



DISEÑO|UC

Pontificia Universidad Católica de Chile  
Facultad de Arquitectura, Diseño y Estudios Urbanos  
Escuela de Diseño

# UN GUSTO



El sabor de las historias

Plataforma digital de encuentros gastronómicos

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

Alumno: Salvador Barra  
Profesor guía: Pablo Hermansen

Marzo / 2020  
Santiago, Chile



Quiero dar las gracias a todas las personas que apoyaron este proyecto. Gracias Pablo Hermansen por escuchar, proponer, respetar y guiarme en cada proceso, recordándome mis principios cuando me alejaba de ellos. Gracias Ana María Sala, Marta Valdebenito y Jorge Benavente por abrirme las puertas de sus hogares nuevamente, permitiéndome registrarlos y registrarlas en sus cotidianidades tan abiertamente, y sobre todo, por compartir conmigo su cocina. Gracias Isabela Herrera por escucharme y acompañarme en cada etapa, enseñándome desde tu visión en complicidad a la mía. Gracias a mi familia por respetarme y apoyarme en todo momento, llevándome a la calma cuando la necesitaba. Gracias a mis amigos de vida por permitirme experimentar con ustedes, fueron, son y serán importantes en la historia de este proyecto.





Fotografía de registro personal

“La vida sería mucho más agradable si uno pudiera llevarse a donde quiera que fuera, los sabores y olores de la casa.”

Laura Esquivel, Como Agua para Chocolate

Ingredientes

~~Indice~~

<b>0.1 Levantamiento de Información</b> .....	8	<b>0.4 Proceso de Diseño</b> .....	40	<b>0.5 Implementación</b> .....	82
Transformación del Rito .....	10	<b>Estimular la Sensibilidad</b> .....	43	<b>Se necesita un equipo</b> .....	85
Búsqueda por la Protección .....	14	<i>Mis recuerdos</i> .....	43	<b>Se necesitan fondos</b> .....	86
<b>0.2 Contexto</b> .....	20	<i>Buscar inspiraciones</i> .....	44	<b>Cuáles son los costos</b> .....	87
Globalización Gastronómica .....	22	<i>Nuevas prácticas</i> .....	45	<b>Canvas</b> .....	87
<b>Crear un Aroma</b> .....	24	<b>Acercarse a Comunicar</b> .....	46	<b>Mercado</b> .....	90
<b>0.3 Formulación del Proyecto</b> .....	28	<i>Relato de Ana María Sala</i> .....	48	<b>Difusión</b> .....	92
Definiendo un Usuario .....	32	<i>Relato de Marta Valdebenito</i> .....	50	<b>Impacto</b> .....	94
<b>Antecedentes</b> .....	34	<i>Relato de Jorge Benavente</i> .....	52	<b>Proyecciones</b> .....	95
<i>Búsqueda de cercanía</i> .....	34	<b>Crear una Imagen Coherente</b> .....	56	<b>Conclusiones</b> .....	96
<i>Nueva realidad</i> .....	36	<i>Pensar una identidad</i> .....	56	<b>0.6 Referencias y Anexos</b> .....	98
<b>Referentes</b> .....	38	<i>Imagen de marca</i> .....	58	<b>Referencias</b> .....	100
		<i>Paleta de colores</i> .....	59	<b>Anexo 1</b> .....	102
		<b>Entrar al Plano Digital</b> .....	60	<b>Anexo 2</b> .....	104
		<i>El foco siempre será la persona</i> .....	62		
		<i>No somos números</i> .....	64		
		<i>Ritmo de la plataforma</i> .....	65		
		<i>Buscar una autosuficiencia</i> .....	66		
		<i>Encuentros y conversaciones</i> .....	74		
		<i>Se planifica o se improvisa</i> .....	76		
		<i>Sin barreras de entrada</i> .....	78		
		<i>Autorregulación del precio</i> .....	81		

# 01. Levantamiento de Información

Fotografía de Edgar Castrejon





# Transformación del Rito

Alimentarse es una necesidad básica en cada ser vivo. Los hay autótrofos, quienes elaboran sus propios nutrientes, y heterótrofos, quienes necesitamos obtener alimento de otras formas de vida. Como seres humanos hemos logrado desarrollar habilidades especiales en torno a la alimentación. Pasamos de ser nómadas, buscando sustento en la caza y recolección, a sedentarios, desarrollando la agricultura y ganadería. En una vida en movimiento logramos desarrollar costumbres alimenticias singulares y adecuadas a dichos ritmos de vida. Un método efectivo para la caza de un rebaño salvaje, consistía en rodear y acorralar a los animales a un barranco, obteniendo toneladas de carne, grasa y pieles (Noah, 2013). Luego, al quedarnos en un lugar, las necesidades se encontraban en la conservación de los alimentos, generando conservas y encurtidos para preservar carne de animales y vegetales cosechados.

Cada lugar geográfico propicia distintas materias primas, a las que nuestras costumbres responden y se vuelven apropiadas al emplazamiento. Pero en ambos casos, siendo nómadas o sedentarios, la comida siempre ha estado presente, y con ella, el rito de reunirnos en grupos humanos para alimentarse. En los principios de la cultura occidental, el culto al fuego era uno de los más importantes. En cada casa había siempre una hoguera, una llama que simbolizaba una presencia sagrada, congregando en torno a él (Moreno, 2003). Un hogar se constituye alrededor de su cocina, de su hoguera, reuniendo a la familia. Si nos detenemos a pensar en nuestras celebraciones de hoy en día, todas, o su gran mayoría, se constituyen alrededor de comidas, generando

tradiciones propias de familias, localidades y países. Es en este espacio en que los almuerzos familiares de domingo, el pollo especial de la abuela, y diversas prácticas toman un valor que trasciende al momento y genera un recuerdo, un saber, un sabor.

Con el tiempo, nos hemos vistos inmersos en un gran sistema que pone en crisis nuestros propios ritos. La industrialización como práctica social, nos ha llevado a propiciar ritmos acelerados día a día. Así como nuestras costumbres se adaptan a los tiempos que disponemos, también se ven influenciadas por los estímulos que nos entrega el libre mercado. La cultura gastronómica no está exenta de este paradigma, los tiempos que destinamos a la cocina cada vez se vuelven más cortos, priorizando nuestros momentos en otras actividades. El cocinar se ha vuelto una tarea más, y en este sentido, si somos capaces de tercerizar este trabajo lo haremos (Polland, 2013). Este paradigma nos sitúa en una evidente pérdida cultural de la gastronomía, alejarnos de la cocina nos ha llevado a dejar de lado los conocimientos de los alimentos y sus tiempos, tiempos que predisponen un espacio relacional, conversaciones, y con ellas un traspaso de nuestros conocimientos, saberes y sabores en nuestras recetas. Tiempos rápidos, comida rápida. Es así como nos hemos alejado de la espera, y nos vemos en una pérdida del ritual.

Las tecnologías con las que construimos nuestras vidas, nos llevan a presenciar una gama aparentemente infinita de contenidos. Cada quien construye su propia información. Instagram, por ejemplo, nos permite personalizar nuestras

búsquedas, lo que vemos, lo que percibimos, volviendo completamente diferente los estímulos entre dos personas. Fragmentamos la información, generando una búsqueda en las redes más rápida y eficiente, por consecuencia más transitorio.

*¿Que tanto de lo que vemos lo interiorizamos?*

El mundo gastronómico no se ve exento en este modelo. Las nuevas tendencias nos llevan a hablar del "Food Porn" como un término común en las personas. Con el alto intercambio de imágenes de comida que nos permiten las redes sociales, resalta el hashtag #foodporn, llamado así porque al realizar sus imágenes se basan en la estética y el estilo de la pornografía (McDonnell, 2016). Son aquellas imágenes y videos que buscan seducir de manera directa, mostrando sin reservas las cualidades placenteras de la preparación. El recurso primordial de esta corriente es el enfocarse en el alimento, y tentar al paladar para captar tu atención. Promover de esta manera la gastronomía contribuye a la velocidad de los tiempos, en que dejamos de lado la preparación, sus esperas, a la persona que cocina, su relación con la materia prima, y una evidente pérdida de conciencia de los ritos que hemos construido.



Fotografía de Matt Pua



Fotografía de Andrew Herashchenko



Fotografía de Mae Mu



Fotografía de Duncan Kidd

# Búsqueda por la Protección



Fotografías recuperadas de la web

En vista a los ritmos que van en detrimento de nuestra cultura gastronómica, instituciones como la UNESCO han buscado medidas para proteger este patrimonio cultural. Desde el año 2008 hasta la fecha, se han incorporado a la lista de "patrimonio inmaterial de la humanidad" nueve platos o tipos de gastronomías que albergan costumbres tradicionales. Comida mexicana al estilo de Michoacán, kimchi, pan de jengibre, washoku japonés, café turco, lavash de Armenia, dieta mediterránea, lentisco de chios y la "comida gastronómica" de Francia, cada cual con sus historias que permitieron consagrar la receta como patrimonio (Perasso, 2015). Si bien la UNESCO logra destacar el valor patrimonial de cada cultura representada en un plato de comida, el primer problema que surge de esta categorización, es la acotada selección, ¿por qué no considerar otros platos como patrimonio inmaterial? Al sentir la institucionalización como lo correcto, nos alejamos aún más del valor de nuestras prácticas cotidianas, de nuestras herencias familiares. El segundo problema está en comprender el valor cultural en un solo plato y no en el proceso y acto relacional que lo conforma. La receta radica en la experiencia completa, y la experiencia tiene cabida en el tiempo, en la espera y las relaciones que ocurren en ella. Animales, vegetales, humanos, espacios, olores, sonidos, texturas, colores, sabores, emociones y una infinidad de elementos que conforman una experiencia, conforman un recuerdo, y así un conocimiento, una cultura. El descontextualizar un plato de comida para volverlo institucional, lo aleja de lo que realmente es la comida, el acto de comer y la inmensidad de sentimientos que conlleva, de su propio ritual.



Esto no es  
una zanahoria

(Magritte, 1929)

Sin duda el reconocer el valor cultural de estas preparaciones como patrimonio a la humanidad, es un paso para tomar distancia de los nuevos tiempos, una distancia que no busca resolver el problema, si no evidenciar la transformación de nuestros ritos. Pero asumiendo los aspectos que nos alejan del valor de nuestras prácticas cotidianas, me surge la pregunta: ¿Dónde está el valor de un plato?

Con el fin de analizar una experiencia gastronómica, y buscar el valor de un proceso gastronómico, realicé una misma dinámica de cocina en dos ocasiones. Invité a mi casa a cuatro amigos a comer, el único requisito era el traer su ingrediente favorito, o bien el que quisieran elegir según sus posibilidades, con el que en conjunto prepararíamos una cena. Compartimos en ambas experiencias un tiempo en la terraza, lugar en que conversábamos de temas en común, generando así un ambiente particular en cada ocasión. Al entrar en la cocina y poner las manos en los ingredientes, las conversaciones sobre gustos, historias, técnicas personales, se multiplicaron. De manera inconsciente, al encontrarnos con los elementos de la cocina afloraron nuestros conocimientos, los compartimos, conversamos y nos escuchamos, generamos una cultura. Las experiencias se desarrollaron de maneras muy distintas, variando desde los tiempos que compartimos en cada espacio, hasta el nivel de involucramiento de los invitados en la preparación e ideación de la comida. Se vuelve evidente la importancia de las personas en el sabor intangible que adquiere la preparación. Cada uno de nosotros, y en la particularidad de nuestras relaciones, generamos un contexto único, un contexto que actúa en nuestras sensaciones, modificando nuestros sentidos y sabores. Entendí así que cada ingrediente empezó a adquirir un sabor específico desde el momento en que decidieron traerlo. La espera, las conversaciones, las risas y los silencios, son factores que enriquecen la preparación e intangiblemente van dando un sabor a la comida. La experiencia saborizó un simple plato de arroz

con cebolla, huevo, maní y ají, un sabor que suscitó las ganas de repetir la dinámica. El valor de este plato no estaba en sus tradiciones, menos en su elaboración, el valor de este plato se encontraba en el tiempo y la construcción social que lo concibió.

1 → Cebolla  
Huevo  
Maní  
Ají  
Arroz

2 → Quinoa  
Pimentón  
Cebolla  
Manzana  
Huevo



Fotografías de registro personal



Hay instituciones que entienden este paradigma, y buscan evidenciar el valor del tiempo y las cualidades que permite. En contraposición a la velocidad del mundo, la rapidez de nuestro sistema social, surge en 1986 el movimiento “Slow Food”. Como su nombre lo indica, emerge en respuesta a la posicionada “Fast Food”. Se creó en Italia el 1986 después de una manifestación que tuvo lugar en el futuro emplazamiento de un McDonald’s, situado a los pies de la Plaza de España, en Roma, con el objetivo inicial de defender las tradiciones regionales (Slow Food, 2019). La búsqueda del movimiento está en defender las prácticas locales, la buena alimentación, el placer gastronómico, así como un ritmo de vida lento.

*“Slow Food aspira a un mundo en el que todos podamos acceder y disfrutar de una comida buena para nosotros, para quienes la producen y para el planeta. Nos oponemos a la estandarización del gusto y de la cultura y al poder ilimitado de las multinacionales de la industria alimentaria y la agricultura industrial. Nuestra labor se basa en una noción de calidad de los alimentos definida por tres principios interrelacionados: buenos, limpios y justos.*

**BUENO:** alimentación sabrosa y fresca de temporada que satisfaga los sentidos y forme parte de la cultura local.

**LIMPIO:** producción y consumo de alimentos que no perjudiquen el medio ambiente, el bienestar animal o la salud humana.

**JUSTO:** precios accesibles para los consumidores y justas retribuciones para los productores.”  
(Slow Food, 2019)

Hoy Slow Food representa una corriente global que implica a miles de personas y proyectos en más de 160 países. Si bien se podría decir que el movimiento se relaciona con la labor de la UNESCO en cuanto a la búsqueda por salvaguardar el patrimonio cultural y gastronómico de la humanidad, el foco de su trabajo está en resaltar el proceso y las relaciones que sostienen la identidad de cada alimento, cada preparación, cada tradición.

Si bien entendemos que las recetas son en esencia los pasos para crear un plato de comida, son también los tiempos a respetar en cada ingrediente, tiempos de cocción, tiempos de reposo y las conversaciones que emergen. A su vez cada ingrediente alberga orígenes, experiencias, gustos, recuerdos en cada uno de nosotros. Entendemos que las recetas son en esencia conocimiento, conocimiento adquirido en la práctica, en las conversaciones, en las costumbres. Las recetas son ejecutadas por una o más personas en un contexto determinado, un hogar, una cocinería, un restaurante. Entendemos así que las recetas son en esencia un conjunto de elementos que le dan sabor a la comida; cocinar es escuchar, oler, ver, compartir, esperar, emocionarse. La receta comienza a tener sabor desde antes de cocinarse, es una experiencia completa, no únicamente el plato servido. Mediante un contexto de amistad, el tiempo de espera y las conversaciones que surgieron, logramos entregar valor a una preparación improvisada.

Resulta claro que en cada plato, su sabor no está ceñido a los ingredientes únicamente, si no a una infinidad de percepciones intangibles que lo conforman, a su ritualidad. Es en este sentido que al propiciar encuentros mediados por la cocina, se acercan los procesos que ponen en valor nuestras prácticas cotidianas, nuestra cultura gastronómica. Encontrarnos, conocernos y compartirnos para valorarnos.

Los mejores  
platos con  
riendas





# 02.

# Contexto

Fotografía de registro personal





# Globalización Gastronómica

La gastronomía de un lugar dice mucho de él, pues se ha construido mediante las personas que la habitan y que la han habitado, transmitiendo en este proceso de vivir sus conocimientos y tradiciones. Dice mucho de él, ya que se ha construido con lo que proporciona su tierra, viéndose reflejada las características propias del país, región, ciudad, pueblo, comunidad o casa, y en conjunto a los conocimientos de sus habitantes se construye su identidad. Es una influencia recíproca entre la cocina y la cultura de un lugar, en que las costumbres de una localidad dan forma a la cocina a la vez que la cocina construye su identidad.

Actualmente el rubro de la cocina está viviendo un auge a nivel mundial. Entendemos la relevancia de esta retroalimentación con la cultura, y es en la experiencia de viajar en donde nos volvemos sensibles a nuevas relaciones, desafiando la productivización de nuestras propias prácticas para así asimilar otras costumbres y ritmos. Viajar nos acerca a una receta percibiendo a un nivel más amplio. Lugar, tiempos, personas, conversaciones, costumbres, todo cobra un valor que da sabor al plato de comida. En el año 2015, España, se llevó a cabo el "1er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT" (Organización Mundial del Turismo). Hasta la fecha se han llevado a cabo 5 foros internacionales año tras año, discutiendo en ellos tanto las ventajas e importancia de promover la identidad gastronómica, como las dificultades que presenta en la actualidad. "El vínculo entre la comida y el turismo ofrece una plataforma para la propagación de la cultura, el desarrollo económico local, las prácticas sostenibles y las experiencias gastronómicas, que

*ayudan (...) a apoyar tradiciones locales y su diversidad"* (OMT, 2015).

En la actual ola de la globalización, si bien los avances tecnológicos nos han alejado de entender la comida como rito social, separandonos corporalmente de la cocina, al mismo tiempo, esta conectividad ha permitido concebir una alta mediatización del mundo. Es en esta construcción donde la gastronomía ha tomado un espacio relevante. Los medios digitales con sus redes sociales han propiciado una perspectiva digitalmente aumentada, viéndose presente en gran parte de nuestras actividades (Hermansen y Chilet, 2010). El interés por la utilización de este espacio tecnológico es una búsqueda global. En el 4to Foro Mundial de Turismo Gastronómico, edición llevada a cabo el año 2018, se centra en el rol de la tecnología como vínculo entre el rubro gastronómico, portador de la cultura viva, y el viajero en busca de experiencias. "El turismo gastronómico debe hacer uso de la tecnología para narrar una historia sobre personas y lugares que hay que preservar y para promover la autenticidad de las comunidades locales" (OMT, 2018). Sin llegar a una respuesta concreta, el foro buscó promover las innovaciones digitales en contribución al rubro, acercando la culturalidad local.

Resulta paradójico pensar en una digitalización de elementos tan vivos, el tiempo de espera, las texturas, aromas, sabores y personas. Los elementos tecnológicos, en su mayoría, se alejan de la complejidad humana para estandarizar una experiencia, son plataformas que simplifican diversos factores y facilitan una búsqueda, esquematizan una dinámica y la vuelven eficiente. La

cocina y sus ritos escapan de esta frivolidad, escapan de los ritmos acelerados en que nos vemos inmersos, valorizando el tiempo, sus conversaciones. La gastronomía está llena de aromas, olores que no pueden ser estandarizados, y menos simplificados para su efectividad, si no, seguiremos construyendo un mundo que nos aleja corporalmente de la cocina. Si bien, la velocidad de la alimentación actual pone en crisis el valor de nuestra herencia cotidiana, la conectividad característica es un elemento del que todos somos parte, se quiera o no. Y nuestras próximas generaciones se desarrollarán desde esta base, abriendo las perspectivas que entendemos hoy en día. Me pregunto entonces si ¿es posible utilizar lo digital para proponer otra perspectiva de sí misma?, ¿será posible entregarle un olor a la experiencia digital?

¿Cuáles son las condiciones para que una app digital permita entregar a quién la opere, la sensación de estar en un proceso casero de cocina?



Fotografía de registro personal

# Crear un Aroma

Asumo esta paradoja de plasmar a través de una plataforma digital, que en su concepción carece de emocionalidades, carece de un aroma, una experiencia compleja de comida casera, experiencia en que involucramos nuestros sentidos en un tiempo de espera, saboreamos un lugar y apreciamos las historias de cada persona.

En búsqueda de aromas personales, lugares que hablan de historias, y de una experiencia cercana a la memoria colectiva de nuestro territorio, fui a La Vega Central para conocer cocineros y cocineras que mantuvieran una cultura gastronómica viva. Mi intención era constatar sus costumbres, sus platos típicos, conversar con ellos y ellas para conocerles. En este lugar, tras recorrer 5 cocinas y conocer sus cocineros/as, me encontré con Carmen, “La Mami”, una mujer mayor que se hace cargo una cocina en La Vega. Toda su familia trabaja en función a este espacio, ya sea atendiendo las mesas o recibiendo las pagas. “Yo llevo cocinando toda mi vida, de los 7 años, y aquí llevo cocinando de los 10 años con mi mami, yo hago lo mismo que ella, lo mismo, lo mismo, y mi mami lo aprendió de mi abuela”, dijo Carmen (Anexo 1). Es una mujer muy arraigada a sus historias y memorias, una mujer que ha entregado toda su vida, inconscientemente, a contribuir en la identidad cultural del lugar. En nuestra conversación me explicaba sus técnicas personales, aprendidas de su madre, sobre la preparación de ciertos platos. “Yo todo lo hago con agua helada, los porotos, las lentejas, los garbanzos, la cazuela. Vea, prepare con agua helada y se va a acordar de mi. Porque el agua caliente le apreta, en cambio el agua helada suelta todo” señaló. El

conocimiento transmitido, la conversación, ver los platos que salían de su cocina y oler las preparaciones, me abrió el apetito por lo que le pedí una cazuela. “La cazuela de vacuno, primero hecho a cocer la carne en una olla. La papa, el zapallo y el choclo lo cuezo aparte. Porque el choclo le quita el sabor, por eso se cuece aparte. Cuando se va sirviendo se le va echando. La carne la hago con todas las verduras y un hueso, zanahoria, pimentón y tomillo. Así me enseñó mi mamá” me explicó ella al momento de preguntarle por sus técnicas. Sin poder describir el sabor y un aroma en palabras, aún menos la emocionalidad que me generó el vínculo con ella, me queda decir que hay que conocerla y probar su cazuela.

¿Cuál es la mejor manera de representar el sabor y aroma de esta experiencia?



Fotografía de registro personal



← La Mami

Las tecnologías que nos acompañan, hasta la fecha, no permiten albergar gustos ni aromas de manera cotidiana. Por lo que mediante la sinestesia de los sentidos, cuando colores explican sabores y las palabras nos entregan un aroma, existe la posibilidad de representar una experiencia emocional más compleja, representar un proceso de cocina casera. Compartiendo mi experiencia, contándole sobre Carmen y su cocina a diferentes personas, de manera inconsciente contaba su historia, contaba lo que me había relatado ella sobre su vida, la manera en que se involucró en la cocina, su relación con su mamá. Estas historias intangiblemente empezaron a dar sabor a mi experiencia, nadie la conocía pero comenzaban a construir un aroma, una atmósfera. Su historia se saboreaba. Comer historias es la manera en que se puede dar a expresar un aroma. Si prescindimos en este caso particular de mi relato, y escuchamos directamente de ella su propia narración, nos veríamos inmersos en su expresión, su manera de hablar, sus ritmos, tonos, sus propios tiempos que se traspasan a su cocina.

En 2017, el Observatorio Cultural del Ministerio de las Culturas de Chile establece que artesano es quien realiza la transformación de la materia prima en objeto artesanal, es el sujeto depositario del oficio y del "saber hacer". En esta dimensión son relevantes las condiciones sociales del artesano como sujeto, considerando su capital cultural, social y humano que manejan. Los cocineros y cocineras de comida casera son artesanos y artesanas de la comida, albergan una herencia de prácticas familiares y las hacen propias. Expresar a través de la cocina es en esencia relacionarse con un entorno, con ingredientes, con el tiempo, cada quien lo vive de distinta manera, cada quien con su propia historia. Vamos encontrando así una identidad tanto individual como colectiva, representativa de territorios a diversas escalas. Encontramos una identidad de la que no siempre somos conscientes, pero que muchos buscamos al viajar en el mundo, en nuestro país o al ir a comer donde un amigo o

amiga. Este proyecto busca generar una comunidad basada en el relato personal, entregar un espacio para que los artesanos de la cocina logren dar a conocer sus historias, sus sabores, abriendo sus conocimientos para compartirlos con quienes quieren descubrir nuevas cotidianidades.



Fotografía de Quino Al



Fotografía de Isabela Herrera

# 03.

# Formulación del Proyecto



## Qué

Plataforma digital que ofrece un espacio vinculante en los hogares de personas que practican la cocina casera con viajeros y viajeras del mundo.

## Por Qué

La aceleración en las prácticas gastronómicas actuales coartan los tiempos naturales en la preparación de alimentos, disminuyendo así los espacios relacionales en torno a la cocina.

## Para Qué

Promover los espacios de encuentro culinario, sus conversaciones y, con estas, la transmisión de conocimientos personales que conforman una identidad cultural local. Poniendo en valor el tiempo, los procesos y los conocimientos en torno a las prácticas cotidianas de cocina casera.

# Objetivo General

Crear un nuevo espacio relacional en torno a las prácticas culinarias locales, comprendiendo la cultura en los actos cotidianos de cocineros y cocineras de comida casera.

# Objetivos Específicos

- 1** Distinguir una comunidad de cocineros y cocineras de comida casera representativa a diversas localidades.

*I.O.V: Número de usuarios cocineros y cocineras según localización, comprender las evaluaciones de viajeros y viajeras a las experiencias*

- 2** Relacionar a viajeros y viajeras del mundo con personas que practican cocina casera en sus hogares.

*I.O.V: Seguimiento individual mediante la plataforma: Cantidad de encuentros culinarios que concretan.*

- 3** Establecer una nueva fuente de ingresos para cocineros y cocineras de comida casera.

*I.O.V: Seguimiento individual mediante la plataforma: Cantidad de encuentros culinarios que concretan.*

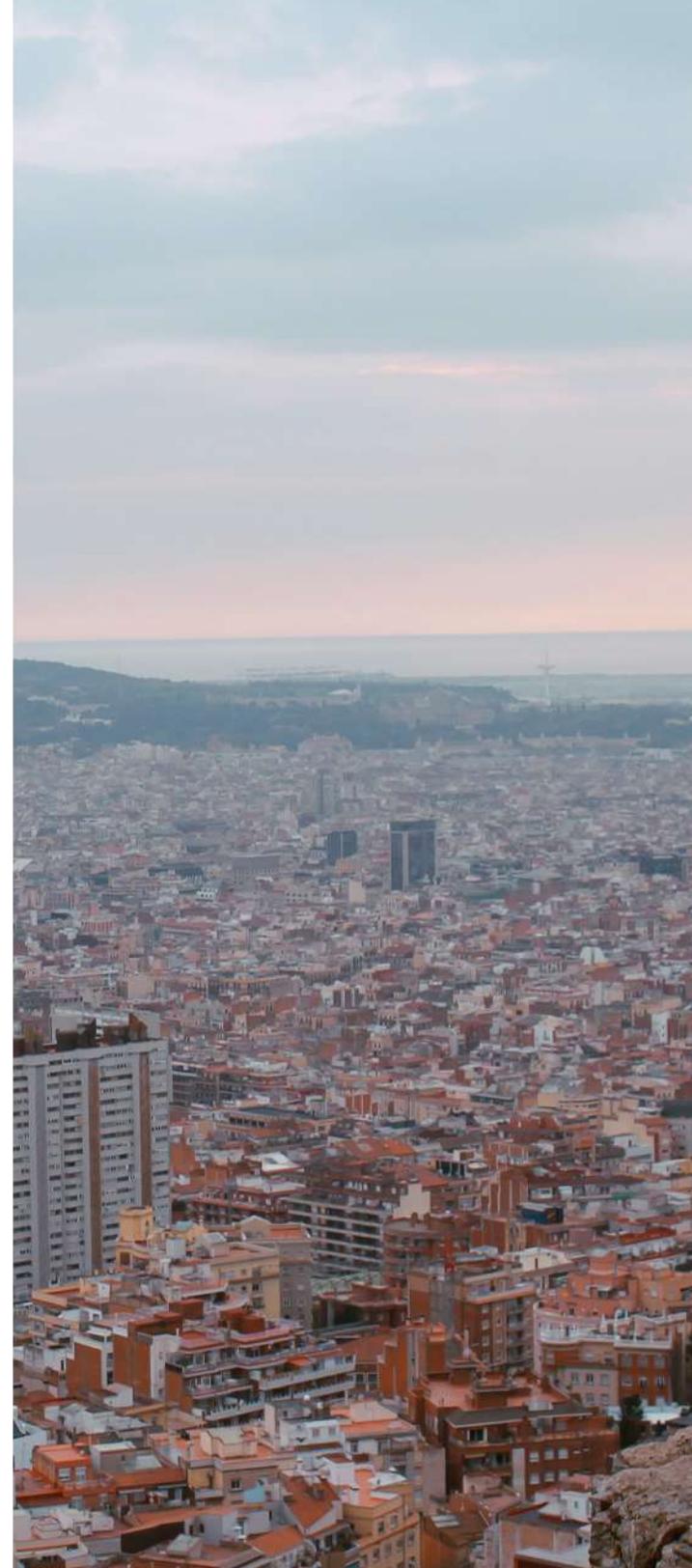
# Definiendo un Usuario

La cocina es tan diversa como lo somos todos quienes disfrutamos de ella, cada quien con su tiempo, cada quien con sus historias. Así, entendemos el mundo como una construcción de diversidades, comprendida en lugares y conocimientos. No podemos estandarizar una experiencia, al menos no para hablar de la riqueza de la cocina y sus rituales, pero sí podemos acercarnos a entender esta diversidad, a querer aceptar cada ritmo e historia con igual valor, o bien, separarnos de ella, para buscar una estandarización. Son diferentes modos de pertenecer, no es más valioso alguno por sobre otro.

Al contextualizar estas disposiciones en un viaje, conocer un nuevo lugar, nueva gente, nos encontramos frente a una expresión clara de ambas actitudes. En el ámbito turístico, las motivaciones son las fuerzas socio-psicológicas que predisponen a los individuos a elegir y participar en una actividad turística (Iso-Ahola, 1982). Si bien la perspectiva de viajar, a pesar de que aún está predominantemente marcada por la búsqueda de descanso, podemos distinguir entre una participación en la industria, sustentada en la comodidad de la experiencia, en su estandarización, y una búsqueda de actividades más diversificadas, originales y representativas de lo local (Romo, 2012). Esta separación en el modo de percibir y pertenecer en el mundo, nos ayuda a distinguir entre turistas y viajeros/as. En el primer caso, encontramos personas que tienden a inscribirse en los servicios de la industria, su búsqueda está en las ofertas turísticas y sus facilidades. Su relación con la comida va a en un sentido de “alimentarse”, separando el plato de su

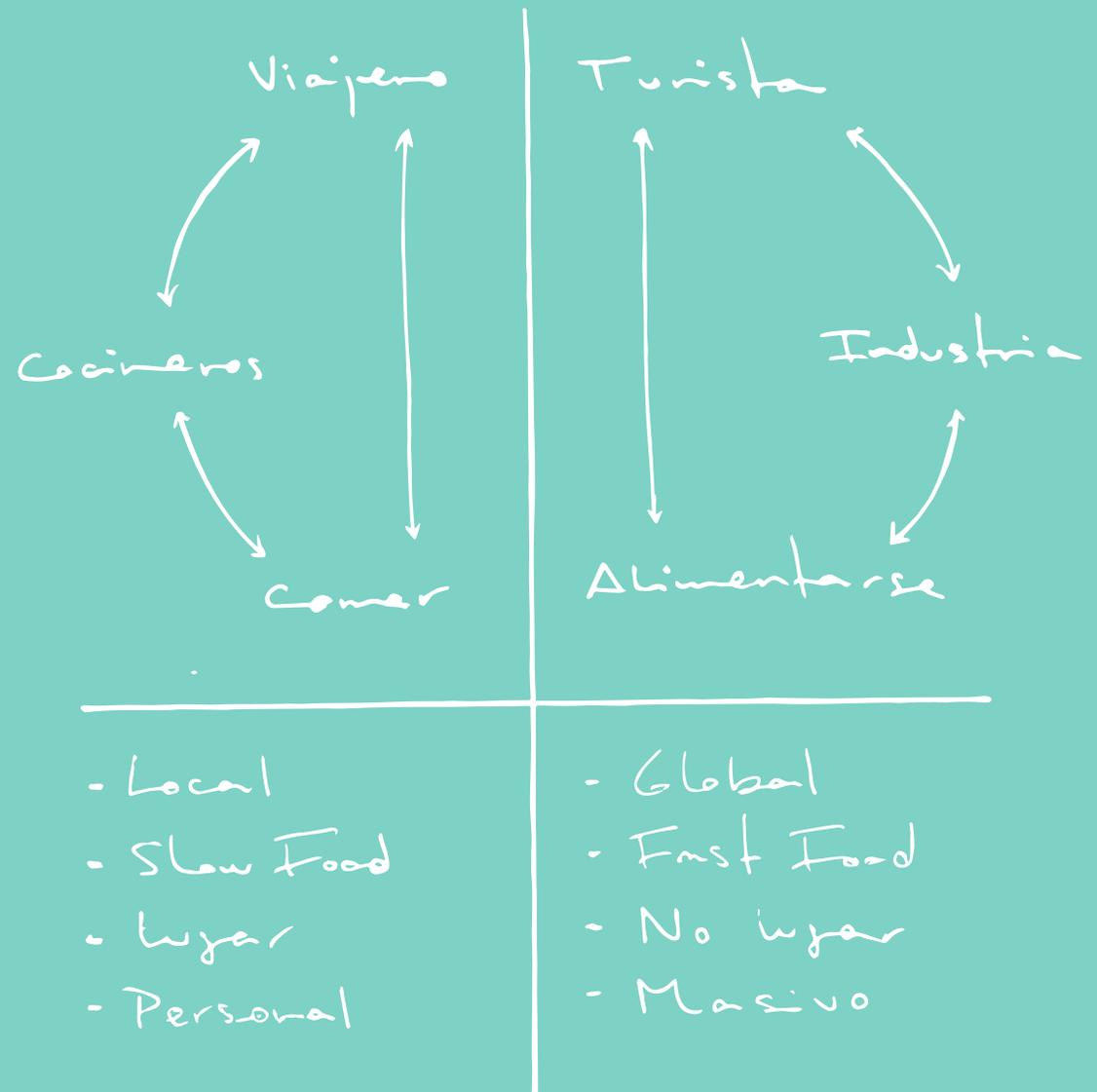
preparación, de sus tiempos y rituales. Por otro lado, viajeros y viajeras, generalmente buscan involucrarse en la comunidad local, entender otras formas de vida. Transforman la intención de “alimentarse” en “comer”, valorando la mano de cocineros locales y sus historias.

Así como, sin valorar más un modo que otro, logramos distinguir un involucramiento con la diversidad del mundo, diversidad de la cocina y de quienes la practican. Entendiendo a los cocineros como quienes desempeñan el arte culinario, buscamos ampliar el término hacia todas las personas que cocinan en sus hogares, con recetas familiares o personales, y emplazados en comunidades locales, hogares aislados o grandes capitales. Al igual que con el viajero, ocurre una distinción radical entre los cocineros de comida casera, y la industrialización del acto alimenticio. Por un lado, la receta vive en la experiencia completa, es concebida en un hogar con sus olores característicos impregnados en quien la cocina, en sus paños, sus ollas, emociones que suscitan los olores en la espera y modos de obtención de alimentos, en sus rituales. Por otro lado, la industria busca una homogeneización del producto servido, desligando el rostro de quién la preparó y propiciando una velocidad en la entrega. “Si un lugar puede definirse como lugar de identidad, relacional e histórico, un espacio que no puede definirse ni como espacio de identidad ni como relacional ni como histórico, definirá un no lugar” (Augé, 1992).





Fotografía de Toa Heftriba



# Antecedentes

## Búsqueda de cercanía

Entendemos que la mediatización de sabores y saberes va en aumento, contribuyendo a la velocidad de nuestros ritmos de vida. Pero hay quienes en respuesta buscan una experiencia más cercana, más tranquila, acercándose a las conversaciones que surgen en un espacio compartido. Las cocinas clandestinas se hacen presente en las nuevas ofertas gastronómicas. Es una opción en donde usualmente cocina un/a chef de profesión, pero se crea un espacio de cercanía al ser emplazado en una casa, lugar donde la interacción entre cocinero/a y comensal es directa. Eatout y Chancha Javalí, son plataformas digitales nacionales que surgen en respuesta a esta inquietud, ofreciendo el puente entre ofertas de cocinas clandestinas y sus comensales. "Come, comparte, disfruta" (Eatout, 2019). El proceso de la cocina se abre, se comparte, permitiendo saborizar más allá del plato servido, pero en su motivación personal, esta plataforma ofrece la cercanía a los conocimientos de un/a chef. Entendemos que cada persona alberga conocimientos, historias y recuerdos con ingredientes, que nutren su relación con la cocina, pero se diferencian las habilidades de quién estudió el rubro con formación profesional, a quienes se dedican de manera informal a la cocina. El interés de este proyecto, diferenciándose de Eatout, está en evidenciar y valorar ritos cotidianos de cocineros/as de comida casera, entregando el foco a la historia de las personas y sus procesos, no al plato servido ni a su nivel de elaboración.

Esta búsqueda no se aleja a lo que surgió naturalmente en Cuba, los "paladares", término que se utiliza únicamente en este país. Define los

restaurantes que surgen en los hogares por cuenta propia, y son dirigidos y atendidos por los mismos dueños. Aquí se logra apreciar el sabor personal de las prácticas cotidianas, construyendo una identidad propia del lugar, son recetas caseras, saborizadas por un hogar y por sus personas. Algunos paladares han logrado obtener renombre internacional por su calidad. "La Cocina de Lilliam", "La Guarida", "La Fontana", se han convertido en referencia local, portadores de identidad y tradiciones. Al tiempo que logramos saborear una experiencia alejada de la industria cotidiana, ocurre un desbalance entre la valorización de la persona que cocina, sus conocimientos, la percepción de sus ritmos en la cocina, y la alta demanda de comensales, volviendo la experiencia menos personal.

Las cocinas clandestinas  
tienen un valor en el  
secreto, la complicidad,  
en lo personal del encuentro





Fotografía de Chancha Javalí



Fotografía de Sabor a Gloria



Fotografía de "Cubonet.org"

## Nueva realidad

En un entorno digitalmente aumentado, dejamos de lado la distinción entre lo real y virtual (Hermansen y Chilet, 2010), construyendo un ritmo acelerado en nuestras prácticas. Hoy en día nos vemos inmersos en un modelo efímero. Es fácil reconocer elementos que lo ejemplifican, propagandas, memes, series, aplicaciones o múltiples tendencias que albergan lo anterior. Son realidades que construyen una nueva configuración para nuestras vidas, las incorporamos para decidir un viaje, una experiencia, y confiamos en ellas para obtener una nueva fuente de ingresos. Si bien, es una realidad que pone en crisis la herencia de nuestros rituales culinarios, es también una fuerza a la que podemos direccionar con calma.

La Economía Gig, también conocida como economía colaborativa, o economía de los freelance, se ha construido en la conjunción del mundo real y virtual. Este término se entiende como una nueva forma de interrelación entre consumidores y productores a través de plataformas digitales, entregando en ellas la posibilidad de crear tu propia trayectoria profesional, prescindiendo de empleadores. Muchos trabajadores independientes eligen esta forma de empleo porque valoran su autonomía, el control que tienen sobre su trabajo y la flexibilidad que les entrega (Diane, 2018). Un estudio (McKinsey Global Institute, 2016) arrojó que un 27% de los trabajadores en Estados Unidos y Europa forma parte de esta tendencia.

Llevando estas prácticas al rubro turístico, encontramos el ejemplo de Airbnb (2008). Es una plataforma dedicada a la oferta de alojamientos a

personas particulares o viajeros, cuyos anfitriones ofertan sus propiedades para huéspedes. Ofrece una experiencia distinta a alojar en algún complejo turístico dedicado al hospedaje, distinta en el sentido que ofrece una experiencia más cercana a la realidad cotidiana de un lugar. Como viajero o viajera, se logra constatar un espacio personal, un espacio que es habitado por gente, con sus costumbres, sus gustos, su propio contexto enmarcado en una casa o departamento. La gente que accede a este servicio busca una vivencia menos institucional, más cercana a la idea de vivir en el lugar al que viajan. Actualmente Airbnb es una empresa que funciona a nivel mundial, cuenta con más de 6 millones de propiedades en 191 países y casi 100.000 ciudades (Airbnb, 2019). La plataforma hoy en día busca potenciar las experiencias, ya sean salidas a terreno, cursos, dinámicas, mientras que paralelamente mantiene el hospedaje como foco. Esto explica cómo van migrando ciertas prácticas a una digitalización, confiando en lo virtual para configurar lo real.

Resulta complejo pensar en una digitalización de un proceso casero de cocina, un proceso que transmita un aroma particular y diferente en cada ocasión. Hay una plataforma que se aventuró en generar una red de cocineros, abriendo sus casas para recibir a gente interesada. EatWith propone clases de cocina, tours gastronómicos y cenas especiales en más de 130 Países (EatWith, 2020). La configuración de la experiencia se centra en ir a comer un plato específico, y como primera medida ofrece una imagen de la comida, buscando generar un interés de quién navega. Lo acompaña una foto pequeña de quién cocina, mostran-

do al mismo tiempo el precio de la experiencia. Al entrar al evento se despliega más información sobre la dinámica, una descripción de la persona que cocina y fotos de las preparaciones. Cada quién con su calificación, cada quién con un número de estrellas que nos intentan describir a la persona. Son elementos comunes en la mayoría de las plataformas, ninguno escapa de nuestro imaginario.

*¿Serán adecuados estos elementos?*

Me atrevo a decir que las personas somos más complejas que una cantidad de estrellas. Tenemos más que contar, tenemos un ritmo personal, tenemos un aroma. A la vez, creo que la cocina tiene más relevancia en el proceso, un proceso que es construido por quién cocina en interacción con los ingredientes y un espacio concreto, un lugar que alberga historias e identidad. Pero las experiencias digitales son en su mayoría eficientes. Buscan satisfacer una velocidad moderna utilizando recursos como el foodporn, recurso en que se intenta mostrar de manera seductora la comida, olvidando todo lo demás. Este proyecto toma estos antecedentes para proponer en contraposición a la pornografía, para proponer desde el erotismo de la comida. Incitación, insinuación, no mostrar todo para que de manera calmada la mente tenga un espacio de libertad, de imaginar la experiencia, para que pueda construir un aroma personal.



Fotografía de Mae Mu



Fotografía de Gaele Marcel

# Referentes

La búsqueda por el rescate y la salvaguarda de nuestras cocinas tradicionales, es una iniciativa que abarca diversas instituciones y expresiones. Así como la UNESCO y SlowFood aportan desde sus dimensiones, en Chile, el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio abrió la convocatoria de "Tu receta, tu historia", primer concurso que busca recuperar el valor de nuestras identidades y prácticas culinarias. Este proceso culminó en un libro que recibe el mismo nombre, recoge las preparaciones ganadoras y las 100 recetas más votadas por la ciudadanía, que abarcan un espectro del recetario nacional: alfajores, tortas y galletas, chunchules y guatitas, pescados y mariscos, frutos del norte y del sur. El énfasis del proyecto editorial está en rescatar nuestras prácticas que se han ido perdiendo en el tiempo, además de relevar y compartir preparaciones que han permanecido en nuestro recetario colectivo gracias a la tradición oral. El libro entrega paralelamente a las recetas, una historia de la persona, narrando cuál es su relación con esta preparación. De esta manera, no solo entendemos los pasos para realizar un plato de comida, si no que el plato adquiere un valor en el relato, adquiere un tiempo y una expresión.

Las ilustraciones son una manera de apelar, al imaginario, resaltando el valor del relato personal, de su historia

## GUATITA DE CORDERO RELLENA

*María Inostroza Zúñiga, 63 años  
Región de Tarapacá*

### SEGUNDO LUGAR

*Concurso Tu receta, tu historia*

Llegué al norte en el año 1975, a Pozo Almonte. Si bien me sentía acogida y feliz en este nuevo lugar, siempre tenía melancolía del sur, sobre todo de la comida. Recordaba especialmente un plato que cocinaba mi abuelita para ocasiones especiales, la «guatita rellena», pero no sabía cómo se preparaba.

Un día fui de vacaciones al sur, a Los Lagos, donde vivía mi familia. Aproveché de preguntar por la receta de las guatitas rellenas, pero nadie la conocía. Preguntando por aquí y por allá encontré a una tía abuela lejana que sabía prepararla. La anoté al pie de la letra, me saqué una foto con mi tía abuela y me vine a mi norte querido.

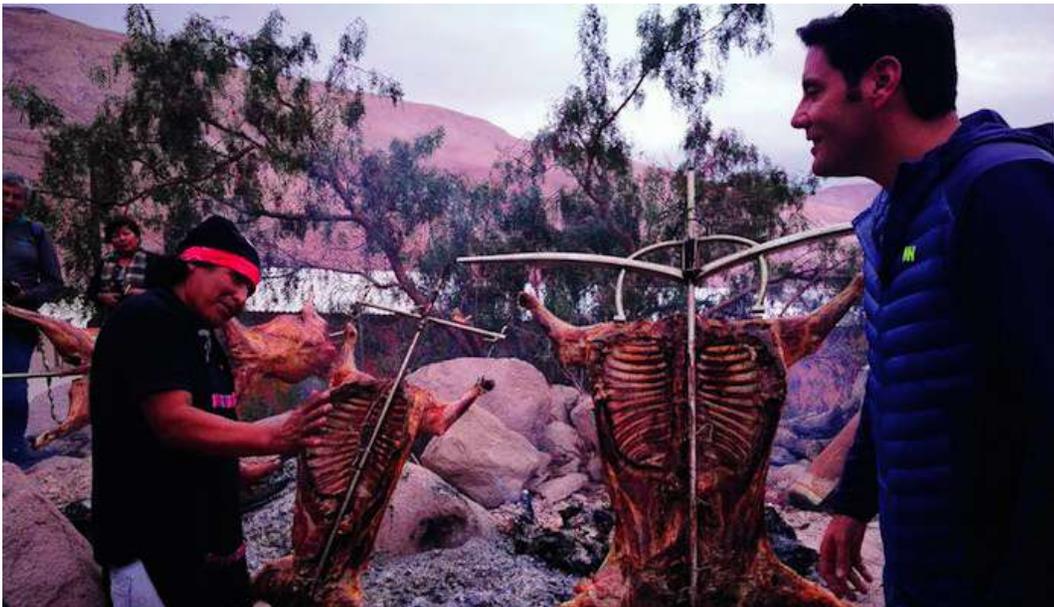
Así aprendí la receta que recuerdo de mi infancia. Hoy la preparo en ocasiones especiales a mi familia: nietos, hijos, yernos, sobrinos. A todos les gusta. La guatita del cordero se la encargo a una amiga de Mamiña que cría corderos.



Fotografía de Tu receta, Tu historia



Fotografía de Recomiendo Chile



Fotografía de Lugares que Hablan

La interacción de cocineros con su espacio, sus casas, como cortan los ingredientes, la manera que tienen de revolver y relacionarse con el proceso, son elementos que entregan un sabor a la preparación. Podemos encontrar ciertos acercamientos a estas percepciones intangibles. Existen programas de televisión que buscan destacar la labor de artesanos de la comida a lo largo de nuestro país, emplazados en sus localidades, con su gente, pero guiado por la mediatización de la televisión. “Lugares que hablan” y “Recomiendo Chile” producen en cada transmisión, una amplia gama de historias vinculadas a las realidades gastronómicas locales, mostrando desde sus cotidianidades las relaciones personales con la cocina y sus rituales. El formato audiovisual tiene un valor fundamental en que el relato adquiere un tiempo, adquiere el tono de quien lo expresa, por lo que conocemos mediante otros sentidos a los cocineros. Los vemos y los escuchamos, entregando en esto más ingredientes para construir un aroma.

¿Qué tan cotidiano es cocinar con cámaras de televisión, un presentador y un equipo de trabajo?

# 04. Proceso de Diseño

Fotografía de Isabela Herrera





¿Cuáles son las condiciones para que una aplicación digital permita entregar a quien la opere, la sensación de estar en un proceso casero de cocaína?

Quise retomar esta pregunta y tomarla como motor principal para este proyecto de diseño. Mi desarrollo se estructuró con el fin de buscarle una respuesta, o bien, lograr entender sensiblemente la mejor manera de acercarme al concepto.

# Estimular la Sensibilidad

## Mis recuerdos

Instintivamente comencé a recordar mis propias experiencias de vida. La cocina de mis seres queridos y mis viajes. Traje a mi memoria momentos que atesoro, momentos que han construido mi propia cocina, que me han construido a mi como persona. Buscando imágenes, encontré algunas de mis aventuras:



Fotografía de registro personal

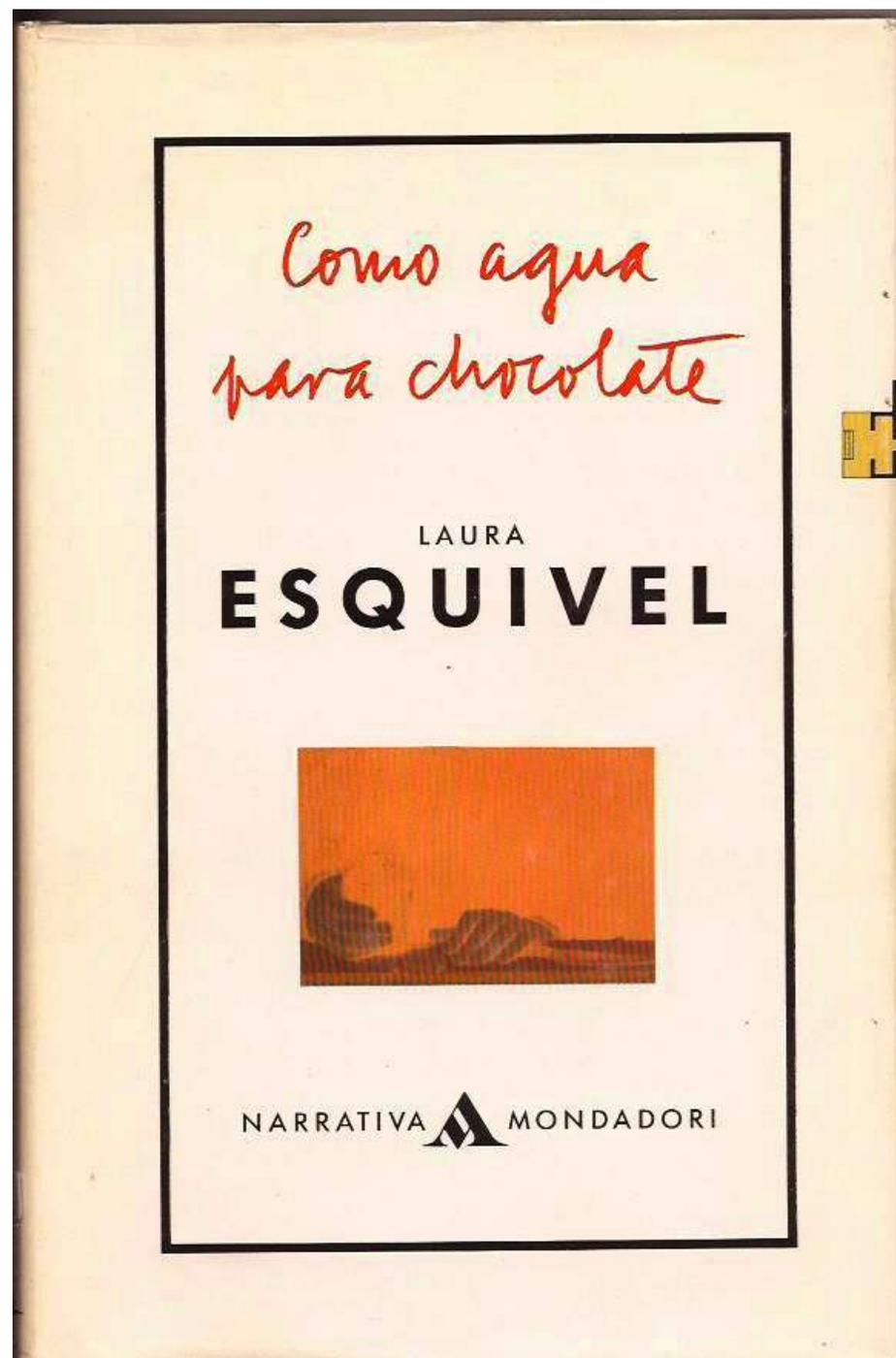
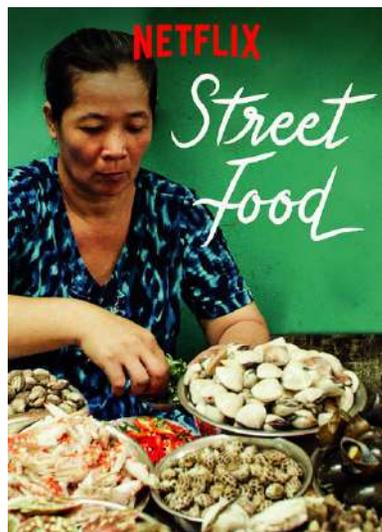
Creo fielmente que como personas, y después como diseñadores, debemos comentar por ser sensibles a nuestros proyectos, interesarnos y emocionarnos, así construiremos un mundo con sentido



Fotografía de registro personal

## Buscar inspiraciones

Este tiempo acompañé mi proyecto con lecturas, películas y series de inspiración. Como Agua para Chocolate es una novela que logró emocionarme por sobre los demás. Es una narración simple y directa, pero rebotante de emociones. Las palabras escritas por Laura Esquivel logran componer aromas directos, construir escenarios vivos que se logran saborear. Resulta envolvente la manera en que propone los capítulos, cada uno es una receta, cada uno es una parte de la historia.



Fotografías recuperadas de la web

## Nuevas prácticas

Al mismo tiempo, y lo mantengo hasta el día de hoy, comencé por dar vida a un huerto en mi casa. Ocupé un espacio en la parcela de mi familia para trabajar la tierra. Las hierbas y los vegetales son sabores vivos, son organismos que requieren de un cuidado constante. Si no se riegan se ponen tristes, llegando a fallecer en la pena. Por otro lado, al verlos alegres y vivos con sus colores, entregan frutos, frutos de un trabajo personal que desborda en satisfacción. He aprendido mucho de los vegetales, cada cual tiene sus tiempos, tiene sus formas de desarrollarse y crecer, a la vez que convive con los otros. Así mismo ocurre con nosotros, así mismo ocurre en nuestra relación con la cocina. Es bonito ver como esta práctica se extiende a toda la familia, una preocupación por la tierra, por mantener la vida que después nos mantendrá a nosotros.



Fotografía de registro personal



Fotografía de registro personal

# Acercarse a Comunicar

Para encontrar la manera de expresar, me propuse generar una experiencia cercana a los encuentros que busco facilitar. Pensé en mi abuela, Ana María Sala, mi vecina de la vida, quien me ha enseñado gran parte de lo que sé en la cocina. Le pregunté si quería ser parte de este experimento, de este primer acercamiento a digitalizar una preparación. No sería distinto a lo que usualmente hacemos, cocinar juntos, cocinar para la familia. Ella rápidamente me dijo que le gustaría preparar un charquicán, pero como gran parte de nosotros hemos dejado de comer carne, quería hacerlo sin esta, únicamente con vegetales.

La idea siempre fue que desarrolláramos la experiencia de manera cotidiana, igual que siempre. Dentro de esta lógica, quise registrar la experiencia con elementos habituales de los viajes, por lo que al encuentro de cocina me acerqué únicamente con mi cámara de fotos y mi celular. Esto me permitió establecer elementos más concretos para poder comunicar a futuro. Dentro de mis referentes, y comprendiendo las posibilidades cotidianas del mundo digital, decidí utilizar un formato audiovisual. Ver a la persona en movimiento, en relación a los ingredientes y un espacio, es relevante al momento de dar valor al cocinero o cocinera. El aroma se construye de manera más intencionada cuando recurrimos a un relato, narrado por ellos/ellas mismos/as, sobre su relación con la cocina. Así decidí grabar los movimientos de mi abuela en distintos planos, comprendiendo un contexto, y finalmente hacerle una pregunta: ¿Qué es para tí la cocina?

Tras una primera edición, llevé la pieza audiovisual a una nueva dinámica, un primer

testeo (Anexo 2). Juntado nuevamente a mis amistades, personas con las que solemos viajar y disfrutar de las experiencias nuevas, les hice entrega del video. Cada quién lo vió en su celular, emulando una posible interacción de la plataforma. Finalmente lo conversamos, expresaron sus emociones sobre el video. “La única parte que me cuesta más reflexionarlo, es que por ejemplo tu abuela hablaba del servir a las personas, la forma que se entrega ella, se presenta, ahí es donde me hubiese gustado ahondar más, o preguntarle más, de dónde nace esa motivación. Mi nivel de cocina es sobrevivencia, me gustaría saber de dónde viene esa motivación, quizás preguntarle a ella.” dijo uno de ellos. Estas palabras me entregaron satisfacción, el objetivo de expresar una experiencia de cocina casera e incitar un encuentro estaba cercano a mi propuesta. En nuestra conversación hice énfasis en que nunca mostré el plato terminado, solo los procesos que permitieron la preparación. “Hasta que no lo preguntaste no se me ocurrió qué estaba cocinando, si no que estaba absorbiendo lo que ella estaba diciendo a través del video, sensaciones y sentimientos en palabras más que lo que estaba haciendo” señaló otro amigo. Tomando en cuenta sus apreciaciones, llegué a un rediseño de la pieza. El primer prototipo resultó carente de un contexto, más allá de mostrar la cocina y el interior de su casa, entendí que es necesario evidenciar un ambiente más amplio, un jardín, vistas, elementos que aportan a construir una atmósfera. Al mismo tiempo, decidí incorporar más cuadros de imagen que muestren el rostro de la persona, que muestren sus expresiones al momento de cocinar.



Fotografías de registro personal



## Relato de Ana María Sala

*“Para mi la cocina es muy significativa. Cuando yo era pequeña, nunca tuve mucho acceso a como cocinaba mi mamá, como cocinaba abuelo, no. Si veía muchas cosas que me llamaban la atención, los dulces, mis primas hacían queques, yo no, no tuve acceso a eso. Pero cuando me casé, hacía las comidas más simples, porque la situación económica no era la mejor. Después, cuando salí al exilio, si tuve que aprender a cocinar. Eso me salvó la vida muchas veces, en cuanto a la parte económica. Bueno, en Alemania no tuvimos la necesidad, pero cuando de Alemania nos vinimos a Venezuela, yo prácticamente haciendo empanadas pagaba el alquiler de la casa donde vivíamos. Y ahí empecé a tomarle el gusto a la cocina, siempre me ha gustado. Cuando alguien viene a mi casa, siempre estoy preocupada de que la gente coma bien, se sirva bien, de agradar a todo el mundo, de poner una bonita mesa, de sentir que a la gente le agrada lo que uno hace. Siento que es muy importante, porque no es lo mismo que tu cocines y “me da lo mismo” digas tu, “si les gusta bueno, si no, no”. Pero tú tratas de agradar, de que las cosas te salgan bien. Y como he escuchado bastantes veces en la televisión y estos programas, la mejor receta es cocinar con amor, siento que eso es lo principal. Que te guste, porque cualquier cosa que tu hagas y juntes una verdura con otra, decidas poner en vez de cerdo, carne o pollo, lo que sea, si tu lo haces con cariño y le pones amor, lo haces con el interés de que no es solo para ti, de que tu quieras agradar al resto, eso es rico.”*

Fotografía de registro personal





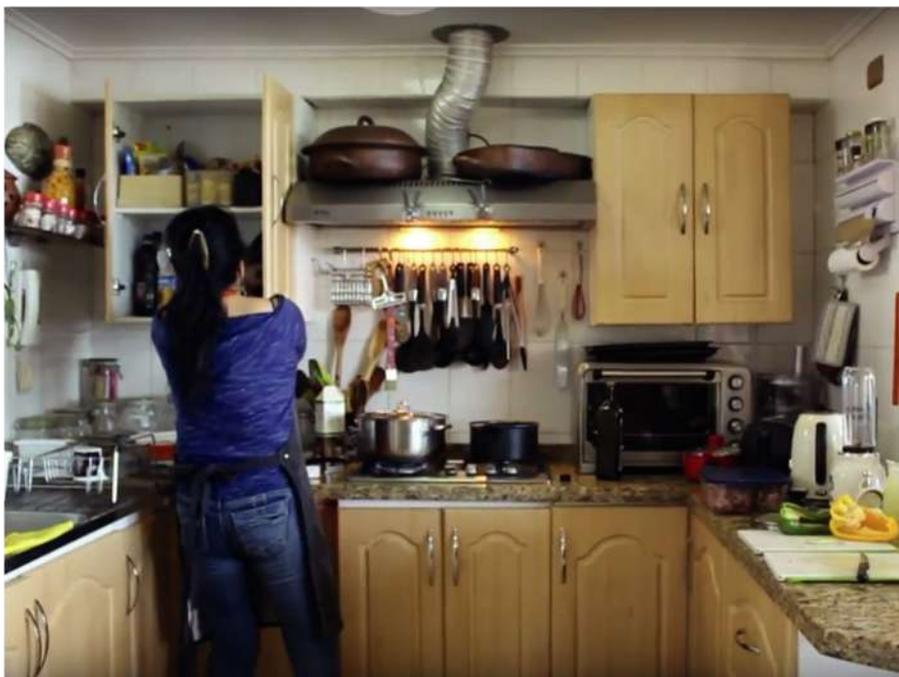
Fotografías de registro personal

## Relato de Marta Valdebenito

“La cocina para mi fue desde que era chica, veía a mi mamá cocinar y me gustaba lo que hacía, eso me empezó a llamar la atención. Mi mamá cocinaba cosas bastantes simples, ella trabajaba entonces no tenía mucho tiempo para hacer cosas más especiales. Aprendí con eso. Pero después a mi como me gustaba, empecé a leer, a ver recetas, a escuchar a otras personas, yo iba y les preguntaba. Así poco a poco fui aprendiendo otras cosas, y experimentando. Ahora, cuando aprendí a experimentar más, fue cuando ya me casé. Felizmente me pude quedar en la casa con mis hijos, no tuve que salir a trabajar. Ahí yo hacía la cocina con muchas ganas. Me preocupaba de hacer cosas que les gustaran a mis hijos, a mi marido, así fui aprendiendo a hacer otras cosas nuevas, aprendiendo con otros productos. Pero todo eso fue por mucho tiempo la típica cocina chilena, sencilla, que era de tiempos antiguos. Después con los años, ahora ultimo, he aprendido la nueva cocina, que es más especial, con nuevos productos, nuevos ingredientes, me ha gustado mucho. Realmente me gusta mucho la cocina. No me gusta usar estrictamente una receta, yo me baso más en ponerle las cosas, los ingredientes de acuerdo a lo que yo creo. No voy estrictamente por una receta. Cuando veo que me salen las cosas bien hechas, y que a la gente le gusta, sobretodo a los que yo quiero, entonces estoy contenta y sigo adelante, sigo experimentando. Eso, dentro de las cosas de la casa es lo que más me gusta.”

Fotografía de Isabela Herrera





Fotografías de registro personal

## Relato de Jorge Benavente

*“Para mi la cocina tiene tres tiempos. Uno es cariño. Otra parte es el tema del relajo, la meditación en cada cosa que estas cocinando. La otra es compartir y alegría. En eso se divide la cocina para mi. Yo vengo de una familia que era bien tradicional, entonces no había mucho tema de cocina. Se comía carne con papas, carne con arroz, arroz con papas, arroz con arroz. Mucha carne, no había mucha variación, pocas verduras. Entonces ahí a la cocina nunca le tomé cariño. Después con el tiempo me fui dando cuenta, te diría que cuando me fui de mi casa, ahí recién aprendí lo que era comer lechuga con limón. Mi mamá aliñaba mucho con vinagre, yo te diría que eran las tres cosas que había, aceite, sal y vinagre. Después me crucé con la cocina, al empezar a cocinar para mi y no comer lo típico. Me compre un libro de cocina, mi primer libro de cocina. Se lo compre a una persona que pasó caminando por afuera de la oficina, vendía puerta a puerta. Era perfecto, porque uno iba viendo como se hacía. Una cosa es leerlo y otra es verlo. Después abría el refrigerador y veía qué es lo que tenía, si había pollo me iba a la receta de los pollos, la veía, después volvía a ver y no tenía ningún aliño. Entonces me dediqué a improvisar. Ahí comenzó mi tema de la relajación con la cocina. Y el amor que te hablaba antes era de llegar a la casa y sentir ese olor a comida, que es un olor a un hogar. Un hogar tiene esos aromas a comida, que te llevan a transportarse hacia tu niñez, o a platos que te mueven en el tiempo. Y el cariño de entregarle a la gente, estar cocinando para ellos me agrada mucho, más que comer, a mi me gusta cocinar y cocinar para los demás. Ver como disfrutan, como comen, las caras que ponen cuando prueban algo, como se mezclan las sensaciones de esas personas. Lo cual después se va traduciendo en un compartir, que te genera esa sensación de familia, de unidad, de alegría, de disfrutar, disfrutar lo que es la comida.”*

Fotografía de registro personal





Fotografías de registro personal

El formato audiovisual es un medio que propone un tiempo determinado, propone un ritmo en la persona, al igual que involucrase en el ritual de la cocina. Como en las ollas dicta la espera de los ingredientes, el video se estructura en el tiempo de la narración. Es un relato puro, sin modificaciones, desde el momento en que empiezan a contar sus emociones por la cocina hasta sentirse satisfechos y satisfechas. No hay cortes ni filtros que limpien sus palabras. Así se entrega una base que da sentido a las imágenes, actúan en conjunto para generar una atmósfera particular con cada cocinero y cocinera. Si las imágenes son ingredientes de la preparación, el relato se vuelve el caldo que une los sabores. Los tiempos de preparación de cada alimento tienen que ser entendidos, respetados, de la misma manera que los relatos tienen que oírse y las imágenes observarse. Escuchar a las personas y verlas desenvolverse en su entorno, nos genera niveles de representación más profundos. Es un medio para acercar a los posibles comensales con quienes abren las puertas de sus hogares.

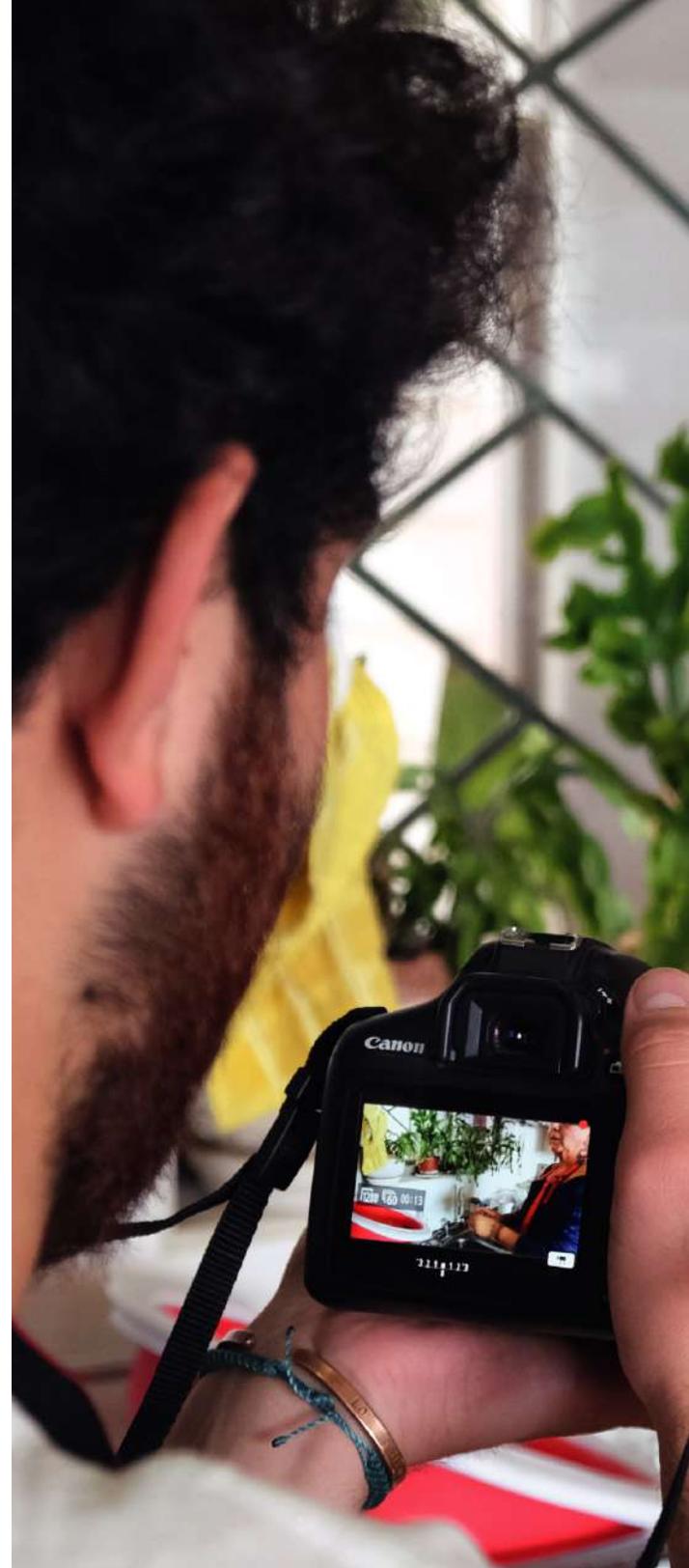
A diferencia de las actuales tendencias mediáticas, imágenes y videos que buscan seducir rápidamente al paladar, la manera de expresar la comida en este proyecto es ocultando la preparación final. Esta decisión la tomé con dos objetivos concretos:

Poner énfasis en el valor del proceso. Proceso en que los ingredientes, el lugar, y cada cocinero y cocinera se vuelven actantes, se vuelven ingredientes que dan sabor a la comida.

Apuntar a completar la experiencia en el imaginario de cada observador. Si la emoción de cada cocinero es bien transmitida, en un ideal, se despertará el deseo de encuentro, de volverse un comensal de la persona.

La distinción entre lo pornográfico del manejo de los alimentos en los medios digitales, contrastado con una intención de erotismo, genera una distancia a la velocidad cotidiana. Esta separación busca por sobretodo, valorar el proceso por sobre la imagen del plato final, resaltando que el valor no está en cuán apetitoso se vea, si no en todo lo que lo concibió. Las imágenes se centran en resaltar los movimientos de cocineros, mostrarlos en relación con los ingredientes, de qué manera los manipulan. Al igual que se registra a un artesano con su oficio. Tiempos, personas, relaciones, conversaciones, conocimientos, movimientos, ingredientes, todo cobra sentido para finalmente valorar nuestros rituales.

Fotografía de Isabela Herrera



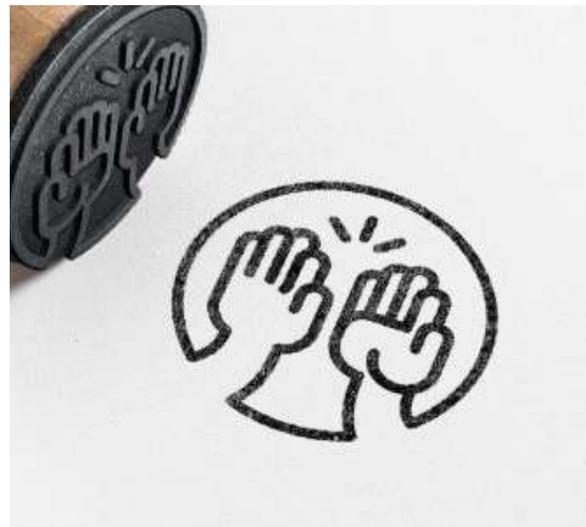


Muchas gracias  
Ise por sacar  
esta foto

# Crear una Imagen Coherente

## Pensar una identidad

Para poder entrar a un plano digital con propiedad, abriendo las dimensiones de eficiencia y superficialidad que acostumbramos, fue necesario pensar en una identidad que exprese los valores buscados, que exprese un proceso casero de cocina. Busqué referentes cercanos al branding, y lejanos a la vez, construyendo de esta manera un imaginario al que apuntar.



Durante mis procesos, mis acercamientos a cocineros y cocineras, me fijé en las manos de cada uno y una, es muy distinta la manera en que manipulamos los elementos, ingredientes y utensilios. Por lo que me centré en la mano como elemento primordial para expresar identidades.

"Vamos a probar la mano de..."

Sentía una sensación más "casera", o informal puesto desde otra perspectiva, que se expresaba en las líneas usadas. Fue un elemento clave para hablar de cercanía, para acercarse a un aroma particular, por lo que decidí dibujar yo mismo la imagen. Pero no fue fácil esta etapa.

Decidí recurrir a otro elemento clave, un elemento que se instaura en el imaginario de todos cuando hablamos de comida casera. La cuchara de palo es una herramienta transversal, abarca diversas culturas, tiempos, recuerdos, abarca aromas particulares. En armonía a una mano, se le entrega vida al objeto, se le da sentido de identidad, un movimiento, son características que van en sentido con la propuesta.



## Imagen de marca

La plataforma recibe el nombre de "Un Gusto" como una conjunción de conceptos. Por un lado, refiere a la expresión que usamos cuando conocemos a alguien. De esto se trata la aplicación, generar una comunidad entre viajeros y viajeros en relación a cocineros y cocineras de comida casera. Se trata de conocernos y compartirnos. Por otro lado, apunta al sentido de los sabores. Cada uno de nosotros cocinamos de una manera, tenemos una historia particular que nos desarrolla, que nos entrega una manera de desenvolvernos en la cocina. Cada uno tiene un saber y un sabor, Un Gusto.

Tras probar con tipografías que pudieran complementar el sentido del logo, decidí tomarme la libertad de escribir a mano el nombre. Quería que expresara naturalidad y cercanía, que fuera único. Al hacerlo manualmente, los caracteres de la tipografía no quedan perfectos, las irregularidades de los contornos empiezan a hablar en un mismo lenguaje que la cocina casera. Muestran un espacio de libertad que permite equivocarse, a la vez que hablan de una dedicación, de un trabajo con las manos.

En términos funcionales, una aplicación debe ser fácil reconocida. Debe identificarse en un contexto en el que conviven varios íconos en una pantalla, de dimensiones predeterminadas. Opté por utilizar el isotipo de la marca para entrar en esta lógica, una imagen fácilmente identificable, y que a la vez, exprese los valores que propone.

De manera de construir una imagen transversal al logotipo de Un Gusto, decidí extrapolar el concepto a los íconos que construyen un menú de la aplicación. Los elementos que representan las opciones de la plataforma, son hechos a mano. Cada uno es una interpretación de las usuales imágenes que se utilizan para cada tema, construyendo una atmósfera más personal.



CONOCER



MIS VIAJES



MENSAJES



GUARDADOS



MI PERFIL



## Paleta de colores

Quise proponer algo que no fuera dentro de las lógicas usuales. Observando otras aplicaciones digitales, encontré colores que hablaban de esas características. Limpieza, eficiencia. Si bien, cada una logra apoderarse de una identidad con sus paletas cromáticas, construyen en conjunto un espectro al que opté por desprenderme. Las aplicaciones conviven todas en un mismo plano, la pantalla del celular resume en íconos la gama de plataformas digitales que se tienen. Es importante una diferenciación, apropiarse de una identidad reconocible.

Se proponen colores que no están en el inconsciente de alguna otra aplicación. Van en la lógica de funcionar en conjunto, compartir una atmósfera ligera. Intentan representar la alegría que sentimos al viajar, al comer cosas nuevas, conocer personas y lugares.



RGB porque es una app digital

R: 255  
G: 255  
B: 255



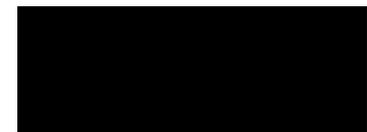
R: 241  
G: 90  
B: 36



R: 125  
G: 209  
B: 197



R: 0  
G: 0  
B: 0



# Entrar al Plano Digital

Para proponer una respuesta sensible a la paradoja de digitalizar una experiencia de cocina, opté por estructurar una plataforma en relatos audiovisuales de los cocineros. Pero esta intención no se resuelve únicamente con videos, si no que generando una atmósfera que le de un sentido y una estructura coherente a la interacción.



*Fotografía de registro personal*



## El foco siempre será la persona

El foco siempre será la persona, no el plato de comida. Tomando la decisión de nunca mostrar una preparación concreta, sólo una relación de la persona con los ingredientes y el espacio, se generará una intención de ir a comer con alguien, y no ir a comer algo específico.

La navegación principal se centra en una búsqueda según lugar, enfocándose en la realidad del viajero. Aquí se despliegan fotos de personas con sus nombres, edad, lugar en donde viven y recomendaciones de otros viajeros y viajeras. La búsqueda nos entrega una gama de cocineros y cocineras, pero para poder acceder al perfil de ellos y ellas, es obligación para el usuario ver el video de esta persona. Recién ahí, tras escuchar lo que tienen que contar, y ver de qué manera se expresan en la cocina, se podrá acceder a su información más específica. Si el video ya fue visto (○), se podrá acceder al perfil de los cocineros o cocineras sin pasar por esa barrera nuevamente.

En sus perfiles de usuarios aparecerá un precio autodefinido, precio que anteriormente debe ser aprobado por la plataforma junto al resto de sus datos. Se muestra a continuación el tipo de cocina de cada uno, pudiendo en este espacio escribir según sus propios criterios, palabras que sientan definir su cocina. Se da la apertura en este campo, como intención de libertad para el cocinero o cocinera. Encontrarán también en la sección "Acerca de mí", un tip de cocina, algún dato o conocimiento que la persona aplique en su propia cocina. Es un elemento que aporta tanto para construir comunidad, vínculo con un usuario, como para compartir los conocimientos personales y generar cercanía con el valor de nuestras prácticas cotidianas. Finalmente se responde a la pregunta "¿Qué es para ti la cocina?", retomando el relato personal que guía la pieza audiovisual. Esto trae a evidencia una manera de pertenecer en la gastronomía, de construir un relato para saborear una historia y generar un aroma particular.



Video de  
Cocineros y cocineras



No se trata de ir a comer un plato, es ir a comer con alguien.

Decidí abrir una sección paralela en el perfil de cada cocinero, una sección de imágenes o videos de las experiencias que ha realizado con viajeros de la plataforma. Si bien se puede prestar para subir fotos de platos realizados, entrega una atmósfera personal que genera mayor información del cocinero o cocinera, a la vez que transmite confianza. Es una confianza que acerca el mundo virtual con el real, evidencia lo que propone digitalmente la aplicación, un encuentro entre personas, dinámicas en torno a la cocina.



Operator 18:53 78%

Ana María Sala, 73 años  
Batuco, R.M, Chile

\$15.000 p.p 4 recomendaciones

ACERCA DE MI FOTOS VALORES

Tipo de cocina  
Cocina Chilena

¿Qué es para tí la cocina?  
Cualquier cosa que tu hagas y juntes una verdura con otra, decidas poner en vez de cerdo, carne o pollo, lo que sea, si tu lo haces con cariño y le pones amor, lo haces con el interés de que no es solo para tí, de que tu quieres agradar al resto, eso es rico.

Tipo de cocina  
Para un sofrito es mejor poner primero la cebolla v después

CONOCER MIS VIAJES MENSAJES GUARDADOS MI PERFIL

Operator 18:53 78%

Ana María Sala, 73 años  
Batuco, R.M, Chile

\$15.000 p.p 4 recomendaciones

ACERCA DE MI FOTOS VALORES

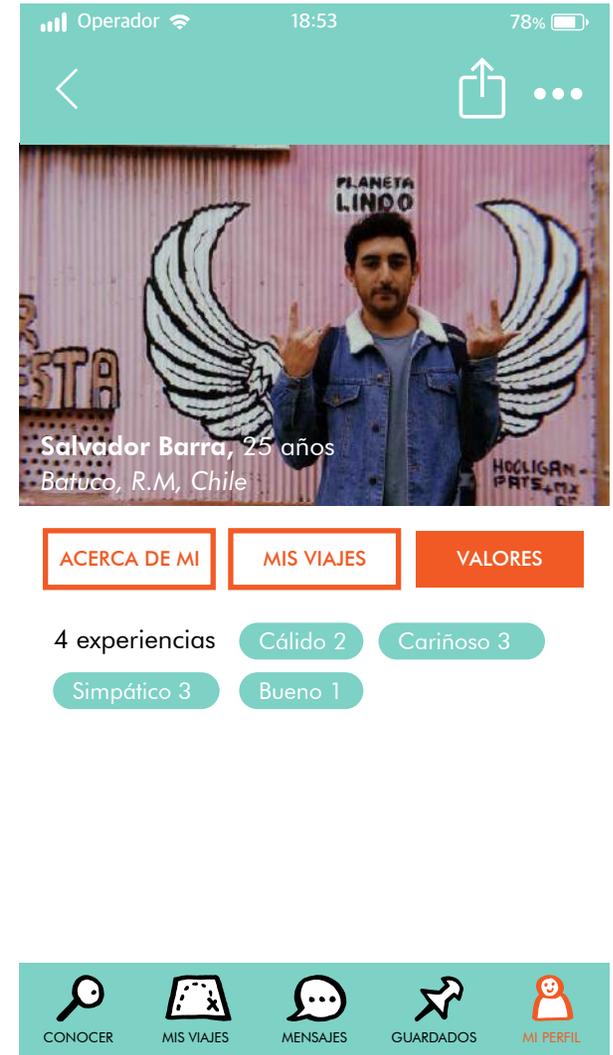
CONOCER

CONOCER MIS VIAJES MENSAJES GUARDADOS MI PERFIL

## No somos números

La tercera sección en el perfil tanto de cocineros/as como de viajeros/as se llama "Valores". Creo fielmente que un número no es capaz de describir una experiencia, menos a una persona. De este modo, con el fin de generar una retroalimentación de la dinámica entre viajeros/as y cocineros/as, propongo una evaluación cualitativa. Mediante el despliegue de diversos valores, se elegirán una cantidad indefinida de ellos que satisfaga a la persona para describir la experiencia.

El proponer una evaluación cumple con dos intenciones. Primero, se busca generar un filtro de calidad de los cocineros/as y viajeros/as en relación a los encuentros gastronómicos, comprendiendo en esto lo grato de la experiencia a un nivel completo. Segundo, en este mismo sentido, se busca generar una comunidad. Para relacionar a viajeros y viajeras del mundo con personas que practican cocina casera en sus hogares (segundo objetivo específico), es importante compartir a vista de todos, los gustos y disgustos de la interacción, de este modo se le da voz a la plataforma, se le entrega una característica que evidencia el valor de encuentro que propone.



Declaración: No se muestran evaluaciones cuantitativas de las personas, somos más que un número.

## Ritmo de la plataforma

El valor de una preparación trasciende lo servido en un plato, el valor de una preparación está justamente en esto, su preparación. Cada receta tiene ingredientes tanto específicos o abiertos a interpretación, y a la vez, cada ingrediente tiene tiempos de transformación. El tiempo de espera en cada uno y en su conjunto, también da sabor al plato y nos envuelve en un aroma particular.

Una manera de contraponerse a la velocidad de los tiempos actuales desde la misma digitalización, es proponer un ritmo lento en la plataforma, tiempos a respetar. En primera medida, se encuentran los videos que acercan el relato de la persona a los viajeros o viajeras. Forzar su visualización completa, es una manera de promover el respeto hacia cada uno, hacia sus propios ritmos y formas de pertenecer. Como complemento, al iniciar la plataforma nos encontramos con un mensaje que varía en cada ocasión. La segunda pantalla, posterior a la imagen de marca que se desarrolló, entrega un tip de cocina citando al cocinero o cocinera que lo entregó en su perfil. Es un detalle menor, pero que tiene dos objetivos. Primero, al presentarse en la entrada de la aplicación, genera una pausa en el ritmo cotidiano del aparato digital, promueve una lectura con su propio tiempo. La segunda intención está en generar una percepción de comunidad. Los tips de cocina son conocimientos compartidos abiertamente con quienes naveguen por la plataforma, siendo otros cocineros, cocineras, viajeros o viajeras.



## Buscar una autosuficiencia

Al proponer una plataforma basada en el relato audiovisual, surgen preguntas sobre la creación de los videos. Para llegar a diseñar una pieza audiovisual emocional, tuve que generar un prototipado y compartirlo con diferentes personas. Fue un proceso personal y colectivo a la vez, que me llevó a concebir un material base para la aplicación.

Para distinguir una comunidad de cocineros y cocineras de comida casera representativa a diversas localidades (primer objetivo específico), es necesaria la generación de un alto contenido, un video por cada persona concretamente. Si bien, una plataforma por definición no requiere ser autosuficiente, resulta pertinente buscar que esta sí lo sea, facilitando así una representatividad. Es en este sentido, que desarrollé un instructivo para la creación de los videos. La intención está en compartir mis resultados creativos, mis acercamientos a plasmar una experiencia casera de cocina, para que quien así lo quiera, pueda aventurarse a registrar su propio proceso, o bien registrar el de alguien más.

El instructivo tiene la necesidad de autoexplicarse, por lo que da a entender los motivos del porqué las decisiones. Muestra, en compañía de un pequeño diagrama, su estructura base. "Relato (Entre 1 y 4 minutos) + videos (Entre 3 y 12 segundos)". Para el primer punto se explica: "El relato es una grabación sin cortes ni intervenciones, buscando así una honestidad en la expresión. El cocinero o cocinera responde a la pregunta "¿que es para ti la cocina, y de qué manera ha estado presente en tu vida?". Este audio condiciona el largo de la pieza audiovisual". Posteriormente, se desarrollan en conjunto a imágenes de mis propias experiencias, los tres aspectos principales que se registran en videos. Procesos, persona(s) y lugar. Es importante para transmitir conceptos visuales, representarlos adecuadamente en sus mismas dimensiones. Es por esto que se usan en

gran escala los planos obtenidos en mis experiencias, buscando compartir de manera más concreta una intención, mi experiencia.

La plataforma a su vez, buscando una autosuficiencia en su desarrollo, debe ser capaz de ofrecer un elemento clave. Un espacio digital en el que se puedan construir estas piezas audiovisuales. Una interfaz que, de manera instintiva, permita unir los audios de los relatos con los videos creados por cada uno. Para un desarrollo adecuado de este espacio, para que el usuario de la aplicación reciba una interfaz bien diseñada y entendida, se requiere de un prototipado con ciclos variados. A la altura de este proyecto, quedó pendiente este proceso. Entendiendo la complejidad que esto conlleva, se requiere la participación de un equipo multidisciplinario para obtener la programación de un prototipo funcional.

Sería apropiado  
diseñar una  
versión para la  
pantalla de un  
celular.

# INSTRUCTIVO

para la creación de videos de cocineros/as

Requerimientos y recomendaciones para crear un video que transmita la sensación de estar en un proceso casero de cocina. En un ideal, el observador debe sentirse invitado y con ganas de participar en el espacio de preparación.

## Estructura:

### Relato

(Entre 1 y 4 minutos)

El relato es una grabación sin cortes ni intervenciones, buscando así una honestidad en la expresión.

El cocinero o cocinera responde a la pregunta "¿que es para ti la cocina, y de qué manera ha estado presente en tu vida?". Este audio condiciona el largo de la pieza audiovisual (entre 1 y 4 minutos).

+

### Videos

(Entre 3 y 12 segundos)

Los videos hacen énfasis en 3 aspectos principales que conforman la experiencia de cocina casera:

Procesos, Persona y Lugar.

- No usar flash de la cámara
- Grabar de día para obtener buena iluminación
- Tomas estáticas en su mayoría
- Ser fiel a la naturalidad del proceso



Videos en orden cronológico de la preparación

Intercalar entre Procesos, Persona y Lugar



"¿Que es para ti la cocina, y de qué manera ha estado presente en tu vida?"

# Procesos

---

- Enfocarse en la relación corporal de la persona con los procesos de cocina. ¿De qué manera manipula los utensilios e ingredientes?
- Planos cercanos que evidencien un proceso: Revolver en ollas, cocción, vapor, salteado, cortes de ingredientes, aliñado, etc.
- Tomas estáticas en lo posible.

\*No mostrar el plato final preparado, de esta manera se logrará hacer énfasis en el proceso de preparación .



## Persona(s)

---

- Abrir el plano para mostrar la manera en que los cocineros y cocineras se desenvuelven en la cocina. ¿Cómo se involucran corporalmente en el espacio?
- Capturar sus rostros en un plano abierto, así sabremos cómo es, cuáles son sus expresiones y gestos.

\*Es recomendable que en el video la persona no esté hablando, para que así el audio de la grabación se acomode con la imagen.

- Dejar que ocurran naturalidades y registrarlas. ¿Comparte con más personas o animales en el espacio de cocina?



# Lugar

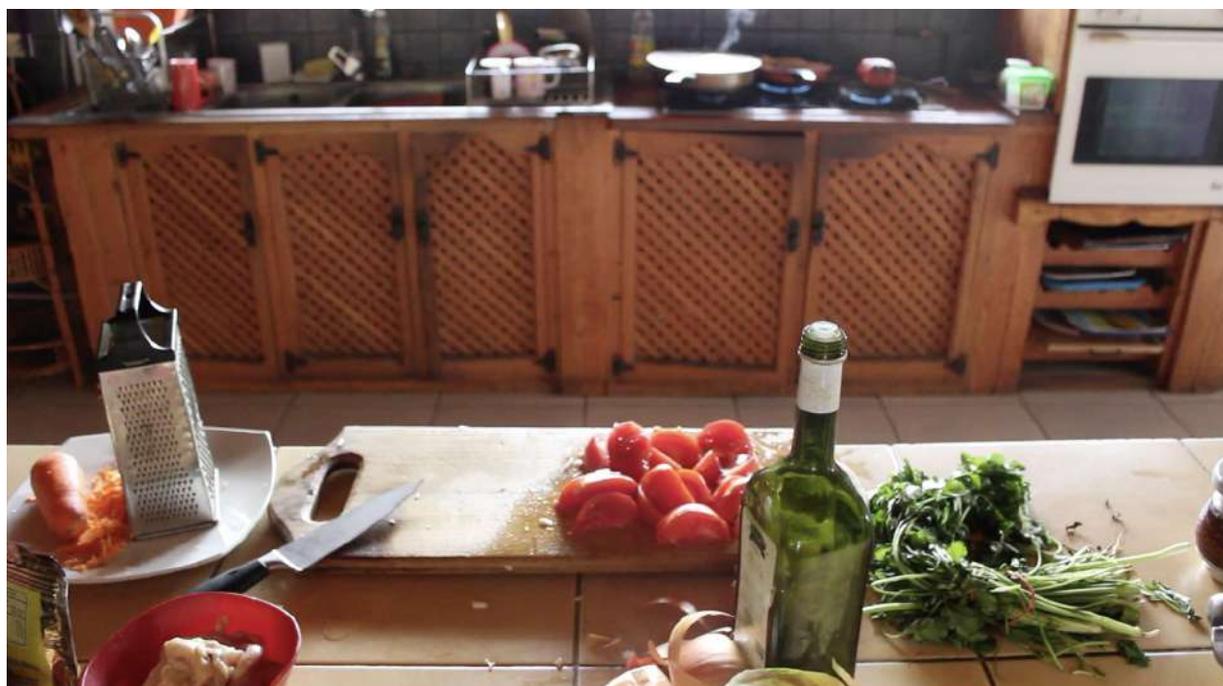
---

- Registrar el contexto en que se encuentran cocineiros y cocineras. Casa, patio, vistas, entorno, etc. Es importante mostrar el lugar en el que habitan.
- Se sugiere hacer un “paneo” para mostrar un espacio amplio.
- Si tiene ingredientes en el jardín, hierbas, árboles frutales o semejantes, es recomendable que se registren en el video.

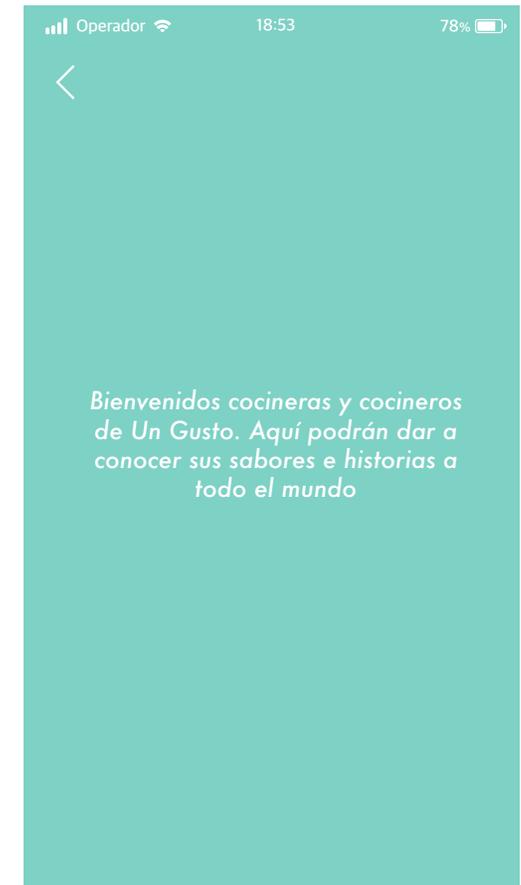
\*Mostrar en lo posible tanto el interior como el exterior de la casa, así se logrará transmitir de manera mas completa el lugar



Llevé este instructivo a concreto, pidiéndole a distintas personas que desarrollaran su propio video. Hice entrega del pdf con las instrucciones y recomendaciones, a la vez que recomendé una aplicación de celular para unir el audio del relato con las imágenes grabadas. Enfoque el desarrollo en un dispositivo móvil, ya que son las dimensiones que tendrá a futuro la plataforma. Los resultados de los prototipos fueron inesperados. Se apropiaron de las libertades que se entregaban en el instructivo: Grabar en sentido vertical y no horizontal como yo lo hice. Agregar música de fondo para expresar sus emociones y una atmósfera particular. Ocupar cámara rápida para completar procesos. Son elementos que hablan de interpretaciones personales, al igual que ocurre en un espacio de cocina, cada quien tiene sus formas de desenvolverse. Esto, gratamente me dió a sentir que el medio audiovisual era el correcto, que permitiría expresar una amplia gama de personas, procesos, lugares y aromas, sin volverlo una interacción monótona. Como proyección, la plataforma debe ser capaz de entregar una amplitud para la creación de los videos, elementos como cámara rápida o incluir una canción, elementos que vuelvan más personal su relato.



Por otro lado, para no forzar esta interacción, y comprendiendo que las realidades de los cocineros y cocineras son múltiples, la plataforma ofrece la posibilidad crear un video de manera personal. No todos y todas nos entendemos de igual manera con elementos visuales, y menos de edición. Si la persona busca una calidad para crear su “carta de presentación”, para plasmar su relato en un formato audiovisual, y siente que no está en su comodidad crearlo por sí misma, tiene la opción de pedir uno a la aplicación. En este punto se propone dedicar un equipo de trabajo especializado para el registro, el cual tendrá que ir a la casa de cocineros y cocineras, vivir la experiencia culinaria en conjunto, al igual que lo hice yo en tres ocasiones. Al mismo tiempo que le facilita el trabajo a cocineros y cocineras para pertenecer a la comunidad, entrega un control de calidad a la plataforma, ya que esta se basa en una dimensión audiovisual.





Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_ ▼

Lugar de origen: \_\_\_\_\_ ▼

Mail: *(Se te enviará un instructivo para crear tu video)* \_\_\_\_\_

Banco/Tarjeta: \_\_\_\_\_ ▼

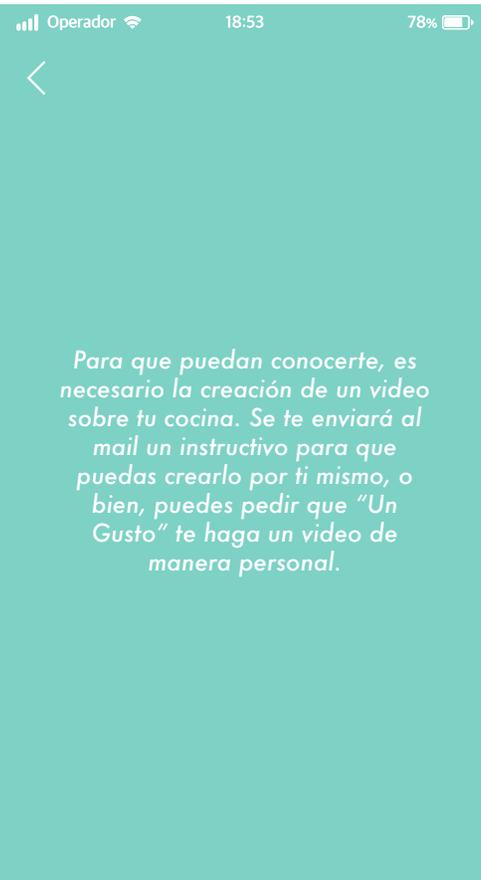
Tipo de cocina: \_\_\_\_\_

Precio de tu cocina (p.p): \_\_\_\_\_

¿Qué es para ti la cocina?

Tip de cocina:

CONFIRMAR



## Encuentros y conversaciones

Para construir un aroma digital, el foco siempre será la persona. Nosotros al desenvolvernos nos expresamos, transmitimos nuestras emociones a otros, a lugares, a ingredientes que después saboreamos. Es por esto que, para contraponerse a la frivolidad de la digitalización moderna, Un Gusto traspasa las barreras del valor de cambio y uso que tienen los servicios, generando su interés en el valor de encuentro. Encontrarnos, conocernos y compartirnos para valorarnos.

Una medida que propicia esta intención, de encontrarnos, es dar pie a una conversación entre los usuarios. Al querer generar un encuentro gastronómico, la plataforma genera automáticamente una conversación entre viajeros y viajeras con cocineros y cocineras. Esta interacción tiene como por objetivo principal, ser el primer punto de encuentro entre las personas. Al comunicarnos, entendemos cómo se expresa la persona, cómo se relaciona, construyendo así una atmósfera más concreta para completar un aroma. Resaltar el carácter humano que busca promover.

Como beneficio concreto, propiciar conversaciones nos permite coordinar lugares de encuentros, horarios, compartir particularidades de cada interacción, además de entregarle al cocinero o cocinera el espacio para definir la comida. Este último punto es reforzado previo a la conversación. Al momento de generar un contacto, presionar en el botón "conocer", se abrirá un formulario. Viajeros y viajeras lo completarán en particular a cada ocasión, este servirá de información a cocineros y cocineras para pensar en que cocinar, proponer según alergias, motivaciones, cantidad de personas, y tiempo de la comida (desayuno, almuerzo o cena).

Dar pie a las conversaciones es promover un espacio relacional, que si bien tiene vida en un plano digital, nos acerca a una sinestesia de sentidos para construir un aroma digital.



Para comer con  
**Ana María Sala**

Nº de viajeros: \_\_\_\_\_ ▾

Tiempo de comida: \_\_\_\_\_ ▾

Fecha: \_\_\_\_\_ ▾

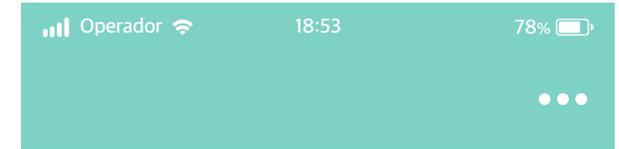
Tipo de alimentación:

Alergias:

¿Porqué comerías conmigo?

Comentarios:

CONOCER



Conversaciones



**Ana María Sala**, 73 años  
Batuco, R.M, Chile

Hola! Quiero cocinar contigo! 1



**Marta Valdebenito**, 72 años  
Cartagena, Chile

Gracias!



**Pamela Silva**, 38 años  
Barcelona, España

Fue muy entretenido, estemos en contacto



**Juan Zaror**, 80 años  
Cartagena, Chile

Cúidese mucho!



**José Pérez de Arce**, 25 años  
Barcelona, España





**Ana María Sala, 73 años**  
Batuco, R.M, Chile

Hola! Quiero cocinar contigo!

13: 49

Hola Ana María, mucho gusto.  
Soy Salvador Barra. Me gustaría  
mucho visitarte con mi pareja

13: 50

Hola! Encantada de conocerlos

18:37

Yo no tengo problemas de recibirlos a  
almorzar en la fecha que escribieron,  
¿Quieren cocinar conmigo?

18:37

Sí, nos encantaría acompañarte  
en la preparación. ¿A que hora  
y dónde nos encontramos?

13: 50

Juntémonos a las 12:30 en mi casa



CONOCER



MIS VIAJES



MENSAJES



GUARDADOS



MI PERFIL



**Ana María Sala, 73 años**  
Batuco, R.M, Chile

Yo no tengo problemas de recibirlos a  
almorzar en la fecha que escribieron,  
¿Quieren cocinar conmigo?

18:37

Sí, nos encantaría acompañarte  
en la preparación. ¿A que hora  
y dónde nos encontramos?

13: 50

Juntémonos a las 12:30 en mi casa,  
quiero que me acompañen a recolec-  
tar un par de cosas

18:37

Ya! Nos encantaría!

13: 50

Perfecto, te envío la confirmación

18:37

CONFIRMAR ENCUENTRO



CONOCER



MIS VIAJES



MENSAJES



GUARDADOS



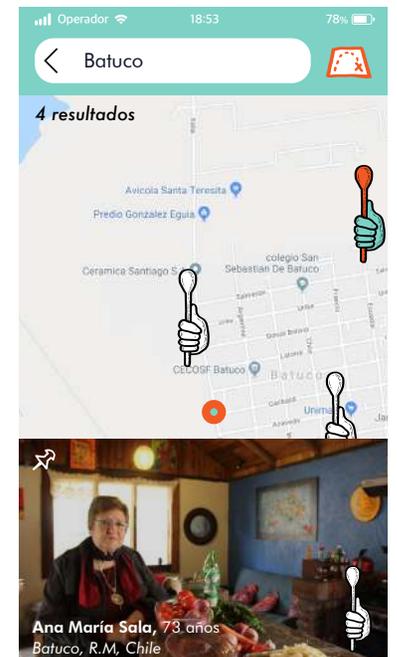
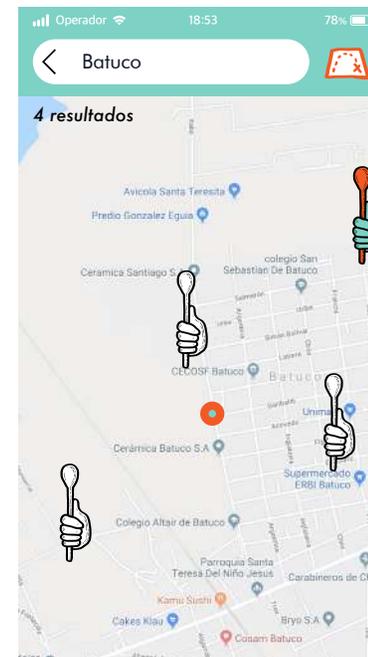
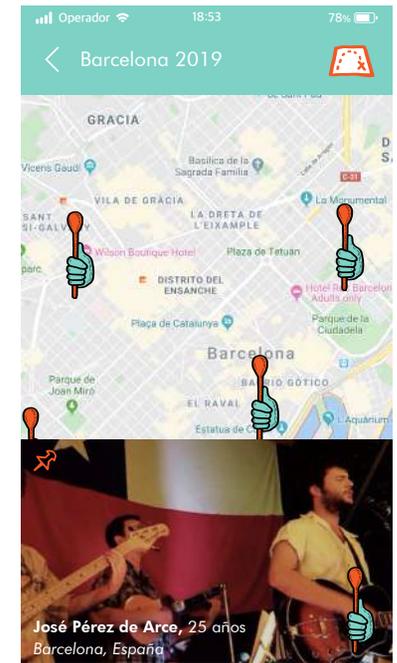
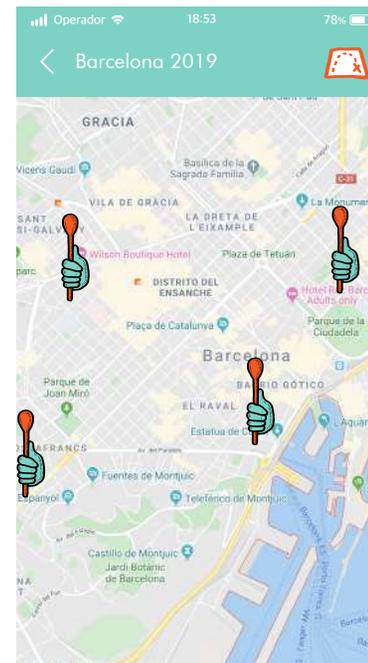
MI PERFIL

## Se planifica o se improvisa

Somos todos distintos. Cocineros y cocineras tienen cada quién sus formas, sus ritmos de desenvolverse en la cocina, de construir una atmósfera. Así mismo, viajeros y viajeras tienen sus tiempos particulares. Hay quienes planifican con anterioridad grandes o pequeños viajes, reservando desde semanas, meses e incluso años. También existen quienes se desenvuelven desde maneras más espontáneas, sin planificaciones mayores.

La plataforma fue estructurada bajo estos dos criterios, siendo el lugar un elemento transversal en la búsqueda. Por un lado, está la opción de organizar viajes con antelación, conversar con cocineros y cocineras desde antes para agendar encuentros posteriores, siendo reunidos en la categoría "Mis viajes". Por otro lado, se entrega la opción de buscar con inmediatez las ofertas de cocineros y cocineras según emplazamiento. La interacción se centra en el lugar en que se está, para ver personas con disponibilidad próxima.

En ambos casos, la navegación se entrega en dos dimensiones. Primero, se despliega una búsqueda en listado, entregando una visualización inmediata de las fotos de los perfiles. Lo acompaña el nombre de la persona, edad, localización y número de recomendaciones. Además, cada perfil de cocinero y cocinera lleva la mano característica de Un Gusto, elemento que indica si el video de la persona fue visto o no, dependiendo de el color que tenga. En segundo lugar, la navegación puede ser dimensionada en un mapa, mostrando la ubicación de las casas. Para poder ofrecer esto, cocineros y cocineras tienen que aceptar los términos de seguridad y privacidad, compartiendo su localización con la comunidad. En este formato de búsqueda, toma una relevancia mayor la mano de Un Gusto, siendo protagonista de localización. Al desplegarse en un mapa, es fácil contrastar la diferencias de color en cada una, dejando claro cuáles de los videos de cocineros o cocineras no han sido vistos.





Ana María Sala  
73 años



Ana María Sala  
73 años

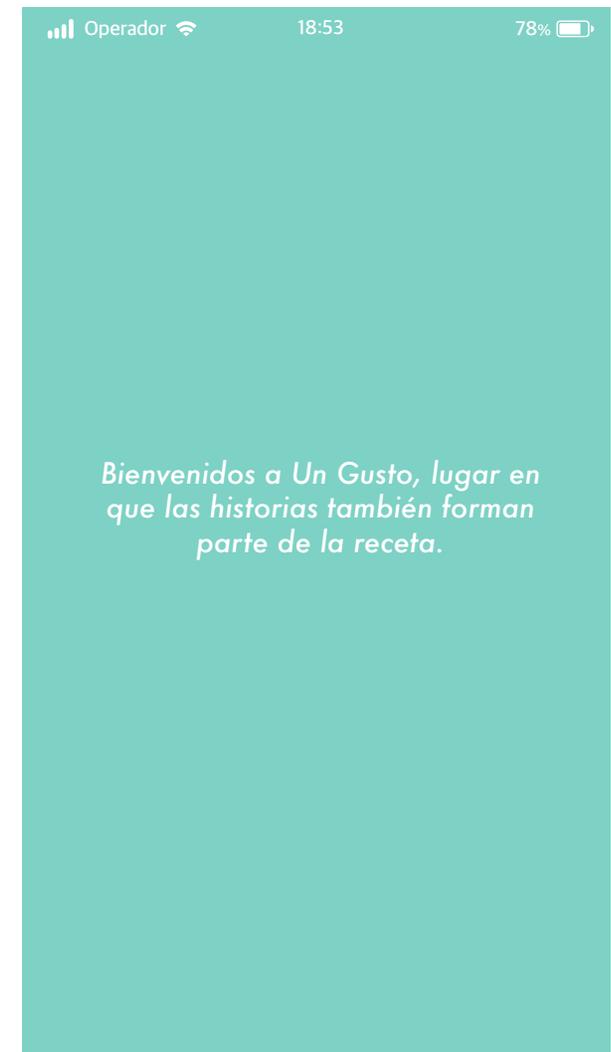
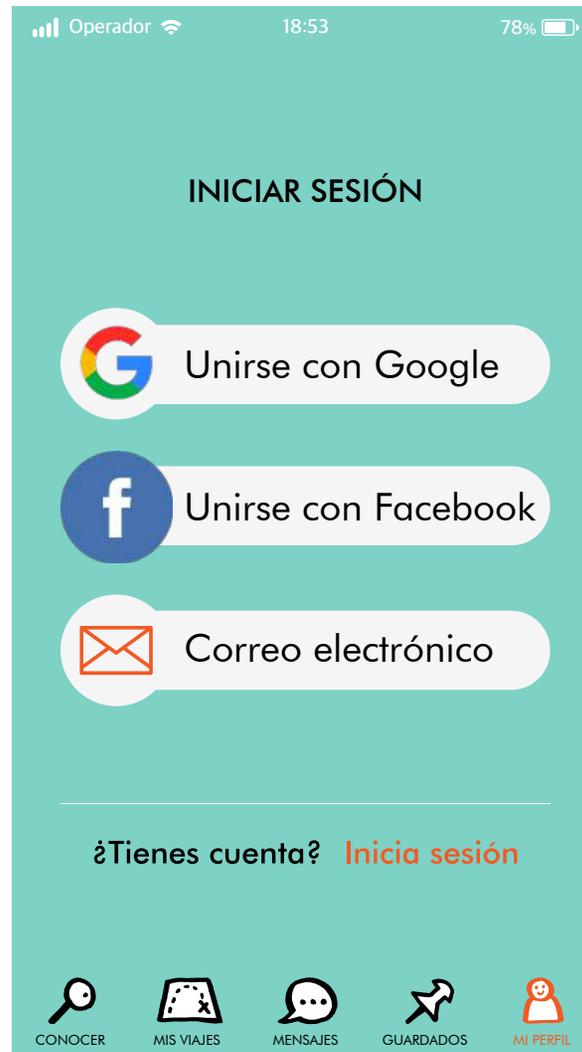


Al ver el video, la  
mano cambia de color

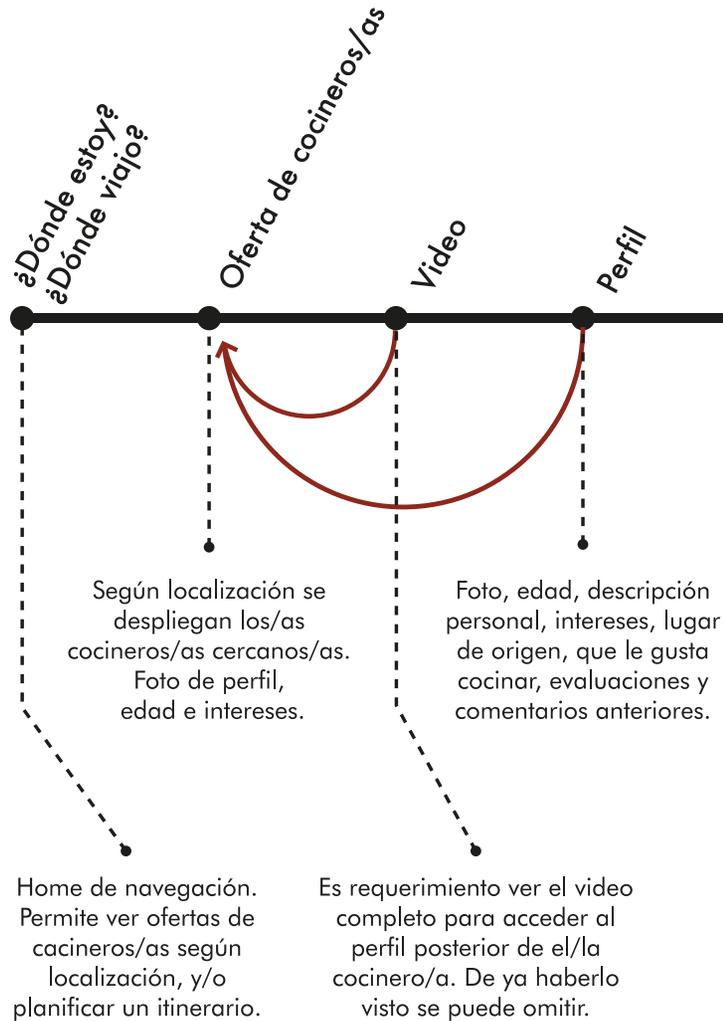
## Sin barreras de entrada

La interacción de usuarios en la plataforma ofrece una navegación sin barreras de entrada. Esta es una medida que busca promover una permanencia en la comunidad. Los futuros viajeros y viajeras o posibles cocineros y cocineras, al entrar por primera vez a Un Gusto, pueden navegar libremente por las ofertas de perfiles según localización, ver sus videos y acceder posteriormente a sus perfiles. La búsqueda está en compartir la atmósfera, generar un sentido de comunidad, que incentive una participación. El filtro ocurre al momento de querer concretar un encuentro. En este momento, los usuarios tienen que registrarse en la plataforma, uniéndose con información de Facebook, Google o vía correo electrónico. Al registrarse, el perfil construido es de viajero, es el usuario estándar que permite contactar a cocineros y cocineras, conversar con ellos y concertar encuentros gastronómicos. Los nuevos usuarios tienen que responder a dos preguntas: ¿Qué buscar al viajar? y ¿Qué es para ti la cocina? Estos son elementos que construyen un imaginario sobre la persona, nos hablan de él o ella, para direccionar la digitalización a un plano más humano.

Cada viajero o viajera puede ser cocinero o cocinera, sin dejar de viajar tampoco. En sus perfiles se encuentra el botón "Quiero cocinar", acompañado con la mano de Un Gusto, elemento que nos da a entender que representa a cocineros y cocineras. Todos tienen una sección de valores, ya que la retroalimentación, la evaluación que se realiza al finalizar cada encuentro, es recíproca, para ambas partes de la experiencia.

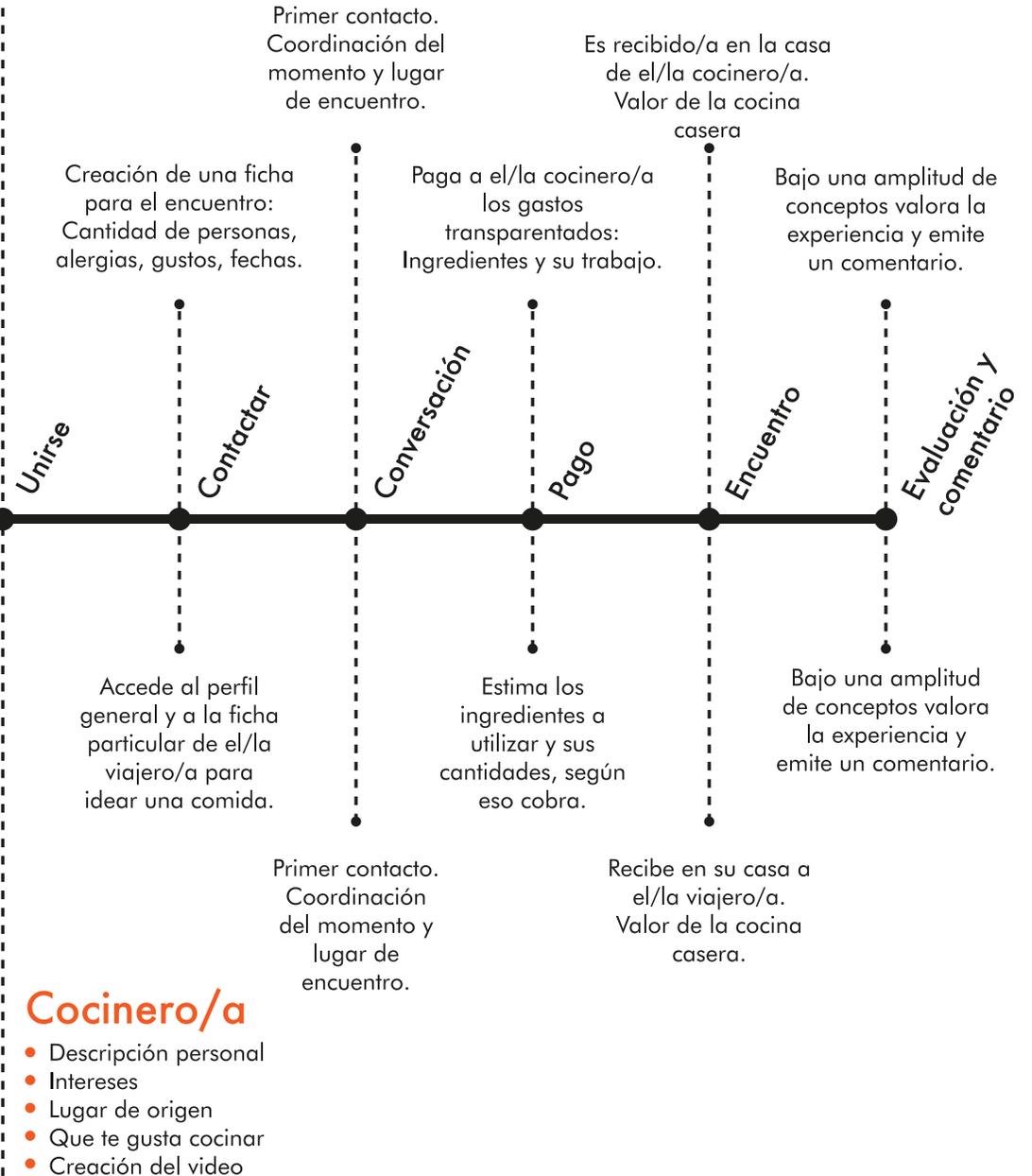


# Viaje de Usuarios/as



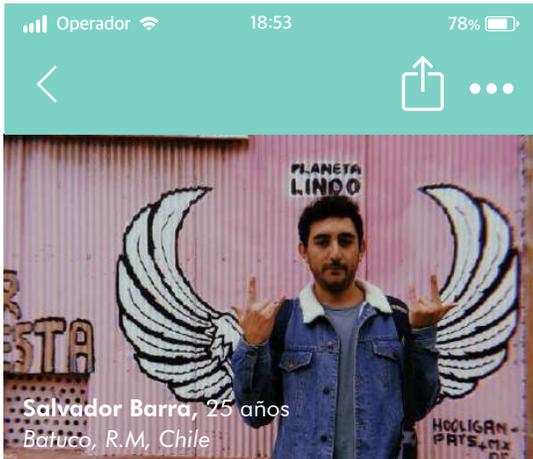
## Viajero/a

- Descripción personal
- Intereses
- Lugar de origen



## Cocinero/a

- Descripción personal
- Intereses
- Lugar de origen
- Que te gusta cocinar
- Creación del video



ACERCA DE MI

MIS VIAJES

VALORES

¿Qué buscas al viajar?

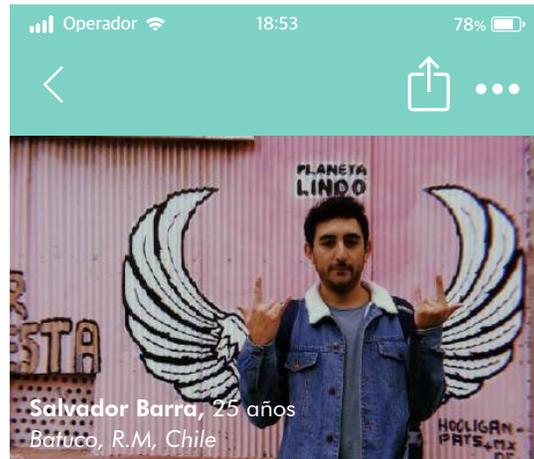
Me interesa descubrir nuevas realidades. Ver el mundo desde otras perspectivas. Nutrirme de cada experiencia para ser compartir desde una mejor manera.

¿Qué es para tí la cocina?

La cocina para mí es un medio para vincularnos con las personas, comer juntos, y con nuestra historia, todo viene construido desde un pasado.



QUIERO COCINAR



ACERCA DE MI

MIS VIAJES

VALORES

Barcelona 2019

Ver en mapa



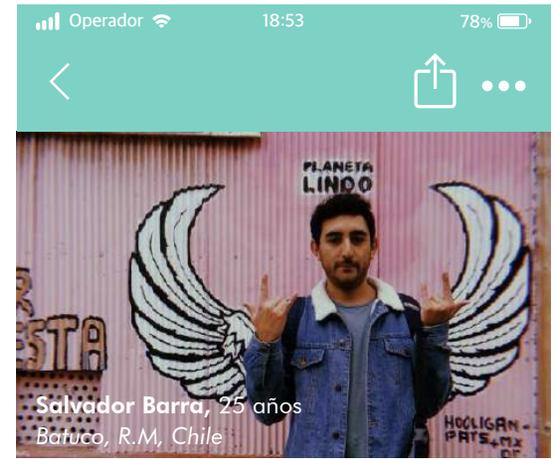
12/01/19

14/01/19

17/01/19

18 en Cartagena

Ver en mapa



ACERCA DE MI

MIS VIAJES

VALORES

4 experiencias

Cálido 2

Cariñoso 3

Simpático 3

Bueno 1



## Autoregulación del precio

Tras ver los relatos de cada cocinero y cocinera, podremos acceder a los perfiles. En este encontraremos información más específica, como el tipo de cocina y el precio que tiene por persona. Para poder construir sus perfiles, ellos y ellas entregan su información a la plataforma, y esta tiene la capacidad de aceptar o rechazar su información. Es un filtro que entrega una seguridad a las dinámicas.

Cada quién define el precio de su experiencia. Esta disposición está centrada en dos aspectos principales. Primero, el precio de los ingredientes tiene que ser cubierto por las ganancias. Sabemos que cada lugar es muy variado, dependiendo de sus conectividades, la realidad de cada localidad definirá el costo de la preparación. Resulta complejo estandarizar un valor, más aún si se le entrega la libertad de cocinar diferente según cada ocasión. A la vez que cubre los gastos, el precio a cobrar debe satisfacer el trabajo de cocineros y cocineras, y justificar perceptualmente el hecho de abrir las puertas de sus casas a viajeros desconocidos. Al momento de pagar se informa a viajeros y viajeras que “el pago a realizar permite que “Ana María Sala” pueda comprar los alimentos y se le retribuya el trabajo de la preparación”, según el nombre de quién cocina. Es una declaración que da a entender el valor de la experiencia. La motivación de pertenecer en la plataforma está en que resulte provechoso para quién oferta sus servicios de cocina, bajo este criterio, un precio para abrir las puertas de tu hogar no puede ser previamente estimado. Segundo está la “libre competencia”, permite que se regulen entre los mismos cocineros y cocineras. La libertad de regular tu precio construye una comunicación intangible entre la comunidad, incentivando a observar a los demás desenvolverse en un mismo contexto. A la vez que genera un incentivo a buscar a otros usuarios que cocinen, deberán adentrarse en la realidad del viajero. Un precio elevado puede no ser bien recibido, uno muy bajo podría no justificar la experiencia.



Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_ ▼

Lugar de origen: \_\_\_\_\_ ▼

Mail: (Se te enviará un instructivo para crear tu video) \_\_\_\_\_

Banco/Tarjeta: \_\_\_\_\_ ▼

Tipo de cocina: \_\_\_\_\_

Precio de tu cocina (p.p): \_\_\_\_\_

¿Qué es para tí la cocina?

Tip de cocina:

CONFIRMAR

Operator 18:53 78%

<  



**Ana María Sala, 73 años**  
Batuco, R.M, Chile

\$15.000 p.p 4 recomendaciones

ACERCA DE MIFOTOSVALORES

Tipo de cocina  
Cocina Chilena

¿Qué es para tí la cocina?

Cualquier cosa que tu hagas y juntas y juntas una verdura con otra, decidás poner en vez de cerdo, carne o pollo, lo que sea, si tu lo haces con cariño y le pones amor, lo haces con el interés de que no es solo para tí, de que tu quieres agradar al resto, eso es rico.

Tip de cocina CONOCER

Para un sofrito es mejor poner primero la cebolla y después

 CONOCER MIS VIAJES MENSAJES GUARDADOS MI PERFIL



## Para comer con Ana María Sala

### Pago justo

El pago a realizar permite que “Ana María Sala” pueda comprar los alimentos y se le retribuya el trabajo de la preparación.

Monto	Cantidad
\$15.000 clp	2
<b>Total</b>	
\$30.000 clp	

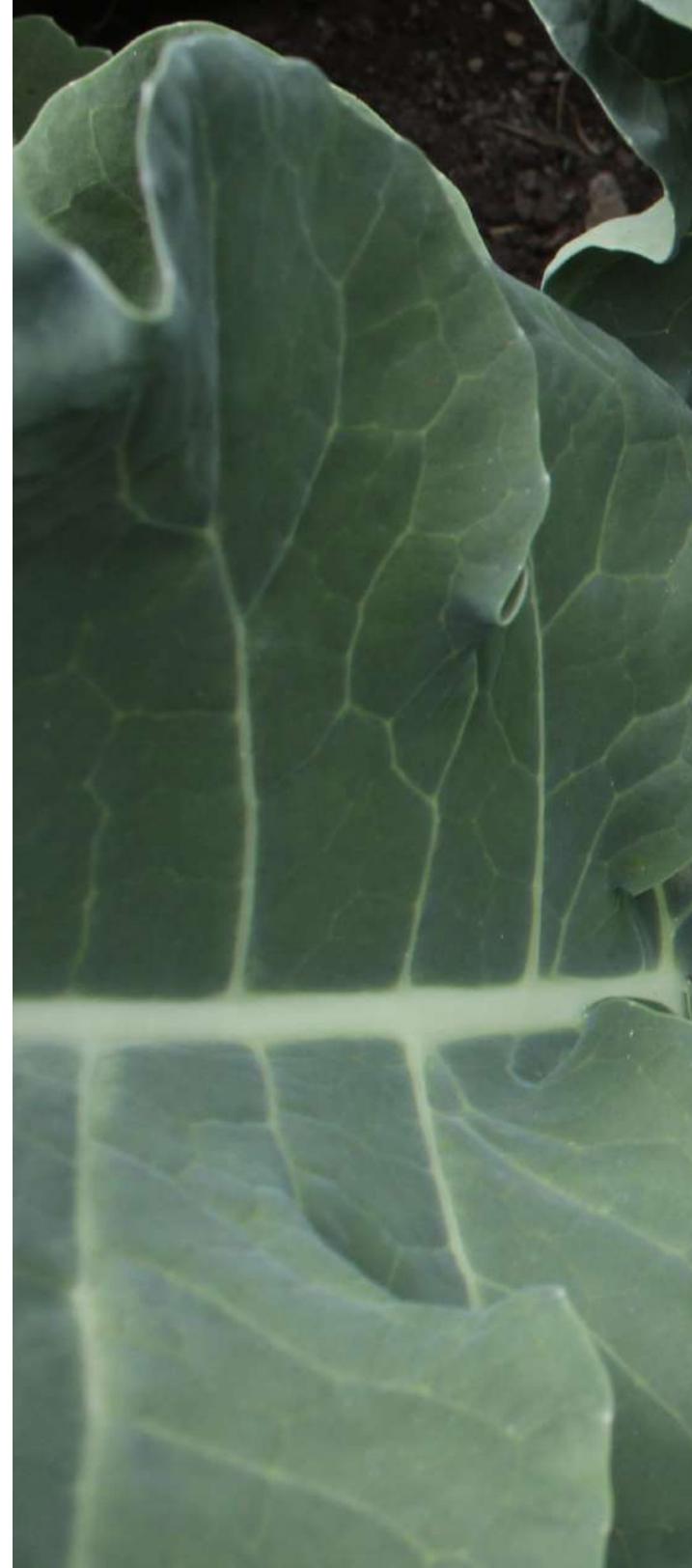
### Método de pago

- Web Pay
- Transferencia Bancaria

PAGAR

# 05. Implementación

Fotografía de registro personal





Retomo la propuesta: Plataforma digital que ofrece un espacio vinculante en los hogares de personas que practican la cocaína casera con viajeros y viajeras del mundo.

# Se necesita un equipo

Para lograrlo, no puedo enfrentarme a cada detalle yo solo. Una plataforma resulta muy compleja, cada botón tiene una reacción, y esta reacción modifica la interacción general. Son variados elementos, cada uno enfocado en entregar al usuario, un viajero o una viajera, la mejor experiencia posible, llevando la digitalización a un plano sinestésico, con olores e historias. Es por esto que se precisa la participación de un equipo de trabajo multidisciplinario. Para proyectar una plataforma al mundo, es necesaria la colaboración con personas que conozcan de programación, otras que ayuden a proponer económicamente, y gente que entregue un respaldo en la legalidad del modelo económico y social que propone Un Gusto. Se entiende a la vez, que una plataforma digital está en una constante metamorfosis. Es importante ser abierto a la comunidad, sobretodo si en ella está basada el valor que propone. Escuchar sus sugerencias, reclamos, enfocar el desarrollo en ambos usuarios, quienes viajan y quienes cocinan. Siempre surgen imprevistos, o mejoras que modifican la experiencia. Es fundamental para cada proyecto, contar con un equipo multidisciplinario, un equipo que entregue miradas diversas para un mismo objetivo. De esta manera se pueden resolver o idear nuevos métodos, que hagan de la plataforma una comunidad segura, confiable, y agradable de pertenecer.

# Se necesitan fondos

Hoy en día, el modelo de negocio de los Startups es muy usual. Una Startup es un término utilizado para definir a aquellas empresas que se encuentran en edad temprana o nueva creación y presentan grandes posibilidades de crecimiento. Estas, a diferencia de los modelos clásicos, se abren al mundo para recibir financiamiento. Existen variados fondos concursables que apoyan el desarrollo de estos y otros modelos, algunos emplazados en Chile:

**Startup Chile:** Plataforma creada por el Gobierno de Chile que busca apoyar el crecimiento de este tipo de empresas. Uno de los programas que ofrece es Semilla. “Seed se adapta a emprendedores en etapa temprana que fortalecerán el entorno empresarial, apoyarán la cultura de innovación en Chile y se conectarán con Latam para crecer desde nuestra región hacia el mundo. La startup recibirá un fondo libre de capital de CLP \$ 25MM, que corresponde al 90% de los costos totales del programa y a través de un reembolso o un plan de pago anticipado.” (Startup Chile)

**Semilla Corfo:** “Apoyamos emprendimientos dinámicos, lo que significa que en 3 años puedan alcanzar ventas por un monto igual o superior \$1.000.000 de dólares y que tengan la capacidad de crecer y aumentar sus ingresos al doble cada 3 o 4 años. ¡Recuerda!. Para participar tu proyecto debe tener, por lo menos, un primer análisis de mercado, cuál es la solución que van a implementar y un equipo de trabajo listo” (Corfo). El monto de subsidio es de 25 millones de pesos chilenos, abierto tanto a personas naturales mayores de 18 años, como a empresas nacionales.

Las posibilidades son variadas, y cada día se abren más. Sólo está en la búsqueda personal, o con un equipo futuro, dar a conocer Un Gusto al mundo. Así se logrará promover los espacios de encuentro culinario, sus conversaciones y, con estas, la transmisión de conocimientos personales que conforman una identidad cultural local. Poniendo en valor el tiempo, los procesos y los conocimientos en torno a las prácticas cotidianas de cocina casera.

**Capital Semilla:** Creado por Sercotec, es un fondo concursable que apoya la puesta en marcha de nuevos negocios con oportunidad de participar en el mercado. Sus postulaciones son abiertas a “personas naturales, mayores de 18 años, sin inicio de actividades en primera categoría ante el Servicio de Impuestos Internos, que presenten una idea de negocio que cumpla con el foco definido por la convocatoria de Sercotec en su región” (Sercotec). El fondo a postular es de 3.5 millones de pesos chilenos.

# Cuáles son los costos

Un Gusto es una plataforma digital. Al ser concebida en este plano, y basada en la interacción entre cocineros y cocineras con viajeros y viajeras del mundo, el costo se resume en pequeños detalles. Primero se debe registrar en las respectivas App Stores para obtener una cuenta de desarrollador y poder vender tu aplicación. Segundo está el valor del equipo de trabajo que mantendrá la plataforma viva, creciendo y adaptándose a al mundo. Un Gusto se basa en las relaciones humanas, y por ello el trabajo de un equipo humano es fundamental para escuchar a la gente. Ir a grabar a sus casas si lo desean, atender exigencias y demandas con la plataforma, darla a conocer al mundo. Todos estos elementos, y más, son realizados por personas específicas. El valor de sus trabajos no puede ser medido a estas altura del proyecto. Pero al buscar una escalabilidad y representatividad de diversas localidades, si será necesario atender los temas planteados.

Una venta cuesta  
anualmente:



Play Store \$25



App Store \$99

# Canvas

## Socios claves

Cocineros/as de diversas localidades que abren las puertas de sus casas para acercar su propia comida casera al mundo.

Google Maps.

## Estructura de costos

Publicidad

App Store

Play Store

Equipo de trabajo

### Actividades claves

Subir videos de cocineros/as para expresar aromas. Generar encuentros entre quienes viajan y quienes cocinan.

### Propuesta de valor

Plataforma que permite comer comida casera en casas de diversas personas y localidades. Crea una nueva fuente de ingresos para cocineros/as de comida casera sin inversión económica.

### Relación con clientes

Cercana. Responder todas las dudas para construir confianza en la comunidad.

### Clientes

Viajeros y viajeras que buscan involucrarse con la comunidad local.

### Recursos claves

Plataforma digital. Equipo de trabajo. Computadores. Internet.

### Canales

App y Web. Centro de ayuda que direcciona con el equipo de trabajo.

### Flujos de ingreso

La plataforma obtiene un porcentaje en el pago de viajeros/as a cocineros/as. Cada quien define el precio de la experiencia que oferta.

# Mercado

En un contexto, o mercado, en que las diferencias entre lo real y lo digital no son perceptibles, existen en gran número las aplicaciones. Diversas plataformas que proponen experiencias particulares. Un Gusto busca proponer desde una perspectiva más lenta, poniendo en valor el tiempo. Es una aplicación que tiene cabida en la relación cercana entre viajeros y viajeras con cocineros y cocineras de comida casera. Es una comunidad que busca acercar las prácticas cotidianas que dan valor a nuestra identidad local. En contraposición a la estandarización de la industria, la plataforma centra su valor en lugares, espacios con historias, conversaciones, aromas particulares, en los encuentros cercanos. Ir a comer con alguien, ir a escucharlo y participar del proceso. En las ofertas turísticas pocas veces entendemos quién está cocinando, y menos de qué manera lo hizo. Una corriente que se diferencia de la industrialización y sus servicios, es la informalidad de la comida callejera. En esta logramos entender quién lo prepara, y de qué manera lo hace, cuáles son sus gestos y expresiones. La diferencia está en el tiempo de las preparaciones. Como Un Gusto ponemos en valor la espera de los procesos, y la infinidad de emociones y conversaciones que surgen en ella. En un contexto hogareño, logramos apreciar características particulares de cada persona, propiciando las libertades que construyen sus propios rituales de cocina.

Fotografía de James Sutton





Fotografía de registro personal

# Difusión

Como estrategia de difusión porongo un acercamiento sensible a dar a entender el servicio. El foco siempre será la persona, es en este sentido que las piezas audiovisuales que nos relatan identidades particulares de cocineros y cocineras, debieran ser compartidos con un público más abierto en una primera etapa. Hablar de relatos, maneras de expresar, emociones y conocimientos. Es lo que promueve la plataforma, por lo que sería adecuado expresarlo de esa manera, haciendo uso directo del material que la construye. Además de los videos, formato que se adapta únicamente a un plano audiovisual, se encuentran los tips de cocina. Estos datos personales también debieran ser compartidos como medio de difusión. Son palabras que narran conocimientos, experiencias, que nos expresan sabores y aromas. Propongo, bajo una dimensión gráfica sin movimiento ni audio, utilizar los tips de cocinas acompañados de las fotos de cocineros y cocineras de comida casera. En ambos casos, videos y fotos, el material debe ser el registrado por Un Gusto, estandarizando un trabajo de imagen similar en cada caso. Esto lleva un trabajo social amplio, buscando en cocineros y cocineras del mundo, pero que como primera etapa, buscan dar a conocer la plataforma, buscan generar una comunidad basada en el relato personal.





## UN GUSTO



*"Para un sofrito es mejor poner primero la cebolla y después el ajo, sino se quema y se pone amargo."*

Hay que preguntar por la privacidad de la persona.

Sería bueno retribuir a la persona para utilizar sus imágenes.

# Impacto

El óptimo desarrollo de Un Gusto traerá un impacto que puede ser diferenciado en dos escalas: Social y Cultural. Si bien, ambos son parte de lo mismo, lo social está enfocado en el beneficio personal que traerá la plataforma, a cocineros y cocineras de comida casera.

## **Impacto Social:**

La plataforma busca dar a conocer y poner en valor las prácticas cotidianas de cocina de diversas localidades. Esto es de gran importancia ya que mediante su registro se visibiliza al cocinero y cocinera, y a los procesos que ocurren detrás de cada preparación, generando una mayor valoración de nuestros ritos culinarios. Suscita un efecto positivo en ámbitos comerciales y emocionales para la persona que cocina, que lo incentiva a continuar con sus prácticas y transmitir las, ayudando a salvaguardar sus saberes y sabores.

## **Impacto Cultural:**

Las prácticas de nuestros rituales, representadas en la cocina casera cotidiana, configuran parte importante de la identidad y el patrimonio cultural cada localidad, por lo tanto, al poner en valor los saberes y sabores de cocineros y cocineras, se produce un impacto cultural, en cuanto se preservan estos conocimientos, aportando a la memoria de nuestra identidad.





# Proyecciones

Como proyección final de *Un Gusto*, está el volver representativa la oferta de cocineros y cocineras a cada localidad del mundo. Pero primero hay que partir en casa, Chile. Si se logra financiar el proyecto bajo algún fondo concursable, se busca trabajar con comunidades nacionales, regiones y ciudades para promover la participación en la plataforma. Tras establecer un buen funcionamiento, se buscará proyectar su implementación en distintos países, identificando las demandas de identidad por parte de viajeros y viajeras. Así, finalmente lograr acercar las prácticas cotidianas de cocina al mundo, valorando el tiempo, las conversaciones, los saberes y los sabores que conforman nuestros ritos.

Fotografía de registro personal

# Conclusiones

En vista a la velocidad de los tiempos actuales, enmarcados en una eficiencia característica, hemos desplazado prácticas sociales propias de nuestros ritos culinarios. Los tiempos de espera particulares en cada preparación, conciben un espacio relacional en que nuestras costumbres viven, en que cada conocimiento transmitido por generaciones anteriores, permiten ser expresados y vueltos a enseñar. El sabor de la comida y su valor cultural, no radican únicamente en el plato servido, si no en el acto relacional que lo concibe. Entendiendo que la experiencia sensorial se expande a configurar un acto alimenticio, contempla la interacción de personas, tiempos, lugares, sonidos, texturas, historias, y una infinidad de sentimientos y emociones que conciben la experiencia viva. Este proyecto busca abrir los espacios de encuentro, y con ellos, la transmisión de nuestros conocimientos cotidianos, que de manera inconsciente, constituyen la cultura local. Se enmarca en la práctica del viaje, una intención concreta por involucrar personas con comunidades locales, entregando un espacio concreto de intervención que acerca la realidad de cocineros de comida casera con viajeros y viajeras. Mediante la digitalización de un proceso casero de cocina, se busca acercar estas prácticas a la mayor cantidad de interesados e interesadas en ellas, en involucrarse con cocineros y cocineras portadoras de ritualidades gastronómicas. Para lograr este objetivo, la plataforma requiere de un trabajo interdisciplinario, requiere de un trabajo extendido a la gente que mantendrá viva la comunidad, obteniendo una evolución desde sus experiencias. El nivel actual en el desarrollo de

este proyecto, no permite su ejecución inmediata. Es necesario continuar con un ciclo de prototipados que atiendan primordialmente: la usabilidad de la aplicación, y la autosuficiencia en la creación de los videos, contemplando en esta su propia interfaz.

Así, en su proyección, *Un Gusto* permitirá acercar realidades, propiciar encuentros y generar comunidad en torno a nuestras prácticas cotidianas de cocina. Valorar el tiempo y los procesos detrás de cada preparación, detrás de cada historia personal, detrás de los saberes y sabores que construyen una identidad, un gusto.



# 06.

# Referencias y Anexos

Fotografía de registro personal





# Referencias

- Augé, M. (1992). *Los no lugares, Espacios del anonimato*. 1st ed. España: Gedisa, p.44.
- Centro de prensa de Airbnb. (2019). *Sobre nosotros - Centro de prensa de Airbnb*. [online] Available at: <https://press.airbnb.com/es/about-us>.
- Diane, M. (2018). *La economía Gig*. Nashville, Estados Unidos de Norteamérica: HarperCollins Ibérica.
- Eatout. (2019). *Eatout - Descubre nuestras experiencias gastronómicas y cenas clandestinas*. [online] Available at: <https://www.eatout.cl>.
- Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT. (2015). 1st ed. [ebook] Madrid: OMT. Available at: <http://affiliatemembers.unwto.org/es/event/1er-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-omt>.
- Hermansen, P. & Chilet, M. (2010). *Ciudad Virtual, Ciudad Real Conflicto y emergencia de un nuevo entorno urbano*. REVISTA DISEÑA, <https://www.revistadisena.com/ciudad-virtual-ciudad-real-conflicto-y-emergencia-de-un-nuevo-entorno-urbano>.
- Iso y Ahola, S. (1982). *Toward a Social Psychological Theory of Tourism Motivation: A Rejoinder*. *Annals of Tourism Research*, 9, pp. 256-262.
- Magritte, R. (1929). *La traición de las imágenes*. [Pintura al aceite] Los Ángeles: Museo de Arte del Condado.
- McDonnell, E.M. (2016). *Food Porn: The conspicuous consumption of food in the age of digital reproduction*. In P. Bradley (Ed.), *Food, Media and Contemporary Culture: The Edible Image*. New York: Palgrave Macmillan, pp. 239-265
- Mckinsey Global Institute. (2016). *INDEPENDENT WORK: CHOICE, NECESSITY, AND THE GIG ECONOMY*. Recuperado de <https://www.mckinsey.com/~media/McKinsey/Featured%20Insights/Employment%20and%20Growth/Independent%20work%20Choice%20necessity%20and%20the%20gig%20economy/Independent-Work-Choice-necessity-and-the-gig-economy-Executive-Summary.ashx>
- Media.unwto.org. (2018). *Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT: aprovechar el poder de la tecnología | Comunicación*. [online] Available at: <https://media.unwto.org/es/press-release/2018-06-04/foro-mundial-de-turismo-gastronomico-de-la-omt-aprovechar-el-poder-de-la-tecnología>.

- Moreno, D. (2003). *La Ciudad Antigua* (13ª ed.). Ciudad de México, México: Porrúa.
- Noah, Y. (2013). *De animales a dioses, Breve historia de la humanidad*. 9th ed. San Francisco: Debate, p.50.
- Observatorio Cultural CNCA Sección de Estudios y Documentación. (2017). *Hacia una noción de artesanía para el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes*. Recuperado de <https://chileartesanía.cultura.gob.cl/archivos/documentos/0b048a5c09.pdf>
- Perasso, V. (2015). *Estos son los 9 platos que son patrimonio de la humanidad*. [online] BBC News Mundo. Available at: [https://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/11/151125\\_gch\\_platos\\_unesco\\_patrimonio\\_cultural\\_intangible\\_mr](https://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/11/151125_gch_platos_unesco_patrimonio_cultural_intangible_mr).
- Pollan, M. (2013). *Cooked, a natural history of transformation*. 1st ed. Nueva York: The penguin press, p.20.
- Romo Martínez, T. (2012). *Manual de Guías de Turismo*. 1st ed. Ciudad de México: TRILLAS.
- Slow Food International. (2019). *Nuestra filosofía - Quiénes somos - Slow Food International*. [online] Available at: <https://www.slowfood.com/es/quienes-somos/nuestra-filosofia>.

# Anexo 1

Fui a La Vega Central en busca de cocineros y cocineras. Mi intención era constatar sus costumbres, sus platos típicos, conversar con ellos y ellas para conocerles.

La “Mami” es una mujer mayor que se hace cargo una cocina de la vega. Toda su familia trabaja en función a ese espacio, atendiendo las mesas, recibiendo las pagas.

Lo que conversamos:

“Llevo cocinando toda mi vida, de los 7 años, y aquí llevo cocinando de los 10 años con mi mami”

“siempre he preparado lo mismo, todos los días voy cambiando los platos, lo que no cambio es la cazuela, por ejemplo cuando está nublado como que va a llover, hago la cazuela de chancho, porque a la gente le gusta, el caldo sobretodo.”

“Ahora tengo lentejas, tengo la cazuela, y tengo prietas con arroz”

“yo llego a las 5 de la mañana, hasta como las 6 y media hago desayuno, despues de ahi nos ponemos las dos a pelar las verduras y a preparar la olla. Yo todo lo preparo en el día.”

“las prietas son de Don Carlos, me gustan porque por ejemplo hay otras que vienen envasadas, tienen más tiempo. En cambio acá no po, aca las tienen todos los días, las traen fresquitas.”

“Todo con agua helada, los porotos, las lentejas,

Fui a La Vega Central en busca de cocineros y cocineras. Mi intención era constatar sus costumbres, sus platos típicos, conversar con ellos y ellas para conocerles.

La “Mami” es una mujer mayor que se hace cargo una cocina de la vega. Toda su familia trabaja en función a ese espacio, atendiendo las mesas, recibiendo las pagas.

Lo que conversamos:

“Llevo cocinando toda mi vida, de los 7 años, y aquí llevo cocinando de los 10 años con mi mami”

“siempre he preparado lo mismo, todos los días voy cambiando los platos, lo que no cambio es la cazuela, por ejemplo cuando está nublado como que va a llover, hago la cazuela de chancho, porque a la gente le gusta, el caldo sobretodo.”

“Ahora tengo lentejas, tengo la cazuela, y tengo prietas con arroz”

“yo llego a las 5 de la mañana, hasta como las 6 y media hago desayuno, despues de ahi nos ponemos las dos a pelar las verduras y a preparar la olla. Yo todo lo preparo en el día.”

“las prietas son de Don Carlos, me gustan porque por ejemplo hay otras que vienen envasadas, tienen más tiempo. En cambio acá no po, aca las tienen todos los días, las traen fresquitas.”

“Todo con agua helada, los porotos, las lentejas, los garbanzos, la cazuela. Vea, preparela con agua helada y se va a acordar de mi. Si porque el agua caliente le apreta, en cambio el agua helada suelta todo”.

“Mi mama lo aprendió de mi abuela. Mi abuelita era de Curicó”.

“Yo hago lo mismo que mi mami, lo mismo lo

mismo. Por ejemplo los días viernes le hacemos costillar asado o carne al jugo, el viernes tiene más salida. El día sábado el pollo arvejado con papas fritas, o guiso de acelga con papas fritas”.

“se echa a cocer la acelga con el pino, con todos los aliños mezclados, la cebolla, un poquito de orégano, las frijo juntas y le hecho la carne. La acelga la cuezo aparte, después de que está blanda la mezclo en la olla con la carne. Y hecho a remojar pan con leche, pan añejo, marraqueta con leche. Le hecho guevo y le planto un tarrito de crema nestlé. de ahí al horno”

“Igual que el budín de zapallo. Se cuece el zapallo, se hace el pino, se hace el pinito de la cebolla, con carne molida, se pone en la fuente abajo. El zapallo le hecha igual, pan remojado y huevo. lo revuelve, lo revuelve y lo planta encima de la carne molida. Como un pastel, se le ponen las láminas de queso y se mete al horno, nada más. También lo preparo acá. Pastel de papa también, pastel de choclo, el choclo lo compro acá, lo muelo con la juguera”.

“Yo pico todo en la mano, hay que tenerle confianza al cuchillo”

“En mi casa cocino igual, el día domingo nomás. Cocino pa nosotros nomás. Ellos son hijos míos, él es mi esposo. Todos trabajamos juntos. En la casa cocino distintas cosas, carne al jugo, cazuela. Ahí las preparo cuando llego”.

“Prefiero cocinar aqui, aqui hay mas gente, en mi casa somos 4 personas nomás. Acá hay más viento, en la casa no, uno se mete a la cocina sola. No me gusta que me acompañen, es que es mañoso mi marido en la casa”.

“La cazuela de vacuno, primero hecho a cocer la carne, la papa el zapallo y el chocado todo lo cuezo aparte. Porque el choclo le quita el sabor, por eso se cuece aparte, cuando se va sirviendo se

le va echando. La carne la hago con todas las verduras y el hueso, zanahoria, pimentón, tomillo. Así me enseñó mi mamá”

“No me gusta la pimienta, no uso aliños, derrepente ocupo orégano pero poquito, cuando hago la carne al horno ahí le hecho”.



Fotografías de registro personal

# Anexo 2

## Testeo de video

Todos juntos vieron el video, cada uno en su celular pero simultáneamente.

José Pérez de Arce  
Maximiliano Olivares  
Paulo Montes  
Guillermo Herrera

“Que cortito

Como que me llegó

*Estaba pa intro de documental, me estaba instalando, pensé que iba a durar caleta.*

*Me gusto mucho lo honesto del video, muy abierta en mostrar lo que ella sentía, sus palabras.*

*Da a entender una situación de no saber cocinar y aprender a cocinar muy bien, me impresiona saber que antes no sabía cocinar.*

*El valor no está en el plato, sino en el contexto de cómo aprendió.*

*Se siente que de verdad aplica y siente que para que una comida quede rica es el cariño y amor que uno le pone a la comida. A través de las palabras lo transmite muy bien, a un nivel emocional, el sentir la comida más allá de lo que estás comiendo, si no el cómo fue preparada.*

*Puede ser un plato sin complejidad, si se hace con cariño va a ser más rico.*

*Me gustó que no saliera ella en el video, me pegue con los colores de la preparación, de los ingredientes, en un momento estaba muy metido en el contraste.*

*Me pasa que si se le agrega el querer y amar, se transforma en algo mucho más precioso. Cuando te alimentas, más allá de adquirir nutrientes, uno adquiere energía de la otra persona, cariño de quien te cocina. El mc donald por ejemplo, si la misma hamburguesa te la hace tu abuela es otra cosa.*

*Vivimos en un tiempo donde la comida es un bien de primera necesidad, pero ya lo tenemos cubierto, felizmente podemos ir al refrigerador y comer. Pero no solo queremos comer, queremos experimentar estos espacios, en donde la comida casi que pasa a un segundo plano, porque es más importante la reunión, la conversación, ver la receta.*

*Este proyecto busca unir la cultura del lugar en que está, con la persona que viene, la armonía y energía que se arma, no te cocinan porque tiene que hacerlo, no es su obligación, es gente que quiera participar contigo, con la sobremesa, conversar contigo.*

*Pal viajero le hace más rica la experiencia ir a conocer a la persona, ver los ingredientes, recetas que vienen de generaciones, te deja algo más que ir a comer, te queda en el recuerdo.*

*No es el ingrediente el que hace la comida, si no cariño, amor, o lo que sea que se pone al prepararse al plato, las personas, el contexto.*

*La única parte que me cuesta más reflexionarlo, es que por ejemplo tu abuela hablaba del servir a las personas, la forma que se entrega ella, se presenta, ahí es donde me hubiese gustado ahondar más, o preguntarle más, de dónde nace esa motivación. Mi nivel de cocina es sobrevivencia, me gustaría saber de dónde viene esa motivación, quizás*

*preguntarle a ella. Porque en los casos donde a mi me han servido comida bacán, me pregunto cuál es esa motivación. Primero mi familia la sensación de servirle a un hijo, solo uno sabe cuando es papá, pero pensando en las veces que han servido, son contextos familiares cercanos, o cuando no es familiar es porque muchas veces es una forma de agradecimiento por algo, en trabajos voluntarios por ejemplo.*

*Cuando yo hago cosas en mi casa, invito gente y hago comida, me gusta que la gente se sienta como reyes. Me gusta dar todo lo que tengo, preparar lo más rico que tenga, porque así yo se que estoy dando lo mas que yo puedo, y dar todo mi cariño, sin una búsqueda. Es mi casa y el momento en que puedo entregar toda esa emoción.*

*En mi casa todos cocinan bien, cuando me toca a mi cocinarles a ellos, la sensación que yo tenía lo sentía como un desafío en intentar hacer una cosa rica, que yo supiera hacer y se me hiciera fácil para no entregar algo que me quede horrible. Es un juego que se hacía, la necesidad que el plato quede rico, obvio que quería que les gustara, pero lo sentía como un juego de testearme a mi, mis habilidades. Me gusta ir probando hasta donde estan mis limites, que tan bien puedo hacer las cosas.*

*Es acogedor, es entrar en una casa muy acogedora. Me imagine un puré rústico y una cazuela.*

*Al principio me imagine un salteado de verduras, después un pastel de choclo, nunca supe.*

*El zapallo se estaba pelando con un caldo, estaban las papas y un salteado, ¿puré con algo? no. Quede con una sensación familiar, acogedora, casi que sentí que me estaban invitando a comer con el video.*

*A mi me paso con el video y otros casos que he*

vivido, la cocina en ese estado lleva al amor más puro, solamente entregar, ponerle dedicación solamente para que otra persona disfrute, se agradece mucho. Cuando viajamos al sur, lo que más me acuerdo son los porotos que nos prepararon, fue pura buena onda, llegamos cagados de hambre, llegamos y nos sirvieron super bien, nos prepararon porotos, sopaipillas, nos trataron bien. Fue lo que pude ver con el video, cocinar para entregar el cariño, una forma de canalizar.

Me gustaría saber que estaba cocinando por curiosidad, pero no me impedía disfrutar el video, toda la intención que tenía tu abuela se reflejó muy bien.

Me paso lo mismo, hasta que no lo preguntaste no se me ocurrió que estaba cocinando, si no que estaba absorbiendo lo que ella estaba diciendo a través del video, sensaciones y sentimientos en palabras más que lo que estaba haciendo.

Eso te da más ganas de probarlo más que el plato en esi.

Lo que hubiera sido yo me lo comía.

Me gustaron los colores.

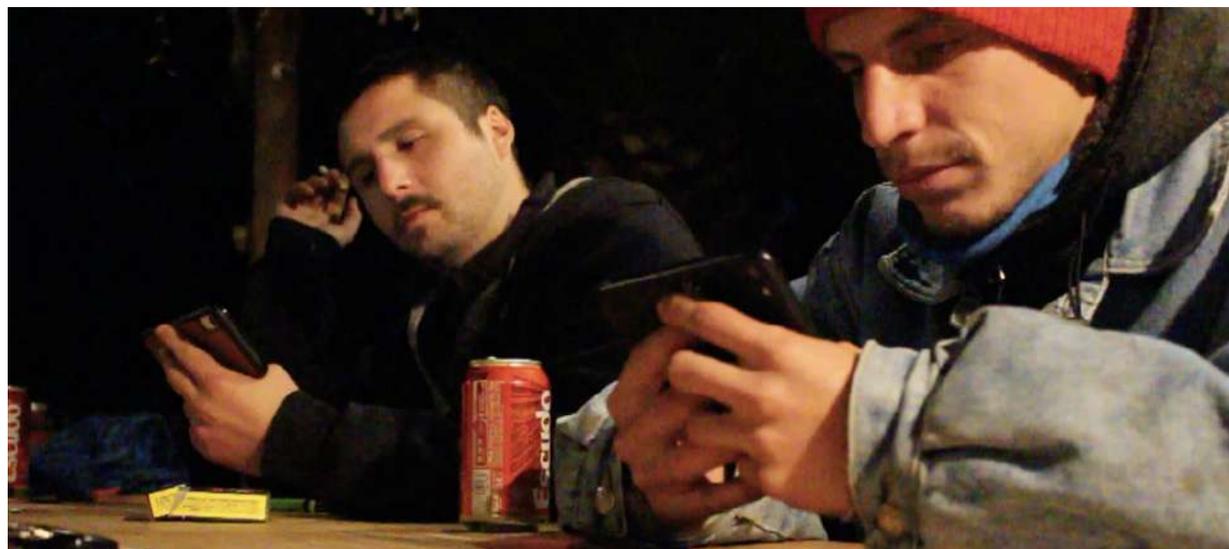
Se veía muy rico a la vista, las tonalidades del video.

Me pasa con los asado, lo únicos que son buenos son los con mi papá y poca gente, mi papá a cargo.

Cuando tu hablaste de los protos, también en ese viaje nos dieron pan al principio, un pan con mantequilla cuando teníamos mucha hambre y fue lo que sació nuestro instinto básico, muy rico. Pero nosotros recordamos un poco más la experiencia de la gente que nos preparó sopaipillas, yo creo que fue así porque estábamos en un fuego, tomando mate, compartiendo, riéndonos. No era nuestra

familia, nunca nos habíamos visto, pero nos tomaron un cariño inmenso, nos dieron eso solo por amor, por entregar.

Que bella es la vida comiendo rico.”



Fotografías de registro personal

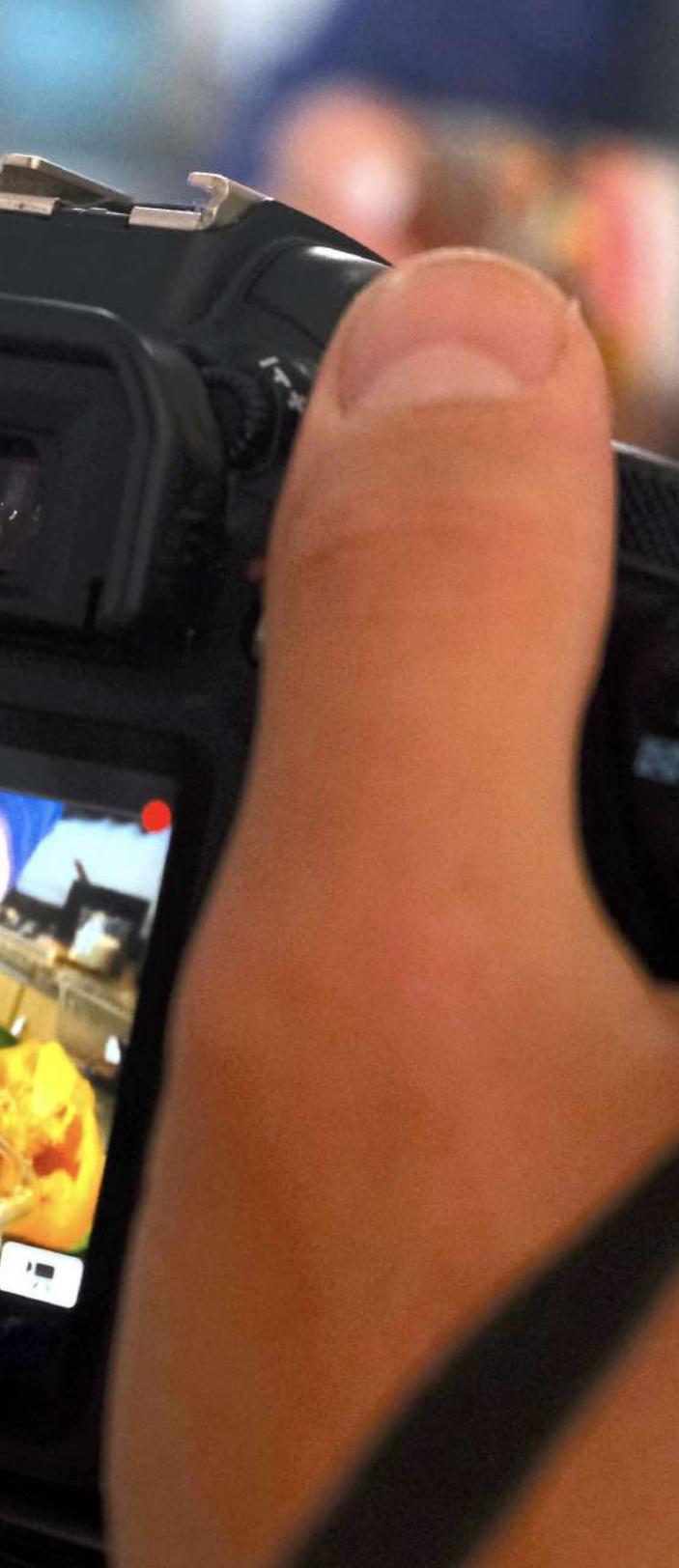


Canon



1280 60 01:43

3.2.1.0.1.2.3



Fotografía de Isabela Herrera

Espero de corazón que este proyecto logre cuestionarnos a nosotros mismos, a nuestras prácticas, y proponer una distancia a los ritmos que a muchos nos condicionan.

