

Informe de Actividades

Guatemala, 30 de agosto del 2024

Licenciada
Brenda Carolina Lara Markus
Jefe de Departamento de Apoyo a la Creación
Dirección General de las Artes
Ministerio de Cultura y Deportes
Presente.

Estimada Licenciada Brenda Lara:

De manera atenta me dirijo a usted con el propósito de presentar mi INFORME conforme a lo estipulado en el Acta Administrativa número 024-2024, (producto 1)

Actividades

- a) Elaboración de la reseña de la obra seleccionada.
- b) Descripción de materiales a utilizar para su elaboración.
- c) Técnica a utilizar y/o bocetos de la obra.
- d) Participación de la obra titulada "El sabor de la Memoria", seleccionada en la categoría Escultura y/o Instalación Artística, de la disciplina de Artes Plásticas, en la exposición de la Iniciativa Espacios 2024.
- e) Otras actividades afines a sus servicios.

Producto 1: Entrega de un informe que contenga la planificación y proyecto de creación de la obra titulada "El sabor de la Memoria", seleccionada en la categoría Escultura y/o Instalación Artística, de la disciplina de Artes Plásticas, de la Iniciativa Espacios 2024; especificando metodología, materiales utilizados para su elaboración, técnica utilizada y/o bocetos realizados.

Producto 1.

Reseña

'El sabor de la memoria' es una instalación que logra una conexión profunda entre la gastronomía y la memoria, destacando la experiencia y los saberes culinarios de las mujeres guatemaltecas. Este proyecto presenta una reflexión integral a través de una muestra organoléptica que estimula todos los sentidos, convirtiendo la experiencia en una inmersión total en los recuerdos y la historia personal de la autora.

La esencia del proyecto reside en la conservación de lo efímero y lo olvidado, haciendo visible lo intangible del saber culinario. La autora utiliza la cocina no solo como un espacio de creación, sino como una forma poética de expresión, proponiendo una revalorización de los platillos típicos de su región. Se desafía la noción de patrimonio culinario impuesto por el gobierno de Guatemala en 2007, sugiriendo en cambio el término "matrimonio" para describir la relación íntima y comunal con la cocina, basada en la etimología de la palabra como matriz.

'El sabor de la memoria' se convierte en una representación tangible de la herencia gastronómica y su conexión con la memoria personal y colectiva. La instalación no solo destaca la diversidad de recetas e ingredientes, sino que también cuestiona la producción culinaria en Guatemala, promoviendo una reconexión con las mujeres y el territorio.

La propuesta está impregnada de una reflexión política y poética, subrayando la cocina como un espacio de refugio, creatividad y cariño en la vida de las mujeres. Las recetas maternas encapsuladas en esta obra se convierten en un acto amoroso y socioafectivo, invitando al espectador a contemplar y habitar creativamente este espacio. 'El sabor de la memoria' es, en esencia, una auténtica poética del arraigo, que celebra y preserva la rica tradición culinaria guatemalteca a través de una mirada sensible y profunda.

En resumen, 'El sabor de la memoria' es una obra que trasciende lo gastronómico para convertirse en un homenaje a las mujeres y a su legado en la cocina, abordando perspectivas sociales, históricas, políticas y poéticas de manera magistral.

Planificación y Proyecto de Creación de la Obra

Título de la Obra:

"El Sabor de la Memoria"

Concepto:

Concepto Principal de la Obra 'El Sabor de la Memoria'

'El sabor de la memoria' es una instalación artística que explora la relación entre la gastronomía y la memoria, destacando la experiencia y el conocimiento culinario de las mujeres guatemaltecas. La obra utiliza una muestra organoléptica para estimular los

sentidos y reflexiona sobre la memoria como un homenaje a las mujeres y su rol en la cocina.

La instalación aborda diversas perspectivas —sociales, históricas, políticas y poéticas— para conservar lo efímero y lo olvidado, visibilizando los saberes culinarios y proponiendo la cocina como una forma de poesía sensorial. Al redefinir la relación con la cocina no como patrimonio, que implica propiedad, sino como "matrimonio" (comunidad), la obra simboliza la conexión profunda y comunitaria con los alimentos y la memoria.

Este proyecto destaca visualmente la diversidad de recetas e ingredientes, cuestionando simbólicamente la producción culinaria en Guatemala y promoviendo una reconexión con las mujeres y el territorio. Con una reflexión política y poética, la obra enfatiza la cocina como un espacio de refugio, creatividad y cariño, encapsulando recetas maternas en un acto amoroso y socioafectivo, invitando a contemplar y habitar creativamente este espacio como una auténtica poética del arraigo.

Objetivos:

La instalación "El sabor de la memoria" es una exploración que combina la gastronomía, la memoria y los conocimientos de las mujeres guatemaltecas en la cocina. Los conceptos principales de la obra son los siguientes:

1. **Fusión de Gastronomía y Memoria:** La obra explora cómo la cocina y los recuerdos se entrelazan, rindiendo homenaje a las mujeres y sus saberes culinarios.
2. **Experiencia Sensorial Integral:** Utiliza una muestra organoléptica que estimula los sentidos de manera integral para sumergirse en los recuerdos.
3. **Perspectiva Multidimensional:** Aborda la memoria desde perspectivas sociales, históricas, políticas y poéticas.
4. **Conservación de lo Efímero y Olvidado:** La obra busca conservar y visibilizar los saberes culinarios que suelen ser efímeros y olvidados.
5. **Cocina como Poética Sensorial:** Propone la cocina como una expresión poética que va más allá del mero acto de cocinar.
6. **Matrimonio en lugar de Patrimonio:** La autora plantea la cocina no como patrimonio (propiedad) sino como matrimonio (comunidad y matriz), subrayando una conexión más profunda y orgánica.
7. **Herencias Gastronómicas y Memoria:** La obra representa las herencias culinarias y su conexión íntima con la memoria.
8. **Diversidad y Cuestionamiento Simbólico:** Destaca la diversidad de recetas e ingredientes y cuestiona la producción culinaria en Guatemala, promoviendo la reconexión con las mujeres y el territorio.
9. **Reflexión Política y Poética:** La instalación es tanto una reflexión política como poética sobre el papel de la cocina en la vida de las mujeres.
10. **Cocina como Espacio de Refugio y Creatividad:** Enfatiza la cocina como un lugar de refugio, creatividad y cariño, y encapsula recetas maternas como un acto de amor y conexión socioafectiva.

11. **Poética del Arraigo:** Invita a contemplar y habitar creativamente, proponiendo una auténtica poética del arraigo a través de la cocina y la memoria.

Etapas del Proyecto:

1. Investigación y Conceptualización

- **Duración:** 2 semanas
- **Actividades:**
 - deshidratación de alimentos.
 - Elección de resetas.
 - Definir los alimentos a utilizar y su simbolismo en la obra.
 - Crear bocetos y maquetas preliminares.

2. Adquisición de Materiales

- **Duración:** 1 semana
- **Materiales Necesarios:**
 - Resina de cristal
 - silicona
 - Alimentos para deshidratar (frutas, verduras, especias)
 - Deshidratador de alimentos
 - Alambres (acero inoxidable, cobre)
 - Herramientas para trabajar con resina y alambres (guantes, mascarilla, alicates)
 - Equipos de protección (guantes, mascarillas)

3. Deshidratación de Alimentos

- **Duración:** 1 semana
- **Actividades:**
 - Seleccionar y preparar los alimentos.
 - Deshidratar los alimentos asegurando su conservación de forma y color.
 - Almacenar los alimentos deshidratados en condiciones óptimas.

4. Moldeo de Resina de Cristal

- **Duración:** 2 semanas
- **Actividades:**
 - Preparar los moldes de silicona.
 - Mezclar y verter la resina de cristal en los moldes.
 - Incorporar cuidadosamente los alimentos deshidratados en la resina.
 - Dejar que la resina cure completamente.
 - Desmoldar y revisar cada pieza, puliendo si es necesario.

5. Ensamblaje de la Instalación

- **Duración:** 1 semana
- **Actividades:**
 - Planificar la disposición de las piezas de resina.
 - Ensamblar las piezas usando los alambres, creando una estructura cohesiva.
 - Asegurar la estabilidad y la estética de la instalación.

6. Montaje y Exhibición

- **Duración:** 1 semana
- **Actividades:**
 - Transportar y montar la instalación en el espacio de exhibición.
 - Ajustar la iluminación para resaltar las características de la resina y los alimentos encapsulados.
 - Preparar materiales de apoyo (descripciones, etiquetas, folletos) que expliquen el concepto y el proceso.

7. Inauguración y Evaluación

- **Duración:** 1 semana
- **Actividades:**
 - Organizar y llevar a cabo la inauguración de la exposición.
 - Recoger feedback de los visitantes y críticos.
 - Evaluar el éxito del proyecto y documentar los resultados.

Recursos Necesarios:

Materiales:

- Resina de cristal
- Moldes de silicona
- Alimentos (para deshidratar)
- Alambres (acero inoxidable, cobre)
- Deshidratador de alimentos
- Equipos de protección y herramientas específicas

Personal:

- Artista principal
- Asistentes técnicos
- Curador de la exposición (opcional)
- Personal de montaje y logística

Cronograma:

Fase

Duración

Fechas

Investigación	2 semanas	1-14 agosto
Adquisición de materiales	1 semana	15-21 agosto
Deshidratación	1 semana	22-28 agosto
Moldeo de resina	2 semanas	29 agosto - 11 septiembre
Ensamblaje	1 semana	12-18 septiembre
Montaje y exhibición	1 semana	19-25 septiembre
Inauguración y evaluación	1 semana	26 septiembre - 2 octubre

Evaluación:

Al finalizar la exposición, se recogerán opiniones de los visitantes y críticos para evaluar el impacto de la obra. Se documentarán todas las fases del proyecto, creando un registro visual y escrito que podrá utilizarse para futuras exposiciones y proyectos.

Metodología

Metodología Simplificada para la Creación de la Instalación "El sabor de la memoria"

1. Investigación y Recolección de Datos

- **Recolección de Recetas y Testimonios:**
 - Entrevistar a mujeres guatemaltecas sobre sus recetas y experiencias en la cocina.
 - Grabar audios y videos de las entrevistas y las sesiones de cocina.
- **Documentación:**
 - Anotar las recetas, ingredientes y técnicas culinarias compartidas.

2. Diseño y Planificación

- **Selección de Recetas:**
 - Elegir un conjunto representativo de recetas para la instalación.

3. Producción de la Instalación

- **Preparación de Materiales:**
 - Crear carteles con las recetas e historias recopiladas.
 - Editar los videos y audios de las entrevistas y sesiones de cocina.
- **Montaje**

4. Interacción y Evaluación

- **Inauguración**
- **Feedback del Público**

5. Documentación y Difusión

- **Registro Visual:**
 - Fotografiar y grabar videos de la instalación y las interacciones del público.
- **Publicación**

Esta metodología simplificada se enfoca en los aspectos esenciales del proyecto, facilitando su ejecución sin perder de vista los objetivos principales de homenajear la memoria y los saberes culinarios de las mujeres guatemaltecas.

a) Descripción de materiales a utilizar para su elaboración.

-silicon para crear los moldes de cada pieza de resina

-resina de cristal epoxy

-distintos ingredientes de cocina

C)técnicas a utilizar y bocetos de la obra

Técnica Mixta de Resina de Cristal con Alimentos Deshidratados

Descripción Técnica: La técnica empleada en esta instalación se puede describir como una **técnica mixta de resina de cristal con alimentos deshidratados**. Se caracteriza por la combinación de elementos orgánicos y materiales industriales, creando una interacción visual y conceptual entre lo efímero y lo permanente.

Proceso:

1. Resina de Cristal:

- **Moldeado:** Utilización de moldes específicos para dar forma a la resina de cristal, asegurando transparencia y pureza en el acabado final.
- **Incorporación de Alimentos Deshidratados:** Antes de que la resina se endurezca, se introducen cuidadosamente alimentos deshidratados seleccionados, encapsulando y preservando su forma y textura.

2. Ensamblaje:

- **Unión con Alambres:** Las piezas de resina de cristal son ensambladas mediante alambres, que no solo proporcionan estructura y soporte, sino que también añaden un elemento de conexión visual y física entre las piezas.

Concepto: Esta técnica permite explorar la relación entre lo natural y lo artificial, conservando elementos orgánicos dentro de una sustancia duradera y transparente. Los alambres actúan como conductos que unen y sostienen las piezas, simbolizando la interconexión y la estructura subyacente en las formas naturales y hechas por el hombre.

Ejemplo de Descripción de la Técnica:

En esta instalación se utiliza una técnica mixta de resina de cristal y alimentos deshidratados. La resina de cristal, moldeada cuidadosamente, encapsula alimentos deshidratados, preservando su forma y textura en un estado suspendido y permanente. Las piezas resultantes se ensamblan mediante alambres, creando una estructura que destaca tanto la belleza de los materiales naturales como la precisión de la intervención humana. Este método no solo conserva los alimentos en un medio duradero, sino que también invita a la reflexión sobre la relación entre lo efímero y lo perdurable, lo orgánico y lo industrial.

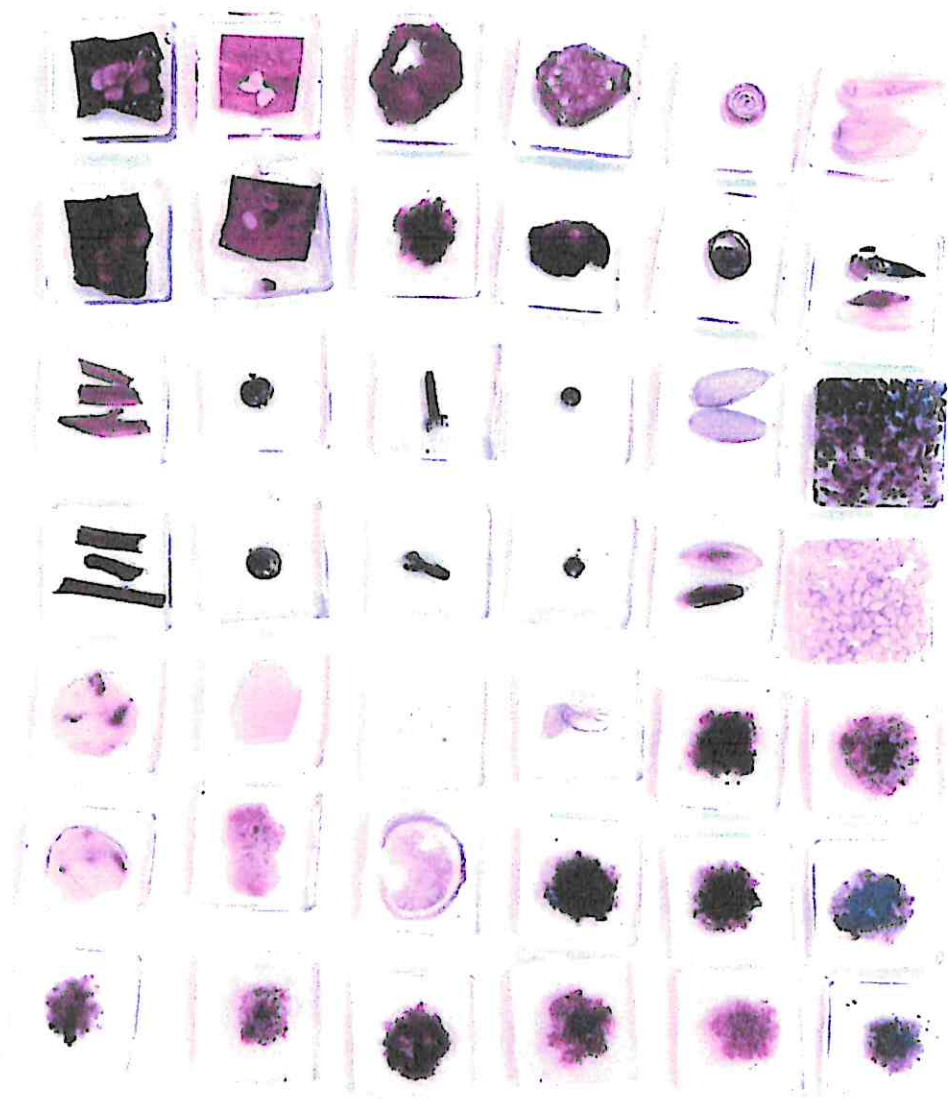
Con esta técnica, se busca explorar y destacar la dualidad entre lo transitorio y lo eterno, preservando la esencia de los alimentos deshidratados dentro de un material cristalino y duradero, y uniendo las piezas a través de alambres que simbolizan la conexión y la cohesión en la estructura de la obra.

Materiales

- Resina de cristal
- silicona
- Alimentos para deshidratar (frutas, verduras, especias)
- Deshidratador de alimentos
- Alambres (acero inoxidable, cobre)
- Herramientas para trabajar con resina y alambres (guantes, mascarilla, alicates)
- Equipos de protección (guantes, mascarillas)

Bocetos





Pámmela Nicté Guadalupe Fernández cruz

Pámmela Nicté Guadalupe Fernández cruz

Vo.Bo

Lída, Brenda Carolina Lara Markus
Jefa de Departamento Sustantivo II
Departamento de Apoyo a la Gestión Académica
Dirección General de Apoyo a la
Ministerio de Cultura y Deportes