

TALLERES VIAJE HECHO A MANO

Las Majadas de Pirque

Sábado 21 y Domingo 22 de Julio de 2018



ALTERNATIVAS DE TALLERES | OFICIOS MANUALES

a.- LETTERING

Profesora: Guisela "Coto" Mendoza

Mínimo 6 personas

El Lettering es una poderosa herramienta de comunicación visual, donde la "letra" adquiere propiedades expresivas, transformando su uso de texto a imagen.

El trabajo comienza con la práctica caligráfica. Esta es la base para la construcción de un alfabeto que vamos a ejecutar con brushpen, una herramienta que se ha vuelto muy popular este último tiempo. A medida que avanzamos, ligamos caracteres e incorporamos ornamentos, pasando así a la siguiente etapa; el dibujo con grafito en capas de papel vegetal. Finalmente llegamos a componer una pieza final de lettering.

Objetivos

- Crear una composición de lettering con la herramienta brushpen, poniendo en práctica la técnica caligráfica y el dibujo de caracteres.
- Conocer y poner en práctica un modelo de escritura

Programa

Trazos iniciales.
Grupos de letras, alfabeto caligráfico en minúsculas.
Diseño de palabra
Ligaduras y ornamentos.
Composición final

*Incluye el print I Love Lettering

b.- SHIBORI

Profesora: Beatrice Klotz

Mínimo 5 personas.

Shibori es el arte de teñir una tela con zonas reservadas por amarras, que pueden ser hechas por nudos, plisados, prensas, costuras, etc., dejando hermosos diseños en la tela. Este arte está presente en muchas culturas milenarias como en la India, África, China, América, Indonesia y Japón. En los pueblos precolombinos están presentes los vestigios más antiguos de esta técnica. El shibori es un mundo fascinante en que a través de una técnica particular se logran resultados siempre nuevos e inspiradores. La invitación en este taller es a explorar la creatividad a través del mundo del color en el teñido y la plasticidad de las telas. A través de la observación de las muestras vegetales, se experimentará teñiendo una tela con la técnica de reserva por amarras, inspirados en los patrones y formas presentes en la naturaleza.

Objetivos

- Aprender diferentes técnicas de reservas.
- Reconocer las mejores telas para un buen teñido.
- Aprender el correcto proceso de teñido.

Programa

En el taller de 4 horas, los alumnos aprenderán:

- 4 técnicas clásicas de Shibori.
- Conocer el proceso completo que hay detrás de la creación de telas teñidas con Shibori.
- Proceso correcto de teñido y tips para mejorar resultados.
- Nociones básicas para la correcta elección de telas.
- Experimentarán con telas de diferentes calidades para visualizar diferentes resultados.
- Mezclas de color en el teñido.

TALLERES VIAJE HECHO A MANO

Las Majadas de Pirque

Sábado 21 y Domingo 22 de Julio de 2018



ALTERNATIVAS DE TALLERES - OFICIOS CULINARIOS

a.- QUESO MOZZARELLA

Profesora: María José Azocar

Mínimo 6 personas por taller

El taller tendrá una clase introductoria sobre las diversas técnicas de confección de quesos y luego los alumnos aprenderán a hacer un queso Mozzarella que degustaremos en clases.

La confección de quesos y otros productos lácteos ha estado presente en muchas culturas de nuestra civilización, alcanzando niveles insospechados de sofisticación a lo largo del tiempo. Un proceso que se origina en la necesidad de preservación de un producto orgánico y de alto valor nutritivo, como lo es la leche, ha atravesado varios siglos, perfeccionando los métodos de fermentación y de guarda, para entregarle una verdadera identidad a cada queso. Dicha identidad o “terruño”, se basa en varios factores: el tipo de leche, las condiciones climáticas en las que se alimenta el ganado, el tipo de ordeña, el proceso de cuajado y fermentación o la introducción de agentes como hongos y bacterias, y el cultivo de estos elementos mediante un control preciso de condiciones ambientales, como la humedad y la temperatura.

Objetivos

- Transmitir una tradición que ha tendido a desaparecer de la cultura artesanal y doméstica, trasladándose a una práctica industrial que busca eliminar la diferencia y variación de un producto, cuyo valor culinario depende justamente de estos matices.
- Capitalizar sobre la disponibilidad de leche en un país con una importante tradición ganadera.
- Enseñar una práctica artesanal que nos acerque a una serie de procesos naturales, permitiéndonos tener a nuestra disposición un producto de alto nivel culinario, a un costo muy accesible.
- Explorar una serie de técnicas de fermentación, cura, guarda, ahumado, etc. que alimenten la curiosidad de sus aprendices y otorgue la posibilidad de innovar.

d.- PANADERÍA CHILENA

Profesora: Fernanda Sekul

Mínimo 6 personas por taller

La elaboración del pan es apta para todo tipo de personas que simplemente tengan ganas de aprender, es algo sencillo y que los sacará de una rutina, aprenderán a elaborar panes básicos, técnicas de incorporación de ingredientes, amasado, formado, horneado y conservación.

Elaboraremos los panes desde cero, no necesitas tener conocimientos previos.

Objetivos

- Aprender a utilizar diferentes ingredientes, aplicándolos a la panadería.
- Elaborar masas identificando posibles defectos y aprendiendo soluciones a éstos.
- Elaborar panes sin aditivos ni preservantes, a la antigua usanza, y en las condiciones que existen nuestras casas (hornos domésticos, sin amasadoras, etc.)
- Resolver todas las dudas que puedan aparecer en el transcurso del taller para que así todos se sientan con la seguridad de poder elaborar pan en casa.

Programa

Durante el taller realizaremos: hallulla, bocado de dama, dobladitas y pan amasado.