

tf g

memoria

bellas artes

2017-2018

MENCIÓN: Artes Plásticas

TÍTULO: Masetero

ESTUDIANTE: María Perdigón Zarrabe

DIRECTOR/A: Raquel Puerta Varó

PALABRAS CLAVE: Instalación, Color, Alimento, Juventud, Manipulación,

RESUMEN: La elaboración del proyecto de investigación se ciñe al tratamiento tanto conceptual como plástico, mediante la manipulación, descontextualización y codificación del concepto de alimento. Que a su vez servirá de vehículo para enfatizar y expresar la escasa importancia que se le aporta al acto de comer en la sociedad actual por el ritmo frenético al que se está sometido.

Índice	pág/s.
1. Propuesta y Objetivos	5 - 5
2. Referentes	6 - 9
3. Justificación de la propuesta	10 - 11
4. Proceso de Producción	11 - 13
5. Resultados	13 - 19
6. Bibliografía	20 - 20

1. Propuesta y Objetivos:

El propósito de la investigación, gira en torno al alimento como protagonista único; tratado como soporte plástico y convertido en objeto artístico, enclavándolo en distintas y variadas situaciones concretas, anexas entre sí, conformando un todo en espacio-tiempo y detallando los diferentes procesos emocionales.

Se fundamenta en un discurso visual, una descontextualización del alimento y reinterpretación artística sensorial, hacia la comida, desde un ángulo privado fomentando una observación íntima acerca de la importancia del acto de la acción de comer, hecho que al plantearlo y mostrarlo se transforma en una acción artística y pública.

Se abordarán las piezas de forma cronológica reinterpretando el concepto de alimento simbolizando el período de inanición experimentado y sus consecuencias provocado por un grave accidente de tráfico.

En primer lugar, la comida se planteará de una forma soñada e inalcanzable datándose del período sin aporte sólido de alimento, etapa que conlleva el resurgir de la segunda pieza. El alimento en pequeñas dosis, que interpreta la escasa capacidad estomacal que se ocasiona en el organismo tras largo tiempo sin aporte sólido, por ello se le aplicará un tratamiento plástico conformando una pieza sutil, sobria y ritualizada.

Sucesivamente tiene lugar el alimento obsesivo, ya que se produce una relación causa- efecto, después de no poder ingerir nutriente sólido durante largo período a convertir la comida en una obsesión, llegando a formar parte de uno de los momentos más relevantes en el día a día.

Los objetivos:

- _Concienciar y mostrar al público la importancia que tiene masticar de forma adecuada el alimento
- _Experimentar de manera plástica con el alimento, alterando su contexto habitual
- _Reinterpretar el alimento desde una visión artística, aportándole tratamiento de obra escultórica.
- _Trasladar a la práctica las experiencias multisensoriales experimentadas, mediante tres únicas expresiones artísticas utilizando el alimento como vehículo expresivo y comunicativo.
- _Meditar en torno a la relevancia espiritual del acto de comer y convertirlo en una experiencia inigualable

2. Referentes:

El fundamental referente para el desarrollo del trabajo radica en el accidente de tráfico sufrido, no obstante, cabe mencionar la consulta y documentación de varios artistas que trabajan tanto formalmente como conceptualmente con una temática en concreto, el alimento, y que a continuación se detallan. Con relación al contenido cabe destacar la acción de comer como un espacio-tiempo importante dentro del desarrollo del individuo. Poniendo de relieve, que mientras en las sociedades tradicionales este paso estaba codificado y ritualizado, en la actualidad es casi inaprensible, difícil de percibir, debido al ritmo de la vida actual.

Judith Chicago “Dinner Party” Installation 1973

“La obra de esta artista gira alrededor de una iconografía femenina y feminista y a la búsqueda de referentes femeninos en la historia del pensamiento feminista.



Fig. 1. "The Dinner Party Installation" Overview at the Brooklyn Museum, 1979.

con unas características muy concretas y absolutas que mantiene características conceptuales, formales y compositivas con el trabajo que aquí consta

Es un intento de reinterpretar la última cena desde el punto de vista de las personas que han preparado siempre la comida, las madres.

“The dinner party” (fig. 1.y fig. 2.) consiste en una mesa en forma de triángulo equilátero preparada para treinta y nueve comensales, trece a cada lado del triángulo y provista de una gran carga simbólica. El triángulo equilátero simboliza la igualdad, así como una representación arcaica de la vulva.

El número trece alude, evidentemente, a la última cena de Jesús, así como el número de mujeres que integraban las comunidades de brujas medievales.”¹

La obra se relaciona con el planteamiento presentado al hacer uso de la comida descontextualizándolo, poniendo en escena la relevancia de la acción de comer, similitudes con la temática adjuntada. La puesta en escena de la mesa



Fig. 2. “The Dinner Party”, Installation Overview at Brooklyn Museum, 1979

¹ Gràffica, 08/10/2015 “Judy Chicago, pionera del arte feminista”, URL: <https://grafica.info/judy-chicago-pionera-del-arte-feminista/>

Sonja Alhausser “Messestand” Instalación 2001

Alhausser, realiza “Instalaciones efímeras con chocolate que permiten la creación de una experiencia estética distinta, en donde el fenómeno sensorial produce una evocación y sensación individual, y una suerte de empatía colectiva al compartir momentos de comunión entre las personas del público (fig. 3).

La inclusión de alimentos permite que la audiencia sea partícipe en la contemplación, interacción, ingesta y destrucción de las obras. evidenciando la importancia cultural del acto de comer y sus implicaciones sociales”²



Fig.3. "Messestand" Art Fair Berlin, 2001

Es de sumo interés la obra desarrollada por Sonja Alhausser puesto que la temática que utiliza en sus obras mantiene gran similitud al planteamiento actual ya que, le concede al alimento el carácter efímero y el protagonismo único y lo convierte, en la pieza principal de sus obras. Realiza con él una comunión magistral y juega, con los sentidos sensoriales lo mismo que ocurre y se caracteriza en dicho proyecto.

La temática de Sonja Alhausser donde el objeto de arte es el alimento, es característica principal del proyecto actual presentado, y conlleva una comunicación y reflexión desde una experiencia privada convertida en un acto común compartido.

Otra de las características es que trabaja con el alimento comestible como en el presente planteamiento y le aporta un tratamiento plástico escultórico. En relación con los recursos formales, predominio de texturas visuales como en la investigación proyectada.

² Nolasco Soria, Dr. Héctor 30 Julio 2010 Área Temática: Humanidades y Ciencias de la Conducta ARTE, “Alimentos y experiencia sensorial: Las Obras comestibles de Sonja Alhausser”. URL: <http://pcti.mx/tesis-de-posgradoen-mexico/item/artes-alimentos-y-experiencia-sensorial-las-obras-comestibles-de-sonja-alhaeuser>



Fig.4 "Incubación" 2011

Jennifer Rubell, "Incubación" Performance 2011

La obra de J. Rubell mantiene características relevantes con las piezas presentadas, como es la utilización del alimento descontextualizándolo, y similitud en el enfoque de la comida, que, en el caso del proyecto actual, alude a la escasa importancia que se le brinda diariamente al momento de rito de la acción de comer (fig. 4 y fig. 5.).

"Rubell se mueve entre instalaciones, performances y happenings que rompen las barreras tradicionales del arte involucrando al espectador en su interacción con los alimentos."³

Una de las características que sostiene una gran afinidad, es el tratamiento que le aporta al alimento descontextualizándolo y la inclusión del público como ocurre en el estudio llevado a cabo.

Un detalle a destacar y al que alude esta artista en sus obras, y el cual contiene características semejantes a la tarea presentada, es la paciencia que surge en el proceso desde que empieza a no poder ingerir alimento y el tiempo que transcurre hasta que llega el día en el que se puede masticar. Por ello, cobra tal importancia el hecho de poder masticar y comer, acto tan habitual convertido en una obra de arte.



Fig.5. "Incubación" 2011

³ 14 octubre 2012 "Las instalaciones artísticas comestibles de Jennifer Rubel" URL: <https://www.directoalpaladar.com/otros/las-instalaciones-artisticas-comestibles-de-jennifer-rubell>

Antoni Miralda 'Breadline' (1977)

En su obra se plasma la comida como protagonista único, aunque también el espacio público, la convivencia, lo efímero, el espíritu crítico y por qué no, el humor. Hay mucho de humor en los trabajos y en la actitud vital de Miralda que se ven reflejados en esta gran y divertida muestra que llena toda una planta del museo y que se extiende en la Capella contigua.



Fig. 6. El Impresionante Breadline (1977) de Miralda con cientos de unidades de pan de molde desecado y coloreado

En este templo desacralizado se comprueba que no estamos ante una exposición normal: El visitante se ha de descalzar y ponerse unas pantuflas para acceder. Se trata de "Santa Comida"⁴ (fig. 6 y fig. 7) y no duda el artista en coger y comérselo ante el asombro de todos.

La obra de Miralda, presenta recursos formales similares a las piezas presentadas, trabajando el alimento plásticamente. Cabe reseñar características compositivas y dispositivas de las piezas en el espacio intervenido que mantienen similitudes con el plan de actuación proyectado.

Respecto al color, se inclina hacia el uso de colores vivos que contrastan con el espacio, a través de grandes formatos, el uso de texturas, y la disposición de la obra en el espacio, conforman ingredientes que inundan la idea exhibida.



Fig. 7. Miralda come un trozo de pan de molde de "Breadline"

⁴ De la Villa, Rocío "El Cultural" | 28/10/2016 "Miralda, santa comida" URL: <http://www.elcultural.com/revista/arte/Miralda-santa-comida/38734>

3. Justificación de la propuesta:

El alimento será quien dominará el espacio, desplazando la comida a 3 fases ceñidas a un estado único y personal, donde el objeto–alimento se tratará bajo el concepto soñado, venerado y obsesivo; mediante un itinerario visual de nutrientes.

En las dos primeras estancias, se enmarcará el alimento inalcanzable y la cantidad adecuada apta para su consumo, hasta concluir en la tercera estancia donde se manifestará el alimento en grandes cantidades. Es una labor con una marcada línea absoluta y única en el tratamiento del alimento, y su origen proviene de un accidente mortal de coche, permaneciendo 70 días sin poder masticar debido a un bloqueo intermaxilar (uso de bandas elásticas de goma para mantener los dientes juntos). Hecho que suscitó el interés delicado del simple acto de comer. El proyecto se restringe a la reinterpretación artística de este hecho por medio de una muestra expositiva, confeccionada de forma articulada compuesta por 3 fases diferenciadas que describen conceptual y plásticamente el proceso de recuperación.

El accidente ocasionó 70 días con la boca sellada, sin poder ingerir alimento sólido y sin hablar, en cuyo momento nace el alimento imaginado y soñado, el alimento sólido inalcanzable e irreal en la mente humana. A continuación, en la segunda fase emerge el alimento minúsculo, adaptado a la cantidad mínima aceptada por el organismo, tras 2 meses y 1 semana sin aporte sólido, que llevará a manifestar el alimento como un objeto sagrado y santo. Concluyendo con el alimento obsesivo plasmado en las piezas ejecutadas, cuyo origen aflora tras la recuperación y el alta definitiva.

Las tres fases se impulsarán a través de instalaciones, donde en la primera pieza se codificará y descontextualizará el alimento rigurosamente, como se imaginaba en la mente humana, descifrando el momento en que no se podía comer sólido, donde predominará el color y las texturas. El alimento comestible se insertará en bolsas al vacío selladas, e irá suspendido en el aire simbolizando lo inalcanzable y soñado. Predominará la luz y las texturas visuales, ingredientes fundamentales de la pieza logrando así contraste en tonalidad y movimiento generando un ritmo visual.

En la segunda de las piezas, se ubicará la veneración del alimento santo, con gran carga ritual transformado en una pieza minúscula proteica de fácil masticación, de nutrientes aptos para ingerir; que interpreta la escasa capacidad estomacal tras la no ingesta de alimento sólido. Provocando la pérdida de fuerza y decaimiento; el cerebro se ralentiza y por ello se deberá introducir en recipiente de cristal sustentado por una peana, proclamando la importancia del acto de comer, convirtiéndolo en un instante sagrado. Haciendo mención de la cantidad mínima apta para ingerir después de largo período sin hacerlo, citando con ello, al momento especial del simple acto de comer que realizamos de manera cotidiana, y que pasa desapercibido en el día a día, se erige como un acto especial, místico, cargado de luz, de color, y de poesía. En relación con los recursos formales, prevalecerá la sobriedad en la pieza, donde el color se agrupará de forma sutil, resaltando con el aporte de la luz, el pequeño formato y sus texturas.

Teniendo en cuenta que ya [“a partir de la sexta hora sin ingerir nada el cuerpo entra en estado de cetosis: las reservas de glucógeno (azúcares) se han acabado y entonces el metabolismo busca energía en los depósitos de grasa. Seguiremos realizando nuestras funciones vitales, pero en forma de ‘servicios mínimos’. Tras agotar la provisión de grasa (unos tres días sin comer), el organismo escarba en las proteínas de la masa muscular, una acción que “da lugar a residuos y sustancias tóxicas como los cuerpos cetónicos, provenientes de las grasas, y el amoníaco, procedente de las proteínas”.] ⁵

⁵ Monreal Annia, Nutrición, La vanguardia (28/01/2017) “Qué le pasa a tu cuerpo si dejas de comer” URL: <http://www.lavanguardia.com/vivo/nutricion/20170128/413691729235/que-le-pasa-a-tu-cuerpo-si-dejas-de-comer.html>

El alimento como símbolo de la obsesión sucede tras permanecer largo período sin comer y actualmente el momento más importante del día y sin embargo no se le dedica el tiempo suficiente, en lugar de hacerlo con tranquilidad. Compositivamente se distribuirán 10 kg (El número 10 porque fueron 10 semanas que corresponden a 70 días sin comer), de pasta por su alto contenido calórico, que se someterán al proceso de coloración alimenticio e irán sujetos, en forma de varillas redondeadas y finas de madera. Formando una cascada en la pared, donde la luz, el color y las texturas visuales formarán parte de la pieza dirigiendo la atención al alimento expuesto, para crear interés visual en el receptor y adentrarlo en mi mundo interior.

El Dr. Antonio Villarino, Catedrático en Nutrición y presidente de la SEDCA cometa: "El alimento tiene que masticarse bien para llevarlo triturado al interior del estómago. Cuando llega allí, las enzimas lo atacan, y si lo hacen deprisa y corriendo, no trabajan bien, están incómodas"⁶ explica el experto y puntualiza "Hay que apartar el estrés de la mesa."

4.Proceso de Producción:



Fig.8. Detalle proceso de producción vacío y sellado

En la primera pieza se codificará y contextualizará el alimento comestible y ansiado en una habitación lugar donde todo surgió, narrando el período en el que no se podía comer sólido, con un predominio del color y las texturas visuales impregnarán el espacio con la luz. Ingredientes fundamentales de la pieza logrando así contraste en tonalidad y movimiento generando un ritmo visual.

El alimento se introducirá en 70 bolsas al vacío (fig.8) para conservar el alimento e impedir el crecimiento de microorganismo y oxidación fuera del alcance de la mano, que irán selladas al vacío(fig.9)

En ellas se sellará alimento variado aunque predominarán las golosinas que aluden a la juventud, a su vez simbolizando el período de lo inalcanzable y soñado,



Fig.9. Proceso de producción Máquina de Vacío

Se utilizarán listones de madera desde el techo, y desde ahí se

colocarán las bolsas de vacío y sellado, reflejando la comida inalcanzable y al vacío para su duración y conservación. Se distribuirán por el espacio a intervenir aludiendo a los días que no se podía ingerir y aquello imaginado en la mente (fig. 10)

⁶ EFE,31.10.2012, Tómame tu tiempo para comer: hacerlo rápido pasa factura, URL: <https://www.20minutos.es/noticia/1633930/0/comer-rapido/pasa/factura/>



Fig.10 Detalle proceso de producción vacío y sellado



En la segunda estancia se clasificará el micronutriente adaptado a la cantidad apto para su consumo, que el cuerpo humano acepta tras largos períodos sin ingerir alimento sólido. Consistiendo en una pequeña dosis de carne cruda (*fig.11*). Será elaborado y venerado con tratamiento de sagrado/Rito, que será introducido en un recipiente de cristal alzado mediante un pedestal acompañado del proceso de elaboración visual.

Fig.11. Proceso de Producción Micro-Nutriente.

El Steak tartar es escogido, por su alto contenido proteico aportando fortalecimiento de los músculos al organismo, otro de los factores de elección es por su fácil masticación y por su sabor.

Respecto a los recursos formales de la pieza, destaca un conjunto escultórico cuya característica es su volumen tridimensional, enclavado en su color rojo que simboliza la fuerza, la valentía y finalmente por sus texturas visuales y táctiles.

En la tercera y última estancia se exhibirá el alimento obsesivo. El plan de ejecución para lograr que la pasta se encuentre en su estado óptimo y lo suficientemente firme y resistente como para poder consumir, irá encaminado a encontrar “el punto al dente”.



Se hervirán a modo al dente 10 kg de espaguetis (El número 10, simboliza las 10 semanas que contienen 70 días sin poder abrir la boca) a tamaño habitual, que se someterán conjuntamente al proceso de coloración (*fig.12*).

En relación con la composición de la pieza, irán pendidas sobre varillas redondeadas finas de madera

Fig.12 Detalle proceso producción al dente

aplicando el proceso de secado para su conservación, formando una cascada en el espacio a intervenir, a la altura de la mano para interactuar con la pieza.

El tiempo de ejecución jugará un papel principal, conformando una pieza efímera en su totalidad.

5.Resultados:

Los resultados a través de las piezas presentadas mediante instalación, demuestran como el alimento ha respondido satisfactoriamente a las técnicas y procesos de manipulación que se han aplicado.

El contenido alimenticio ha permitido hilar exhaustivamente tres situaciones ceñidas a un ángulo privado, y convertirlo en un acto público concienciando al asistente sobre la importancia que sostiene el simple acto de masticar, ante todo cómo realizamos ese acto en el día a día que de ello dependerá nuestro estado de salud.

Se ha logrado un conjunto escultórico alterando su contexto habitual, conformando un lenguaje particular semántico provisto de interpretaciones formales, alcanzadas para conformar una reflexión comunitaria y alzar un conjunto de piezas que Narran una historia singular.

El trabajo que se ha llevado a cabo ha otorgado trasladar a la práctica experiencias multisensoriales, reinterpretando el alimento desde una vision artística, aportándole el tratamiento de obra escultórica.

Por ultimo, tras el proyecto aquí presente, se han definido nuevas cuestiones que se pretenden abordar en un futuro próximo, investigando qué tipo de sustancias químicas contiene el alimento que consumimos y estudiar como se relaciona éste con el cerebro.

La pretension que se desea alcanzar , irá encaminada a abordar el vínculo existente entre el cerebro emocional y el alimento, elaborando futuras piezas enfocadas de forma plástica, no solo formal y conceptual



Fig.13. María Perdigón Zarrabe, "Inalcanzable" (2018) Instalación. Técnica Mixta. Medidas Variables Unidad 22 x 12 cm



Fig.14. María Perdigón Zarrabe, "Inalcanzable" (2018) Instalación. Técnica Mixta. Unidad 22 x 12 cm



Fig.15. María Perdigón Zarrabe, "Rito" (2018), Instalación. Técnica Mixta. Medidas Variables



Fig.16. María Perdigón Zarrabe, "Rito" (2018), Instalación. Técnica Mixta. Medidas Variables



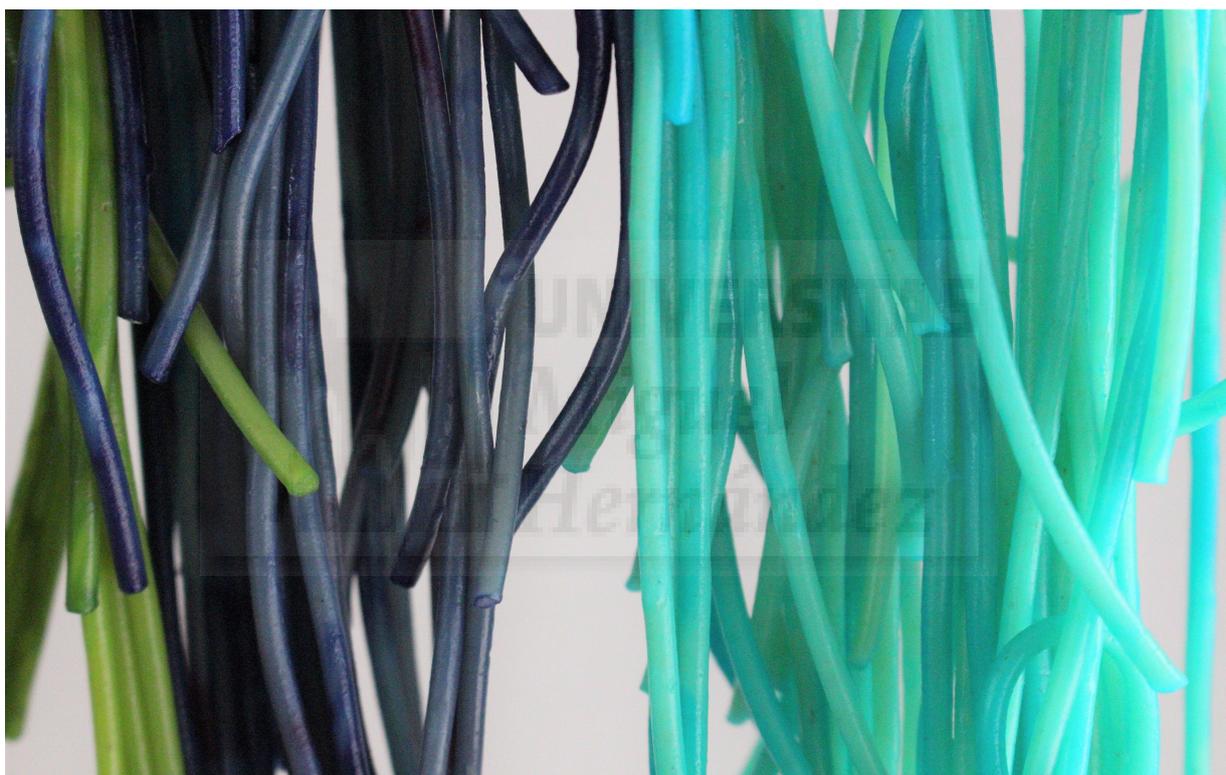


Fig.17. María Perdigón Zarrabe, "Obsesivo" (2018), Instalación. Técnica Mixta Medidas variables

6. Bibliografía:

- _ “Colorado Castellary” A. (Editor). Arte del siglo XX. Madrid, Editorial Complutense, (2001). Guasch, A. Mguasch, El arte último del siglo XX. Madrid, Alianza Editorial, 2000.
- URL:<http://www.mcncbiografias.com/app-bio/do/show?key=spoerri-daniel> [consulta 27/de febrero de 2016]
- _ Nachtigäller , Roland “Introduction”, en Sonja Alhäuser: Immerzu, Colonia, Verlag der Buchhanlung Walter König, 2007, p. 90.
- _ Chicago, Judy, “The Dinner Party: From Creation to Preservation”. (2007). Merrell. Londres. 2007
- _ Chicago, Judy: The Dinner Party: A Symbol of our Heritage. Garden City, NY: Anchor Press/Doubleday (1979)
- _ García, Héctor & Francesc Miralles (2016). Barcelona: Ediciones Urano, S.A.U.

Webgrafia:

- La Beaute Comestible”. Daniel Spoerri. Eat Art in Transformation 23/11/2015 URL: <https://labeautecomestible.wordpress.com/2015/11/23/daniel-spoerri-eat-art-in-transformation/#more-34> _ (2015) [Consulta: 27 de febrero de 2017]
- _ “The Art Banquete, Platos Expresivos, Recetas de Reconocimiento y Dieta Experimental”, URL: <http://artbanquete.blogspot.com.es/> (2002), [Consulta 27/02/2016]
- _ ” El Arte Comestible de Jennifer Rubell” URL: <http://pousta.com/arte-comestible/> (2015) [Consulta 27 de febrero de 2017]
- _ “Eat Art, el arte que se come” URL: <http://historiasdearte.blogspot.com.es/2010/11/eat-art-el-arte-que-se-come.html> (2010). [Consulta 27 de febrero de 2017]
- _ Chicago, Judith, (3 de octubre 2012). The Dinner Party, URL: <https://www.youtube.com/watch?v=9yMtdWxAc60>(2012),
- _ ” Performance - 1. Serie La Espera: La Espera o el Acto de Comer” URL: http://www.pilartalavera.com/1_performance/p1-serie-la-espera/p1_5_la_espera_o_el_acto_de_comer/ (2009) [Consulta 01 de marzo 2017]
- _ Miralda, Antonio (25 OCT 2016) ‘Breadline’ (1977), URL: http://ccaa.elpais.com/ccaa/2016/10/22/catalunya/1477162835_876179.html, [Consulta 15 de abril 2017].
- _ “Incubation”. Rubell, Jennifer.Performance.URL. <http://backstageat.com/art-culture/jennifer-rubells-incubation/> (2011) [Consulta 08 de marzo 2018]
- _ “40 Years Later, We Still Rsvp yes to Judy Chicagos’ s dinner party”. URL.: <http://www.blog.artdex.com/art-world/judy-chicagos-dinner-party/> (2016) [Consulta 24de Abril 2018].
- _ “Chicago Judy, pionera del arte feminista” URL: <https://graffica.info/judy-chicago-pionera-del-arte-feminista/> (2015), [Consulta 24 de abril 2018]
- _ Cafkatv, 28 mar. 2007 “Judy Chicago’s Dinner Party opens at the Brooklyn Museum”, URL: <https://www.youtube.com/watch?v=3X6ZsumBiuA>
- _ Gordon ,Kristy, 26 sept. 2017,” Judy Chicago’s The Dinner Party”, URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BvBx7bmzbNU> [Consulta 24 de Abril 2018]
- _ Pallares, Gabriella, 02 julio.2017 “Diseñadores de experiencias gastronómicas”, URL: <http://www.xn--ministeriodediseo-uxb.com/disenadores-de-experiencias-gastronomicas/> [Consulta 5 de mayo 2018]
- _ Monreal Annia, Nutrición, (28/01/2017), Qué le pasa a tu cuerpo si dejas de comer, La vanguardia La moda de los ayunos, poco respaldada por la ciencia, recuperado de URL: 31.10.2012 <http://www.lavanguardia.com/vivo/nutricion/20170128/413691729235/que-le-pasa-a-tu-cuerpo-si-dejas-de-comer.html> [Consulta 07 junio 2018]
- _ [EFE,31.10.2012, Tómate tu tiempo para comer: hacerlo rápido pasa factura, URL: <https://www.20minutos.es/noticia/1633930/0/comer-rapido/pasa/factura/>] [Consulta 07 Junio 2018]