

— De la —
f i b r a
— al —
p a p e l

Descubriendo Chile Gastronómico

Tesis presentada a la Escuela de Diseño de la
Pontificia Universidad Católica de Chile para
optar al título profesional de Diseñador.

Profesora Guía: Patricia Manns
Autor: María Ignacia Varela Reyes

Julio de 2016
Santiago, Chile



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE

DISEÑO | UC

Escuela de Diseño, Facultad de
Arquitectura, Diseño y Estudios Urbanos

AGRADECIMIENTOS

Gracias a todos los que aportaron de una u otra manera en este proyecto. A mi profesora Patricia Manns, por toda su ayuda, disponibilidad y confianza. A las personas de la Vega Central y la Verdulería de Chicureo por su buena onda y su disposición. A mi familia por el apoyo, especialmente a mi mamá.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

7. *Presentación del proyecto*

- 8. Introducción
- 9. Oportunidad de diseño
- 10. Formulación

13. *Marco teórico*

- 14. Chile: un país de belleza natural

15. *Descubrir Chile gastronómico*

- 18. Gastronomía chilena
- 21. Dimensiones de la gastronomía
- 26. Platos típicos
- 30. Gastronomía como contexto

31. *Residuos gastronómicos*

- 32. Desecho v/s residuo
- 33. Antecedentes
- 35. Origen del residuo

37. *Fibras vegetales y papel artesanal*

- 38. Fibras vegetales
- 42. Papel artesanal
- 43. Fabricación de papel
- 44. Fabricación artesanal
- 48. Idea fuerza

51. *Usuario y Contexto*

- 52. Usuario
- 54. Contexto

57. *Referentes*

63. *Desarrollo del proyecto*

65. *Levantamiento de información*

- 68. Experimentación
- 70. Análisis de edición gastronómica

73. *Definición del proyecto*

- 74. Acotar el proyecto

75. *Elección de recetas*

- 76. Filtros aplicados
- 78. Menús finales
- 80. Relato de las recetas

- 81. Hoja tipo

83. *Elaboración de papeles*

- 84. Elección de papeles base
- 85. Línea de realización del proyecto
- 92. Ficha técnica

101. *Decisiones de diseño*

- 102. Formato

- 103. Materialidad del formato

- 105. Layout de contenidos

- 113. Gráfica

- 118. Ilustración e imagen

121. *Producto final*

- 122. Visualizaciones

- 129. Modelo Canvas

- 131. Proyecciones

- 133. Conclusiones

134. *Glosario*

135. *Referencias*

138. *Anexos*

1 | PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

INTRODUCCIÓN

Chile es el país más largo y austral del mundo. Alejado en el extremo sur, sus barreras naturales lo han convertido en un lugar de impactantes paisajes y amplia diversidad de recursos naturales, siendo estos su mayor fortaleza. Estos recursos brindan una riqueza socio-cultural característica, la cual reside en la tradición heredada de los pueblos originarios y que ha ido evolucionando, definiendo la sociedad chilena y sus costumbres.

Esta variedad de elementos únicos ha aumentado el interés, tanto de turistas extranjeros como de los propios chilenos, por conocer el país, pero la oferta turística y la información existente no permiten adentrarse y descubrir de manera diferente, importantes aspectos culturales propios de la tradición chilena, como sus comidas y las historias detrás de estas.

En éste ámbito, los expertos en cocina chilena se encuentran trabajando en la consolidación de una identidad gastronómica, difusa y oculta en las raíces de la tierra chilena y en las tradiciones precolombinas. A través del rescate y reinterpretación de los platos típicos, Chile

busca difundir y posicionar su gastronomía y el lenguaje que la acompaña, el cual habla directamente de la sociedad chilena.

"De la fibra al papel", es un proyecto que se introduce en el mundo de las fibras vegetales de los productos chilenos, y en su valor como materia prima para la fabricación artesanal de unos de los soportes más antiguos, versátiles e importantes para la vida del hombre: el papel.

Tomando como base la fibra vegetal de los desechos gastronómicos, provenientes de la elaboración de los platos típicos, se crea un medio de expresión artística que invita a descubrir la tradición de la cocina chilena a través de los sentidos, ha adentrarse en la gastronomía ancestral chilena, en sus recetas, ingredientes y tradiciones. Un soporte que habla directamente de los productos chilenos, su rol en la gastronomía, y de su importancia cultural para la identidad de Chile.

La idea de este proyecto nace de una motivación personal, de un interés especial por la fabricación de papel artesanal y de mi experiencia vivida en un intercambio académico realizado en el año 2015, el cual me brindó los conocimientos básicos para adentrarme en el mundo del papel.

En esta misma experiencia surgió una inquietud relacionada a la gastronomía chilena, en donde me di cuenta que conocía poco de ella y no lograba definirla. Fue así como descubrí que la cocina chilena se encontraba en la búsqueda y consolidación de su identidad y quise formar parte de esta búsqueda.

La motivación de aportar a la identidad y experimentar con la fabricación de papel artesanal, me llevaron a utilizar el concepto descubrir como eje central del proyecto, el cual invita a descubrir Chile a través de sentidos, la identidad gastronómica y la riqueza de los papeles artesanales y su fabricación.

OPORTUNIDAD DE DISEÑO

Fibras vegetales de residuos orgánicos provenientes de la gastronomía chilena como materia prima para la elaboración de papel artesanal.

La oportunidad de diseño surgió a partir de la idea de descubrir Chile con otros sentidos, en donde la gastronomía chilena se posicionaba como un ámbito interesante y poco explorado. De ésta, se identificó la corriente que buscaba consolidar la identidad gastronómica chilena a través del rescate de las tradiciones y los platos típicos. El valor de rescatarlos reside en la carga tradicional y en el sentido de pertenencia que poseen, ya que actúan como representantes de su zona de origen y de los productos que estas poseen.

De la preparación de los platos típicos, surgió la oportunidad de aprovechar los restos o desechos orgánicos gastronómicos. En estos residuos se encuentra la fibra vegetal, materia prima para la fabricación de papel artesanal.

FORMULACIÓN

¿QUÉ?

Soporte editorial desarrollado a partir de papeles artesanales elaborados de fibras de residuos orgánicos de la gastronomía chilena.

¿POR QUÉ?

Chile busca consolidar su identidad gastronómica rescatando la tradición que llevan consigo los platos típicos y su elaboración.

¿PARA QUÉ?

Invitar a descubrir Chile a través de su historia, cultura y geografía, aportando así a la consolidación de su identidad gastronómica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1 Desarrollar una propuesta sensorial que recoja las características de las fibras vegetales.
- 2 Rescatar desde la gastronomía chilena aspectos de la cultura y la tradición de los platos típicos.
- 3 Rescatar la técnica tradicional de fabricación del papel.
- 4 Aprovechar las fibras de los residuos orgánicos como materia prima para generar un proyecto de rasgos sustentables.

2 | MARCO TEÓRICO

CHILE: UN PAÍS DE BELLEZA NATURAL

Ubicado al suroeste de América del Sur, entre las coordenadas 17° 30' y 90° de latitud sur se encuentra Chile, un país largo y angosto en medio de dos importantes fuerzas naturales: el Océano Pacífico al oeste y la Cordillera de Los Andes al este.

Su principal atractivo turístico está dado por su variedad geográfica, incluyendo territorios en la Polinesia con la Isla de Pascua y en la Antártida, además del territorio continental, en donde de norte a sur se encuentran impresionantes paisajes que le otorgan al país una belleza natural.

Chile cuenta con 177 km de ancho y más de 4 mil km de largo, extensión marcada por territorios con diversos climas, variedad de recursos y accidentes geográficos. Esta diversidad determinó la división del territorio en cinco zonas naturales, donde cada una presenta características geográficas, de clima, suelo y agua diferentes entre ellas, desarrollando una gran variedad de territorios, especies de flora, fauna y recursos naturales que son propios de cada zona y al mismo tiempo la caracterizan.

Estas mismas zonas son las que antiguamente fueron pobladas por los pueblos originarios de Chile, los cuales dieron vida y forma a muchas de las tradiciones y costumbres que aún prevalecen a lo largo del país y dejaron un legado cultural propio en los lugares que habitaron.

Esta riqueza de diversidad cultural y natural motivó la creación de diferentes “cocinas locales”, propias de cada una de las cinco zonas; una cocina cotidiana y vigente, de saberes y prácticas que reflejan la esencia de cada zona y evidencian las expresiones culturales que distinguen e identifican a los chilenos.

El rescate y la valorización de la tradición, del uso de los productos de cada zona y las particularidades de las preparaciones heredadas de generación en generación son el punto de partida para descubrir y colaborar en la consolidación de la identidad gastronómica chilena.



01

DESCUBRIR CHILE GASTRONÓMICO



DESCUBRIR CHILE GASTRONÓMICO

Descubrir:

1. tr. Destapar lo que está tapado o cubierto.
2. tr. Hallar lo que estaba ignorado o escondido- principalmente tierras o mares desconocidos.
3. tr. Registrar o alcanzar a ver.

(Real Academia Española, 2014)

La decisión de centrarse en el ámbito gastronómico derivó de un barrido realizado en base a un mapa de Chile, en donde se analizaron diferentes miradas desde las que se podía conocer, cuyo objetivo principal era explorarlo desde alguna de estas perspectivas.

En el desarrollo del proyecto se llegó a la conclusión de que el término “exploración gastronómica” no era el concepto adecuado, ya que éste era demasiado amplio para lo que se quería transmitir. A partir de esta observación se comenzó a utilizar el término descubrir, ya que desde un comienzo este “explorar” implicaba experimentar y descubrir Chile de manera sensorial, invitando a identificar sabores, mirar de manera profunda y detallista, percibir nuevas texturas y descubrir el relato y la tradición detrás de las recetas tradicionales.

El concepto descubrir representaba mejor la idea de conocer desde los sentidos, permitiendo interactuar con el ámbito elegido de manera diferente y experimentando cosas nuevas.

¿POR QUÉ GASTRONOMÍA?

- 1 Permite descubrir Chile con otros sentidos a través de los platos típicos y su historia. (gusto, tacto, olfato y visión)
- 2 Permite conocer diferentes estilos culinarios y productos propios de cada zona.
- 3 Se relaciona directamente con la identidad debido a la carga tradicional de los platos típicos, la cual se relaciona con la zona, la gente y a la herencia que dejaron.
- 4 Involucra factores de clima, flora, fauna y los recursos propios de cada región, que también tienen directa relación con la gastronomía característica del lugar.
- 5 Variedad de fibras vegetales para la fabricación de papel: la gastronomía ofrece una amplia variedad de fibras vegetales provenientes de la preparación de los platos típicos.



GASTRONOMÍA CHILENA

Gastronomía:

1. f. Arte de preparar una buena comida.
2. f. Afición a comer regaladamente.

(Real Academia Española, 2014)

Se le llama gastronomía chilena al área culinaria dedicada al rescate, elaboración y difusión de los platos típicos chilenos, los cuales son reflejo de la cultura y de las influencias que dieron forma a la sociedad chilena.

La cocina es un aspecto importante en la cultura de un país y de cierto modo la define. Así lo afirma Fidel Sepúlveda (2004); conocedor e investigador de la identidad y la cultura tradicional y popular chilena: "Las culturas nacen, crecen, se consolidan de la mano de ciertas comidas. Las culturas hacen las comidas y las comidas hacen las culturas." (p. 27)

La gastronomía propia de cada país tiene la particularidad de ser un factor de identidad cultural importante, ya que une con la tierra, con quienes antiguamente las habitaban y de los cuales se heredan gustos y tradiciones.

A pesar de su valor cultural y de su importancia para la difusión y posicionamiento de un país a nivel internacional, la identidad gastronómica chilena aún no se consolida como tal.

"Según lo expresan la mayoría de los chefs, resulta prácticamente imposible hablar de la historia de la comida chilena." Guillermo Rodríguez, chef ejecutivo y embajador gastronómico señala que:

Nosotros de historia propiamente tal de la cocina chilena no podemos hablar. Yo creo que estamos tejiendo nuestra historia, estamos armando la historia de la cocina chilena, una cocina que nunca se ha escrito, una historia que tenemos la labor de impulsar. (citado en Alvarez, s/f)

Se conocen pocos textos de historia relacionados a la gastronomía chilena y muchas de las raíces se han perdido debido a que no se han logrado perpetuar en documentos tangibles, sino que solo de generación en generación. El legado heredado de los pueblos originarios, de los españoles y la cocina criolla, que surge de la unión de ambos, es una historia que se está rescatando y que es labor de todos los chilenos escribir y perpetuar.

"La cocina está arraigada en la tierra, en la mente y en los recuerdos, a la vez que vuela traspasando fronteras y uniendo a las personas y a los pueblos" (La cocina, el alma de Chile, 2004)

NUEVA COCINA CHILENA



Estas son las ideas fundamentales de la nueva cocina chilena, cuyo **objetivo es rescatar y consolidar la identidad gastronómica chilena**, de manera que se pueda definir como tal, difundir y posicionar.

Si bien esta tarea está a cargo de todos los chilenos, quienes llevan el mando son los chefs profesionales, que mediante asociaciones y la prensa han logrado rescatar e incorporar elementos propios de la tradición chilena (como el merquén, propio de los Mapuches) en muchos restaurantes nacionales y como producto chileno a nivel internacional.

Hoy estamos viviendo un proceso histórico en el que necesitamos mirarnos y ser capaces de presentar nuestra nación como un país con su cocina y con una identidad clara. Eso es lo que nos falta a nosotros, la identidad de la gastronomía chilena. Potenciarla y reafirmarla.

Chef Guillermo Rodríguez

TENDENCIA ACTUAL

El proyecto se inserta en una serie de tendencias que se vienen gestando hace algunos años y que han tenido un fuerte impacto en la gastronomía chilena, dando paso al desarrollo de esta “nueva cocina chilena” y pie para la realización de este proyecto.

TENDENCIA A LO ARTESANAL

Idea de volver a lo hecho a mano lo cual tiene un alto valor agregado debido a la exclusividad y al procedimiento.



TENDENCIA A LO CHILENO

Recuperar y dar valor a la cocina chilena, re-interpretando los ingredientes y condimentos tradicionales, buscando darle una mirada novedosa y gourmet con la idea de promocionar Chile a nivel nacional e internacional.



TENDENCIA A LO GOURMET

Se entiende como: “Persona de gustos exquisitos en lo relativo a la comida y a la bebida” (Real Academia Española, 2014) y está asociado a la elaboración de comidas de manera refinada, novedosa y de calidad.



DIMENSIONES DE LA GASTRONOMÍA

Las dimensiones se utilizaron como criterios para tomar diferentes decisiones y funcionan como atributos que el proyecto quiere alcanzar.

DIMENSIÓN HISTÓRICA

Estos son los agentes que iniciaron las costumbres culinarias chilenas. Muchas recetas, productos, técnicas y la estructura del gusto, fueron heredadas de la época precolombina y siguen vigentes.

Relevancia para el proyecto:
Aporta al relato y la historia del plato.
Se aplicó como filtro en la elección de recetas.

COCINA CRIOLLA



DIMENSIÓN GEOGRÁFICA



DIFERENTES ESTILOS CULINARIOS

Como se mencionó anteriormente la posición y las características geográficas y climáticas de Chile dieron origen a 5 zonas naturales, las cuales, basadas en los recursos y las influencias culturales, dieron origen a cocinas locales con diferentes estilos culinarios.

Relevancia para el proyecto:

División en cinco zonas permitió profundizar en las características propias de las cocinas locales de cada zona, generando un relato y conociendo los productos y platos típicos.

La pertenencia de un plato a una zona se aplicó como filtro para la elección de recetas.

Fuente: www.la.cocina.chilena.tk

El curanto; plato típico chilote, es un reflejo de la cocina de la zona sur, ya que utiliza productos propios como hojas de nalca, papas y recursos del mar.

USO DE RECURSOS DE LA ZONA

La gran distancia existente entre el norte y el extremo sur de Chile, provoca una directa relación entre los recursos naturales de cada zona y los ingredientes utilizados en la preparación de los platos pertenecientes a esta, los cuales generan un sentido de pertenencia característico ya que hablan del lugar de donde se originan. A su vez esto provoca que las preparaciones de un mismo plato varíen de acuerdo a la zona.

Relevancia para el proyecto:

Se aplicó como criterio para la elección de platos propios de cada zona, considerando que utilizaran productos de ésta.

La elección de fibras para la realización de papeles se basó en productos característicos de cada zona.

DIMENSIÓN CULTURAL

COCINA CASERA

“La mejor cocina chilena es en las propias casas, ahí es donde está la verdadera identidad”
(Manríquez, comunicación personal, 2016)

La cocina chilena se caracteriza por una delicada, pero sencilla preparación generalmente en ollas, en donde cada plato merece un tiempo y dedicación, pero no una elaboración difícil. Se prepara en las familias chilenas con ingredientes propios del lugar, generalmente usando vegetales y alguna proteína.

Relevancia para el proyecto:

Se considera en la elección de recetas (aunque la mayoría cumplen con esta característica), ya que debían ser viables de prepararse en casa.

IDENTIDAD MESTIZA

La cocina chilena está directamente ligada a su historia. Como se explicó en la dimensión histórica, es una gastronomía mestiza. Este concepto habla de la forma en la que se come hoy en día, ya que la identidad mestiza fue heredada y actualmente sigue siendo parte importante de la identidad chilena.

Relevancia para el proyecto:

Comprender la identidad mestiza y su valor antes y ahora, aporta a la construcción de las recetas y su relato. Además, para poder descubrir la identidad gastronómica, se debe estudiar y comprender sus raíces y su influencia en la identidad actual.

COMIDA COMO LENGUAJE

La comida tiene la particularidad de tener un lenguaje propio y característico del cual no siempre se es consciente y por lo mismo habla inconscientemente de la sociedad. Tiene una intención y busca transmitir un mensaje, en este caso, comunica un estilo propio chileno.

Es una forma de comunicación, que habla de la zona a la cual pertenece, de los productos de esta, de las tradiciones heredadas (calentar la comida con piedras o cocinar en un hoyo) y de los gustos de sus habitantes.

Relevancia para el proyecto:

Se busca que el proyecto tenga su propio lenguaje que se transmita a través las recetas y los papeles hechos a base de fibras de productos, los cuales hablan de Chile y comunican una parte de su identidad y su historia.

ANTECEDENTES

Rescate de tradición gastronómica



LES TOQUES BLANCHES

En Chile se conoce como la principal entidad preocupada por la búsqueda de la identidad gastronómica. A cargo de un grupo de 39 chefs profesionales, que buscan fomentar el desarrollo de la identidad cultural de la gastronomía y trabajan para “identificar, desarrollar, difundir y posicionar la cultura gastronómica en Chile y en el mundo” (Les Toques Blanches, s/f)

Realizan trabajos con comunidades mapuches y aymara, entre otras, en donde buscan descubrir aspectos de la cocina de estos pueblos para luego introducirlas en la gastronomía.



FUNDACIÓN GOURMET PATAGONIA

Desde el año 2008 el periodista Francisco Fantini y el cocinero Gustavo Adolfo Mazuela iniciaron un recorrido hacia La Patagonia con el fin de descubrir su gastronomía, sus productos y su gente, para lograr el desarrollo y la promoción de la cultura gastronómica.

Esta misión la llevan a cabo mediante charlas educativas, rutas culinarias pero principalmente mediante la publicación de libros de gastronomía patagónica, con impresionantes imágenes, rutas y recetas de platos típicos.



ECHINUCO

“Encuentro Chileno de Nuestra Cocina” es el nombre de esta fundación creada el año 2011 y que actualmente se ha transformado en un promotor de la cocina chilena.

Sus objetivos principales se resumen en promover y rescatar la cocina chilena, buscando representar a través de esta la identidad gastronómica de Chile. Esto implica “rescatar tradiciones, redescubrir sabores y promover a productores y talentos de distintas localidades.” (Echinuco, 2014)



GASTRONOMÍA INACAP

La carrera de gastronomía del Instituto INACAP ha contribuido a los rubros gastronómico, hotelero y del turismo de Chile desde 1976, formado a destacados chefs, e impactando en la puesta en valor de la cocina nacional.

Su trabajo está orientado a poner en valor el patrimonio natural y cultural de Chile. Para esto participan en importantes exposiciones internacionales, en programas de televisión como "Recomiendo Chile", y en la organización de ferias gastronómicas en conjunto con las autoridades y comunidades de varias ciudades del país.



BLOG COCINARTE CHILE

Bajo el lema: "aportes al rescate de la identidad de las cocinas chilenas", este blog recopila y estudia recetas de Chile incentivando a recuperar las tradiciones gastronómicas y fortalecer la identidad a través de la cocina chilena.

Creado por Anabella, quien se declara amante de la cocina e inquieta por la búsqueda de la identidad cultural chilena, cuenta con mucha información de la historia de la cocina chilena, de las tradiciones, celebraciones y recopila recetas de variadas fuentes, en donde las personas que visitan el blog van opinando y aportando a la construcción de relatos en torno a ellas y a la cocina chilena.

PLATOS TÍPICOS

Cada uno de los ingredientes que componen un plato, su preparación, los utensilios que se utilizan, su forma de cocción, quién lo hace, cuándo y para quiénes, nos arrojará siempre a las particularidades de una historia en donde lo personal se entrelaza con lo colectivo, lo simbólico con lo económico.

Montecino, 2004

Se entiende como plato típico a aquel “que es propio, característico o representativo de un lugar.” (Real Academia Española, 2014)

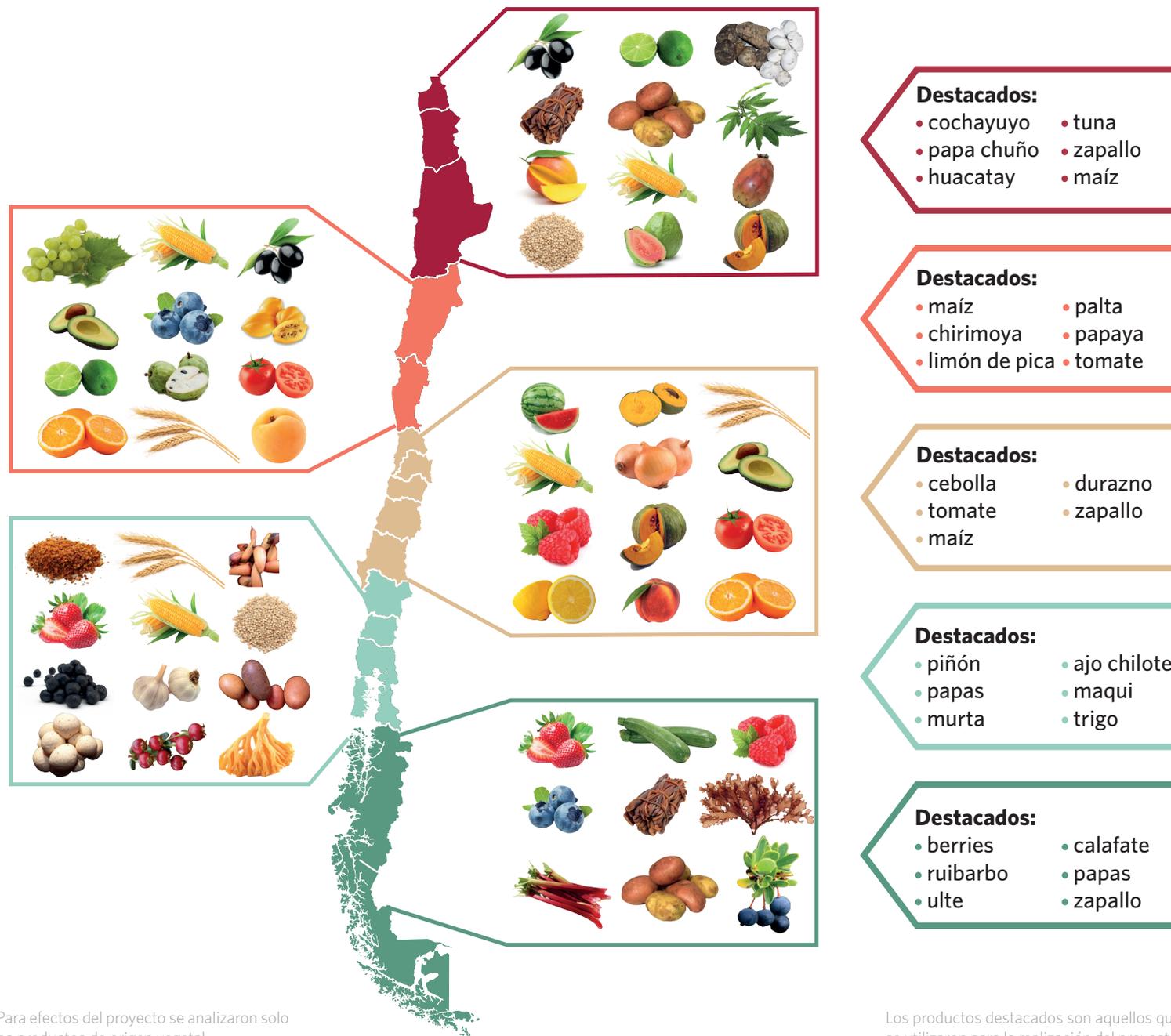
Representa los gustos y los recursos propios de una región, así como la tradición y la cultura de quienes la habitan. No necesariamente han de prepararse con frecuencia, pero se conoce como un plato que lleva tradición y que muchas veces forma parte de las celebraciones.

ANÁLISIS DE ZONAS

- 1 Para comprender las influencias en cada zona: esto influye en la historia del plato, en las técnicas y formas de preparación y en las tradiciones ligadas a él.
- 2 Para conocer los productos y recursos propios de cada zona, los cuales se utilizan en las preparaciones.
- 3 Para descubrir las diferentes técnicas de preparación que se utilizan en las zona, producto de las influencias antiguas y cómo éstas varían de una zona en otra.
- 4 Permite comprender a grandes rasgos, aspectos relacionados al clima, el agua, la flora y la fauna que también influyen directamente en los platos.

Permite comprender porque se crearon estas cocinas locales

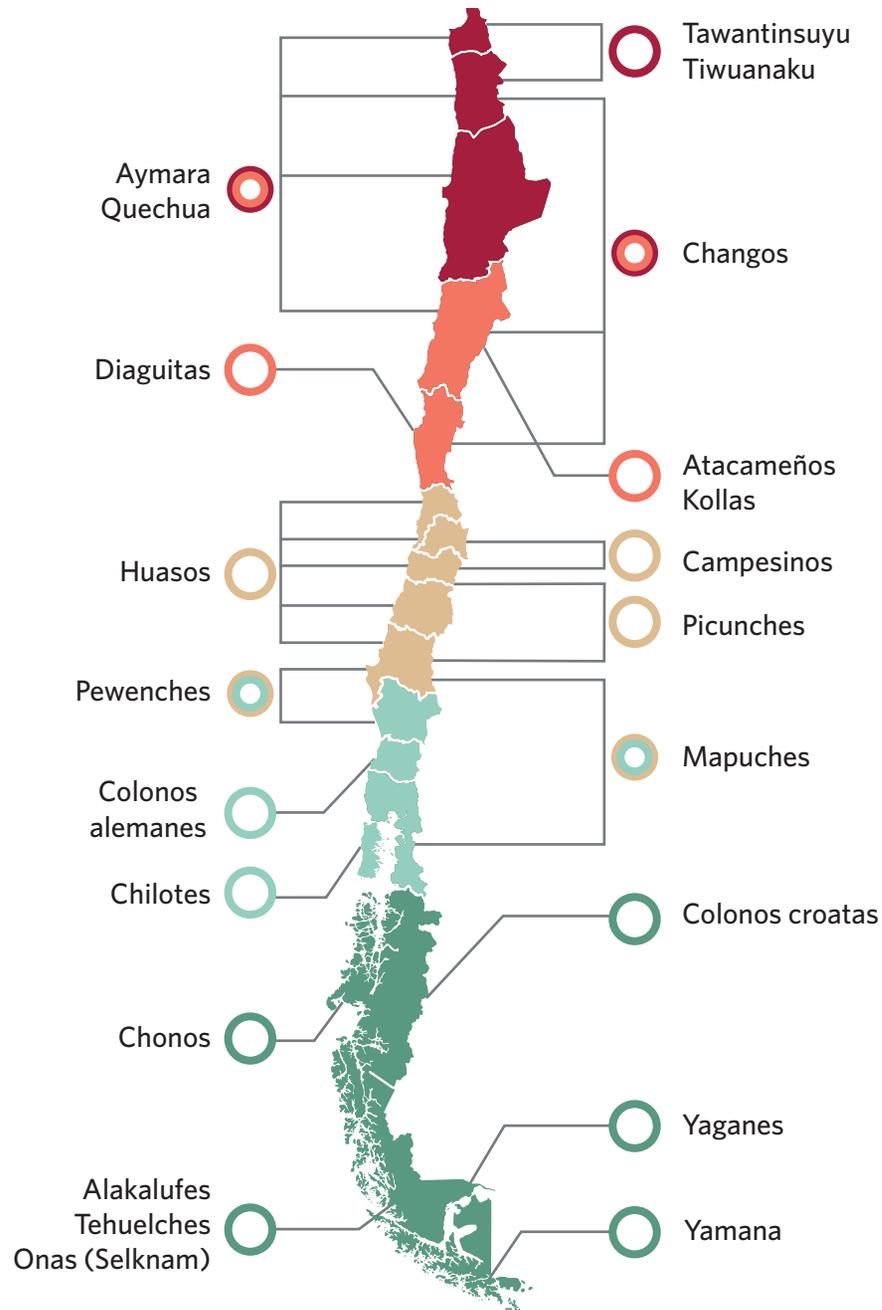
PRODUCTOS



Para efectos del proyecto se analizaron solo los productos de origen vegetal.

Los productos destacados son aquellos que se utilizaron para la realización del proyecto.

INFLUENCIAS



Técnica: Uso de piedras calientes como método de cocción. Le entrega un sabor diferente a la comida

Técnica: Gran desarrollo de la agricultura, sistemas de riego y cultivo.

Técnica: Cocción en agua. Centro de la cocina criolla.

Técnica: Preparación en agujeros con productos de la zona, uso de merkén.

Técnica: Cultivo bajo tierra e invernaderos. Desarrollo de cultivos pese al clima.

COMPONENTES ESCENCIALES DE UN PLATO TÍPICO

Al igual que todos los platos, la elaboración de un plato típico consta de 3 etapas principales:

1 ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES

En el caso de los platos típicos siguen una tradición que en muchos casos se ha transmitido por generaciones y los ingredientes están generalmente asociados a los recursos naturales que provee la región de donde se origina el plato.

2 PREPARACIÓN PROPIA

Se caracteriza por una dedicada y delicada preparación, utilizando diferentes técnicas para la cocción que han sido heredadas de los pueblos originarios o de la tradición española. Algunos platos presentan variaciones que dependen de la zona.

3 DESECHOS

Última etapa en la que los restos de los ingredientes son desechados y generalmente no tienen un uso posterior.



OPORTUNIDAD
Desechos como materia prima para fabricar papel artesanal

Los platos típicos chilenos se relacionan directamente con las dimensiones gastronómicas:

1 DIMENSIÓN HISTÓRICA

- Su origen está ligado a una zona o región.
- Uso de productos marinos, papa, maíz y porotos heredados de la dieta indígena.

2 DIMENSIÓN GEOGRÁFICA

- Utilizan como ingredientes recursos propios de la zona de origen.

3 DIMENSIÓN CULTURAL

- Hablan directamente de la zona de origen (comida como lenguaje)
- Contienen una carga tradicional
- Preparación de tipo casera
- Preparación y relato relacionado a la cultura y tradiciones de esa zona, heredadas de quienes la han poblado (pueblos originarios, españoles e influencias extranjeras)

No todos los que se consideran platos típicos cumplen con todas estas características

GASTRONOMÍA COMO CONTEXTO

Nueva cocina chilena

1. Valorizar los recursos naturales y productos típicos chilenos.
2. Rescatar las tradiciones.
3. Reinterpretar los platos típicos de una manera atractiva y sofisticada.

El proyecto se guía bajo estos criterios y busca ser un aporte en su objetivo: **rescatar y consolidar la identidad gastronómica**, que al ser aún confusa y no se puede difundir ni posicionar.

Rescate y consolidación de la identidad gastronómica

IMPORTANCIA

- ▶ Cultural
- ▶ Tradicional
- ▶ Atractivo Turístico

¿Por qué la gastronomía aporta a la consolidación de la identidad?

1. Permite conocer los diferentes estilos culinarios de cada zona.
 - ▶ Abarca todo Chile.
 - ▶ Habla directamente de una zona, de los recursos de esta, de quienes la habitaron y por lo tanto del **sentido de pertenencia**.

Criterio para desarrollar el proyecto.

2. Importancia cultural: la gastronomía propia de cada país tiene la particularidad de ser un **factor de identidad cultural importante**.

El proyecto busca rescatar la identidad cultural de los platos típicos y sus relatos.

3. La comida como lenguaje: La gastronomía se puede entender como una **forma de comunicación**.

Se busca que el proyecto también tenga su propio lenguaje, que hable de la gastronomía chilena y transmita un mensaje a través de los papeles hechos de las fibras de los platos.

Platos típicos y consolidación de la identidad gastronómica

- ▶ Son el punto central de la gastronomía y tienen una fuerte carga tradicional.
- ▶ Representan a cada zona y permiten identificar los estilos culinarios, los productos propios y las influencias.
- ▶ En cada zona adquieren un valor y carácter propio.
- ▶ Hablan de la sociedad y colaboran con la difusión de la identidad gastronómica al llevar consigo un sello de identidad local.

Utilización de desechos

OPORTUNIDAD

Material sin uso

Habla de los platos típicos

Fuente gratuita de fibra vegetal

Desecho como materia prima para la fabricación de papel.

02

RESIDUOS GASTRONÓMICOS



DESECHO VS RESIDUO

- 1 Aquello que queda después de haber escogido lo mejor y más útil de algo.
- 2 Residuo, basura.
(Real Academia Española, 2014)

- 1 Material que queda como inservible después de haber realizado un trabajo u operación.
(Real Academia Española, 2014)
- 2 Sustancia u objeto que: (i) se elimina o valoriza, (ii) está destinado a ser eliminado o valorizado, o (iii) debe, por las disposiciones de la legislación nacional, ser eliminado o valorizado.
(CONAMA, 2010, p. 10)

DIFERENCIA ENTRE DESECHO Y RESIDUO

Material o resto que **no puede ser reutilizado** o reciclado, ya que carece de utilidad o valor, o porque su composición u origen resultan contaminantes o tóxicos y debe ser tratado de forma especial.

Basura hospitalaria
Basura radiactiva
Elementos peligrosos para el medio ambiente

Todo material o resto que **puede ser reutilizado** a través de un adecuado proceso de reciclaje. El residuo se transforma en materia prima y adquiere un valor económico.

Envases plásticos/vidrio
Metales
Papel y cartón
Ropa
Materia orgánica

Para efectos del proyecto se consideró solo el estudio de los residuos debido a su valor y su capacidad de reutilización como materia prima para la elaboración de papel.

Ver definiciones en Glosario, p. 134

RESIDUO GASTRONÓMICO

Residuos generados de la actividad de la cocina doméstica y profesional.



Origen: Orgánico - Vegetal



Riesgo: No Peligroso



Estado: Sólido - Municipal



Residuo gastronómico orgánico como materia prima otorga un rasgo de **sustentabilidad**.

ANTECEDENTES



1,5 kg diarios → **ORGÁNICOS**

Por persona

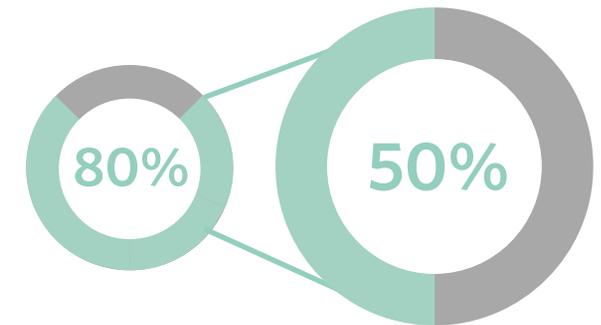
Estudio realizado por el Departamento de Aseo y Ornato de las diversas Municipalidades de la Región Metropolitana, 2008.



ORGÁNICOS

De los desechos sólidos de la Región Metropolitana

IV Encuesta de Percepción y Actitudes hacia el Medioambiente, Universidad Andrés Bello, 2014



Desperdicio de material orgánico → **VEGETAL**

Generados de la preparación de comidas en hogares

Estudio de campo realizado en hogares de 5 comunas de Santiago como posible escenario para la obtención de materia prima.

OPORTUNIDAD

De acuerdo a una encuesta realizada por la Universidad Andrés Bello, hasta el año 2014 solo el 34% de los chilenos declaraba reciclar.

En estas cifras y en el alto índice de desechos orgánicos generados en la RM, se encontró una oportunidad para transformar estos desechos orgánicos de carácter vegetal en residuos, mediante su utilización como materia prima para la fabricación de papel artesanal.

De los múltiples escenarios para obtener desechos orgánicos, se estudiaron 15 hogares de 5 comunas de Santiago.

Escenario 1: Cocina doméstica

De los desechos orgánicos generados en los hogares se decidió centrarse en aquellos provenientes de la preparación de comidas, ya que en esta instancia se generaban la mayor cantidad de residuos vegetales.

Al principio del proyecto se pensó que la materia prima se obtendrían solo del escenario 1, pero la cantidad generada no era suficiente para poder fabricar papel.

Por otro lado, la logística de recolección implicaba grandes traslados diarios, ya que de lo contrario, los desechos comenzaban a formar hongos y los usuarios decidían botarlos.

TENDENCIA ACTUAL: VALORIZACIÓN

Concepto guía sobre el cual se desarrollan iniciativas de carácter sustentable. Se define como un “conjunto de acciones asociadas cuyo objetivo es recuperar un producto, sus materiales y/o su poder calorífico.”

(CONAMA, 2010, p. 11)

Valorización de Residuos Sólidos Municipales Asociado a Gestión Municipal



CONAMA, 2009.

Actualmente en Chile no se conoce una ley que se haga responsable de los residuos sólidos orgánicos, pero hace algunos años intenta posicionarse la conciencia de las 3R, (reducir, reciclar, reutilizar) bajo la idea de que la basura (desechos) se transforme en residuos.

En el marco de esta tendencia ecológica aparecen innovadoras propuestas y proyectos relacionados al reciclaje y reutilización de residuos gastronómicos o de origen orgánico.

INICIATIVAS SIMILARES

1 INICIATIVA GASTRONOMÍA UAEM¹

Propuesta de la UAEM (2011) para aprovechar el alto porcentaje (75%) de residuos orgánicos generados en las clases prácticas del Laboratorio de Alimentos y Bebidas en la Licenciatura de Gastronomía.

Se identificaron los alimentos desechados antes de que fueran desaprovechados para luego utilizarlos para el diseño y producción de alimentos de consumo.

1. Universidad Autónoma del Estado de México

2 COMPOSTAJE

Forma rápida y natural de reciclaje a través del proceso de descomposición, donde los residuos orgánicos se transforman en un recurso que permite mejorar los suelos.

Ejemplo: Programa de Reciclaje Residuos de Casinos de empresa Reciclajes Industriales S.A Consiste en un “servicio de reciclaje de residuos orgánicos dirigido a casinos industriales, restaurantes, hoteles, patios de comidas, hospitales, colegios, universidades, entre otros.” (Reciclajes Industriales, 2013)

3 INICIATIVA CIUDAD BUENOS AIRES

Iniciativa que promueve la separación de los residuos orgánicos para ser utilizados como compost, dirigida a los establecimientos que comercializan alimentos o prestan servicios gastronómicos. Para implementarla se estableció un circuito de recolección especial que deriva a lugares de compostaje ubicados estratégicamente en parques y sedes comunales con el objetivo de introducir a los vecinos en la práctica del compostaje.

ORIGEN DEL RESIDUO

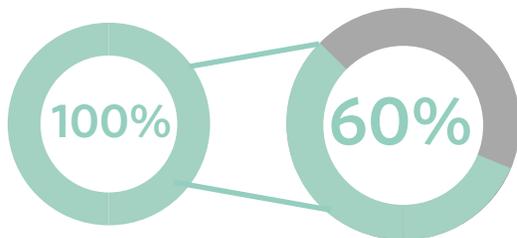
Escenario 2: Cocina doméstica

Del Escenario 1 se escogió una muestra de 5 casas de la comuna de Colina en donde el desperdicio orgánico era del 100%.



Comprometidas a separar los desechos orgánicos solicitados.

Genera conciencia y hábitos de reciclaje



Desperdicio de material orgánico

Preparaciones de comida

Escenario 2: Desechos en su mayoría cáscaras derivadas de las preparaciones de alimentos y productos con mal aspecto físico.

Escenario 3: Vega Central

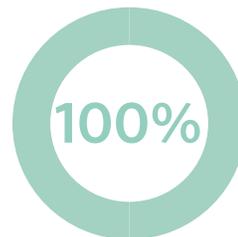
Lugar más grande y variado de venta de frutas y vegetales en Santiago. Opera de Lunes a Sábado de 6:00 a 18:00 hr.

12 HORAS

De limpieza continua de material orgánico

13.400 kg

Diarios de basura orgánica vegetal



Desperdicio de material orgánico

(Hojas, tallos, productos con mal aspecto)

Escenario 3 y 4: Desechos como cáscaras y aquellos en mal estado o que debido al tiempo perdían su valor.

(Fuente: Comisión Nacional del Medio Ambiente de Chile, Mayo, 2003)

Escenario 4: Verdulería Chicureo

Verdulería pequeña de carácter local con amplia oferta de frutas y verduras. Opera de Lunes a Sábado de 9:00 a 20:00 hr.

11 HORAS

De venta continua



60 kg

Diarios de basura orgánica vegetal

(Hojas, tallos, productos con mal aspecto)

Finalmente se utilizó el escenario 2, 3, 4 para obtener la materia prima debido a la cantidad y variedad de material orgánico del tipo vegetal que se desperdiciaba.

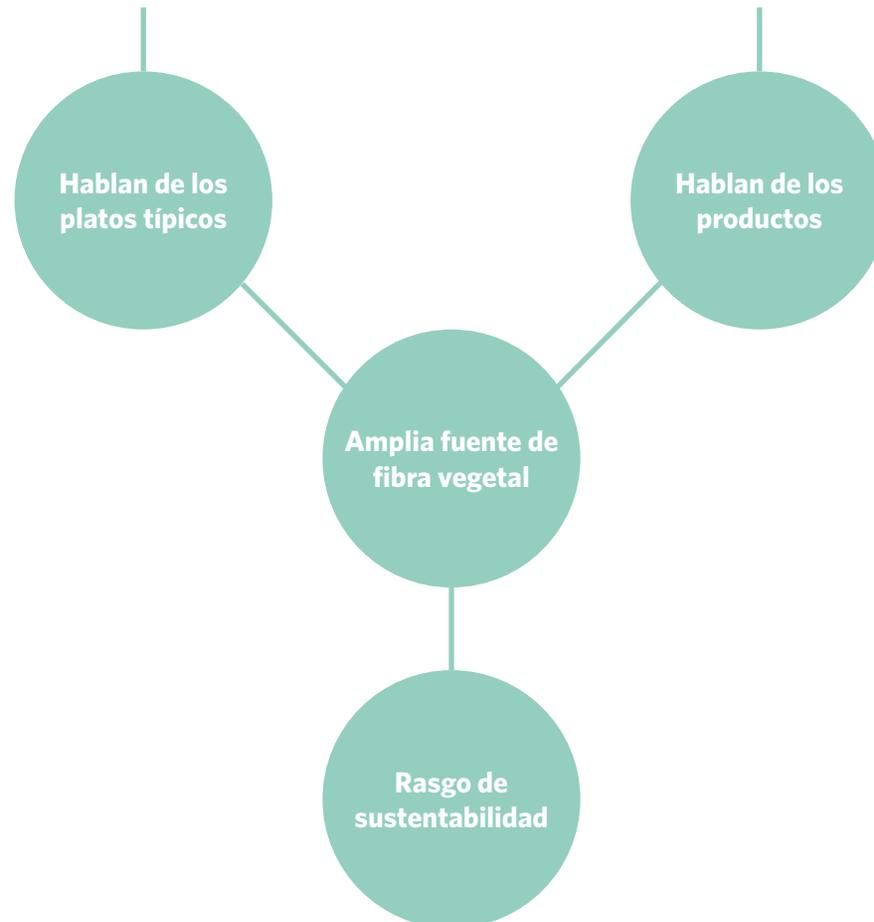
(Fuente: Verdulería Chicureo)

Con el fin de aportar a la consolidación de la identidad gastronómica chilena, se decidió utilizar los residuos gastronómicos (escenario 1) y aquellos derivados del comercio agrícola (escenario 3 y 4), pero enfocados específicamente en los platos y productos típicos chilenos estudiados anteriormente.

Estos residuos “chilenos” se utilizaron como materia prima para la fabricación de papel, de manera que traspasen sus características a los papeles, haciendo que estos hereden el carácter chileno y propio que llevan consigo estos residuos debido a su origen, y permitan descubrir, a través de ellos, la gastronomía chilena y aportar a la consolidación de la identidad.

RESIDUOS GASTRONÓMICOS

Derivados de la preparación de platos típicos chilenos



RESIDUOS COMERCIALES

Derivados de productos utilizados en la preparación de platos típicos chilenos

03

FIBRAS VEGETALES Y PAPEL ARTESANAL



FIBRAS VEGETALES

Las fibras vegetales corresponden a aquellas fibras naturales extraídas del reino vegetal.

COMPOSICIÓN QUÍMICA

La fibra vegetal forma parte de la pared celular de las plantas. Su composición química varía según el tipo de planta.

CELULOSA

Esqueleto de las células vegetales. Es higroscópica: absorbe el agua y se hincha (como la madera). Es un polímero² insoluble en agua pero que se degrada en ella.

HEMICELULOSA

Azúcares que forman estructuras poliméricas complejas. Son muy hidrofílicas (absorbe agua con facilidad), promueve la fibrilación interna, mejora su flexibilidad, facilita el refinado y aumenta la capacidad de enlace entre fibras.

LIGNINA

Polímero amorfo presente en el espacio intracelular y en las paredes de la fibra manteniéndola unida, que varía según la especie. Otorga rigidez, cohesión y es hidrofóbica, (no absorbe agua) lo que dificulta el refinado de la fibra, pero se puede ablandar con temperatura.

PROPIEDADES



(Asunción, 2006)

Las fibras vegetales son el componente básico del papel, suelen proceder principalmente de la madera pero también de plantas como el cáñamo y el algodón.

PRINCIPALES USOS

TEXTIL

Confección de indumentaria, accesorios y géneros, principalmente de fibra de algodón debido a su flexibilidad, resistencia y durabilidad.

También se usa el lino en ropa de cama y manteles.



ARTESANÍA

Se utilizan variadas fibras para hacer sombreros y cestas, (rafia) tejidos para embalaje, (yute) cordelería y fabricación de alpargatas, hamacas, camisas de lámparas, etc. (cáñamo)



PAPELERÍA

Hace muchos años, los papeles no se fabricaban de madera, sino en base a fibras vegetales. Las principales se presentan a continuación.



2. Para definición ver Glosario p. 134

CLASIFICACIÓN

Se clasifican de acuerdo a la parte de la planta de donde se extrae la fibra vegetal.

1 FIBRAS DE FRUTOS

- Pelos de semillas
algodón
- Vainas
árbol kapok
- Cáscaras de frutos
coco



2 FIBRAS DE TALLO

- Fibras madereras
Coníferas: pinos, abetos, cipreses
Frondosas: eucalipto, abedul, álamo
- Fibras liberianas
Arbustos y árboles: kozo, guampi
Dicotilóneas herbáceas: lino, cáñamo, yute
Fibra de linaza, cáñamo de india, morera
- Fibras de gramíneas
pajas, cañas, bambu, bagazo, esparto



3 FIBRAS DE HOJAS

- *Ábaca*, sisal, henequén,
pita, ananás, caroa



En la fabricación de papel artesanal se destacan principalmente 3 fibras:

ALGODÓN

Al ser casi 100% celulosa es una excelente fibra para la fabricación de papeles resistentes. Su principal uso en la industria textil permite usar prendas o retazos fabricados de 100% algodón como materia prima.

KOZO

Cultivado hace siglos en Japón, donde la elaboración de papel destaca por su sofisticación y elegancia. Produce fibras duras y largas, dándole al papel durabilidad, capacidad de absorción y resistencia para la fabricación de productos como puertas correderas, sombrillas, pantallas y volantines.

ÁBACA

De gran resistencia y flotabilidad, esta fibra es usada en la fabricación de cuerdas, líneas de pesca, ropa, tapicería y papeles especiales para esténciles, bolsas de té y café, filtros de cigarrillos y papel moneda.

En relación a la experimentación realizada con los diferentes tipos de fibra se destaca:

1 FIBRAS DE FRUTOS

Uso de cáscaras: **papa, naranja, cebolla, papa-ya, tomate** y frutos enteros como **berries**.

- Requieren mucho tiempo de cocción.
- Las más resistentes es necesario ablandarlas con soda cáustica.
- El color de los papeles es similar al original.
- Algunos no presentan la cantidad de celulosa suficiente lo que genera quebraduras.
- Las fibras se preparan al estar húmedas ya que son propensas a desarrollar hongos.

2 FIBRAS DE TALLO

Uso de: **alcachofa, cochayuyo y beterraga**.

- Presenta pequeños y delgados “palitos” que otorgan textura al papel.
- Lo anterior dificulta el desfibrado de fibras.
- Largo tiempo de cocción (sin soda cáustica)
- El color de los papeles es similar al original.
- Los papeles son resistentes y gruesos debido a los “palitos” (mezclar con fibra suave)

3 FIBRAS DE HOJAS

Uso de: **hojas de choclo, huacatay, repollo, apio y cebollín**.

- Requieren un menor tiempo de cocción, generalmente sin necesidad de soda cáustica.
- Pueden sufrir un ligero cambio del color original durante la cocción.
- Se obtienen papeles de calidad, resistentes y con texturas.
- Fácil de guardar, ya que se secan con facilidad y no producen hongos.

INFLUENCIA DE LAS FIBRAS EN EL PAPEL

El mundo vegetal es la principal fuente de suministro de fibras papeleras, pero no todas ellas son iguales, y no todas tienen el porcentaje de fibra adecuado para fabricar papel. Los mejores papeles están hechos de fibras vegetales que tienen mucha celulosa.

Las propiedades de los papeles dependen directamente de las características de las fibras, y el tratamiento que estas reciben influye de forma decisiva en la morfología y resistencia del papel, pero generalmente es necesaria la eliminación de gran parte de la lignina, (lo que mantiene unida las fibras) para obtener mejores pastas. Habitualmente las fibras en el papel mantienen las mismas características que tenían en su origen vegetal, por lo que comprender el tipo de fibra utilizado es importante para comprender las características y la vida que tendrá el papel. (Turner, 1994)

Las características otorgadas por la fibra al papel se profundizan más adelante. p. 45

Las fibras vegetales son una fuente inagotable de materia prima para la fabricación de papel y la realización de este proyecto.

La importancia de conocer sus componentes, propiedades y diferentes usos está en que, de acuerdo a estos, se pueden elegir los productos de los que se obtendrá la fibra y anticipar cómo trabajarla y los resultados que se obtendrán.

Las plantas de una misma familia botánica suelen tener propiedades físicas similares, permitiendo que puedan tratarse de la misma manera, por lo que de la experimentación se derivaron una serie de datos útiles: los papeles hechos a base de fibras que no tienen la cantidad suficiente de celulosa se quiebran. Las fibras con alto contenido de lignina (lo que mantiene unida las fibras) es necesario ablandarlas mediante la cocción o/y el uso de soda cáustica para que se libere la celulosa.

Y así se fue descubriendo el mundo de la fibra vegetal, y la mejor manera de trabajarla para fabricar uno de los medios de expresión más versátiles que existe en el mundo.



PAPEL ARTESANAL

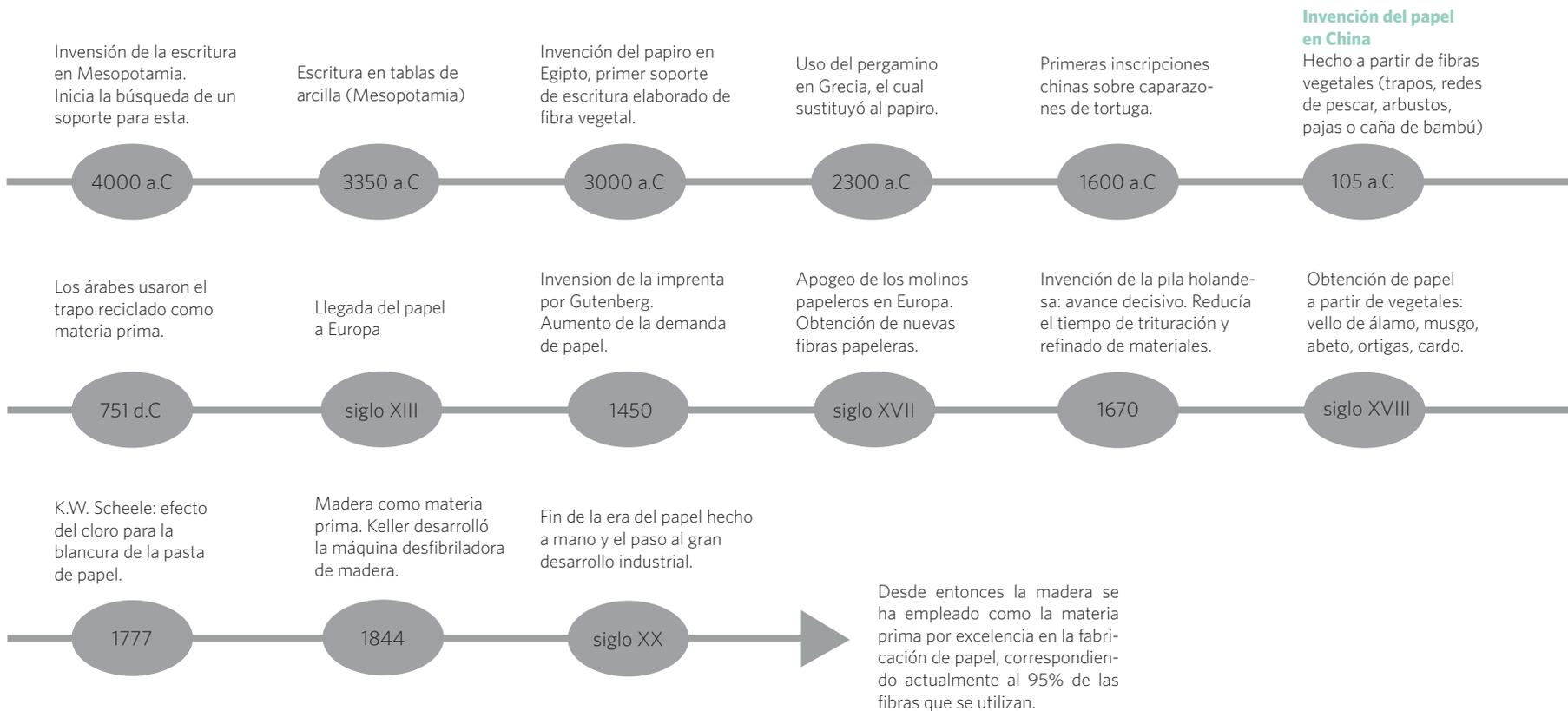
“Papel: maravillosa invención, que es de un gran uso en la vida, que fija la memoria de los hechos, e inmortaliza los hombres”...

Fernández Zapico, 2008

Junto con la imprenta es considerado una de las invenciones más importantes y fundamentales, transformándose en el soporte más perdurable para el traspaso de conocimientos.

De la historia del papel es importante destacar que **el método de fabricación de los primeros papeles es básicamente igual al método de**

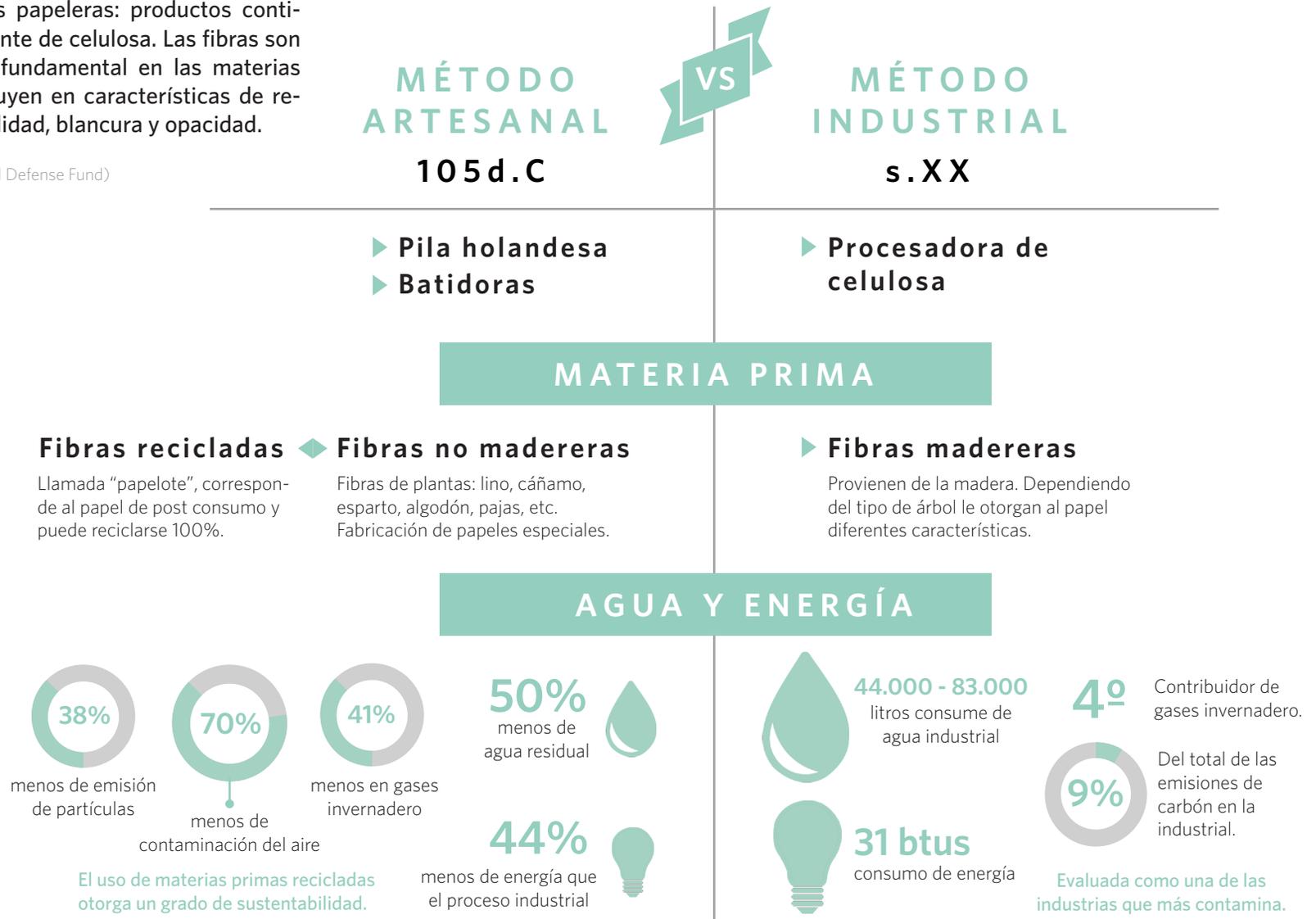
fabricación artesanal que se utiliza hoy. Se utilizaban vegetales ablandados y fermentados en agua de cal, los cuales se hacían pulpa con morteros y se mezclaba con agua. Se sumergía un tamiz de tela hasta obtener la cantidad de pulpa necesaria para formar una hoja, la cual se dejaba secar al sol. (Fernández, 2008)



FABRICACIÓN DE PAPEL

Para la elaboración de papel es necesario el uso de materias papeleras: productos contituídos básicamente de celulosa. Las fibras son el componente fundamental en las materias papeleras e influyen en características de resistencia, estabilidad, blancura y opacidad.

(Fuente: Environmental Defense Fund)



FABRICACIÓN ARTESANAL

Por mucho que la industria papelera haga intentos, no se ha conseguido todavía un papel industrial con las mismas capacidades de comunicación de un papel artesanal. Sus calidades únicas para el tacto y la vista son muy atractivas, tanto como soporte para escribir, dibujar o estampar, como para disfrutarlo por su solo aspecto.

Asunción, 2006

Un papel se considera artesanal o hecho a mano "cuando se ha fabricado según el método tradicional, en el que el artesano papelero es quien produce una a una cada hoja de papel" (Asunción, 2006, p. 20)

HACER PAPEL

1 FIBRAS CON CELULOSA



2 HACER LA PULPA



3 FORMACIÓN DE LA HOJA



4 PRENSADO SECADO



(Fuente: Paper Slurry)

CARACTERÍSTICAS OTORGADAS POR LA FIBRA AL PAPEL

▶ DIRECCIÓN DE LA FIBRA³

Afecta la resistencia del papel (cuando se va en contra de la fibra cuesta más plegarlo, no se rasga derecho) Generalmente en papeles artesanales la fibra no tiene dirección, ya que al sacudir el bastidor en la formación de la hoja, estas toman todas las direcciones generando papeles más resistentes.

▶ RESISTENCIA

La resistencia de un papel está determinada por el grado de resistencia de la fibra. (por ejemplo, las fibras más largas y refinadas producen papeles más resistentes)

▶ GRADO DE REFINO

Depende de la cantidad de tiempo que se encuentre en la pila holandesa. Cuanto más refinada este la fibra, más compleja y resistente será la unión entre estas.

▶ GRAMAJE

Corresponde al peso del papel y en él influye el grosor. Se mide tocando el papel.

▶ PRENSADO

El prensado del papel influye directamente en su resistencia, si no se prensa tiene menos resistencia porque las fibras están menos apretadas entre sí.

▶ VARIEDAD DE TAMAÑO

El proceso artesanal permite hacer una amplia variedad de tamaños a diferencia del proceso industrial.

▶ TEXTURA

Depende de la densidad de la pulpa y del método de secado (un papel prensado será más liso que uno secado al aire.)

▶ VARIEDAD DE COLOR

Todas las fibras tienen un color natural propio y las de origen vegetal mantienen el color de la planta después que ha pasado por el proceso en que se separa la celulosa.

3. La dirección de la fibra es "el sentido en el que la fibra se posa al momento de su fabricación" (Asunción, 2006, p.21)

BENEFICIOS DEL PAPEL ARTESANAL

1 VALOR DE LO HECHO A MANO

Al ser hechos a mano son todos diferentes y por lo tanto únicos.

2 VERSATILIDAD

Permite experimentar con todas las características antes mencionadas y generar una amplia variedad de papeles diferentes.

3 PROCESO FÁCIL Y ECONÓMICO

No precisa de grandes inversiones, gastos, ni requiere de una gran infraestructura, por lo que se puede montar un taller en casa.

4 VARIEDAD DE MATERIA PRIMA

Amplia gama de materias primas: provenientes de fibras (de origen vegetal, animal, mineral, artificial o sintético), retazos textiles (algodón, lino, etc.) o papel reciclado.

5 SUSTENTABILIDAD

Reduce notablemente la contaminación con respecto al proceso industrial y el consumo de agua y energía. No es necesario la tala de árboles y uso de fibras vírgenes.

ANTECEDENTES



DONOSO PAPEL (CHILE)

Julio Donoso creó una pequeña empresa dedicada a la elaboración de papel hecho a mano para bellas artes. Utilizando una pila holandesa y materias primas como papeles reciclados, fibras 100% algodón (retazos o pulpa de mota de algodón orgánico) y experimentando con fibras de pita, cáñamo, colihue, totora y sisal, logra excelentes resultados de hojas ecológicas, libres de ácidos y de pH neutro.

El papel se comercializa por sí solo (por hojas o resmas) y a través de productos hechos a base de papel artesanal. Se promociona mayoritariamente vía Facebook y ferias artesanales.



PAPEL ARTESANO (CHILE)

Es un pequeño emprendimiento creado por un equipo de jóvenes que decidieron rescatar el método artesanal de fabricación de papel, con el objetivo de ser un aporte para la protección del medio ambiente.

Ofrece un amplia gama de productos de calidad como pliegos, cartas, sobres, papeles de regalo, bolsas, entre otros, creados manualmente a base de fibras vegetales, flores, frutas y semillas, (Hermosilla, 2011) para satisfacer las necesidades de personas y empresas.



LA CASA DE GOETHE (CHILE)

Es un proyecto que ofrece talleres, cursos, experiencias y charlas en diversos lugares, algunos de estos orientados a la fabricación artesanal de papel. Busca generar instancias de creatividad, exploración y desarrollo de manera sustentable. (La Casa de Goethe, s/f)



MUSEO DEL PAPEL (ATLANTA)

El reconocido “Robert C. Williams Museum of Papermaking” es uno de los grandes exponentes de papelería artesanal a nivel mundial y un recurso de renombre internacional en la historia del papel y su tecnología.

Cuenta con más de 2.000 libros y una colección de más de 10.000 marcas de agua, papeles, herramientas, máquinas y manuscritos. La misión del museo es coleccionar, preservar, desarrollar y difundir los conocimientos sobre la fabricación de papel.

Ofrece exposiciones y programas de fabricación de papel y las artes relacionadas al papel, usando fibras de algodón, ábaca y kozo.



PABELLÓN DOS (ESPAÑA)

Institución abierta que genera un espacio donde desarrollar la creatividad, siendo responsable con el medio ambiente. Su objetivo es preservar el patrimonio a través de talleres orientados a la creatividad cultural y contemporánea. Uno de estos es el taller de papel artesanal experimental, que enseña a fabricar papeles artesanales a través de una técnica sencilla y respetuosa con el medio ambiente, fomentando la imaginación.



DÍNAMO (ESPAÑA)

Dínamo es un taller de elaboración de papel artesanal en donde todos los productos son elaborados a mano. Se fabrican principalmente de fibras vegetales y diferentes materiales reciclados a los que se les da un segundo uso. Al ser un taller respetuoso con el medio ambiente, recogen material de desecho y lo convierten en productos artesanales, evitando el uso de tintes y blanqueantes para mantener la calidad de ecológico.

IDEA FUERZA



REQUERIMIENTOS:

1. Objeto físico que permita mostrar las características, y versatilidad de los papeles.
2. Soporte duradero: para que dé a conocer la identidad.
3. Que permita comunicar los platos típicos: a través de las recetas.
4. Objeto que tenga la capacidad de reunir toda la información para lograr generar un relato y aportar a la identidad.
5. Importancia del papel como elemento artístico, debe ser un producto bello que muestre la riqueza del papel.

CARACTERÍSTICAS DEL LIBRO

Coffee table book:

Libros de gran formato donde se le da prioridad al diseño, la edición y al uso de ilustraciones e imágenes por sobre el texto. Pensado para mirarse más que para leerse, se definen como objetos culturales para ser dispuestos como complemento decorativo por su atractiva presentación. (Dictionary cambridge, 2016)

Identificación:

De las comidas con las zonas y sus raíces.

Interacción:

Se buscó generar un material que implicara contacto, que invitara a manipularlo, a verlo y a tocarlo. Que tuviera la posibilidad de experimentarse y descubrirse. Con el tacto; las texturas; con la vista: los colores y los relatos, y más adelante los olores y sabores una vez preparados los platos: una forma de descubrir desde todos los sentidos.

Comunicación:

Busca un lenguaje visual por sobre el escrito. El relato es lo que acompaña al papel y a la ilustración, que es donde se encuentra el valor. A través de relatos breves, escritos de forma narrada para que tengan una continuidad, se formó una historia que habla de la zona, de su cultura, del plato y de la identidad chilena.

3 | USUARIO CONTEXTO

USUARIO

El proyecto no cuenta con un solo usuario específico, pero este presenta una serie de características de las cuales puede poseer una o más para clasificarse como usuario.



EXPLORADOR 

Quien busca explorar y conocer desde otra perspectiva. Interesado por descubrir más en profundidad aspectos del país como lugares, comida, cultura y tradiciones. Está interesado y dispuesto a conocer un país de distintas maneras, no solo de la forma tradicional, buscando ir más allá de lo común y “lo típico que hay que hacer”. Se caracterizan por explorar aquello que les llama la atención, buscando generar recuerdos innovadores.



INTERÉS EN GASTRONOMÍA 

Personas u organizaciones, nacionales o extranjeras, interesadas en la cocina y que buscan conocer la cultura culinaria de un país. Gustan de probar diferentes gastronomías tomando en cuenta su origen. Se preocupan por conocerlas y llevarlas a la práctica, ya que consideran la comida como una experiencia. Se caracterizan por buscar una oferta que combine la cocina tradicional y la creatividad. No se limita solo a conocedores, sino a quien esté dispuesto a tener una nueva experiencia de sabores.



AMANTES DEL ARTE DEL PAPEL 

Personas y artistas a quienes el arte de fabricar papeles de manera artesanal llama la atención. Fabricantes de papel artesanal, artistas del papel y coleccionadores de obras de arte que buscan nuevas creaciones en base a papel y a su experimentación. Consideran el papel como un medio de expresión artístico y le otorgan un valor especial a su proceso artesanal. Interesados en conocer variedad de técnicas, procedimientos y opciones creativas.



TURISTAS QUE VISITAN CHILE



Aquellos turistas que visitan Chile con el objetivo de conocer y explorar más allá de lo tradicional, buscando aprender o aumentar su conocimiento cultural. A estos turistas les llama la atención la tradición del país y por lo tanto buscan llevarse consigo un recuerdo diferente, un recuerdo de la cultura que les hable de su experiencia en el país. Quieren llevarse un pedazo de Chile, un algo que lo identifique.



ORG. INTERESADAS EN IDENTIDAD NACIONAL GASTRONÓMICA



Organizaciones y entidades preocupadas por el rescate, fomento, desarrollo y difusión de la identidad nacional gastronómica. Consideran la comida como una expresión cultural y se preocupan de la forma en la que ésta se da a conocer. Buscan difundir y desarrollar una identidad gastronómica nacional y regional, rescatar los productos nativos y promover sus preparaciones. (áreas de turismo, escuelas de cocina, restaurantes de tradición chilena, hoteles en parques nacionales)

AGENTES CLAVES

Personas o entidades expertas en un tema específico, cuya opinión y sugerencias aportan de manera significativa al proyecto, validando la información y las decisiones.

Debido a la diversidad de características de usuarios, se consideraron agentes expertos a modo de testeo, quienes cumplieron el rol de validar las decisiones pertinentes a cada ítem.

- ▶ **Chef Axel Manríquez:** chef ejecutivo del hotel Plaza San Francisco y miembro de Les Toques Blanches. Especialista en cocina tradicional chilena.
- ▶ **Mariana Kaplun:** profesora de la Universidad Católica, especialista en artesanía, diseño de productos y textil, diseño sustentable y fabricación de papel artesanal.
- ▶ **Ma. Ximena Ulibarri:** experta en diseño editorial, profesora de la Universidad Católica, directora y diseñadora de la Revista diseñá.
- ▶ **Julio Donoso:** papelerero experto en la fabricación de papel artesanal.

CONTEXTO

ESPACIOS ORIENTADOS A LA GASTRONOMÍA



Tanto a nivel nacional como internacional, este tipo de encuentros invita al público a relacionarse directamente con los productos, las novedades, la terminología, etc. Se caracterizan por exhibir una gran variedad de productos y servicios orientados a la gastronomía de un país o lugar, destacando los productos propios de esa gastronomía.



SIAL París



Echinuco - Chile

ESPACIOS DEDICADOS AL ARTE DE LA PAPELERÍA



Galerías, ferias de arte y diseño, exposiciones, workshops y espacios dedicados a la exhibición de las prácticas artísticas nacionales e internacionales. Se consideran espacios de arte y diseño en general pero principalmente orientadas al trabajo con papeles artesanales.



Art on paper - NY



Feria de papel - México

EXPOSICIONES UNIVERSALES



Desde la segunda mitad del siglo XIX, cada cinco años se realizan exposiciones universales y su objetivo es "mostrar los éxitos más ambiciosos que el hombre ha logrado a través del tiempo, bajo un contexto de diálogo internacional." (ExpoMilán, 2015)

Chile es un invitado permanente en las citas universales, recientemente en la ExpoMilán 2015, a través del espacio llamado "el amor de Chile", orientada a mostrar la dedicación de los chilenos en el cultivo, cosecha y preparación de los alimentos que los identifican.



ExpoMilán 2015

ESPACIOS DE CULTURA NACIONAL



Espacios o entidades preocupadas de promover el turismo en Chile y la cultura chilena. Pueden ser tanto espacios físicos como virtuales, pero se caracterizan por hablar de internacionalización. Cuentan con recursos orientados al recuerdo de su paso por Chile, que hablan directamente de él y lo caracterizan.

Ejemplo: Hotel Explora, restaurantes chilenos, gift shops aeropuerto.



Gift shop Aeropuerto



Hotel Explora - Torres del Paine

TURISMO GASTRONÓMICO



Este concepto está adquiriendo cada vez más importancia en el mundo. Se entiende como un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, y que ayuda al posicionamiento de estas. Invita a conocer y experimentar nuevas comidas de otras regiones, nuevos sabores y conocer parte de la cultura.



Tour viña Santa Rita



Feria gourmet - Arica

4 | REFERENTES

DESCUBRIR SENSORIAL

Los referentes presentados a continuación invitan a descubrir y experimentar con los sentidos, principalmente a través del tacto y la vista, que son los sentidos que el proyecto busca potenciar.

Se destaca el uso de texturas y colores llamativos que invitan a introducirse y explorar el producto para descubrir de qué se trata.



Mapa braille



Libros con texturas



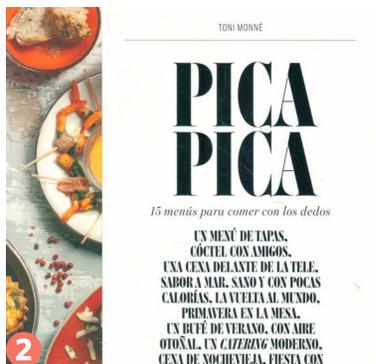
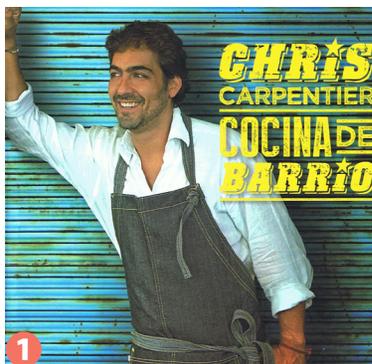
Lafú: artesanía en arpiellera
C. Gutierrez



Exposición "descubrir la comida típica"
Alanna

A lo largo del proyecto se presentan más referentes asociados a cada tema.

REFERENCIAS GRÁFICAS



▶ Referencias utilizadas en la diagramación del libro

▶ Referencias utilizadas en la composición de las imágenes del libro



5 | DESARROLLO DEL PROYECTO

01

LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN



LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

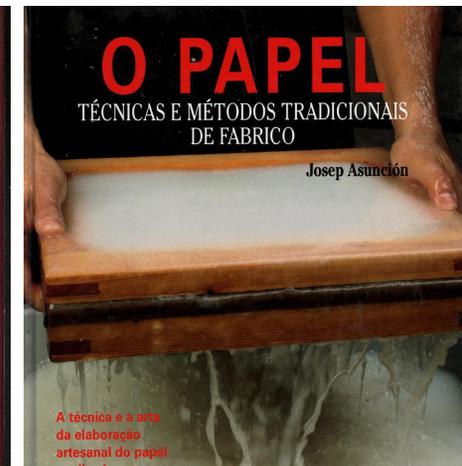
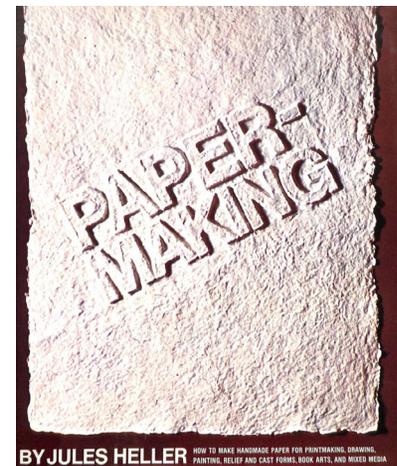
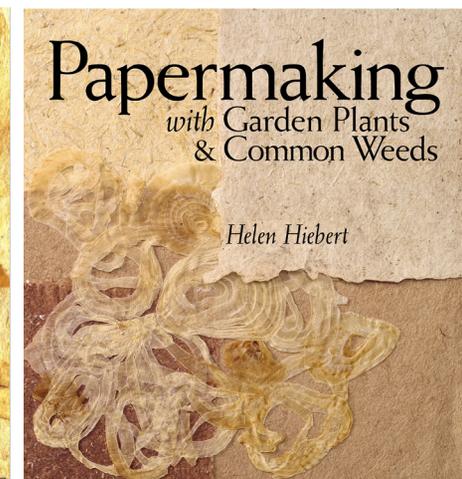
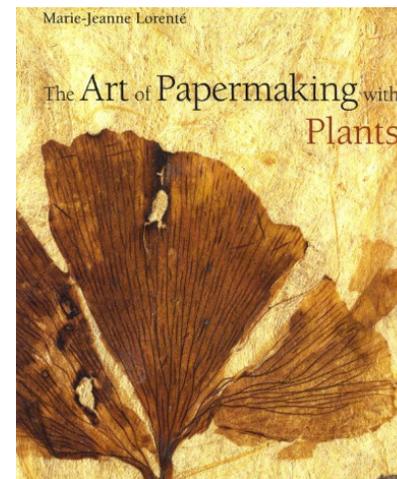
Como primera instancia de acercamiento a la fabricación de papel artesanal, se realizaron pruebas de experimentación con fibras de algodón y ábaca, provenientes de retazos o de pulpas listas, en la que se aprendió la técnica de fabricación, el proceso y detalles útiles para perfeccionar el trabajo.⁴

Con el objetivo de conocer y aprender cómo trabajar las fibras de origen vegetal provenientes de plantas comunes y residuos gastronómicos, (ya que solo se había experimentado con retazos y utilizado maquinaria profesional: pila holandesa), se realizó un estudio de libros relacionados al tratamiento de fibras vegetales de uso diario para la realización de papel.

Estos libros sirvieron como punto de partida para tratar diferentes fibras de forma casera, y utilizar la información de estas para experimentar con nuevas fibras de la misma familia. Además se utilizaron como referencia para la creación de un registro de la experimentación, en donde se detalla el proceso para trabajar cada fibra. (Ver página 87)

4. Estos fueron realizados en el taller de papeles de Universidad de California, intercambio primer semestre 2015

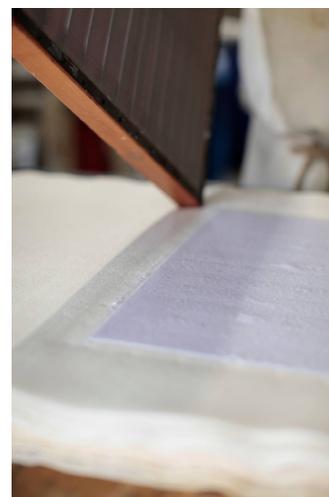
ANTECEDENTES



Se contactó a Julio Donoso, dueño de Papeles Donoso (antecedente nacional p. 46) quien se dedica a la fabricación de papeles artesanales especialmente de algodón. Su taller ubicado en Puente Alto está bien equipado con pila holandesa, prensas, sector de secado, bateas y bastidores, en donde elabora pulpa de algodón en base a retazos y fabrica papeles.

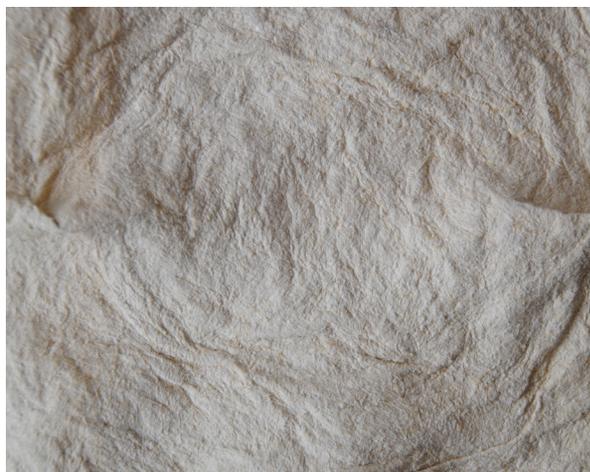
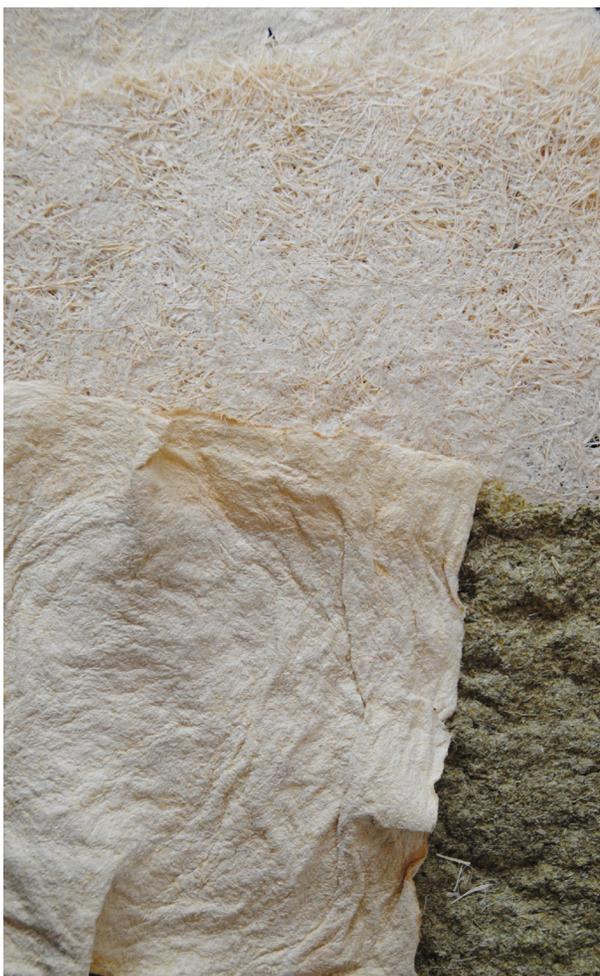
Julio cumple el rol de agente experto en papeles, del cual se recibió asesoramiento, consejos de proveedores a los cuales recurrir y también actúa como proveedor de pulpa de algodón.

Durante la primera etapa del proyecto, se realizaron pruebas de experimentación básicas con fibras de origen vegetal provenientes de la preparación de platos como hojas de choclo y hojas de alcachofa.



EXPERIMENTACIÓN

A lo largo del proyecto, se recibieron consejos y ayuda de Julio Donoso y Mariana Kaplun, ambos agentes expertos en el tema del papel.





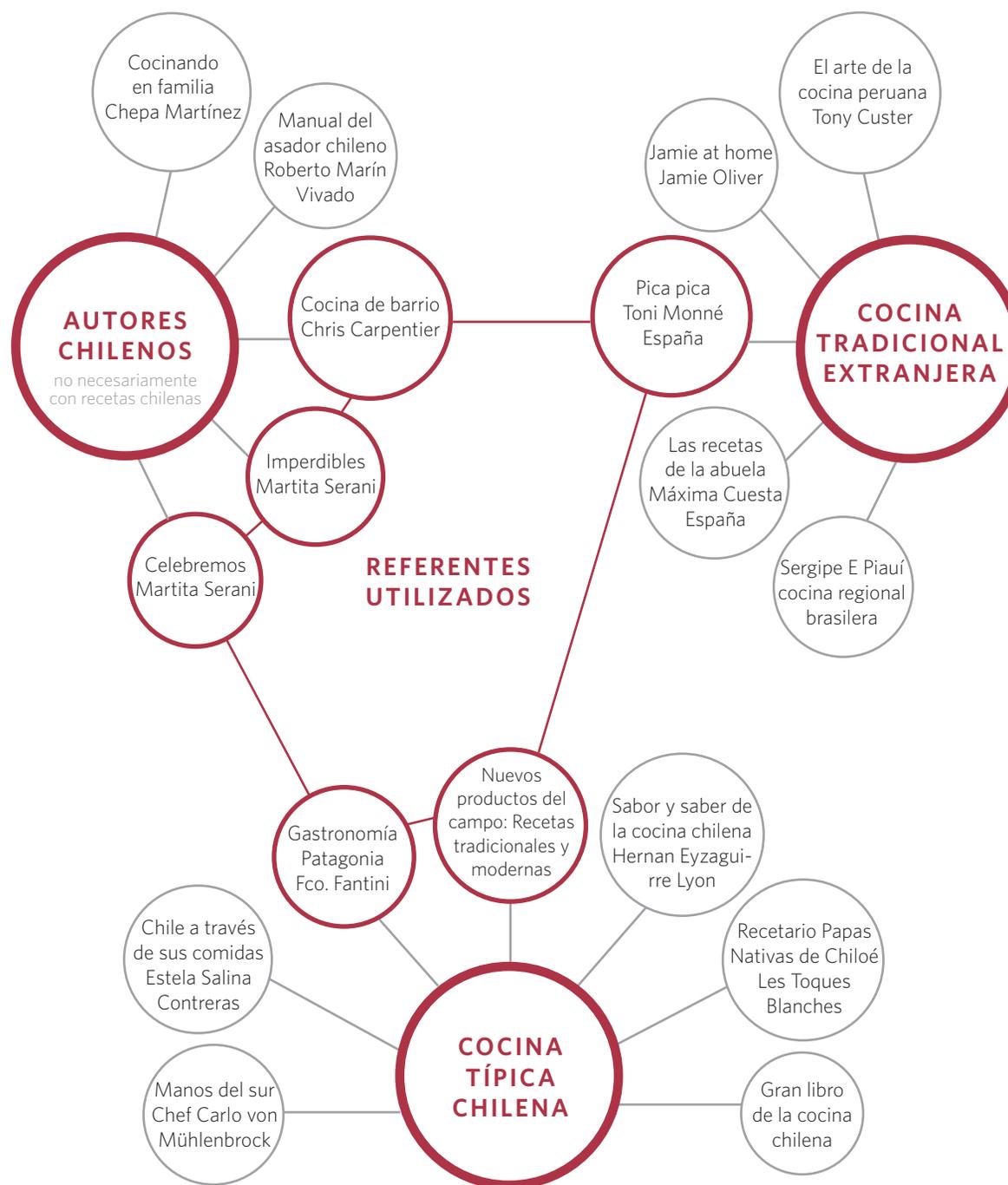
Experimentación con pulpa de algodón en taller de papel en California



ANÁLISIS EDICIÓN GASTRONÓMICA

Al tomarse la decisión de realizar un libro como propuesta final, fue necesario realizar un estudio y análisis de libros orientados a la gastronomía, con el objetivo de referenciarse de estos e identificar aquellos aspectos que debían incorporarse, aquellos que no y se tomó como referencia para tomar decisiones formales y de contenido, considerando siempre la idea de un libro de carácter artístico y no de carácter funcional.

Se analizaron 20 libros agrupados en 3 categorías de acuerdo a su contenido:



Del análisis realizado, se definieron los siguientes criterios, los cuales se consideraron necesarios para cumplir el objetivo del proyecto.



5. Del análisis realizado se identificaron otros criterios pertinentes al relato, los cuales se detallan más adelante. Ver p. 80

6. Se usó como referente para nombrar los menús.

02

DEFINICIÓN DEL PROYECTO



ACOTAR EL PROYECTO

Descubrir Chile gastronómico es una propuesta ambiciosa y difícil de lograr debido a la gran extensión del país y a la variedad de formas en las que se puede conocer. Es por esto que se decidió acotar el proyecto para generar un orden y que se pudiese profundizar en los aspectos relevantes para el rescate de la identidad.



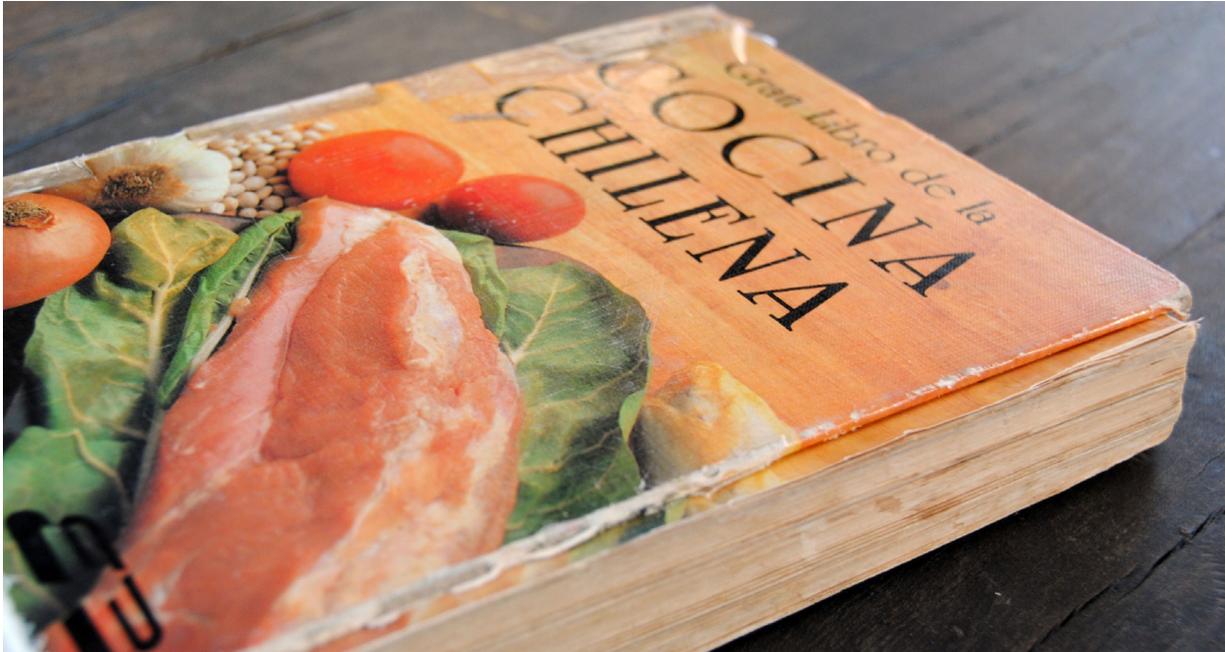
5 ZONAS NATURALES

Norte Grande | Norte Chico | Zona Central | Zona Sur | Zona Austral

- ▶ **Aspecto importante de la geografía de Chile y de conocimiento común.**
- ▶ **Permite conocer Chile de forma ordenada y generar un relato relacionado a cada zona, considerando sus características geográficas, sus productos, su cultura, derivando a su gastronomía y a los platos.**
- ▶ **Justifica de manera simple la aparición de cocinas locales y permite asociar estas y sus productos a una zona específica.**
- ▶ **Permite conocer más en profundidad la tradición y la cultura arraigada a una zona, dando pie para generar los relatos.**
- ▶ **Permite generar una relación del libro con la riqueza de una zona e identificar un lugar clave, actuando como un elemento que fomenta el descubrir Chile gastronómico.**

03

ELECCIÓN DE RECETAS



FILTROS APLICADOS

Como punto de partida se realizó una exhaustiva investigación⁷ en diversas fuentes (libros de cocina chilena, internet, páginas web del Gobierno de Chile) con el objetivo de recopilar la mayor cantidad de recetas consideradas como chilenas, obteniendo 168 recetas en total.

Antes de analizarlas, se realizó un estudio de los productos⁸ que pertenecen a cada zona, de manera que sirvieran como base para comprobar el origen de las recetas, y/o como “comodines” en caso de que algunas de las recetas recopiladas no cumplieran con los requisitos para el proyecto y se podrían usar estos productos para buscar nuevas recetas en base a estos.

Debido a la gran cantidad y variedad de recetas recopiladas, fue necesario aplicar una serie de filtros con el objetivo de reducir el número y considerar solo aquellas que fueran pertinentes y un aporte para el proyecto.

168
RECETAS

1

ORIGEN EN
UNA ZONA

137
RECETAS

Pertenecer a una de las 5 zonas naturales definidas previamente. Aquellas recetas que no pertenecían a ninguna zona específica fueron descartadas, ya que se resaltó la dimensión geográfica que habla de la importancia de la tradición y el sentido de pertenencia que genera cada plato y cómo los ingredientes utilizados hablan directamente de ella.

2

INGREDIENTE
VEGETAL

115
RECETAS

La receta debe contener ingredientes vegetales y el ingrediente principal o central debe ser de carácter vegetal para poder utilizar la fibra. Aquellas recetas que en sus nombres incluían ingredientes de otro tipo fueron descartadas. (caldillo de congrio, cazuela de ave)

7. Para ver análisis completo ver Anexos p. 136

8. Para cuadro de análisis de productos ver Anexos p. 135



MENÚS FINALES

De las recetas escogidas por el chef, se consideró el factor ilustrativo como elemento final para la creación de los menús finales.

ZONA NORTE GRANDE

Menú 1

Sabiduría indígena

- ▶ **Aperitivo**
Ceviche de cochayuyo
- ▶ **Entrada**
Chuño Phutis
- ▶ **Plato de fondo**
Calapurca
- ▶ **Postre**
Helado de tuna

Menú 2

Arawi⁹ Nortina

- ▶ **Aperitivo**
Pasta de rocoto
- ▶ **Entrada**
Caigua rellena
- ▶ **Plato de fondo**
Picante ariqueño
- ▶ **Postre**
Mousse rumba

ZONA NORTE CHICO

Menú 1

Con vista a los valles

- ▶ **Cóctel**
Pisco Sour
- ▶ **Entrada**
Palta rellena
- ▶ **Plato de fondo**
Humitas a la chilena
- ▶ **Postre**
Papaya confitada

Menú 2

Cielos despejados

- ▶ **Cóctel**
Serena libre
- ▶ **Entrada**
Tomates rellenos
- ▶ **Plato de fondo**
Charquisada
- ▶ **Postre**
Chirimoya alegre

ZONA CENTRAL

Menú 1

Verano chileno

- ▶ **Aperitivo**
Sopaipillas con pebre
- ▶ **Entrada**
Ensalada a la chilena
- ▶ **Plato de fondo**
Pastel de choclo
- ▶ **Postre**
Mote con huesillo

Menú 2

Aconcagua y vino

- ▶ **Cóctel**
Borgoña
- ▶ **Entrada**
Ensalada de papas
- ▶ **Plato de fondo**
Porotos granados
- ▶ **Postre**
Peras al vino tinto

9. Arawi significa poesía en Quechua

ZONA SUR

Menú 1

Bajo la lluvia sureña

- ▶ **Aperitivo**
Catuto al ajo chilote
- ▶ **Entrada**
Sopa de piñones
- ▶ **Plato de fondo**
Trilogía de papas
- ▶ **Postre**
Mella chilota y mur-
tas al licor de oro

Menú 2

Olor a leña

- ▶ **Cóctel**
Sour de murta
- ▶ **Entrada**
Sopa de puerros
- ▶ **Plato de fondo**
Todos los canes
- ▶ **Postre**
Kutchen de maqui,
manzana y arán-
dano

ZONA AUSTRAL

Menú 1

Noche patagónica

- ▶ **Cóctel**
Mistela de apio
- ▶ **Entrada**
Sopa de remolachas
- ▶ **Plato de fondo**
Budín patagónico
- ▶ **Postre**
Pastel de ruibarbo
con calafate

Menú 2

Algo al fin del mundo

- ▶ **Aperitivo**
Chochoca melinkana
- ▶ **Entrada**
Salpicón de ulte
- ▶ **Plato de fondo**
Risotto de mote
- ▶ **Postre**
Dulce rosa mos-
queta

RELATO DE LAS RECETAS

Como se dijo anteriormente, fue necesario incorporar un relato para alejarse de un clásico libro de cocina funcional. Por otro lado, durante un testeo, se observó que las recetas que se acompañaban de un relato llamaban más la atención de los usuarios.

Para cada receta se decidió elaborar un relato que permitiera conocer aspectos básicos del origen, la historia o el ingrediente principal, con el objetivo de aportar a la identidad gastronómica chilena con hechos que acompañan las preparaciones y que se relacionan con la tradición y la cultura del lugar al que pertenecen.

La información recopilada de libros y la web fue analizada y ordenada de acuerdo a las dimensiones de la gastronomía estudiadas en el marco teórico, de manera que estas actuaran como un filtro de información y que todos los relatos tuvieran coherencia entre ellos.

Aquellos datos que se alejaron de estas dimensiones (como datos curiosos o relatos fantasiosos no populares) fueron descartados para la construcción de los relatos.

1 DIMENSIÓN HISTÓRICA

Se relaciona con el origen histórico de la receta, de la cultura en la cual surge y la relación que esta tenía con el plato o sus ingredientes. También se consideraron los cambios que puede haber experimentado a lo largo de los años.

2 DIMENSIÓN GEOGRÁFICA

Se relaciona con el contexto geográfico, es decir, con el lugar en que surge y se prepara el plato. También hace relación a las condiciones geográficas que este lugar presenta para la preparación o cultivo de los ingredientes que lo componen.

3 DIMENSIÓN CULTURAL

Apunta a aquellos datos que se relacionan con el nombre y significado de los platos para las culturas antiguas en las surgieron, con las tradiciones que los acompañan y las técnicas utilizadas para la preparación o cultivo de los ingredientes.

OBSERVACIONES RELEVANTES

Estas derivaron del análisis gastronómico

- ▶ Debe ser breve
- ▶ Orientado al plato o al producto
- ▶ Información coherente entre todas (algunas recetas incorporan información muy variada, lo que es confuso y generaba comentarios como: "en esta no aparece en qué contexto prepararla" - Andrea Reyes)
- ▶ De aquí se derivó que el relato se orientara al origen, historia y los productos que componen la receta, más que a datos exclusivamente ligados a ella (contexto para servirla, con qué acompañar, anécdotas)

HOJAS TIPO

Hoja tipo descripción de cada zona



A large rectangular area for content, with a smaller box at the bottom left containing the text "Descripción de la zona".

Descripción de la zona

Hoja tipo recetas

Nombre del capítulo . *Tipo de receta*

Nombre de la receta

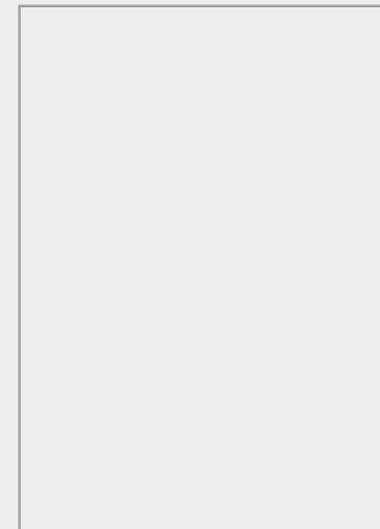
Relato de la receta

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

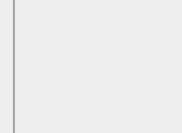


A vertical rectangular box for listing ingredients.



A large vertical rectangular box for describing the preparation steps.

SUGERENCIAS



A small vertical rectangular box for providing suggestions.

04

ELABORACIÓN DE PAPELES



ELECCIÓN DE PAPELES BASE

Basado en la división de 5 zonas naturales, se estableció el uso de papeles iguales para cada zona, generando un total de 5 papeles bases.

Para la elección de la fibra de cada uno, se eligió un producto/ingrediente que **caracterizara las comidas de la zona y que se cultivara en ella**, de manera que se pudiera establecer una relación entre la zona y el ingrediente, permitiendo identificar un lugar clave y generar una conexión del libro con la riqueza de esa zona y que el papel base actuara como un elemento que fomenta el descubrir Chile gastronómico.

Con el objetivo de dar uniformidad a los papeles base, ya que todas las fibras provienen de partes y productos diferentes, se mezcló la fibra del producto con pulpa de algodón, una fibra de gran contenido de celulosa lo que permitió fabricar papeles más resistentes.

En relación a conversado con el agente experto; el chef Manríquez, el análisis de productos por zona y el análisis de las recetas, se eligieron los siguientes productos por zona:

NORTE GRANDE



Huacatay

NORTE CHICO



Choclo

ZONA CENTRAL



Cebolla

ZONA SUR



Papas

ZONA AUSTRAL



Berries

Las decisiones relacionadas a la fabricación de papeles fueron consultadas y aprobadas por los agentes expertos: Mariana Kaplun, Julio Donoso y el chef Axel Manriquez.

La descripción profunda de la relación de la zona con el ingrediente se describe en el relato del libro.

LÍNEA DE REALIZACIÓN DEL PROYECTO

Montaje de taller



Elementos necesarios:

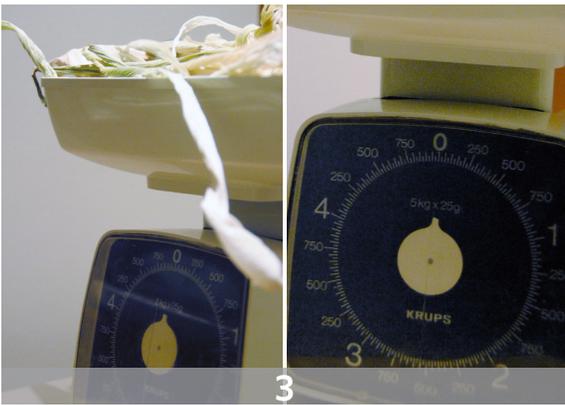
- ▶ batea 100 lt.
- ▶ bastidores 35x28
- ▶ pulpa de algodón
- ▶ fieltros sintéticos
- ▶ esponja
- ▶ juguera
- ▶ MDF melanina
- ▶ contenedores
- ▶ prensas
- ▶ soda cáustica
- ▶ láminas de pai

Materia prima



Se obtiene de los desechos de la Vega central, verdulería Chicureo y de los restos de alimentos de 5 casas. Al ser desechos reutilizados, le otorga un rasgo de sustentabilidad.

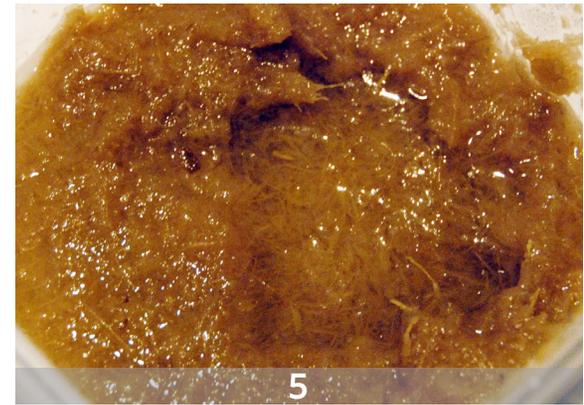
Preparación de la pulpa



- ▶ Detectar el tipo de fibra para definir si es necesario el uso de soda cáustica.
- ▶ Pesar las fibras



- ▶ Cocer las fibras (tiempo y uso de soda cáustica depende del tipo de fibra)



- ▶ Moler las fibras: en la juguera con un poco de agua hasta formar un pulpa de la textura deseada.

Elaboración de papel



6

- ▶ Mojar los fieltros y cubrir con 3 de ellos un pedazo de MDF.



7

- ▶ En la batea mezclar bien la pulpa realizada con la pulpa de algodón (proporción 2/1) y agregar agua.



8

- ▶ Sumergir el bastidor verticalmente y desde el fondo colocar en forma horizontal. Cuidadosamente se levanta del agua con la pulpa retenida en el bastidor.



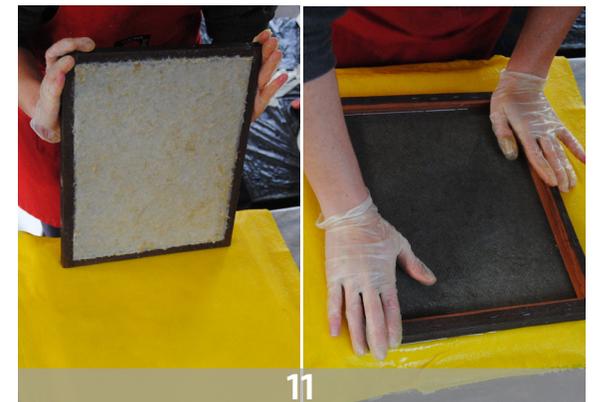
9

- ▶ Retiro del excedente en los bordes del marco.



10

- ▶ Sacudir levemente para dejar escurrir el agua y quitar el marco.



11

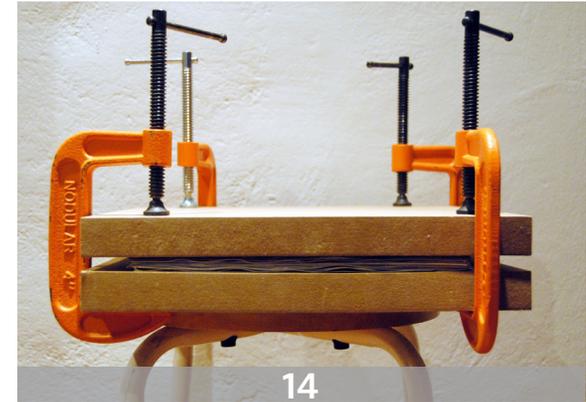
- ▶ Volcar el bastidor sobre los fieltros húmedos y presionar los bordes fuertemente.



▶ Levantar el bastidor con cuidado.



▶ Cubrir la hoja con otro fieltro y continuar repitiendo el proceso. Al terminar, cubrir con la pila de fieltros otro pedazo de MDF y aplicar peso sobre ellos para escurrir el agua.



▶ Secar prensando, cercano a una fuente de calor o al aire libre.



▶ Una vez que el papel esté más seco, retirarlo del fieltro y volver a prensar entre dos hojas de papel hasta que seque totalmente.



▶ El papel terminado y seco presenta diferentes características que dependen de la fibra.

ILUSTRACIÓN

Basado en las ilustraciones con las que se experimentó en el taller de California, surgió la idea de experimentar con las fibras de residuos gastronómico, generando ilustraciones para acompañar a las recetas y que hablaran del producto del cual proviene su fibra. Estas ilustraciones debieron ser simples y claras de comprender para comunicar rápidamente el ingrediente que otorga la fibra y que caracteriza a la receta.

La ilustración o imagen compuesta le otorga al libro una riqueza artística que permitió descubrir diferentes pulpas, texturas, colores y la forma de los productos que dieron origen a las recetas. Además, aportó al objetivo de darle más prioridad a lo artístico y a la belleza del libro por sobre el contenido de las recetas. (“coffee table book”)



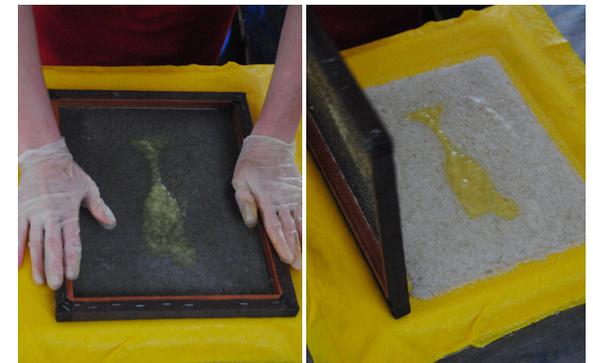
- ▶ Para realizar una ilustración, repetir el proceso. Una vez listo el papel, volver a elaborar uno nuevo, y antes de introducir el bastidor utilizar el molde de la ilustración a realizar.



- ▶ Sacudir levemente para dejar escurrir el agua. Quitar el marco y retirar el molde de la ilustración con la ayuda de una pinza.



- ▶ Con la ayuda de un dispensador, rellenar el espacio del molde con la pulpa que se quiera.



- ▶ Volcar el bastidor sobre los fieltros húmedos y presionar los bordes fuertemente.

Experimentación





FICHA TÉCNICA

El objetivo de elaborar estas fichas fue generar un registro de la experimentación para poder ser usado posteriormente como referencia.

La proporción de algodón con respecto a la pulpa de fibra vegetal proveniente de residuos fue 1/2 (1 de algodón por 2 de fibra vegetal)

La cantidad de papeles que se pueden fabricar dependen de la cantidad de fibra, del tamaño del bastidor utilizado y del gramaje que se le quiera dar al papel.

REFERENTES

Bamboo Paper

LOCATION
Grows in sunny areas with dry to moist soil, also in gardens.

HARVEST
Throughout the year. Cut only the stalks that carry the leaves.

PREPARATION
Cut the bamboo shoots. Put them in a pot and pour in 32 ounces (1 liter) of caustic soda per 10 quarts (10 liters) water.

COOK
One hour after it first comes to a boil. Stir often.

RINSE
Abundant and easy.

BLEACH
Pour 9 ounces (250 milliliters) of bleach in a basin of water. Stir the pulp well until it becomes a clear beige color.

RINSE
Abundant and easy.

BEATLE
The pulp should be soft and fine.

USE
The paper is fragile but easy to write on.

FEEL
A very smooth paper. Remember that bamboo and blackberry bushes are materials widely used by wasps, the latex of papermaking.



The art of papermaking with plants
Marie - Jeanne Lorenté

Wild Fennel Paper

LOCATION
Native to the Mediterranean region, wild fennel is cultivated in the rich soil of sunny coastal areas.

HARVEST
In the summer, when the stems begin to sprout in the woods. Pull up the stalks or cut them at ground level.

PREPARATION
Keep the leaves and the leaf stems. Peel the larger ones. Throw away the rest. Put everything in a pot and pour in 32 ounces (1 liter) of caustic soda per 10 quarts (10 liters) of water.

COOK
Two hours after it first comes to a boil. Stir often.

RINSE
Abundant and easy.

BLEACH
Pour 9 ounces (250 milliliters) of bleach in a basin of water. Stir the pulp well. Drain it beyond a clear beige color.

RINSE
Abundant and easy.

BEATLE
The pulp is not very even or texturally homogeneous.

USE
For pleasure. This paper is not easy to write on because the fennel seedlings have ragged bits that can catch themselves on your pen. Write with a ballpoint pen, a felt-tip pen, or a pencil.



Papermaking with garden plants and common weeds
Helen Hiebert

Seaweed
Ulva lactuca, Zostera marina, and Mytilus edulis

PLANT FAMILY: Ulvaceae and Zosteraceae
PLANT PART USED: Use any green seaweed (you can add other colors for variety, but the green kinds are the most fibrous). Do not use kelp (large brown seaweeds), because it turns to mush after cooking. Seaweed paper can be difficult to touch, so you might want to add a small amount of another fiber, such as paper mulberry, abaca, or cotton. Use 9 parts seaweed to 1 part other fibers.

ANALYSIS OR PULSE: Fill a 16-quart (15-l) pot half full with loosely packed fiber.

BLEACH: Soak in 140 ml (5 oz) soda ash.

VOLUME OF WORK: 1.6 quarts (1.5 l)

HARVEST: Collect seaweed along the beach.

ADDITIONAL PAPER PREPARATION: None.

PRECOOKING PREPARATION: Soak fiber in water overnight to remove sand and salt water. Rinse thoroughly.

COOKING: Fill a nonreactive cooking pot with the water and add the damp fiber. Heat the water and add the soda ash prior to boiling. Simmer for approximately 1 1/2 hours, stirring every 30 minutes, until the fiber pulls apart easily.

RINSE: In order not to lose the shorter fibers, rinse the fiber in a fine-mesh sieve until the water runs clear.

BEATING: Using a blender, cut the seaweed into 1-inch (2.5-cm) pieces. Make a plum-size ball, place it in the blender with 1 cup (170 ml) of water, and blend for a few seconds. Repeat to process the rest of the pulp.

FORMATION AID: Use a small amount of formation aid.



Paper-making
Juler Heller

HOJAS DE CHOCLO

Tipo de fibra: Fibra de hoja

Preparación: Secado previo de las hojas
250 gr de fibra seca
8.5 lt de agua aprox.

Cocción: 2 h.
Al hervir el agua agregar **1 cdta. de soda cáustica** y agregar la fibra

Enjuague: Abundante hasta que el agua quede clara

Observaciones:

Revisar y revolver constantemente

Resultado:

Pulpa café con textura de pequeñas hojas desmenuzadas

TALLOS DE ALCACHOFA

Tipo de fibra: Fibra de tallo

Preparación: Secado previo de las hojas
1 kg de tallos secos
10 lt de agua aprox.

Cocción: 2 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Los tallos deben quedar blandos

Resultado:

Pulpa verde oscuro con textura de pequeños palitos y aroma de alcachofa

CÁSCARAS DE NONI Y NARANJA

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: 150 gr de cáscaras secas de naranja
250 gr de cáscaras de noni
3 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h
Al hervir el agua agregar **1/2 cdta. de soda cáustica** y agregar la fibra

Enjuague: Abundante hasta que el agua quede clara

Observaciones:

Revisar que el agua cubra las fibras

Resultado:

Pulpa de tonos anaranjados, de textura suave con olor a naranja y pequeños trocitos de cáscara

HUACATAY

Tipo de fibra: Fibra de hoja y tallo

Preparación: Secado previo
200 gr de fibra seca
4 lt de agua aprox.

Cocción: 1 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Cocinar los tallos 15 min. antes de agregar las hojas. Desprende un fuerte olor.

Resultado:

Pulpa verde oscuro espesa con textura de pequeñas palitos

CÁSCARAS DE PAPAYA

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: 270 gr de cáscaras
1.5 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

No revolver para evitar que se deshagan

Resultado:

Pulpa amarillo intenso, acuosa, de textura viscosa y suave

CÁSCARAS DE PALTA

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: Secado previo de las cáscaras
100 gr de cáscaras
2 lt de agua aprox.

Cocción: 2.5 h
Al hervir el agua agregar **1 cdt. de soda cáustica** y agregar la fibra

Enjuague: Abundante hasta que el agua quede clara

Observaciones:

Agregar agua en caso que se evapore. Las cáscaras deben quedar blandas y frágiles. Se debe mezclar con otra pulpa, de lo contrario al secarse, el papel se quiebra.

Resultado:

Pulpa granulada tipo arena, café oscuro.

HOJAS DE CEBOLLÍN

Tipo de fibra: Fibra de hoja

Preparación: Secado previo de las hojas
100 gr de fibra seca
2 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Las hojas perderán un poco de su color verde intenso

Resultado:

Pulpa viscosa color verde oscuro

CÁSCARAS DE LIMÓN

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: No secar las cáscaras, les salen hongos.
200 gr de cáscaras
2 lt de agua aprox.

Cocción: 2 h
Al hervir el agua agregar **1/2 cdta. de soda cáustica** y agregar la fibra

Enjuague: Abundante hasta que el agua quede clara

Observaciones:

Enjuagar con cuidado para que las cáscaras no se deshagan

Resultado:

Pulpa amarillo intenso, suave con grumos tipo puré con aroma a limón

HOJAS DE REPOLLO

Tipo de fibra: Fibra de hoja

Preparación: 850 gr de cáscaras de noni
1 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h
Cocer al vapor para evitar cambio intenso de color a petróleo oscuro

Enjuague: Con agua fría una vez cocido.

Observaciones:

Revisar que las hojas queden tiernas

Resultado:

En un principio será una pulpa morada oscuro, pero en contacto con el agua cambiará a azulino junto con el agua

CÁSCARAS DE TUNA

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: Secado previo (no necesariamente)

250 gr de fibra

2 lt de agua aprox.

Cocción: 2 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

No revolver

Resultado:

Pulpa verde con pequeñas semillas de las espinas de la cáscara

CÁSCARAS DE GRANADA

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: Secado previo de las cáscaras

450 gr de cáscaras

2.5 lt de agua aprox.

Cocción: 2 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

No revolver para evitar que se deshagan

Resultado:

Pulpa café rojizo de textura viscosa y suave.

CÁSCARAS DE CEBOLLA

Tipo de fibra: Fibra de hoja

Preparación: Secado previo de las cáscaras

300 gr de cáscaras

2 lt de agua aprox.

Cocción: 2.5 h

Al hervir el agua agregar **1 cdt. de soda cáustica** y agregar la fibra

Enjuague: Abundante hasta que el agua quede clara

Observaciones:

Agregar agua en caso que se evapore. Revisar constantemente y revolver. Moler en pequeñas cantidades.

Resultado:

Pulpa café rojizo con mucha textura y pequeños pedazos de cáscaras.

CÁSCARAS DE PAPA

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: Secado previo (quedarán duras)

350 gr de fibra seca

4 lt de agua aprox.

Cocción: 2 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Revolver cada cierto tiempo para que las cáscaras se cuezan de forma pareja.

Resultado:

Pulpa de tonalidades grises y pequeñas texturas.

BERRIES

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: Se utilizan los con mal aspecto físico.

350 gr de berries

3 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Evitar revolver con fuerza para evitar que se deshagan los frutos.

Resultado:

Pulpa de tonalidades púrpura, de aspecto tipo puré, con pequeñas texturas.

COCHAYUYO

Tipo de fibra: Fibra de tallo

Preparación: 200 gr de cochayuyo seco cortado

8 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Revolver constantemente para que se cuezan de forma pareja.

Resultado:

Pulpa de tonalidades cafésosas, de aspecto gelatinoso.

ZAPALLO

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: No secar, les salen hongos.

250 gr de fibra

2 lt de agua aprox.

Cocción: 2 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

No revolver para evitar que se deshagan.

Resultado:

Pulpa anaranjada suave tipo puré con pequeños pelillos.

CÁSCARAS DE TOMATE

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: Secado previo de las cáscaras

35 gr de cáscaras

2 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Revolver de vez en cuando. Agregar más agua en caso que se evapore.

Resultado:

Pulpa rojiza suave y espesa con pequeñas texturas de palillos.

CÁSCARAS DE AJO

Tipo de fibra: Fibra de hoja

Preparación: Secado previo de las cáscaras

250 gr de cáscaras

2 lt de agua aprox.

Cocción: 2.5 h

Al hervir el agua agregar **1 cdt. de soda cáustica** y agregar la fibra

Enjuague: Abundante hasta que el agua quede clara

Observaciones:

Agregar agua en caso que se evapore. Revisar constantemente y revolver.

Resultado:

Pulpa gris blanquesina heterogénea, con textura y pequeños pedazos de cáscara.

CÁSCARAS DE DURAZNO

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: 200 gr de fibra
2 lt de agua aprox.

Cocción: 1 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Las cáscaras perderán un poco de su color, quedando cafesosas.

Resultado:

Pulpa viscosa de tonalidades cafesosas, suave y homogénea.

CÁSCARAS DE PIÑÓN

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: Secado previo de las cáscaras
100 gr de cáscaras
3 lt de agua aprox.

Cocción: 2 h
Al hervir el agua agregar **1/2 cdta. de soda cáustica** y agregar la fibra

Enjuague: Abundante hasta que el agua quede clara

Observaciones:

Revisar y revolver constantemente. Agregar agua a medida que esta se evapore.

Resultado:

Pulpa de tonos morados rojizos, con textura de palillos y pequeños pedazos de cáscara.

HOJAS DE APIO

Tipo de fibra: Fibra de hoja

Preparación: 450 gr de hojas secas
2.5 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h

Enjuague: No requiere.

Observaciones:

Agregar agua a medida que esta se evapore. Revisar que el agua cubra las hojas.

Resultado:

Pulpa de tonos verdosos que pequeños pedazos de hojas que le otorgan un aspecto texturizado.

HOJAS DE BETERRAGA

Tipo de fibra: Fibra de hoja y tallo.

Preparación: Secado previo
400 gr de fibra
2.5 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Revolver y agregar más agua en caso de evaporación.

Resultado:

Pulpa verde oscuro con pequeños tonos púrpuras que corresponden a los pedazos de tallo y otorgan textura.

TALLOS DE CILANTRO Y PEREJIL

Tipo de fibra: Fibra de hoja y tallo

Preparación: Secado previo
150 gr de fibra
1.5 lt de agua aprox.

Cocción: 1.15 h.

Enjuague: No requiere

Observaciones:

Revolver cada cierto tiempo para que las fibras se cuezan de forma pareja.

Resultado:

Pulpa verde oscuro de intenso aroma y pequeñas texturas y pedazos de hojas y tallos.

MURTA Y CALAFATE

Tipo de fibra: Fibra de fruto

Preparación: Se utilizan los con mal aspecto físico.
100 gr de frutos
1.5 lt de agua aprox.

Cocción: 1.5 h

Enjuague: No requiere

Observaciones:

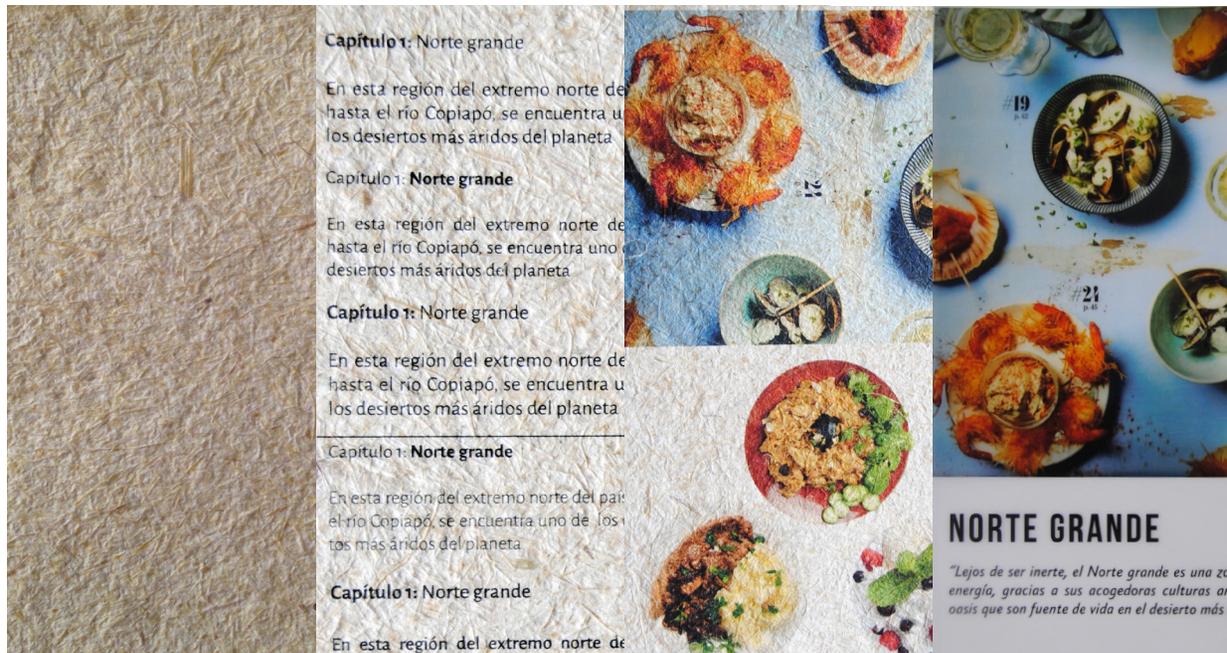
Evitar revolver con fuerza para evitar que se deshagan los frutos.

Resultado:

Pulpa de tonalidades púrpura, de aspecto tipo puré, con pequeñas texturas.

05

DECISIONES DE DISEÑO



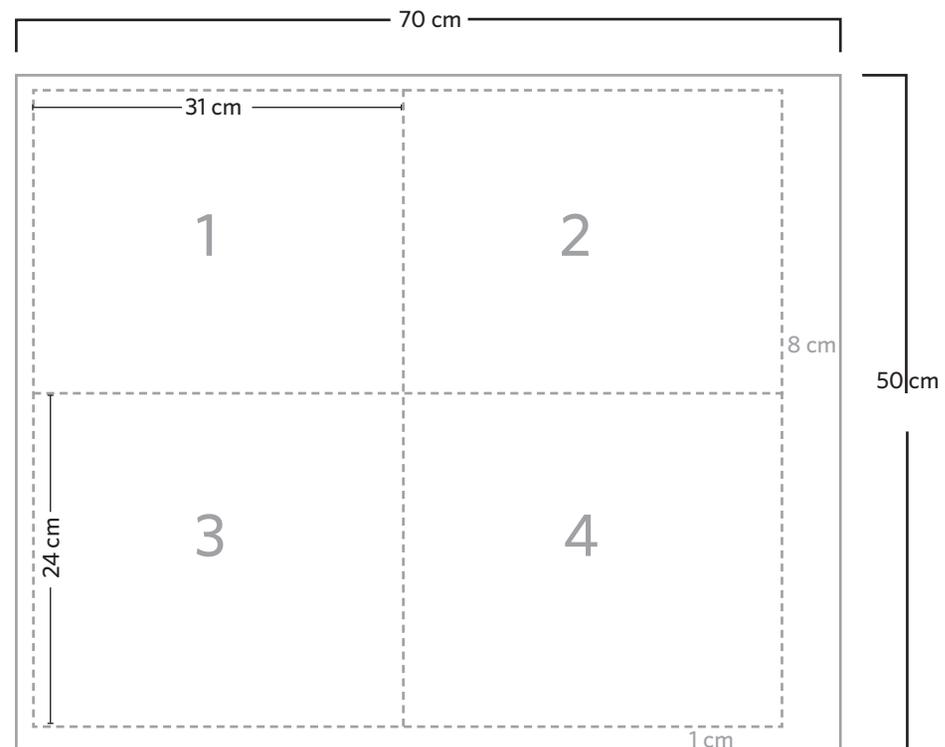
Los temas de edición del libro, sugerencias y validación de temas gráficos y de impresión fueron conversados con la profesora Ximena Ulibarri.

FORMATO

Las dimensiones del libro se definieron en función del pliego más grande que se pudiese fabricar. Para esto se recibió el asesoramiento de Julio Donoso, quien al ser un paplero cuenta con los recursos para fabricar papeles artesanales a mayor escala.

El pliego más grande es de 50x70 cm, del cual se pueden obtener 4 papeles de 24 x 31 vertical, sacando provecho del pliego y considerando los ligeros cambios de tamaño que pueden experimentar los papeles en el secado y el excedente de errores en los bordes. (común en la fabricación de papel artesanal)

También se tomó en cuenta el tamaño general de libros ilustrados o publicaciones relacionadas con el área artística, los cuales normalmente se desarrollan en grandes formatos, evitando tamaños pequeños para destacar el contenido visual y los papeles.



Cálculo del pliego más grande de la papelería de Julio Donoso

MATERIALIDAD DEL FORMATO

PÁGINAS INTERIORES

Todos los papeles utilizados en el interior son fabricados de manera artesanal con fibras provenientes de residuos orgánicos.

Una vez definido el formato de libro se definió el uso de papeles base para cada zona (presentados en la página 79) de acuerdo a los criterios establecidos y con la aprobación de agentes expertos.

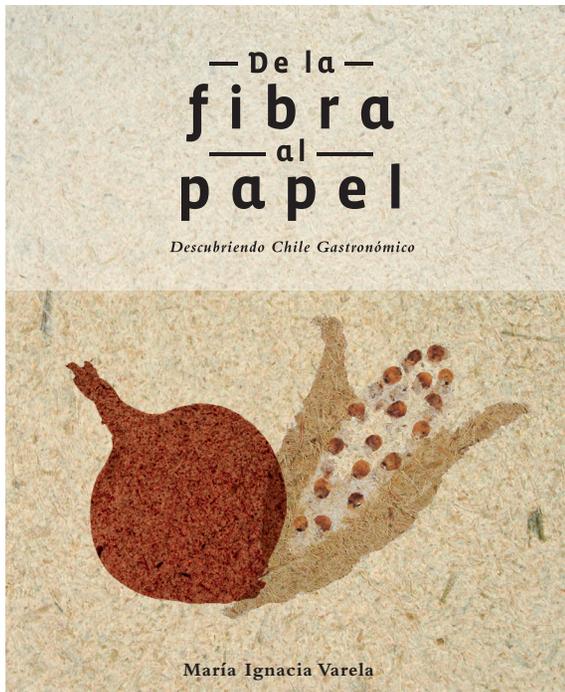
También fue necesario el uso de papeles provenientes de otras fibras, para evitar confusiones de las zonas con otros elementos propios de un soporte editorial.

- ▶ Portadillas - índice: papel alcachofa
- ▶ Prólogo - Introducción: papel noni y naranja
- ▶ Separadores: papel repollo y papel limón



PORTADA

Para la portada se decidió incorporar imágenes de ilustraciones del interior del libro, ya que le otorgan al proyecto un valor ilustrativo importante, reflejan su contenido e invitan al usuario a descubrir su interior.



SISTEMA DE ENCUADERNACIÓN

Para la elección del sistema de encuadernación se consultó con un servicio especializado en el tema, el cual sugirió utilizar la encuadernación tipo Hot Melt.

Este sistema se consideró el más adecuado para el tipo de papel utilizado, ya que las hojas se encuentran ordenadas una por una y otro sistema de encuadernación provocaría dobleces o quiebres en el papel.

Este tipo de encuadernación es muy recomendable para la realización de libros y logra una terminación de calidad.



Ejemplo de encuadernación tipo Hot Melt.

CONTENIDOS DEL LIBRO

Los contenidos del libro surgen a partir del estudio de referentes nacional e internacionales, de los cuales se recogieron los aspectos generales desarrollados en libros de gastronomía, y aquellos que se consideraron relevantes para el objetivo del libro.

Por otro lado, la idea de crear un libro artístico y centrado en lo visual, define la profundidad de los contenidos y aquellos aspectos como las ilustraciones y los papeles a los que se les debió dar prioridad.

LAYOUT DE CONTENIDOS

Portada

1

Contra portada	Papel de granada
----------------	------------------

1 • 2

Papel de granada	Portadilla Papel de alcachofa
------------------	----------------------------------

2 • 3

Índice	Índice
Papel de alcachofa	Papel de alcachofa

3 • 4

Papel de alcachofa	Prólogo Papel de noni y naranja
--------------------	------------------------------------

4 • 5

Introducción Papel de noni y naranja	Mapa político de Chile (división en 5 zonas naturales) Papel de noni y naranja
---	---

5 • 6

Papel de noni y naranja	Separador Papel de repollo
-------------------------	-------------------------------

6 • 7

Separador Papel de repollo	Capítulo 1 Norte Grande Papel de huacatay texturado
-------------------------------	--

7 • 8

Papel de huacatay texturado	Descripción general del Norte Grande Papel base 1
-----------------------------	--

8 • 9

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1 Papel vegetal	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1 Papel vegetal
---	---

9 • 10

Mapa de zona Norte Grande con menú 1 Papel base 1	Descripción de fibra utilizada para papel base de la zona Papel base 1
--	---

10 • 11

Breve descripción del cochayuyo Receta 1: Ceviche de Cochayuyo Papel base 1	Ilustración del cochayuyo a base de su fibra Papel base 1
---	--

11 • 12

Ilustración de papa chuño a base de su fibra	Breve descripción del plato Receta 2: Chuño Phuti
Papel base 1	Papel base 1

12 • 13

Breve descripción del plato Receta 3: Calapurca	Ilustración del plato a base de su fibra
Papel base 1	Papel base 1

13 • 14

Ilustración de tuna a base de su fibra	Breve descripción de la tuna Receta 4: Helado de tuna
Papel base 1	Papel base 1

14 • 15

	Separador
Papel base 1	Papel de limón

15 • 16

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2
Papel vegetal	Papel vegetal

16 • 17

	Mapa de zona Norte Grande con menú 2
Papel base 1	Papel base 1

17 • 18

Breve descripción del rocoto Receta 1: Pasta de rocoto	Ilustración del rocoto a base de su fibra
Papel base 1	Papel base 1

18 • 19

Ilustración de caigua a base de su fibra	Breve descripción del plato Receta 2: Caigua rellena
Papel base 1	Papel base 1

19 • 20

Breve descripción del plato Receta 3: Picante a la ariqueña	Ilustración de trigo a base de su fibra
Papel base 1	Papel base 1

20 • 21

Ilustración de rumba a base de su fibra	Breve descripción de la rumba Receta 4: Mousse de rumba
Papel base 1	Papel base 1

21 • 22

	Separador
Papel base 1	Papel de repollo

22 • 23

Separador	Capítulo 2 Norte Chico
Papel de repollo	Papel de choclo texturado

23 • 24

Papel de choclo texturado	Descripción general del Norte Chico Papel base 2
---------------------------	---

24 • 25

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1 Papel vegetal	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1 Papel vegetal
---	---

25 • 26

Mapa de zona Norte Chico con menú 1 Papel base 2	Descripción de fibra utilizada para papel base de la zona Papel base 2
---	---

26 • 27

Breve descripción del cóctel Receta 1: Pisco Sour Papel base 2	Ilustración del cóctel a base de su fibra Papel base 2
--	---

27 • 28

Ilustración de palta a base de su fibra Papel base 2	Breve descripción del plato Receta 2: Paltas rellenas Papel base 2
---	--

28 • 29

Breve descripción del plato Receta 3: Humitas a la chilena Papel base 2	Ilustración de choclo a base de su fibra Papel base 2
---	--

29 • 30

Breve descripción de la papaya Receta 4: Papaya confitada Papel base 2	Ilustración de papaya a base de su fibra Papel base 2
--	--

30 • 31

Papel base 2	Separador Papel de limón
--------------	-----------------------------

31 • 32

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2 Papel vegetal	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2 Papel vegetal
---	---

32 • 33

Papel base 2	Mapa de zona Norte Chico con menú 2 Papel base 2
--------------	---

33 • 34

Breve descripción del cóctel Receta 1: Serena libre Papel base 2	Ilustración del cóctel a base de su fibra Papel base 2
--	---

34 • 35

Breve descripción del plato Receta 2: Tomates rellenos Papel base 2	Ilustración del tomate a base de su fibra Papel base 2
---	---

35 • 36

Ilustración de plato a base de su fibra	Breve descripción del plato Receta 3: Charquisada
Papel base 2	Papel base 2

36 • 37

Breve descripción del postre Receta 4: Chirimoya alegre	Ilustración de la chirimoya a base de su fibra
Papel base 2	Papel base 2

37 • 38

	Separador
Papel base 2	Papel de repollo

38 • 39

Separador	Capítulo 3 Zona Central
Papel de repollo	Papel de cebolla texturado

39 • 40

	Descripción general de la Zona Central
Papel de cebolla texturado	Papel base 3

40 • 41

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1
Papel vegetal	Papel vegetal

41 • 42

Mapa de zona Central con menú 1	Descripción de fibra utilizada para papel base de la zona
Papel base 3	Papel base 3

42 • 43

Breve descripción del plato Receta 1: Sopaipillas con pebre	Ilustración del plato a base de sus fibras
Papel base 3	Papel base 3

43 • 44

Ilustración de los productos a base de su fibra	Breve descripción del plato Receta 2: Ensalada a la chilena
Papel base 3	Papel base 3

44 • 45

Breve descripción del plato Receta 3: Pastel de choclo	Ilustración de maíz a base de su fibra
Papel base 3	Papel base 3

45 • 46

Ilustración del plato a base de su fibra	Breve descripción del postre Receta 4: Mote con huesillo
Papel base 3	Papel base 3

46 • 47

	Separador
Papel base 3	Papel de limón

47 • 48

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2
Papel vegetal	Papel vegetal

48 • 49

	Mapa de zona Central con menú 2
	Papel base 3

49 • 50

Breve descripción del cóctel Receta 1: Borgoña	Ilustración de la frutilla a base de sus fibras
Papel base 3	Papel base 3

50 • 51

Ilustración de papa a base de su fibra	Breve descripción del plato Receta 2: Ensalada de papas
Papel base 3	Papel base 3

51 • 52

Breve descripción del plato Receta 3: Porotos granados	Ilustración de porotos a base de su fibra
Papel base 3	Papel base 3

52 • 53

Ilustración de la pera a base de su fibra	Breve descripción del postre Receta 4: Peras al vino tinto
Papel base 3	Papel base 3

53 • 54

	Separador
Papel base 3	Papel de repollo

54 • 55

Separador	Capítulo 4 Zona Sur
Papel de repollo	Papel de papa texturado

55 • 56

	Descripción general de la Zona Sur
Papel de papa texturado	Papel base 4

56 • 57

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1
Papel vegetal	Papel vegetal

57 • 58

Mapa de zona Sur con menú 1	Descripción de fibra utilizada para papel base de la zona
Papel base 4	Papel base 4

58 • 59

Breve descripción del plato Receta 1: Catuto al ajo chilote	Ilustración de ajo y papa a base de sus fibras
Papel base 4	Papel base 4

59 • 60

Ilustración de piñones a base de su fibra	Breve descripción de los piñones Receta 2: Sopa de pewenes
Papel base 4	Papel base 4

60 • 61

Breve descripción de la papa chilota Receta 3: Trilogía de papas chilotas	Ilustración de papas a base de su fibra
Papel base 4	Papel base 4

61 • 62

Breve descripción del plato Receta 4: Mella chilota y murtas al licor de oro	Ilustración del plato a base de su fibra
Papel base 4	Papel base 4

62 • 63

	Separador
Papel base 4	Papel de limón

63 • 64

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2
Papel vegetal	Papel vegetal

64 • 65

	Mapa de zona Sur con menú 2
Papel base 4	Papel base 4

65 • 66

Breve descripción del fruto Receta 1: Sour de fruto silvestre	Ilustración de murta a base de su fibra
Papel base 4	Papel base 4

66 • 67

Breve descripción del plato Receta 2: Sopa de puerros	Ilustración de puerro a base de su fibra
Papel base 4	Papel base 4

67 • 68

Ilustración del plato a base de su fibra	Breve descripción del plato Receta 3: Todos los canes
Papel base 4	Papel base 4

68 • 69

Breve descripción del postre Receta 4: Kutchen sureño	Ilustración de los productos a base de sus fibras
Papel base 4	Papel base 4

69 • 70

	Separador
Papel base 4	Papel de repollo

70 • 71

Separador	Capítulo 5 Zona Austral
Papel de repollo	Papel de berries texturado

71 • 72

Papel de berries texturado	Descripción general de la Zona Austral Papel base 5
----------------------------	--

72 • 73

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1 Papel vegetal	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 1 Papel vegetal
---	---

73 • 74

Mapa de zona Austral con menú 1 Papel base 5	Descripción de fibra utilizada para papel base de la zona Papel base 5
---	---

74 • 75

Breve descripción del cóctel Receta 1: Mistela de apio Papel base 5	Ilustración del coctel a base de sus fibras Papel base 5
---	---

75 • 76

Ilustración de la remolacha a base de su fibra Papel base 5	Breve descripción del plato Receta 2: Sopa de remolachas Papel base 5
--	---

76 • 77

Breve descripción del plato Receta 3: Budín patagónico Papel base 5	Ilustración de los productos a base de su fibra Papel base 5
---	---

77 • 78

Ilustración de los productos a base de su fibra Papel base 5	Breve descripción del plato Receta 4: Pastel ruibarbo y calafate Papel base 5
---	---

78 • 79

Papel base 5	Separador Papel de limón
--------------	-----------------------------

79 • 80

Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2 Papel vegetal	Fotografías de platos típicos presentados en el menú 2 Papel vegetal
---	---

80 • 81

Papel de limón	Mapa de zona Sur con menú 2 Papel base 5
----------------	---

81 • 82

Breve descripción del plato Receta 1: Chococa melinkana Papel base 5	Ilustración de repollo a base de su fibra Papel base 5
--	---

82 • 83

Ilustración de ulte a base de su fibra Papel base 5	Breve descripción del plato Receta 2: Salpicón de ulte Papel base 5
--	---

83 • 84

Breve descripción del plato Receta 3: Risotto de mote	Ilustración de mote a base de su fibra
Papel base 5	Papel base 5

84 • 85

Ilustración de rosa mosqueta a base de su fibra	Breve descripción de la rosa Receta 4: Dulce de rosa mosqueta
Papel base 5	Papel base 5

85 • 86

	Separador
Papel base 5	Papel de repollo

86 • 87

Separador	Índice de recetas
Papel de repollo	Papel de alcachofa

87 • 88

Índice de recetas	
Papel de alcachofa	Papel de granada

88 • 89

	Contra tapa
Papel de granada	

89 • 90

GRÁFICA

USO DE COLOR

Este libro se proyecta para ser impreso en un sistema Offset a un solo color, con el objetivo de darle prioridad al papel, destacando su textura y color.

Se eligió el color negro ya que permitía una buena legibilidad en todos los diferentes papeles de colores y es un color dominante que le otorga intensidad al texto.


 C: 0
 M: 0
 Y: 0
 K: 100

TIPOGRAFÍA

Se optó por utilizar 3 familias tipográficas:

Meta Book

Tipografía Sans serif pensada originalmente para textos literarios. Fue utilizada para todos los textos principales. Se realizó un testeo impreso en un papel de hojas de choclo, el cual validó su uso. Por otra parte, los diferentes estilos de esta familia, permitió jerarquizar en la diagramación. Fueron ocupadas las variantes Lf Roman, Turk Roman y Turk Italic.

Vista Sans

Familia tipográfica Serif que posee un carácter semi formal. Fue utilizada en el logotipo y los títulos de cada capítulo del libro. Inspirada en referentes de libros de gastronomía. Su variante utilizada fue la Alt Bold.

Brandon Grotesque

Fuente Sans serif que posee 6 estilos, influenciada en estilos geométricos. Fue utilizada para las citas bajo los títulos de cada capítulo, ya que junto a ellos generaba armonía en el texto. Su variante utilizada fue la Regular Italic.

Meta Book Lf Roman

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789

Meta Book Turk Roman

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789

Meta Book Turk Italic

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789

Vista Sans Alt Bold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789

Brandon Grotesque Regular Italic

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789

Estilos tipográficos y de párrafo

A continuación se presentan las diferentes tipografías y estilos de párrafo utilizados para las portadillas y los textos del libro.

Vista Sans
Alt Bold 50 pt

Capítulo 1: Norte Grande

Título

Brandon
Grotesque
Regular Italic
16 pt

“Lejos de ser inerte, el Norte grande es una zona abundante en energía, gracias a sus acogedoras culturas ancestrales y a los oasis que son fuente de vida en el desierto más árido del mundo.”

Texto

Meta Book Lf
Meta Book Turk Italic
9 pt

Nombre del capítulo . Tipo de receta

Encabezado

Vista Sans
Alt Bold 28 pt

Ceviche de Cochayuyo

Título

Meta Book Lf
12 pt

Pegado a las rocas y sobre la arena, a lo largo de la costa chilena se encuentra el cochayuyo, nombre que proviene del quechua “qhutra yuyu”, que significa “planta de mar”. Esta alga comestible de intenso aroma ha formado parte de la cocina chilena desde tiempos remotos, cuando los pueblos originarios, tanto del norte como del sur, lo utilizaban como reemplazante de la carne debido a su gran aporte en proteínas. Al bajar la marea, estos pueblos

Texto
descriptivo

Meta Book Turk
12 pt

INGREDIENTES

- 2 Cochayuyo
- 2 Cebollas
- 1 Ají verde picado
- 2 Pimentones
- 1 Taza de cilantro
- 2 Paltas
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Subtítulo

Hidratar el cochayuyo toda la noche en abundante agua fría. A la mañana siguiente cambiar el agua y cocer a fuego lento durante 30 minutos hasta que quede blando. Enfriar, estilar y cortar en cubos. Reservar.
Cortar la cebolla en pluma, mezclarla con el cochayuyo y cubrir todo con el jugo de limón. Dejar en el refrigerador por lo menos media hora antes de servir.

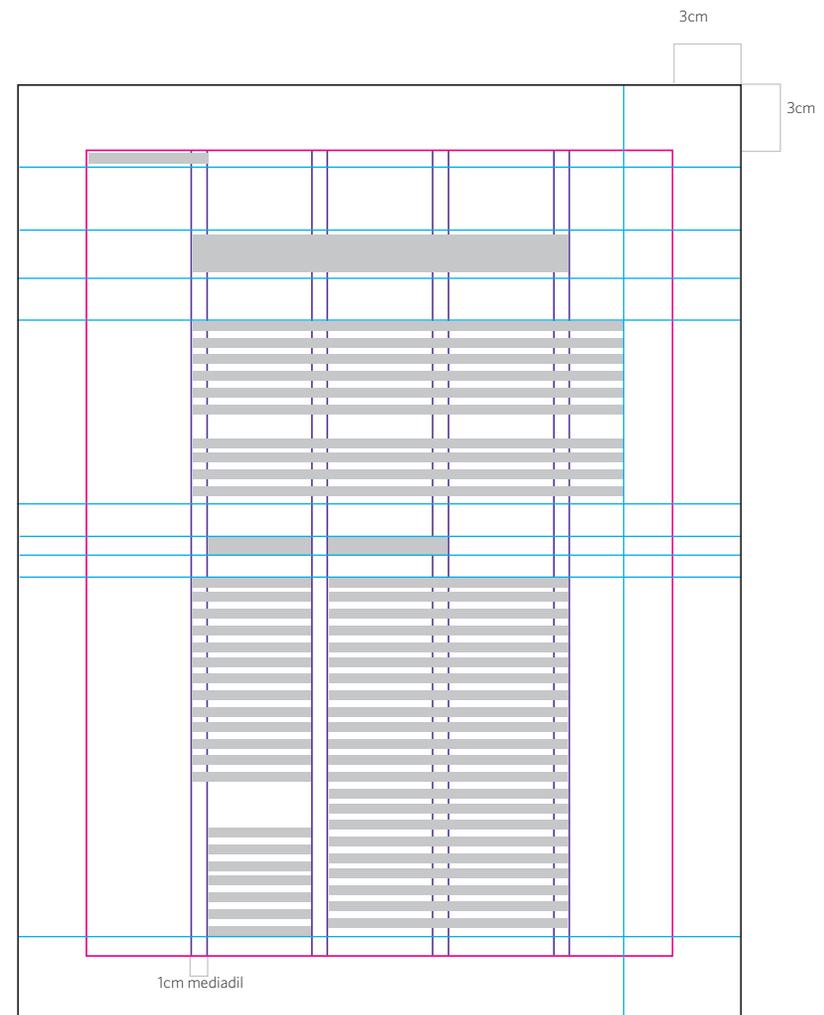
Texto
descriptivo

SUGERENCIAS

DIAGRAMACIÓN

Para el diseño del libro se utilizó una retícula compuesta por 5 columnas. Esta estructura se desarrolló exclusivamente para los textos, ya que las ilustraciones se realizaron de manera artesanal. Se consideró el formato de impresión y tomando como referencias los libros de recetas analizados previamente.

Se decidió dejar páginas sin diagramación para poder darle protagonismo al papel artesanal.



NAMING



— De la — f i b r a — al — p a p e l

Descubriendo Chile Gastronómico

Fueron muchos los conceptos que se involucraron en el proyecto, pero para decidir el nombre de este se consideró que el valor central se encontraba en la fibra y su capacidad como materia prima para la fabricación de papel.

Fue en estos conceptos principales donde se encontraba la propuesta de valor que diferencia al libro de otros libros de gastronomía.

Como bajada se incorporó una unión del resto de los temas relevantes con el objetivo de dar a conocer las ideas que dieron forma al proyecto y que explican de cierta forma el objetivo de este: descubrir con otros sentidos Chile, y su identidad gastronómica.

Pruebas de tipografía

DE LA FIBRA
AL PAPEL

descubriendo chile gastronómico

DE LA FIBRA AL PAPEL

Descubriendo Chile Gastronómico

DE LA
FIBRA
AL PAPEL

Descubriendo Chile Gastronómico

DE LA FIBRA AL PAPEL

Descubriendo Chile Gastronómico

DE LA FIBRA AL PAPEL

DESCUBRIENDO CHILE GASTRONÓMICO

DE LA FIBRA
AL PAPEL

Descubriendo Chile Gastronómico

Tipografía final

① — De la —
f i b r a
— al —
p a p e l

② *Descubriendo Chile Gastronómico*

1. Vista Sans Alt Bold

ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789

2. Bembo Oldstyle Figures Bold Italic

ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789

ILUSTRACIÓN E IMAGEN

ILUSTRACIÓN

En un principio, con la idea de acercarse más a la realización de un libro de carácter artístico (anteriormente se mencionó que los “coffee table books” cuentan con abundantes ilustraciones) y no de carácter funcional, se decidió utilizar ilustraciones para acompañar a las recetas, ya que:

- ▶ La técnica de ilustrar con papeles artesanales se había experimentado previamente.
- ▶ Era un recurso que se utilizaba en los libros de gastronomía analizados.
- ▶ Le otorga prioridad a la fibra principal del plato y a su experimentación
- ▶ Es un recurso de carácter artístico (otorga el carácter de “coffee table book”)
- ▶ Comunica la relación del producto ilustrado con la fibra del que está hecha.
- ▶ La imagen compuesta de pulpas como ilustración se considera como un valor agregado.

Pero, de acuerdo a la encuesta detallada en la pág. 68, era necesario incorporar una imagen del plato. A pesar de esto, la gráfica ilustrada también funciona (testeadó durante la encuesta) y es más artística, por lo que aporta a ser un libro de colección.

Finalmente se decidió incorporar imagen e ilustración, en donde la imagen se vincula con las mismas recetas, es decir, son fotografías de los platos, y la ilustración con el ingrediente vegetal principal de la receta, el cual aporta la fibra para fabricar el papel o la ilustración. Por esto, se le da prioridad a la ilustración por sobre la imagen, ya que la ilustración le otorga prioridad al papel, que es donde se encuentra el valor del proyecto.



Requisitos de la ilustración:

Debía ser una imagen simple y con pocos detalles para poder ser rellena con pulpa. Susceptible de abstraer a formas generales para poder realizar los moldes, los cuales no deben tener más de dos capas.

IMAGEN

Se consideraron diferentes opciones para la impresión de imágenes, buscando darle prioridad a las ilustraciones. Se utilizó como referente el libro "Pica Pica" e "Invitar sin complicaciones", ya que presentaban las imágenes de platos de forma general y bajo el concepto de "food styling": se preparan los platos con el objetivo de mostrarlos en fotografías.



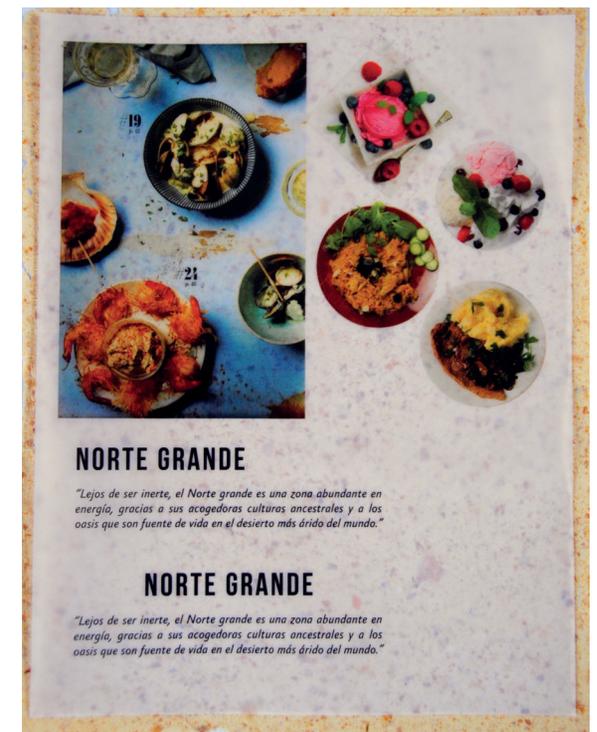
Pica Pica, Toni Monné. Testeo demostró que hay que limpiar la escena de elementos decorativos.

Finalmente se decidió usar un papel vegetal, ya que permitía apreciar el papel de fondo debido a su ligera opacidad, y también las imágenes bajo el concepto de "food styling" debido a la calidad de impresión. Es un papel económico y al ser diferente invita a interactuar con el libro.



Invitar sin complicaciones, Martita Serani. Se rescata la limpieza de la escena y los fondos utilizados.

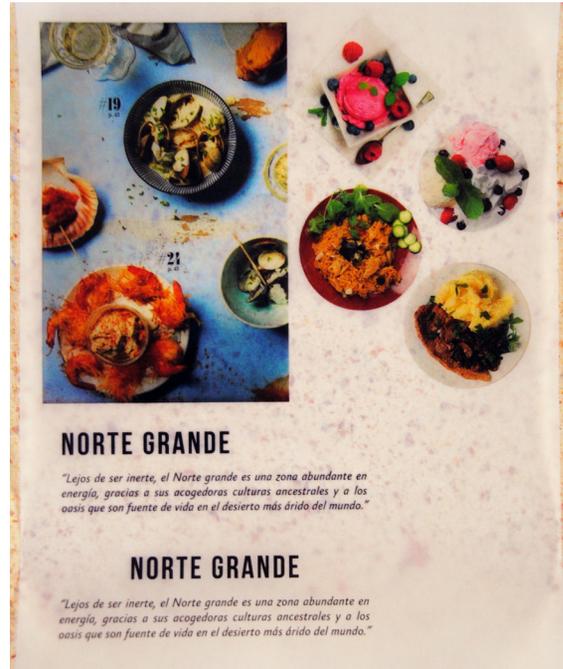
Prueba en papel vegetal



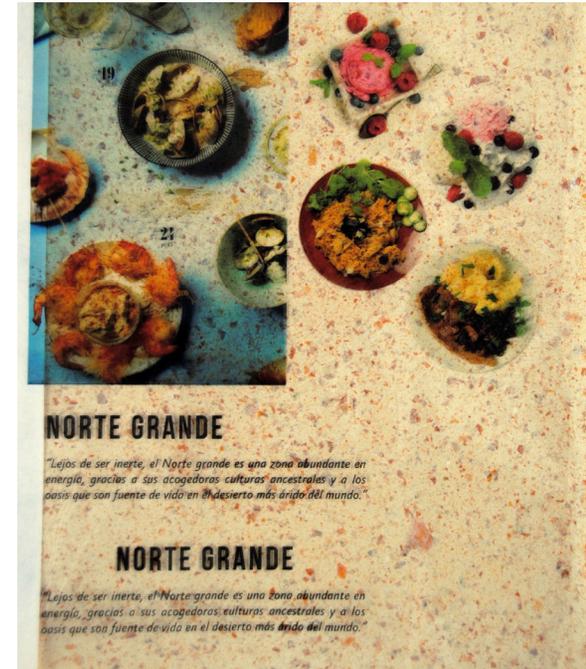
Se realizaron pruebas de impresión con diferentes papeles, con el objetivo de testar cual era la mejor forma de incorporar la imagen.



Prueba en papel de choclo: no permite apreciar las texturas del plato



Prueba en papel poliéster: su opacidad no permite apreciar el papel de fondo.



Prueba en papel transparente: baja calidad de la imagen, aspecto muy artificial.

06

PROPUESTA FINAL



VISUALIZACIONES

A continuación se presentan algunas visualizaciones del proyecto que representan de manera general el contenido del libro.



Mock up de portada

Portadilla



Papeles de noni y naranja



Mock up Norte Grande



Ilustraciones Norte Chico





Paltas rellenas La corte de la reina

Proveniente del palto y conocida también como aguacate, este fruto originario del continente Americano es una deliciosa propiedad nutritiva y un producto de gran valor gastronómico para la cocina chilena.

Cultivada desde los tiempos precolombianos, gracias a las condiciones favorables del clima y el suelo, la palta es un alimento fuertemente consumido en Chile y utilizado de variadas formas en la gastronomía nacional. Común en las fiestas y celebraciones, donde se presenta como un plato de la realeza, debido a los prestigios de comer este delicioso fruto, hace su aparición la clásica Palta Reina, que consistió en una palta rellena de una mezcla de pollo. Conocida como la tradicional de las paltas rellenas, esta entrada dio paso a una variedad de novedades rellenos, ampliando así, la corte real de este original plato chileno.

INGREDIENTES

- 2 paltas maduras firmes
- 1/2 limón, su jugo
- Sal y pimienta molida
- 1 pechuga de pollo
- 1 taza (240 ml) de mayonesa
- 1/2 pimentón rojo en conserva, picado fino
- 2 cucharadas de cebollín o ciboulette picado fino
- 1 lechuga espolvoreada en julianas

PREPARACIÓN
Cortar las paltas en mitades, eliminar los huescos y pebor. Rociar cada mitad con jugo de limón y sazonar con sal y pimienta.

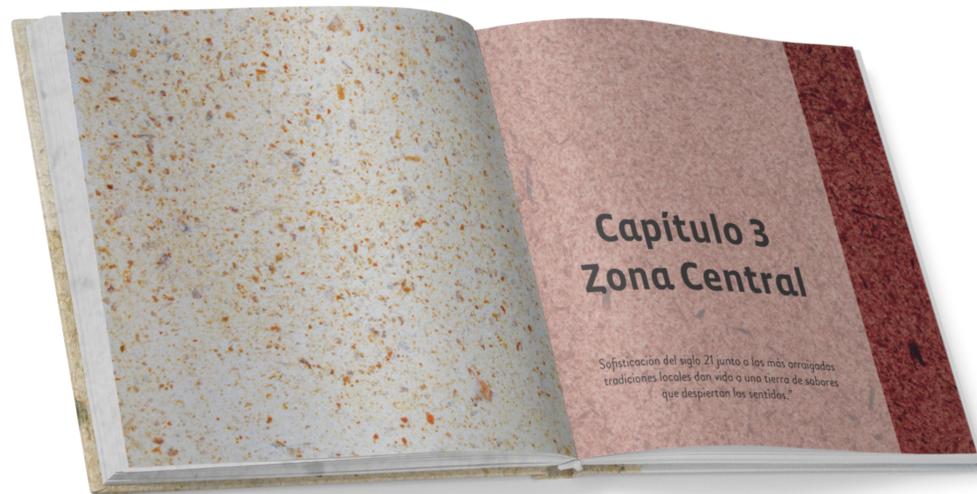
Reservar.
En un bol mezclar el pollo desmenuzado con la mitad de la mayonesa, el pimentón, el cebollín o ciboulette, sal y pimienta.

Rellenar las paltas con la mezcla de pollo.
Disponer la lechuga en 4 platos pequeños y encima colocar las paltas rellenas. Servir frío.

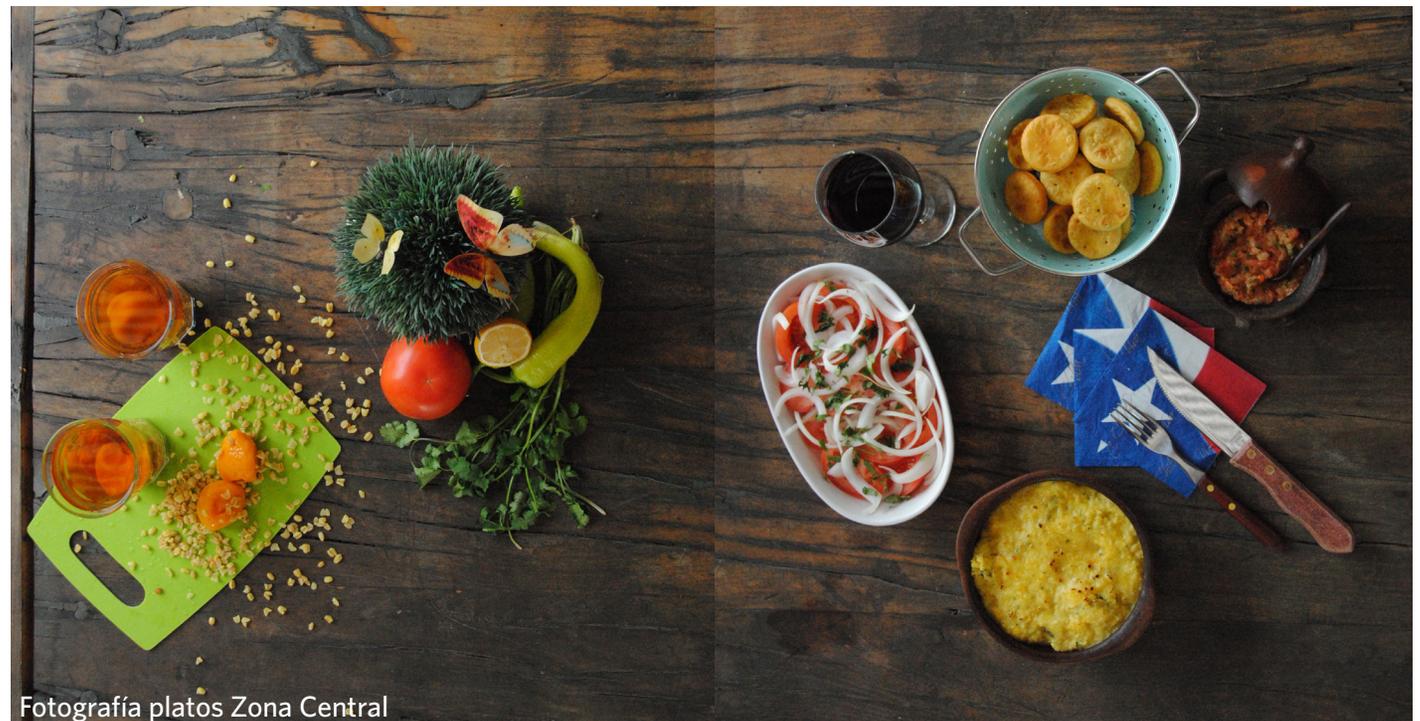
SUGERENCIAS

Decorar con arellunos o tajadas de huevo duro

Mock up Receta Norte Chico

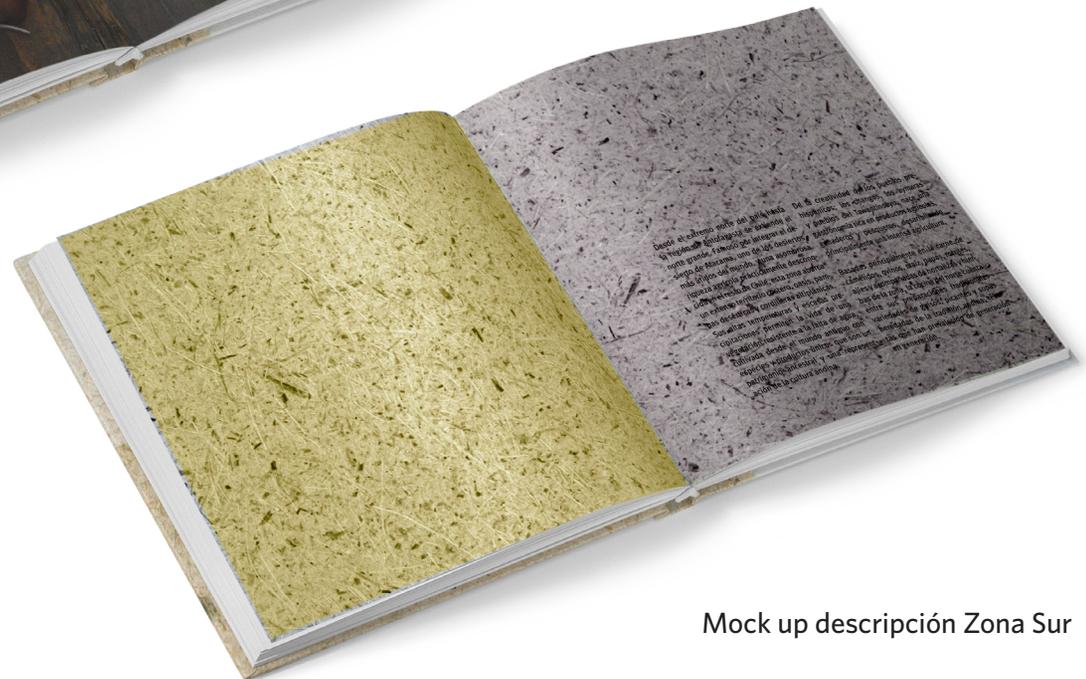


Mock up Capítulo Zona Central



Fotografía platos Zona Central

Mock up fotografía de platos



Mock up descripción Zona Sur

MODELO CANVAS

<p>SOCIOS CLAVE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Papeles Donoso ▶ Vega Central ▶ Verdulería Chicureo 	<p>ACTIVIDADES CLAVE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Reunión con agentes clave (experto editorial, chef) proveedores y socios. ▶ Generar vínculos con los canales de distribución. ▶ Impresión y empaste. 	<p>PROPUESTA DE VALOR</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Materia prima de carácter sustentable. ▶ Libro que tiene doble uso (cocina y decoración). ▶ Relato basado en orígenes chilenos. ▶ Rescate de la identidad gastronómica y cultural. ▶ Uso de la fibra para referirse a cada zona del país. ▶ Valor ilustrativo. 	<p>RELACIONES CON CLIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cercana porque está orientada a un nicho y el servicio de venta es personalizado. ▶ La venta se realiza a través de un vendedor capacitado que tiene pleno conocimiento del proyecto y de su valor. 	<p>SEGMENTOS DE CLIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Interesados en la identidad y/o gastronomía chilena, espacios de decoración, interés en editorial de carácter artístico, amantes de la papelería ▶ Personas que vienen a visitar Chile y que quieren llevarse un pedazo de Chile.
<p>ESTRUCTURA DE COSTOS</p> <p>Beneficio percibido es mayor al precio que se está pagando.</p> <p>El modelo de negocios no se enfoca en los costos sino en lo beneficios, ya que lo que se quiere entregar es un servicio y producto de calidad, y excelencia, con una buena atención personalizada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Montaje de taller ▶ Insumos para fabricación ▶ Pulpa de algodón ▶ Transporte ▶ Impresión y empaste ▶ Costo por distribución ▶ Mano de obra 		<p>FLUJOS DE INGRESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Venta del libro ▶ Auspicios 		
<p>RECURSOS CLAVE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fibras vegetales ▶ Pulpa de algodón ▶ Diseñador 		<p>CANALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Espacios dedicados al arte y diseño innovador y de papeles, espacios de cultura nacional, ferias gastronómicas, espacios de internacionalización ▶ El nicho en el que se enfoca el proyecto se mueve en estos escenarios. 		

COSTOS ASOCIADOS

COSTOS VARIABLES PROTOTIPOS			
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
<i>Montaje de taller:</i>			
Batea	1	\$8.000	\$8.000
Filtros	40	\$350	\$14.000
Juguera	1	\$26.990	\$26.990
Bastidores	2	\$5.000	\$10.000
Tablas de madera	4	\$2.000	\$8.000
Prensas	4	\$4.190	\$16.760
<i>Otros Costos:</i>			
Transporte		\$8.000	\$8.000
Pulpa de algodón (5kg)	2	\$12.500	\$25.000
Soda cáustica	1	\$1.290	\$1.290
Láminas de ilustraciones	2	\$1.890	\$3.780
Dispensadores	3	\$1.000	\$3.000
Contenedores	12	\$700	\$8.400
<i>Gráfica:</i>			
Impresión	60	\$250	\$15.000
Empaste	1	\$12.000	\$12.000
Papel vegetal (pliego)	1	\$500	\$500
TOTAL			\$160.720

INVERSIÓN INICIAL UNITARIA	
Materiales	\$160.000
Mano de obra	\$50.000
Diseñador	\$50.000
Total	\$160.720

PROYECCIONES

Uso de tintes vegetales:

Con el fin de desarrollar un proyecto de carácter sustentable, el uso de tintes vegetales amigables con el medio ambiente se implementarían para la impresión del libro, proyectando que estos podrán utilizarse como cartuchos en la imprenta industrial en un futuro.

Creación de nuevas recetas:

Para una segunda etapa o edición del libro, se contará con la ayuda del chef Enrique Araya, chef ejecutivo del hotel Regal Pacific y miembro de la asociación de chef Les Toques Blanches, quien se ofreció a trabajar en conjunto para crear nuevas recetas basadas en los productos chilenos de cada zona estudiados en el marco teórico. Tomando como base las preparaciones y técnicas tradicionales, se elaborarán nuevas recetas chilenas, logrando así un libro que cuente con un menú tradicional y otro innovador y contemporáneo.

Trabajo a gran escala:

Se espera poder trabajar en conjunto con Papeles Donosos, quien cuenta con un taller de papeles equipado para la creación de nuevos volúmenes del libro en menor tiempo y a más bajo costo.

Estrategia de difusión:

- Revistas de diseño y arte
- Revistas exclusivas de gastronomía
- Espacios de internacionalización
- Ferias gastronomía nacional e internacional
- Espacios de cultura nacional

Fondos concursables:

Fondos a los que se podría postular con fin de terminar el proyecto.

▶ **Fondart Nacional**

Su objetivo es apoyar el desarrollo de las artes, la difusión de la cultura y la conservación del patrimonio cultural de Chile en diversas disciplinas de carácter artístico. Entre estas se encuentran el diseño, el patrimonio material e inmaterial, las culturas de pueblos originarios, el desarrollo de la cultura local y el turismo cultural. (Gobierno de Chile, s/f) Éstas disciplinas están presentes de alguna manera en el proyecto, por lo que se consideraría relevante para el desarrollo de estas.

▶ **Fondart Regional: Gastronomía y arte culinario**

Es una de las líneas del fondo Fondart, cuyo objetivo es: “entregar financiamiento total o parcial para proyectos de investigación, creación y producción o sólo producción, así como difusión, que contribuyan al desarrollo del ámbito disciplinario en que se inscriben: gastronomía y arte culinario.” (Gobierno de Chile, 2016)
El proyecto cumple con las líneas que plantea el fondo al ser un aporte para la consolidación y difusión de la identidad gastronómica.

▶ **Fondo del libro y la lectura**

Concurso público cuyo objetivo es: “fomentar y promover proyectos, programas y acciones de apoyo a la creación literaria, la promoción de la lectura, la industria del libro, la difusión de la actividad literaria, el fortalecimiento de las bibliotecas públicas y la internacionalización del libro chileno.” (Gobierno de Chile, s/f) El proyecto se posiciona en este escenario al ser un libro que busca rescatar la identidad cultural de la gastronomía chilena.

CONCLUSIONES

El estudio realizado permitió evidenciar aquello aprendido durante la carrera: que el diseño se encuentra en todos lados, y que el diseñador, utilizando las herramientas adecuadas, puede ser un factor importante en el objetivo de diferentes proyectos.

Adentrarse en el mundo gastronómico chileno y conocer de manera más profunda sus orígenes y tradiciones, muchas de las cuales se utilizan hoy en día, permitió generar una relación entre el diseño y la gastronomía.

A través de los platos típicos se logró recoger una amplia variedad de datos e información y fue tarea del diseñador gestionar la mejor manera de dar a conocer esta información, para transformarla en un aporte para la consolidación, y a la vez, en un medio de difusión de esta. Entenderse mejor en la gastronomía chilena, dio la posibilidad de comprender su importancia como patrimonio intangible para la sociedad chilena.

Por otro lado, el estudio de los desechos gastronómicos dejó en evidencia el valor de estos como materia prima, y el rol del diseñador como agente para transformarlos en residuos.

En el escenario actual, en donde es importante pensar en el planeta e intentar generar proyectos de carácter sustentable, se hace una invitación a explorar el ámbito de los desechos, y como se hizo en este proyecto, utilizar algo de ellos para generar ideas innovadoras y que se acerquen al diseño.

La experimentación con fibras vegetales de estos desechos, logró plasmar las características de éstas y de los productos de los cuales provienen, en los papeles creados, en donde sus colores y texturas, invitan a descubrir la gastronomía chilena a través de los sentidos.

Finalmente, la exploración y rescate de la técnica artesanal de fabricación de papel, fue un gran desafío, ya que al ser un técnica que se encuentra olvidada fue difícil encontrar las herramientas necesarias, pero con motivación y ayuda se logró desarrollar un proyecto que refleja las características y el valor del papel artesanal, que se espera sirva como motivación para descubrir otros ámbitos de Chile a través de este medio de expresión artístico tan versátil y perdurable.

GLOSARIO

- ▶ **Residuos Sólidos Municipales:** “Residuos generados en los hogares y sus asimilables, como los residuos generados en vías públicas, el comercio, oficinas, edificios e instituciones tales como escuelas entre otros. Estos residuos son considerados residuos no peligrosos.” (CONAMA, 2010, p. 11)
- ▶ **Residuos no peligrosos:** “Residuo o mezcla de residuos que no presentan ninguna característica de peligrosidad y genera o puede generar alguna reacción física, química y/o biológica.” (CONAMA, 2010, p. 11)
- ▶ **Residuos Orgánicos:** “Aquellos de origen animal y vegetal. Estos son biodegradables por lo que se pueden descomponer sin perjudicar al ambiente. Aquí están todos los restos de alimentos a excepción de las grasas, residuos de parques y jardines.” (SERNATUR, 2012, p. 69)
- ▶ **Residuo de origen vegetal:**
 1. adj. Perteneciente o relativo a las plantas. Especies vegetales.
 2. adj. Obtenido de las plantas. Incluyen restos de frutas y verduras y procedentes de la poda de plantas. (Real Academia Española, 2014)
- ▶ **Residuos Gastronómicos:** Se entiende como todos los residuos generados de la actividad de la cocina doméstica y profesional. Es de suma importancia preocuparse de este tipo de desechos ya que su acumulación puede generar problemas de plagas debido al crecimiento y proliferación de microorganismos.
- ▶ **Polímero:** compuesto químico, natural o sintético, formado por polimerización y que consiste esencialmente en unidades estructurales repetidas.” (Real Academia Española, 2014)

REFERENCIAS

- Aguerreberre, L. (2011). Lamilla: papel reciclado con algas. Santiago, Chile: Pontificia Universidad Católica de Chile.
- Anabella. (Agosto de 2009). Recuperado el Mayo de 2016, de Cocinarte Chile: <http://cocinartechile.blogspot.cl/>
- Alvarez, F. (s/f). Nuestra Comida. Recuperado el 25 de Octubre de 2015, de Cocina Chilena: http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/comida.htm
- Asunción, J. (2006). El Papel: Técnicas y Métodos Tradicionales de Elaboración (3ra ed.). Barcelona, España.
- Bunster, B. (2006). Calendario gestacional: material de apoyo para la mujer embarazada y su entorno familiar . Santiago, Chile.
- Cambridge Dictionary. (s/f). Recuperado el 13 de Marzo de 2016, de <http://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/coffee-table-book>
- Carpentier, C. (2014). Cocina de Barrio. Santiago, Chile: Planeta.
- Chile Real. (s/f). Gastronomía. Recuperado el Mayo de 2016, de Tours Chile Real: <http://www.tourschilereal.cl/gastronomia/>
- Chile Travel. (s/f). Donde Estamos. Recuperado el 14 de Octubre de 2015, de Acerca de Chile: <http://chile.travel/acerca-chile/donde-estamos/>
- Clean Up the World. (2008). Residuos Orgánicos. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de Clean Up the World: <http://www.cleanuptheworld.org>
- CMPC. (2007). Papel. Recuperado el 20 de Noviembre de 2015, de Papelnet: http://papelnet.cl/?page_id=3812
- Cocinarte Chile. (5 de Junio de 2016) Atacama, apuntes de viaje: memoria, sabiduría y sabores. Recuperado el 20 de Junio de 2016, de <http://cocinartechile.blogspot.cl/>
- CONAMA. (2008). Resiclajes Industriales S.A. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de http://www.sinia.cl/1292/articles-49567_07.pdf
- CONAMA. (2010). Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de Primer Reporte del Manejo de Residuos Sólidos en Chile : http://www.sinia.cl/1292/articles-49564_informe_final.pdf
- Copihue. (Enero de 2009). Origen del Mote con Huesillos. Recuperado el 12 de Mayo de 2016, de <http://www.moteconhuesillos.cl/origen-del-mote-con-huesillos-131.html>
- Corral Victoria. (2015). Recetas y Restoranes. Recuperado el Mayo de 2016, de Corral Victoria: <http://www.corralvictoria.cl/contenido/recetas-y-restoranes>
- Cuartel de artillería. (s/f) Taller de papel artesanal experimental. Recuperado el 19 de Junio de 2016, de <http://cuarteldeartilleria.org/cursos-seminarios/taller-de-papel-artesanal-experimental/>
- Dinamo, artesanía en papel. (s/f). Recuperado el 7 de Junio de 2016, de <http://www.cedinamo.es/index.php/nuestro-papel/2-uncategorised>
- Echinuco. (2014). Recuperado el 19 de Noviembre de 2015, de Echinuco: <http://www.echinuco.cl/>
- EducarChile. (s/f). Características Climáticas de Chile. Recuperado el 29 de Septiembre de 2015, de Ficha Temática: <http://www.educarchile.cl/ech/pro/app/detalle?ID=133290>
- EducarChile. (s/f). Comida Chilena, una gran desconocida. Recuperado el 4 de Octubre de 2015, de Artículos: <http://www.educarchile.cl/ech/pro/app/detalle?ID=106973>
- EducarChile. (s/f). Pueblos Originarios de Chile. Recuperado el 29 de Septiembre de 2015, de Artículos: <http://www.educarchile.cl/ech/pro/app/detalle?ID=185562>
- Eyzaguirre, H. (1986). Sabor y Saber de la Cocina Chilena. Santiago, Chile: Andres Bello.
- El Mercurio. (16 de Mayo de 2014). En el Día Mundial del Reciclaje, la práctica de este hábito se impulsa desde la comunidad. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de Vida Ciencia Tecnología: <http://diario.elmercurio.com/detalle/index>.
- El Mundo del Vino. (s.f.). Valles de Chile. Recuperado el 7 de Mayo de 2014, de <http://www.elmundodelvino.cl/client/249-Valles-de-Chile.html>
- Environmental Defense Fund. (s.f.). Q&A on the Environmental Benefits of Recycled Paper. Recuperado el 21 de Noviembre de 2015, de <http://www.edf.org/documents>
- Eskulan Papeles. (s/f). Recuperado el 19 de Noviembre de 2015, de Papel de Japón o Washi: <http://eskulan.com/papel-de-japon-o-washi/>
- Expomilán. (2015). El amor de Chile. Recuperado el 2 de Julio de 2016, de <http://expomilan.cl/#pabellon-chileno>
- Fernández Zapico, J. M. (2008). La Fabricación de las Materias Papeleras. Barcelona, España: CPG.
- Fidel, S. (2004). Engullir el mundo. Patrimonio Cultural , 27, 24.
- Fondos de Cultura. (s/f). Fondo del libro y la lectura. Recuperado el 26 de Noviembre de 20016, de <http://www.fondosdecultura.cl/fondos/?parent=fondos&target=fondo-libro-lectura&subtarget=descripcion>
- Fondos de Cultura. (s/f). Fondart Nacional. Recuperado el 26 de Noviembre de 20016, de <http://www.fondosdecultura.cl/fondos/?parent=fondos&target=fondart-nacional&subtarget=descripcion>

Fundación Gourmet Patagonia Chile: <http://www.fundaciongourmetpatagonia.cl/index.php/origen>

Fundación Gourmet Patagonia Chile. (s.f.). Recuperado el 16 de Noviembre de 2015, de Fantini Jarpa, F. (2011). *Gastronomía Patagonia: Región de Los Ríos, Los Lagos y Chiloé*. Santiago, Chile: Gourmet Patagonia.

Gale, T., & Pfeiffer, E. (2015). *Un festín patagónico, Viajes culinarios por Aysén*. Santiago, Chile.

Gastronomía Plus. (1 de Octubre de 2011). Recuperado el 21 de Noviembre de 2015, de ¿Cual es la diferencia entre cocina y gastronomía?

Gutiérrez, C. (2012). *Lafú y narraciones populares : libros donde artesanía y diseño se fusionan .* Santiago, Chile.

Hermosilla, K. (30 de Diciembre de 2011). Jóvenes chilenos elaboran papel con técnicas milenarias cuidando el medio ambiente. Recuperado el 20 de Noviembre de 2015, de Veo Verde: <https://www.veoverde.com/2011/12/jovenes-chilenos-elaboran-papel-con-tecnicas-milenarias-cuidando-el-medio-ambiente/>

Hiebert, H. (2006). *Papermaking with garden plants and common weeds*. North Adams, EEUU: Storey Publishing.

Icarito. (28 de 06 de 2012). Proceso productivo del papel. Recuperado el 20 de Noviembre de 2015, de El Papel: <http://www.icarito.cl/enciclopedia/articulo/segundo-ciclo-basico/educacion-tecnologica/procesos-productivos/2010/08/74-9281-9-2-el-papel.shtml>

Imagen de Chile. (s/f). Recuperado el Mayo de 2016, de This is Chile: <https://www.thisischile.cl/>

INACAP. (2015). *El Recetario de Chile* INACAP. Valparaíso.

INE. (Julio de 2010). *El Choclo: La hortaliza más cultivada de Chile*. Recuperado el 25 de Abril de 2016, de http://www.ine.cl/filenews/files/2010/julio/pdf/hortofruticula_web_19-07-10.pdf

Inforganic. (11 de Mayo de 2003). *Reciclarán 5 mil toneladas de residuos orgánicos al año en Vega de Santiago*. Recuperado el 18 de Abril de 2016, de <http://inforganic.com/node/140>

Juan Pablo Mellado: *Sí hay cocina chilena, m. y.* (27 de Febrero de 2015). *Tendencias*. Recuperado el Mayo de 2016, de Emol: <http://www.emol.com/noticias/Tendencias/2015/02/27/741406/Juan-Pablo-Mellado-Si-hay-cocina-chilena-mucha-y-muy-diversa.html>

Krurup, C., & Konar, P. (s.f.). *MAÍZ, Características de la Especie*. Obtenido de http://www7.uc.cl/sw_educ/hortalizas/html/choclo/caracteristicas_choclo.html

La Casa de Goethe. (s/f). *Quienes somos*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2015, de <http://lacasadegoethe.org/about/>

La cocina, el alma de Chile. (2004). Santiago, Chile: Asociación de AFP, Pontificia Universidad Católica de Chile, Vicerrectoría de Comunicaciones y Extensión.

Lagos, A. (s.f.). *La humita Envoltura milenaria*. Recuperado el 26 de Junio de 2016, de http://www.revistapat.cl/607/articles-4582_pdf_1.pdf

Les Toques Blanches. (s/f). Recuperado el 15 de Noviembre de 2015, de Les Toques Blanches: <http://www.ltb.cl/index.html>

Libby, C. E. (1967). *Ciencia y Tecnología sobre pulpa y papel (Vol. 1)*. México: CECSA.

Manzur, M. I., & Alanoca, N. (Enero de 2012). *Patrimonio Alimentario Arica y Parinacota*. Santiago, Chile.

Ministerios del Medio Ambiente. (s/f). *Ley para el reciclaje*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de Ministerios del Medio Ambiente, Gobierno de Chile: <http://www.mma.gob.cl/1304/w3-propertyvalue-16542.html>

Ministerio de Educación. (s/f). *Pueblos Originarios*. Recuperado el Junio de 2016, de Memoria Chilena: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-propertyvalue-137766.html>

Ministerio del Medio Ambiente. (Octubre de 2011). *Gestión de Residuos en Chile*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de Revista Educación Ambiental N° 15: http://www.mma.gob.cl/educacionambiental/1319/articulos-52947_Revista_de_Educacion_Ambiental_n15.pdf

Monné, T. (2014). *Pica Pica*. España: Lectio.

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Asturias: Ediciones Trea.

Montecino, S. (2004). *Cocinas Mestizas de Chile: La Olla deleitosa*. Santiago, Chile: Primavera.

Muñoz Pattillo, V. (4 de Agosto de 2007). *El negocio de la basura: hasta \$700 se paga por kilo para reciclaje*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2015, de El Mercurio: <http://diario.elmercurio.com/detalle/index.asp?id={d2eab48e-7db9-41ee-baf0-13da0b1bc491}>

Natural Fibres. (2009). *Natura Fibres*. Recuperado el 19 de Noviembre de 2015, de International Year of Natural Fibres: <http://www.naturalfibres2009.org/en/index.html>

Nuñez Bancalari, V. (2006). *El Gusto es Mío*. Santiago, Chile: Pontificia Universidad Católica de Chile.

Papeles Donoso Facebook y Papeles Donoso (visita)

Paperonline. (s/f). Myths & Realities. Recuperado el 22 de Noviembre de 2015, de <http://www.paperonline.org/myths-and-realities>

PAULA. (17 de Julio de 2013). La papa chilota. Recuperado el 28 de Marzo de 2016, de <http://www.paula.cl/gastronomia/la-papa-chilota/>

Pereira Salas, E. (2007). Apuntes para la historia de la cocina chilena (4ª ed.). Santiago, Chile: Uqbar.

Proceso de Produccion de celulosa kraft. . (s/f). Recuperado el 20 de Noviembre de 2015, de Celulosa: <http://www.eis.uva.es/~macromol/curso08-09/pls/fase.htm>

Real Academia Española. (2014). Real Academia Española. Recuperado el 22 de Octubre de 2015, de Real Academia Española: <http://www.rae.es/>

Reciclajes Industriales. (2013). Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de Reciclajes Industriales: <http://www.reciclajes.cl/>

Reciclario Argentina. (22 de Agosto de 2014). Residuos Orgánicos: ¿Qué se está haciendo en CABA? . Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de Archivos: <http://reciclario.com.ar/2014/08/22/residuos-organicos-que-se-esta-haciendo-en-caba/>

Revista Latinoamericana de Recursos Naturales. (2013). Aprovechamiento gastronómico UAEM. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de <http://www.itson.mx/publicaciones/rln/Documents/v9-n1-19-aprovechamiento-gastronomico-una-alternativa-de-reutilizacion-de-los-residuos-solidos-del-laboratorio-de-alimento.pdf>

Robert C. Williams Museum of Papermaking. (28 de Octubre de 2015). Recuperado el 20 de Noviembre de 2015, de Georgia Tech: <http://ipst.gatech.edu/amp/index.html>

Salinas Contreras, E. (2005). Chile a través de sus comi-

das. Santiago, Chile: Asociación de Mujeres de Negocios y Profesionales de Santiago.

Sabrosía. (s/f). Recuperado el Mayo de 2016, de Sabrosía: <https://www.thisischile.cl/>

Seguel Tagle, V. (2011). Trinca: Chilena y gourmet en un dos por tres. Santiago, Chile: Pontificia Universidad Católica de Chile.

Serani, M. (2012). Celebremos. Santiago, Chile: El Mercurio Aguilar.

Serani, M. (2011). Imperdibles. Santiago, Chile: El Mercurio Aguilar.

Serani, M. (2014). Invitar sin complicaciones. Santiago, Chile: El Mercurio Aguilar.

SERNATUR. (Agosto de 2012). Manual de Buenas Prácticas para servicios de Alimentación. Recuperado el 18 de Noviembre de 2015, de Chile por un turismo sustentable: http://www.sernatur.cl/wp-content/uploads/downloads/Manual_Gastronomico.pdf

Significados. (2013). Significado de Sustentabilidad. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de <http://www.significados.com/sustentabilidad/>

The paper fair. (s/f). Art of paper. Recuperado el 28 de Junio de 2016, de <http://thepaperfair.com/ny/onsite#.V3kZGZPhDRO>

Toro, C. y. (2014). Recuperado el Mayo de 2016, de Concha y Toro: <http://www.conchaytoro.com/>

Tu receta, t. h. (2016). Consejo nacional de la cultura y las artes . Recuperado el Abril de 2016, de Gobierno de Chile: <http://turecetatuhistoria.cultura.gob.cl/>

Redon. (s/f). Recetas. Recuperado el Mayo de 2016, de

Gato: <http://www.tipicochileno.cl/recetas/>

Turner, S. (1994). Which Paper? (Update edition ed.). New York, EEUU: Design Books.

Universidad de Chile. (s.f.). TUNA (Opuntia ficus-indica). Recuperado el 8 de Mayo de 2016, de <http://www.provar.uchile.cl/doc/TUNA%202011.pdf>

Yo Reciclo. (2015). Tus residuos. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de Yo Reciclo: <http://yoreciclo.cl/>

Entrevistas Presenciales:

Axel Manríquez - Chef Ejecutivo Hotel Plaza San Francisco
Fecha Entrevista: 16 de Mayo 2016
Tema: asesoramiento en cocina chilena e identidad gastronómica chilena.

Enrique Araya - Chef Ejecutivo Hotel Regal Pacific
Fecha Entrevista: 18 de Mayo 2016
Tema: asesoramiento en cocina chilena e identidad gastronómica chilena.

Patricio Quiñe - Subdirector Centro Innovación Gastronómica, INACAP.
Fecha Entrevista: 18 de Mayo 2016
Tema: asesoramiento en cocina chilena e identidad gastronómica chilena.

ANEXOS

FILTRO 1: Origen en una zona	FILTRO 2: Ingrediente vegetal	FILTRO 3: Residuos	FILTRO 4: Narrativa	FILTRO 5: Tipo de receta
ZONA NORTE GRANDE				
Chanfaina	7	✓	✓	Fondo
Ajiaco	5	✓	✓	Fondo
Picante a la ariqueña	4	✓	✓	Fondo
Puchero codpeño	6	✓	✓	Fondo
Sopa de choros	X			
Mar y tierra	4	✓	X	
Calapurca	4	✓	✓	Fondo
Ceviche de cochayuyo	6	✓	✓	Aperitivo
Don Cavanchino	6	✓	X	
Papa rellena a la chilena	2	✓	✓	Fondo
Guiso de guatita con arroz pampino	X			
Patasca atacameña	6	✓	✓	Fondo
Guiso de aceitunas de Azapa	4	X		
Ceviche de lucbe con pulpo salteado	X			
Pastel de cochayuyo	3	✓	X	
Sabores de antaño	3	✓	X	
Mousse de rumba	1	✓	✓	Postre
Ulmo Sour	1	✓	X	
Picante de conejo	X			
Tabouleh de quínoa	6	✓	X	
Cerro Sombrero	3	X	X	
Mousee dual	2	✓	X	
Jugo de maracuyá	1	✓	X	
Manaki	3	✓	✓	Jugo
Tiradito de lenguado	X			
Ensalada de cochayuyo	3	✓	X	
Helado de tuna	1	✓	✓	Postre
Pasta de rocoto	2	✓	✓	Aperitivo
Caigua rellena	3	✓	✓	Entrada

Menús tentativos		FILTRO 6: Experto
NORTE GRANDE	Ingrediente principal	
Aperitivo		
Ceviche de cochayuyo	cochayuyo	
Pasta de rocoto	rocoto	
Coctel		
Manaki	frutas	X
Entrada / Ensalada		
Caigua Rellena	caigua	
Chuño Phuti	chuño (papa)	
Fondo		
Chanfaina	carne y verduras	X
Ajiaco	carne y verduras	X
Picante a la ariqueña	verduras	
Puchero codpeño	carne y verduras	X
Calapurca	maíz y más	
Papa rellena a la chilena	papa	X
Patasca atacameña	maíz	X
Postre		
Helado de tuna	tuna	
Mousee de rumba	rumba	

Menús finales	
NORTE GRANDE 1	NORTE GRANDE 2
Aperitivo	Aperitivo
Ceviche de cochayuyo	Pasta de rocoto
Entrada / Ensalada	Entrada / Ensalada
Chuño Phuti	Caigua Rellena
Fondo	Fondo
Calapurca	Picante a la ariqueña
Postre	Postre
Helado de tuna	Mousee de rumba

FILTRO 1: Origen en una zona	FILTRO 2: Ingrediente vegetal	FILTRO 3: Residuos	FILTRO 4: Narrativa	FILTRO 5: Tipo de receta
ZONA NORTE CHICO				
Amor de mamá (crema de verduras)	6	✓	✓	Entrada
Pastel de trigo	2	✓	✓	Fondo
Locro falso	6	✓	✓	Fondo
Cabrito astronómico	X			
Charquisada arriera	6	✓	✓	Fondo
Ceviche de reineta	X			
Postre de papayas	2	✓	X	
Tortilla de papayas	1	✓	X	
Souffle de Chirimoya	2	✓	X	
Chirimoya alegre	2	✓	✓	Postre
Salmón en salsa de papaya y puré rústico de camote	X			
Puré de palta	1	✓	X	
Pisco Sour	1	✓	✓	Cóctel
Serena libre	1	✓	✓	Cóctel
Palta reina	3	✓	✓	Entrada
Tomates rellenos	3	✓	✓	Entrada
Humitas a la chilena	3	✓	✓	Fondo
Dulce de papaya confitada	1	✓	✓	Postre
Alfajores de alcayota	1	✓	✓	Postre
Papayas confitadas	1	✓	✓	Postre
Vaina	X			

Menús tentativos		FILTRO 6: Experto
NORTE CHICO	Ingrediente principal	
Coctel		
Pisco Sour	limón	
Serena libre	papaya	
Entrada / Ensalada		
Amor de mamá (crema verdu	verduras	X
Palta reina	palta	
Tomates rellenos	tomate	
Fondo		
Pastel de trigo	trigo	
Locro falso	maíz blanco	X
Charquisada arriera	charqui y verd.	
Humitas a la chilena	choclo	
Postre		
Papayas confitadas	papaya	
Chirimoya alegre	chirimoya	
Dulce de papaya confitada	papaya	X
Alfajores de alcayota	alcayota	X

Menús finales	
NORTE CHICO 1	NORTE CHICO 2
Coctel	Coctel
Pisco Sour	Serena libre
Entrada / Ensalada	Entrada / Ensalada
Palta reina	Tomates rellenos
Fondo	Fondo
Humitas a la chilena	Charquisada arriera
Postre	Postre
Papayas confitadas	Chirimoya alegre

FILTRO 1: Origen en una zona	FILTRO 2: Ingrediente vegetal	FILTRO 3: Residuos	FILTRO 4: Narrativa	FILTRO 5: Tipo de receta
ZONA CENTRAL				
Carbonada fruto del mar	7	✓	✓	Fondo
Borgoña	1	✓	✓	Cóctel
Empanadas de pino	X			
Pastel de choclo	2	✓	✓	Fondo
Habas a la chilena	3	X		
Mote con huesillos	8	✓	✓	Postre
Pato relleno de las vacaciones de verano	X			
Pebre con tomate	4	✓	✓	Aperitivo
Porotos burro con chuchoca	4	✓	✓	Fondo
Lentejas de la huerta	6	X		
Pie de frutilla	1	X		
Carbonada	6	✓	✓	Fondo
Tomaticán con papas cocidas	5	✓	✓	Fondo
Porotos granados	4	✓	✓	Fondo
Caldillo de congrio	X			
Cochayuyo 21 de Mayo	8	✓	✓	Fondo
Luche con papas cocidas	5	✓	✓	Fondo
Peras al vino tinto	1	✓	✓	Postre
Pollo a la diablo	X			
Helado de invierno	3	✓	X	
Postre de manzanas	1	✓	X	
Fricasé de cochayuyo	5	✓	✓	Fondo
Caramelos de zanahoria	2	✓	✓	Postre
Arrollado de malaya	X			
Ensalada chilena	2	✓	✓	Entrada
Sopaipillas	1	✓	✓	Aperitivo
Ensalada de papas	3	✓	✓	Entrada
Chicha de Curacaví	1	✓	✓	Cóctel
Sopa de tomates fría	2	✓	X	
Panacotta de lúcuma	2	X		
Torta de merengue y lúcuma	1	X		

Menús tentativos		FILTRO 6: Experto
ZONA CENTRAL	Ingrediente principal	
Apertivo		
Pebre con tomate	tomate cebolla	
Sopaipillas	zapallo	
Coctel		
Chicha de Curacaví	uvas	
Borgoña	frutillas	
Entrada / Ensalada		
Ensalada chilena	tomate cebolla cilantro	
Ensalada de papas	papas	
Fondo		
Carbonada fruto del mar	X	
Pastel de choclo	choclo	
Porotos burro con chuchoca	porotos	X
Carbonada	carne y verd.	
Tomaticán con papas cocidas	carne y verd.	X
Cochayuyo 21 de Mayo	cochayuyo	X
Luche con papas cocidas	luche	X
Porotos granados	porotos - choclo	
Fricasé de cochayuyo	cochayuyo	X
Postre		
Mote con huesillos	mote - huesillos	
Caramelos de zanahoria	zanahoria	X
Peras al vino tinto	peras	

Menús finales	
ZONA CENTRAL 1	ZONA CENTRAL 2
Apertivo	Coctel
Sopaipillas con pebre	Borgoña
Entrada / Ensalada	Entrada / Ensalada
Ensalada chilena	Ensalada de papas
Fondo	Fondo
Pastel de choclo	Porotos granados
Postre	Postre
Mote con huesillos	Peras al vino tinto

FILTRO 1: Origen en una zona	FILTRO 2: Ingrediente vegetal	FILTRO 3: Residuos	FILTRO 4: Narrativa	FILTRO 5: Tipo de receta
ZONA SUR				
Piñones al pil pil con crema y ciboulet	2	✓	✗	
Sopa de puerros	2	✓	✓	Entrada
Cazuela de gallina de campo	✗			
Maquiado	1	✓	✓	Cóctel
Sour de fruto silvestre	2	✓	✓	Cóctel
Pishku Alfisch	4	✓	✗	
Gargales de Chiloé	3	✗		
Postre de murta, membrillo y manzana	3	✓	✓	Postre
El encuentro de especies	5	✓	✓	Fondo
Charquicán	8	✓	✓	Fondo
Liebre al horno con manzanas	✗			
El luche picoroco	7	✗		
Nostalgia chilota	7	✓	✓	Fondo
Mermelada de frambuesa	1	✓	✗	
Mella chilota y murtas al licor de oro	3	✓	✓	Postre
Cazuela chilota	✗			
Pasta de merkén con piña	3	✓	✓	Aperitivo
Kutchen de frambuesa	1	✓	✓	Postre
Pasta de piñón al merkén	1	✓	✓	Aperitivo
Piñones salteados con changle	2	✓	✗	
Naporh Korü (sopa de yuyo)	4	✗		
Catuto	1	✓	✓	Aperitivo
Pasta de ajo chilote	1	✓	✓	Aperitivo
Sopa de piñones	4	✓	✓	Entrada
Valdiviano	4	✓	✓	Fondo
Trilogía de papas chilotas	5	✓	✓	Fondo
Kutchen de manzana, arándano y maqui	3	✓	✓	Postre
Empanas de manzana	2	✓	✗	

Menús tentativos		FILTRO 6: Experto
ZONA SUR		Ingrediente principal
Aperitivo		
Catuto	trigo	
Pasta de ajo chilote	ajo	
Pasta de merkén con piña	merken y piña	✗
Pasta de piñón al merkén	piñones	
Cóctel		
Maquiado	maqui	
Sour de fruto silvestre	murta	
Entrada / Ensalada		
Sopa de puerros	puerros	✗
Sopa de piñones	piñones	
Fondo		
El encuentro de especies	pescado y verd.	✗
El luche picoroco	luche y picoroco	✗
Nostalgia chilota	pescados	✗
Charquican	carne y verd.	
Trilogía de papas chilotas	papas	
Valdiviano	carne y verd.	
Postre		
Kutchen de frambuesa	frambuesa	✗
Mella chilota y murtas al licor de oro	manzana, papa, murta	
Postre de murta, membrillo y manzana	frutas	
Kutchen de manzana, arandano y maqui	frutas	

Menús finales	
ZONA SUR 1	ZONA SUR 2
Aperitivo	Cóctel
Catuto con pasta de ajo	Sour de fruto silvestre
Entrada / Ensalada	Entrada / Ensalada
Sopa de piñones	Sopa de puerros
Fondo	Fondo
Trilogía de papas chilotas	Charquican
Postre	Postre
Mella chilota y murtas al licor de oro	Kutchen de manzana, arandano y maqui

FILTRO 1: Origen en una zona	FILTRO 2: Ingrediente vegetal	FILTRO 3: Residuos	FILTRO 4: Narrativa	FILTRO 5: Tipo de receta
ZONA AUSTRAL				
Puchero	7	✓	✓	Fondo
Pantrucas	✗			
Chupe de centolla	✗			
Helado de calafate y cauchado de luma	2	✓	✓	Postre
Chuleta de cordero arvejadas de las madres	✗			
Guiso de liebre silvestre en cerveza negra	✗			
Brochetas de hortalizas	4	✓	✗	
Salmón de karukinka con centolla y setas patagónicas	✗			
Salpicón de Ulte	5	✓	✓	Entrada
Mistela de apio	1	✓	✓	Cóctel
Murtado	1	✓	✓	Cóctel
Compota de berries	5	✓		
Helado de calafate con flan de queso de oveja	2	✓	✓	Postre
Prsuratas croatas con mousse de ruibarbo	3	✓	✓	Postre
Chochoca melinkana	1	✓	✓	Aperitivo
Chucrut arisca	2	✓	✗	
Licor artesanal de fruto silvestre	1	✓	✓	Cóctel
Temporada de digüeñes	3	✗		
Sopa de beterraga rojas	5	✓	✓	Entrada
Pastel de ruibarbo con calafate	2	✓	✓	Postre
Crema de puerros	3	✗		
Ensalada de buenazas	7	✓	✗	
Ñoquis con salsa de cordero	6	✓	✗	
Budin patagónico	4	✓	✓	Fondo
Lasagna con morillas y verduras	4	✓	✓	Fondo
Helado de rosa	1	✓	✓	Postre
Dulce de rosa mosqueta	1	✓	✓	Postre
Risotto de mote	3	✓	✓	Fondo

Menús tentativos		FILTRO 6: Experto
ZONA AUSTRAL		
	Ingrediente principal	
Aperitivo		
Chochoca melinkana	papa	
Cóctel		
Mistela de apio	apio	
Licor artesanal de fruto silvestre	berries	✗
Murtado	murta	
Entrada / Ensalada		
Sopa de beterraga rojas	remolacha	
Salpicón de Ulte	ulte	
Fondo		
Puchero	carne y verd.	✗
Risotto de mote	mote	
Budin patagónico	carne y verd.	
Lasagna con morillas y verduras	verduras	
Postre		
Helado de calafate y cauchado de luma	pulpas	
Helado de calafate con flan de queso de oveja	calafate	✗
Prsuratas croatas con mousse de ruibarbo	papas	✗
Pastel de ruibarbo con calafate	ruibarbo y calafate	
Helado de rosa	petalos de rosa	
Dulce de rosa mosqueta	fruto de rosa mosqueta	

Menús finales	
ZONA AUSTRAL 1	ZONA AUSTRAL 2
Cóctel	Aperitivo
Mistela de apio	Chochoca melinkana
Entrada / Ensalada	Entrada / Ensalada
Sopa de beterraga rojas	Salpicón de Ulte
Fondo	Fondo
Budin patagónico	Risotto de mote
Postre	Postre
Pastel de ruibarbo con calafate	Dulce de rosa mosqueta