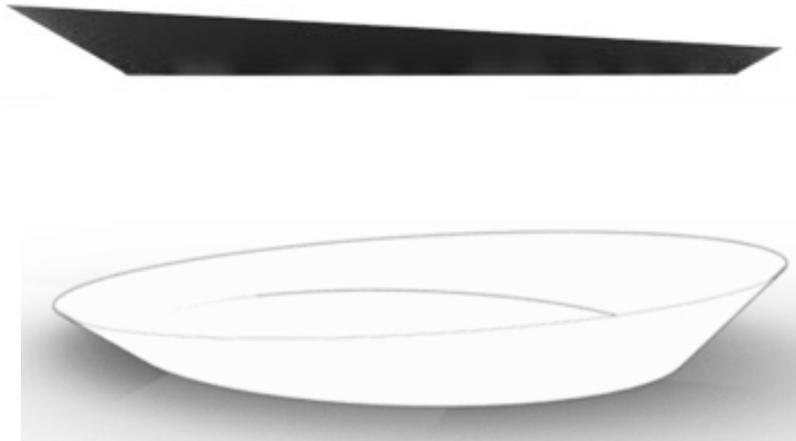


Figura 17. Cono truncado. Fuente: Propia

La forma de cono truncado permite un mejor apilamiento y buena sujeción para el usuario.

El perímetro genera un carácter más rígido y las paredes altas y delgadas son más propensas a romperse.

Se plantea un tamaño de 24 cm



Figura 18. Modelo de trabajo. Fuente: Propia

Si el perímetro tiene curvas hacia adentro, se crea un código más orgánico y la forma es más amable visualmente y al tacto.

Plato mediano

A partir de cortes transversales y generando asimetría se determino que entre mayor sea el ángulo de inclinación más irregular es la forma y quizá más inestable.

Este plato fue pensado de solo una pared, sin embargo note la necesidad de hacerlo más grueso para poder conservar más el calor. Y hacerlo más resistente a golpes .



Figura 19. Modelo plato mediano 1. Fuente: Propia

En esta propuesta se amplio el diámetro buscando una mayor área de montaje, sin embargo se generaron unas paredes pequeñas, y esto genero escurrimiento.

Encontré que las formas asimétricas parecían más un error en diseño que una intención.

Se plantea una dimensión aproximada de 16 cm.



Figura 20. Modelo plato mediano 1.1. Fuente: Propia

Plato chico

Al ser un plato que se ocupa para pequeñas entradas o postres, no debe tener una gran capacidad, por esto se propone una medida aproximada de 11 cm. Los bordes del plato son más bajos que el grande y el mediano y no es necesaria la doble pared debido a su uso.



Figura 21. Análisis de forma, plato chico 1. Fuente: Propia

La forma es similar a la de los otros dos platos planos, siguiendo la línea para que se perciba como una familia de objetos.



Figura 22. Análisis de forma, plato chico 1.1. Fuente: Propia

Exploración de formas para plato hondo



Esta forma esta pensada en el guaje que existe en México Y a sus variedades, su uso y sus formas muchas veces no simétricas.

Las curvas hacia afuera permiten una buena sujeción en las manos.



Si usamos las curvas de manera contraria, genera un lenguaje mas esbelto, que permite una mejor sujeción pero que también limita el contenido,

La combinación de inclinación con un corte empieza a generar asimetría , movimiento, y dirección.

Curvas

Cortes



Esta forma cónica es muy usada en el oriente para contener líquidos. Tiene un corte recto, abierto a todos Es de carácter social.



Los cortes mas intencionados ayudan a perder la Simetría.



Al proyectarse hacia una esquina esta se vuelve la parte mas frágil



Combinar una forma cónica con un corte, genera privacidad, permite mejor sujeción y apilamiento.



Entre más alto sea el plato se genera mas inestabilidad.

Tiene un corte que genera Privacidad Cerrado al Publico abierto al Comensal.

Figura 23. Exploración de formas, plato hondo. Fuente: Propia

Exploración de ángulos y capacidades

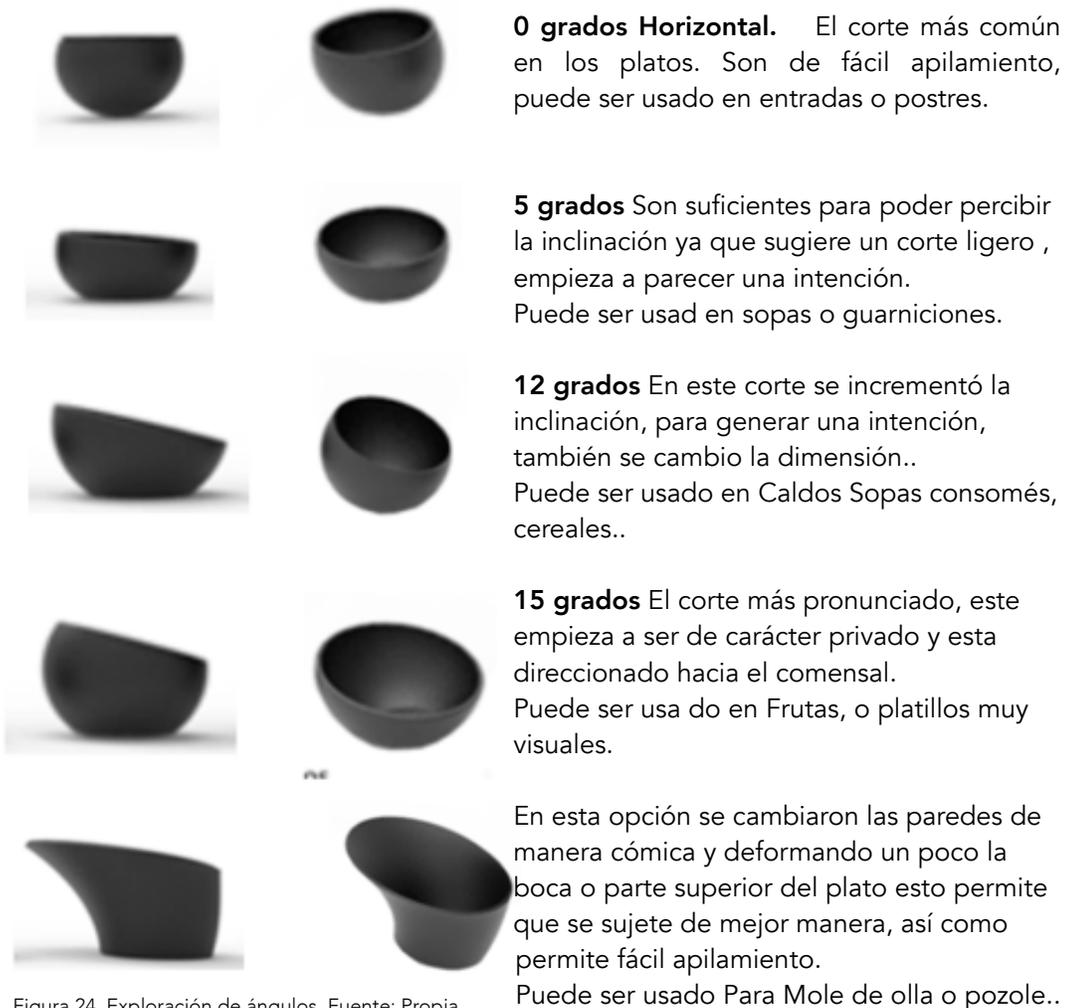


Figura 24. Exploración de ángulos. Fuente: Propia

Configuración del plato a partir de una esfera

La esfera es la forma básica que más fácil entiende el cerebro y es la geometría elemental de espacio.

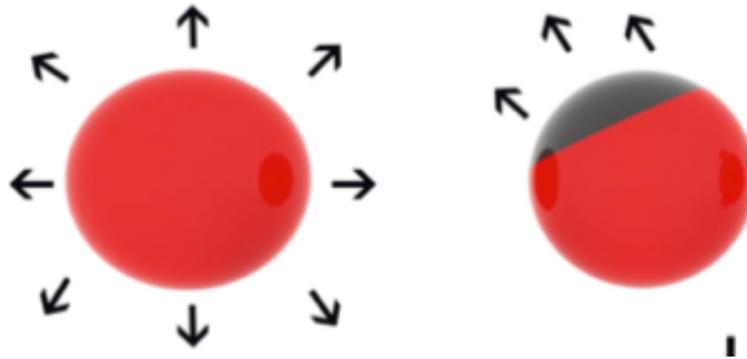


Figura 25. Análisis de la esfera. Fuente: Propia

A partir de cortes se comienza a percibir estabilidad y dirección. Dependiendo el ángulo del corte tomara diferente carácter visual y también podrá determinarse su función.

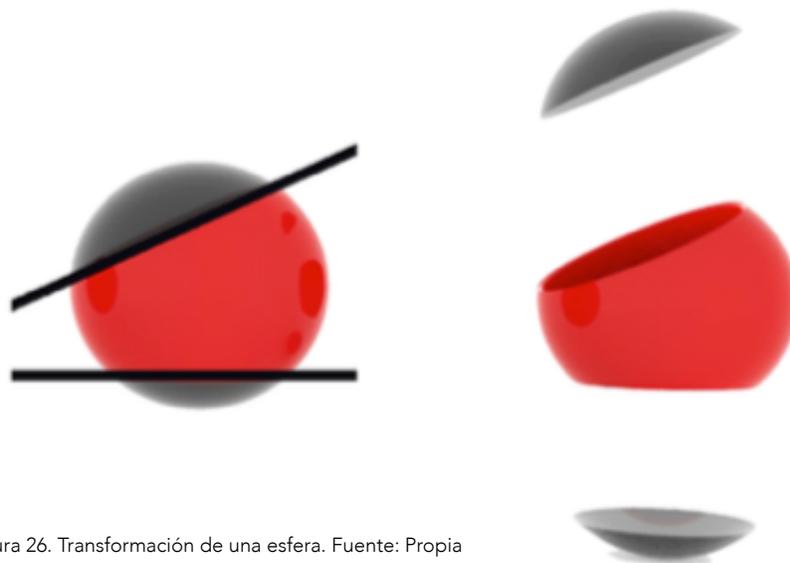


Figura 26. Transformación de una esfera. Fuente: Propia

Conceptualización

La jícara de guaje

El guaje es un árbol cuyo fruto cuando está seco se utiliza para hacer objetos, principalmente contenedores a los que se les llama jícara.



Figura 27. Jícara. Fuente:

Figura 28. La jícara como concepto. Fuente: Propia



Las jícaras se obtienen de la parte de abajo del guaje. Algunos ejemplares del fruto son globulares en la parte baja, en la intermedia tienen una "cintura" y terminan en una parte alargada semiglobular; comúnmente a estos guajes se le corta, como ya se dijo, la parte de abajo y se obtiene así una vasija que puede sostenerse fácilmente entre la palma de la mano y los dedos. La jícara se usaba en tiempos prehispánicos como vaso, y por los contextos en que se le ha localizado –templos, pintura mural, códices, etc.– puede afirmarse que las jícaras decoradas se usaban en rituales efectuados en espacios sagrados. Con base en la amplia iconografía en la que aparece este objeto, puede afirmarse que su uso era generalizado y no restringido a ámbitos particulares.

Primeras propuestas

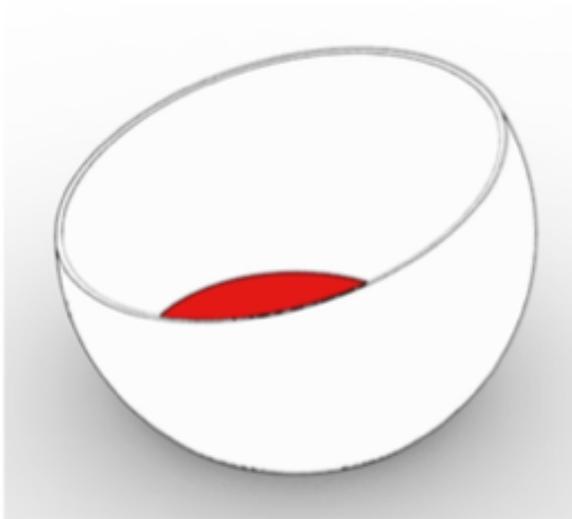


Figura 29. Primeras propuestas 1. Fuente Propia

La forma se genera a partir de cortes hechos a una esfera, tal como se forman las jícaras de guaje que se utilizan para contener diversos alimentos y bebidas.

El material cerámico ayudara a mantener la temperatura de los alimentos.



Figura 30. Primeras propuestas 1.1. Fuente Propia

A partir del análisis de diferentes alimentos que puede contener este plato, se determino que la capacidad aproximada deberá ser de 250 ml, con 11 cm como máximo de diámetro por 7cm de altura.

Conceptualización del vaso

Como los demás elementos de la vajilla, el vaso también será configurado a partir de corte hechos a una figura geométrica básica, en este caso será el cilindro, para los cortes se consideran ángulos desde los 4° hasta los 12° y una capacidad aproximada de 200 ml.

Se buscaron distintos rangos de inclinaciones en los objetos para ver como funcionaban en relación con la mano al momento de sujetarlos.

Los parámetros para definir el diseño y el concepto del vaso fue el movimiento, es decir que el vaso se acoplara de manera natural a la mano y no la mano al vaso. Así como en los elementos verticales en la naturaleza y que muchas veces se mueven para buscar el sol y crecen de una manera direccionada y en este caso es lo mismo que sucede con este vaso.



Figura 31. Crecimiento de una planta. Fuente: agriculturers.com

Las plantas crecen y se inclinan hacia la luz del sol , esta acción es muy natural e importante para la vida. La forma de este vaso, busca tener la misma naturalidad que se genera en la vida, considerando los movimientos naturales de la mano ante el objeto.

Estático



Con movimiento arbitrario



Figura 32. Análisis de inclinación. Fuente: Propia

En esta opción se analizó la manera de tener un movimiento libre. Su ventaja es que se puede tomar de cualquier lado sin embargo se tienen que ser de 2 piezas. La desventaja es que puede producirse un derrame.

Sin movimiento



Con movimiento fijo



Figura 33. Análisis de movimiento. Fuente: Propia

Aquí se tratará de determinar un ángulo conveniente para el usuario, así como generar una sensación de movimiento. Y generar que la mano sujete de manera más natural el vaso.

Primeras propuestas

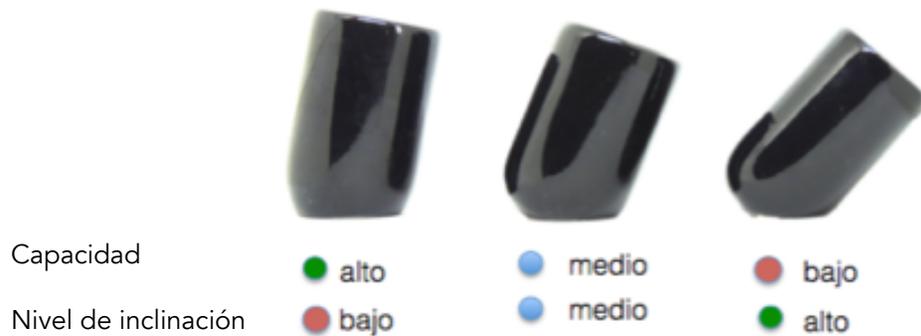


En esta primera idea se propone una capacidad de 150 ml, por su configuración esférica en la parte inferior, es necesaria una base en la que podrá girar el vaso, en cualquier dirección, sin embargo es difícil de controlar y puede llegar a ser inestable.



Se consideraron diferentes capacidades según los usos que pueda tener el vaso, por ejemplo de 200 a 250ml para agua y de 100 a 140 ml para bebidas intensas que solo se consuma un poco.

Figura 34. Primeras propuestas, Vaso. Fuente: Propia
 Figura 35. Capacidades e inclinación. Fuente: Propia



La inclinación del vaso esta directamente relacionada con la capacidad, entre mayor se a inclinación, menor será la capacidad. Al buscar diferentes ángulos de inclinación y analizar la forma e la que se sujeta el vaso y los movimientos naturales de la mano se determino que el punto medio es el ideal.

Primeras propuestas en conjunto

Después de analizar los diferentes tipos de radios en los platos se generaron dos propuestas de trabajo analizando sus ventajas y desventajas.



Figura 36. Análisis de forma en conjunto 1. Fuente : Propia

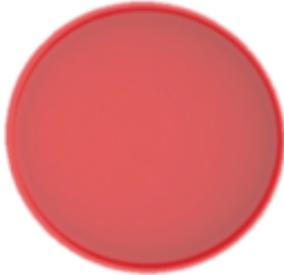
Esta primer propuesta toma en cuenta los radios de los platos de forma más cónica, esto genera un mucho mejor agarre por el mesero, pero se reduce el área de trabajo y montaje, también se vuelve más frágil y vulnerable en estos puntos, además, se encontró que esta geometría en muchas ocasiones son mas llamativas visualmente que el platillo, convirtiéndose en un objeto/escultura restándole importancia a la comida o platillos en cuestión.



Figura 37. Análisis de forma en conjunto 1.1. Fuente : Propia

Por el contrario, las curvas hacia adentro generan un código mas orgánico que las líneas rectas, así como una doble pared que mantiene los alimentos mas calientes. Las líneas perimetrales son mas orgánicas, mas amables a la vista y al tacto.

Análisis de variantes



El círculo se eligió como elemento principal para la configuración de esta vajilla, permite presentar y resaltar los alimentos sin generar ruido visual, esta forma permite montar todo tipo de platillos.

Sin embargo al hacer modificaciones a este mismo círculo se crean formas que son interesantes para analizar .



Figura 38. Análisis de variantes 1. Fuente: Propia



Los platos ovalados son una buena opción para servir alimentos que tienen una configuración horizontal como lo es el pescado, plátanos tamales etc., esta forma generalmente se presenta en la mesa de forma horizontal y necesita un área mayor para cada comensal lo que puede llegar a ser incomodo por el tamaño de las mesas convencionales que se encuentran en los restaurantes.

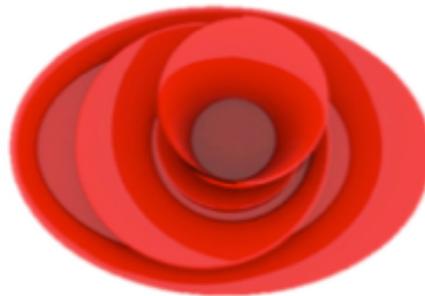


Figura 39. Análisis de variantes 1.1. Fuente: Propia

PROPUESTA FINAL



Figura 40. Propuesta de vajilla. Fuente: Propia

La vajilla



Figura 41. Vajilla eclipse. Fuente: Propia

La vajilla está compuesta por cinco piezas, está diseñada para presentar los principales elementos en un menú de restaurante y para la versatilidad que estos requieren, elaborada en cerámica de alta temperatura por proceso de vaciado en molde cerámico, esmaltada con colores que remiten a objetos tradicionales y representativos en las cocinas de México.

La componen cinco elementos, plato trinche, plato de entrada, plato de postre, plato hondo y vaso. Dichos elementos corresponden a los tiempos de un menú tradicional. Aunque cada plato tiene una función determinada, la forma permite mayor versatilidad al momento del montaje y del servicio.

Aspectos funcionales

La función principal de la vajilla es montar los platillos y trasladarlos para poder ser ingeridos, sin embargo dicha función ha evolucionado en los últimos años y ahora es una parte muy importante en el sistema que crea la gastronomía, y es un elemento que resalta en el discurso del Chef y del restaurante.

La vajilla esta compuesta por cuatro elementos que son:

- Plato trinche
- Plato mediano
- Plato chico
- Plato hondo
- Vaso

Plato trinche d: 23.5 cm

Plato mediano d: 19 cm

Plato mediano d: 14.5 cm



Figura 42. Platos planos. Fuente: Propia

Los platos planos tienen tres dimensiones diferentes para ser funcionales, versátiles y contener y presentar la cantidad adecuada de alimentos para un menú degustación de cuatro tiempos, permitiendo exaltar las preparaciones en un espacio amplio.

Los platos grande y mediano comparten la característica de tener doble pared en el perímetro, logrando aislar la temperatura para la persona que va a sujetarlo así como para restar peso al plato y hacerlo más ligero.

La mitad del plato tiene mayor altura para una mayor sujeción al momento de lavar o secarlo.

Parte interior del plato tiene curvas que evitan que se retenga alimento y sea difícil de limpiar.

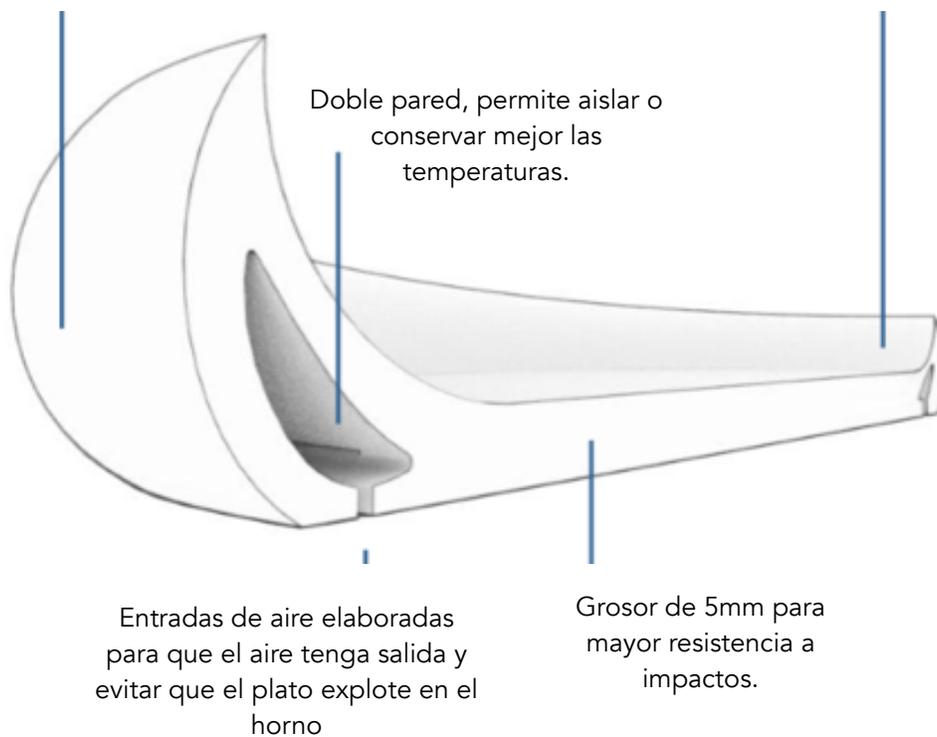


Figura 43. Esquema de función 1. Fuente: Propia

Plato trinché



El diámetro total del plato es de 23.5 cm, el área de montaje tiene un diámetro de 22 cm. La altura máxima es de 3 cm y la mínima de 1.5 cm.

Es la pieza con mayor área útil, y se puede combinar fácilmente con todos los demás elementos de la vajilla, está destinado a tener el plato principal y por lo tanto también su tiempo en la mesa es el mayor.

Aunque este plato se utilice principalmente para presentar el plato fuerte, es tan versátil que se puede ocupar para montar proteínas con guarniciones, ensaladas, postres y gracias a su altura puede contener alimentos semi caldosos.



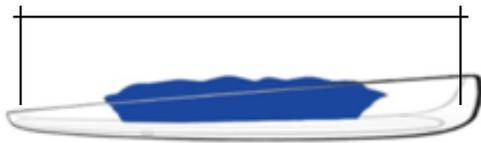
Figura 44. Ensalada de betabel, Chef Karina Mejía. Fuente: Restaurante Raíz



Figura.45

El plato cuenta con una doble pared para generar aislamiento térmico, y evitar quemaduras al momento de agarrarlo con alimentos calientes.

Área de montaje
22 cm



Área total
23.5 cm



Figura.46

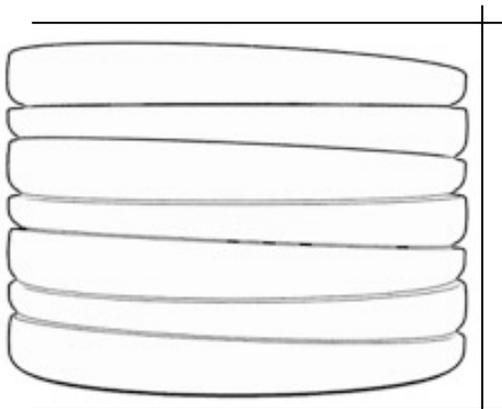


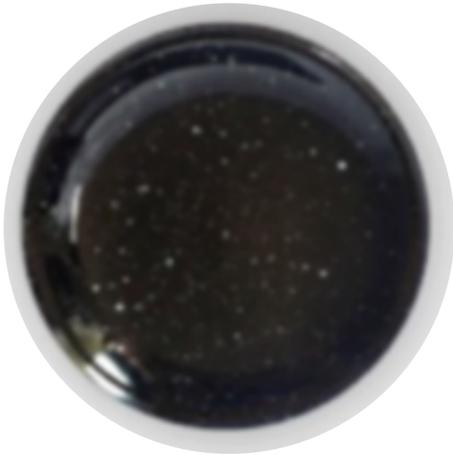
Figura.47

Los platos son apilables para disminuir el espacio destinado para guardarlos.

7 platos apilados
19 cm

- Figura 45. Detalle 1. Fuente: Propia
- Figura 46. Área útil. Fuente: Propia
- Figura 47. Apilamiento plato grande. Fuente: Propia

Plato mediano



El diámetro total del plato es de 19 cm, el área de montaje tiene un diámetro de 18 cm. La altura máxima es de 2 cm y la mínima de 1 cm.

Las porciones generalmente son complementos del platillo principal, sin embargo también se puede usar en combinación con el plato de sopa, sus paredes son más altas para contener alimentos líquidos o semi líquidos. su tiempo en la mesa es medio.



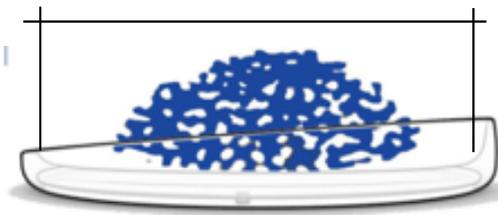
Figura 48. Platillo mamai. Fuente: Instagram, <https://www.instagram.com/mamai.mx/?hl=es-la>



Figura 49.

El plato cuenta con una doble pared para generar aislamiento térmico, y evitar quemaduras al momento de agarrarlo con alimentos calientes.

Área de montaje
18 cm



Área total
19.5 cm



Figura 50.

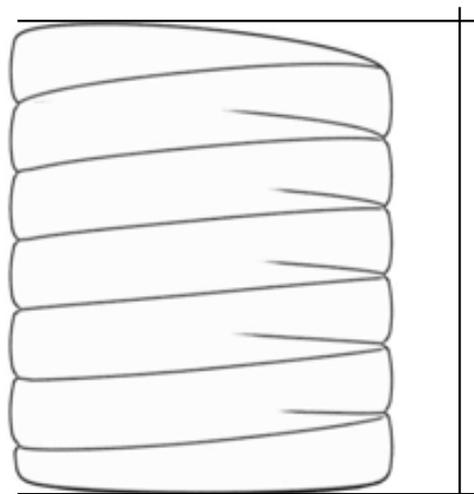


Figura 51.

Los platos son apilables para disminuir el espacio destinado para guardarlos.

7 platos
14 cm

Figura 49. Detalle 1.1. Fuente: Propia

Figura 50. Área útil. Fuente: Propia

Figura 51. Apilamiento plato mediano. Fuente: Propia

Plato chico

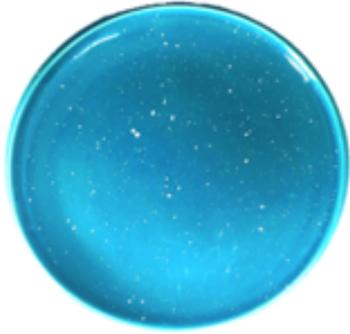


Figura 52. Plato eclipse chico. Fuente: Propia

El diámetro total del plato es de 14.5 cm, el área de montaje tiene un diámetro de 13.5 cm. La altura máxima es de 1.5 cm y la mínima de 7 mm.

Su uso principal es de contener porciones pequeñas que se van a consumir usualmente de manera muy rápida, Sus paredes son las más bajas ya que no requieren mayor altura, no logran contener alimento con mucho líquido su tiempo en la mesa es corto.

Aunque este plato se usa generalmente para servir postres, la versatilidad de su forma permite presentar pequeñas entradas o degustaciones además se servir como base para el plato hondo.



Figura 53. Montaje en plato chico, Tostada de atún ahumado, Restaurante Raíz. Fuente: Propia

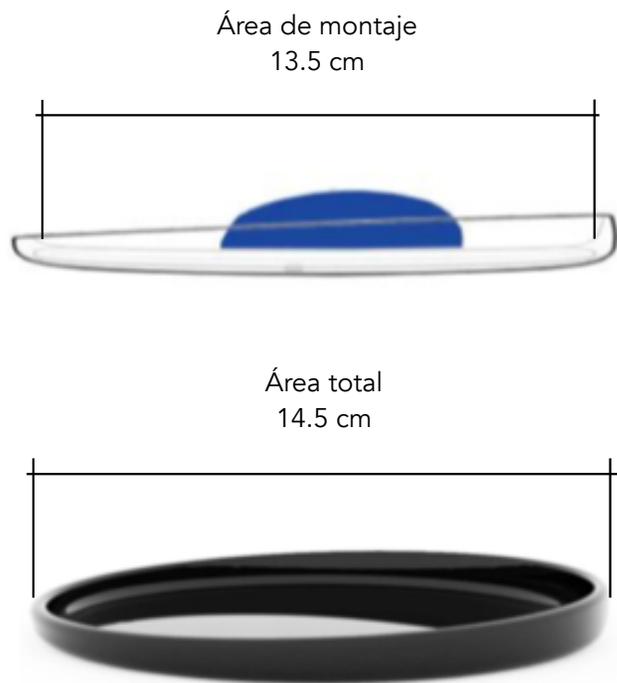


Figura 54. Área útil. Fuente: Propia

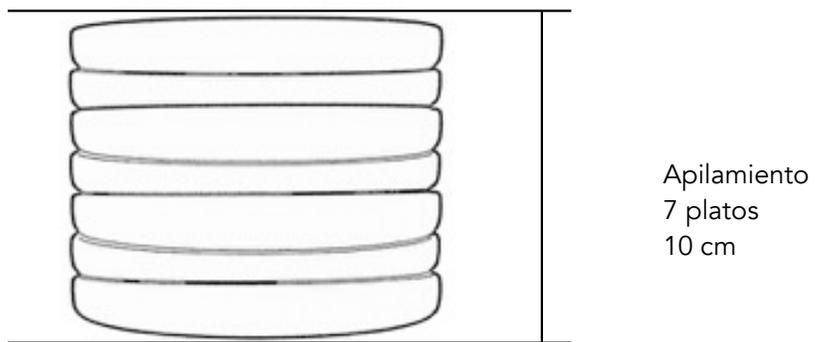


Figura 55. Apilamiento plato chico . Fuente: Propia

Plato hondo



Figura 56. Plato hondo. Fuente: Propia

El diámetro total del plato es de 10 cm y la altura máxima es de 6 cm y la mínima de 4.5 cm.

Está pensado para contener una porción promedio de sopa, caldos o alimentos líquidos. Su capacidad es de 150ml a 250 ml, el tiempo en la mesa generalmente es medio, generalmente como segundo tiempo.

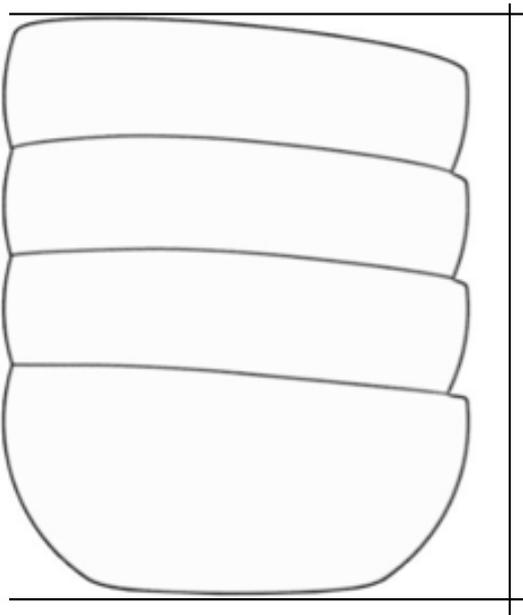


Figura 57. Ejemplo de uso, plato hondo. Fuente: Propia



El plato hondo puede contener hasta 250 ml de líquidos y además puede contener guarniciones en los caldos, por ejemplo la lechuga y rábanos que se añaden al pozole para acompañar.

Figura 58. Capacidad del plato hondo. Fuente: Propia



Los platos son apilables para disminuir el espacio destinado para guardarlos.

4 Platos
20 cm

Figura 59. Apilamiento del plato hondo. Fuente: Propia

Vaso



El diámetro del vaso es de 6 cm y la altura es de 10 cm.

Este elemento de la vajilla se utiliza para contener bebidas, el material cerámico permite mantener una buena temperatura tanto caliente como frío.



Capacidad máxima
180 ml

58°
grados

Altura máxima
10 cm

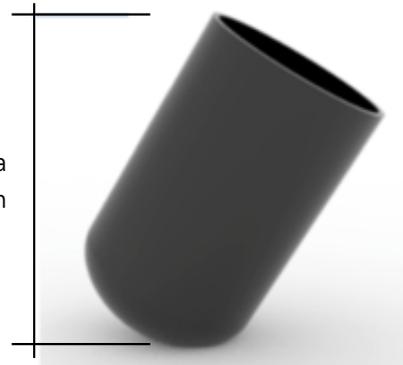
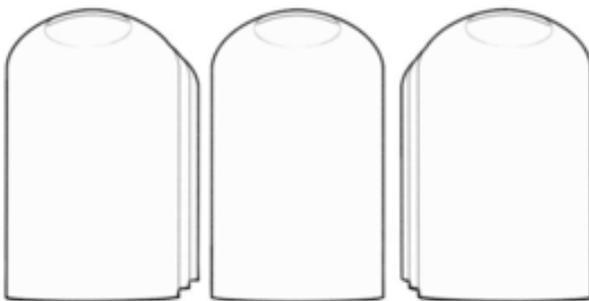


Figura 60. Capacidad del vaso. Fuente: Propia



El almacenamiento de los vasos es de forma vertical, con la parte, se colocan volteados para ser estables.

Figura 61. Almacenamiento de los vasos. Fuente: Propia

Aspectos productivos

Se plantea una baja producción en cerámica de alta temperatura por el proceso de vaciado.

El vaciado es un proceso muy utilizado en talleres industriales y pequeños, consiste en verter pasta líquida (barbotina) dentro de un molde de yeso cerámico que dependiendo de la geometría del objeto, será el número de piezas que lo conformen. El agua que contiene la barbotina es absorbida por el yeso generando una capa de pasta sólida adherida a la pared del molde. El espesor de la pared de los objetos dependerá del tiempo que la barbotina esté dentro del molde. Cuando se obtenga el espesor deseado se retira el exceso de pasta líquida y se espera unos minutos para poder desmoldar.

Cuando la pieza se desmolda, se pule retirando imperfecciones, posteriormente se introduce en el horno. Para la primera quema se utiliza una temperatura de 850° para obtener la pieza lista para el esmalte. Después de obtener la pieza en sancocho se aplica el esmalte por inmersión, al retirar el exceso de esmalte, la pieza quedará cubierta por una fina capa de polvo que al hornearse a 1200°C se vitrificarán dando el acabado final. Esta quema se realiza a 1200°.

Esquema del proceso de vaciado



Figura 62. Esquema de proceso de vaciado. Fuente: Propia

Los modelos

Un elemento muy importante para este proceso son los moldes, para su elaboración es necesario tener un modelo que sea aproximadamente 15% más grande de lo que será la pieza final. En este caso todos los modelos fueron elaborados de madera de pino torneada y posteriormente sellada con un producto impermeable.



Figura 63. Modelos de trabajo 1. Fuente: Propia

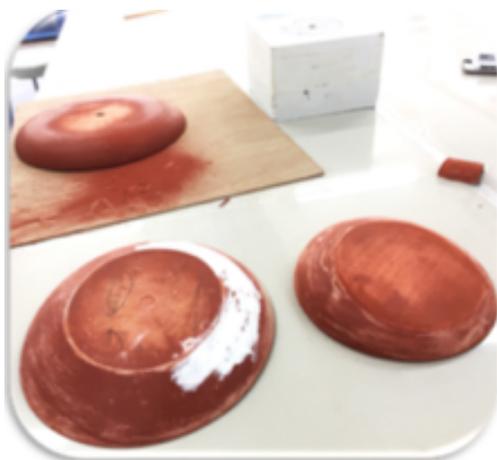


Figura 64. Modelos de trabajo 1.1. Fuente: Propia

Los modelos se elaboraron a partir de madera torneada, teniendo lista la forma, el modelo se tiene trabajar hasta dejarlo liso, para esto se utiliza relleno plástico para cubrir las imperfecciones.

Los moldes

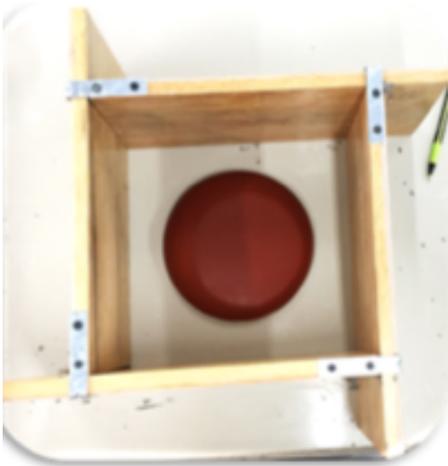


Figura 65.

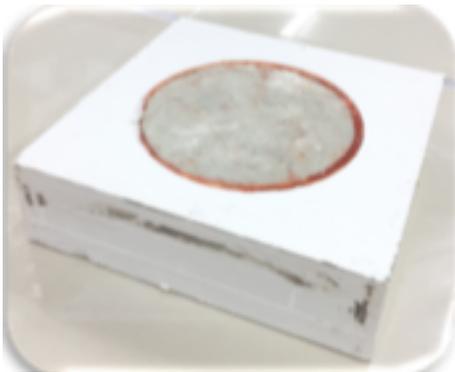


Figura 66.

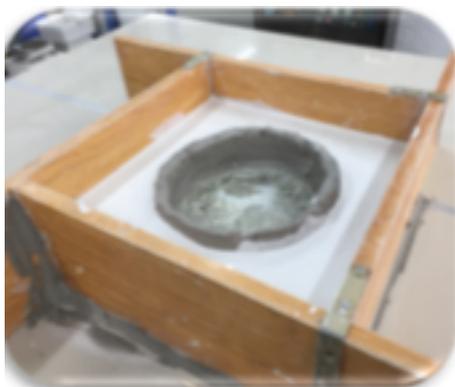


Figura 67.

La primer parte para realizar el molde es encajonar el modelo del plato para elaborar cada una de las piezas que componen el molde, en este caso se utilizaron tablas de madera que contendrán el yeso al momento de vaciarlo, después de este paso se cubre la superficie con desmoldante y posteriormente se hace el vaciado del yeso copiando la forma del plato. Así se elaboran todas las piezas del molde. Listas todas las piezas, se deja secar a temperatura ambiente para después quitar imperfecciones y dejar listo el molde para la reproducción de piezas.

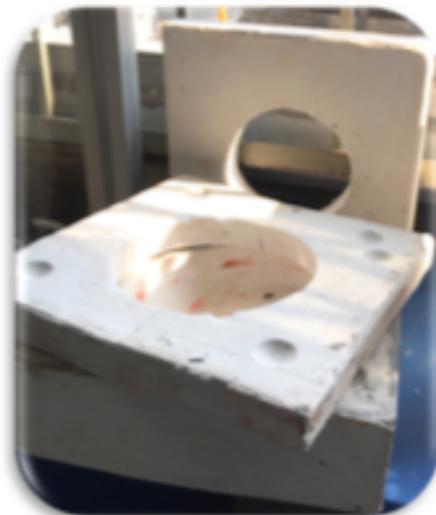
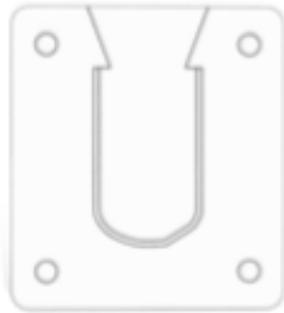


Figura 65. Proceso de elaboración del molde 1. Fuente: Propia
Figura 66. Proceso de elaboración del molde 1.1. Fuente: Propia
Figura 67. Proceso de elaboración del molde 1.2. Fuente: Propia

Cuando el molde está listo, se prepara la barbotina que se usará en el vaciado, esta debe estar perfectamente mezclada y tamizada para estar libre de impurezas .



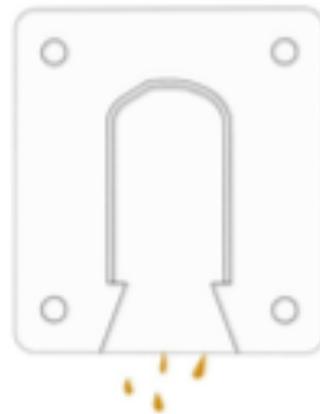
El molde esta cerrado y listo para ser vaciado de barbotina.



Al vaciar la barbotina se queda dentro del molde hasta que forma una pared de 0.4mm a 0.5 mm



Se retira el exceso de barbotina y se forma la pared de la pieza final.



Se deja escurrir para eliminar todo el exceso y se deja secar hasta que este lista para desmoldar.

Figura 68. Esquema del proceso de vaciado 1.1. Fuente: Propia

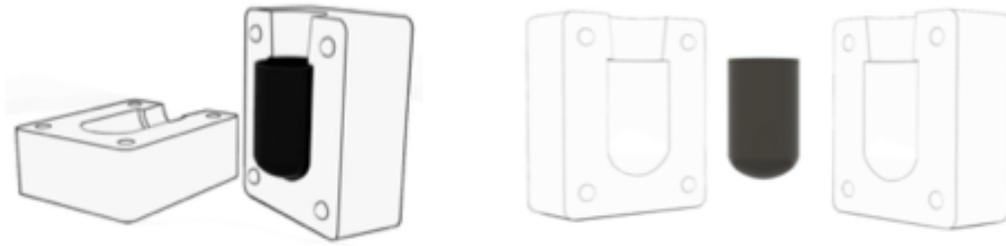


Figura 69.

Se desmolda la pieza y se deja secar por completo sobre una superficie segura antes de someterla a la primer quema.



Figura 70.

Después de la primera quema, se esmaltan las piezas aplicando el esmalte por inmersión o por aspersión y posteriormente se realiza una segunda quema donde el esmalte se vitrifica.

Figura 69. Proceso de desmolde. Fuente: Propia
Figura 70. Proceso de esmaltado. Fuente: Propia

Aspectos ergonómicos

Gracias a la forma y al peso, todos los elementos de la vajilla pueden ser manipulados de manera sencilla por un adulto sin correr el riesgo de resbalarse de las manos. La parte inferior de los platos es plana, por lo que el área de contacto con la superficie es mayor y genera mayor estabilidad.

Inclinación que permite la sujeción del plato, fluyendo con los movimientos naturales de la mano sin necesidad de girar la muñeca, además genera direccionalidad hacia el comensal.



Figura 71. Inclinación del plato. Fuente: Propia

El área perimetral de los platos grande y mediano tiene una doble pared que permite el aislamiento térmico para evitar quemaduras.



Figura 72. Detalle del perímetro del plato. Fuente: Propia



Figura 73. Esquema de sujeción 1. Fuente: Propia

Los bordes más altos de los platos permiten una mayor sujeción y dan direccionalidad para servir ante el comensal, estos bordes también son las zonas más volumétricas del plato y ahí se genera una doble pared que permite el aislamiento térmico para poder sujetarlo sin posibilidad de quemaduras; también es un gran apoyo para levantar el plato de la mesa.



Figura 74. Esquema de sujeción 1.1. Fuente: Propia



Figura 75. Esquema de sujeción del palto hondo 1. Fuente: Propia

Generalmente los platos de sopa se sirven con un plato base, Pero al momento de lavarlo, secarlo y aplicarlo es necesario contar con buen agarre y sujeción. la curvatura exterior es adecuada para sujetar con una o con las dos manos.

El interior de plato hondo tiene un tamaño y profundidad que permite el uso de una cuchara sin chocar con las paredes del plato y sin tener derrames.



Figura 76. Esquema de sujeción del palto hondo 1.1. Fuente: Propia



El ángulo externo del vaso permite que el usuario lo sujete sin forzar la muñeca, ya que la inclinación está basada en el ángulo natural de la mano.

De esta manera el vaso se adecua a la mano y no la mano al vaso.

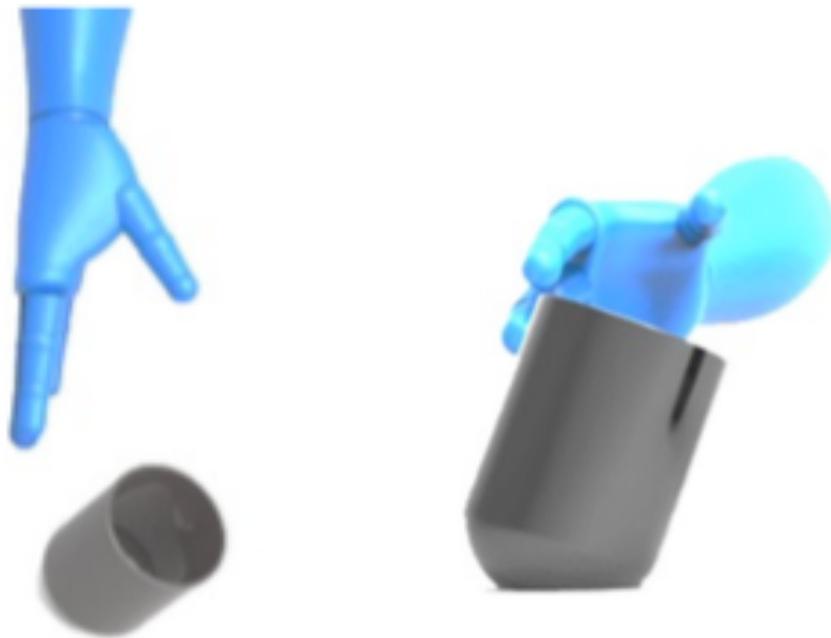


Figura 77. Esquema de sujeción del vaso. Fuente: Propia

Aspectos estéticos

La vajilla está compuesta por cinco elementos que se perciben como una familia de objetos debido a que comparten ciertas características formales, por ejemplo, los platos planos comparten la misma forma cambiando sus proporciones y diámetros.



Figura 78. Familia de objetos. Fuente: Propia

Todos los elementos de la vajilla comparten la característica de la inclinación, este se debe a que parte del concepto es la inclinación de las plantas buscando el sol al momento de crecer, además busca presentarse ante el usuario para ser tomado con la forma más natural de la mano.



Figura 79. Inclinación en los objetos. Fuente: Propia

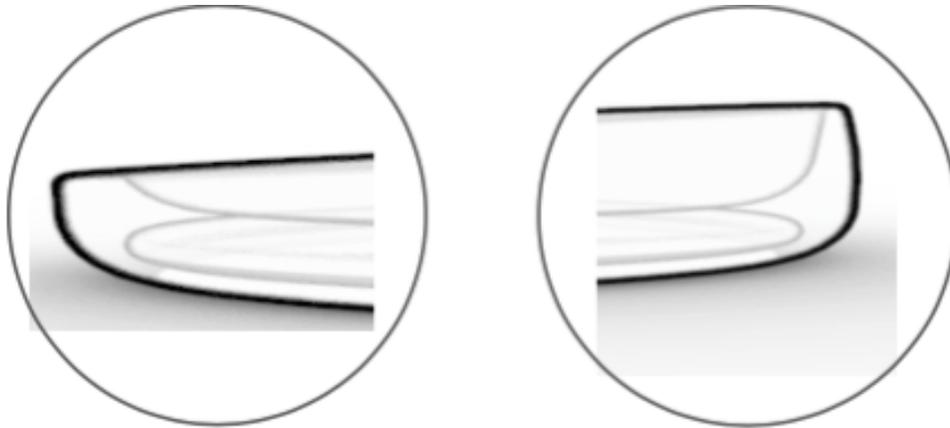


Figura 80. Estética de la doble pared. Fuente: Propia

La estética genera por un molde cerrado para lograr la doble pared nos da la ventaja de poder diseñar ambas caras y poder determinar su capacidad y estética deseada.

A pesar de ser un objeto perfectamente circular y en teoría simétrico, se pueden lograr elementos que rompen con esa simetría y dividen al objeto, creando diferencias en sus extremos.

En su parte más alta el plato se vuelve más fino y en su punto más alto crea un perímetro visual y físicamente más delgado.

La cara externa del plato maneja una curva que es constante en todo el plato, generando estabilidad visual.



Figura 81. Altura y estética. Fuente: Propia

Doble pared

En estos cortes podemos ver que las áreas de mayor área y material son los extremos por lo tanto se crea una doble pared, y esto nos genera dos estéticas y dos caras diferentes, la cara interna que es donde se colocan o vierten los alimentos y la otra cara es la perimetral que es de donde se sujeta el plato, esto es un diferenciador a las vajillas convencionales que sus caras superior e inferior son idénticas y generalmente de menor grosor.

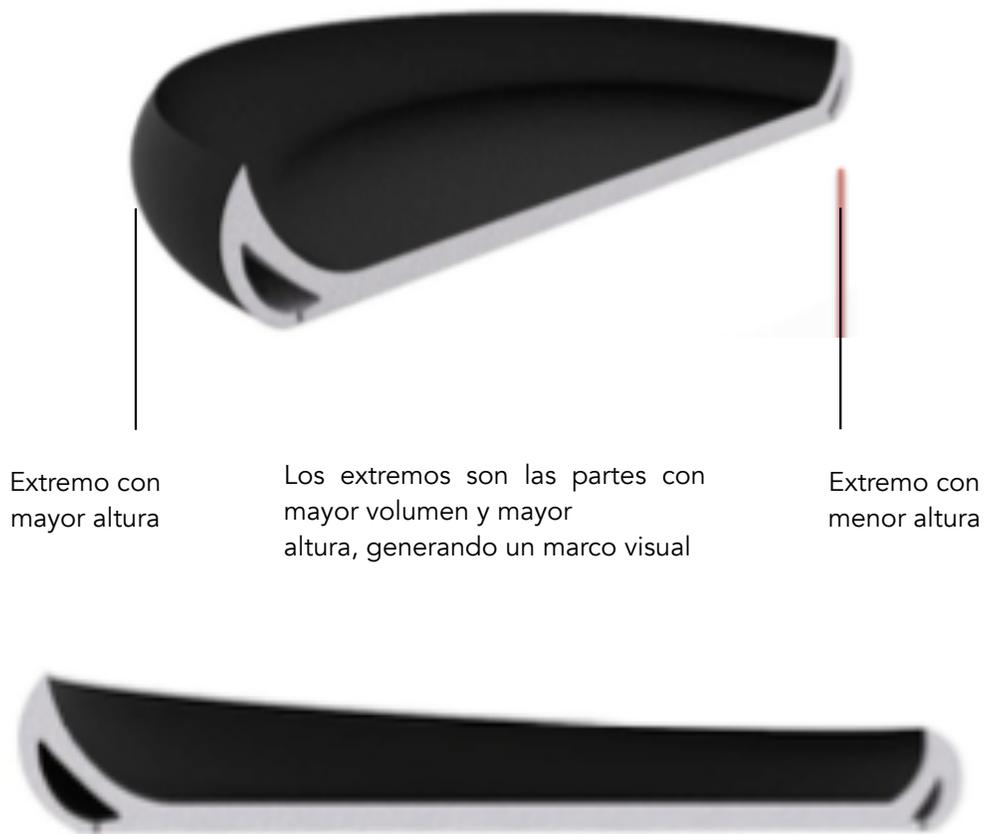


Figura 82. Detalle de doble pared. Fuente: Propia

En esta imagen podemos apreciar claramente como el contorno superior empieza a ser muy detallado mostrando una arista que conforme se va avanzando en la circunferencia y va perdiendo altura se va difuminando, creando un efecto de dirección hacia el comensal.

Se empieza a crear una cara frontal y una posterior partir de una forma simétrica. Sin embargo el área de montado puede ser usada de cualquier manera arbitraria.

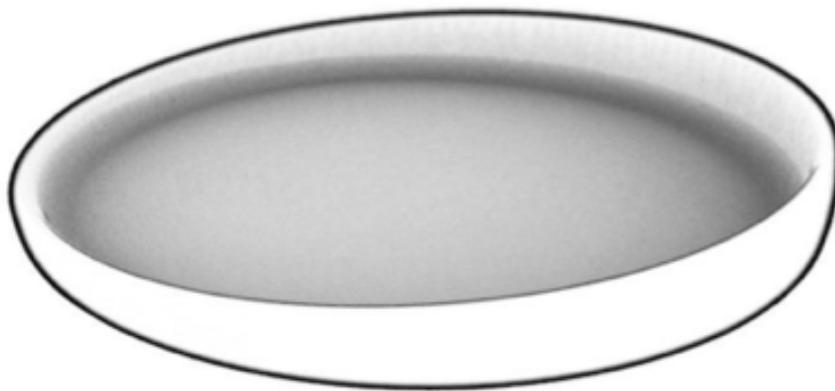


Figura 83. Dirección hacia el comensal. Fuente: Propia

Perímetro con terminado ancho

Perímetro con terminado delgado



Figura 84. Perímetro del plato. Fuente: Propia

Esmaltes



Figura 85. Vajilla esmaltada en blanco. Fuente: Propia

El esmalte blanco brillante es el más usado en la gastronomía Gourmet y en la industria restaurantera, es el color que permite resaltar más el color de los alimentos, sin interferir con los colores del platillo , por esta razón se eligió este acabado. Sin embargo aunque el color blanco siempre será un lienzo, hay propuestas de esmaltes que brindan al objeto un carácter más identitario de acuerdo a nuestras tradiciones, cultura y tendencias que actualmente se siguen en la gastronomía.

El barro rojo y el barro negro son materiales que se han vuelto parte de nuestra identidad, se crean utensilios de cocina como cazuelas, jarrones y platos, principalmente con el barro rojo, artesanías y decoraciones con el barro negro., también el peltre es un elemento presente en la memoria del colectivo mexicano y que en décadas anteriores era casi infaltable en las cocinas de México, Actualmente estos materiales han retomado fuerza y ha generado una tendencia en el diseño, sobre todo en el ámbito gastronómico. Siguiendo dichas tendencias la vajilla se propone en pasta cerámica de alta temperatura recubierto con esmaltes libres de plomo que semejan los colores del barro rojo y negro y el peltre azul que remiten a tradiciones Mexicanas como las comidas familiares, o algunas celebraciones regionales en donde las cazuelas y los platos de barro y peltre siempre están presentes.

El recuerdo juega un papel muy importante en la experiencia de uso, ya que los recuerdos siempre llevan consigo una o varias emociones.



Figura 86. Vajilla esmaltada en peltre azul y color barro . Fuente: Propia

Los acabados de la vajilla son lisos y sin ninguna decoración, esto con el fin de que sea utilizado como un lienzo para los chefs, que las preparaciones que realizan sean el protagonista en el plato y que resalten ante el comensal.

A continuación se muestran algunos ejemplos de platillos montados sobre soportes que he diseñado a restaurantes como Raíz, Alache, y Chefs como Victor Hugo Aguilar, Israel Montero y Alejandro Zárate.



Figura 87. Chips de papa con epazote, Chef Victor Hugo Aguilar. Fuente: Propia. Fotografía: Victor Hugo Aguilar



Figura 88. Nieve de pitaya con frutos rojos, Chef Alejandro Zárate. Fuente: Restaurante Alache



Figura 89. Nieve de vainilla con manzanas asadas, Chef Israel Montero. Fuente: Restaurante Raíz

Entorno

El entorno va a depender de la temática y tipo de comida que se llegue a servir en el restaurante en cuestión, sin embargo la propuesta geométrica es muy limpia, generando el menor ruido visual posible en el entorno.



Figura 90 . Entorno 1. Fuente: Propia



Figura 91. Entorno 1.1. Fuente: Propia



Figura 92. Servicio en restaurante Raíz. Fuente: Propia

Tabla descriptiva

Pieza	Nombre	Clave	Dimensiones generales	Imagen
1	Plato grande	E1	235mm x 30mm	
2	Plato mediano	E2	190mm x 25mm	
3	Plato chico	E3	145mm x 15mm	
4	Plato hondo	E4	100mm x 60mm	
5	Vaso	E5	60mm x100mm	

Costos

A continuación un análisis de costos

Concepto	Horas de taller	Horas de investigación	Costo por hora	Costo del proyecto ejecutivo
Proyecto ejecutivo	86	92	\$150.00	\$26,700

Desarrollo de prototipos	Modelos	Molde maestro	Material	Subtotales
Plato grande	\$800	\$1200	Madera Yeso	\$2000
Plato mediano	\$700	\$1100	Madera Yeso	\$1800
Plato chico	\$600	\$1000	Madera Yeso	\$1600
Plato hondo	\$700	\$1150	Madera Yeso	\$1850
Vaso	\$600	\$900	Madera Yeso	\$1500
Costo por vajilla	Cantidad	Costo por unidad		
Prototipos	4	\$1100	Cerámica	\$4400
Producción	30	\$1190	Cerámica	\$35700
			TOTAL	\$48,850

Conclusiones

La experiencia de uso es un sistema que relaciona todos los elementos involucrados en una vivencia, como la respuesta emocional, y busca generar el mayor valor posible para el consumidor y el usuario creando prácticas y recuerdos positivos a través de los objetos; en este caso una vajilla.

Desde la sencillez geométrica de estos platos que permite una fluidez en la producción, la versatilidad para emplatar que provee a los chefs, la simplicidad para transportar y servir hasta la degustación del platillo, generan una grata experiencia para todos los usuarios de este producto en sus diferentes etapas.

Sin duda, una de las funciones principales de esta vajilla es servir los alimentos al comensal y en este caso, las cualidades visuales de estos objetos remiten a un lugar y a una época. Los acabados tipo barro y peltre, son elementos que aunque no tengan etiqueta que indiquen de donde provienen esos productos, se sabe que seguramente son mexicanos. El barro es el material más antiguo y representativo de la alfarería mexicana tradicional y el peltre ha sido una imagen recurrente en las cocinas de este país. Estos dos acabados evocan a comidas familiares y muchas veces a las figuras femeninas de las familias como las madres y las abuelas que constantemente son las que cocinan y consienten a todos los miembros. Estas figuras han inspirado a muchos Chefs que actualmente representan a la cocina mexicana y que tratan de rescatar tradiciones e ingredientes identitarios de nuestro país para presentarlos ante comensales nacionales y extranjeros.

Esta vajilla es un gran complemento en esta actividad ya que esta resaltando tradiciones mexicanas con un enfoque contemporáneo involucrandose en el sistema de la experiencia generando sensaciones y recuerdos positivos.

En los últimos años he notado que existe una nueva cocina en México, en diversos restaurantes del país se nota la evolución de la cocina mexicana con nuevas propuestas y nuevas necesidades, estas nuevas necesidades involucran al diseño, el cual considero que no ha sido explorado suficiente en esta área. Esto genera nuevas oportunidades para el diseño, que en conjunto con otras disciplinas como la gastronomía logran resaltar la cultura mexicana.

La experiencia de trabajar con Chefs me ha brindado la posibilidad de conocer nuevas formas de pensamiento en otras disciplinas creativas. Se puede diseñar una vajilla que posiblemente funcione para platillos de cualquier temporada, sin embargo diseñar de la mano del chef siempre crea nuevas posibilidades a desarrollar sin descuidar las constantes funcionales como el aislamiento térmico, la limpieza, el área de montaje y la pregnancia en el comensal.

REFERENCIAS

Molina Tania, "Ocho chefs que hacen cocina mexicana de vanguardia", México D.F., 2014

"Claustronomía." Revista gastronómica digital, Universidad del Claustro de Sor Juana, México, D.F., 2014

Hernández Díaz, Gilberto, y Leobardo Pacheco Arias "La cerámica de Atzompa", Arqueología Mexicana núm. 126, pp. 52-55.

Uriarte Juilia, (2019), Características de la cerámica, Colombia.
www.caracteristicas.co/ceramica/

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.a ed., [versión 23.3 en línea]. <<https://dle.rae.es>>

El portal del ceramista, (2018), Esmaltes cerámicos, Introducción, España,
<https://ceramicaweb.com/esmaltes-ceramicos-introduccion/>

Blog menorquina, (2017), Principales modelos de presentación de platos.
<https://blog.menorquina.com/principales-modelos-de-presentacion-de-platos>

PLANOS

