

Material publicado
en el boletín informativo digital
Ciclo 2013

Diseño de productos en la historia

» 01 [vajilla]

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

CÁTEDRA: HISTORIA DEL DISEÑO INDUSTRIAL

DOCENTE: ROSARIO BERNATENE

AUTOR: JULIETA ROLANDELLI

AÑO: 2011

Material realizado por los alumnos de la cátedra
Historia del diseño industrial.
Prof. D.I. Rosario Bernatene UNLP
Se autoriza su reproducción citando la fuente.

El INTI-Diseño Industrial no se hace responsable
del contenido de este documento.

VAJILLA

Autor: Julieta Rolandelli

Índice

Presentación

Sistema Vajilla

Composición de las partes

Preguntas que guían la investigación/
Hipótesis/Objeto de estudio

Análisis Tipológico

Cuadro Tipologías

Vajilla Cerámica

Pastas cerámicas

Técnicas de Fabricación Vajilla cerámica

Ansans S.A

Reseña Histórica

Antecedentes de la cerámica

Primeros utensilios

Análisis del mercado

Tendencia

Situación Nacional

Mercado Internacional

Productos elegidos para analizar

Conclusiones

Anexos

UNLP

HISTORIA DEL DISEÑO INDUSTRIAL
DOCENTE: D.I. ROSARIO BERNATENE

Material publicado en el boletín informativo
del INTI-Diseño Industrial Nro. 210 / Marzo 2013

VAJILLA

Autor: Julieta Rolandelli

Elección del tema

La vajilla es un sistema de utensilios que sirve para transportar, apoyar o servir la comida e ingerir los alimentos. Los primeros utensilios aparecieron cuando el hombre se asentó, dejó de ser nómada y necesitó de un lugar para guardar los alimentos.

Con el tiempo estos fueron evolucionando, siempre acompañados de cambios sociales y culturales.

La elección del tema “vajilla” se debe a motivaciones personales, ya que la cerámica es el material que me motiva a crear y a diseñar, y la vajilla es en donde se encuentran los orígenes y primeras aplicaciones funcionales de la misma.

Comenzar la carrera de plástica con orientación “cerámica” y realizar mi proyecto final para el Taller de Diseño Industrial sobre un diseño de vajilla gastronómica para hoteles y restaurantes, generó en mí el interés por esta temática. La fusión entre la cerámica y el ámbito industrial, es lo que me gustaría hacer en el futuro, y por eso tomo a la vajilla como tema de investigación.

UNLP

HISTORIA DEL DISEÑO INDUSTRIAL
DOCENTE: D.I. ROSARIO BERNATENE

Material publicado en el boletín informativo
del INTI-Diseño Industrial Nro. 210 / Marzo 2013

Preguntas que guían la investigación

¿El diseño de vajilla como especialidad dentro del Diseño, ¿se ve influenciado por las corrientes artísticas y tendencias de moda?

¿En qué medida?

En un contexto global como el que vivimos, la vajilla ¿es reflejo de las particularidades de una comunidad, cultura y/o etnia determinada?

Hipótesis

La vajilla se ve altamente influenciada por las corrientes artísticas y de diseño, sobre todo porque los productos no modifican sustancialmente su función primaria, como objeto contenedor. Las innovaciones y/o cambios en el objeto vienen de la mano de la incorporación de elementos estéticos y formales que dan valor agregado a la vajilla. Desde esta perspectiva las tendencias como el ecodiseño y diseño regional se vincularían también a estrategias comerciales además de buscar reflejar la cultura de una región.

Composición de las partes

La vajilla es un sistema en el que conviven diferentes elementos. Cada uno de ellos posee una función propia que los hace independientes entre sí y no necesitan unos de los otros para poder existir. Si bien la conducta social del sentarse en la mesa supone una interacción de todos los elementos, a través de esta investigación se llegó a la conclusión que, con el correr del tiempo, el sistema de la vajilla pasó de ser cerrado (en el que se reconocía a cada una de las partes por el todo) a abierto. La apertura del sistema se debió a los cambios culturales en la historia, a la evolución social del acto de comer y a la lógica de mercado que permitió producir y vender piezas por separado, sin la necesidad de reconocer un todo por cada una de las partes.

A su vez, dentro del sistema de vajilla existen otros sistemas que responden a las diversas utilidades de la misma; a éstos se los llaman subsistemas y están conformados por: platos, tazas, fuentes, recipientes, cristalería y cubertería (Gráfico 1). La interacción de los subsistemas se da en la conducta social que implica tener cada uno de los utensilios a la hora de comer, lo que también implica que pueden responder a diferentes sistemas y a la vez conforman uno nuevo.

A partir del análisis de este tema, se puede ver cómo la cristalería y la cubertería dejan de formar parte del sistema vajilla para ser parte de otros sistemas que tienen que ver con su producción (materiales y procesos de fabricación) (Gráfico 2).

Gráfico 1 >

SISTEMA DE VAJILLA					
SUB: PLATOS	SUB: TAZAS	SUB: FUENTES	SUB: COMPLEMENTOS	SUB: CRISTALERÍA	SUB: CUBERTERÍA
Llano Hondo Postre Sitio	Té Consomé Varias	Pescado Fiambre 3 medidas Otros	Ensaladera Salsera Guisera Frutera Otros	Copa de agua Copa de vino B Copa de vino T Copa de licor Copa champagne Copa de sidra Copa de pomelo Copa de helado Vasos varios	Cucharas varias Tenedor varios Cuchillo varios Cubiertos de servir Pinzas Otros

Gráfico 2 >

SISTEMA VAJILLA	Platos Tazas Fuentes Recipientes
SISTEMA CUBERTERÍA	Cucharas varias Tenedores varios Cuchillos varios Cubiertos de servir Pinzas Otros
SISTEMA CRISTALERÍA	Copas varias Vasos varios Jarras

Gráfico 3 >

















SISTEMA VAJILLA	Platos Tazas Fuentes Recipientes	Sistema abierto 
--------------------	---	--

Francesco Morace y Linda Gobbi en el artículo "**¿Dónde comemos hoy?**" hablan sobre los cambios en la sociedad, en la economía y en el trabajo que se corresponden inmediatamente con los cambios en la mesa. Las diferentes culturas, familias, individuos proponen diferentes esquemas, que tienen que ver con los rituales en la mesa, las dietas, los hábitos, los horarios laborales, etc.

Tipología

En la vajilla se pueden encontrar cuatro tipologías, éstas se dan por su materialidad y uso. Podemos encontrar a grandes rasgos, vajilla cerámica, de vidrio, plástico o eco verde. A su

vez estas tienen subdivisiones, que se dan por los cambios del propio material de acuerdo a la función de uso: vajilla familiar (la vajilla para uso diario en el hogar), vajilla para restaurantes o servicios de catering, vajilla descartable (para fiestas, comida rápida, servicio de colectivo, etc), vajilla infantil.

	CERÁMICA	VIDRIO	PLÁSTICO	ECOLÓGICA
FAMILIAR	 1	 2	 3	 4
RESTO	 5	 6	 7	 8
DESCART.	 9	 10	 11	 12
INFANTIL	 13	 14	 15	 16

1. Vajilla fiesta / Homer Laughlin. Newell, 1940
2. Vajilla violeta ondulada. Iittala, Aalto Alvar y Ain. Finlandia 1932
3. Russell Wright. EE.UU, 1959
4. Verterra. Japón 2006
5. Vajilla TC 100. Hens Roericht. Alemania, 1957
6. Lux. Philip Sterck, 2005
7. Wesara. Japón, 2006
8. Agata Ruiz de la prada, 2005
10. Trebimbi
11. Funfam, Bambú. Japón, 2002

Para dar ejemplo de las tipologías, se toman casos de la línea del tiempo general.

Las cuatro tipologías que definen el amplio mundo de la vajilla, no son paralelas, ni consecutivas, se fueron dando en diferentes tiempos y espacios, las atraviesan distintos procesos e intereses sociales-culturales, pero todas ellas conviven hoy en el mercado.

La vajilla cerámica es la más antigua de las tipologías aunque si se rastrea bien a la historia se puede encontrar que los primeros pueblos hacían vajillas con cueros, con fibras vegetales tejidas o madera para conservar los alimentos, acercándose a lo que actualmente es la vajilla eco-verde.

Se podría decir entonces, que si bien la vajilla cerámica data de muchos años atrás y la vajilla eco diseño pertenece a un movimiento contemporáneo ligado a las nuevas problemáticas ambientales, las dos son las raíces de la vajilla y hoy en día las dos tipologías más fuertes en el ámbito del diseño. La vajilla plástica probablemente seguirán existiendo, pero el tipo de plástico utilizado ya está cambiando. Los plásticos biodegradables o "bioplásticos" se hacen de varios componentes naturales, tales como polímeros de maíz y almidón. Muchos productos actuales de plásticos se podría decir que rozan con la línea de la tipología eco diseño/ eco verde.

La cerámica es la madre de la vajilla, la que le dio vida, es el material que a pesar del tiempo sigue existiendo y adaptándose a los cambios.

La vajilla cerámica tiene un valor incomparable, en el inconsciente colectivo al pensar en vajilla hay una inevitable asociación con el material cerámico. Tener una buena vajilla antes era un modo de marcar un status social, la vajilla era valiosa, se heredaba.

Hoy también tener una buena vajilla distingue, sólo que este concepto cambió y se unió al nuevo mundo del consumismo, al activo tránsito de la moda. En el artículo de la revista Experimenta: **¿Dónde comemos hoy?** Francesco Morace y Linda Gobbi hablan de "...una creciente demanda de una experiencia doméstica cada vez más personalizada ...proporcionar identidad al espacio habitativo ..."



Vajilla cerámica

Clasificación por composición

TIPO DE CERÁMICA PARA VAJILLA	TERRACOTA	LOZA	GRES	PORCELANA
CARACTERÍSTICA DE LA PASTA	Pasta de cerámica roja, de baja temperatura (900-1040°). Aunque bien pueden recibir esmaltes, generalmente van sin esmaltar y no aparecen decoradas. Las arcillas usadas son casi siempre de baja alumina, fusibles, y frecuentemente calcaras. Como toda pasta debe llevar antiplásticos.	Pasta de cerámica blanca, esmaltada casi siempre en blancos o claros con decorados. A veces el esmalte es transparente, para cubrir el decorado bajo cubierta. La cocción de loza se realiza a temperatura media. Toda cerámica hecha con pasta blanca esmaltada y horneada a más de 1000° ya puede considerarse loza. Ésta siempre es porosa, no se llega a vitrificación completa (como sucede en el gres o porcelana).	Pasta cerámica de alta temperatura (más de 1200°), sin porosidad, lo que la hace impermeable. De elevada dureza y resistencia, densa, compacta y vitrificada, color claro desde gris a ocre, marrón, rojizo, rara vez blanco, de aspecto rústico, con textura granular, debido al chamote o arena. El gres no necesita esmalte, ya que es muy impermeable, lo interesante del gres es la manifestación de su pasta. No será translúcida como la porcelana ni blanca y sin textura como la loza.	Pasta cerámica de elevadas temperaturas (1250 en adelante) completamente vitrificada. Compuesta por materias primas sumamente refinadas, translúcida cuando el espesor de la pieza es delgado, tradicionalmente muy blanca, tanto su pasta como sus esmaltes. Se diferencia con el gres vitrio que tiene porosidad por lo que siempre se presenta coloreado (rara vez blanco).
APLICACIÓN EN VAJILLA	Se las emplea para objetos utilitarios y rústicos. Son características de las culturas indígenas y primitivas.	Se refiere por antonomasia a la vajilla cerámica de mesa. En sus orígenes, la loza europea (Mayólica) portaba un esmalte blanco, decorado con azul de cobalto. Técnica de los árabes del sur de España a imitación de la porcelana china. La loza inglesa: se fabricaba desde el siglo 18 por métodos industriales a gran escala, llegando a todos lados.	Pastas muy densas y compactas, duras y resistentes. Se la utiliza para vajillas específicas para restaurantes, hotelería. Su uso más exhaustivo la expone al rayado, abrasión, a golpes. Al no ser una pasta absorbente, no se deteriora a través de los años, el agua del lavado no puede penetrar en el interior, por lo tanto no hay tensiones. Como en pastas de menor T.	En la actualidad, al decaer el decorativismo barato que se sirvió de esta pasta y la desprestigió, se comienza a hacer uso artístico, la vajilla aparece coloreada, texturada, moteada, etc, (vajillas de arte). Por otra parte comienza una especificación de las pastas dando lugar a una porcelana semidura, llamada de hotel, utilizada para vajilla de restó.

Composición

PLÁSTICO	ANTI-PLÁSTICO	
Arcilla Caolín	Refractarios Cuarzo Chamote	Fundentes Feldespato Talco Chamote Cab. de Calcio Dolomita

En cerámica no se trabaja con arcilla pura, sino con una mezcla de material arcilloso y otros no arcillosos, materiales plásticos y antiplásticos. A menor porcentaje de humedad, aumentará el contenido de antiplástico y disminuirá el de arcilla y caolín.

La sustancia plástica o arcillosa es refractaria, o sea que elevará la temperatura de cocción de la pasta. Los antiplásticos ejercen unos actividad refractaria (cuarzo, chamote), mientras que otros son fundentes (feldespato, carb. de calcio, dolomita, talco, etc).

Componentes del cuerpo porcentaje %

PASTA	BASE PLÁSTICA			FUNDENTE		MATERIAL DE RELLENO	
	Arcilla plástica	Caolín	Arcilla de gres	Piedra	Feldespato	Cuarzo	Otros Chamote
Terracota	25	25		15		35	
Loza		10-50			20-30	15-25	
Gres	30-40		25-35		20-25		20-30
Porcelana	20-25	20-25			15-25	25-30	

Las piezas industriales, fabricadas en grandes máquinas a elevadas presiones, no requieren plasticidad ni alta humedad. Se las elabora con pastas semisecas y con grandes contenidos de antiplásticos los que reducirán el encogimiento de la pieza y el peligro de deformación. Así será posible obtener series de piezas iguales, sin deformaciones debido al exceso de agua en la pasta.

SIMPLIFICACIÓN DEL PROCESO	
A	B
1 Preparación de materias primas	1 Preparación de materias primas
2 Moldeo	2 Moldeo
3 Secado	3 Secado
4 Operaciones de precocción. Trabajo mecánico. Limpieza	4 Operaciones de precocción. Trabajo mecánico. Limpieza
5 1° cocción	Esmalte Decoración
6 Esmaltado	5 1° cocción
7 2° cocción	6 Verificación
8 Decoración	
9 3° cocción	
10 Verificación	

Técnicas de fabricación

De construcción: modelado directo / modelado ahuecado / modelado por presión / rollos / moldes reproducción por colada / prensado/ torneados.

Cubiertas: Pátina / Engobe / Esmalte

De aplicación de cubierta: pincel / baño / inmersión / combinaciones/ superposiciones.

De tratamiento de superficie: Bruñido/ estampado/ esgrafiado / reservas / plantillas / relieves/ fotocerámica/ serigrafía.

La producción industrial de vajilla se realiza a través de dos métodos de acuerdo a la complejidad de la pieza. Por un lado un proceso automático, totalmente industrial (el prensado de maquinas roller) y por otro un trabajo semi industrial de moldes por colada.

> A. Diagrama de flujo. Producción vajilla Cerámica

> B. En la producción seriada se ha llegado a ajustar las pastas y esmaltes de tal manera que sea posible hornear en monococción, también el decorado bajo cubierta o en el esmalte, inclusive calcos o serigrafía (a condición de que la temperatura de madurez de la pasta, esmalte y decoración. coincidan). La monococción ahorra tiempo y combustible. En altas temperaturas se facilita el proceso, ya que las arcillas se han transformado cuando el esmalte comienza a trabajar.

Prensado húmedo en máquinas Roller:

Máquina de rodillo, automática o semiautomática, que consiste en un cabezal metálico giratorio lubricado, capaz de fabricar por prensado en giro contra una matriz de yeso duro, platos, tazas abiertas, y otras piezas. trabaja sobre pastas semisecas (30% humedad aprox) y permite fabricar miles de piezas por día.

Moldes de colada:

Técnica de fabricación de piezas, que se realiza llenando un molde de yeso con barbotina (pasta semilíquida), la que permanece en su interior durante unos 15 a 20 minutos (término medio) hasta que se forman las paredes de la pieza contra la cara interna del molde. Después se hace salir la barbotina sobrante y luego el molde se abre para sacar la pieza.

Un molde de yeso puede usarse cientos de veces y una o 2 veces por día.

Visita Ancers S.A.

Descripción detallada del proceso de fabricación de vajilla. Procesos principales

Molienda: aquí se realiza la homogenización de la formulación de las materias primas que componen la masa (arcillas y materiales magros o no arcillosos).

Ésta se realiza en molinos eléctricos con elementos molturantes conocidos como el canto rodado o piedra bocha. El producto que se obtiene se denomina "barbotina" o suspensión líquida arcillosa.

Colado: es el proceso típico de obtención de una pieza. En un molde de yeso, correspondiente con la pieza requerida, se cuela la barbotina, la cual por secado después de un tiempo adquiere la resistencia adecuada para que se pueda desmoldar y terminar de secar adecuadamente (previo al horneado).

Las piezas que mayormente se hacen por este método de fabricación son las de mayor tamaño y distinta forma y espesor que las de un plato -incluido éste- como fuentes rectangulares, fuentes ovales, cafeteras, asas de tazas y cafeteras, tapas de fuentes, tarteras, anexos como mates, floreros, saleros, etc.

Filtroprensado-Extrusado

Prensado en máquinas roller: estos procesos son el complemento alternativo del colado para lograr una fabricación en serie de mayor rendimiento productivo.

Para ello, la barbotina obtenida con la formulación adecuada para este proceso, se pasa a través de un Filtroprensa, donde se obtienen las llamadas "tortas", de aspecto sólido húmedo, las cuales pasan a formar parte del siguiente proceso, el Extrusado o Choriceado, el cual permite a través de moldes de diámetro variable, según el tamaño de las piezas a fabricar, obtener las tortas más pequeñas o chorizos que van a formar parte del proceso a continuación que es el prensado.

Ésta etapa se realiza con una máquina hidráulica/mecánica, la cual trabaja con un sistema de moldes macho-hembra, de yeso, que van a dar lugar a la pieza requerida.

Ejemplo: platos playos, platos hondos, tazas de distinto tipo (té, jarros varios-etc.), y otros.





Secado: en general las piezas del proceso de colado se secan a temperatura ambiente y las de prensado se pasan por un secadero a gas.

Luego se complementa con un secado a temperatura ambiente.

Lijado/Rectificado Manual: consiste en la eliminación por rectificado manual de las rebarbas producidas en el colado y torneado. Para el caso de los platos se utiliza como complemento una torneta, la cual es un soporte plano cilíndrico giratorio, con motor de bajas revoluciones, para una mayor velocidad del trabajo. A la pieza secada y rectificada se la llama bizcocho seco.

Bizcochado/ 1° Cocción: el bizcocho seco obtenido en los procesos anteriores se cocina en horno a alta temperatura (más de 1000 °C, porcelana 1250-1300-1400), obteniéndose así el producto de primera cocción: bizcocho cocido. Por razones económicas este horno es conveniente que trabaje con energía de gas natural en lugar de energía eléctrica. Se trata de un horno discontinuo (no quita que también pueda utilizarse un horno continuo, el cual es más costoso) alimentado con una zorra o vagoneta con pisos refractarios, donde se colocan las piezas en forma másica equilibrada para su adecuada cocción. Ciclo de cocción: 11-13 h.

Producción: alrededor de 2500 piezas bizcochadas/horneadas.





Selección y sopleado bizcocho p/esmalta- do: con el objetivo de lograr un esmaltado de adherencia correcto la pieza bizcochada se selecciona y limpia en toda su superficie. Este trabajo se realiza en forma manual y con aire comprimido con la consiguiente aspiración de polvo fino para seguridad del operador y del ambiente de la planta para el proceso de esmaltado.

El bizcocho descartado se utiliza como material magro en la formulación inicial de la masa arcillosa.

Molienda de Esmalte: con la materia prima para esmalte, proceso que se realiza con terceros, se hace la molienda en húmedo de los distintos esmaltes/colores requeridos. Para ello, se muele en molinos eléctricos adecuados con revestimiento de porcelana u otro, y con molturante de porcelana o alta alúmina.

Esmaltado: consiste en la esmaltación/cober- tura vidriosa blanca-transparente o de color, del bizcocho cocido. En general es un proceso que se puede realizar en forma automática o manual. Por razones de costos, se recomienda la utilización de una aplicación de esmalte método manual, el cual consiste en la inmersión adecuada de la pieza bizcocho, la cual tras un escurrimiento se retoca (ya que se sujetó con

una pinza metálica para esmaltarla) y queda lista para el proceso siguiente Horneado de Esmaltado o 2° Cocción.

Horneado de Bizcocho Esmaltado/ 2° Coc- ción: se cocina a una temperatura de unos 1050 °C nuevamente la pieza ya esmaltada, para cocinar el esmalte aplicado sobre la pieza bizcochada. Se puede utilizar un horno conti- nuo o discontinuo. Esto depende del nivel de productividad que se requiera. Si se desea obtener un producto terminado en la Planta principal o madre, donde se obtiene el bizco- cho cocido sin esmaltar y para un determinado nivel de productividad, (por ej: entre 50000 y/o más de 100000 piezas/mes), conviene tener un horno continuo totalmente automatizado, el cual se maneja con 2 personas, una en la entrada y otra en la salida del mismo. También, queda la opción de utilizar un horno disconi- nuo, con la desventada de una menor produc- tividad. Pero, si se pretende tener funcionando pequeñas fábricas de esmaltado y/o horneado satélites, se recomienda utilizar hornos discon- tinuos, ya que la producción es más pequeña por unidad satélite productiva, (10000 a 20000 piezas/mes).

Considerando un máximo de 20000 piezas/mes o 5000 piezas por semana, habría que procesar 1000 piezas por día. Cada horno puede





cocinar un máximo de 2 horneadas diarias si se tiene un horno con una capacidad de 500 piezas. Las variantes son varias, depende de la capacidad de horno que se utilice.

Decoración Manual/Calcomanía: ésta es una fase de proceso anexa para decorar la pieza esmaltada y cocinada en 2ª cocción. La decoración puede hacerse en forma. Manual (artística) o también con calcomanía.



La primera se realiza con esmalte pintado a mano y la segunda con un papel decorado serigráficamente con el diseño correspondiente. Esta última alternativa lleva anexado un servicio llamado decoración serigráfica, con una mesa y tela impresa para decorar manualmente, la cual puede funcionar en la Planta principal como dependencia del Laboratorio y un servicio de diseño fotográfico, realizado por terceros. Una vez cumplida la tarea de decoración, en una u otra forma, se realiza una 3ª cocción en el mismo horno de esmaltado.



Visita a Ancers S.A: Planta Industrial con una superficie de 7.500 mt. cuadrados cubiertos, contando con 140 empleados, con una producción de 200.000 piezas por mes de vajilla decorada y en colores sólidos.

Selección y Embalaje: el producto terminado se clasifica en 1º, 2º calidad y descarte. De esta 2ª calidad generalmente sale un porcentaje determinado, 10 al 15%, de material "de Retoque", el cual puede dar 1º, 2º y Descarte. La 1ª y 2ª calidad es comercializable, en tanto el scrap o descarte no es vendible, ya que se trata de un material fuera de especificación técnica (por ej.: fisurado-torcido o roto).

Depósito de Producto Terminado-DPT: para almacenar el producto terminado es conveniente ordenado en estanterías codificadas por tipo de producto, en un lugar determinado y controlado, ya que se trata de material para la venta.

Antecedentes de la cerámica

Antes de la aparición de la cerámica, las primeras sociedades neolíticas almacenaron las cosechas en toscos y pesados recipientes de piedra; primero; y en cestas tejidas con fibras vegetales y en cuencos de madera, después. Para cocer los alimentos, por su parte, utilizaron inicialmente el cuero. El origen orgánico de estos objetos, los convertía en vulnerables y perecederos. Por esto el ser humano comenzó a ensayar con nuevos materiales, y de entre todos, la arcilla demostró ser la que ofrecía mayores posibilidades.

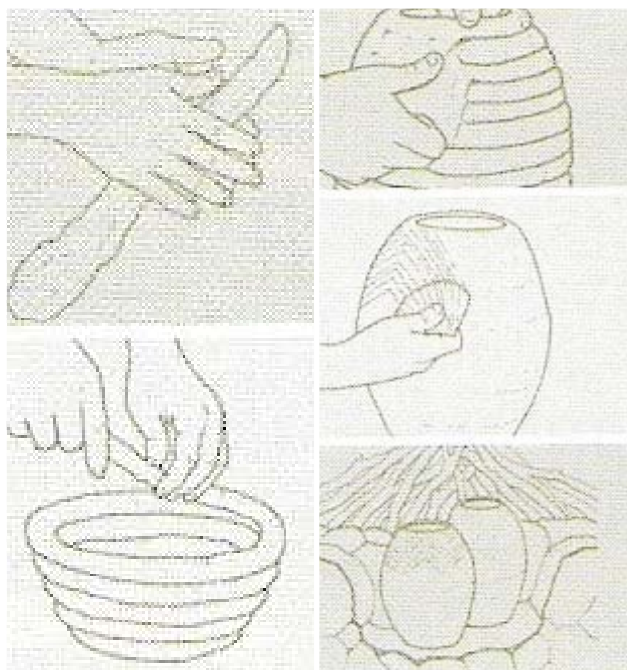
La cerámica fue una de las conquistas más grandes del neolítico y, como la agricultura y la ganadería, apareció de forma independiente en diferentes regiones del planeta.

Su origen se relaciona con el cambio de dieta que provocó el desarrollo de la agricultura con la búsqueda de nuevos sistemas de almacenar y conservar la comida.

La historia de la cerámica va unida a la historia de casi todos los pueblos del mundo. Abarca sus mismas evoluciones y fechas, y su estudio está unido a las relaciones de los hombres que han permitido el progreso de este arte.



Avances técnicos



En un principio esta cerámica se modelaba a mano, con técnicas como el pellizco, el colombín o la placa (de ahí las irregularidades de su superficie), y tan sólo se dejaba secar al sol en los países cálidos y cerca de los fuegos tribales en los de zonas frías. Fue perfeccionándose, aparecieron técnicas más complejas como la del espiral que permitía generar formas regulares y uniformes.

La invención del horno, permitió cocer la arcilla a temperaturas muy altas y consecuentemente la cerámica se hizo más resistente y duradera.

Así junto con los tradicionales cuencos y vasijas para el almacenamiento, aparecieron las primeras jarras, vasos, platos y útiles de labranza de todo tipo hechos de barro cocido.

Para aumentar la resistencia de la cerámica y mejorar su cocción pronto aprendieron a agregar al barro materiales desengrasantes, como cuarcita, piedra caliza pulverizada, arena, paja o fragmentos de huesos. Y para embellecer sus creaciones, pintaban y hacían incisiones sobre las superficies.

Junto con la aplicación de la cocción, se da la aparición de un nuevo oficio: el del alfarero.

El invento del torno de alfarero, ya en la Edad de los Metales, vino a mejorar su elaboración y acabado, como también su cocción al horno que la hizo más resistente y amplió la gama de colores y texturas. En principio, el torno era solamente una rueda colocada en un eje vertical de madera introducido en el terreno, y se la hacía girar hasta alcanzar la velocidad necesaria para elaborar la pieza.

Poco a poco fue evolucionando, se introdujo una segunda rueda superior y se hacía girar el torno mediante un movimiento del pie. Posteriormente se añadió un motor, que daba a la rueda diferente velocidad según las necesidades.



CRONOLOGÍA

NEOLÍTICO CERÁMICO

6500/6000 a.C

Desarrollo de los poblados de Catal Huyuk y Hacilar. Difusión de la cerámica entre los pueblos de Anatolia.

H. 6000 a.C

Primeros restos de cerámica en el norte de la Mesopotamia y en Palestina.

6000-3800 a.C

Neolítico cerámico en el mediterráneo oriental. Cerámica impresa.

6000-5500 a.C

Cultura de Hassuna, en el norte de la Mesopotamia. Cerámica pintada.

5800-5000 a.C

Cultura de Samarra, en Mesopotamia, al sur de la Hassuna. Cerámica policroma. Gran progreso.

5500-5000 a.C

Cultura de Halaf. Se expande por la Mesopotamia la cerámica pintada con motivos figurativos.

5000 a.C

Colonización del sur de la Mesopotamia tras su desecación. Culturas de eridu, de Hadj, Mchammed y de el Obeid.

Breve reseña histórica /
Expansión

Según las teorías difusionistas, los primeros pueblos que iniciaron la elaboración de utensilios de cerámica con técnicas más sofisticadas y cociendo las piezas en hornos fueron los chinos. Desde China pasó el conocimiento hacia Corea y Japón por el Oriente, y hacia el Occidente, a Persia y el norte de África hasta llegar a la Península Ibérica. En todo este recorrido, las técnicas fueron modificándose. Esto fue debido a ciertas variantes; una de ellas fue porque las arcillas eran diferentes.

En China se utilizaba una arcilla blanca muy pura, el caolín, para elaborar porcelana, mientras que en Occidente estas arcillas eran difíciles de encontrar.

Otras variantes fueron los motivos decorativos y los diferentes métodos utilizados para la cocción.

A menudo la cerámica ha servido a los arqueólogos para datar los yacimientos e, incluso, algunos tipos de cerámica han dado nombre a culturas prehistóricas. Uno de los primeros ejemplos de cerámica prehistórica es la llamada cerámica cardial.

Surgió en el Neolítico, debiendo su denominación a que estaba decorada con incisiones hechas con la concha del *cardium edule*, una especie de berberecho.

La cerámica campaniforme, o de vaso campaniforme, es característica de la edad de los metales y, más concretamente, del calcolítico, al igual que la cerámica de El Argar (argárica) lo es de la Edad del Bronce.



Breve reseña histórica

Los ceramistas griegos trabajaron la cerámica influenciados por las civilizaciones del Antiguo Egipto, Canaán y Mesopotamia. Crearon recipientes con bellas formas que cubrieron de dibujos que narraban la vida y costumbres de su época. La estética griega fue heredada por la Antigua Roma y Bizancio, que la propagaron hasta el Extremo Oriente. Se unió después a las artes del mundo islámico, de las que aprendieron los ceramistas chinos el empleo del bello azul de cobalto.

Desde el norte de África penetró el arte de la cerámica en la Península Ibérica, dando pie a la creación de la loza hispanomorisca, precedente de la cerámica mayólica con esmaltes metálicos, de influencia persa, y elaborada por primera vez en Europa en Mallorca (España), introducida después con gran éxito en Sicilia y en toda Italia, donde perdió la influencia islámica y se europeizó.

Los europeos intentaron reproducir la porcelana a partir del siglo XVI, pero fue recién en 1709 y en la corte del rey Augusto de Sajonia en Meissen cuando un alquimista alemán llamado Friedrich-Böttger descubre la fórmula. A partir de la primera fábrica real de Meissen

apareció luego la fábrica de Viena (Dupaquier), la de Venecia (Vezi) y así sucesivamente durante el siglo XVIII se crearon en casi todos los países del continente europeo fábricas de porcelana, casi todas ellas sostenidas por las propias casas reales.

1. Cerámica griega, Plato Período medio de las cabras salvajes, h. 600 a. C. / Combate de Menelao y de Héctor sobre el cuerpo de Euforbo.

2. Plato con decoración zoomorfa. Mayólica arcaica del siglo XIV



Meissen porcelana / Kandler

Tendencia



Vajilla Ola, 1999 // Gemma Bernal. CIM

Asesor gastronómico. Ferran Adria (rest. El Bulli) una nueva figura entra en el proceso de diseño.

A lo largo del tiempo, se puede observar cómo la vajilla fue tomando como estrategia de diseño el aferrarse a las vanguardias del momento y reflejar los cambios sociales como un hecho generalizado, global. Cuando aparece el art nouveau, se produce vajilla art nouveau, cuando se busca una estética de la máquina, la vajilla se racionaliza, etc. De esta manera, los productos traducen en sus diseños las alteraciones ocurridas en el mundo. Las luchas entre clases, la ostentación, la alegría los productos se ven cargados de simbología y de patrones estéticos. [Ver línea del tiempo](#)

En la actualidad, las estrategias de diseño en la vajilla se vinculan con el mercado de la restauración, con el crecimiento del turismo gastronómico, proporcionando elementos para la alta gastronomía, la comida gourmet. Esta nueva tendencia, generó una ruptura a finales de los 90 con la vajilla Ola (realizada por la diseñadora española Gemma Bernal junto al equipo de El Bulli y producida por CIM), donde por primera vez participa un chef como asesor en el proceso de diseño. A pesar de haber sido diseñada exclusivamente para restaurantes, los consumidores comenzaron a demandarla para tenerla en sus casas, por lo que pudieron adquirirla en

tiendas abiertas al público y llevarla a sus casas para seguir disfrutando de ella al salir del restaurante.

Luego, el resto de las empresas comenzaron a seguir por ese camino: el trabajo en conjunto, que permite generar una relación más estrecha entre el producto, el usuario y el contenido. Esta, continúa siendo la tendencia actual.

Muchos restaurantes famosos en el mundo, utilizan como estrategia de mercado la diversidad existente entre las marcas, es decir, adquieren diferentes utensilios de diferentes líneas. Así como una marca genera distintos platos, un mismo restaurante arma su cocina con platos de todas las marcas. La idea es innovar y sorprender al comensal, al mismo tiempo que lograr el prestigio del lugar proporcionado, en parte, por la variedad de las vajillas. El negocio es doble: el público elige ese restaurante y las marcas atraen a ese público que allí consumió, para que luego deseen tenerlas en sus casas.



“Lo visual es inherente a la cocina”

Anne Ibáñez es una de las caras del estudio Laia y de la vajilla O! Luna. Esta diseñadora cree que la gastronomía y el arte están más unidos que nunca. Está convencida que sus creaciones influyen en la forma de cocinar y considera que es el propio plato el que establece "unas coordenadas espaciales que ubican la comida y definen su relación con el propio sujeto".

“la radicalidad de concepto de la vajilla O! Luna ha permitido componer ciertas recetas de manera totalmente dependiente del recipiente que las contiene”. Es decir, el continente ha cambiado por primera vez la forma de elaborar el contenido.

El ansia de reafirmar la diversidad ante la globalización, abre las puertas al proceso de personalización.

Tendencia

Como vimos, el gran crecimiento del turismo gastronómico dio lugar a fuertes cambios en el mercado de la vajilla.

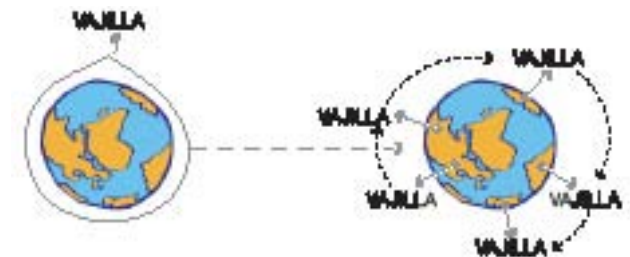
La gastronomía contiene significados simbólicos que están referidos al comportamiento, al pensamiento y a la expresión de los diferentes grupos culturales. La gastronomía ha sido definida por la UNESCO como: “Un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad”.

Actualmente el respeto por la diversidad frente al fenómeno de la globalización, las artesanías, el diseño con identidad local y las manualidades han sido revalorizadas, generando una estrecha relación entre gastronomía y arte, la industria de la vajilla busca acompañar estos cambios, concibiendo el plato como una obra de arte, de carácter único, un plato que de prestigio y que se reconozca con el lugar, con las comidas. Un plato que mas allá de su producción industrial se perciba como único.

Esta es la necesidad social actual en que el diseño de vajilla ha puesto el ojo, en una vajilla en la voluntad de arte, como dice Fernandez Chiti

en su libro Estética de la nueva imagen cerámica "... con la plasmación de una individualidad profunda..."

Francesco Morace y Linda Gobbi para Experimenta: “...el gusto por el utensilio destinado a las nuevas funciones, combina contenidos reales de servicio con el placer y la curiosidad de experimentar una nueva tipología de producto, pero además también con los contenidos estéticos- perceptivos y la magia del performance” “...un papel determinante en esta recuperada importancia del espacio cocina viene presentado por el crecimiento cultural de toda la dimensión gastronómica...”



Marcas líderes a nivel internacional que indican tendencias, buscan la innovación y crean nuevas costumbres culinarias y culturales.

ROSENTHAL, Alemania

BERNARDAUD, Francia

VINCON

APILCO, Francia 1826

COQUET Y AGUADE

BIDASOA, España

CERAMICA INDUSTRIAL MONTGATINA

GUSTAVSBERG

IITTALA

ALESSI

SCHONWALD

SELTMAN

VILLARY Y BOCH ,1748

STEELITE

AGUADE, España

CHURCHILL

Bone, China

Rostrand, escandinava

Situación internacional

Actualmente el mercado internacional de vajilla cerámica es muy amplio, el sector fue creciendo, aparecieron nuevas marcas de vajilla que de a poco se fueron acomodando y ganando lugar en el mercado gracias a adaptarse a las nuevas necesidades del mismo.

Las marcas tradicionales como Rosenthal, casa clásica y lujosa de vajillas del sur de Alemania supo ir adaptándose a los cambios para no dejar de ser actualmente una marca de renombre, precursora de nuevos ideales artísticos, Rosenthal no deja de animar a jóvenes diseñadores y debe diseños exitosos a grandes personalidades.

Como Rosenthal Hay otras marcas a nivel internacional con mucha antigüedad que han sabido mantenerse y lograr un gran prestigio en el sector.

Sin embargo cabe destacar que a nivel diseño, España se ha convertido en líder las marcas españolas de vajilla como Cerámica Montgatina, Bidasoa, o algunas compañías más pequeñas). Han innovado e impulsado nuevas tendencias, ya que han sabido acompañar el gran crecimiento e innovaciones gastronómicas que se fueron produciendo en su país.

“La variedad de formas y tamaños, así como la aparición de nuevas familias de piezas se han adueñado de las mesas, si bien el estilo clásico convive con formatos más osados. El chef ya no es sólo el primer destinatario del plato sino que se ha incorporado a su proceso creador para realzar el trabajo que elabora en la cocina”. Ikaki Lascurain, director comercial de Porcelanas Bidasoa.

La Broche de Madrid, chef Sergi Arola sirve en vajillas de Bernardaud, Apilco y Rosenthal.

Andoni Luis Adúriz, el chef del restaurante Mugaritz (Rentería, Guipúzcoa), ha colaborado como asesor gastronómico en la vajilla Linneo, que ha diseñado también el estudio Laia y que produce CIM.

En el restaurante Sant Pau de Carne Ruscalleda, en Sant Pol de Mar (Barcelona), utilizan vajilla de Bidasoa, También emplea piezas doradas de Coquet, de Versace para Rosenthal, o la vajilla Ola. **Hotel Rey Juan Carlos I de Barcelona**, combina vajilla bidasoa con una de las firmas estrella en la hostelería, por su calidad y sus acabados de lujo: Bernardaud.

Santi Santamaría, del restaurante Can Fabes de Sant Celoni (Barcelona), utiliza las vajillas Coquet y Aguadé Cerámica (www.aguade.com)

Hotel Casa Camper (Barcelona), donde todas las porcelanas y cubiertos son de la firma catalana de diseño de interiores Vinçon.



Ají Design, plato para pastas

Situación Nacional

La dinámica actual de la industria de la vajilla cerámica, que permite generar una relación más estrecha entre el producto, el usuario y el contenido a través de un trabajo en equipo, se puede ver reflejada hoy en una nueva firma nacional llamada Aji Desing, creada por Pablo Jeifetz profesor de la Facultad de Diseño y Comunicación de la Universidad de Palermo junto a Guido Izbicki.

Inspirados en el modo de trabajo del diseño español, en donde se trabaja a la par con los chefs, comenzaron su propuesta centrándose en las cuestiones del comer, (que si bien siempre estuvo presente en la cocina, ahora hay una preocupación más fuerte por combinar la practicidad con el estilo). Esta dupla de diseñadores no pararon de diseñar productos desde el lanzamiento de su emprendimiento en el año 2003.

Sin embargo la creación de instituciones que evidencian la inserción de la producción cerámica al área industrial en la argentina se empiezan a ver a partir de los años 60. En estos años ya se podía ver una estrecha relación entre la industria y reconocidos artistas plásticos, que eran convocados para intervenir en el diseño y decoración.

La situación actual de la industria de vajilla cerámica se ve en cierta medida afectado por la competencia externa (este no es el caso de Aji desing, empresa en crecimiento, de diseños independientes).

La mercadería de origen oriental se comercializa a precios inalcanzables para la industria nacional, a pesar que en muchos casos dicha mercadería no es de primera calidad. También se importa vajilla de Paraguay, Brasil, y en menor grado de Europa.

Hasta fines de la década del 80 Argentina tenía una producción que superaba las 4.000.000 de piezas mensuales de loza feldespática (casi un gres) y 800.000 piezas mensuales de loza caliza.

Actualmente no hay fabricación de loza feldespática y en loza caliza la producción no supera las 200.000 piezas mensuales, quedando solamente Ancers S.A como empresa líder del sector con un 65% de la producción total.

Importaciones: China, Paraguay, Brasil, y en menor grado de Europa.

Industrias nacionales:

Porcelana: Tsuji S.A - Fariart Argentina S.A

Loza caliza: Ancers S.A

Vidrio: Rigolleau S.A.- Cristalux S.A.

De las tres importantes empresas de fabricación de porcelana, actualmente existen Tsuji S.A, ubicada en Burzaco (Gran Bs. As), y Fariart Argentina S.A ex Verbano, ubicada en capitán Bermudez (Santa Fe), ambas están produciendo unas 6.000.000 de piezas por año y tiene cada una un 50% aproximadamente de la producción.

Con respecto a la vajilla industrial de vidrio se registran actualmente dos fabricantes de vajilla (Rigolleau S.A. y Cristalux S.A.) de vidrio soda cal y opal, que producen: platos, tazas, vasos y copas, tanto de vidrio recocido como templado, incoloro y de color (ámbar, gris, bronce, azul). La capacidad instalada es del orden de las 55.000 t/a.o. También existen varios pequeños fabricantes de artículos de bazar y de adorno de vidrio soda cal. Se trata de empresas con producción manual o semiautomática.

Productos elegidos



VAJILLA FLASH
DOROTHY HARNER, ROSENTHAL
1980



LÍNEA DE VAJILLA CIA
GEMMA BERNAL, EL BULLI, CIA
1999



YASARA
SHINICHIRO, JAPÓN
2008



SEASONS (ESTACIONES)
NAO TAMURA, JAPÓN
2010



DRESSED (VESTIDA)
MARIJEL WANDERS, ALESSI
2011

Los casos elegidos para analizar dan cuenta de los cambios en el sistema de vajilla, de las influencias locales regionales, artísticas, gastronómicas y de la moda que van marcando estos cambios.

La diversificación del producto/sistema en las últimas décadas: material, usos, nuevas tipologías surgen a partir de los 80, con el postmodernismo, las nuevas exigencias del mercado, la continua aceleración de los gustos, desemboca en la coexistencia y superposición de estilos.



Rosalía Torrent y Joan M. Marin

Cap: El diseño postmoderno y la década de los 80
 "Historia del diseño industrial"



Análisis de producto

A partir de los años 60, una vez la economía se hubo recuperado del desastre de la segunda guerra mundial, empezaron a apreciarse importantes alteraciones estructurales en las sociedades capitalistas. La modificación más profunda consistió en el paso de una sociedad basada en el trabajo y el ahorro a una sociedad basada en el binomio producción/consumo. Obviamente, esta modificación tuvo su reflejo social en cambio de prioridades y de costumbres.

Valores como la severidad, el esfuerzo y el trabajo, heredados de la tradición protestante del capitalismo, fueron desplazados por valores

La sustitución de los criterios de unidad y jerarquía por los de fragmentación y yuxtaposición resultó más radical de lo que en principio se pudo haber imaginado y alcanzó todos los órdenes, desde los valores morales a la división de las ciencias, de las artes, así como el resto de las actividades. En la postmodernidad, los distintos ámbitos sociales y culturales coexisten en el mismo plano sin ninguna ordenación vertical.

postmodernos como la distensión, el humor, el juego y el ocio. Este cambio de sensibilidad facilitó el abandono de la austera sencillez del estilo funcionalista en favor de otras formas más complejas y exuberantes.

Como dicen Torrent y Marin, en Historia del diseño industrial, el discurso de la postmodernidad es coral, polisémico e incluso contradictorio. Su lógica no utiliza la disyunción exclusiva (esto o lo otro), sino la inclusiva (esto, lo otro o los dos).

Lipovetsky en "La era del vacío": "la cultura postmoderna es descentrada y heteróclita, materialista y psico, porno y discreta, renovadora y retro, consumista y ecologista, sofisticada y espontánea, espectacular y creativa".

El discurso postmoderno llegó a todos lados. En la historia de la vajilla es notable la diversificación del producto/sistema en las últimas décadas. Material, usos, nuevas tipologías surgen de esta era, de las nuevas exigencias del mercado, de la continua aceleración de los gustos, que desemboca en la coexistencia y superposición de estilos.

Conclusión

Hipótesis

La vajilla se ve altamente influenciada por las corrientes artísticas y de diseño, sobre todo porque los productos no modifican sustancialmente su función primaria, como objeto contenedor. Las innovaciones y/o cambios en el objeto vienen de la mano de la incorporación de elementos estéticos y formales que dan valor agregado a la vajilla. Desde esta perspectiva las tendencias como el ecodiseño y diseño regional se vincularían también a estrategias comerciales además de buscar reflejar la cultura de una región.

Conclusión

A través de la investigación y análisis de los casos elegidos, se pueden ver que los cambios en los sistemas de vajilla (objeto de investigación) no sólo van de la mano de influencias artísticas o de la moda, ni son meras innovaciones estéticas y formales vinculadas a estrategias comerciales. Por eso, superan la hipótesis al proponer cambios culturales revolucionarios.

La influencia del arte queda expuesta por quien diseña el producto que, por lo general, es alguna personalidad importante en el ámbito del diseño o arte del momento. La vajilla es por

encargo, de autor, y refleja la personalidad del realizador. Para reforzar esta idea se puede ver cómo las marcas Rosenthal (Flash) y Alessi (Dressed) se unieron con artistas distinguidos para la creación de sus nuevas líneas.

Asimismo, aparecen productos que intentan resolver cuestiones técnicas, formales, materiales y simbólicas que responden a las nuevas necesidades de la gastronomía, a los cambios en el acto del comer y a la sociedad actual, generando cambios en el sistema de la vajilla. Las estrategias de diseño en la vajilla se vinculan con el mercado de la restauración. Nacen innovaciones más interesantes y, a nivel tecnológico funcional, aparecen nuevos productos que responden a determinadas culturas y a las costumbres de cada una en relación a sus comidas, a los hábitos del comer y la presentación de los platos. La globalización permitió una amplitud en el mercado e incorporó a la vajilla que caracteriza a una determinada región (ej. la de Japón), para ser reutilizada, readaptada y rediseñada en otros puntos del mundo. Las culturas se van influenciando entre sí con la adaptación de la vajilla a estos cambios.

A través de los casos analizados se puede ver esta amplitud: diferentes sistemas de vajillas que no sólo se ven afectados por corrientes artísticas o de la moda, sino también por cuestiones sociales, culturales y globales.

El mayor cambio revolucionario, y plenamente funcional, es el que se da con la creación de la marca Wasara. Esta vajilla descartable no sólo propone cambios estéticos (está hecha de papel reciclado), sino que también propone cambios culturales al plantear la no necesidad de lavar los platos. El reemplazo de la cerámica, material que tiene complicaciones con el fin de su vida útil, por un material biodegradable y descartable a la vez, es un cambio dramático para la sociedad industrial contemporánea.

Sin embargo, deshacerse de la cerámica implica apartar parte de la identidad que construyó el diseño de la vajilla. ¿Quién contaría la historia? ¿Qué objetos concretos la reemplazarían? ¿Serían funcionales a su implementación? André Ricard sostiene que “el diseño no es un estilo, es un modo de entender la creatividad de las cosas útiles, el diseño no es moda, hay modos de hacer diseño que dominan pero solo modos no moda, las modas pasan y el diseño no [...] el diseño no se agota en un estilo, sino

que perdurara como disciplina creativa aportando siempre nuevas alternativas a lo existente”. A partir del concepto de este autor, se puede reconocer en la actualidad una concientización por parte del diseño para enfrentarse a una sociedad de consumo que exige encontrarse con nuevas experiencias.

Una concientización respecto al equilibrio del producto, que es innovador, atractivo pero objetivo en todas sus vertientes y tiene en cuenta todo el proceso de elaboración (desde su creación hasta el fin de su vida).

Después de evaluar todo lo realizado, surge un gran interrogante que quedará abierto para posibles nuevas investigaciones: al momento de proyectar el diseño de una vajilla ¿hay que cambiar los materiales, la tecnología o la cabeza del consumidor?

Estrategia personal

Analizando el tema elegido a lo largo de la historia, vemos grandes cambios en el sistema de la vajilla que están dados directamente por la relación de ésta con los avances en la gastronomía. Cambios funcionales y simbólicos que a su vez arrastran a los tecnológicos, a los formales y a los productivos, que responden a resolver los nuevos hábitos que implica el acto del comer.

En consecuencia, mi estrategia de diseño para la realización de una vajilla, se basaría en generar una innovación respecto a cuestiones funcionales y simbólicas.

En cuanto a la cuestión funcional, plantear una vajilla descartable, que solucione las problemáticas actuales del hombre moderno y su relación con la comida. Una vajilla pensada al servicio de nuevas prioridades, afectadas por la inmediatez del consumidor. Esto se resolvería con la incorporación de un nuevo material que tenga presente cuestiones ambientales que conlleven a aplicar nuevas tecnologías.

Los nuevos estilos de vida, que aparejan cambios gastronómicos, sociales y culturales sumado a la constante reivindicación del cuidado

ambiental y la vorágine cotidiana que impide comer con tiempo o hacer uso de la cocina propia, producen la necesidad de crear una vajilla utilizable y desechable que, al mismo tiempo, proteja al medio ambiente.

En cuanto a la cuestión simbólica, se buscaría potenciar la identidad nacional. Nuestras costumbres incluyen a la carne como uno de los alimentos más consumidos y, por eso, la vajilla a producir deberá tener en cuenta la funcionalidad que acompañe al hábito de comer.

Desde este punto de vista, se podría plantear un producto descartable pero ecológico, adecuado a nuestras comidas y preparados que necesitan de un soporte rígido sobre el cual se pueda cortar y que, a su vez, se identifique con la región que habitamos a partir de la sumatoria de un valor agregado a eso que comemos.

Hoy en día la gastronomía se encuentra en crecimiento. Expandió su mercado especializándose en comidas típicas de diferentes etnias que responden a la cultura de un lugar determinado. La estrategia sería plantear una vajilla para nuestra región, a partir del interrogante sobre la identidad de la misma:

¿Existe una asociación entre la comida típica de la región y los utensilios en los que se la sirve y con los que se la come?

Hay una necesidad de acompañar a las comidas típicas de un lugar determinado con la vajilla utilizada para el acto de comer, para que los sabores sean fácilmente asociados a las costumbres de la región. Como la presentación de la comida y su degustación hacen a la memoria del consumidor, deberá encontrarse el diseño de un producto que posibilite en el público la imagen mental de la unión entre comida y vajilla.

Anexos (acceder)

[Línea del tiempo](#)

[Cuadro descriptivo-comparativo productos](#)

[Casos](#)

[Otros casos de vajilla sustentable](#)

Bibliografía consultada

Contexto General: Línea del tiempo

Rosalía Torrent y Joan M. Marin
Historia del Diseño Industrial, Madrid 2005

John Heskett
Breve historia del Diseño Industrial, Barcelona 1985

Vajilla cerámica procesos y composición

Fernandez Chiti, Jorge
Diccionario de cerámica

Grassi, Del petre, Tedeschi, Dillon
Estrategias de producción en los desarrollos
cerámicos

Entrevista: Ing. industrial Carlos Scapin jefe
de producción Aners S.A

Chris Lefteri,
Así se hace, técnicas de fabricación para el diseño
de producto

Análisis del mercado

Medardo Chiapponi
Cultura Social del Producto, nuevas fronteras para
el diseño industrial, Italia 1999

Artículos de internet:

Nota del diario: Cronista sobre Ají Diseño, empre-
dimiento de un profesor DC-UP
"Del diseño industrial a la fábrica de vajilla"

Anaía Ester Schvartz - Carlos Romualdo Jordán
Arte Cerámico y Reproductibilidad "Una Aproxima-
ción a la Historia de la Industria Cerámica Nacional"

Ensayo Alice Rawsthorn, diario Clarín, sab 9 de julio
2011, "Una dama abrió camino a las diseñadoras"

Miguel Delibes, revista expansion n 167, 23 de
noviembre 2007, "Fuera de serie"

Mario Suarez, "la vajilla de las estrellas"
Felac Innova, Tendencia de producto, "la vajilla"

Marco Teórico casos:

Jean- Francois Lyotard, 1986
"La condición postmoderna"

Fernando Martín Juez, 2002
"Contribuciones para una antropología del diseño"

Rosa María Ravera / Ricardo Blanco,
Academia Nacional de Bellas Artes, Bs. As., 1999
"Diseño: ¿Estética del siglo XX?"

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
HISTORIA DEL DISEÑO INDUSTRIAL
DOCENTE: D.I. ROSARIO BERNATENE

Material publicado en el boletín informativo
del INTI-Diseño Industrial Nro. 210 / Marzo 2013