

PROYECTO DE GRADUACION
Trabajo Final de Grado

Un Diseño con Inspiración en Minas Gerais
Minas Gerais Buffet

Daniel Goya Rebes
Cuerpo B del PG
Fecha de presentación: 11/12/13
Carrera de Pertenencia: Diseño de Interiores
Categoría: Proyecto Profesional
Línea Temática: Historia y Tendencias

Índice

Introducción	pág. 4
Capítulo 1 El diseño de restaurante	pág.14
1.1 Diferentes opciones de restaurante	pág.16
1.2 Definición de negocio del restaurante	pág.20
1.3 Importancia del targuet y su localización del restaurante	pag.22
1.4 De la idea principal a la zonificación del restaurante	pag.23
Capítulo 2 La cultura brasileña	pag.26
2.1 El legado indígena y la influencia africana	pag.28
2.2 La Sociedad brasileña	pág.32
2.3 Estado de Minas Gerais	pág.34
2.4 OuroPreto. Las razones del patrimonio histórico	pág.38
2.5 El diseño como expresión de la cultura de Ouro Preto	pág. 41
Capítulo 3 La gastronomía	pág.43
3.1 Importancia en la historia	pag.43
3.2 El turismo y la gastronomía.....	pág.45
3.3 La gastronomía sudamericana.....	pág.47
3.4 La gastronomía de Brasil y del estado de Minas Gerais.....	pág.48
3.5 El diseño gastronómico en Minas Gerais	pág. 52
3.5.1 Restaurante Tragaluz	pág. 53
3.5.2 Resturante Theatro da Villa	pág. 55
Capítulo 4 El diseño brasileño: ideas y propuestas	pág 58
4.1 Espacio, ciudades , arquitectura	pág.59

4.2 Los estilos artísticos y su influencia	pág.61
4.3 Los grandes maestros y sus ideas	pag.63
4.4 El diseño brasileño	pág.66
4.5 Los diseñadores actuales	pág.69
Capítulo 5 Minas Gerais Buffet	pág.75
5.1 Espacio interior y exterior su relación.....	pag.76
5.2 Morfología, funcionalidad y circulación.....	pág.77
5.3 Materiales y revestimientos.....	pág.79
5.4 Mobiliario y equipamiento.....	pág.81
5.5 Luz, color y ornamentación.....	pág.86
Conclusión.....	pág.90
Lista de Referencia Bibliográfica	pág.93
Bibliografía	pág.96

Introducción

En la última década la evolución del diseño en el sector gastronómico, lo ha convertido en uno de los más dinámicos por el profundo cambio cultural a partir de las innovaciones en tecnología, comunicación social y globalización.

En este contexto el diseño de un local de comidas tiene como objetivo lograr una identidad bien definida que lo caracterice y a la vez diferencie de la competencia.

Encontrar un diseño con estas particularidades, requiere del diseñador un trabajo de investigación complejo que permita, sobre las diferentes propuestas de diseños, encontrar el delicado funcionamiento de una cocina profesional con el aprovechamiento de los espacios disponibles para lograr un verdadero equilibrio entre líneas, colores y materiales.

En la investigación se considera el lugar elegido, el tipo de comida que presenta el local, con las perspectivas de marketing y servicios que incluye para crear un ambiente particular y exclusivo.

A partir del relevamiento de la zona y lugares típicos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires donde se encuentran emplazados restaurantes y diferentes casas de comida, se verifica sus características, oferta gastronómica, diseño y decoración.

Mediante este proyecto de grado se elabora una propuesta basada en la aplicación del diseño de interiores en un local con diseños inspirados en lineamientos arquitectónicos que rescatan por un lado, aspectos de influencia barroca y por otro retoma los aspectos relevantes de la arquitectura moderna y contemporánea de la República Federativa de Brasil junto a su historia, geografía, características demográficas y económicas que nos permiten comprender el sentido y la fundamentación del lugar elegido.

Desde la época colonial, el estado de Minas Gerais se destaca en el país por su cultura, su música, la arquitectura, la literatura y las artes plásticas son algunos de los sectores cultivados con éxito por los artistas del lugar.

El Proyecto de Graduación pertenece a la Carrera de Diseño de Interiores de la Universidad de Palermo, cumple con los requisitos académicos que se expresan en el manual de la facultad de Diseño y Comunicación de la Universidad de Palermo, Escritos en la Facultad 83.

El proyecto se ajusta a la categoría de Proyecto Profesional dentro de la línea temática de Historia y Tendencias, ya que en él se contempla la problemática del diseño de interiores de un restaurante que toma como referencia la cultura brasileña del estado de Minas Gerais, e intenta dar una respuesta a la necesidad existente, teniendo en cuenta las nuevas tecnologías y los materiales relacionados con el tema elegido, a modo de solución e innovación en el rubro.

Se propone un proyecto inspirado en las tendencias del diseño de los grandes maestros de la arquitectura brasileña y del Estado de Minas Gerais en particular, como fundamentación del tema y con un recorrido crítico sobre las obras de los exponentes del siglo XX, que constituyen el soporte técnico del presente trabajo.

Como alternativa para lograr los objetivos se decide su localización en el barrio de San Nicolás, en la intersección de la Av. Córdoba y San Martín porque reúne las características adecuadas de ambientación y de ubicación en una zona céntrica muy visitada por turistas. La propiedad: es una esquina donde por sus dimensiones y aspectos generales es factible desarrollar el diseño elegido.

La cuestión substancial del proyecto, es la propuesta de integración cultural al proponer aspectos culturales brasileños en el emplazamiento de un local comercial de gastronomía que responde a esas características.

La temática a desarrollar, será presentada sólo en sus aspectos relevantes, por ello, se ha considerado mostrar los aspectos innovadores, que permitan recrear estilos y objetos típicos en todo el tratamiento del proyecto.

Para alcanzar los objetivos planteados la investigación se fundamentará en los siguientes pasos: situación problemática y delimitación de los objetivos; los criterios de estudio se

harán desde las variables cualitativas con el enfoque de la realidad que es socialmente construida. Desde un enfoque cualitativo se buscará la comprensión del fenómeno socio-cultural en los niveles descriptivo y explicativo.

En base al diagnóstico realizado se analiza y reflexiona sobre las situaciones que permiten mejorar la comunicación intercultural, considerándola como fenómeno social y característico de los habitantes de los países integrantes del Mercosur, para proponer como resultado de la investigación, el proyecto de diseño, acorde a las vinculaciones que surgen de la integración. .

El diseño desde los aportes del barroco colonial brasileño articulado con las propuestas de estilo moderno y contemporáneo, será el referente principal para el diseño del local comercial que se propone.

El Proyecto Profesional: se articula en dos partes, una teórica, contenida en los capítulos 1 a 4 y otra técnica, desarrollada en el capítulo 5. En este capítulo se incluye el desarrollo del proyecto, relevamiento del lugar, zonificación, relación de interior y exterior, dimensiones, morfología, revestimientos y materiales, mobiliario y decoración. Las características técnicas, ubicación y dimensiones del terreno, características del barrio, estilo, los espacios y su distribución, fachada, pintura, mobiliario consideraciones sobre su elección, formas y estilos seleccionados. Iluminación análisis de su característica, motivos de su elección, importancia por su ubicación. La cocina diferentes zonas, análisis de su conformación, zona de frío y de calor, despensa. Sanitarios, enfoque técnico y características de los artefactos seleccionados.

En el capítulo primero se reflexiona sobre el diseño de restaurante en general, sus características desde el punto de vista del diseño y del marketing. Los aspectos a considerar en el proyecto y su importancia. Las diferentes instancias para realizar un proyecto de diseño.

La cultura brasileña en general y la de Minas Gerais en particular son abordadas en el capítulo segundo, la conformación social multifacética la integración de varias culturas

que en la convivencia se enriquecen, así como su formación histórica desde los indígenas, europeos, africanos, asiáticos, árabes y otros grupos que eligieron vivir en el territorio.

La gastronomía, su historia, análisis de sus orígenes, la culinaria americana más características de sur América y una breve historia de la gastronomía brasileña sus orígenes e influencias en el turismo son considerados en el capítulo tercero, la gastronomía minera desde sus orígenes pero como detalles interesante el análisis de sus ingredientes y recetas.

En el capítulo cuarto se consideran aspectos del diseño brasileño y las influencias recibidas de sus principales exponentes de la arquitectura y del diseño, las características e influencias de la arquitectura a través del tiempo y los actuales representantes del diseño brasileño, sus obras e importancia. El diseño de interior brasileño, sus principales actores, sus obras, aspectos relevantes de las mismas, estilos artísticos su influencia y articulación con este proyecto.

El capítulo quinto presenta los temas abordados para el desarrollo del trabajo: Un restaurante inspirado en la cultura y la gastronomía minera que lleva el nombre de Minas Gerais Buffet. Las definiciones sobre la localización, morfología, dimensiones y circulación. Los espacios y sus funciones en la medida en que ellos aportan los aspectos que tienen que ver con el buen servicio que se pretende brindar.

Se consideran los motivos de la selección de los materiales, el revestimiento y la ornamentación porque permiten su atracción desde la apariencia y el ambiente que brinda a los comensales.

Incluye también el detalle del equipamiento y mobiliario, así como las características y formas de la luz y el color que completan el diseño.

Concluyendo con las etapas de la investigación y formulados los capítulos que integran el Proyecto de Graduación de acuerdo a los objetivos iniciales del diseño de un restaurante ubicado en el centro de la ciudad de Buenos Aires, aplicando la variable de la

interculturalidad con el diseño en el espacio físico inspirado en la arquitectura y diseño contemporáneo brasileños. Las circunstancias históricas, geográficas y comerciales del estado de Minas Gerais, ubicado en el sudeste de Brasil permiten conocer, categorizarlas y aplicarlas a un proyecto gastronómico que los proyectará en otro escenario histórico y geográfico.

Los Proyectos de Graduación de la Universidad de Palermo consultados como antecedentes por su relación con el tema, son:

Marcus,S.D. (2012) Interiorismo Gastronómico (Sincronía Molecular) Categoría: Investigación. Línea Temática: Diseño y producción de objetos, espacios e imágenes.

En este trabajo se incorporaran nuevos aportes proveniente de la Gastronomía al universo del Interiorismo, como concepto novedoso de diseño, establece un análisis y una mirada sobre los tratamientos interiores y exteriores; convoca una impronta expresada por los colores, las formas y las texturas que aportan, conjuntamente, desde la esencia del diseño, una determinada particularidad e identidad al proceso, así como también por la intervención de la metodología, de la técnica y de la industria. El Diseño de Interiores es la disciplina proyectual involucrada en el proceso de conformar la experiencia en un espacio acorde con las necesidades del cliente. Se explica el concepto de espacio, se definen los aspectos y componentes fundamentales que lo conforman y organizan y se diferencian los distintos tipos de espacios que pueden encontrarse: el estático del dinámico, el exterior del interior y el contenido del no contenido. Se analiza el concepto de percepción y se especifica su proceso. Se trabaja sobre el concepto de forma y se diferencia entre las distintas formas.

Se muestra a la Cocina Fusión como un producto de culturas de intercambio de ingredientes y de técnicas culinarias. Este tipo de comida puede relacionarse con el concepto de Eat art, el cual es producto de la unión entre Cocina y Arte. Son analizadas también las nociones de estética y de textura y la teoría del color. s. El presente trabajo permite dilucidar distintas herramientas y conceptos que el Diseño de Interiores podría

tomar de la Gastronomía Molecular, permitiendo obtener, al tomar conceptos de una e incorporarlos a las otras diferentes alternativas para generar ideas, disparadores y concretizar proyectos.

Mayo, V. S. (2012) Carrera: Diseño de Interiores. Categoría: Investigación. Línea Temática: Diseño y producción de objetos, espacios e imágenes .

Los espacios gastronómicos en museos, es una tendencia que está creciendo notablemente, esto responde en gran medida a una exigencia social propia del mundo contemporáneo. La gastronomía se encuentra fuertemente ligada al arte y al diseño, generando espacios en los que se ponen en juego todos los sentidos y se busca generar distintos climas, situaciones y experiencias.

La autora plantea una apertura hacia la comprensión y desarrollo del proceso creativo a través de la estimulación cognitiva y sensorial, el cual concluye con la idea de fusión de las tres disciplinas en cuestión, traducida a un espacio físico, posicionando al diseñador profesional en la categoría de artista.

En el análisis del origen de la gastronomía afirma que en el transcurso de su vida de manera lenta y progresiva, el ser humano ha logrado desarrollar procesos culinarios y lo sigue experimentando en la actualidad. Se considera entonces como arte culinario, el ejercicio de facultades humanas preparadas por experiencias previas donde el fin es entregar al público un producto magistral digno de ser memorable.

Realiza una síntesis desde los primeros asentamientos gastronómicos en Egipto, Roma, Edad Media hasta la actualidad. Al referirse a los Restaurantes de Buenos Aires también realiza una síntesis de su evolución histórica hasta hoy. Los cambios tecnológicos mundialmente afectaron a las sociedades por igual, sin embargo en Argentina dejaron resultados relativamente satisfactorios. El país se adaptó velozmente a todos los adelantos y a su vez, el sector de los restaurantes es el que mejor se hizo aliado de esta modalidad. En la actualidad el cliente puede solicitar desde un café hasta un plato de comida de distintas etnias, un servicio de lunch para dos o para veinte personas, desde el

vino más económico al más caro y sofisticado del mercado y de un simple postre hasta el más elaborado. En la descripción de los tipos de casas de comidas realiza un pormenorizado detalle desde el buffet, auto servicio, fast food, pizzerías, asadores y casas de lunch como ejemplos de los lugares de Buenos Aires que ofrecen comida. Para que un emprendimiento de esta categoría marche correctamente, el emprendedor deberá asesorarse y valerse de distintos profesionales –arquitectos, diseñadores, relacionistas públicos, críticos gastronómicos, entre otros- que tengan la capacidad de situarse tanto en la piel del chef como en la del futuro cliente, por el mismo hecho de que ambos se complementan.

Gattoni Cerruti, M.V. (2012) Interiores Gastronómicos (El diseño en la experiencia culinaria) Carrera : Diseño de Interiores . Categoría: Ensayo Línea Temática: Diseño y producción de objetos, espacios e imágenes.

El trabajo plantea una realidad sumamente actual acontecida en Argentina, especialmente en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, relacionada con el Diseño de Interiores y el Arte Culinario. Estos dos rubros se destacan por su larga y rica historia, la cual se pone de manifiesto tomando como eje central el ser humano y su evolución a través de las distintas épocas, haciendo hincapié en cómo se aceleró este cambio a partir del siglo XVIII.

Así se da origen a la necesidad de mejorar los proyectos culinarios, perfeccionando la calidad de las materias primas y la elaboración y presentación de los platos, como así también, el buen servicio bajo la premisa de que un cliente bien atendido es un cliente feliz.

En este contexto se ha puesto de manifiesto en los nuevos locales que se inauguran, se observa que establecimientos con varios años de historia y un público asegurado vislumbraran la posibilidad de sumarse a las formas de acción recién instauradas, con el fin de seguir formando parte del mercado y atraer a un mayor número de clientes, rediseñando sus locales y hasta modificando sus cualidades de marca.

El interiorismo entonces se convirtió en una herramienta imprescindible en el arte culinario, no sólo “modernizando” sus espacios y actualizándolos, sino también contribuyendo a crear o potenciar sus características como empresa, interactuando de forma directa con los clientes, a quienes en todo proyecto de esta índole se pretende agradar. De esta forma, teniendo como eje central la satisfacción del cliente y los ideales de la marca, los profesionales abocados al diseño de interiores comenzaron a desarrollar proyectos en los que se hizo notoria la necesidad de destacar al local otorgándole características distintivas dentro de un mercado que aún hoy continúa creciendo aceleradamente.

Aborda en el desarrollo del trabajo el tema de diseño interior y su evolución, el rol del diseñador, los principios del diseño y su impacto en el proyecto. El espacio y las formas, los colores, como elementos significados al momento de elaborar un diseño. La luz y su utilización. Finalmente analiza la evolución de los espacios gastronómicos a través del tiempo y en el mundo.

Ordeig, C.A. (2011.) El mobiliario como reflejo histórico del siglo XX.

La propuesta de la alumna mencionada, la realiza desde un enfoque histórico hasta la funcionalidad del mobiliario. Los muebles que se destacaron en la historia del diseño durante el siglo XX, con la intención de distinguir sus estilos y las características de ellos, teniendo en cuenta diversas variables que influyeron en su creación; como contexto histórico-social, materiales predominantes de la época, dominio de las formas y colores, evoluciones tecnológicas, entre otras.

Es interesante el aporte realizado desde el mobiliario argentino y la influencia que recibe por exponentes representativos del siglo XX. El diseño de mobiliario e influencia acorde con los diversos acontecimientos históricos y tecnológicos, su adaptación a las diferentes necesidades en cuanto a lo económico, confort, espacialidad y estética.

Bagniole Bernárdez, S. (2012) El color en el diseño de interiores. Carrera: Diseño de Interiores. Categoría: Investigación. Línea Temática: Diseño y producción de objetos, espacios e imágenes.

A partir de la problemática sobre el papel que juegan los colores en la vida cotidiana, se está iniciando el estudio de las soluciones. Por lo general, las personas no son conscientes del significado y del funcionamiento de los colores que tienen una dimensión tanto física como psicológica, los diferentes efectos del color pueden influir en las sensaciones y estados de ánimo que dependen de las experiencias individuales, la cultura, la educación, etc. Es por eso que un mismo color se puede interpretar de distintas maneras. En cuanto al Diseño de Interiores, pueden modificar visualmente las dimensiones aparentes del espacio. Sin embargo, siempre dependerá del uso que se les dé y del contexto de aplicación.

Analiza el Diseño de Interiores su significado y el trabajo que realizan los profesionales antes de explicar cómo influyen los colores en estos espacios interiores además se explica el color desde el punto de vista físico, químico y psicológico recomendando la necesidad de profundizar en los siguientes temas: luz, espectro electromagnético, las cualidades del color, los fenómenos básicos del color y sus sistemas de organización tridimensional.

Concluye sobre la importancia del color pero al mismo tiempo advierte sobre la falta de bibliografía que informe sobre el tema además y como dato importante el objetivo de este trabajo es hacer comprender a los profesionales del Diseño de Interiores los efectos que pueden llegar a causar sin un estudio previo

Pérez Guzmán, M.F. (2011). La iluminación escenográfica y el diseño en locales comerciales. Es una propuesta para el uso de la iluminación escenográfica como recurso de diseño en locales comerciales para contribuir al incremento de las ventas y así también a la satisfacción del cliente. También es utilizando tanto el diseño de interiores como la iluminación, a modo de estrategia de marketing.

Para finalizar, intenta demostrar, a través de ejemplos, que la iluminación escenográfica junto con sus significados, es utilizada y manipulada artísticamente, también en el diseño interior de locales comerciales.

Capítulo 1. El diseño de restaurante

Al igual que elegimos una vajilla en función de los elementos a emplatar, también debemos elegir un diseño interior en función de los objetivos perseguidos y/o las emociones que queremos provocar. Esa es la verdadera función del Diseño de Restaurantes, servir de contenedor ideal para sacar el máximo partido a un modelo de negocio y a un estilo de cocina concreto, el que sea pero el nuestro, resaltando sus principales atributos para satisfacer de ese modo las máximas expectativas de los comensales. (Cotado, I. 2013. Marketing Gastronómico).

El diseño de interior de un restaurante es como el contenedor de todo aquello que se va a ofrecer para deleite de los comensales. Por eso esta propuesta pretende ser original, y adaptada al tema elegido.

Para que la propuesta tenga sentido, coherencia y unidad en la exposición es necesario conocer aspectos geográficos, históricos, económicos que permitan ofrecer respuestas a todas y cada una de las cuestiones planteadas en el comienzo. La investigación entonces está centrada en el conocimiento de la cultura brasileña para percibir sus aportes y poder integrar diseño con gastronomía y presentarlo de una forma organizada, coherente y completa.

El diseñador puede recurrir para tratar un espacio a distintas técnicas y métodos, en lo que se refiere a gastronomía, puede valerse de los distintos procesos y métodos de diseño a fin de solucionar los posibles problemas que surjan en su trabajo.

En su tarea tiene que avocarse a cultivar el desarrollo de cosas que le gusten y descubrir que esto no se trata de una metodología ni un lineamiento sistemático sino del momento de crear ideas o conceptos, permitiendo el libre juego de la intuición, la percepción, el intelecto y dejar fluir todas sus emociones para que ellas vayan construyendo el diseño esperado.

Como afirma Céspedes Roberto (2011) en su trabajo sobre el diseño en la historia, la estrategia de análisis fue la selección de un puñado de variables de estudio como la relación interior-exterior; la funcionalidad y circulaciones; la morfología, la dimensión y la escala; los materiales, los revestimientos, la ornamentación, el equipamiento y el

mobiliario; la luz y el color; la percepción sensorial; la simbología y la iconografía de los diferentes ejemplos.(p.10)

Como una guía de pasos a seguir el trabajo se orientó en ese sentido. La relación interior-exterior es fundamental para comprender la ubicación del diseño en ambas direcciones, como será la perspectiva desde el interior y cómo será la perspectiva desde el exterior, en el impacto que provocará en los transeúntes como en futuros comensales. El aspecto exterior es, desde el punto de vista del marketing, algo importante a considerar.

Los otros puntos para la orientación del trabajo están desarrollados en el capítulo 5 donde se analizan todas las etapas del conjunto.

El rubro gastronómico fue evolucionando durante toda su historia y alcanza su máximo nivel con el fenómeno de la globalización. La facilidad en el intercambio de productos, equipamientos de recetas y formas de utilización de los ingredientes permitieron acercar distancias y concebir emprendimientos culinarios de las más variadas formas y orígenes. Estas innovaciones en el sector genera la necesidad de otros recursos y del aprendizaje de otras recetas y materias primas, la demanda de instituciones con carreras en gastronomía surgieron entonces en las principales ciudades del país.

El fenómeno instalado demandó que los futuros cocineros y ayudantes se capacitaran para cubrir la demanda reciente con solvencia y creatividad.

Los empresarios gastronómicos advirtieron que era necesario incorporar otros elementos que potenciaran la competitividad dentro del mercado. A partir de este momento aparecen en el sector diferentes tipos de profesionales que participaron en el diseño de nuevas estrategias, nuevos productos, diferentes propuestas gastronómicas colaboraron para otorgar el lugar de privilegio que hoy tiene el sector.

1.1 Diferentes opciones de restaurante

Los cambios tecnológicos y la globalización afectaron a las sociedades en general, la vinculación que generó internet y todos los medios de comunicación social dejaron resultados satisfactorios en Argentina. La sociedad argentina se adaptó velozmente a todos los adelantos pero es el sector de los restaurantes es el que mejor se posicionó y se hizo aliado de esta modalidad.

Los empresarios y comerciales del sector se organizaron en función de este nuevo contexto y comenzaron a surgir distintas formas y presentaciones de lugares de comida para brindar un servicio acorde a las circunstancias.

Los tradicionales restaurantes y confiterías evolucionaron a modernos locales en los cuales se ofrece además de cafetería, servicio de comida ligera y a la carta.

La oferta culinaria de la ciudad de Buenos Aires se manifiesta de las siguientes formas: Restaurantes tradicionales remodelados o no en su diseño interior con un servicio de comida a la carta; que no exige grandes requisitos de formación del personal salvo para el maître y la persona encargada de la cocina que deberán poseer formación o experiencia en la elaboración de productos. Necesita disponer de una amplia variedad de productos que permitan adaptarse a los distintos tipos de público. Los productos que se comercializan en el establecimiento cubren una amplia gama con oferta de bebidas como licores, vinos, aguas minerales, refrescos, cervezas, cafés, infusiones, cócteles y aperitivos. Comidas que incluyen en el menú carnes, pescado, platos combinados y postres. En este tipo de casa de comidas la oferta debe estar orientada en función de su categoría y la carta cuidadosamente diseñada ya que influye en la imagen que se transmite del establecimiento.

Una de las técnicas promocionales y principal elemento de atracción de clientes, es la carta con las especialidades del establecimiento detallando los productos. Debe ser atractiva pero, a la vez, manejable y fácil de leer.

Los Buffet que son los locales que exhiben la comida en un mostrador del cual pueden servirse los comensales un variado menú de platos, estos lugares permiten que el público sea atendido en la barra del local o en las mesas.

Los Autoservicios son una fórmula de presentación que consiste en la distribución de las diferentes ofertas gastronómicas que el establecimiento ofrece, en mostradores en línea o no, equipados con maquinaria para mantener los alimentos en perfecto estado de conservación. El cliente va eligiendo lo que guste colocándolas en una bandeja que arrastra sobre un soporte, siguiendo la trayectoria de la línea hasta el sector de caja, donde paga el importe de las ofertas escogidas

Este sistema de servicio puede ser muy variado, por ello, el cliente debe conocer con anterioridad las formas y platos que se ofrecen.

Es utilizado en establecimientos que quieren ofrecer un servicio más rápido y con personal de servicio más reducido, ya que no existe el servicio de mesa propiamente dicho sólo está previsto el personal de limpieza para retirar los servicios y limpieza las mesas.las mesas. En algunos establecimientos es el mismo cliente quien también realiza ese trabajo.

Este sistema de lugar de comidas en algunos casos presenta el inconveniente de las colas que deben realizar los clientes en horarios pico, como puede ser durante el mediodía en algunas zonas de la ciudad.

Los Fast-food se conocen como establecimientos de comida rápida. El cliente solicita el pedido en el mostrador, abona su importe y en un tiempo reducido se entrega la comida pudiendo ser consumida tanto dentro como fuera del local.

Los establecimientos de fast-food son en su mayoría establecimientos en franquicia. Las características que definen esta fórmula son: la preparación reducida y se limita básicamente a hamburguesas, sándwiches, ensaladas, pizzas, batidos, helados y otros platos de fácil preparación y consumo. Poseen una buena relación entre calidad y precio, rapidez de servicio, la vajilla es descartable.

La producción de los alimentos está a la vista del público. El objetivo es ofrecer máxima eficiencia con un mínimo personal.

Son establecimientos equipados con cocinas automáticas que optimizan el tiempo de elaboración y mano de obra.

En estos lugares de consumo rápido los comensales puede permanecer de pie o sentados o bien solicitar los productos a consumir para llevar.

También se consideran los Pizzerías que son preferidas por un numeroso público, por lo acotado del menú y por la rapidez del servicio. Son muy conocidos por el público local y por los turistas los famosos asadores o parrillas porteñas en las cuales se sirve todo tipo de carne asada. Estos locales se asemejan a los restaurantes tradicionales con la diferencia del menú reducido a esas características.

Existen de diversas presentaciones, las tradicionales, las que funcionan con el sistema de autoservicio o de fast-food y las que ofrecen servicio a domicilio.

Desde otra perspectiva se pueden analizar ofertas de otro estilo en lo que a gastronomía se refiere, ellos son:

Restaurantes familiares que ofrecen generalmente un menú casero, simple con un precio accesible. Las instalaciones responden a las posibilidades familiares con buena ubicación y estacionamiento, en la mayoría de los casos son atendidos por los miembros de la familia.

Restaurantes étnicos, surgen como una necesidad, para dar a conocer las cualidades gastronómicas de ciertos grupos de inmigrantes como son los italianos, chinos, mexicanos, españoles, etc.

Restaurantes temáticos vienen de una tendencia antigua en la cual se ofrece en un local espacioso desde la fachada, decoración interior, música, productos, menú, bebida y hasta la presentación del personal de servicio dentro de un mismo tema que por lo general puede ser un tipo de música.

Si bien existen ciertos tipos de casas de comida que se repiten los locales gastronómicos se encuentran en la actualidad en permanente cambio y evolución, motivo por el cual constantemente el público tiene acceso a nuevas opciones y nuevas propuestas muy interesantes e innovadoras.

Así, el mercado actual de la ciudad de Buenos Aires, ofrece una gama de opciones para cada momento, desde las clásicas confiterías para desayunar o tomar un café cuyos locales son amplios con mobiliario sencillo y colores neutros y cálidos, hasta los bares con poca iluminación y juego de colores vivos, donde jóvenes concurren por la noche a tomar alguna bebida y comer algo.

Como hecho notable y sumamente innovador en el rubro gastronómico lo constituyen los lugares que presentan una alimentación sana dentro de las pretensiones de preservar el medio ambiente. Son los locales que ofrecen un menú preparado con productos orgánicos y naturales con lo cual atraen a un público encontró en dicha oferta un menú adecuado a sus gustos y necesidades. Estos locales se caracterizan por la sencillez de sus líneas ambientados con colores claros que se inspiran en la naturaleza.

En los últimos años han debutado en la propuesta culinaria de la ciudad las casas de té con todo el bagaje de la cultura china, japonesa e hindú como un elemento cultural que transmite la cultura milenaria de los orientales en la ceremonia tal vez más antigua como la de tomar un té.

En este rubro también los empresarios estuvieron a la altura de las circunstancias realizando importantes investigaciones y capacitaciones de personal, tanto para producir o colaborar en la producción de la materia prima como en la presentación y consumo.

En algunos casos también presentan algunos platos simples como complemento.

A modo de propuesta exquisita y muy acotada, también en los últimos años se presentaron los restaurantes donde se pueden degustar platos de autor o también llamados gourmet, son pequeños lugares donde el menú es muy elaborado y exclusivo.

Esta síntesis de diferentes opciones en casas de comida es al solo efecto de considerar la oferta existente en el mercado y sus características como planteo inicial al momento de formular el diseño.

Para definir el trabajo de diseño de interiores de un restaurante la primera acción es sobre el terreno, comprobando las dimensiones de los espacios y la manera de aprovechar al máximo los mismos y considerando la orientación del local.

La planificación inicial prevé las instalaciones necesarias y futuras ampliaciones, seleccionando los sistemas más apropiados para la durabilidad, resistencia, rendimiento energético y utilidad actual y futura.

Como se trata de un edificio antiguo el análisis de las características de ubicación y emplazamiento original del mismo es un requisito previo para proyectar las necesidades actuales con la tecnología necesaria para su buen funcionamiento, buscando preservar todo lo posible su estructura.

Como afirma Gattoni Cerruti (2012) Todos ellos son fundamentales para el disfrute en un local gastronómico y según sus características propias y las posibilidades de combinación que se lleven a cabo, el interiorista podrá acceder a un sinfín de emociones diferentes, entre las que seleccionará la más adecuada para el establecimiento en cuestión. (pag.3).

1.2 Definición de negocio del restaurante

En esta etapa el diseñador debe analizar todas las variables requeridas para cerrar con todos sus elementos y la descripción necesaria del negocio: el restaurante.

El objetivo de esta etapa es lograr la comprensión exhaustiva y completa de lo que significa un restaurante, las características del local, como y para quien está destinado.

En la instancia de concebir la idea principal que en este caso es el proyecto de un restaurante con inspiración en el diseño brasileño en el cual se servirá principalmente comida preparada en base a los ingredientes y recetas de la gastronomía del estado de Minas Gerais (Brasil).

Es un producto novedoso por la articulación que propone entre el diseño y la gastronomía. Se suma a otros restaurantes de la ciudad que proponen similares productos con diseño y culinaria de otras culturas.

El diseño de la oferta de productos tiene en cuenta el público al que nos dirigamos. En este caso, se trata de ofrecer platos en su mayoría de la cocina *mineira*, sin olvidar que la oferta debe ser variada e ir adecuándose a las necesidades y gustos de los clientes. En cualquier caso, la oferta del restaurante debe estar orientada en función de su *categoría* y especificidad.

Esta oferta estará resumida en una carta donde se indiquen los platos y su precio, así como la oferta de bebidas y postres. La carta estará cuidadosamente diseñada ya que influye en la imagen que se transmite del establecimiento. En la misma se tendrán en cuenta criterios de oportunidad y productos de estación. Para ello hay que tener en cuenta la aceptación por parte de la clientela, la facilidad de preparación, la rentabilidad, la utilización de géneros locales y la temporalidad de los productos.

También teniendo en cuenta las dimensiones del negocio, éste se puede dirigir a la organización de comidas de empresa o celebraciones especiales.

Es muy importante determinar a qué tipo de clientes queremos dirigirnos ya que esta elección va a influir en todos los aspectos del negocio: en el tipo de oferta, en los precios, en la decoración.

Justifican la propuesta la importancia de la integración cultural que avanza con fuerza como resultado de la globalización y se manifiesta localmente en el turismo y los negocios.

Por eso, el restaurante cuyo proyecto se propone, aspira a tener una identidad propia con un clima particular que haga una experiencia única, si es posible. Comprendiendo que la cultura gastronómica es un producto que comienza por los ojos.

1.3 Importancia del targuet y su localización del restaurante

Una vez definidos los aspectos esenciales enumerados en los puntos anteriores, se define el proyecto de ambientación con el análisis del targuet y de la localización. Un aspecto relevante es la identificación del público al cual se orienta la propuesta, a que franja del mercado se está apuntando. Caracterizarlos es conocer las características de los futuros consumidores.

En el presente trabajo se orienta el producto a un público entre los 25 y 55 años relacionados con turismo, empresas en general y de personas relacionadas con la actividad administrativa y bursátil.

Se tiene en consideración también que el cliente se encuentra influenciado por el medio en el cual vive como la construcción, su cultura, sus tradiciones, su situación socio-económica, entre otros aspectos que influyen en los comensales al momento de concurrir a un establecimiento gastronómico.

El trabajo del interiorista poro eso incluirá elementos sensoriales como los colores, las texturas, la iluminación, los materiales y las formas, entre otros para conseguir reunir elementos que sumen aspectos atractivos y agradables a los sentidos de los futuros comensales como aporte determinante para el disfrute de la experiencia gastronómica.

La próxima etapa de estudios previos del proyecto es el lugar. La localización del espacio donde se desarrollará el proyecto tiene muchos aspectos a considerar para que el proyecto resulte exitoso.

Como primera consideración se trata del acceso al lugar. En cuanto al lugar elegido para el presente trabajo, no presenta inconvenientes por tratarse de una zona céntrica, sobre una avenida con fácil acceso de ambos lados del edificio. Se contemplan lugares para estacionamientos cercanos y accesibles.

El edificio donde se ejecutará el proyecto es antiguo y pertenece a una cadena de hoteles, cuya planta baja únicamente estará afectada al restaurante. Los espacios

asignados no pueden ser modificados en su parte exterior y los interiores en la medida que no se afecte la planta del edificio.

Aún en este caso, los aspectos positivos son varios porque el lugar ya funcionó como restaurante por lo que en sus aspectos esenciales no será modificado, tal es el caso del sector de cocina, sanitarios, circulación, etc. Esto es importante por lo que tiene que ver con la conservación de la estructura general del edificio, debido a su antigüedad.

Otro aspecto necesario a tener en cuenta al momento de definir los requisitos previos al diseño es la competencia. Para su consideración existen dos tipos de competidores:

Los de similares características a las de nuestra propuesta ubicados en la misma zona de influencia. Por tanto, habrá que estudiar la zona escogida para la ubicación del negocio ya que es básico saber qué hace la competencia que ya está establecida y apostar por la diferenciación.

Y otros establecimientos que ofrecen productos sustitutos pero que en definitiva también pueden hacer competencia por las especialidades que ofrecen, como los locales de comida rápida (pizzerías, hamburgueserías...), de comida exótica, bares, cafeterías, establecimientos que elaboran comida para servir a domicilio.

Aquí hay que señalar que en muchos casos la existencia de competencia en la zona de influencia del local puede resultar beneficiosa pues genera afluencia de público.

1.4 De la idea principal a la zonificación del restaurante

En las tareas de diseño es necesario el conocimiento de las normas establecidas en el Código de Edificación de la Ciudad de Buenos Aires que deben ser aplicadas a cualquier emprendimiento gastronómico, este aspecto es básico para el cumplimiento de los objetivos que orientan el proyecto.

La idea principal del trabajo es el diseño de un restaurante en un edificio antiguo donde funciona un hotel boutique en cuya planta baja se ambientará el local. El mismo se desarrollará desde la perspectiva sugerida por los diseñadores brasileños

contemporáneos y en el marco de la interculturalidad de ambos países el servicio gastronómico ofrecerá platos de la culinaria del estado de Minas Gerais.

En el transcurso del proceso de diseño y una vez considerado los temas preliminares pero siempre prioritarios como las anteriormente estudiadas se tiene los elementos para hacer la zonificación de las áreas del espacio elegido para el proyecto.

Con el conocimiento de las distintas áreas y las funciones que cumplirán cada una de ellas se inicia la determinación de las zonas en las públicas que son las destinadas a los clientes y al público en general y la privada reservadas al personal de servicio, administrativo y de cocina.

Otra de las zonas que se consideran son los accesos que en el caso que nos ocupa son únicamente peatonales y como en el caso anterior también clasificados en públicos que es la entrada principal y privados son los que permiten la entrada y salida del personal del establecimiento.

En cuanto a la circulación y los servicios que ofrece también están contempladas desde la misma categoría de públicas y privadas.

Como conclusión, Gattoni Cerruti afirma que es oportuno recordar que

“La historia gastronómica argentina y sobre todo la de Buenos Aires, estuvo marcada por la gran cantidad de oleadas migratorias provenientes de diferentes partes del mundo, las cuales introdujeron recetas, ingredientes, costumbres y nuevas formas de tratar los alimentos, lo cual tuvo una importante influencia en la evolución de los restaurantes, bares, confiterías, entre otros, establecimientos que estuvieron en permanente cambio y se supieron adaptar a los progresos y desaciertos sociales y económicos de la población, es una referencia y una marca que se reconoce a través del tiempo, la novedad y la exclusividad de los restaurantes argentinos.” (Gattoni Cerruti, 2012, p. 81).

Continúa la exposición afirmando que a mediados del siglo XX se produjo una nueva oleada de inmigrantes, por un lado de origen asiático y por el otro, provenientes de países limítrofes. No obstante, sólo los primeros tuvieron un gran impacto en la gastronomía porteña por aquella época, ya que rápidamente la ciudad se llenó de restaurantes chinos y japoneses. De esta forma, se dio inicio a las dos importantes vertientes existentes en el país, los restaurantes de cocina internacional, ya sea china,

francesa, peruana, entre otros, y los restaurantes cuya oferta de cocina es local o regional. De lo expresado se deduce que los locales de cocina brasileña no tuvieron el mismo impulso y resultado que los demás.

La historia gastronómica argentina y sobre todo de Buenos Aires estuvo influenciada por las grandes oleadas migratorias provenientes de diferentes partes del mundo, las cuales como era de esperar introdujeron recetas, ingredientes, costumbres y nuevas formas de tratar los alimentos, lo cual tuvo una importante influencia en la evolución de los restaurantes, bares, confiterías, entre otros, establecimientos que estuvieron en permanente cambio y siguieron el rumbo y los vaivenes de sociedad y economía argentina.

Con el análisis de los aspectos generales del diseño de interiores de un restaurante se organizan los conocimientos para iniciar el próximo capítulo con los temas relacionados a la cultura brasileña y su influencia en la gastronomía y los aspectos fundamentales de ésta.

Capítulo 2 La cultura brasileña

La cultura brasileña dice en la gran mayoría de la población es un producto de mezcla y una de las más heterogéneas inimaginables.

(Zweig, 1959, p.124).

En el presente capítulo la investigación se orienta hacia los diferentes grupos humanos que dieron origen a la sociedad brasileña e identifican los aspectos fundamentales de su cultura, formados por indígenas, europeos, africanos, asiáticos, entre otros dieron origen a una sociedad multifacética, y a un conjunto de expresiones que se manifiestan en la música, las costumbres, el arte.

Como una expresión de esta sociedad multicultural, Jorge Amado es una personalidad de la literatura, la política y la actividad social que más ha expresado en sus escritos los matices de estos grupos humanos que conforman la sociedad brasileña. Su obra forma parte del universo literario brasileño, dando forma a la expresión e identidad de una tierra y de una cultura como Bahía. Por primera vez los negros, los pobres, los humildes, los marginales, fueron traídos al escenario de las artes, con una singular empatía y una riqueza narrativa incomparable, cambiando definitivamente la cultura nacional. De la lectura de sus obras surgen relatos de los personajes así como de los lugares, ambientes, adornos, detalles de la decoración, colorido de los espacios que informan sobre el diseño en los ambientes de gente común y popular, como los que describió Amado.

Portugal dio al Brasil los tres elementos decisivos para la formación de un pueblo: el idioma, la religión, las costumbres, y con ello las formas dentro de las cuales pudo desenvolverse el nuevo país, la nueva nación. (Zweig, p. 127).

Un hecho histórico de consecuencias en la formación política y geográfica fue el traslado de la realeza de Portugal que el 22 de enero de 1808 llegó a Bahía. La transferencia desde Lisboa de la casa de Braganza puso en marcha una serie de fuerzas, que catorce

años más tarde provocarían la independencia del Brasil y el nacimiento de una nación independiente.

Una vez instalada la corte en Río de Janeiro, se adoptaron medidas adecuadas al desempeño real, como el reconocimiento de Brasil como sede del Imperio portugués y la equiparación del status de la metrópoli con la colonia. En 1815 se impuso la denominación de Reino Unido de Portugal, Brasil y Algarve para el conjunto de los territorios de la corona portuguesa. Se abrieron los puertos de todo el país a las embarcaciones de demás naciones del mundo, con la abolición del clásico monopolio comercial. De este modo, los comerciantes británicos pudieron aumentar su presencia en el Brasil y muchas casas comerciales de ese origen se instalaron en las principales ciudades y puertos del país. (Southey, t 5, pag 7)

Este aporte junto a los numerosos grupos indígenas originarios del territorio y las sucesivas migraciones de africanos que en distintas épocas llegaron al país formaron la sociedad brasileña actual.

Se revalorizaron con estos hechos el papel de las oligarquías locales en el Imperio y condujeron, de forma irreversible, a la emancipación. Permitiendo el renacimiento de la vida económica, intelectual y científica del Brasil.

Como lo expresa Rainer Souza, los revolucionarios formaron una Asamblea Nacional que se denominaron Cortes, integradas por las principales figuras portuguesas, quienes exigieron al Rey don Juan VI regresar a su tierra para legitimar las reformas políticas en marcha. Presionado por tal situación, decidió regresar a Portugal en 1821 y nombró a su hijo, don Pedro I, como Príncipe Regente de Brasil. (Independencia de Brasil, 2012)

El Príncipe Regente Pedro I adoptó medidas de gobierno que favorecían a la población local, bajó los impuestos, equiparó las autoridades militares a las lusitanas, organizó la marina de guerra, convocó a una asamblea constituyente determinó el retorno de las tropas portuguesas, entre otras, lo que motivó el desagrado de las cortes y la orden de

retornar a Portugal, dejando el gobierno de Brasil al mando de una junta administrativa formada por las cortes.

Cuando en septiembre de 1822, la corte portuguesa intimó a Don Pedro I a retornar bajo amenaza de invasión militar, Don Pedro I declaró la independencia el 7 de septiembre de 1822 en las márgenes del río *Ipiranga*.

Según Sweig (1959): La transformación de imperio en república se ha operado sin conmociones internas, exactamente como la transformación de reino en imperio, o como la elección de Getulio Vargas o de Lula Da Silva. En todas sus distintas formas, el Brasil no ha cambiado nunca su esencia, sólo se ha desarrollado en el sentido de una personalidad nacional cada vez más pronunciada y más consciente de sí misma. (p. 77)

2.1 El legado indígena y la influencia africana

La colonización del territorio brasileño por los europeos como en otras regiones del continente americano, representó en gran parte la destrucción física de los indígenas, habitantes del territorio a la llegada de los portugueses.

La cultura indígena fue parcialmente diezmada por la acción de los portugueses, que desde los ingenios y cafetales buscaban mano de obra. Por otro lado fue importante la acción catequizadora de las congregaciones religiosas como los jesuitas que lograron organizar reducciones o pueblos para mantenerlos en un estilo de vida que les permitía tener sus casas y sus plantaciones. Muchas de estas reducciones fueron destruidas por los *bandeirantes* (grupos enviados por los ingenios con banderas) o paulistas que los llevaban como esclavos para sus ingenios.

Capistrano de Abreu, uno de los críticos de la vida colonial brasileña, afirmaba que no sería posible escribir plenamente la historia de Brasil, sin aclarar anticipadamente el papel sobresaliente desempeñado por la Compañía de Jesús en el siglo XVI. (Menezes, Dyacir, 1959, p 222).

Uno de los aspectos más notables de la influencia indígena fue la llamada lengua general (Lengua general del Estado de São Paulo, Nheengatu), una lengua derivada del Tupí-Guaraní con términos de la lengua portuguesa que sirvió de lengua franca en el interior de Brasil hasta mediados del siglo XVIII, sobre todo en las regiones de influencia del Estado de São Paulo y en la región amazónica.

La influencia del idioma se advierte en los nombres con los que se designan animales y plantas nativos (jaguar, carpincho, *ipê*, *jacarandá*, etc.).

Son ingredientes importantes de la cocina brasileña: la *yuca*, la yerba mate, el *açaí* (*palmito*), la *jabuticaba* (*fruta de color negro*). Peces como: pirañas (pez diente) pirácucú (especie de bagre, su nombre significa pez rojo) tambaquí (o pacú), y otros frutos de la tierra, además de platos como los *pirões*, forman parte de la alimentación brasileña.

Su presencia se hace más fuerte en ciertas regiones del país, en que esos grupos han conseguido mantenerse al margen de la acción colonizadora, sobre todo en lugares de la Región Norte de Brasil.

Otro elemento de la cultura de los indios reconocido como patrimonio cultural de Brasil es el Ritual de Pesca: El *yãkwa*, uno de los rituales más importantes practicado por los indígenas enawene nawe, ha sido reconocido oficialmente como parte del patrimonio histórico y cultural de Brasil por el ministro de Cultura brasileño.

Dura cuatro meses y es uno de los mayores rituales que tienen lugar en la Amazonia brasileña. Los indios construyen intrincadas presas de madera de un lado a otro de los afluentes del río Juruena para atrapar grandes cantidades de peces. Acampan en la selva, ahúman los peces capturados en unas construcciones especialmente levantadas para la ocasión y luego los envían en canoas de vuelta a su comunidad. Lamentablemente el ritual se encuentra amenazado por la desaparición de la pesca en el río *Juruena*. Se piensa que esto se debió a un cambio en los patrones de lluvia, y como consecuencia de la actual construcción de un complejo de presas hidroeléctricas en el río *Juruena* en el estado de Mato Grosso. La Organización no gubernamental *Operação*

Amazônia Nativa es la institución que patrocina y difunde con documentales esta ceremonia.

El tráfico de esclavos tiene muchos motivos y desencuentros en el devenir histórico. Entre los siglos XVI y XIX, millones de africanos son arrancados violentamente de sus tierras y aldeas con destino a América y las islas del Océano Índico, donde son obligados a trabajar en grandes plantaciones de azúcar, tabaco, algodón, cacao y en las minas de oro y plata. Debido al hecho que en América los colonizadores no consiguieron utilizar a los indígenas como fuerza de trabajo en volumen y condiciones deseadas, recurren a los esclavos importados desde África. Alrededor del año 1550, comienza este tráfico de esclavos del continente africano a América.

Los métodos para la obtención de esclavos son variados: las guerras entre los reinos por el control de comercio; la extensión del territorio; entre grupos de una misma jefatura o a través de la imposición de tributos a los jefes sometidos, luego eran vendidos en la costa a los traficantes.

A partir de 1441 comienzan los portugueses a capturar esclavos africanos, en la zona de Angola. En 1512 las autoridades del Congo firman un acuerdo con el rey de Portugal, en el cual se compromete a enviar al Congo misioneros, profesores, médicos, farmacéuticos, consejeros jurídicos para organizar el sistema administrativo y jurídico, el comercio adquirió una dinámica sin precedentes, abriéndose nuevas rutas hacia el interior de África y la competencia con el tráfico de esclavos se generalizaba.

Hasta 1620 el comercio fue monopolizado por los portugueses, quienes llevaban a los esclavos a la isla de *São Tomé*, cerca de la costa africana, lo mismo que a Brasil y a la América hispana. Los esclavos que llegaron a Brasil fueron el 60% de los exportados a esta región.

Brasil tiene la mayor población de origen africano fuera de África, promoviendo en la cultura brasileña una fuertemente influencia, principalmente en la región Nordeste de Brasil.

Debido a la cantidad de esclavos recibidos y por la migración interna que realizaron, los estados de *Maranhão, Pernambuco, Alagoas, Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Rio Grande do Sul* fueron los más afectados.

La autora Cáceres, hace un minucioso estudio sobre las rutas de la esclavitud en América Latina, menciona que los grupos exportados desde África fueron principalmente los *gbe* (también conocidos como *arara, popo*, y en Brasil *jeje*) y los *yorubas* (también conocidos como *luqumi o nago*), grupos fácilmente identificables entre las etnias africanas. Tanto los *gbe* como los *yoruba* han ejercido una enorme influencia cultural en América. En Brasil las culturas *nago* predominan en el *candomblé* de Bahía, y una importante casa de culto de orígenes distintivamente *jeje* sobrevive en la Casa das Minas en la provincia de Maranhao. Pero es probable, que también se deba, al carácter específico de esas tradiciones, que parece haberles dado una resistencia y adaptabilidad inusual de cara al desplazamiento hacia el Nuevo Mundo. (2001, p 34)

Las diversas poblaciones de negros influyeron en las costumbres y los estilos de vida de la sociedad brasileña. En la actualidad se manifiesta con un gran número de sistemas religiosos, creencias y cultos cuyo origen es claramente africano. El *Candomblé* y la *Umbanda*, por ejemplo, son, entre otras, dos importantes religiones de origen afrobrasileño, que cuentan actualmente con un elevado número de adeptos en todo el país. África es el continente con más religiones de todo el mundo, los esclavos traídos a Brasil, continuaban con sus prácticas religiosas en forma secreta.

En la música: la principal influencia es el samba. Constituye el emblema musical del país y está presente en la mayoría de las acciones culturales de la actualidad. Tal es su importancia que dio origen a diversos géneros, entre ellos el que da vida a la mayor fiesta popular brasileña: el carnaval.

Los tambores africanos trajeron también cantos y danzas que recorrieron y conquistaron el Brasil de un extremo a otro.

La *capoeira*, como un capítulo importante de la música, fue enseñada por los negros esclavos. Inicialmente es ejecutada con movimientos que representan la defensa personal. Los movimientos de lucha se fueron adaptando a la música africana dando origen así a la danza conocida hoy, como *capoeira*.

Durante décadas, esta danza fue prohibida, hasta que en 1930 fue liberada su práctica. Desde el siglo XX, estas manifestaciones culturales empezaron a ser aceptadas y celebradas como expresiones nacionales. (Gobierno de Brasil, 2010)

2.2 La sociedad brasileña

La sociedad brasileña soportó diversos cambios en los últimos cincuenta años, percibiéndose en las últimas tres décadas una serie de cambios como producto del proyecto de un país en continuo crecimiento económico, político y social. Brasil fue el último país del mundo en abolir la esclavitud, en 1888.

La industrialización empezó de forma tardía y concentrada, destacándose la región sur y sudeste del país, influenciando así una expansión demográfica descontrolada en las capitales industriales como São Paulo y Rio de Janeiro.

La construcción de la nueva capital, Brasilia en el interior produjo una ola de migración interna que favoreció el incremento de la población.

El país recibió inmigrantes de más de 100 países en su mayoría europeos, durante la 1ª y la 2ª Guerra, las grandes ciudades se superpoblaron produciendo como efecto negativo la formación de favelas (asentamientos precarios e informales).

Las instituciones públicas aumentaron su poder de actuación, el crecimiento del país se consolidó y se convirtió en la 10ª potencia mundial. Hubo un fuerte enriquecimiento de la población, con un aumento del sueldo de 200% en los últimos 8 años (en la primera década del siglo XXI). Más de 30 millones de personas salieron de la línea de la pobreza y pasaron a integrar la nueva clase media. (Instituto Brasileño de Geografía y Estadísticas, Informe Brasil, 2010)

La economía del país dejó de mantenerse solamente en la agricultura, lo que produjo la urbanización de población y conflictos entre los grandes grupos agrícolas y los productores pequeños. La industria se repartió por todo el país y dejó de concentrarse en el Centro-Sur produciendo el desarrollo generalizado de la nación. (Instituto Brasileño de Geografía y Estadísticas, Informe Brasil, 2010)

La Sociedad brasileña también está formada por millones de descendientes de inmigrantes, en su mayoría italianos, japoneses, alemanes, españoles y portugueses que fueron de vital importancia para el desarrollo de la nación, siendo en su mayoría los responsables por diversificar la producción, aumentar la relación entre los países y participar del proceso de industrialización.

Para la encuestadora Datafolha (Brasil) 6 de cada 10 ciudadanos brasileños mayores de 16 años pertenecen hoy a la clase media.

Las políticas de las últimas décadas han promovido a la clase media a millones de ciudadanos, sin embargo, este gigante sudamericano continúa siendo el segundo país más desigual dentro del G20, según publicó el diario Clarín en base a datos de la ONG británica Oxfam. (Ian Zullivan, 2012)

El gran número de etnias genera un ambiente social en el cual el pueblo absorbe el pluralismo, el respeto a las diferencias y el intercambio de experiencias, que también se siente, en el rico acervo arquitectónico, desde lo colonial barroco hasta el modernismo de la capital federal Brasilia.

Brasil es un país eminentemente multicultural, marcado por grandes y diversas corrientes migratorias provenientes de todos los continentes y con un claro mestizaje entre ellas. Río de Janeiro es el más mayor centro cultural de alcance nacional y mundial: con la Academia Brasileira de Letras y la Biblioteca Nacional (la más grande del país). Río también es célebre por su fiesta de carnaval y desfile de agremiaciones y las *escolas* de samba.

Entre los museos con mayor prestigio sobresalen el Museo Nacional de Bellas Artes, Museo de Arte Moderno (MAM), el Museo Indígena y el Museo del Fútbol, en *Maracanã*, el más grande estadio del mundo.

San Pablo conserva el Museo de Arte Moderno y el Museo de la Lengua Portuguesa.

La arquitectura brasileña se ha destacado con arquitectos de impacto mundial desde el Aleijadinho (Antonio Francisco Lisboa), en la época colonial, hasta Oscar Niemeyer, en el siglo XX y XXI.

Brasil es un país reconocido por su cultura y por la riqueza que ella contiene en todas sus variantes y estilos a lo largo y ancho de su extenso territorio.

Con los aportes brindados a partir del conocimiento de los aspectos más destacados de la cultura brasileña, de una sociedad en expansión y de la influencia e impacto en la ciudad de Buenos Aires, en el próximo capítulo se analizan los aspectos generales del estado de *Minas Gerais*.

2. 3 Estado de *Minas Gerais* Brasil

El Estado de Minas Gerais, en la región sudeste de Brasil, es el lugar acotado que permite a esta investigación, rescatar los valores culturales en particular la arquitectura y el diseño, los vaivenes de los procesos históricos de ocupación del territorio y de luchas por la libertad, son temas que integran el presente capítulo.

Su relieve se caracteriza por la existencia de mesetas escarpadas, sobre todo en la Sierra de la *Mantiqueira*,

La ciudad capital del estado es *Belho Horizonte* ubicada a 850 mts. de altura, fundada en 1893, con un ambicioso proyecto arquitectónico. Posee lugares culturales y naturales de notable importancia a nivel regional y nacional.

El Parque das *Mangabeiras*, próximo a la sierra *do Curral*, es una de las bellezas naturales de la región. Y la *Mata de Jambeiro* entre muchas expresiones de los parques naturales es de una belleza increíble. (Encyclopedia Britannica do Brasil. 1995, t 2, p 79)

Minas Gerais es una zona serrana, en la cual se encuentran unos de los picos más elevados de Brasil: el *Bandeira* con 2.890 m.

Los paisajes que ofrece la vegetación son dos: la *mata* atlántica, en toda la zona sureste, hoy devastada y en el resto del territorio, arbustos y herbáceas entremezcladas con montes-galerías. (Encyclopedia Britannica do Brasil. 1995 t 2, p 80)

La región es de una extraordinaria belleza escénica y topografía inusual. Este paisaje se debe a la erosión de las rocas y los procesos de deformación que ocurrieron a lo largo de su evolución geológica. En este contexto, las rocas pueden ser agrupadas de acuerdo a su resistencia a la intemperie y por lo tanto a la erosión, con respuesta directa sobre la topografía.

Por este motivo, en cada lugar se encuentra granito arcaico, en una gama de colores del rojo al gris, dando colorido a cada grupo de rocas que sobresalen y se pueden apreciar.

El Pico de *Itabirito* está formado por hematita compacta de alto tenor y resistencia a la erosión conformando una vista espectacular.

Las grutas de diferentes colores constituyen un elemento característico de la zona y compone un elemento importante del paisaje minero.

Actualmente la minería y la metalurgia de Minas Gerais están entre las principales actividades a nivel estadual y nacional.

Los Estados de Espírito Santo y Minas Gerais son los dos principales productores y exportadores de piedra. Minas Gerais se destaca por la pizarra, la cuarcita y la piedra jabón. (Carlo Montani, 2005 y ABIROCHAS. 2005)

La pizarra es una roca fósil, densa, de grano fino y homogénea. Se presenta generalmente en un color azulado oscuro, y su principal característica es la división en finas láminas o capas por esto es utilizado en la fabricación de cubiertas y como elemento de escritura. Los minerales que la forman son el cuarzo y la moscovita, también se presenta en variedades rojas, verdes y otros tonos. Debido a su impermeabilidad, la

pizarra se utiliza en la construcción de tejados, como piedra de pavimentación y para fabricar elementos decorativos.

La cuarcita es relativamente desconocida a nivel mundial, pero es un material con un gran potencial. Hay cuatro polos de producción de cuarcitas en Minas Gerais; la extracción se concentra en *Santo Tomé das Letras, Alpinópolis, Ouro Preto y Gouveia*. La producción total se estima en 365.000 toneladas anuales.

La piedra jabón fue utilizada en escala para la confección de objetos, adornos, reproducciones y miniaturas hechas a máquina y también copias de las estatuas barrocas. Se confeccionan además las famosas ollas de piedra jabón. Los *mineiros* de buen paladar afirman que el arroz para tener un gusto especial, tiene que ser hecho en una olla de piedra jabón.

Las piedras de Minas Gerais, son seleccionadas entre los materiales para el revestimiento del local comercial cuyo diseño integra el proyecto del presente trabajo.

El motivo de atracción desde el descubrimiento fue la búsqueda del pau-brasil (madera de Brasil), en la zona costera y en el interior por la codicia de las minas y los tesoros.

A partir de 1675 se establecieron los primeros pobladores en Minas Gerais. Las poblaciones mineras son muy diferentes a las pastoriles, se establecen en lugares que están separadas por grandes distancias entre un poblado y otro.

Descubierta por los *bandeirantes paulistas*, quienes se orientaban con la experiencia de los indios, que fueron sus guías, la zona con el tiempo se fue anexando a las zonas de la meseta central.

La ubicación estratégica de Minas Gerais, detrás de los macizos de la *Serra do Mar y de la Mantiqueira* hacía difícil el acceso. Los *bandeirantes paulistas*, recorrían la región a pie, aunque más frecuentemente a caballo o en mulas, descendiendo o subiendo ríos, en canoas, orientados por el sol y las estrellas y teniendo como punto de referencia los picos más altos.

Siguiendo lo expresado en la Enciclopedia Barsa, Brasil (1995), el proceso de colonización de Minas, lejos del mar y de todo lo que tenía relación con el mar, fue diferente de las demás capitanías de la zona costera. Llegaban a la región inmigrantes y aventureros, criminales y degradados, atraídos por el oro y las piedras preciosas.(p.80).

La fiebre del oro dislocó el eje económico de la Colonia, para el estado de Minas Gerais, muchos eran colonizadores que venían del litoral, otros eclesiásticos de baja categoría o falsos sacerdotes. Ninguno de ellos cultivaba la tierra, por lo que pasaban hambre con los bolsos llenos de pepitas de oro y piedras preciosas. (p 81).

Columnas de esclavos eran traídos para la zona de las minas, pero a fines del siglo XVIII comienza a escasear el oro de superficie y se hace necesario recursos técnicos para la exploración del oro de las montañas.

Esta situación, según la expresado en la Enciclopedia Barsa es la que define los rasgos fundamentales que más tarde compondrían la fisonomía étnico social del futuro estado. (1995, p. 82).

Las luchas entre los brasileños y portugueses por el control del país y del oro alcanzaron su punto máximo en la *Inconfidencia Mineira*. (o conspiración minera).

La conjuración minera, aunque malograda, sirvió de fermento para futuros movimientos políticos. En ella se comprometieron importantes figuras del Vila Rica, jueces, sacerdotes, militares y poetas. El más destacado fue *Joaquín José da Silva Xavier o Tiradentes*, dentista y alférez de tropa, quien fue ejecutado al asumir toda la responsabilidad de la rebelión.

Un lugar destacado le corresponde a Antonio Francisco Lisboa, el famoso *Aleijadinho*, escultor y arquitecto de obras barrocas de fama internacional. (*Brasil, historias, costumes y lendas*, 1988, p 104-105)

Durante el siglo XIX se produce el período mas brillante de su historia con la extracción de diamantes y piedras preciosas, que pasaron a ser la base de la economía minera.

2.4 Ouro Preto. Las razones del patrimonio histórico

Es una de las ciudades que integran el conjunto de las llamadas Ciudades del Circuito del Oro: *Ouro Preto, Mariana, Sabará, Catas Altas, Santa Bárbara*, entre otras, representan el mayor conjunto homogéneo de la arquitectura barroca de Brasil. En la época llamada “Ciclo del Oro” la ciudad fue construida por artistas y esclavos y quienes crearon, a partir de los modelos europeos un estilo nacional.

El trabajo rescata el estilo de esta ciudad, por las características históricas y los elementos naturales propios de esa zona. (Ver figura 3, 4 y 5, cuerpo C)

A partir de ese momento hubo un gran flujo migratorio hasta esta tierra procedente de diferentes estados de Brasil y de Portugal.

En 1933 fue transformada en monumento nacional, bajo la actuación de los modernistas que buscaron el momento cultural de aclimatación y aceptación de los modelos europeos y de las recreaciones regionales, considerados en la época como imprescindibles para la construcción de la brasilidad.

Las fachadas de los edificios, respondiendo a su estilo Barroco, se destacaban, en detrimento del interior, las plantas conservaban su forma y distribución tradicional. Como novedad aparecerán las piezas sanitarias, los azulejos, pisos con mosaicos trabajados o cerámicas, el papel en las paredes, estufas de hierro, y el sótano ventilado. La fachada es una obra que sobresale, por el trabajo de los artesanos italianos y portugueses.

Heliana Angotti Salgueiro (2001) destaca al caserío *oropretano* como neocolonial, ortodoxa, vernácula y la francamente moderna, y aquella hecha a la moda antigua con los auspicios de la política de preservación del patrimonio histórico, que se vino a transformar como hábito pero con el sistema constructivo, materiales y la racionalidad propia de la época actual. (p 91).

El Puente del Rosario construido por el maestro de obras Antonio da Silva Herdeyro (1753-1755) financiado por el Senado de la Cámara de Vila Rica, une los antiguos poblados de Rosario y Cabezas. En la parte superior de mismo, una cruz

confiere protección a los transeúntes. Aunque tiene objetivos de utilidad pública, su estructura expresa una declarada intención de belleza arquitectónica de la época colonial. Desde 1937 hasta la actualidad el Servicio del Patrimonio Histórico interviene con sus orientaciones para preservar el paisaje urbano. La política de defensa del patrimonio tiene los siguientes criterios: volúmenes y proporciones tradicionales, máximo dos pisos, tejas de barro tipo españolas, aleros con canaletas, ventanas con marcos de madera, colores claros en la albañilería y oscuros en la pintura de las maderas. Décadas y décadas construyendo este modelo, terminó siendo local.

Los diferentes aspectos de la edificación de época serán los temas que orientarán e inspirarán el diseño, las líneas arquitectónicas, los materiales utilizados, los espacios considerados en los edificios, la distribución de sus ambientes y los distintos materiales utilizados en su construcción. Al lado del patrimonio histórico y artístico en el estado de Minas Gerais se conservan otros aspectos culturales del pasado como, las tradiciones folklóricas, y las fiestas religiosas. Resistiendo a las transformaciones del tiempo, las manifestaciones del culto católico y de las formas creativas populares, muestran aun hoy una autenticidad y expresión que atrae y conmueve. Según consta en los documentos del Archivo Municipal, además de las ceremonias religiosas se realizaban danzas, caballadas, torada, fuegos artificiales, exhibiciones musicales entre otras.

También a mediados del siglo XVII, las primeras manifestaciones del espíritu barroco en el resto del país están presentes en fachadas y frontones, sobre todo en la decoración de algunas iglesias. La talla barroca dorada en oro y de estilo portugués, se distribuye por la *Igreja e Monastério de São Bento*, Iglesia y Monasterio de San Benito, de Río de Janeiro, construida entre 1633 y 1691. Los motivos de hojas, la multitud de angelitos y pajaritos, y la figura dinámica de la Virgen en el retablo mayor, proyectan un ambiente barroco.

En Minas Gerais, las manifestaciones del estilo Barroco aparecen, con el desarrollo económico, como consecuencia del avance del trabajo en las minas, y la consecuente disposición para hacer obra monumentales.

Una vista por las ciudades del Circuito del Oro permite apreciar en todo su esplendor la riqueza del arte colonial brasileño. En la ciudad de *Congonhas* el *Santuario de Bom Jesús de Matosinhos* contiene 78 esculturas en tamaño natural, 12 de las cuales son los apóstoles, unas esculpidas en piedra jabón, otras talladas en madera.

El Santuario de Bom Jesus de Matosinhos, en Minas Gerais, fue declarado patrimonio cultural de la humanidad por la Unesco en 1985. Construido en el siglo 18, reúne el más importante conjunto de arte colonial de Brasil, con una iglesia de interior rococó e inspiración italiana, capillas y esculturas barrocas de Antônio Francisco Lisboa, el Aleijadinho. El Santuario de Bom Jesus de Matosinhos se considera la obra maestra del artista.

Esta iglesia es considerada la mayor expresión del arte colonial brasileño y uno de los principales del barroco americano.

En las ciudades mineras se cuentan más de 400 obras de arte, las principales son del Santuario de Bom Jesús de Matosinhos y de la iglesia de San Francisco de *Assis*, en *Ouro Preto*.

El centro histórico de Diamantina, fue considerado patrimonio cultural de la humanidad por la Unesco en 1999. La ciudad se integra al paisaje de montañas rocosas y su conjunto arquitectónico contiene un caserío colonial de inspiración barroca, iglesias y otras edificaciones históricas.

Con la *pedra-sabão*, (piedra jabón) materia prima local, sustituyeron el mármol europeo y se encontraron soluciones originales para la decoración de cada una de las iglesias. Por detrás de las fachadas sencillas levantaron columnas torcidas y esculpieron ángeles, seres mitológicos, santos y escenas bíblicas.

En este contexto los artistas trabajaron a partir de los entornos materiales de la región, adaptando los ideales artísticos a las vivencias cotidianas. Barroco desarrollado en Minas Gerais ganó un lugar de privilegio en el contexto brasileiro, afirmándose como un estilo diferenciado, el barroco *mineiro*.

Las decoraciones de los edificios de las ciudades de Minas Gerais fueron, efectivamente, las más originales y de gran unidad plástica del rococó brasileño. Los exquisitos conjuntos ornamentales constituyen verdaderos poemas de luz y color. (Marques de Cunha, A. 2008, p 37)

Los artistas *mineiros* expresaron su espíritu en las esculturas realizadas en madera y en piedra jabón. Especialmente en las imágenes de santos, encontraron en la piedra jabón el material ideal para demostrar su arte.

Los artistas populares también trabajan con el cedro dulce tallando imágenes del pesebre.

2.5 El diseño como expresión de la cultura de Ouro Preto

La ciudad de Ouro Preto fue designada en 1980 como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco.

Es una ciudad con todos los rasgos de la colonización portuguesa por el diseño tortuoso, caprichoso, irregular y ondulado. Construida sobre terreno montañoso a largo de un valle estrecho la forma urbana se fue formando con los senderos que unían a los distintos poblados mineros. Los caminos unían las iglesias y capillas a medida que se construían, dando a estos edificios jerarquía e importancia a la vez que se formaba la trama urbana.

Ouro Preto es una ciudad monumento por los edificios construidos durante la abundancia del oro, por destacados artistas.

Los magníficos ejemplos de las iglesias no son el único patrimonio de Ouro Preto completan el conjunto arquitectónico los puentes de piedra, fuentes y caserones que forman parte del ambiente histórico de la ciudad.

En la página web Vivencia Andina se mencionan aspectos de los valores culturales del lugar como el interior de las iglesias donde hay verdaderos tesoros escondidos en altares tallados en oro, otro elemento utilizado en la decoración es la "*pedra-sabão*", materia prima local, para sustituir al mármol europeo, encontrando soluciones originales para la

decoración de cada una de las iglesias. Levantaron columnas retorcidas y esculpieron ángeles, seres mitológicos, santos y escenas bíblicas.

El auge de la vida cultural es el ambiente adecuado para uno de los movimientos más importantes en el orden político, la Inconfidencia Minera influenciado por las ideas ilustradas de Francia entre los años 1788 y 1789 y de la Independencia de los Estados Unidos.

Los edificios que forman el patrimonio cultural como La Casa de la Ópera de 1770 es el teatro más antiguo en funcionamiento de América, la Casa de los Cuentos 1784 es un notable ejemplo de la arquitectura civil del siglo XVIII se destaca entre las casas ouropretanas. El Palacio de los Gobernadores de 1740 y el Ayuntamiento y la Cárcel de 1784, hoy *Museu da Inconfidência* son el diseño y la impronta de la ciudad.

Los elementos fundamentales de la identidad nacional son la valoración del arte y arquitectura del barroco y del rococó que se expresaron como en ninguna ciudad del Brasil en sus edificios y monumentos.

Los aspectos de la cultura brasileña mencionados en este capítulo aportaron al trabajo los elementos para el diseño y su articulación con la gastronomía.

Minas Gerais y los diferentes aspectos de su cultura tienen proyección a nivel nacional e internacional, formados a lo largo de su historia y revalorizados en la actualidad. En el próximo capítulo se desarrollan los diversos aspectos de la gastronomía en general y de la gastronomía minera en particular.

Capítulo 3 La gastronomía

El aporte cultural de la comida, es un valor que está presente en todas las culturas y que identifica a cada una de ellas. La gastronomía minera será analizada en este capítulo.

Las consideraciones históricas de esta disciplina y sus características en el estado de *Minas Gerais* además de los ingredientes, recetas y detalles de su elaboración. Los productos de la región y su consideración en diferentes tipos de recetas. Descripción de dos restaurantes de *Mina Gerais*

3.1 Importancia en la historia

Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. Su campo de acción es muy vasto, estudia los ingredientes, los accesorios de la cocina, las formas de cocinar y las recetas a través de las diversas culturas. También se define como la disciplina que estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Desde la antigüedad existieron las tabernas o lugares donde se servía comidas y bebidas con carácter informal y como para atender a los clientes de una manera ligera, a los que salían de trabajar o simplemente a los que tenían la necesidad de reunirse con sus conocidos y pasar un momento de distensión.

Para la Unesco, es un conjunto de creaciones que resultan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el cual un grupo social reconoce su identidad (Unesco: 1998)

Protocolo suscrito en Viena en 1996, por los países miembros de la Unión Europea, entre la Comisión de Asuntos Culturales y la Academia Internacional de Gastronomía, define que el arte de la Cocina forma parte de un patrimonio común de los pueblos de Europa y constituye una de sus formas de expresión cultural, y pilar importante para el desarrollo de la actividad en el mundo. (Ros, A.F. 2006)

Existen estudios de gastronomía que datan del siglo XIX, incluso antes, los que no se reducían a transcribir de manera sistemática diversas recetas, más, un estudio acabado acerca de la comida como tal, en esto consiste su riqueza e importancia, porque transmite además de las recetas e ingredientes, la posición destacada de la comida en cada cultura.(Barsa Brasil, 1995, T 11).

Con el descubrimiento y conquista de nuevas tierras, como afirma Pedraza Mendoza :

Lo que llegó a Europa de América: el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento y el pimentón, las papas y el tomate. El tabaco también es originario de América. De lo que llegó de Asia a Europa, el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América. La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. (Antología. 2007 p 7)

Tiene especial significación en la economía indígena la semilla del cacao, que, entre los aztecas ha servido de moneda de canje y refinamiento produce el chocolate. El maíz fue el cultivo básico de América, al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas civilizadoras.

El resultado del intercambio cultural ha provocado que los más diversos pueblos del mundo hayan sabido adaptar su propia cultura alimentaria a otras técnicas y alimentos procedentes de lugares diversos.

Es posible, entonces, hablar de un mestizaje culinario, que ha dado como resultado, algunos platos inigualables y exquisitos.

No se puede negarse que todo ello forma parte del concepto amplio de cultura, como totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, ley, costumbres y cualquier otra capacidad y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad, permiten, en el ámbito de la cultura alimentaria, revalorar al alimento como un elemento de funcionalidad o disfunción, por cuanto establece sociabilidad, contribuye a la armonía entre algunos grupos e individuos, y además representa valores, costumbres y tradiciones.

Lo que se considera entonces como arte culinario, es el ejercicio de facultades humanas preparadas por experiencias previas donde el fin es entregar al público un producto magistral digno de ser memorable. (Mayo, 2012, pag.41)

3.2 El turismo y la gastronomía

La gastronomía es uno de los elementos que sostienen la cultura de una sociedad y, por ello, puede ser utilizado como recurso turístico, ya que supone un aspecto distintivo de las sociedades y territorios. Los platos típicos de cada región o país reflejan un bien cultural acumulado por tradiciones, historia o forma de vida de una sociedad.

La alimentación, como afirma Montanari (2006), es cultura, cuando se produce, se prepara o se consume porque se elige con criterios ligados a la dimensión económica y nutritiva o a valores simbólicos de la misma. De este modo, se configura como un elemento decisivo de la identidad humana, y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla (p 42).

Es un elemento muy importante dentro del ámbito turístico porque vincula a las personas con los territorios que visita. El incremento del intercambio cultural propicia la organización y puesta en funcionamiento de museos, teatros, ferias, exposiciones, acercamiento mediante excursiones guiadas a lugares históricos, restos arqueológicos y diversos aspectos culturales dignos de ser conocidos y visitados.

De esta manera, además de una manifestación cultural, también, puede llegar a ser un atractivo recurso turístico.

Diferentes autores como Galindo (2002), Kivela y Crotts (2006) o Torres (2006), destacan que la gastronomía representa uno de los pilares más importantes sobre los que se sustenta el sector turístico.

En la actualidad el turismo se encuentra en crecimiento favorecido por las actividades generadas por la globalización y las facilidades que brindan las empresas aéreas también en crecimiento y los servicios turísticos en auge.

Según Saramago (2002) durante los últimos años surgió un turismo que comenzó a buscar restaurantes y lugares públicos donde se puede comer bien con el mismo entusiasmo con el que se buscan las iglesias románicas. Este nuevo segmento dio origen a lo que actualmente se denomina turismo gastronómico. (p 262)

La gastronomía permite aproximarse a la cultura de un modo más vivencial y participativo, no estrictamente contemplativo (Armesto y Gómez, 2004: 84-85).

Dentro del tema de gastronomía y turismo, la especialidad en restaurantes en la actualidad es la que se relaciona con la identidad y cultura de los países.

Así surgen en las principales ciudades del mundo, una propuesta gastronómica, destinada a atraer a los turistas, ofreciendo, en un lugar determinado del mundo, la cocina de otro lugar.

Este tipo de oferta gastronómica tiene mucho éxito en la actualidad, debido al intercambio frecuente y en aumento de las personas, en los distintos países del planeta.

La intensa actividad económica, facilitada por los medios tecnológicos actuales que vinculan en forma eficiente y rápida, permite que los distintos operadores comerciales de uno y otro país, viajen por razones de negocios y para realizar operaciones de todo tipo relacionadas con sus empresas.

Esta nueva forma de vida, que la globalización ha generado, necesariamente debe ser acompañada por los locales comerciales de gastronomía, y en ese vertiginoso comercio, la competencia exige ofrecer nuevas propuestas, y nuevos estilos para la atracción de los eventuales turistas.

También en esta etapa de la civilización, los viajeros, son exigentes en cuanto al servicio de comidas, si bien hay una gran oferta de casas de comidas rápidas y sencillas, también la oferta es, por otro lado, exquisita, bien presentada, tradicional e internacional.

Las principales ciudades del mundo, tienen su oferta de locales temáticos de comida, y en general, se refieren a las principales comidas del mundo, como la china, italiana, española, brasilera o norteamericana, como las más destacadas.

En la propuesta que realiza el autor, tiene como finalidad, el proyecto de un local de comida temático, con la comida de un estado de Brasil, cuya presencia en nuestro país es muy importante y frecuente.

Proponer, por eso, un lugar de comidas, haciendo énfasis en la comida de Minas Gerais, tiene que ver con el carácter dinámico del Mercosur, los negocios de la región y la relación comercial, cultural y social que se genera.

3.3 La gastronomía sudamericana

Es una fusión de culturas africana, española, italiana y amerindia, a las que se incluyen en menor grado de importancia la japonesa, china, turca entre otras. Una gastronomía amplia, variada y rica, una mezcla de sabores, donde existen productos comunes como las papas, el maíz y frutas como el mango, el aguacate y el coco, además de carnes, pescados y mariscos.

Según la región los productos varían como es el caso de Argentina donde es muy habitual el consumo de carne vacuna cocinada a la parrilla, al igual que en Uruguay y Bolivia, donde la carne es la base principal de sus platos. En otros países como Venezuela es muy abundante el consumo de pescados y mariscos. Brasil ofrece una cocina con un abanico de aromas, sabores y color, que sin dudas da placer muy particular al paladar.

La cocina sudamericana en general ofrece una mezcla de sabores y colores muy particular, cada país tiene sus especialidades, con sabores diferentes y gustos refinados. Al igual que su cultura de fusión de pueblos, la gastronomía del continente sudamericano se define por sus experiencias y gustos, con referencias africanas, españolas, italianas y orientales.

En la zona de los Andes se encuentra un producto típico, la papa o patata, sobretodo en el Perú, con tradición histórica, por haber sido consumida y venerada por los incas.

Otro producto originario de Sudamérica son los platos en base a maíz (al igual que la papa, existen miles de tipos de maíz), utilizado como alimento básico de las culturas indígenas, siendo en la actualidad, ingrediente fundamental en las recetas de todos los países del continente.

Las frutas y las verduras son parte integrante de la gastronomía, se encuentran en distintas variedades, pocas veces vistas antes. A las frutas propias de la zona del Caribe Sudamericano como el mango y el coco, se suman, banana o plátano, piña, ananá, *maracujá*, palmito, arándanos, mamón (en todas sus variedades) cítricos, manzana, peras, duraznos entre las más conocidas.

Los pescados y mariscos que se ofrecen en la costa del Océano Pacífico tienen un sabor único lo que hace popular en toda la región.

La cocina peruana tiene herencia de las culturas pre-incas, y de los japoneses, los chinos, y españoles, también la comida indígena propia de las tribus de la selva. Entre sus platos más buscados esta el cebiche, al lomo saltado, a la jalea mixta, al tacu tacu, sin dejar de lado al licor de sabor nacional, el pisco sour.

3.4 La gastronomía de Brasil y del estado de Minas Gerais

La diseñadora y artista plástica brasileña Simone Mattar, pionera del food design, tiene como especialidad relacionar el diseño con la gastronomía, esta vez montó en el Pompeia de San Pablo, espacio expositivo emblemático proyectado nada menos que por Lina Bo Bardi. Según Luján Cambariere, en el artículo “Diseño que se come” donde aborda como el hombre se relaciona con la comida, expresa Mattar:

Desde mi forma de ver, las grandes cuestiones de las artes culinarias envuelven pensamientos teóricos aplicados a la humanidad en un sentido muy amplio. La globalización y el acceso a las informaciones o el crecimiento de grandes marcas en un sentido mundial. La televisión e Internet promoviendo el acceso a todo y los ingredientes encontrados en todas las épocas del año. Eso es interesante, pues este nuevo orden mundial que masifica el conocimiento y superficializa las prácticas, coexiste con la necesidad de un significativo contrapunto: una mirada que se vuelva para lo exclusivo, para las particularidades de cada cultura, para la diferencia y la subjetividad. Eso se refleja en la comida y en el diseño. (Cambariere, L. (2013) Suplemento m2, Pagina 12).

La gastronomía de Brasil tiene influencias de la europea, la africana y la indígena pero el entorno donde se sirve es autóctono, armado generalmente con materiales propios de cada lugar, así como los utensilios tienen distintas características según el lugar donde se encuentra.

Es una cocina sabrosa por los ingredientes típicos que incorpora y por las recetas utilizadas en su elaboración, cada zona, tiene su propio plato regional.

Los portugueses trajeron sus propios hábitos alimentarios, así como los orientales y la cultura negra que a través de las esclavas africanas que trabajaban en la cocina de las estancias o *fazendas*, amalgamaron ingredientes y unificaron sabores, a estas preparaciones incorporaron recetas de la cultura indígena.

Desde las primeras páginas de la historia minera, la gastronomía tiene un capítulo importante, en la época de los *bandeirantes* y troperos paulistas, que llevaban en sus sacos de viajes, poroto, carne seca, tocino de cerdo y harina, aportaron los ingredientes, pilares de esta culinaria. Desde esa época y en el contexto de los caminos arenosos de las *fazendas* (haciendas) surgen los clásicos platos mineros.cto en sí, como la disciplina de diseño de interiores.

El horno o *fogão* construido con técnicas tradicionales, el humo subiendo al cielo, a lo lejos avisa que la comida está preparada para los comensales, que regresan del trabajo o de un largo día de viaje. Esta experiencia de alimentación minera se puede degustar hoy en muchos restaurantes típicos de Minas.

La intensidad y mezcla única de sabores es algo que la mayoría de las comidas brasileras tienen en común, como el aporte de frutas típicas, en particular del Amazonas, que le dan un color, sabor y olor único.

Uno de los desayunos favoritos de la familia brasileña es el *café da manhã* o café con leche, pan con mantequilla Si, también incluye un trozo de queso fresco de Minas y una fruta, como *papaya* o naranja.

Sin duda el plato nacional de Brasil, es la *feijoada* mezcla de verduras, poroto negro, carnes y embutidos que va precedida ritualmente de una *batida* (mezcla de aguardiente de caña y limón verde).

La bebida nacional es la *caipirinha*, elaborada con *cachaça* (aguardiente destilado de la caña de azúcar), jugo de lima, azúcar y hielo; también la cerveza, el mate y batidos de frutas. No podemos olvidar el excelente café brasileño.

La comida de rua (de la calle) es muy apreciada por los brasileños de todas las clases sociales, en todas las ciudades se ofrecen en la calle distintos bocados, que se consumen con la mano. Es posible comer bien en todo Brasil consumiendo lo que se vende en la calle, en los carritos, las bandejas. El *acarajé bahiano*, el maíz cocido, el dulce de coco, *la tacacá*, el pastel de feria, el churrasco.

Aunque muy apreciado en todo el mundo, el café es una bebida que en Brasil tiene una importancia especial. Es servido en pequeñas tazas, con intervalos frecuentes durante todo el día. Es una actitud cotidiana hacer los negocios tomando un café o recibir a las visitas en las casas con un café recién hecho, porque en este país, es un símbolo de hospitalidad.

El cajón de las mesas de las estancias mineras, según el mito, se utilizaba para almacenar la comida, la que era servida a alguna visita inesperada, a la hora de comer. Ahora se guardan las recetas.

Estas mesas amplias que servían para preparar la comida, para comer y para realizar las reuniones de sobremesa, donde cada uno contaba su historia y sus anécdotas.

La comida local es uno de los temas centrales del turismo de la región.

Todos los brasileños aprecian su gusto rústico y refinado a la vez.

En el cajón de las mesas los mineros pueden guardar sus especias y el plato favorito preparado para los amigos.

Un detalle especial lo constituyen los platos que se ponen a la mesa al mismo tiempo, cada comida en su fuente de servir y una vez toda la comida en la mesa, los comensales eligen la cantidad y el tipo de alimento que desean.

Una especialidad típicamente minera son los quesos: *Catupiry* es el queso tipo *requeijão* más popular de Brasil, fue creado en 1911, por el inmigrante italiano Mario Silvestrini. El nombre proviene de una palabra nativa tupí-guaraní que significa excelente. Esta receta, aún sigue siendo un secreto. *Catupiry* es uno de los productos más tradicionales de Brasil. La etiqueta y el envoltorio en forma redondeada recuerdan a la cocina de la abuela. Se estima que hay 15 millones de consumidores de *catupiry* en Brasil, que rápidamente reconocen el mismo diseño gráfico y colores de principios del siglo XX, los elementos decorativos y el estilo que recuerda al movimiento Art Déco.

La importancia que tiene la alimentación en la cultura de Minas Gerais se inicia con el lugar privilegiado de la cocina; para el minero es acogedora, con aroma de café y pan de queso, pero sobre todo, tiene calor humano. Es el lugar central de la casa, el lugar más importante, diseñado con mucha madera y piedra por lo que resulta acogedor e ideal para las reuniones.

Es el lugar elegido por la familia para reunirse, para contar sus casos (casos, son conversaciones e historias que ocurrieron en la vida de la persona, pero muchas veces esa cuenta algunas mentiras graciosas para resaltar las historias más divertidas).

El diseño de las cocinas, por este motivo, es amplio con una meza que permite cómodamente ubicarse a muchas personas alrededor.

La culinaria minera es una de las más ricas y completas del país. La historia viene de la época de las colonias portuguesas. Mientras las provincias de Paraná y San Pablo se preocupaban con las grandes plantaciones, la provincia de Minas tenía que preocuparse con el oro y diamantes, lo que ha hecho con que el pueblo se acostumbrase a una manera rápida de comer. Por eso los platos mineros más tradicionales son básicamente

aquellos provenientes del patio trasero de su casa: pollo, huevos, cerdo, porotos, choclo, maíz y verduras.

Otra característica de la cocina minera es la hartura, se come muy bien en las casas mineras. Una cosa muy bonita que forma parte de la cultura en Minas, son los cuadernos de recetas, que van de abuelas a hijas y nietas, manteniendo la tradición de la familia. Hay cuadernos con más de 200 años, y se los encuentran en restaurants, posadas y haciendas como fuente imponderable de la cocina actual.

En muchas casas mineras todavía se encuentran los hornos a leña y en ellos se prepara la comida en olla de piedra (las ollas más famosas son las de *pedra sabão*).

La cocina a leña es el escenario perfecto para los platos más típicos, recetas con sabor a historia. La cocina tradicional de Minas Gerais son las recetas y sabores que atravesaron los siglos y perduran en las memorias de las amas de casa, en las cocineras de las estancias y posadas, en la mesa de cada hogar, en la cultura del pueblo minero.

La culinaria es apetitosa y sabrosa con una cadena productiva de la gastronomía y de la culinaria que alcanza los productos del campo y su industrialización, el comercio y los servicios, constituyendo un valor inmaterial del pueblo minero.

Durante los 500 años de historia de Brasil, la culinaria es la síntesis de una mezcla de tradiciones, ingredientes y alimentos que fueron introducidos no sólo por la población indígena como también por todas las corrientes de inmigración que llegaron al país, la historia del descubrimiento de Brasil remite a la culinaria, porque las embarcaciones portuguesas llegaron a sus costas en 1500, cuando buscaban la India y sus condimentos.

3.5 El diseño gastronómico en Minas Gerais

La relevancia de un restaurante está en el diseño, como se expresa en el capítulo 1. En las ciudades de Minas Gerais, tanto en las pequeñas poblaciones como en las grandes urbes el diseño de las casas de comida es considerado desde esa perspectiva.

Entre los restaurantes mencionados por las guías de turismo y los entes especializados a partir de las características de su diseño se mencionan dos de la ciudad de Tiradentes que han sido seleccionados para una mejor comprensión del tema de este trabajo, ellos son: Tragaluz y Theatro da Villa.

Se consideraron diversos aspectos como servicios y equipamiento, relación costo beneficio y la novedad que presenta al comensal desde el aspecto del diseño, no solamente por el menú que ofrece.

Tiradentes es una pequeña ciudad de unos siete mil habitantes que conserva la tradición de la comida heredada de los indios y esclavos como una tendencia de la región.

3.5.1 Restaurante Tragaluz

Un restaurante recreado en la armoniosa vida de una ciudad con historia de las minas de carbón, de sus habitantes y de sus tradiciones, todo esto se intenta reflejar en el diseño del restaurante Tragaluz.

El edificio fue restaurado respetando las orientaciones del Instituto del Patrimonio Histórico brasileño. La obra incluyó reformas interiores de envergadura para transformar una antigua casa de familia en un restaurante respetando sus aspectos históricos y el conjunto arquitectónico y sobre todo por la naturaleza y el entorno de la ciudad.

El objetivo de este emprendimiento gastronómico según lo expresado en su página web es: Aliméntese, pero por encima de este acto de rutina necesario, usted tiene que alimentar esta otra historia: Usted está en Tiradentes.(<http://www.tragaluztiradentes.com>)

El frente del edificio respeta las líneas arquitectónicas de la ciudad en los colores y en las formas. Dos macetas con plantas señalan la entrada del local desde una vereda empedrada en toda su extensión al igual que la calle.

La puerta de acceso diseñada con un marco de madera antigua y paneles de vidrio que permiten desde el exterior tener una panorámica del salón comedor y sus instalaciones donde impera la belleza, la elegancia y la funcionalidad.

Los materiales utilizados para su realización son los propios de la zona o sea piedra y madera. Las paredes revestidas en piedra en un sector resaltan con otras paredes pintadas en verde musgo y las columnas con patinado contrastan con el conjunto. Los pisos tienen un trabajo de cemento alisado con sectores donde se colocaron mosaicos viejos formando guardas,

Se destaca en la ornamentación los nichos con estantes realizados en una de las paredes, son tres ubicados en forma paralela donde se exhiben distintos objetos. El detalle decorativo constituye el marco dorado de cada uno lo que da un efecto de cuadro. Completa la decoración de la pared un cantero con plantas naturales en el sector izquierdo.

El mobiliario realizado en madera rústica presenta como detalle original las mesas en distintos tamaños para seis, cuatro o dos comensales. Distribuidas en el salón de manera desigual lo que facilita la circulación de los camareros y clientes.

Las sillas realizadas con hierro en las patas y soportes superiores, los asientos y respaldos en tablas de madera alineadas en sentido transversal dando un aspecto rústico y armonioso a la vez.

En algunas mesas las sillas son trabajadas totalmente en madera, esta variación del mobiliario resalta el estilo y materiales utilizados.

La iluminación está concebida desde el techo que es alto con lámparas de estilo antiguo tipo farolas, esto brinda una luz general al salón. En la esquina donde concluyen la pared de piedra y la pared pintada en verde musgo se encuentra una lámpara de pie que direcciona su luz hacia el techo y en las mesas se encuentra en cada una un candelabro alto con una vela de estilo y forma común de color blanco estando todas encendidas. Esta combinación de la iluminación otorga al lugar un ambiente de tranquilidad y armonía que se logra con los colores de las piedras y revestimientos y los muebles provocando una percepción sensorial a los comensales que estimula el placer de una buena mesa.

(Ver ilustraciones en el Cuerpo C)

3.5.2 Resturante Theatro da Villa

Un antiguo teatro de la ciudad es el lugar elegido para la instalación de este restaurante que lleva el nombre del teatro.

El clima romántico de un salón con una pared de vidrio desde donde se disfruta la vista de la ciudad de Tiradentes.

Es un edificio construido para desarrollar actividades culturales en una pequeña ciudad en el año 1850 como lo refiere en su página web. Aprovechando el desnivel del terreno lo que permitió tener tres niveles de plateas.(<http://www.theatrodavilla.com.br/>)

Con el tiempo el edificio pasó por varias administraciones tanto privadas como municipales. Hoy se recata una parte importante del mismo.

En la actualidad se reconstruyó una parte del antiguo edificio y se restauró el espacio interior con un bar escocés y restaurante con un palco interno al estilo renacentista donde los comensales disfrutaban al mismo tiempo de una buena y diversas expresiones artísticas.

Es un lugar reconocido como centro gastronómico y cultural.

La fachada totalmente blanca preserva el estilo colonial y los costados y los techos ondulantes parecen invitar a pasar.

Situado en la parte alta de la ciudad desde el salón principal a través de los ventanales de blindex se puede apreciar a los lejos la Sierra de San José.

En el salón de acceso se encuentra la barra realizada en madera trabajada con distintos objetos de madera y metal que sirven de ornamentación. La pared que se encuentra detrás de la barra posee una viga de madera rústica como detalle y debajo estantes con distintos objetos y copas.

Al frente de la barra la butacas realizadas en hierro con un pequeño respaldo con asientos tapizados en color rojo.

La casa tiene propuesta íntima con 42 asientos divididos en dos salas el bar escocés y una sala privada con 8 asientos a continuación el patio con una fuente donde los comensales pueden disfrutar del paisaje.

En los revestimientos tanto de paredes como pisos se utilizó madera y cemento. Las paredes revestidas casi en su totalidad con maderas de distinto tipo lo que brinda un efecto original. Como ornamentación se colocaron cuadros con importantes marcos de madera y distintos objetos de madera y piedra.

El mobiliario confeccionado en madera pero con distintos estilos. Las mesas simples sin detalles a considerar. Las sillas están intercaladas en distintos estilos unas con altos respaldos al lado de otras de bajo respaldo dando un efecto atractivo y artístico a la vez.

En elemento que distingue los ambientes y el lugar en su totalidad es la iluminación en la cual se utilizaron distintos artefactos. En el techo lámparas de estilo en color blanco, en el sector del bar lámparas de estilo antiguo con un solo foco y en los rincones lámparas de pie haciendo juego con este último y en todos los ambientes, tanto en la barra como en las mesas y espacios libres se instalaron velas en diferentes tamaños de candelabros. Esto proporciona al lugar un ambiente refinado a la luz de las velas que invita a los comensales a perder la noción del tiempo y a disfrutar del lugar. (Ver ilustraciones en el Cuerpo C).

Del análisis de estos dos restaurantes del estado de Minas Gerais se obtiene el criterio de restaurantes típicos de la zona y de los materiales así como ornamentación y mobiliario utilizado. En ambos casos como en el que nos ocupa en este trabajo se restauraron edificios antiguos llenos de tradición e historias en sus ambientes.

Los criterios de selección de materiales y diseño se realizan con los elementos locales, con características propias del lugar.

También se tiene en cuenta desde la cultura minera la afición por la utilización de las velas para la iluminación y de los artefactos antiguos de iluminación.

Estas orientaciones fueron tenidas en cuenta al momento de definir las distintas etapas del diseño que se presenta en este trabajo.

En el próximo capítulo la investigación se orienta hacia los diseñadores brasileños. Sus principales exponentes y las obras que los hicieron conocidos. Los diseñadores de interiores como los de mobiliarios que trascendieron las fronteras del país exponiendo sus trabajos en ferias internacionales donde fueron premiados por su originalidad y jerarquía de sus propuestas.

Capítulo 4 El diseño brasileño: ideas y propuestas

En el presente trabajo sobre diseño de interior de un local comercial se apeló a la influencia de los maestros de la arquitectura brasileña y de sus diseñadores, en este capítulo se entrelazan la influencia histórica del arte colonial y los contenidos del diseño moderno y contemporáneo de Brasil, en la recreación que se plasmó en el diseño pensado en la ciudad de Buenos Aires. También se mencionan las obras destacadas de los diseñadores actuales de mobiliarios y del diseño de interior en general para justificar su intervención en este trabajo.

La herencia portuguesa está presente, en la colonia llamada Brasil, desde la organización del espacio, hasta el estilo de las construcciones.

La corte de Braganza que gobernaba Portugal, como consecuencia de la invasión napoleónica a la península ibérica, se trasladó a Brasil, con todos sus integrantes.

Para comenzar a analizar la influencia portuguesa basta con un recorrido por el Museo de la Casa Brasileira, construida en los años 40 y diseñada por el arquitecto Wladimir Alves de Souza. Esta inspirada en el Palacio Imperial de Petrópolis, su diseño y características permiten entender el diseño de Brasil. (*Museu da Casa Brasileira*. 2012)

Es el único del país especializado en diseño y arquitectura, constituyendo un referente de carácter nacional e internacional en esos temas. Tiene una ubicación privilegiada entre dos avenidas principales de Sao Paulo con más de seis mil metros cuadrados de jardines. Uno de los aportes relevantes que brinda esta institución es el Archivo Ernani Silva Bruno. Es el acervo de equipamientos de la casa brasileira, usos y costumbres, disponible para profesores, estudiantes e investigadores en general. Contiene un panorama de la casa brasileira a lo largo de cuatro décadas, a través de relatos de cronistas, viajeros, inventarios y testimonios.

4.1 Espacio, ciudades, arquitectura

Las formas tradicionales del asentamiento urbano en Brasil, es el resultado de la planificación utilizada durante la ocupación portuguesa: espontánea, irregular, orgánica, adaptándose a las condiciones locales, se conservó en la práctica, durante el período colonial y hasta nuestros días.

Autores brasileños definen con precisión la forma del trazado de las ciudades y de la ocupación del espacio:

En el sistema portugués, la conformación de la ciudad derivaba de la configuración de la calle que a su vez, era determinada espacialmente por la yuxtaposición de las casas, adaptándose a las ondulaciones del terreno, teniendo como única referencia la posición destacada de la iglesia. (Magalhaes, B.1989, p.37)

En este modelo, al seguir la línea de la calle, es la vida de las personas la que diseña la planta de la ciudad.

Parafraseando a Magalhaes (1989), podemos decir que la capital de Minas Gerais, Belo Horizonte, es la materialización del diagrama de las relaciones de fuerzas de un momento de inflexión de la historia brasileña: entre el colonialismo y la metrópoli, entre la esclavitud y el capitalismo, entre la monarquía y la afirmación de la república, cuyos registros se superponen a los estados soberanos y a los proyectados por las utopías, en sus propuestas absolutistas, racionalistas, definitivas y contenedoras de la existencia humana. Así esta ciudad ganó a lo largo del tiempo el título de Ciudad Paradigma, Ciudad Cierta, Ciudad Geométrica, Ciudad Padrón, Ciudad Cartesiana y finalmente Ciudad Positiva: republicana, utópica y barroca. (p. 205).

¡Es en realidad una ciudad que sigue siendo barroca, tradicional, llena de estilo y arte.

En ese ambiente el modo de vida de los habitantes se mantenía en una permanente placidez muy propia del interior del Brasil colonial.

Las técnicas, materiales y soluciones utilizadas en las diversas habitaciones demuestran la integración del hombre con los recursos de la naturaleza, tanto para solucionar

problemas como para elevar las paredes hasta la altura de los techos. Es notable también la asimilación de técnicas constructivas indígenas y europeas. En este panorama se vislumbra la constitución de una sociedad con sus necesidades, usos y costumbres.

Como en otros aspectos de Brasil, junto a ciudades de estilo colonial que se conservan en el tiempo, surge una ciudad absolutamente moderna, con un estilo de nueva era, como es el distrito federal: Brasilia.

La construcción de la capital brasileña, en la opinión de Quezado Deckker, para la historia de la arquitectura de Brasil, significa una divisoria de aguas, un momento de culminación y a la vez de descenso de la fase histórica. Es una suerte de relación estética e intelectual, actúan Lúcio Costa (arquitecto y urbanista), Niemeyer (joven y creativo arquitecto), Di Calvalcanti y Portinari (pintores y muralistas), Bruno Giorgi, Adriana Janacopoulos, Celso Antônio y Jacques Lipschitz (escultores) y el paisajista Roberto Burle Marx. (2001, p. 17).

El afán de producir cambios sustanciales a nivel socioeconómico a través de un proyecto urbanístico arquitectónico constituye la aspiración moderna de una capital contemporánea.

Brasilia es la ciudad moderna, es el patrimonio de todos y como tal posee la súper manzana que es el núcleo de los servicios colectivos.

No se le ha negado el privilegio de ser un gran centro urbano, una metrópolis que no ha dejado de sufrir los antagonismos sociales, económicos y culturales.

Hoy posee una población que es fruto de las migraciones internas que se produjeron a partir de su fundación. Es una ciudad que además de ser la capital administrativa y el centro de las decisiones políticas del país, desarrolla una importante actividad cultural, allí se realizan producciones cinematográficas, musicales, pictóricas, culturales y artísticas reconocidas en el país y en el exterior.

4.2 Los estilos artísticos y su influencia

La crisis de la industrialización tiene como consecuencias las manifestaciones del *Art Nouveau* que se expresa con la existencia de formas de plantas y animales demostrando la exacta distancia que existe entre la labor artística y la reproducción realizada por las máquinas.

Es un estilo que surge a fines del siglo XIX y principios del XX. Comenzó como un estilo nuevo que en lugar de imitar a la naturaleza y sus formas, las interpreta utilizando elementos que evocan objetos de la naturaleza.

En las artes brasileñas, el *Art Nouveau* surgió por el influjo de la producción europea. Las primeras representaciones fueron carteles durante el comienzo de la República representando una ornamentación con formas florales y curvilíneas. En general, este estilo, fue comúnmente llamado como "arte floreal".

Para Emanuela Tassoneiro el *Art. Nouveau* es un estilo caracterizado por la ruptura con las tradiciones que hasta entonces persistían en el arte y la arquitectura. Al tratarse de un estilo que buscaba la originalidad de la forma estaba desprovisto de cualquier ideología e independiente de cualquier tradición estética. (Arquitetura no Brasil. 2012)

Como nuevo arte, tenía las pretensiones de diferenciarse de las formas funcionales de los objetos decorativos de la producción en serie y adhiere a las formas sinuosas y curvilíneas, casi nunca rectas. Busca la unión entre las bellas artes y las artes provenientes de las tradicionales artesanías.

En la arquitectura las formas vegetales fueron interpretadas con los nuevos materiales de construcción, vidrio y hierro, al lado de los materiales tradicionales como el ladrillo, la piedra y el mármol presentando una nueva estética de los materiales hasta entonces desconocida.

Está presente en edificios proyectados por el francés Victor Dubugras (1868-1933?); en las construcciones del sueco Karl Ekman (1866-1940), como la *Vila Penteado*, en *São*

Paulo; y en las gradas, puertas y muebles producidos en el Liceo de Artes y Oficios de *São Paulo*. En Rio de Janeiro está representado el estilo en la Confitería Colombo.

Los muebles de este período además de ser admirables y modernos, aún hoy son usados en la decoración de interiores.

La Exposición Internacional de Artes Decorativas e Industrias Modernas, realizada en París en 1925 y es la que da el nombre de nuevo arte, el Art Decó.

Buscó la decoración ante que la funcionalidad.

Abarca todas las áreas de la creación humana: arquitectura, decoración, moda, arte, diseño industrial, cine, artes gráficas, publicidad, mobiliario.

Las líneas geométricas y aerodinámicas son las características principales y están inspiradas en las culturas antiguas como Grecia, Egipto y en el caso brasileño en la Cultura *Marajoara* entre los años 400-1400. (Instituto Art Decó Brasil,2005)

Esta cultura indígena está localizada en un archipiélago que lleva su nombre, Marajó, en el océano Atlántico justo en la desembocadura del Amazonas. En distintas épocas investigadores, antropólogos y arqueólogos estudiaron los restos encontrados y lograron incluso descifrar la escritura y explicar los aspectos de esta cultura. Así concluyen en que el arte marajoara era religioso o sagrado, relacionado con la organización social, la producción y el manejo de los recursos naturales. Los objetos habrían sido usados en ritos chamánicos, mortuorios, rituales de iniciación y veneración comunal de ancestros y dioses.

En pocos años el Art Déco, fue toda una revolución, la industria comenzó con la fabricación de muebles en escala, con líneas rectas, mucho de funcionalidad y adornos, fue la preparación para la revolución modernista que vendría después.

Los cambios económicos que presentó el país en la década del 30 fue la razón por la cual este estilo tuvo tanta difusión en Brasil.

Entre los años 20 y 39, el diseño, el arte, la artesanía y la industria europea de la época de entreguerras es lo que se conocerá más tarde como Art Déco. Los modernistas

comienzan con el diseño de muebles, muchos de ellos europeos Maurice Dufrene, Jean Dunnat, Pierre Chareaud entre otros. Otros habían llegado a Brasil huyendo de las guerras como Lasar Segall destacado pintor y expresión de las artes decorativas, encontró en Brasil la luz y el color para sus cuadros John Graz trajo a Brasil, en la década de los 20 conceptos innovadores de diseño que permanecen hasta hoy. Integrar la Semana de Arte Moderna de 22, donde participa con sete cuadros. A partir de esta fecha actúa de manera destacada en el grupo modernista y colabora con la revista Klaxon.

Como lo afirma *Barros Correia*, el aspecto innovador de la arquitectura Art Déco se sitúa en una simplificación geometrizable de sus elementos decorativos y en la diversificación y actualización de sus fuentes de influencia ornamental. También incorporó referencias a la máquina, a las vanguardias artísticas, y a manifestaciones del arte primitivo y de arquitecturas de la Antigüedad, así como el uso escenográfico de la luz artificial. (Barros Correia,2008, p 30).

La influencia de estos estilos es notable en las décadas siguientes, porque se produce una verdadera revolución del arte brasileño.

4.3 Los grandes maestros y sus ideas

La gente tiene que soñar sino las cosas no ocurren.

(Oscar Neimeyer)

Neimeyer en su obra *Meu Sósia e eu*, define la actividad que desarrolló toda su vida: “La arquitectura se sumerge y exhibe desde el primer trazo” (Neimeyer, 1992, p.33)

Oscar Neimeyer, considerado un ícono de la arquitectura moderna y uno de los brasileños más prestigiosos a nivel mundial, es reconocido por sus proyectos de enormes dimensiones realizados en concreto armado, con un total abuso de las líneas curvas que destacan su diseño en detrimento de los ángulos rectos.

Manuel Franco Taboada en su obra *Acerca del dibujo de Oscar Neimeyer*, afirma que el brasileño representa para los arquitectos la confianza en la forma, aunque su repertorio

figurativo corresponda a una estética y unas técnicas no vigentes hoy, a pesar de ello su trabajo trascenderá todas las épocas pues nadie puede sustraerse a la fascinación que produce una obra gestada desde la seguridad de que imagen, silueta y experiencia espacial son elementos fundamentales de la arquitectura. (Taboada, 2010, p 88-95)

Sus trabajos proyectaron a Brasil a escala internacional con el diseño de la ciudad de Brasilia donde obras salidas de su trazo como la Plaza de los Tres Poderes, el Congreso Nacional, el Palacio de Planalto, el Supremo Tribunal Federal y la Catedral Metropolitana son imágenes del país moderno que transformó una meseta en el centro político de la nación.

Diferentes ciudades del país llevan su sello y su estilo, como Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Niteroi y San Pablo por mencionar las más importantes.

El trabajo que se presenta analiza, como actividad previa, las orientaciones y proyectos de maestros de la arquitectura brasileña y en el caso de Neimeyer no se puede estar ajeno a su influencia en el diseño.

Otra referencia importante es la que ejerció Lucio Costa, arquitecto y urbanista brasileño consagrado por su diseño del Plano Piloto de la ciudad de Brasilia. Se destaca en su obra el espíritu localista que matiza todos sus diseños. Es una corriente también llamada nativista o arquitectura de tradición local. Así fue citado en el blog veredes.es “Nuestra casa se presenta, así, casi siempre poco ataviada y pobre, comparada con la opulencia de los palacios y villas italianos... Sin embargo, afirmar que ella no tiene ningún valor como obra de arquitectura es algo que no corresponde a la realidad.” Lucio Costa. El comentario se refiere a la Residencia Saavedra que se localiza en Correias, en Petrópolis, Rio de Janeiro. Es una construcción que tiene las características de la arquitectura moderna brasileña de las décadas del 30, 40 y mediados de los 50. (Residencia Saavedra, 2011)

Otras obras que identifican el carácter localista de sus trabajos son: el Museo Nacional de las Misiones (1937) cuya originalidad está en la construcción de un solo módulo con

paredes de vidrio que permiten visualizar desde la parte exterior las piezas expuestas en el interior del mismo.

Entre otros arquitectos se analizó la obra de Paulo Mendes da Rocha, integrante de la generación que se interesa por la arquitectura modernista.

Para este arquitecto todo el espacio debe atribuirse un valor y una dimensión pública. Para él no existe el espacio privado, porque considera que lo único privado es la mente humana. Esta expresión justifica su posición sobre las características y formas que debe tener la ciudad contemporánea.

Este grupo estuvo liderado por Vilanova Artigas y sus trabajos tuvieron mucha influencia en los arquitectos paulista de la época. Para Mendes da Rocha, en una entrevista otorgada a AD Brasil, expresa que la arquitectura se forma con la experiencia del hombre en el planeta, es un proceso histórico lento y demorado, infinitamente inacabado. (AD Brasil Entrevista, 2013)

Juan Bautista Vilanova Artigas es el arquitecto responsable de las expresiones modernistas en la arquitectura de Curitiba. Las primeras influencias en su estilo la recibió de Frank Lloyd Wrih, posteriormente conoce a Le Corbusier de quien toma aspectos importantes para su obra, y finalmente es influenciado por los artistas populares de Sao Paulo.

Su convivencia con los artistas populares de Sao Paulo del Grupo Santa Helena conocido como la “familia artística paulista” le posibilitó su vinculación con el arte popular.

Es reconocido por su actividad como profesor en la Politécnica de São Paulo en el curso de arquitectura de Universidad de Sao Paulo y en el curso de arquitectura de Universidad de Paraná por lo que su producción influyó en toda una generación de alumnos.

Su obra más conocida y que se proyecta en las demás, es la *casa paranaense* inspirada en la casa de su infancia.

Es uno de los arquitectos brasileños más premiados en el exterior.

4.4 El diseño brasileño

El diseño en general es una herramienta para la comercialización de los productos, basada en proveer los cánones del gusto de una época y concebidos a su vez como ideales de la sociedad de ese tiempo.

Brasil tiene un diseño propio, que surge de la alianza entre la cultura portuguesa y la africana, que se consolida con la abundancia de la materia natural, renovada en los últimos tiempos por generaciones de diseñadores cosmopolitas como Tenreiro, Motta, Rodríguez o los hermanos Campana, entre otros, que unifican sus experiencias en el diálogo con artistas extranjeros y muestran su propia creatividad.

El diseño brasileño también hereda de los indios las técnicas y modelos de hamacas y cestería así como sus casas y mobiliario.

Las influencias del estilo portugués barroco, con piezas que crecen en ondas, muy cargadas de detalles, y con patas que suelen imitar patas de animales son importantes. La diseñadora y profesora de la Facultad de Arquitectura de Sao Paulo, María Angélica Santi explica que fueron tres siglos de colonia portuguesa, por lo que el mueble portugués era lo que predominaba en la casa de quienes podían importar el mobiliario desde la metrópoli.

Los diferentes autores consideran que el diseño brasileño hereda justamente de los indios, y de esa relación que se ligó en la Colonia, entre indios y portugueses: los típicos banquitos indígenas muy simples de tres o cuatro patas, las hamacas y la cestería.

El mueble brasileño, desde un comienzo, valoró las formas básicas, con poco adorno. Las maderas eran, en general, roble, cedro, jacaranda o cerezo.

También en esa época, mediados del siglo XX, entran en escena algunos de los brasileños considerados pioneros del diseño:

Joaquim Tenreiro: Artífice del diseño del mobiliario brasileño, sus sueños y deseos de progreso lo llevaron por el camino de proyectista de muebles, con el apoyo de diversas empresas de Rio de Janeiro, como Laubissh & Hirth. Sus trabajos más difundidos son

muebles de madera, de formas graciosas y piezas finas confeccionados en el mismo material. Se distingue por la sobriedad y la belleza de las formas que logra en sus diseños y por utilización inteligente de las maderas brasileiras. En su búsqueda de la pureza y el estilo dialoga con las formas arquitectónicas de Neimeyer. En algunas sillas y sofás aplica los efectos plásticos de la trama en paja y otros materiales que evocan el trenzado y la cestería indígenas.

Su innovación se manifiesta en asociar a la geometría el uso de diversos colores de las maderas nacionales produciendo un refinado juego cromático. Sus modelos de sillas y sofás forman parte del mobiliario brasileño con identidad propia, ellas son: la poltrona leve (liviana), la silla de tres patas, la silla estructural las que por su ingenio y materiales dan calidad poética a las mismas. Se le reconoce el mérito de haber dado a las sillas calidad artística y renovado el diseño brasileño. Para este autor el mueble deber tener una honestidad de propósitos, eliminar lo superfluo, una función clara y una limpieza estética, estos principios distinguen sus intenciones y le dan una marca y un sello propio.

José Zanine Caldas (1918-2001) fue arquitecto y diseñador autodidacta, reconocido internacionalmente, es considerado un maestro de la madera y una referencia en el mobiliario moderno brasileño, se inició como maquetista de los principales arquitectos del país: Niemeyer, Oswaldo Bratke, Henrique Mindlin e Rino Levi. La investigación de materiales lo llevó al diseño de muebles en compensado laminado, conocidos como *Móveis Artísticos Z* cuando descubre en el Instituto de Investigaciones Tecnológicas de la Universidad de São Paulo - IPT/USP la madera prensada, así nace la idea de la producción de muebles en gran escala con buen diseño y precios accesibles. Es reconocido como creador de muebles en la década de los años 70. La obra de Caldas como arquitecto es reconocido por la construcción de casas para las elites con diseños y lugares excepcionales, pero gracias a su dedicación en el Centro de Desarrollo de las Aplicaciones de las Maderas de Brasil- DAM, donde inicia investigaciones sobre habitaciones populares basado en procesos constructivos artesanales con la

participación de los usuarios, desarrolla un sistema de construcción de casas de madera de eucalipto apostando al ideal de la autoconstrucción. Finalmente del trabajo en serie pasa a las propuestas artesanales.

Reconocido como permanente defensor de la protección forestal, Zanine intentó plantar un nuevo árbol cada vez que un árbol fue derribado por uno de sus proyectos. Sus ensayos sobre la relación de Brasil con sus bosques son conocidos a nivel internacional por la fortaleza de sus afirmaciones y las propuestas a largo plazo en lo que a la extinción de los bosques se refiere. Hizo conocer en sus conferencias la importancia del uso de la madera, su potencialidad y al mismo tiempo la necesidad de prevenir su existencia. Sus trabajos han sido expuestos en el Louvre en París y en el Museo de Arte Moderno de Río de Janeiro y Sao Paulo.

Sérgio Rodrigues, Es un diseñador de muebles de Brasil que juega un decisivo rol en la historia del mobiliario brasileño. Autor de una amplia obra, comienza su carrera como diseñador en la década de 1950, en Río de Janeiro, periodo de consolidación de la arquitectura moderna.

Son de 1956 dos creaciones suyas bastante conocidas, la silla CD-7 o Lucio Costa, de madera maciza torneada y asiento de rejilla - que recibe ese nombre como un homenaje al arquitecto, gran estimulador del trabajo de Rodrigues -, y el sillón PL-7 Jockey o Oscar Niemeyer, con estructura de madera y rejilla, brazos esculpidos como piezas únicas, con diseño anatómico, solución constructiva que Lucio Costa (1902 - 1998) considera auténticamente brasileña. Su poltrona Mole (poltrona suave), ganó el primer premio en el Concurso Internacional del Mueble, en Cantú, Italia, en 1961. Se inspiraba en las hamacas tejidas. En el *Museu da Casa Brasileira* está expuesta su poltrona Diz, que logra sintetizar en una sola pieza la calidez de la madera y el modernismo del siglo XX.

Con una variación del sillón *Mole*, recibe el primer premio en el *Concorso Internazionale Del Mobile* [Concurso Internacional del Mueble], en 1961 en la ciudad de Cantù, Italia, elegido entre más de 400 invitados de 35 países. A partir de ese instante su carrera

adquiere proyección internacional a su carrera como diseñador de muebles. Produce su sillón en Italia y lo exporta con el nombre de Sheriff a diversos países, continuando con sus emprendimientos en forma incansable.

En la opinión especializada de Lucio Costa, Rodríguez en su trabajo es una interpretación ejemplar de la singularidad brasileña.

Para la Profesora de la Universidad de Sao Paulo María Angélica Santi: Los diseñadores brasileños, se caracterizan porque en sus piezas predomina el uso de la madera brasileña de las formas simples, aunque con un trabajo sofisticado en las conexiones, que es lo que aumenta su valor. Se trata en general de un trabajo artesanal de carpintería, con algunos productos hechos para ser fabricados en serie. (Travesías. 2007, Nº 68)

4.5 Los diseñadores actuales

Lo que marca la diferencia en los nuevos diseñadores brasileños, es el sentido del humor presente en sus obras, sin importar los estilos, telas, colores, materiales o formatos. Incorporando en sus obras, la alegría como respuesta.

La generación que sigue a la de los precursores, es la que se encuentra produciendo actualmente. Son representantes de este período:

Mauricio Azeredo que reside en el interior del estado de *Goias*. Sus trabajos son las composiciones asimétricas, la explicitación de los componentes estructurales y la creciente simplificación del proceso constructivo. Tratando también de conseguir una disminución en el costo de las piezas.

Carlos Motta o la carpintería *Baraúna* conducida por discípulos de Lina Bo Bardi. Su marca registrada son las sillas y poltronas, en las cuales demuestra su lectura sobre los valores tradicionales de la carpintería. Su primer gran triunfo comercial fue con la silla São Paulo, premiada en el Museu da Casa Brasileira en 1987. Desde entonces fue incorporando a los muebles las cuestiones ecológicas, sustituyendo las maderas nativas

por eucalipto reforestado o maderas reutilizadas. comenzó a diseñar mobiliario con piezas de madera que llegaban a la costa de San Paulo traídas por la marea. Decidió trabajar con madera reciclada, residuos de demolición, piezas procedentes de las costas y ríos para de esta forma provocar un menor impacto ambiental. Bancos, sillas, mesas, sofás y demás proyectos por encargo llenan sus talleres y colecciones. Privilegió lo simple, austero y duradero.

Etel Carmona, que tiene negocio en la *Gabriel Monteiro* (Etel Interiores), donde comercializa su propio trabajo y el de otros diseñadores importantes, como Claudia Moreira Salles, IsayWeinfeld, Jorge Salszupin o Lía Siqueira, todos consolidados y reconocidos en el mercado con muebles que utilizan maderas finas, caras y difíciles de conseguir en forma legal (es decir, madera de reforestación), y con ensamblajes perfectos, en vez de tornillos.

Los hermanos Humberto y Fernando Campana son un caso especial. Su éxito excedió las fronteras nacionales y hoy sus piezas son producidas en el sur de Brasil por firmas internacionales como Alessi, Edra, Abitart Grendene y Fontana Arte. Utilizan desechos industriales o resinas, y producen muebles que están en la frontera entre lo utilitario y lo artístico conceptual. La silla Favela, hecha con retazos de tela, es uno de sus clásicos. Los hermanos Campana son abanderados de una generación de diseñadores brasileños que, en diversos campos, están dejando su marca y originalidad. Figuran entre los diseñadores más influyentes del momento. Su forma de trabajar muestra diversas influencias de variadas fuentes de inspiración: la frondosa naturaleza de las selvas tropicales brasileñas, la improvisación de los vendedores callejeros, las chozas de las favelas, el cine, la música y las bellas artes.

*Ana Paula Rohlf*s y *Helmara Lício* diseñadoras de Minas Gerais, se especializan en el revestimiento en piedras.

Todos ellos, son típicos diseñadores brasileños; en sus piezas predomina el uso de la madera, de las formas simples, aunque con un trabajo sofisticado en las conexiones, que

es lo que aumenta su valor. Se trata en general de trabajo artesanal de carpintería, con la excepción de algunos productos hechos para ser fabricados industrialmente.

En esta órbita nueva del diseño, mencionamos algunos estudios reconocidos por sus avances innovadores que se manifiestan en las obras que se pueden apreciar en las exposiciones que realizan y en sus locales comerciales:

Estúdio Mânus: Aquí el lema es divertirse: el estudio lo integran *Caio Medeiros*, diseñador, y *Daniela Scorza*, arquitecta, se caracterizan por realizar piezas con estilo lírico, casi poético. Caio y Daniela abrieron en Vila Madalena, en São Paulo, el *Estúdio Mânus*, cuyo nombre juega con las palabras *mãos*, (manos en portugués), y *manos* (hermanos en portugués). Aquí crean lámparas, objetos de porcelana, muebles, cojines y otros accesorios en una forma muy singular. Las tazas: son piezas blancas con dos alas, como pájaros o ángeles. Con nuevos materiales o nuevas maneras de utilizarlos, mezclan elementos únicos y celebran también la cultura como arte popular. Prefieren no solo piezas prácticas, sino también con carácter lúdico.(Estudio Mânus).

Ovo: El mundo se transforma en belleza y felicidad con las piezas hechas por *Ovo*. Es el estudio abierto en 2002 por dos diseñadores, Luciana Martins y Gerson de Oliveira. Es una tienda - atelier que permite al diseño bromear, reírse y jugar con las ideas, como con un rompecabezas. Las bolas de billar se convierten en colgadores de pared, llamados Huevos Revueltos; cubos de acrílico transformados en lámparas, y se pueden colocar unos dentro de otros; la alfombra, llamada Grandes Cortes, está hecha de cuadrados, que se pueden armar. Otras lámparas asemejan tubos de ensayo y su nombre es *In Vitro*. *Ovo* también produce hermosos muebles, con un estilo similar al diseño escandinavo. En realidad la inspiración viene de la arquitectura moderna brasileña de *Oscar Niemeyer* o *Paulo Mendes da Rocha*. Así lo expresa Gerson de Oliveira: “El alma brasileña de nuestras piezas se refleja en el sentido del humor y la flexibilidad. Nos gusta invertir los conceptos y tomar riesgos” (Travesías, 2013)

Tres jóvenes estudiantes se conocieron en la universidad y crearon el grupo *Nódesign*, en 2001: Flavio Di *Sarno*, apodado *Barão*, Leonardo *Massarelli* y *Márcio Gianelli*, conocido como *Hulk*, estudiaron diseño industrial y más tarde comenzaron a hacer muebles en el sótano de la casa de la madre de uno de ellos. Luego, decidieron crear objetos de uso diario, como nuevas maneras de satisfacer a su público. Por ejemplo, su teléfono celular *Blob*, creado para niños y ancianos, muy fácil de operar, o *Tangran*, una fantástica silla plegable. Consideran que sus creaciones están insertas en la realidad brasileña. Muestran el verdadero estilo brasileño en el uso de los colores, la creatividad y nuevas ideas para paliar la carencia de recursos. Reutilizan materiales de desecho, racionalizan los métodos productivos para simplificar las posibilidades de los objetos, sintetizan ideas para hacer nuestras vidas más fáciles. A propósito: *Nó*, el nombre de su estudio, significa nudo en portugués, pero también significa un problema que debe solucionarse.

La nueva generación de diseñadores brasileños apuesta a la ecología utilizando materiales reciclados o de forestaciones para no dañan el Medio ambiente. La característica fundamental es la relación con sus raíces, con los materiales propios de su cultura y con un diseño auténticamente brasileño.

El carácter distintivo de estos diseñadores es su lenguaje más universal que brasileño, su objetivo es transmitir un respeto al ambiente y en consecuencia incentivar el reciclado. Su obra contiene un aprendizaje en lo relacionado con el comportamiento de las personas y el entorno. No son sólo los diseñadores más famosos de Brasil, sino quizá de toda América Latina. Algunas de sus piezas se pueden ver en el Museum of Modern Art (MoMA) de Nueva York, o en São Paulo, en el Museo de Arte Moderno.

Parafraseando a Mosquera el diseño no es arte: es proyecto de bienes de uso, de acuerdo con sus requerimientos económicos, constructivos, funcionales y estéticos, todos al unísono concebidos integralmente desde el comienzo. El arte, es decir, la dimensión estético simbólica, no se interpreta ahora como un añadido a la estructura industrial; se

hace aparecer en ella misma, sin contradecir los requisitos de economía, construcción y función, sino subrayándolos. De este modo la industria crea sus propias formas culturales, formas nuevas, liberadas de la tradición artesanal y de la repetición historicista, formas que por primera vez responden con coherencia a las necesidades de la tecnología y su época, tanto en los aspectos materiales como en los espirituales. Es el surgimiento de la estética de la industria. Una estética particular, diferenciada del arte, que, según hemos visto, hace tiempo se individualizó como una actividad autosuficiente, una creación desinteresada de fines materiales concretos. Ni arte, ni construcción irresponsable, olvidada del espíritu: diseño. (1989, p. 69).

En el mes de septiembre de 2012, se realizó en La Rural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la Exposición Brasil Casa Design, una fiesta del diseño, organizada por Apex Brasil (Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones). En la muestra se presentó una Casa Concepto ambientada íntegramente con productos brasileños de alta calidad para el sector de la vivienda y la construcción, junto a una exhibición de muebles y objetos brasileños premiados internacionalmente y rondas de negocios. Con el lema: La Diversidad es Nuestra Naturaleza, la muestra recibió más de 4.000 visitantes. Entre las industrias más dinámicas de Brasil, se expusieron las de muebles y revestimientos cerámicos.

Entre los expositores, Adelia Borges - investigadora especialista en diseño brasileño y autora de una veintena de libros- explicó: "Argentina y Brasil tienen una proximidad muy evidente en cuanto a lo cultural ya que, más allá de su cercanía geográfica, ambos países poseen una gran diversidad social producto de la inmigración y la colonización. Durante muchos años, se dio en la región un complejo de inferioridad con respecto al diseño europeo, a lo que se ha definido como una suerte de tortícolis intelectual. Esto quiere decir que el diseño local estaba marcado por las tendencias internacionales –con capitales como Milán, París y Nueva York-. Hoy, el diseño latinoamericano encontró su propio norte basándose en la innovación a partir de la tradición. A ello se suma que la

globalización estimuló la multidireccionalidad y provocó el reconocimiento a nivel mundial de los diseños argentinos y brasileños que, por su originalidad y diversidad, se exportan internacionalmente”. (Brasil Casa Design, 2012)

La expositora ratifica que hay una visión diferente del mundo y que la identidad no debe ser el punto de llegada, sino el de partida, destacando que la diversidad no es lo mismo que la variedad.

Con lo expuesto, se afirma que a través de su diversidad, la irreverencia, la creatividad y la sostenibilidad, el actual diseño brasileño ha logrado el reconocimiento internacional.

Concluyendo con este capítulo del diseño brasileño, se verifican los trabajos y propuestas de los diseñadores, en la ambientación interior, iluminación, revestimientos y mobiliarios los cuales serán considerados en los temas del capítulo siguiente.

Capítulo 5 *Minas Gerais Buffet*

En las etapas del Proyecto de Graduación se han abordado los temas relacionados al diseño en general y al diseño de interiores de restaurantes presentado en la variable de la integración regional, con el propósito de instalar en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, un local comercial con influencia del estilo colonial barroco pero contextualizado con los aportes de los actuales exponentes del diseño brasileño.

Con la investigación realizada sobre el diseño de restaurantes y la gastronomía como aporte y las contribuciones teóricas y técnicas de la carrera se presenta en este capítulo la descripción desde el diseño de interior y de los aspectos vinculados al diseño de espacios gastronómicos el proyecto del restaurante Minas Gerais Buffet.

Para la ejecución del Proyecto de Graduación se releva el edificio ya existente en el centro de la ciudad de Buenos Aires, ubicado en la Av. Córdoba y San Martín, donde funciona el hotel llamado Esplendor Hotel Boutique. Pertenece a una cadena de hoteles donde se destacan el arte junto al diseño, presentando confort con propuestas desarrolladas en edificios de arquitectura histórica, en las principales ciudades de América Latina y el mundo.

Se trata de un edificio declarado monumento histórico nacional, por tratarse de uno de los primeros hoteles de la ciudad que data del año 1880, el cual con su fachada neo-renacentista es una esquina emblemática de la ciudad.

El proyecto que se propone está inspirado en las tendencias del diseño de los maestros de la arquitectura y el diseño del Estado de Minas Gerais en particular y de Brasil en general como una propuesta de la arquitectura contemporánea, con un recorrido crítico sobre las obras de la arquitectura brasileña del siglo XX.

Cabe destacar que cada una de las decisiones que el diseñador ha tomado, responden a los temas mencionados en los capítulos anteriores con el fin de articular los aspectos teóricos con el espacio y diseño elegidos.

Con el convencimiento que un restaurante constituye un tipo especial de local comercial, porque no se vende en él solamente un producto, sino también una experiencia que debe ser placentera tanto por la comida que se sirve, como por el ambiente.

5.1 El espacio interior y exterior, su relación

Los primeros requisitos en consideración son los que establece el código de edificación, los aspectos reglamentarios y los principios de la sustentabilidad del medio ambiente. La metodología seguida en este caso tiene que ver con la finalidad del proyecto, el trazado del diseño y los materiales que conforman la realización del mismo.

La zona es de atractivo turístico y de tránsito obligatorio para las personas que trabajan o concurren al lugar por cuestiones administrativas, bancarias o simplemente realizar compras.

La competencia gastronómica del centro porteño requiere de esta propuesta aspectos originales y atractivos fundamentalmente para turistas, por este motivo los requisitos especiales que lo diferencian del resto de la oferta gastronómica debe estar fuertemente marcado por el diseño que se ofrece además del menú.

Minas Gerais Buffet es un lugar donde los comensales pueden refugiarse en un ambiente cálido y tranquilo, que rememora lugares típicos de otras latitudes por las circunstancias que ofrece el diseño y por las características de los platos que se pueden deleitar. Experimentar momentos diferentes desde el diseño a la cocina es el objetivo del proyecto con los elementos de la cultura brasileña que se logra con los colores, texturas, materiales, iluminación entre otros elementos que posibilitan su ejecución.

Desde el interior se percibe a través de los grandes ventanales con cristales fijos la avenida Córdoba con movimiento lógico de circulación de vehículos privados y públicos y de edificios de diferentes estilos, aunque predominan los antiguos.

En su relación con el interior y una vez cruzada la puerta de entrada se percibe un clima y ambientación muy cálidos que invitan a distenderse y a disfrutar de la mesa.

La primera experiencia que se recibe en el hall de entrada decorado con un gran espejo en la pared con un importante marco de mármol trabajado que rememora los detalles del barroco, en el centro del mismo un espejo más pequeño con vidrio de aumento en forma oval y un marco característico del estilo seleccionado.

A ambos lados del espejo dos macetas de estilo con plantas decorativas con hojas verdes dan al lugar una evocación tropical.

En el techo una lámpara también de estilo de tamaño adecuado para estar en armonía con el espejo y brindar la iluminación que el lugar requiere por su importancia.

En la relación exterior-interior el comensal podrá percibir la ambientación, sugerencia de estilo y calidez al introducirse al edificio y permanecer en el hall de entrada.

5.2 Morfología, funcionalidad y circulación

El edificio del Esplendor Hotel Boutique posee amplias dimensiones que permiten en la planta baja desarrollar el proyecto de restaurante Minas Gerais Buffet en el sector de la esquina de la Av. Córdoba con la calle San Martín. Los ventanales sobre la avenida vinculan al salón comedor en toda la extensión del edificio dando luminosidad por las dimensiones generosas que poseen, lo que permite durante las horas de sol una iluminación natural y agradable.

Desde la morfología del lugar relevado se determinaron los espacios de circulación y la funcionalidad que cada uno ofrece para optimizar el servicio que presta el local.

El estudio del campo gastronómico pasando por el análisis de sus variables, diversas formas de origen, quienes lo organizaron, la evolución de los mismos a través del tiempo tipos de locales existentes y sus resultados, es indispensable para conocer su funcionamiento y así poder responder a las exigencias de la sociedad actual.

Debido al servicio de comida específica que se brinda el diseño interior y estética contribuyen a generar sensaciones determinadas a lo largo de toda la experiencia culinaria del cliente.

La circulación del establecimiento fue diseñada para que el recorrido suceda de una manera cómoda, libre sin inconvenientes en su transcurso, para ello los clientes son recibidos en el hall de entrada luego pasan al espacio de espera si la ocasión así lo requiere estando todo el tiempo conectados al ambiente exterior a través de los grandes ventanales de vidrio. Mientras en la barra los que deseen puede acceder a degustar unos tragos y bebidas especialmente preparadas por el personal del sector sin interrumpir la circulación hacia las mesas del salón comedor.

A medida que se ingresa al establecimiento se puede observar la sala de espera que antecede al salón comedor donde dos grupos de sillones con mesas ratonas se dispone de manera armónica, siguiendo el recorrido y luego de pasar por los biombos de madera y vidrio que separa este espacio se puede observar la ubicación de las mesas localizada en doble fila sobre los ventanales,

Desde el hall de entrada se accede a la recepción del hotel donde también pueden ser recibidos los comensales también los ascensores para el desplazamiento de los huéspedes del hotel hacia las habitaciones que se encuentran localizadas a partir del primer piso. En este ambiente se ubica un mueble con forma de U que cumple la función de mostrador para la atención de los clientes del hotel.

En el lugar de la recepción se encuentra la escalera de mármol negro por la cual se accede a un entrepiso que cumple las funciones de escritorio y archivo de documentación de ambos negocios.

Todo el sector del hall de entrada se articula en su ambientación con el salón comedor dando unidad de estilo, colorido e iluminación.

Hacia la derecha del hall de entrada se accede al salón comedor donde se preservó un lugar con sillones cómodos y acolchados acompañados de mesitas ratonas para el descanso y relax de los clientes que por diversas razones tienen que esperar el momento para la ubicación en las mesas. Este lugar está separado del salón con unas mamparas de vidrio con soporte de madera para dar la privacidad que cada lugar merece.

El espacio donde se distribuyen las mesas y la barra tiene forma rectangular que facilita la conexión con el hall de entrada.

Unos de los puntos centrales que se ha tenido en cuenta al diseñar el restaurante es que el comensal pueda recrear un espacio con características especiales y culturales diferentes junto al disfrute de platos también característicos de otra cultura. Todos los elementos que incluyen el diseño están pensados y realizados para el logro de este objetivo.

El recorrido por los diferentes ambientes permite una circulación adecuada y fluida desde el ingreso al local, la entrada sobre la calle San Martín a metros de la esquina permite el acceso a un ambiente de amplias dimensiones.

Sobre el lado izquierdo se encuentra la barra dividida en dos partes para dejar el espacio de circulación desde la cocina a los mozos, siguen en la misma pared los exhibidores de comida a los cuales tienen fácil acceso los comensales desde cualquier lugar del salón.

Siempre sobre el lateral izquierdo se encuentra el pasillo que habilita el paso a los sanitarios.

Junto a la entrada principal, hacia la izquierda está ubicada la puerta de servicio por la cual se accede a la cocina, depósitos de alimentos, cámaras de frío y el sector de servicios del personal con sanitarios y lockers.

Los espacios diferenciados entre el sector de cocina y el salón comedor es una característica que posibilita el lugar relevado para la organización y distribución de las funciones que a cada tarea corresponde.

5.3 Materiales y revestimientos

Los materiales utilizados para los trabajos de remodelación del local fueron seleccionados en función de su calidad y durabilidad. Buscando los que el diseño requería o adecuándolos al mismo.

Con este criterio la selección de los materiales para los revestimientos de los lugares públicos y privados y los artefactos y equipamientos de toda la obra.

El revestimiento de las paredes tiene en toda construcción un destacado lugar. La elegancia y finura de las piedras, aporta a los ambientes un carácter natural mucho más lujoso y cálido. La piedra es uno de los revestimientos de construcción más antiguos que se conoce. En este caso particular, el estado de Minas Gerais, como fuente de inspiración del proyecto, es un lugar que se caracteriza por las variadas piedras que posee en sus canteras.

El revestimiento interior con piedras seleccionadas como lajas negras y madera en tonos caoba son el complemento de inspiración en el tema del diseño.

Bajo el concepto de una arquitectura intencionada y original, se trabajó en el interior con la aplicación de piedras lajas en la pared de la barra, remarcando el contraste con la madera que recubre la parte inferior de la misma.

Las combinaciones de material, color y forma dan como resultado una ambientación gratificante. Permitiendo que el salón en toda su extensión esté destinado al uso y disfrute de los clientes.

Las paredes laterales que dan sobre las calles Av. Córdoba y San Martín están pintadas con un color marrón siguiendo la gama de colores elegida. En contraste y desde los lineamientos sugeridos por los especialistas acerca de la policromía de colores, las paredes opuestas a las citadas están diseñadas con piedra laja negra la pared donde se instaló la barra y con un diseño de hojas verdes la pared del fondo del restaurante.

La altura existente entre el piso y el techo de 4,80 m permite el diseño de un entramado de madera pintada color cemento con una medida de 2 x 2 m suspendido con el objeto de disminuir la distancia y dar al lugar de mayor intimidad y contención.

Se toma como orientación el diseño del arquitecto Juan Villanova Artigas para el edificio de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Sao Paulo, que es una

propuesta arquitectónica que defiende la continuidad espacial con uso casi exclusivo de cemento.

Para el piso del salón se decidió la colocación de porcellanato en color natural dando el efecto de escenario ideal para la implementación del diseño que se presenta. Igual revestimiento se colocó en los sanitarios.

En la cocina el piso es de cerámica blanca así como en las dependencias de servicio. Las paredes en su totalidad pintadas en color beige.

La estructura de los ventanales es de aluminio con vidrio fijo, la puerta de la entrada principal también en doble paño y la puerta de entrada de servicio es en doble paño toda de aluminio.

Las puertas interiores son de madera las de los sanitarios y las que comunican a la cocina y dependencias de servicio son de aluminio.

La escalera de acceso al entrepiso en el salón de recepción es de mármol negro destacándose en todo el ambiente en contraste con el piso de porcelanato de color natural.

5.4 Mobiliario y equipamiento

Los espacios disponibles con la decoración e iluminación dan al lugar todos los recursos para el bienestar de los asistentes.

El diseño del mobiliario fue concebido dentro de los lineamientos expresados por los diseñadores brasileños consultados, y dentro de las líneas rectas y sobrias que siempre van bien en todos los ambientes.

En la selección se optó por el diseño de Carlos Motta porque prioriza la calidad en la elaboración del mueble y porque los mismos están pensados para durar mucho tiempo, usando principalmente maderas macizas como cacahuete y cedro con una fuerte tendencia hacia la sencillez. Con esta propuesta también se prioriza la calidad del

diseño. Junto a la responsabilidad ambiental buscando en la selección de los materiales causar el menor impacto posible.

Motta es un apasionado por las sillas, lleva diseñados cerca de 25 modelos, por eso se ha seleccionado una de ellas para el amueblamiento del salón junto con la mesa que también surge de sus modelos.

Las sillas del diseñador brasileño fueron concebidas con madera de demolición en este caso el trabajo se realizó con madera similar en su aspecto pero de carpintería tomando como referencia el trabajo del artesano ebanista con identidad brasileña. Las sillas poseen el tapizado de cuero de color blanco con el diseño de tiras entrecruzadas como las propuestas de Motta. El asiento es simple tapizado en el mismo cuero.

Las mesas realizadas en la misma madera que las sillas tienen una dimensión de 1,20 por 0,90 cm de largo y ancho, medidas consideradas aceptables para la ubicación con comodidad de 4 personas por mesa.

Considerando que la afluencia de público en algunos días y horarios excede la capacidad del local, se decidió la organización de un lugar que permita la comodidad y relax de los clientes. Este espacio está ubicado a continuación del hall de entrada pero dentro del salón comedor. Para el confort del lugar se ubicaron sillones con un diseño inspirado en el diseñador brasileño Sergio Rodríguez, representante de la arquitectura moderna con una explícita crítica al eclecticismo, desarrolla muebles que conciben con los nuevos espacios de la arquitectura.

Los sillones del lugar de espera de los clientes con líneas simples y austeras, realizados en madera de color caoba tapizados en cuero de color natural tienen como complemento mesas ratonas confeccionadas en vidrio y madera, con un diseño al estilo de los sillones.

La barra está realizada en madera color crudo y sobre un soporte de aluminio se instaló un vidrio de 18 mm que junto con la piedra laja de la pared proporcionan un efecto rústico y al mismo tiempo confortable, en paralelo hacia el interior y para el trabajo de los mozos

se extiende un mármol con el mismo ancho y largo del vidrio. En la misma se ubican dos expendedores de bebidas.

La pared que enfrenta a las barras esta revestida con piedras lajas y sobre ellas unos estantes de madera en color caoba y con las mismas características de la barra sirve para la ubicación de las copas y utensilios del bar además de las botellas.

Las butacas de la barra con una altura de 1 metro para comodidad de los clientes, con un asiento de 50 x 60 cm están realizadas en madera color caoba tapizadas con cuero color natural con el estilo y materiales iguales a las sillas.

En la pared del fondo del salón se ubicaron dos muebles de madera con un diseño exclusivo y como un elemento de decoración para colocar botellas.

Sobre la pared están dispuestos tres plasmas de 46" como aporte tecnológico al sector.

Como se trata de un buffet, las características de la presentación y servido de los platos es con los exhibidores de comida que se encuentran a continuación de la barra sobre la pared izquierda del salón comedor.

Se instalaron dos equipos de servicio de comidas con dispositivos para mantener caliente el menú y cada uno de ellos cuenta con todos los accesorios necesarios para facilitar el servido con los platos y utensilios oportunos para la ocasión.

Estos exhibidores tienen una parte alta donde se ubica la iluminación que posibilita la visual necesaria al momento del servido de los platos.

En lo que se refiere al equipamiento se consideró la ventilación y climatización del lugar.

La ventilación es la normal con temperatura ambiente adecuada (en torno a los 25º - 30º C) y extractores de vapor y humo.

El núcleo de las operaciones de un restaurante está en la cocina. Es el lugar principal donde se prepara lo más importante, la comida que degustarán los comensales.

Se ubica en el sector izquierdo de la plata baja del edificio, cuenta con el espacio necesario para todos los sectores de la misma y con una puerta exclusiva para la entrada de comestibles e insumos y salida de residuos.

Al considerar su diseño se tiene en cuenta la cantidad de comensales que alberga el local, para lo cual se tiene en cuenta el espacio y el uso óptimo del mismo.

Se habilita un área de lavado de loza, cubertería y cristalería, provista de piletas dobles con agua fría y caliente.

También se tiene en cuenta el saneamiento, iluminación, electricidad, abastecimiento de agua, uso de combustibles como el gas, salud e higiene en cuanto al manejo de los utensilios y los artefactos electrodomésticos, elaboración y almacenaje de alimentos considerando la cadena de frío.

Dispondrán en todo momento y en los lugares necesarios de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de sus productos y para la limpieza y lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal.

La cocina totalmente equipada y funcional para dar respuesta a las necesidades del personal que allí se desempeña y a las exigencias del menú que se ofrece. Su equipamiento, el depósito de mercadería, depósito de residuos, dan funcionalidad al sector.

A los efectos de facilitar el desplazamiento del personal se organiza una cocina con dos campanas y enfrente tres mesas de trabajo de acero inoxidable sobre la pared opuesta se ubica la heladera para el guardado de los alimentos y en los laterales cuatro estantes, dos de cada lado.

Se comunica con el salón comedor por medio de un pasillo que permiten el desplazamiento del personal que repone los exhibidores de comida y controla el estado de los mismos.

La cocina tiene bien marcadas la superficie de la zona de cocción y la zona del lavado de vajilla con sus aparatos imprescindible, a continuación el lavado de ollas. En otro sector el lavado de los ingredientes, ocupa un lugar importante.

En la cocina, el espacio arquitectónico que la alberga, es de gran importancia para el desarrollo de la actividad culinaria. Las instalaciones y equipamiento que la caracterizan, influyen sin duda en la actividad de los cocineros.

El diseño se armó a partir de la comprensión de que la cocina es un lugar en el que se desarrolla un proceso de producción, en el cual los componentes estructurales trazan un recorrido en diferentes etapas hasta su conclusión o presentación en la mesa. Así comienza con la elección de las materias primas, pasa por la preparación y concluye con la entrega final. Este recorrido se desarrolla en espacios integrales adecuadamente preparados para crear experiencias únicas.

Los sanitarios cumplen con las normas y funciones de un local comercial.

En la actualidad los baños públicos cumplen un papel relevante en todo proyecto de diseño.

La ubicación es estratégica porque no presenta obstáculos para el libre desplazamiento de los clientes.

Consta de dos sectores uno femenino y otro masculino y el baño para discapacitados. Cada uno de ellos posee tres dependencias individuales con artefactos Ferrum. Las mesadas son de mármol y sobre ellas se instalan las bachas. Los espejos cubren la totalidad de la pared sobre la mesada y están decorados con un marco de mármol con el estilo de la ornamentación del hall de entrada.

La iluminación adecuada para la ocasión es muy clara donde están los espejos y difusa en la habitáculos.

En ambos sectores, la decoración es la misma.

En el sector de lavados, las bachas cuadradas marca Ferrum, están dispuestas sobre mármol y la grifería FV mono comando. Toda la instalación organizada en un marco de sobriedad y distinción.

Las puertas en color gris claro que contrasta con las paredes en color beige, los artefactos blancos.

Toda la combinación de accesorios en forma armónica y coherente con el diseño general ofrece a los clientes un lugar de relax y satisfacción.

5.5 Luz, color y ornamentación

De acuerdo a los muebles y la actividad que se desempeña en cada espacio, fue pensada al comienzo del mismo, la iluminación del lugar.

Según Sophie Tasma-Anargyros “el restaurante es un lugar público que debería tener la sosegada atmosfera de un lugar privado. Si lográramos que fuera poco ruidoso, que dispensara una atención discreta a las personas que acuden a refugiarse en él, lejos del alboroto ciudadano, para disfrutar de este placer tan particular de la comida, habríamos conseguido que cumpliera las funciones contradictorias de ser un lugar abierto, disponible, pero manteniendo a la vez la sorpresa de un indispensable sosiego”.

(Pérez Guzmán, M.F. 2011,p 53)

La luz es un elemento atractivo, protector y convocante. Por eso, la iluminación pasó a ser un aspecto fundamental para los ambientes comerciales.

Como dice Pérez Guzmán, el diseño del local y la iluminación es el primer mensaje que el local le brinda a sus visitantes. La iluminación debe integrarse con la estrategia de marketing de cada negocio para atraer clientes, generar el clima propicio en el ambiente y diferenciarse de la competencia, luego sólo resta una buena atención y un buen servicio gastronómico. (2011,p 54)

Continúa el autor afirmando que el diseño de interiores obtuvo grandes avances y que desplazó la ornamentación para brindar respuestas más innovadoras relacionadas con la forma esta posición contribuyó a concebir una relación más estrecha entre función y forma, destinando cada espacio a más de un propósito.

En esta área, la iluminación juega un rol destacado, aportándole un carácter exclusivo al espacio porque expone todo lo que contiene el lugar, favorece la percepción y la manera

de transitar de cada individuo. Los colores seleccionados también los colores determinan distintos efectos que pueden o no influir en las personas.

Para la iluminación se consideraron las condiciones del espacio en cuanto a su iluminación natural y las necesidades de iluminación artificial para los distintos momentos del día.

La iluminación como recurso es muy importante en el diseño de interiores debido que causa un gran impacto en la percepción del ambiente siendo por este motivo un detalle de consideración prioritario para el éxito del negocio

De esta forma la luz y el color articulan una dimensión lumínica favorecida por la elección de las fuentes lumínicas y los espacios.

Los aspectos considerados en esta instancia son para crear un ambiente que sugiera bienestar dentro del espacio interior y buscando colmar las necesidades de cada comensal.

La disposición de los artefactos de iluminación en forma individual sobre cada mesa tiene doble intencionalidad, por un lado permitir una adecuada visual en forma individual y por otro crear un clima de espacios divididos para cada grupo de clientes, sin quitar la armonía del conjunto.

Los artefactos seleccionados para este sector son lámparas rústicas confeccionadas en resina con 80 cm de diámetros en color gris oscuro.

Al tomar las decisiones sobre la iluminación, se tiene en cuenta el efecto de la luz sobre los colores y las formas de los espacios y objetos que serán iluminados. Se priorizó los artefactos y potencias de las lámparas para crear un clima agradable en todos los sectores del edificio. En el salón donde están ubicadas las mesas se proyectan luces directas localizadas, que permitan la ubicación de los comensales y su desempeño sobre las mismas.

En el restaurante existen dos tipos de iluminación: natural y artificial. Durante el día los amplios ventanales permiten el mayor uso de la iluminación natural, la cual es controlada

por cortinas que dejan difundir más o menos luz según la hora del día. En algunas oportunidades en que el día se presenta nublado, se recurre a la iluminación artificial.

Durante la noche se intensifica la iluminación artificial, brindando una ambientación acorde a la propuesta del diseño.

El flujo lumínico que genera la iluminación da un efecto cálido en el salón del restaurante, en un nivel que permite mantener la intimidad de los comensales, en cada mesa.

Buscando optimizar la relación entre el público y el ambiente.

En el sector de la barra se instalan luces dirigidas verticalmente sobre la misma, la iluminación está proporcionada por artefactos en forma cilíndrica de un metro de alto, en material de aluminio con luces alógenas. El estilo de estos artefactos fue seleccionado con el objeto de presentar un contraste con las lámparas de estilo rústico del salón y al mismo tiempo establecer una diferencia entre lo rústico y lo moderno.

La lámpara de estilo del hall de entrada fue seleccionada como sello del tema que orienta todo el diseño y como objeto destacado de la decoración.

Con el mismo criterio de optimizar resultados fueron seleccionados artefactos de iluminación de los sectores de cocina y sanitarios

Se contempla además el diseño del alumbrado de seguridad y emergencia, planificando su instalación en lugares específicos, características de los artefactos e intensidad de las lámparas.

Las determinaciones del color se tomaron con el objetivo inicial de recrear espacios de una cultura tropical como lo es la del estado de Minas Gerais.

En general las personas no toman conciencia del significado y del funcionamiento de los colores en la dimensión psicológica como física que fueron considerados al momento de definir los colores del local.

Como los efectos del color influyen directamente en las sensaciones de los comensales se optó por los colores cálidos y armoniosos en la gama del beige, marrón y verde claro, para las paredes y el caoba y gris para las aberturas.

Los colores modifican visualmente las apariencias de un espacio, por eso en la pared donde están dispuestos los ventanales que comunican al exterior y por donde se introduce la luz del día se colocó el color marrón claro para dar marco a la imagen exterior que en las ventanas reproduce.

La gama de colores seleccionados para los ambientes públicos del local desde la perspectiva de los objetivos del diseño y teniendo en consideración el bienestar de los comensales se definieron colores en la gama del beige y marrón en las paredes con un detalle en verde con efecto de hojas para el fondo del local.

La gama de grises y beige están en las paredes y aberturas de los sanitarios y sector de cocina y dependencias del personal.

Una vista general del lugar permite percibir la armonía de las formas con los colores y los materiales utilizados, la ambientación dispuesta para disfrutar de un momento agradable en un espacio que ofrece las condiciones para lograrlo.

La ornamentación del restaurante está compuesta por el espejo del hall de entrada , la araña de iluminación y las macetas, el mostrador de la recepción, los bombos que separan la sala de estar con el salón comedor y los muebles exhibidores ubicados en la pared del fondo. Las repisas de la barra y las pantallas que integran la barra.

Los conceptos de integración entre el diseño y la gastronomía fueron hilos conductores del trabajo desde la concepción de la idea principal, pasando por cada etapa del desarrollo y trazado del mismo, enlazando las distintas partes del proyecto.

Conclusión

El trabajo de investigación, análisis y síntesis realizado fortalece la idea inicial expresada en la introducción y fundamenta la viabilidad del proyecto.

Los conceptos, características y fortalezas constructivas con las que se articula el diseño interior dentro de un espacio, teniendo en cuenta las actividades que se llevan a cabo en él, pueden ser aplicados en este sentido al diseño de una casa de comidas.

La propuesta es el resultado de un acto creativo novedoso y que representa un dejar de lado lo anterior lo rutinario o lo común a partir de una necesidad determinada para poder iniciar un aprendizaje sobre las nuevas expresiones gastronómicas y cambios que la situación actual presenta.

Los avances en las tecnologías y su impacto en la globalización constituyen un aporte y una continua evolución en la toma de decisiones que acerca a la construcción de una nueva realidad, entre los cuales se encuentra la interculturalidad y el intercambio de ideas, costumbres, entre los otros aspectos culturales.

Las nuevas ideas y pensamientos que se traducen en un fluir de elementos diferentes aparecen proyectados en un espacio también diferente.

Por eso la tarea del diseñador es dar nuevas soluciones y aportes como en este caso para el ámbito gastronómico con el desarrollo de conocimientos desde otras perspectivas, exponer conceptos como aproximación a nuevas ideas.

Desde los orígenes del sector gastronómico y el diseño de interiores han compartido una larga e interesante historia. Cada uno desde su propia realidad ha evolucionado hasta encontrarse en una actualidad muy prometedora, creativa y diversa.

Con el transcurso de los años estos dos rubros coincidieron en lograr el éxito esperado; construyendo significativos proyectos que les ha permitido caminar juntos, definiendo objetivos y metas en un mutuo fortalecimiento y diversificación.

El diseño de interiores tiene hoy la posibilidad de ser un puntal inseparable de las empresas, en particular de la gastronomía por la capacidad de hacer realidad los

proyectos de los empresarios y porque cuenta con los elementos para brindar con un proyecto la identidad de un espacio interior para disfrute de los comensales brindando un servicio de calidad.

En el PG se establecen las diferentes opciones de restaurantes y los requisitos para su organización, dejando expresados los factores más importantes para este tipo de emprendimientos. Este es el aporte que ofrece para futuros proyectos de diseños gastronómicos desde una perspectiva con elementos tradicionales que son rescatados y valorizados por el diseñador.

Desde el interiorismo se determinaron los lineamientos generales para el diseño de un proyecto gastronómico especificando en cada área o sector sus aspectos indispensables a ser considerados para su ejecución.

Los aspectos del enfoque intercultural son los aportes surgidos de la investigación sobre el estado de Minas Gerais (Brasil) su cultura y contribuciones a la gastronomía y al diseño.

Las obras de los diseñadores brasileños constituyeron al soporte técnico para la formulación del proyecto de diseño del restaurante.

Con la vista exterior y la ambientación interna, los mobiliarios y decorados en un todo acorde con la propuesta del diseño, las tonalidades en las paredes que dan el marco adecuado y luces cálidas que acentúan la textura de la piedra, se crea un clima ideal para la degustación de platos exclusivos y auténticos por su preparación.

Reconocida en todo el país por sus colores y aromas, cada región de Mina es el resultado del trabajo y la dedicación de generaciones que han dejado su estilo en cada rincón transformándola en especial y diferente.

La interculturalidad promovida desde la globalización fue de fundamental importancia para comprender el nuevo funcionamiento del comercio internacional y las consecuencias sociales y culturales con un intercambio que estimula la gestión de un proyecto comercial en el rubro gastronómico.

Las consideraciones, que a nivel internacional, tienen estas casas de comidas, llevan a concluir, que la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en su oferta gastronómica debe contar con un local gastronómico de estas características.

El PG ha permitido aplicar técnicas de investigación, gracias a las orientaciones de los profesores que con sus evaluaciones y propuestas encaminaron el trabajo, todas las instancias transitadas las que han dejado experiencias que serán de utilidad en la práctica profesional, debido a que todo y cualquier proyecto de diseño, requiere para su ejecución del relevamiento de antecedentes de los temas para complementar y concretar un determinado diseño.

Lista de Referencias Bibliográfica

- Angotti Salguero, H. 2001, *Cidades Capitais do Século XIX*. Racionalidade, cosmopolitismo e transferência de modelos. São Paulo. Edusp.
- Antología. (2007) *Ciencia Tecnología Sociedad y Valores*. Cecyte. Coordinadora Minerva Pedraza Mendoza. Baja California. EEUU. Recuperado de: http://www.cecycetbc.edu.mx/HD/archivos/antologias/ctsyv_1.pdf
- Bagniole Bernárdez, S. (2012) *El color en el diseño de interiores*. Proyecto de Graduación Categoría: Investigación. Línea Temática: Diseño y producción de objetos, espacios e imágenes. Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Barros Correia, T. (2008) *Art Decó e industria-Brasil década de 1930 a 1940*. Disponible em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-47142008000200003&script=sci_arttext
- Brasil, Historia, *Costumes e Lendas*. (1988) Publicação do Grupo de Comunicação Tres S.A. São Paulo. Brasil.
- Cambariere, L. (2013) *Diseño que se come*. Disponible en <http://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/m2/10-2578-2013-08-24.html>
- Carlo Montani (2005) y ABIROCHAS (2005) *disponible en la pag.* web: <http://www.litosonline.com/es/articles/es/83/las-cuarcitas-de-santo-tome-minas-gerais-brasil>.
- Casablanca, M. (1973) *El siglo de oro en Minas Gerais*. Rosario. Santa Fe
- Céspedes, R. (2011) *El Diseño de Interiores en la Historia*. Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación Social, N°37. Universidad de Palermo. Buenos Aires
- Costa Lucio. (2011) *Casa Saavedra Rio de Janeiro*. Disponible en <http://veredes.es/blog/residencia-saavedra-lucio-costa-luciocosta>.
- Cotado, I. (2013) *El especialista en: diseño de restaurantes Ivan Cotado*. Disponible en: <http://marketinggastronomico.com/el-especialista-en-diseno-de-restaurantes-ivan-cotado/>
- Ercole, A. (2012) *Discapacidad y entorno (Las barreras de acceso a la intimidad en los espacios sanitarios)*. Proyecto de Graduación. Categoría: Proyecto Profesional. Area: Espacio y Diseño. Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Enciclopedia Barsa do Brasil. (1995) T 11.
- Encyclopaedia Britannica do Brasil , (1995) T 2. Publicações Ltda. Rio de Janeiro. São Paulo.
- Fuhr, M. (2012) *Arquitectura sustentable (Diseño de Apart Hotel en Puerto Pirámides)* Proyecto de Graduación. Categoría: Proyecto Profesional. Area: Diseño de Espacio Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Gattoni Cerruti, M.V. (2012) *Interiores gastronómicos (El diseño en la experiencia*

culinaria) Proyecto de Graduación. Categoría: Investigación. Universidad de Palermo. Buenos Aires

Getino, Octavio, (1994) *Las industrias culturales en la Argentina: dimensión económica y políticas públicas*. Ediciones Colihue- Buenos Aires.

Instituto Art Déco Brasil. Disponible en el sitio web:
<http://www.artdecobrasil.com/home.php>.

Iphan. Disponible en el sitio web: <http://portal.iphan.gov.br>.

Mayo, V. S. (2012) *Diseño de un espacio gastronómico para la Galería de Arte Contemporáneo POPA*. Proyecto de Graduación. Categoría: Investigación. Línea Temática: Diseño y producción de objetos, espacios e imágenes . Universidad de Palermo. Buenos Aires.

Marcus, S.D. (2012) *Interiorismo Gastronómico (Sincronía Molecular)* Proyecto de Graduación. Categoría: Investigación. Línea Temática: Diseño y producción de objetos, espacios e imágenes. Universidad de Palermo. Buenos Aires.

Menezes, Djacir. (1959) *Herencia idiomática indígena en el portugués do Brasil*. En revista do Instituto do Ceará.

Mdz, portal online. (2013) disponible en sitio web <http://www.mdzol.com/nota/261987/>.

Mosquera, G. (1989). *El Diseño se Originó en Octubre*. Ciudad de la Habana, Cuba: Editorial Arte y Literatura.

Museu da Casa Brasileira. 2012, *Disponible en el sitio Web*:
<http://www.mcb.org.br>.

Neimeyer, O. (1992) *Meu Socia e eu*. Campos das Letras. Porto.

Ordeig, C.A. (2011.) *El mobiliario como reflejo histórico del siglo XX*. Proyecto de Graduación. Categoría: Ensayo. Area Diseño de Espacios. Universidad de Palermo. Buenos Aires

Perez Guzmán, M. F. (2011) *La iluminación escenográfica y el diseño en locales comerciales*. Proyecto de Graduación. Categoría: Ensayo. Area: Diseño de espacios. Universidad de Palermo. Buenos Aires.

Quezado Deckker, Z. (2001) *Brazil Built*. The Architecture of the Modern Moveent in Brasil. Spon Presss. London and New York.

Rainer Souza. (2012) Recuperado de:
<http://www.brasilecola.com/historiab/independencia-brasil.htm> recuperado el 14/11/2012

Restaurante Tragaluz. (2013) <http://www.tragaluztiradentes.com.br>.

Resturante Theatro da Villa. (2013) www.theatrodavilla.com.br.

Ros, A. F. (2006) *Enfoque*. Murcia. España. Disponible en: [www.
http://servicios.laverdad.es/servicios/web/santamarta05/suscr/nec11.htm](http://servicios.laverdad.es/servicios/web/santamarta05/suscr/nec11.htm)

recuperado el 10/11/2012.

Ros, A.F. (2009) *Revista Enfoque*, Murcia. España-Saramago, A. (2002) *Gastronomía, patrimonio cultural?* En: *Com os olhos no futuro. Reflexiones sobre o turismo em Portugal*. ICEP. Lisboa. Portugal.

Saramago, A. (2002) *Gastronomía, patrimonio cultural?* En: *Con los ojos no futuro. Reflexiones sobre o turismo em Portugal*. ICEP. Lisboa, p.262-

Silva Bruno, (2012) Equipamentos da casa brasileira. Usos e costumes. En: Arquivo Ernani. Disponible en el sitio Web de <http://www.mcb.org.br>.

Southey,

Taboada, M.F. (2010) *Acerca del dibujo de Oscar Neimeyer*. Revista de EGA.

Travesías. (2007) Internet. Nº 68. *São Paulo, santo diseño*. Disponible en <http://www.revistatravesias.com/numero-68/articulos-principales/sao-paulo-santo-disenio.html>.

Travesías. (2013) Internet. Nº 102. *São Paulo, la nueva tierra del diseño*. Disponible <http://www.revistatravesias.com/numero-102/articulos-principales/sao-paulo-la-nueva-tierra-del-disenio.html>.

Unesco. Declaración de México sobre las Políticas Culturales. .Conferencia mundial sobre las políticas culturales. México D.F., 26 de julio - 6 de agosto de 1982 White, Leslie A. (1982) *La ciencia de la cultura*, Barcelona. Paidós.

Zweig, Stefan. (1959) *Brasil, país de futuro*. Espasa-Calpe Argentina. Buenos Aires.

Zullivan, Ian. (2012) disponible en Oxfam <http://blogs.oxfam.org/es/blog/12-01-19-olvidados-por-el-g20-hora-de-hacer-frente-la-desigualdad>

Bibliografía

- Alsina, Miguel Rodrigo, (1999) *La comunicación intercultural*. Edic Rubí.
- Barbero, Martín. (1987) *De los medios a las mediaciones: Comunicación, cultura y hegemonía*. México: Ediciones Gustavo Gili.
- Bagniole Bernardez, S. (2012) *El color en el diseño de interiores*. Proyecto de Graduación Categoría: Investigación. Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Bienal Internacional de Arquitectura (1999) *4ª Bienal Internacional de Arquitectura de São Paulo*. Coordinación general y producción Glória Bayeux. Fundação Bienal. 2 vol.
- Bonfil Batalla, Guillermo. (1993). *Por la diversidad del futuro*. En Bonfil Batalla, G. comp. "Hacia nuevos modelos de relaciones interculturales". México. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Broto, Carlos (2007) *Nuevo Diseño en bares y restaurantes*. Editorial Links.Barcelona.
- Bury, John. (2006) *Arquitetura e Arte no Brasi Colonial*. Organizadora Miryam Andrade Riberiro de Oliveira. Brasil. DF. Iphan/Monumenta. P 256.
- De Grazia, Nerea. (1992) *Construir en lo construido*. La arquitectura como modificación Editorial Nerea.
- Duhalde Bartolucci, S. (2011) *Diseño para la diversidad (Cafetería-restaurant adaptada a personas con diversidad funcional visual)* Proyecto de Graduación. Categoría creación y expresión. Area: Diseño de espacios. Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Eco, H. (2007). *Cómo se hace una tesis: Técnicas y procedimientos de estudio, investigación y escritura*. Barcelona: Gedisa.
- Ercole, A. (2012) *Discapacidad y entorno (Las barreras de acceso a la intimidad en los espacios sanitarios)*. Proyecto de Graduación. Categoría: Proyecto Profesional. Area: Espacio y Diseño. Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Estudio Manus. (2013) Disponible en https://www.facebook.com/estudiomanus?directed_target_id=0
- Fuhr, M. (2012) *Arquitectura sustentable (Diseño de Apart Hotel en Puerto Pirámides)*. Proyecto de Graduación. Categoría: Proyecto Profesional. Area: Diseño de Espacio. Universidad de Palermo.
- Gattoni Cerruti, M.V. (2012) *Interiores gastronómicos (El diseño en la experiencia culinaria)* Proyecto de Graduación. Categoría: Ensayo. Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Gobierno do Brasil, Cultura afro-brasileña, <http://www.brasil.gov.br/sobre/cultura/cultura-brasileira/cultura-afro-brasileira>, recuperado el 01/10/2012.
- La Cerda, V. (2012) *Caminos y sabores*. En Revista Bares y Restaurantes N° 81. Lastro EGL. p 76-77.

- Lemos, Carlos A.C.(2004) *Arquitetura Brasileira*. Edições Melhoramentos. Editora da Universidade de São Paulo.
- Mayo, V.S. (2012) *Diseño de un espacio gastronómico para la Galería de Arte Contemporáneo POPA*. Proyecto de Graduación. Categoría: Investigación. Universidad de Palermo. Buenos Aires
- Mejía, Marco Raúl. 1993" *Fundamentos para una nueva agenda latinoamericana*". La Piragua, N. 7. , Santiago de Chile. CEAAL.
- Minguet, F. (Ed.) (2010) *Arquitectura de las Casas Pequeñas*. Barcelona.
- Montani,C.(2005) *ABIROCHAS* (2005) Disponible en: <http://www.litosonline.com/es/articulos/es/83/las-cuarcitas-de-santo-tome-minas-gerais-brasil>
- Ordeig, C.A. (2011.) *El mobiliario como reflejo histórico del siglo XX*. Proyecto de Graduación. Categoría: Ensayo. Area Diseño de Espacios. Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Pérez Guzmán, M.F. (2011). *La iluminación escenográfica y el diseño en locales comerciales*. Proyecto de Graduación. Categoría: Ensayo. Area: Diseño de Espacios. Universidad de Palermo. Buenos Aires.
- Randazo, G. (2003) *Escritos*. Universidad de la Plata.
- Rubiño, S. (2011) *Pub's Irlandeses. (Locales temáticos orientados a la gastronomía.)*. Proyecto de Graduación. Categoría: Investigación. Area: Diseño de Espacios. Universidad de Palermo.
- Ruiz, F. (2011) *Hotel Boutique del Valle. (Plan de negocios de un hotel boutique para un destino de turismo de aventura)*. Proyecto de Graduación. Categoría: Proyecto Profesional. Area: Diseño de Espacios. Universidad de Palermo.
- Sepúlveda, Gastón. (1995) *Interculturalidad y construcción del conocimiento*. En Primer Seminario Latinoamericano de Educación Intercultural Bilingüe. Temuco Chile.Universidad Católica de Temuco.
- Seoane Scheloto, M Pilar. (2010) Diversidad cultural.: Interculturalidad y educación. Blog de la cátedra Tecnologías en Comunicación Social. UNLP Argentina FPCS
- Stamo Papadaki. (1950) *The work of de Oscar Neimeyer*. Reinhold Publishing Corporation. USA.
- Tello, Claudia y Ramírez, Alberto. (1997) "Diversidad e integración: las construcciones políticas alternativas frente a la globalización". Buenos Aires. Revista electrónica Noticias de Antropología y Arqueología (NAYA). Número especial sobre Globalización
- Vibiau. (2008) *VI Bienal Iberoamericana de Arquitectura y Urbanismo*. Lisboa.