

NODO "PEREGRINAJES Y NOMADISMOS DISCIPLINARES EN EL ARTE".

PROYECTO "SENSORAMA GASTRONÓMICO"

INTEGRANTES EQUIPO 2

Mónica Pérez

Lourdes Juárez

Javier Alejandro Celis

Guillermo Hernández

Jennifer Arellano González

REVISIÓN DE AVANCES

10-noviembre-2021 PRIMER BOCETO

17-noviembre-2021 SEGUNDO BOCETO

24-noviembre-2021 TERCER BOCETO

1-diciembre 2021 PRESENTACIÓN PREVIA / ENSAYO GENERAL

8-diciembre 2021 PRESENTACIÓN FINAL VÍA ZOOM

“SENSORAMA GASTRONÓMICO”

Guión de participación en clase.

- Invitación a los integrantes del grupo a elegir en la carta del menú:
https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=13G7xMOZOoSCmPDQw-NQW5riM0eVsH_Yr&usp=sharing
 - Carta del menú con un mapa de México en el fondo.
 - Marcaje de 5 ubicaciones en el mapa de México.
 - Morelos.
 - Oaxaca.
 - Jalisco.
 - CdMx.
 - Veracruz.
 - Inserción de 5 QR de alimentos base.
 - Chile.
 - Maíz.
 - Aguacate.
 - Limón.
 - Frijol.
 - Evocación de los 5 sentidos.
 - Vista.
 - Gusto.
 - Tacto.
 - Oído.
 - Olfato.
 - Performance de equipo.
- Invitación a los integrantes del grupo para usar mentimeter:
 - Sabores percibidos.
 - Sensaciones y los 5 sentidos.
- Diálogo de integrantes del equipo y retroalimentación.

"SENSORAMA GASTRONÓMICO"

alimento base	sentido	sabor	integrante	duración
chile 	vista	picante	Monixx	video 1:00 - 2:00 minutos
maíz 	gusto		Lourdes	video 1:00 - 2:00 minutos
aguacate 	tacto	cremoso	Javier	video 1:00 - 2:00 minutos
limón 	oído	agrio jugoso	Guillermo	video 1:00 - 2:00 minutos
frijol 	olfato		Jennifer	video 1:00 - 2:00 minutos
café 	-----	-----	Total	5:00 - 10:00

Carta del menú con un mapa de México en el fondo.

https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=13G7xMOZOoSCmPDQw-NQW5riM0eVsH_Yr&usp=sharing

Sensorama Gastronómico

Sensorama Gastronómico Mexicano
5 vistas

Todos los cambios se han guardado en Drive.

Añadir capa + Compartir
Obtener una vista previa

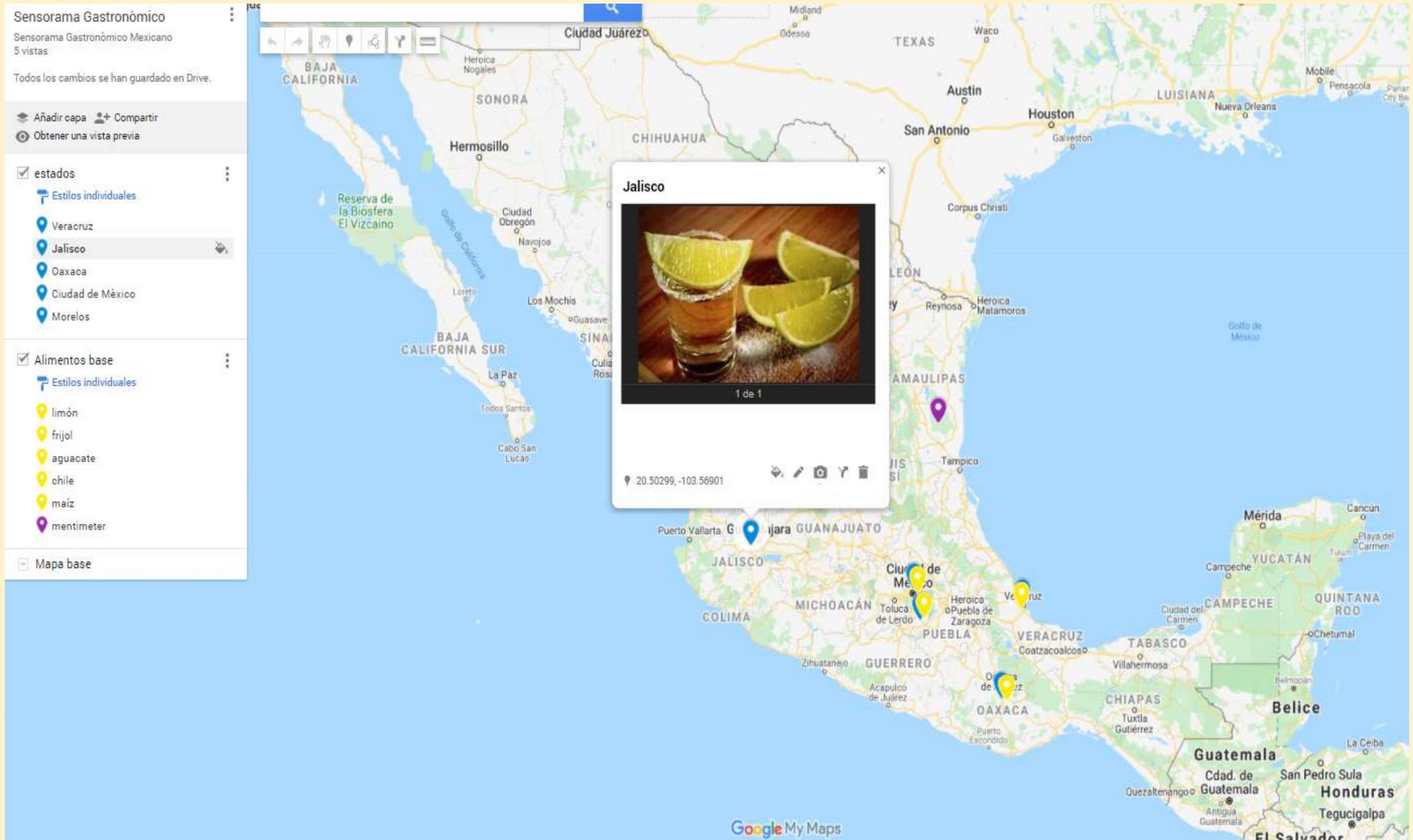
estados

- Estilos individuales
- Veracruz
- Jalisco**
- Oaxaca
- Ciudad de México
- Morelos

Alimentos base

- Estilos individuales
- limón
- frijol
- aguacate
- chile
- maiz
- mentimeter

Mapa base



Cludad Juárez

BAJA CALIFORNIA

SONORA

CHIHUAHUA

TEXAS

Austin

San Antonio

Houston

LUISIANA

Nueva Orleans

Mobile

Pensacola

Panar City Be

Hermosillo

Reserva de la Biosfera El Vizcaino

Ciudad Obregon

Navojoa

Los Mochis

Corpus Christi

Reynosa

Heroica Matamoros

LEON

AMAUHIPAS

Tampico

JALISCO

20.50299, -103.56901

1 de 1

Puerto Vallarta

JARA GUANAJUATO

JALISCO

Ciudad de México

MICHOACÁN

COLIMA

Toluca de Lerdo

PUEBLA

Heroica Puebla de Zaragoza

Veracruz

VERACRUZ

Coatzacoalcoso

CHIAPAS

Oaxaca

Oaxaca

Oaxaca

Puerto Escondido

YUCATÁN

Mérida

Campeche

CAMPECHE

QUINTANA ROO

Belice

Guatemala

Cdad. de Guatemala

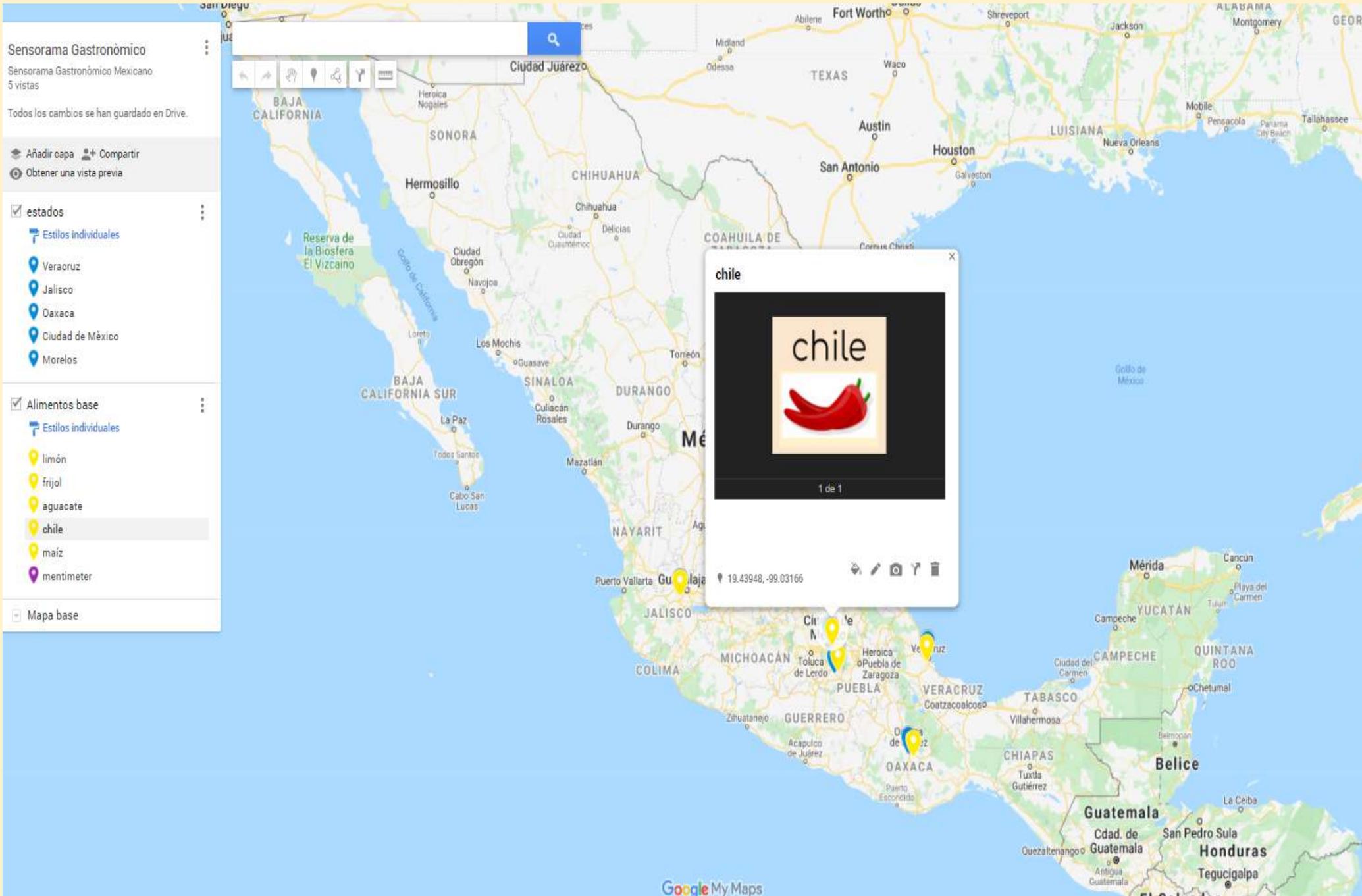
San Pedro Sula

Honduras

Tegucigalpa

El Salvador

Google My Maps



Estados Unidos

Percepción por gusto del sabor del elote.



1 de 1

QR redirigible a registro de audio y video.

18.85747, -99.08659

Map navigation icons: location pin, edit, camera, share, trash

dad d
JXICO

OAXACA

PUEBLA VERACRUZ TABASCO

Belice

Cdad. de Guatemala

Honduras

El Salvador

Islas Caimán

Cuba

Jamaica

Haiti

Puerto Rico

Mar Caribe



Equipo 2 percepciòn con mexisabore...
www.youtube.com

<https://youtu.be/Bqkpawu4qKw>



Reuniòn 2 Equipo 2 sensorama gastr...
www.youtube.com

<https://youtu.be/NE8baNobZ2A>



Reuniòn 3 Equipo 2 sensorama gastr...
www.youtube.com

<https://youtu.be/nQS8SawzeAk>

“SENSORAMA GASTRONÓMICO”



“SENSORAMA GASTRONÓMICO”



“SENSORAMA GASTRONÓMICO”

ORGANIGRAMA PERFORMANCE

base	sentido	sabor	integrante	Participación
chile 	vista	picante	Monixx	Previamente preparar hojas y salsas para imprimir diversos grabados usandolas ocupando diversas texturas como las tortillas.
maíz 	gusto		Lourdes	Con un enfoque cultural tomar una mazorca de elote previamente preparada (pelada cambiando el elote) para que al pelarla frente a tod@s aparezca una escultura.
aguacate 	tacto	cremoso	Javier	Untar aguacate y guacamole en diversos platillos...
limòn 	oído	agrio jugoso	Guillermo	Preparación de un platillo típico al cual se le adiciona limón para disfrutar de su sabor al degustarlo.
frijol 	olfato		Jennifer	Con un enfoque emocional evocar al olfato, al sabor y al calor de hogar. <i>(Me hacen falta ideas por aterrizar)</i>
café 	-----	-----	Total	

“SENSORAMA GASTRONÓMICO”

ORGANIGRAMA CONTENIDO QR

base	sentido	sabor	integrante	Participación
chile 	vista	picante	Monixx 1:00-2:00	Con un enfoque creativo y una visión plástica mostrar un clip de video en el que se muestre la preparación de hojas y salsas para imprimir diversos grabados usandolas ocupando diversas texturas como las tortillas.
maíz 	gusto		Lourdes 1:00-2:00	Con un enfoque cultural mostrar un video en el que se muestre todo el proceso de gestación en la madre tierra con la siembra y cultivo del maíz. Así como su subsecuente preparación.
aguacate 	tacto	cremoso	Javier 1:00-2:00	Untar aguacate y guacamole en diversos platillos...
limòn 	oído	agrio jugoso	Guillermo 1:00-2:00	Presentación de un audio referente a la preparación de un platillo típico al cual se le adiciona limón para disfrutar de su sabor al degustarlo. Procurando que los sonidos evoquen la percepción auditiva.
frijol 	olfato		Jennifer 1:00-2:00	Con un enfoque emocional mostrar un clip de video en el que se muestran una olla de barro con frijoles hirviendo, un plato de barro con frijoles charros, unas enfrijoladas y unas tostadas de frijol evocando al olfato, al sabor y al calor de hogar.
café 	-----	-----	Total 5:00-10:00	

“SENSORAMA GASTRONÓMICO”

APPS

Listado de apps propuestas como herramientas de colaboración y producción a lo largo del NODO.

APP	LINK	EJEMPLO
MENÙ		
QRCode Monkey The free QR Code Generator	https://www.qrcode-monkey.com	
Generador de código QR		
CARTOGRAFÍA		
google my maps	My Maps - Información - Google Maps https://www.google.com/maps/d/edit?hl=es	
MAPA CONCEPTUAL - MAPA MENTAL		
coogle.it	https://coogle.it/?lang=es	
AUDIO Y SONIDO		
spreaker	https://www.spreaker.com	
bandlab Para editar los audios y sonidos	BandLab for Education FREE Award-Winning Education Platform https://edu.bandlab.com	
Para editar los audios y sonidos soundtrap.com	https://www.soundtrap.com/	
langorhythm 2.0 app que traduce texto en música MIDI	http://kickthejetengine.com/langorhythm/	
twistedwave	https://twistedwave.com/online	

facebook, es un poco complejo, pero si han usado algún programa de diseño en 3D, encontrarán rápido el camino.		
MIT App inventor	http://ai2.appinventor.mit.edu/	
PRESENTACIONES		
genially	https://www.genial.ly/	
emaze	https://app.emaze.com	
canva		
prezi		
storyjumper.com		
PIZARRAS COLABORATIVAS		
jamboard		
BLOG		
blogger	https://www.blogger.com	
padlet		
AVATAR Y FILTROS		
spark hub Esta app hace filtros para instagram y facebook, es un poco complejo, pero si han usado algún programa de diseño en 3D, encontrarán rápido el camino.	https://www.facebook.com/sparkarhub/dashboard/	
voki	https://www.voki.com	

“SENSORAMA GASTRONÓMICO”

Lluvia de ideas

MONIX:

Sería bueno comenzar con la lluvia de ideas. ¿Cómo ven?

Me gusta pensar en la expansión del territorio.

Y hacer algo como una herramienta de expansión territorial pacífica y amistosa. (es solo idea de lluvia ).

Decía Andrés Bustamante un aditamento posibilitador de expansión territorial o borrador de fronteras.

GUILLERMO :

Y ¿cómo sería eso? ¿Una herramienta?

JENNIFER:

Uno de los puntos tratados en el NODO que me ha llamado la atención es la apertura, flexibilidad, diversidad en el proceso del PEREGRINAJE.

Por ejemplo, cuando hablábamos en la actividad anterior de la disciplina en que cada uno se ha ido profesionalizando... Reflexionábamos sobre la especialización en línea recta... Es decir, sobre la propia línea disciplinar ir incorporando los subsiguientes estudios...

Licenciatura, diplomado, maestría, etc.

Junto con la variante en la profesionalización de modo más flexible tomando en cuenta las necesidades, áreas de mejora, intereses y herramientas tecnológicas...

Lo cual también da sus frutos y enriquece aunque es menormente reconocida en el plano académico.

Esto me lleva a pensar que no siempre los peregrinajes van a ocurrir de modo rígido en una línea preestablecida similares unos con otros sino que cada experiencia es única.

LOURDES:

Me gustan las ideas aunque yo soy más de ideas de profundidad, de análisis psicológico, también pienso que podríamos experimentar no solo la expansión territorial futura, se podría hacer un peregrinaje de exploración en retrospectiva del peregrinar que nos trajo hasta el hoy, o sea un homenaje a el pasado, el que nos formó y condujo hasta aquí, a el o la yo de hoy.

JENNIFER:

Suena genial...

Sobre todo porque al mirar el trayecto que nos trajo hasta aquí estamos reflexionando y podemos observar que tan cuadrados o flexibles hemos sido ya en la práctica.

GUILLERMO:

El que no conoce los errores de su pasado está condenado a repetirlo

A mí me gustaría pensar en el formato del proyecto como la intermediación es decir, por ejemplo como del texto podemos pasar al audio o vídeo mediante hipervínculos

Eso es un tránsito

Un nomadismos y peregrinar

Intermediación interdisciplinar

Sesión del 07-11-2021

La comida y sus implicaciones:
la crianza, el gusto, el sabor, la agricultura.
describe quienes somos, como somos. Qué nos caracteriza?
Aspectos sociales, antropológicos, culturales, personales.

¿Qué implica cocinar?

Guillermo: Performance, QR
Trabajo con comidas típicas de la región

Lourdes:
Intentar provocar el olor.

Javier: Sentidos a través de la imagen/sonido

Guillermo: Estimulación de los sentidos en performance

Lourdes: Recorrido nomádico sensorial

Guillermo: ¿Cómo se prepara un mismo elemento para diferentes personas?

Monixx:
Estaba pensando también en algunos nomadismos, un tanto más pop, como los ángeles azules tocando con la orquesta sinfónica o el tri haciendo lo mismo. O la mezcla de dorilocos entre lo sano y la cochinada, tamales gourmet fusión, y quizá hasta el sushi con aguacate. Me parece que en algún momento estas cuestiones también crean una identidad comunitaria y en muchos casos rompen fronteras.

Lourdes:
Yo pienso que nuestro enfoque debe ser cuidadoso respecto al uso de la tecnología porque como bien mencionaba Monixx en clase puede ser un factor que juegue en contra a la hora de la presentación, a mí me agrada más la idea de las cosas manuales, elaboradas a mano, se escucha maravillosa la idea del tema del viaje en la comida, en la exploración respecto a el sabor un nomadismo por medio del gusto, una compilación de saberes, aprovechando así las diferencias y distancias que hay entre nosotros

Jennifer:
Pues podríamos hacer un listado de los platillos iniciales y luego en su trayecto lo que fue evolucionando...
Como en la lasagna que usualmente es la bolognesa pero ya he vista que hay lasaña poblana muy sabrosa por cierto...
Y que luego va de regreso el peregrinaje porque algo tan poblano como el chile en nogada ya lo encuentras en enchiladas suizas a la nogada, la pizza de nogada o el helado de nogada y sigue avanzando esta confluencia... sigue en movimiento su evolución...

En cuanto a los medios tecnológicos creo que sí nos serán de suma utilidad al diseñar y poner en marcha la presentación porque nos permitirán jugar con las secuencias y las perspectivas...

Creo que simplemente hay que tener en cuenta cuales de ellos se pueden usar de modo interactivo en una clase y cuales ya debemos tener tipo producto para solo presentarlo

Como en el caso de los clips de video que algunos equipos elaboramos...

Pues las apps las usamos diferente en diversos momentos

- 1) video llamada con instrucciones de uso tipo tutorial.
- 2) Elaboración de piezas personales.
- 3) interacción mutua por medio de apps colaborativas.
- 4) edición para producto de equipo.
- 5) subir en una plataforma el producto de equipo
- 6) presentar en la clase el producto de equipo
- 7) compartirlo en el grupo de facebook.

Guillermo:

Crea códigos QR

<https://youtu.be/DTT26pODaBY>

Que cada QR sea un platillo gastronómico

<https://youtu.be/ZRQeBKTbzYk>

Un ejemplo PLATILLO-PERFORMANCE

Javier:

Propuestas del título del proyecto

y/o equipo:

Sensorama gastronómico

Jennifer:

Les dejo aca nuevamente el link del documento en drive por si gustan checar los detalles de la clase del miercoles y un borrador muy escueto de mymaps de google

<https://docs.google.com/document/d/1XNNh61qevBTG4tGWczeaEUDHLixsq5mWxBHuF6DIKDo/edit?usp=sharing>

Jennifer:

Boceto del mapa del sensorama gastronómico

https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=13G7xMOZOoSCmPDQw-NQW5riM0eVsH_Yr&usp=sharing

Jennifer:

Ahorita que dices esto de tortillas de cada región me recordaste varias cosas

Aca hacen huaraches que son tortillas rellenas de frijoles y otras que tienen un huevo adentro.

Tambien me recordaste a un artista Oaxaqueño que plasmó palabras de su lengua materna en tortillas poniéndoles acomodados unos frijoles antes de cocerlas y eran comestibles

Se llama Octavio Aguilar y hagan de cuenta que diseñaba 4 tortillas con palabras en mixe que al aglutinarlas de 2 en 2 formaban un titulo o algo asi y luego alternaba las tortillas

Y al final se las comieron

Monixx:
yo tengo la idea de poner una tortilleria artesanal, combinando el maíz con otros ingredientes que las pinten y que la máquina de tortillas grave en dibujo en ellas

Monixx:
<https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?mid=1sxyNQq9dTiikWXY8Kp5GbE-4tjpM5Lav&ll=24.47833784754671%2C-103.95076733476216&z=5>
miren este es de geógrafo que mencionó Norma

Guillermo:
Pensemos en la siguiente fase compañeros, lo mencionamos por este medio para ir produciendo
A mí me hizo ruido el hecho de unidad del proyecto
Una estética

Guillermo:
Considero que podemos desarrollar de manera individual un story board, guión, línea narrativa de nuestra propuesta multimedia, sensorial gastronómica
(2 audios con ejercicios experimentales exprimiendo y disfrutando un limón)

Monixx:
Estoy pensando seriamente en lo visual de la salsa valentina, aparte tiene nombre y significado poéticos.

Guillermo:
Yo tratando de acercarme en lo sonoro al limón

Monixx:
Cuenten
allá en sus lugares ¿también hay papas con limón y valentina?

Guillermo:

(clip de video preparando papas fritas con jugo de limón y salsa valentina)

Que conste que no estaba preparado
Fue espontáneo
Un detalle de mi receta secreta
Me descubriste

(Gift poniendo limón en zanahoria picada)

(Gift poniendo limón en papitas fritas)

(Clip de video y archivo de audio con unos frijoles cocidos en olla electrica)

El hervor

preparándome para comer un platillo típico jalisciense “carne en su jugo”

(Clip de video, un audio y fotografía ambos con un caldo muy rico “deliciosa carne en su jugo” al que se le pone limón)

(Audio describiendo el platillo típico de Jalisco “deliciosa carne en su jugo” al que se le agrega el “delicioso” jugo de limón).

Primero va el audio

Lourdes:

(Videoclip del uso del maíz para elaborar tortillas y picaditas)

Búsqueda de la evocación al tacto.



Acuerdos de la primera reunión de trabajo colaborativo

Acordamos que el tema de la gastronomía con énfasis en la estimulación de los 5 sentidos (se van a sortear para que cada uno desarrolle en formato audio, vídeo, fotografía, gift, etc el contenido multimedia enfatizando la importancia del sentido gusto-sabores, tacto-cocina, olfato-olores, vista-ingredientes, etc.).

El tema a desarrollar sobre el cual se diseñarán los QR que serán mostrados en una cartografía MENÚ Jennifer menciona un mapa de google con pines-qr distribuidos y señalando las ciudades donde nos encontramos Cuautla, Guadalajara, Oaxaca y Veracruz.

La presentación del proyecto en su etapa final será con un performance en vivo en donde todos y cada uno de los integrantes del colectivo elaboramos un alimento por ejemplo una tortilla , una bebida pero todas(os) la misma mientras dialogamos con los espectadores en la plataforma (sesión zoom del diplomado o del CENART).

Comentamos que será necesario pensar en el título para el proyecto performático.

Se sugiere imprimir el menú cartografía gastronómica para promoverlo en nuestras respectivas comunidades y territorios y porque no probablemente desarrollar un colectivo que cada semana o mes elabore un menú de opciones performáticas diferentes para el público que asista a restaurantes, fondas, etcétera. Oportunidad de trabajo

La duración de cada multimedia será de 2 minutos máximo dependiendo del formato.

La próxima reunión será mañana lunes a las 9pm.

Acuerdos de la segunda reunión de trabajo colaborativo

Repartición entre los participantes del equipo de alimentos bases, sabores y sentidos a evocar.

La próxima reunión será domingo a las 17:00

Acuerdos de la tercera reunión de trabajo colaborativo

Propuestas para el performance de equipo a presentar en la clase con una duración de 5 minutos.

Las reuniones siguientes serán los días domingos a las 17:00
