

UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

Campus Universitario Harmodio Arias Madrid

Facultad de Bellas Artes

Escuela de Artes Visuales

***C.I.R.O: Influencia del Arte en la Repostería Mediante el uso de Técnicas
Escultóricas Aplicadas en Materiales Comestibles.***

Presenta:

Cindy Nicolle Pérez Ríos

2025

UNIVERSIDAD DE PANAMÁ
FACULTAD DE BELLAS ARTES
ESCUELA DE ARTES VISUAL

CIRO: Influencia del Arte en la Repostería Mediante el uso de Técnicas
Escultóricas Aplicadas en Materiales Comestibles

Presenta

Cindy Nicolle Pérez Ríos

Asesor de Tesis

Remi Olaya

Trabajo de Graduación para
Optar por el Título de
Licenciada en Artes Visuales.

Panamá, República de Panamá

2025

El Tribunal Examinador en el uso de sus facultades ha revisado el trabajo de grado titulado:

C.I.R.O: Influencia del Arte en la Repostería Mediante el uso de Técnicas Escultóricas Aplicadas en Materiales Comestibles.

Para constancia de ello, el Tribunal Examinador compuesto por:

Prof._____ Evaluación _____

Jurado. 1

Prof._____ Evaluación _____

Jurado. 2

Prof._____ Evaluación _____

Jurado. 3

Fecha: _____

Pensamiento

“ ¿Qué sería la vida si no tuviéramos el valor de intentar cosas nuevas? ”

Vincent Van Gogh

Agradecimiento

Mi agradecimiento primero sea para Jehová Dios por darme vida, sabiduría y resiliencia para culminar esta tesis. Luego, para mi madre y familiares que siempre estuvieron apoyándome y dándome palabras de aliento.

Al chef miguel tejada y al chef Gabriel Muñoz por darme la oportunidad de trabajar con ustedes y siempre estar dispuestos a enseñarme.

Y, por supuesto, para el profesor Remi Olaya por aceptar ser mi asesor de tesis, por todos sus consejos y buena orientación en este proceso.

Dedicatoria

Dedico este trabajo especialmente a mi madre Iliana Velvet Ríos Guerra quien siempre ha sido una madre abnegada y apoyo incondicional.

Así mismo lo dedico a mi padre y hermanos que siempre me han apoyado.

A mis abuelos, Melva Guerra y Ernesto Ríos, quienes siempre fueron una inspiración para mí en el mundo del arte y la repostería.

También a Batman, por todos los jalones de oreja que me dio durante este año y medio para que terminara este proyecto y por todos sus consejos que no caen en saco roto.

INDICE

Pensamiento.....	i
Agradecimiento.....	ii
Dedicatoria.....	iii
Resumen.....	xii
Abstract.....	xiii
Introducción.....	4
Capítulo I	
Aspectos generales.....	2
1.1 Planteamiento del problema.....	7
1.1.1 Hipótesis	8
1.1.2 Hipótesis (desarrollo de la incógnita)	8
1.2 Justificación.....	9
1.3 Objetivos.....	10
1.3.1 Objetivos Generales.....	11
1.3.2 Objetivos Específicos.....	11
1.4 Limitaciones.....	11
1.5 Delimitaciones.....	12
1.5.1. Delimitación Temporal.....	12
1.5.2 Delimitación Espacial.....	12
1.6 Cobertura.....	13
1.7 Alcance	13
1.8 Proyección.....	14

1.9 Cronograma de actividades.....	15
Capítulo II	
2. Marco conceptual, teórico y escultórico.....	17
2.1. Marco conceptual.....	17
2.1.1. Arte comestible.....	17
2.1.2. Repostería creativa.....	17
2.1.3. Escultura comestible.....	18
2.1.4. Estética en la repostería	18
2.1.5. Relación entre el arte y la repostería	19
2.1.6. La cultura de la repostería creativa en medios populares.....	19
2.1.7. Técnicas artísticas en la repostería.....	20
2.2. Historia de la repostería creativa.....	21
2.3. Tipos o modelos de estudio en C.I.R.O.....	23
2.3.1 Estudio de campo.....	23
2.3.2 Estudio descriptivo.....	23
2.3.3 Estudio experimental.....	24
2.3.4 Estudio exploratorio.....	24
2.4. C.I.R.O, un sistema propio de la repostería creativa como motivo de praxis.....	25
2.5. El uso de una transformación idealista que desarrolló C.I.R.O como propuesta de trabajo en la pastelería.....	26
2.6. El diseño, una propuesta que genere las bases de la transformación en C.I.R.O.....	26

2.7.	El materialismo, una adaptación que C.I.R.O no pudo ignorar sobre la transformación de esa idea pastelera.....	27
2.8.	Filosofías que desataco en C.I.R.O y su proceso pragmático	27
2.9.	La normatividad, una creación que destacó las imágenes pasteleras en CIRO.....	28
2.10.	Las bases del constructivismo en C.I.R.O. y su transfiguración de la materia en forma artística.....	28
2.11.	La semiótica de Sanders Peirce una percepción lingüística no verbal de los símbolos a través de C.I.R.O.....	29
2.11.1	La iconografía a través de las formas.....	29
2.11.2	LA simbología a través de C.I.R.O.....	30
2.11.3	Los signos a través de C.I.R.O.....	30
2.12.	Influencia de los pasteleros que inspiraron este proyecto.....	31
2.12.1.	Biografía del chef Amaury Gouchon.....	32
2.4.1.1	Inspiración.....	34
2.12.2.	Biografía del chef Buddy Valastro.....	35
2.4.2.1	Inspiración	37
2.12.3.	Biografía del chef Miguel Ángel Tejada...38	
2.4.2.1	Inspiración.....	39
2.12.4.	Biografía del Chef Gabriel Muñoz.....	41
2.4.4.1	Inspiración.....	42
2.12.5.	Biografía del chef Ernesto Ríos.....	44

2.4.5.1 Inspiración	45
2.13. Importancia de esta Tesis como Aporte del Arte.....	45
2.14. Preparación para este Proyecto.....	46
2.14.1. Primeras prácticas.....	46
2.14.2. Formación en el INADEH.....	48
2.14.3. Formación en el hotel RIU.....	48
 Capítulo III	
Producción Artística.....	51
3.1. Idealización de una Rana Dorada.....	52
3.2. Transformación de la Materia que Idealizó una Canasta de Mimbre Tejida.....	53
3.3. Cultura Panameña.....	56
3.4. La construcción de Formas que Idealizó el Jardín de Rosas.....	60
3.5. Simbología de un Pez Betta.....	61
3.6. Rana Dorada.....	63
3.7. Iconografía Idealizada de una Guacamaya Bandera.....	66
• Conclusiones.....	69
• Recomendación.....	70
• Referencias Bibliográficas.....	71
• Anexos	
- Anexo 1: Anexo certificado de horas de trabajo.....	76
- Anexo 2: Formulario N°1 formulario curricular.....	77
- Anexo 3: Carta de prórroga para trabajo de grado.....	78

- Anexo 4: Diploma de profesor de español.....	79
-Anexo 5: Carta de certificación de profesor de español.....	80
- Anexo 6: Cedula del profesor de español.....	81

Índice de Imágenes

Ilustración 1: Chef Amaury Guichon.....	32
Ilustración 2: Chef Amaury Guichon, tigres de bengala.....	33
Ilustración 3: Chef Amaury Guichon, ballena.....	33
Ilustración 4: Chef Buddy Valastro.....	35
Ilustración 5: Las Vegas.....	37
Ilustración 6: Pastel para promover la película “Transformer, el lado oscuro de la luna”	37
Ilustración 7: Chef Miguel Ángel Tejada	38
Ilustración 8: Chef Gabriel Muñoz.....	41
Ilustración 9: Escultura de celebración de la ciudad de Panamá la Vieja...43	
Ilustración10: Escultura de la planta carnívora de Mario Bross.....	43
Ilustración11: Chef Ernesto Ríos.....	44
Ilustración12: Primeras prácticas (pastel de águila arpía).....	47
Ilustración13: Primeras prácticas (pastel inspirado en indígena).....	47
Ilustración14: Primeras prácticas (inspirado en Panamá).....	47
Ilustración15: Primeras practicas (pastel inspirado en pintura impresionista).....	47
Ilustración16: Pasteles hechos en el INADEH.....	48
Ilustración17: Escultura de calabaza hechas en el hotel RIU Plaza.....	49
Ilustración18: Rana dorada.....	52
Ilustración19: Canasta de mimbre.....	53

Ilustración 20: Canasta de mimbre, perspectiva aérea.....	54
Ilustración 21: Canasta antes de ser horneada.....	55
Ilustración 22: Canasta después de ser horneada.....	55
Ilustración 23: Asa de la canasta.....	55
Ilustración 24: Pastel de la cultura panameña	56
Ilustración 25: Pastel de la cultura panameña (ángulo frontal).....	56
Ilustración 26: Pastel abundancia de peces y mariposas.....	57
Ilustración 27: Pastel la etnia negra.....	57
Ilustración 28: Pastel de mola.....	57
Ilustración 29: Proceso de preparación de pastel de diablico sucio.....	58
Ilustración 30: Proceso de preparación de diablico sucio 2.....	58
Ilustración 31: Proceso de la máscara de diablico sucio	59
Ilustración 32: Máscara de diablico sucio terminada.....	59
Ilustración 33: Escultura de la cultura panameña terminada junto al Chef Miguel Ángel Tejada.....	59
Ilustración 34: Flores de isomalt.....	60
Ilustración 35: Arreglo con flores de isomalt.....	60
Ilustración 36: Pez Betta.....	61
Ilustración 37: Inspiración para Escultura de Pez Betta.....	61
Ilustración 38: Boceto para Escultura de Pez Betta.....	61
Ilustración 39: Isomalt derretido.....	62
Ilustración 40: Proceso de Pez Betta.....	62
Ilustración 41: Piezas separadas de Pez Betta.....	62

Ilustración 42: Pastel de rana dorada terminado.....	63
Ilustración 43: Armado del pastel de rana dorada.....	63
Ilustración 44: Pintado de las manchas de la rana dorada.....	64
Ilustración 45: Tambor del pastel de la rana dorada.....	64
Ilustración 46: Secado de las hojas de fondant.....	64
Ilustración 47: Teñido de las hojas de arroz.....	65
Ilustración 48: Armado de las flores de arroz.....	65
Ilustración 49: Niña observando el pastel de la rana dorada.....	65
Ilustración 50: Niña observando el pastel de la rana dorada 2.....	65
Ilustración 51: Guacamaya bandera de espalda.....	66
Ilustración 52: Guacamaya bandera frontal.....	66
Ilustración 53: Boceto de guacamaya.....	67
Ilustración 54: Moldeado de guacamaya.....	67
Ilustración 55: Tronco de base de guacamaya.....	67
Ilustración 56: Forrado de fondant de la guacamaya.....	68
Ilustración 57: Ala hecha con papel de hoja de arroz.....	68
Ilustración 58: Niña observando el pastel de guacamaya bandera.....	68

Índice de tablas

Tabla de Cronograma de Trabajo.....	15
--	-----------

Resumen

La finalidad de este trabajo es mostrar al lector el potencial de la creación artística dentro de la gastronomía, especialmente de la escultura multisensorial que, además de hermosear el producto, transmite un mensaje y crea una experiencia a nivel sensorial, olfativa y gustativa.

A pesar de ser obras efímeras por los materiales que se utilizan para su creación, se procura extender la vida de dichas esculturas manteniéndolas en óptimo estado para su consumo.

Para realizar este trabajo se utilizó la metodología de Sanders Peirce: “utilizar los conocimientos que se consiguen en la práctica y al mismo tiempo utilizarlos para mejorar en la práctica”¹. Siguiendo este método, lo principal es adquirir conocimiento sobre la realización de esculturas en tres dimensiones con materiales comestibles y utilizar lo aprendido para mejorar con cada proyecto.

¹ Rodríguez, Diego Mariano. La teoría de los signos de Charles Sanders Peirce: semiótica filosófica, Argentina, Universidad Católica Argentina (tesis), 2003

Abstract

This work aims to show the viewer the potential that artistic creation has within gastronomy with multisensory sculptures which, in addition to looking beautiful and transmitting a message, also create an experience on a sensory, olfactory and taste level.

Despite being ephemeral works due to the materials used, the search to extend the life of these sculptures while maintaining their optimal state for consumption will be reflected.

To carry out this work, Sanders Pierce's methodology of pragmatism was used - using the knowledge that is obtained in practice and at the same time using it to improve in practice, taking this into account, what we are learning in the creation of these edible sculptures, we use it. to improve the following creations.

Introducción

Este proyecto, que lleva como título “C.I.R.O: influencia del arte en la repostería mediante el uso de técnicas escultóricas aplicadas con materiales comestibles.”, tiene la finalidad de crear un conjunto de esculturas comestibles que ofrezcan al espectador una experiencia multisensorial. Además, incentivar a los artistas a explorar nuevas técnicas con las que se puedan crear increíbles obras, como en el área gastronómica donde se está experimentando con técnicas revolucionarias que llevan décadas perfeccionándose y que están aportando un valor artístico por la utilización de conocimientos de escultura y pintura.

Para cumplir con los objetivos de este trabajo se desarrollarán los siguientes temas:

- **Materialismo.** Concepción del mundo según la cual no hay otra realidad que el material.²
- **Pragmatismo.** El principio que resume esta tendencia es el que todas las creencias son, en realidad, una regla para la acción. “En otras palabras, el pragmatismo está basado en el crear, en los resultados más que en el proceso”.³
- **Constructivismo.** Se refiere a la construcción mediante la adquisición de conocimiento.

² RAE: *Diccionario de la lengua española*, 23ª. ed., [versión 23.8 en línea]. <<https://dle.rae.es>>

³ Océano: *Atlas universal de filosofía, manual didáctico de autores, textos, escuelas y conceptos filosóficos*, Barcelona, España, 2004.

Este proyecto está dividido en 3 capítulos cuyos contenidos se describen a continuación:

Capítulo 1

Este capítulo se exponen los aspectos generales del proyecto el cual nace a partir de dos de mis más grandes intereses: el arte, específicamente la escultura tridimensional y la repostería, con el propósito de crear una experiencia multisensorial poco usual para el espectador.

En el planteamiento del problema se plantea la incógnita que se desea resolver: ¿Es posible crear esculturas 3D utilizando materiales comestibles para desarrollar una experiencia multisensorial en el espectador? Además, se expondrán la justificación y los principales objetivos del proyecto.

Capítulo 2

En este capítulo se ofrece el marco conceptual de la investigación. Dentro de este se desarrollan algunos conceptos como son:

- Arte comestible
- Repostería creativa
- Escultura comestible
- Estética de la repostería
- Relación entre el arte y la repostería
- La cultura de la repostería creativa en medios populares
- Técnicas artísticas en la repostería

Aparte de estos temas, trataré acerca de la preparación que tuve, como artista, para este proyecto, de la importancia y del aporte que este trabajo representa para el arte. Además, se brindan breves biografías de los cinco chefs que me inspiraron a realizar este trabajo.

Capítulo 3

En este capítulo podremos ver cómo se desarrolló cada uno de las esculturas, en que año, el por qué y cómo se llevó a cabo cada uno de los 7 proyectos.

Capítulo 1

1. Aspectos Generales

Este trabajo nace a partir de dos de mis más grandes intereses los cuales son el arte, específicamente la escultura tridimensional, y la repostería, que fusionaremos para lograr la creación de una experiencia multisensorial poco usual para el espectador.

Mi amor por la gastronomía, específicamente por la repostería, me viene por herencia de mi familia materna, específicamente de mi abuelo Ernesto Ríos, quien era chef repostero. Durante mi crecimiento fui testigo de su trayectoria como pastelero, recuerdo que me sorprendía mucho cómo creaba esas obras tan lindas, cómo decoraba pasteles con las imágenes de distintos personajes utilizando solo mangas llenas de buttercream de distintos colores. De tanta admiración que aquello me inspiraba yo decía que quería ser como él y quizás también fue entonces que nació mi afición por el dibujo, ya que hallaba eso sorprendente y quería imitarlo. Lamentablemente, de todo esto solo permanecen los recuerdos, pues mi abuelo murió cuando yo apenas ingresaba a la universidad, por lo que no pude aprender de él directamente, pero las semillas de la repostería y el arte ya estaban plantadas.

Para establecer y comprender esa sinergia entre lo que veía hacer a mi abuelo y lo que yo quería lograr mediante esa imitación tuve que acceder a unas breves líneas que tratan acerca del aprendizaje por imitación y dicen lo siguiente:

“El aprendizaje por observación o imitación consiste en la reproducción consciente de la conducta de un experto con el propósito de conseguir el mismo objetivo que este último logra con dicha conducta”⁴.

Cuando tuve que escoger el tema para mi trabajo de grado opté por la fusión entre el arte y la repostería, pero no sabía cómo hacerlo y tenía bastante miedo de no poder lograrlo, ya que mis conocimientos de repostería eran mínimos y cuanto menos los de repostería creativa. No obstante, la decisión estaba tomada y actué en consecuencia: tomé algunos cursos de repostería para poder obtener los conocimientos necesarios para la utilización óptima de los materiales.

También tuve la oportunidad, más adelante, de trabajar junto a grandes chefs pasteleros, los cuales ayudaron grandemente en el progreso y mejora de mis habilidades tanto en la repostería como en la escultura. Además de expandir mis horizontes a nuevas técnicas que desconocía por completo, me

⁴ Santander Universidades: El aprendizaje por observación, un ingrediente esencial en cualquier formación. Recuperado de <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/aprendizaje-por-observacion.html>

ayudaron a realizar trabajos más complejos con materiales que me permiten lograr efectos o texturas más realistas o llamativas.

Teniendo en cuenta estos aspectos nace esta propuesta artística que tiene como planteamiento del problema la creación de esculturas comestibles que le den al espectador una experiencia multisensorial teniendo en cuenta tres grandes factores: estética, sabor y durabilidad.

La hipótesis surge de la investigación y de referencias que comparten conmigo algunos chefs y artistas, además de lo que vamos aprendiendo en el camino. La justificación, por otra parte, contiene temas personales, profesionales y culturales.

1.1 Planteamiento del Problema

Según Ileana Gólcher, especialista en investigación, el planteamiento del problema “consiste en describir de manera amplia la situación objeto de estudio, ubicándola en un contexto que permita comprender su origen, relaciones e incógnitas por responder.”⁵

Durante la realización de este trabajo me encontré con algunos problemas que dieron lugar a estas interrogantes:

- ¿Cómo convertir un pastel en una obra de arte?

⁵ Gólcher, Ileana. *Escriba y sustente su tesis*, 6ª. Ed., Panamá, 2003. Recuperado de https://servicioswebguate.com/cunoc/wp-content/uploads/2021/07/ESCRIBA_Y_SUSTENTE_SU_TESIS.pdf

- ¿Cómo extender la vida útil de estos alimentos perecederos a fin de contar con el tiempo necesario para realizar las esculturas y exponerlas al público?

1.1.1 Hipótesis

La hipótesis es la suposición que hacemos sobre los resultados que esperamos tener de nuestro trabajo. Teniendo siempre en cuenta que estas suposiciones son afirmaciones claras y objetivas de dicho trabajo que nacen a partir de una incógnita expuesta en el planteamiento del problema. Ahora bien, debemos tener en cuenta que esto es solo una suposición y no es un hecho o una conclusión, ya que esta está puede sufrir modificaciones a medida que vaya avanzando el desarrollo del trabajo.

Al respecto, Ileana Gólcher afirma que:

“La hipótesis es una serie de supuestos, conjeturas y presunciones que guían la investigación y que se apoyan en los conocimientos existentes ya organizados y sistematizados. Es una explicación tentativa del problema que es motivo de investigación que se relaciona con un grupo de variables.”⁶

1.1.2 Hipótesis (desarrollo de nuestra incógnita)

¿Es posible crear esculturas 3D utilizando materiales comestibles para desarrollar una experiencia multisensorial en el espectador?

⁶ Ibidem

Esto es posible siempre que se realicen los procedimientos adecuadamente. Primero, hay que recurrir a técnicas de repostería avanzada tales como el isomalt, patillaje y chocolate plástico, luego hay que aplicar los métodos de conservación más apropiados al tipo de material con que estemos trabajando tales como los recubrimientos de alta calidad y el uso de materiales con altos niveles de edulcorantes y preservativos. Finalmente, hay que procurar un adecuado almacenamiento y el uso de la cadena de frío. Mediante este procedimiento podríamos lograr una obra de arte impresionante y, al mismo tiempo, extender su vida útil para permitir una exhibición prolongada.

¿Se podrán optimizar las condiciones de almacenamiento mediante el empleo de aditivos que no alteren la estética del pastel para aumentar significativamente su vida útil sin comprometer su apariencia y calidad para una exhibición prolongada?

1.2 Justificación

La creación de estas obras de arte con materiales comestibles es un tema fascinante que merece ser investigado y explotado.

Algunas de las razones que justifican la realización de este proyecto son:

- La exploración de nuevas formas de expresión artística. La utilización de materiales de repostería en la creación de esculturas amplía el horizonte de posibilidades artísticas, desafiando las convenciones tradicionales y fomentando la innovación en el campo del arte.

- Intersección entre arte y gastronomía. Este enfoque artístico constituye un punto de encuentro entre dos disciplinas aparentemente distantes, el arte y la gastronomía, lo que brinda la oportunidad de reflexionar sobre las similitudes y diferencias entre ambas prácticas creativas.
- Experiencia estética multisensorial. Las esculturas de repostería comestible no solo son apreciadas visualmente, sino que también involucran otros sentidos como el gusto, el tacto y el olfato, proporcionando una experiencia estética única y multisensorial al espectador.
- Desafío de la temporalidad del arte. La naturaleza efímera de los materiales utilizados plantea interrogantes sobre la durabilidad y la permanencia del arte, así como sobre la relación entre la obra y su eventual destrucción o consumo.

1.3. Objetivos

“Un objetivo se refiere a lo que el investigador intenta hacer sobre el problema con base en su estudio. Todo objetivo de investigación debe orientarse al logro o generación de conocimientos.”⁷

⁷ Hernández Sampieri, Fernández Collado & Baptista Lucio, 2014; Hurtado de Barrera. *Metodología de la investigación*, 6ª. Ed., México, Mcgraw Hill, 2014.

1.3.1 Objetivos Generales

- Demostrar la influencia y similitudes que tienen entre si el arte de la repostería y la escultura mediante la creación de esculturas comestibles.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Fusionar dos manifestaciones artísticas en la creación de obras de repostería.
- Analizar la experiencia multisensorial de estas obras en el espectador.
- Expandir el arte de la escultura a otros campos de trabajo como la repostería.
- Explorar nuevos materiales y nuevas técnicas para la creación de las obras.
- Extender la durabilidad de estos materiales lo mayor posible.

1.4. Limitaciones

Se trata de aquellos obstáculos que se presentan durante el desarrollo del proyecto, los cuales, a decir de Abbadía *“son las restricciones en el diseño, los métodos o incluso las limitaciones de los investigadores que afectan e influyen en la interpretación de los resultados finales de su investigación”*⁸

Algunas de las limitaciones enfrentadas para la culminación de este proyecto son las siguientes:

- Desconocimiento de muchos de los materiales, así como de su correcto uso.

⁸ Abbadía, Jessica. *¿Cuáles son las limitaciones en la investigación y cómo escribirlas?* Mind the Graph. Recuperado de <https://mindthegraph.com/>

- Carencia de los utensilios adecuados para trabajar y también para el correcto almacenamiento de los materiales, algunos de los cuales tenían que preservarse mediante la cadena de frío.
- Desconocimiento de las técnicas y procedimientos para realizar este trabajo, lo que me obligó a consumir la mayor parte del tiempo en la adquisición de los mismo. Debido a ello tuve que solicitar una prórroga para poder culminarla el proyecto.

1.5. Delimitación

“La delimitación del problema constituye el primer paso para la realización de un proyecto, puesto que posibilita el establecimiento de los límites de este, brindando al investigador los parámetros de acuerdo con los que debe proceder.”⁹

1.5.1. Delimitación Temporal

Todo este proceso de esta investigación se realizó en un periodo que inició en junio de 2020 y finalizo a comienzos de 2025.

1.5.2. Delimitación Espacial

Este trabajo se realizó en múltiples lugares. Los primeros trabajos los realicé en mi casa, ubicada en El Crisol; luego otros en el Inadeh, sede de

⁹DuocUcBibliotecas. *Elaboración de documentos o informes*. Recuperado de bibliotecas.duoc.cl/elaboracion-de-documentos-o-informes

Tocumen; en la pastelería del Hotel Riu Plaza, en calle 50; y, finalmente, en la pastelería de una amiga, en La Chorrera, donde me facilitaron las instalaciones para cumplir con la cadena de frío y a fin de poder mantener los materiales a temperaturas óptimas.

1.6. Cobertura

“Cobertura o delimitación geográfica, en ella se precisa el lugar en el cual se realiza el trabajo de investigación, los límites desde dónde y hasta dónde son válidos los resultados que arroje la investigación”¹⁰

La data que se recoge en esta investigación procede de artistas de varios países, como Francia, Estados Unidos y Panamá. Sin embargo, todas las esculturas y prácticas se hicieron entre la ciudad de Panamá y algunas en La Chorrera.

1.7. Alcance

“El alcance del proyecto te permite establecer límites en tu proyecto y definir con precisión los objetivos, plazos y entregables del proyecto que deseas lograr. Al definir claramente el alcance de tu proyecto, puedes asegurarte de

¹⁰ Arias, Fidias. *El proyecto de investigación*, 7ª ed., Caracas, Venezuela, 2016, Episteme.

lograr las metas y objetivos de tu proyecto sin sufrir demoras ni sobrecarga de trabajo.”¹¹

Obtener todo el conocimiento y la práctica necesarios para desarrollar esculturas tridimensionales que ofrezcan una experiencia multisensorial al espectador, así como también abrir una ventana al interés de otros artistas de la repostería sobre la realización de esculturas con estos materiales.

1.8. Proyección

“Se trata de una técnica que consiste en imaginar con el mayor detalle posible cómo serán las cosas cuando hayas alcanzado el objetivo que te has propuesto.”¹²

Promover una mayor visibilidad para las esculturas tridimensionales que aporten una experiencia multisensorial al espectador y al mismo tiempo lograr que cada vez más artistas exploren técnicas con materiales poco convencionales, pero logrando perfeccionar dichas técnicas y llevarlas a un nivel mucho más artístico e impactante.

¹¹ Martins, Julia. La guía rápida para definir el alcance de tu proyecto en 8 pasos, 2024, Asana. Recuperado de <https://asana.com/es/resources/project-scope>

¹² Sampieri, (2014). Metodología de la Investigación. México: McGraw Hill

Tabla de Cronograma de Trabajo

ACTIVIDADES	2020			2021								2022												2024												2025	
	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2			
Elección del tema																																					
Creación de bocetos																																					
Primeras practicas																																					
Formación en el INADEH																																					
Formación con el chef Gabriel Muñoz																																					
Confección la Idealización de una Rana dorada																																					
Transformación de la Materia que idealizo una canasta de mimbre tejida																																					
cultura panameña																																					
La construcción de Formas que idealizo el Jardín de rosas																																					
Simbología de un pez betta																																					
Rana Dorada																																					
iconografía Idealizada de una guacamaya Bandera																																					
Capítulo 1																																					
Capítulo 2																																					
Capítulo 3																																					
Conclusiones, referencias etc.																																					
Revisión de ingles																																					
Correcciones																																					
Sustentación																																					

Capítulo 2

2. Marco conceptual, Teórico y Escultórico

2.1 Marco Conceptual

El marco conceptual es importante para que podamos comprender cómo el arte y la repostería llegan a coincidir y también cómo estos conceptos de dos disciplinas tan dispares llegan a entrelazarse y formar lo que se conoce como repostería creativa o bien escultura comestible, que será el centro de interés de este trabajo. El comprender esta relación nos ayudará a establecer conceptos básicos y nociones que necesitamos tener claros para el desglose de este proyecto.

2.1.1 Arte Comestible

Es una disciplina emergente que se refiere a la creación de obras artísticas utilizando materiales comestibles o gastronómicos ya sean dulces, salados o hasta frutas para esculpir imágenes multisensoriales capaces de crear en el espectador una experiencia que vaya más allá de lo visual y estético, pues involucrará otros sentidos como el gusto y el olfato. Aparte la obra contará con el agregado de que podrá comerse, ya que se trata de una obra comestible.

2.1.2 Repostería Creativa

La repostería creativa representa un enfoque más contemporáneo de lo que conocemos comúnmente en la repostería y gastronomía, va más allá de la preparación de pasteles y dulces decorados. Es un enfoque más estético y artístico.

La repostería creativa conlleva la utilización de técnicas de escultura avanzadas y el manejo especializado de los materiales que se utilizan para modelar cada pieza. La caracterizan siempre la innovación e implementación de nuevas formas, texturas, colores y materiales, además de nuevas técnicas artísticas.

2.1.3 Escultura Comestible

La escultura comestible es un tipo de arte que se caracteriza por la creación de una figura tridimensional a partir de materiales comestibles.

Al igual que la escultura tradicional, la escultura comestible requiere de un gran conocimiento de los materiales que se utilizan, en este caso los ingredientes como chocolate, isomalt, fondant, etc.; además del correcto manejo y conservación de los materiales y precisión en la técnica.

Quien practique la escultura comestible debe poseer habilidades escultóricas como esculpir, modelar, tallar y pintar para dar forma a los diversos materiales y lograr que el producto no solo sea agradable a la vista y delicioso, sino también funcional y lo más duradero posible.

2.1.4 Estética en la Repostería

“La estética es la rama de la filosofía que se dedica a estudiar el arte y su relación con la belleza.”¹³

¹³ Etecé. *Enciclopedia Conceptos, “Estética”, 2024. Recuperado de <https://concepto.de/estetica/#ixzz8tp1TFT00>*

La estética en la repostería hace referencia a las técnicas de diseño visual que se utilizan para lograr un producto creativo, agradable a la vista, con la armonía de colores, formas y diseños llamativos y texturas que estimulen el tacto y el gusto del espectador y conviertan la experiencia en algo multisensorial.

2.1.5 Relación entre el Arte y la Repostería

La relación entre el arte y la repostería creativa se puede examinar desde un punto de vista interdisciplinario. Ambas tienen como base la utilización correcta de técnicas, la creatividad, colores, expresión personal y comunicación visual.

En los últimos años la repostería no se limita a la parte gastronómica, sino que, hondamente influenciada por los movimientos artísticos, especialmente los contemporáneos, como el arte pop, el minimalismo, surrealismo, hiperrealismo, se especializa en la expresión de emociones y en la captura de momentos con los que logra crear en el espectador no solo una experiencia gastronómica, sino también transmitir un mensaje y generar una experiencia visual y sentimental en las personas.

2.1.6 La cultura de la repostería creativa en medios populares

La repostería creativa ha evolucionado y se ha expandido a través de los años, en gran medida, gracias a las nuevas tecnologías, las cuales han contribuido a visibilizar este arte. Muestra de ello es el gran recibimiento de que este goza ahora

en programas de televisión donde se organizan competencias que exigen de los pasteleros la creación de obras con un gran nivel artístico o con tanta perfección que se asemejen a un objeto real lo cual requiere de una técnica impecable. Además de este medio, también las redes sociales como Instagram, Facebook, pinterest, entre otras, han brindado sus espacios para que los pasteleros puedan dar a conocer sus obras por medio de pequeños clips o fotografías.

Todos estos medios han abierto una ventana de posibilidades y con ello fomentado una creciente apreciación del pastel y la escultura comestible como una forma legítima de arte, que actualmente goza de reconocimiento a nivel mundial.

La influencia que han ejercido los medios de comunicación en el crecimiento, visualización y evolución de la repostería ha sido de gran importancia. El acceso a sus espacios le ha permitido ser apreciada por el público en general y por la crítica, además ha fomentado la competitividad, lo que ha llevado a la innovación y experimentación con nuevas técnicas cada vez más sofisticadas. Todo ello ha llevado a la repostería creativa a un nivel más alto y al reconocimiento del pastel en una verdadera obra de arte en todos los sentidos.

2.1.7 Técnicas Artísticas en la Repostería

Las técnicas artísticas aplicadas en la repostería creativa comprenden una amplia gama de conocimientos, procedimientos, materiales y prácticas que son de conocimiento obligado para el pastelero verdaderamente interesado en crear estas obras artísticas teniendo en cuenta que cada material se utiliza y se comporta

totalmente distintos a los otros dependiendo de factores como el clima, temperatura, humedad, tiempo de caducidad, conservación, entre otros. Es importante manejar todos estos datos, ya que una obra puede estar compuesta de materiales muy distintos entre sí y, por tanto, con necesidades distintas, pero que dan la oportunidad de hacer una obra mucho más interesante.

Algunas de estas técnicas incluyen el modelado del chocolate, figuras con pasta de fondant, flores con pasta de azúcar, temperado y modelado de azúcar, isomalt, utilización de masa muerta para hacer figuras de pan, entre otras más. Todas estas técnicas nos ayudan a crear estructuras complejas de postres gigantes o postres individuales en el ámbito artístico.

2.2 Historia de la repostería creativa

La repostería siempre se ha considerado como un trabajo práctico, pero en las últimas décadas esto ha ido evolucionando hacia una forma de crear arte, es decir, que la repostería creativa ha comenzado a volverse una forma de expresión artística donde la comida se convierte en el lienzo del artista.

La historia de la repostería creativa surge en la antigüedad, época en que ya esta actividad constituía parte esencial en diversas culturas, pero no fue sino hasta la Edad Media y el Renacimiento cuando la realeza y las clases adineradas comenzaron a apropiarse de esta, por lo que las exigencias se tornaron mucho mayores y empezaron a nacer nuevas técnicas y materiales para perfeccionar e innovar la actividad pastelera. Esto poco a poco fue transformando la repostería

que pasó de ser un oficio meramente culinario a una forma de expresión artística, la cual se ha ido perfeccionando con los años.

“La pastelería o repostería creativa es la sublimación artística de la pastelería tradicional. El precursor inicial de este tipo de pastelería fue Dewey McKinley Wilton, que desde 1929 impartió clases en su escuela privada de Chicago, cuyo método “Método Wilton de decoración de pasteles”, sigue vivo y en auge a día de hoy. Posteriormente, en 1956, la empresa PME cake haría escuela en el Reino Unido, introduciendo esta disciplina culinaria en toda Europa¹⁴”

La repostería creativa tal como la conocemos ahora tiene sus inicios en el siglo XX con el nacimiento de nuevas técnicas para la decoración de los pasteles. Algunas de estas técnicas son: el fondant, pastas de azúcar, la implementación de colores más brillantes y formas mucho más complejas y cada vez más realistas o desafiando la gravedad. En los últimos años hemos podido ver cómo la repostería creativa ha ido evolucionando a pasos agigantados y poco a poco se ha ido convirtiendo en una forma de expresión artística que ha tenido buen recibimiento ante el público con los programas de televisión, escuelas de chocolatearía, cake Boss, entre otros que han dado a conocer las obras que realizan los reposteros como algo que un producto comestible, esto es una obra de arte multisensorial.

¹⁴ Colaboradores de Wikipedia. *Pastelería creativa*, Wikipedia, La enciclopedia libre, 2023. Disponible en <https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Pasteler%C3%ADa_creativa&oldid=154519850>.

2.3 TIPOS O MODELOS DE ESTUDIOS EN C.I.R.O.

2.3.1 Estudio de Campo

“La investigación de campo es la recopilación de datos nuevos de fuentes primarias para un propósito específico. Es un método de recolección de datos cualitativos encaminado a comprender, observar e interactuar con las personas en su entorno natural”¹⁵.

Para la realización de este proyecto investigué la forma de trabajo de los chefs que, a mi parecer, más se enfocaban en la repostería creativa, puesto que a partir de esta información podría llevar mi proyecto, que consiste en convertir los pasteles en esculturas multisensoriales. Esto me brindó la oportunidad de trabajar de la mano con dos de ellos para así adquirir experiencia en el campo.

2.3.2 Estudio Descriptivo

“Un estudio descriptivo es normalmente el mejor método de recolección de información que demuestra las relaciones y describe el mundo tal cual es. Este tipo de estudio a menudo se realiza antes de llevar a cabo un experimento, para saber específicamente qué cosas manipular e incluir en el experimento. Bickman y Rog (1998), sugieren que los estudios descriptivos pueden responder a preguntas como “qué es” o “qué era.”

Los experimentos responden “por qué” o “cómo.”¹⁶

¹⁵ Colaboradores de QuestionPro. *QuestionPro, “Investigación de campo”, 2024. Recuperado de https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-campo.html#que_es_investigacion_de_campo*

¹⁶ Colaboradores de San Diego State University. *Conceptos básicos de la investigación. “Qué es investigación”, 2024. Recuperado de https://ori.hhs.gov/education/products/sdsu/espanol/res_des1.htm*

Para la realización de este estudio descriptivo realicé investigación teórica y práctica. Al crecer viendo la elaboración de estas obras, pude captar, de primera mano, cómo la repostería creativa fue evolucionando hasta convertirse en un verdadero arte cuyos productos podemos llamar esculturas tridimensionales.

2.3.3 Estudio Experimental

“El estudio experimental es el que permite acercarse a la noción de causalidad de manera más directa. Un estudio experimental permite al investigador elegir sus variables, y, mediante la manipulación de ellas, en un ambiente controlado, puede buscar la evidencia que apoye su hipótesis.”¹⁷

Desde el 2020 empecé a realizar los trabajos experimentales para la realización de este proyecto y fui formándome y adquiriendo más experiencia al punto que hoy ya es palpable la evolución de mis trabajos.

2.3.4 Estudio Exploratorio

“Una investigación exploratoria es un tipo de investigación que se lleva a cabo cuando se quiere estudiar un tema nuevo o del que existe poca información. También sirve cuando un objeto de estudio no está del

¹⁷ Escuela de Medicina. *Estudios experimentales: bases conceptuales.*, . Pontificia Universidad de Chile, 2024. Recuperado de <https://medicina.uc.cl/divisiones/medicina/salud-publica-y-medicina-familiar/salud-publica/epi-centro/estudios-experimentales/>

todo definido y los especialistas necesitan conocer mejor el fenómeno.”¹⁸

Debido a que no contaba con suficiente data sobre el tema, recurrí a programas de televisión, biografías y a la parte práctica que fue la que más me ayudó.

2.4 C.I.R.O. Un sistema propio de la expresión de la repostería creativa como motivo de mi tesis.

Este proyecto nace del interés por fusionar dos emociones que he ido cultivando desde pequeña: mi amor por el arte y ese cariño que he tenido siempre por el potencial artístico de la gastronomía, específicamente la repostería. Esta inquietud es producto del contacto directo que tuve con la actividad repostera desde que era niña, ya que mi abuelo era un chef repostero. Lamentablemente, su fallecimiento impidió que me transmitiera esos conocimientos directamente, pero dejó en mí esa chispa de interés por esta forma de arte tan variada.

Cada uno de los trabajos que se mostrarán próximamente será el reflejo de años de formación artística, gastronómica, expresión de ideas, recuerdos y sentimientos de la artista.

¹⁸ Etécé. *Enciclopedia Conceptos, “Investigación exploratoria”, 2024. Recuperado de <https://concepto.de/estetica/#ixzz8tp1TFT00https://concepto.de/investigacion-exploratoria/#ixzz8tvepvXbb>*

2.5. El uso de una transformación idealista que desarrolló C.I.R.O. como propuesta de trabajo en la pastelería

“El idealismo es la familia de teorías filosóficas que afirman la primacía de las ideas o incluso su existencia independiente. Afirman que la realidad, o la realidad que podemos conocer, es fundamentalmente un constructo de la mente o inmaterial.”¹⁹

CIRO encontró en la escultura una forma de transformación idealista que fue desarrollando mediante ideas que plasmó y trajo a la realidad con diferentes técnicas y materiales para esculpir o diseñar pasteles o dulces.

La escultura fue el medio que utilizó C.I.R.O. para plasmar las ideas que tenía desde pequeña.

2.6. El Diseño de una propuesta que generó las bases de la transformación en C.I.R.O.

La génesis del diseño de esta propuesta se remonta a los años de infancia de CIRO. Desde entonces veía a su abuelo moldeando todas esas esculturas de panes y pasteles hermosos, y se dio cuenta del gran potencial de los materiales comestibles para la creación de esculturas innovadoras y atractivas al público. Esta idea fue modificándose a medida que C.I.R.O. crecía hasta llegar a lo que vemos hoy como esculturas multisensoriales.

¹⁹ Colaboradores de Wikipedia. *Idealismo*, Wikipedia, La enciclopedia libre, 2024. Disponible en <https://es.wikipedia.org/wiki/Idealismo>

2.7. El materialismo, una adaptación que C.I.R.O no pudo ignorar sobre la transformación de esa idea pastelera

“En filosofía, el materialismo es una corriente de pensamiento según la cual el mundo puede explicarse en función de la idea de materia, pues todas las cosas son causa de la acción de la materia y no del espíritu”²⁰

Este materialismo se refiere a la concreción de las ideas artísticas de CIRO mediante el uso de productos comestibles que fueron convertidos en esculturas multisensoriales.

2.8. Filosofías que desataco en C.I.R.O y su proceso pragmático

“El Pragmatismo es una corriente filosófica idealista y subjetiva que considera la verdad desde el punto de vista de la utilidad social”²¹

Algunas de las filosofías que influyeron en el proceso pragmático de CIRO fueron la formatividad y el constructivismo, entre otras.

²⁰ Equipo de Enciclopedia Significados. *Qué es el Materialismo (y sus tipos)*, Enciclopedia Significados, 2024. Recuperado de <https://www.significados.com/materialismo/>

²¹ Rizo, Marta. *Pragmatismo, sociología fenomenológica y comunicología. acción y comunicación en william james y Alfred Schütz. Razón y Palabra*, 2008, (64), Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199520727004>

2.9. La formatividad, una creación que destacó las imágenes pasteleras de C.I.R.O.

“Formar, por tanto, significa «hacer», pero un hacer tal que, mientras hace, inventa el modo de hacer.” Así define Pareyson la formatividad: producción que es, al mismo tiempo e inseparablemente, invención. En esta definición hay que subrayar en primer lugar, que el hacer coincide con la entera existencia del hombre: vivir es hacer. Cualquier iniciativa, actividad, relación se realiza mediante operaciones que a su vez se concretan en obras.”²²

CIRO consiguió, mediante este proyecto, esculpir sus obras multisensoriales ayudándose con formas simples que poco a poco se fueron transformando en piezas más complejas y estructuradas.

2.10. Las bases del constructivismo en C.I.R.O. y su transfiguración de la materia en forma artística

“Este modelo de aprendizaje busca que el mismo alumno construya su propio conocimiento a partir de enseñanzas previas”²³

La realización práctica de este proyecto se logró mediante ensayo y error. En el proceso se aprendió de los primeros intentos para ir mejorando cada vez más. Se utilizaron materiales poco convencionales para construir las ideas que se quería proyectar transformando estos materiales en esculturas multisensoriales.

²² Acciario, Fabrizio. *Revista de Filosofía* 45, “Formatividad e interpretación en la estética de Luigi Pareyson”, 2020. Recuperado de <https://revistas.ucm.es/index.php/RESF/article/view/68168>

²³ Santander Universidades. ¿Qué es el aprendizaje constructivista y cómo funciona?, 2024. Recuperado de <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/aprendizaje-constructivista.html>

2.11. La semiótica de Sander Peirce una percepción lingüística no verbal de los símbolos a través de C.I.R.O.

“En el rico legado de la antigua filosofía griega, es posible encontrar tanto la teoría general de los signos como algunas de sus ramas más específicas, como lo son por ejemplo la gramática y la sintomatología.”²⁴

Según Pierce, la semiótica está basada en iconografía, simbología y el símbolo. A continuación, se procede a describir como fueron puestos en práctica por CIRO.

2.11.1 La iconografía a través de las formas

“Conjunto de imágenes, retratos o representaciones plásticas, especialmente de un mismo tema o con características comunes.”²⁵

En otras palabras, podemos decir que la iconografía es escribir o transmitir un mensaje mediante imágenes, dibujos o formas.

En este proyecto podemos ver cómo C.I.R.O., mediante formas, creó esculturas que pueden transmitir un mensaje al espectador sin necesidad de palabras.

²⁴ FISCH, Max, Peirce, Semeiotic, and Pragmatism. Peirce's General Theory of Signs, p.321

²⁵ Real Academia Española. Diccionario de lengua española, 23ª. Ed., Barcelona, 2010.

2.11.2 LA simbología a través de C.I.R.O.

“¿Qué quiere decir símbolo? Es, en principio, una palabra técnica de la lengua griega y significa «tablilla de recuerdo».”²⁶

Al hablar de simbología a través de CIRO nos referimos a los proyectos que se realizaron y cómo cada uno de ellos tiene un o múltiples trasfondos o historias, algunas propias del artista, de sus vivencias, recuerdos y también lo que representa el mismo objeto en distintas culturas.

2.11. 3 Los signos a través de C.I.R.O.

“El signo se puede definir como la representación de la realidad. Saussure lo demuestra con su teoría, debido a que todo lo que es interpretado como significado (concepto) se debe a algo de la realidad, por eso se dice que el significante es la huella psíquica que deja en la mente.”²⁷

Según Peirce, “todo este universo se encuentra penetrado por signos, si es que no se compone exclusivamente de ellos”²⁸

²⁶ Hans-Georg Gadamer. *La actualidad de lo bello*, Barcelona, España, Paidós, 1997.

²⁷ Ibidem

²⁸ Rodríguez, Diego Mariano. *La teoría de los signos de Charles Sanders Peirce: semiótica filosófica*, Argentina, Universidad Católica Argentina (tesis), 2003.

La expresión el signo a través de C.I.R.O. se refiere a la representación de la temática de cada una de las obras por la utilización de materiales comestibles para plasmar las ideas y convertirlas en esculturas.

En otras palabras, lo que hago es plasmar las ideas en mi mente para luego traerlas a la realidad a través de mis esculturas, que son creadas con distintos materiales comestibles con los que materializo esas ideas.

2.12 Influencia de pasteleros que inspiraron este proyecto

A continuación, se enlistan los nombres de una serie de chefs que inspiraron y también contribuyeron a la creación de este proyecto de una forma o de otra. Se trata, en algunos casos de chefs internacionales, cuyos trabajos crecí viendo en programas de televisión, en internet y redes sociales; en otros, de chefs nacionales que me prestaron sus enseñanzas para fortalecer mi formación artística en el sector gastronómico y con los que estoy muy agradecida.

A pesar de que hubo muchos otros chefs en los que me inspiré, estos que mencionaré a continuación son los que mayor impacto han tenido sobre mi propia producción.

- Chef Amaury Guichon
- Chef Buddy Valastro
- Chef Miguel Ángel Tejada
- Chef Gabriel Muñoz
- Chef Ernesto Ríos

2.12.1 Biografía del Chef Amaury Guichon



Ilustración 1. Chef Amaury Guichon

Amaury Guichon es un reconocido chef pastelero francés, famoso por su enfoque artístico y creativo en la pastelería. Nació en Alta Saboya, Francia, cerca de Suiza y mostró, desde pequeño, interés por las artes manuales. A los 14 años dejó la escuela tradicional para estudiar cocina en Thonon-les-Bains, y luego descubrió su pasión por la pastelería en Suiza, donde se formó durante dos años y ganó varios concursos locales.

Para perfeccionar su técnica, estudió en la prestigiosa Maison Lenôtre en París, especializándose en pastelería avanzada. Fue considerado uno de los mejores aprendices en París por la asociación MOF. En 2012 ganó el concurso regional "Délices de la Méditerranée" y, al año siguiente, quedó en tercer lugar en el programa de televisión francés "¿Quién será el próximo gran pastelero?", donde trabajó bajo la tutela de chefs reconocidos como Christophe Michalak y Pierre Marcolini.

Su carrera internacional comenzó en 2013, cuando se trasladó a Las Vegas para trabajar en Jean-Philippe Patisserie, una pastelería de lujo en los hoteles Bellagio y Aria, donde fue Chef de Partida y líder de I&D de productos. En 2016 empezó a compartir videos en redes sociales mostrando su proceso creativo, logrando millones de visualizaciones y gran popularidad global.

Desde 2017 Guichon ha viajado impartiendo clases maestras en más de 20 países, incluyendo México, China, Tailandia y Grecia. Finalmente, en 2021, fundó su propia escuela en Las Vegas, "The Pastry Academy", un programa intensivo de diez semanas donde enseña tanto las bases como las técnicas avanzadas en pastelería, postres de plato, chocolate, helado y pan.

Amaury es conocido por su estilo detallado, estética elegante y dedicación a la calidad. En su intimidad disfruta de una vida tranquila con su novia Fiona. En 2020 publicó su primer libro "The Art of Flavor", donde comparte recetas, técnicas y su inspiración de sabores de todo el mundo, revelando sus creaciones insignia y su trayectoria artística en el arte de la pastelería.²⁹



Ilustración2. Chef Amaury (tigres de bengala)



Ilustración 3. Chef Amaury (ballena)

²⁹ Colaboradores de Inbp. Amaury Guillon, Inbp. Recuperado de <https://www.my-vb.com/esp/reposteria/jefe-reposteria/retrato-amaury-guichon>

2.12.1.1. Inspiración

Del chef Amaury me impresionaron sus majestuosas esculturas realizadas mayormente con chocolate, material con el que logra creaciones realmente increíbles y realistas utilizando técnicas innovadoras y sobresaltando siempre la parte escultórica con los tallados que hace y casi siempre utilizando el aerógrafo para pintar sus obras. Me impactó mucho como este chef parte sus esculturas de formas tan simples como esferas gigantes de chocolate que va cortando, derritiendo, esculpiendo y pegando hasta llegar a una escultura realmente detallada y realista.

2.12.2 Biografía del Chef Buddy Valastro



Ilustración 4. Chef Buddy Valastro

Nació en la población de Hoboken en Nueva Jersey, Estados Unidos, el 3 de marzo de 1977. Es hijo de Mary Valastro Pinto, administradora de la pastelería Carlo's bake shop, y de Bartolo Valastro que era el jefe pastelero de dicha pastelería.

A los 11 años de edad comenzó a trabajar en el mismo lugar en el que trabajaban sus padres y al cumplir los 14 años empezó a elaborar pasteles de boda. En 1994, cuando contaba con apenas 16 años, falleció su padre, dejando vacante el puesto de jefe de pastelería, posición de la que este se hizo cargo.

En 2001 Buddy se casó con Elisabeth Belgiovine con quien en la actualidad tiene 4 hijos y juntos son los propietarios de la pastelería.

En el 2004 Valastro inició su carrera televisiva participando en el programa telerrealidad Food Network Challenge, en el que ganó un desafío. Después de 5 años hizo su propio programa de telerrealidad al cual llamó Cake Boss, en el que se mostraba el trabajo en familia y amigos en el establecimiento donde por primera vez trabajó.

Este programa, que se estrenó el 19 de abril de 2009, se mantuvo por ocho temporadas dedicadas a la elaboración de postres de diferentes tipos, entre ellos los de origen exótico, que se destinaban a las mayores celebraciones, así como

también para bodas. Esta serie se hizo popular e incrementó la popularidad de su negocio en la zona de Hoboken.

El 6 de diciembre de 2010 estrenó su segundo programa con el nombre El Desafío de Buddy, un concurso en que los mejores pasteleros de los Estados Unidos eran sometidos a desafíos cuyo propósito era descartar a los concursantes hasta que solo quedara el mejor. La serie contó con cuatro temporadas que permitieron a Buddy alcanzar un mayor reconocimiento a nivel mundial, ya que este programa se transmitió a otras partes del mundo.

En este mismo año escribió un libro llamado Cake Boss, en el que trataba de sus Stories and récipes from Mia Famiglia (que en español se traduce como La historia y receta de su familia). El libro despertó mucho interés como muestra el auge que alcanzaron sus ventas.

En el 2011 realizó su tercer programa, del mismo tipo, Kitchen Boss, en el que se dedicó a la realización de recetas de pastelería; pero esta serie solo contó con dos temporadas.

El 27 de mayo de 2013 se produjo su cuarto programa, Bakery Boss, en el cual Buddy Valastro orientó a otras pastelerías acerca de la administración del negocio, esto hizo que su programa se extendiera por dos temporadas. Finalmente, a mediados del 2014 creó el desafío Buddy Latinoamérica que se estrenó el 28 de octubre del mismo año y duro tres temporadas.³⁰

³⁰ Estudiantes de gastronomía de la Universidad de Panamá. *Diario de Pastelería*, "Buddy Valastro-biografía", Panamá, 2016. Recuperado de: <https://diariodepasteleria.wordpress.com/2016/10/05/643/>

2.12.2.1. Inspiración

Este chef me inspiró con sus pasteles extravagantes y de grandes dimensiones. Su trabajo se caracteriza por la creación de esculturas tridimensionales muy coloridas e impactantes en cuya elaboración utiliza, mayormente, fondant y pasta de azúcar.

A este pastelero lo conocí mediante sus shows de televisión que veía cuando era niña. Fue mucho el impacto que logró en mí ver como este chef creaba estos pasteles que más que una obra comestible eran una experiencia de esculturas tridimensionales y multisensoriales para el público.



Ilustración 5. Las vegas.



Ilustración 6. Pastel para promover la película Transformers el lado oscuro de la luna.

2.12.3 Biografía de Chef Miguel Ángel Tejada



Ilustración 7 chef Miguel Tejada

Me crié en uno de los barrios más peligrosos del país como lo es Samaria. Desde niño llegué ahí después de que murió mi padre. Años más tarde muere mi madre, por lo que quedé solo, sin ayuda de nadie, pidiéndole a Dios que me diera dirección, que me permitiera caer en malos vicios. Empecé a vivir solo, sin siquiera luz para estudiar. A

pesar de todo, logré graduarme en el Instituto Nacional, gracias a los pocos medios que reunía limpiando zapatos, vendiendo periódicos, empacando. De ahí crecí y logré conseguir una plaza de conductor en una pastelería. Fue entonces cuando despertó mi pasión por este bello arte.

Este negocio abastecía al aeropuerto con algunos postres y panes que me tocaba transportar, oportunidad que aproveché para hacerme de una plaza de trabajo en ese lugar donde enfrenté algunas dificultades al principio, pero con mi persistencia y ganas fui logrando mi objetivo. Me enviaron a seminarios, cursos y preparaciones, hasta que, poco a poco, fui creciendo sin cansarme y con muchas más ganas de alcanzar el éxito. Gracias a esta actitud logré mantenerme en la empresa por 11 años, no obstante, mi interés estaba en otro lugar, sentía que quería despegar en algo más que eso, por lo que hice un acuerdo para retirarme y con el dinero de mis prestaciones me fui a estudiar a Colombia, donde la carrera me resultaba más barata que aquí en Panamá.

Regresé graduado y enseguida conseguí trabajo con Charles Collins, quien fue mi maestro, el que me abrió camino en la gastronomía. Con él conocí a muchas celebridades a nivel mundial, como por ejemplo George Bush, príncipe de autoría, miss universa en mi país (Justine Pasek), dueños de la marca Chanel, Martín Torrijos, al Toro Pérez Balladares, Mireya Mocosó, Martinelli, José Alemán, administrador del Canal, Ricardo Pérez, Juan Carlos Tapia y muchos más. Amo lo que hago en la gastronomía, considero que soy exitoso, donde he trabajado he dejado huellas favorables.

También fui chef de la embajada de Egipto, el Club de Golf, Gama, S.A., Aliprat, S.A. Ya tengo 28 años en el campo laboral y 9 años de transmitir mis conocimientos a los que necesiten de mi apoyo en Inadeh, donde funjo como chef instructor. Es en este lugar donde más orgulloso me siento de mi profesión pues estoy dejando un legado en las áreas de los dulces y los platos salados. He asistido a muchos congresos internacionales, diplomados y aún me sigo preparando para estar siempre actualizado con platos y postres de nueva tendencia. Mi nombre es Miguel Ánge Tejada nacido el 23 de diciembre de 1966.

2.12.3.1. Inspiración

El chef Miguel Ángel Tejada no solo me inspiró con su talento y hermosas obras, sino que también fue mi primer mentor, el primer chef que me prestó todas sus enseñanzas y además de esto me trató como a una hija, gracias a él me di cuenta

de que mi trabajo no era imposible, sino solo cuestión de práctica y mucho esfuerzo.

Con él aprendí las técnicas básicas de panadería, repostería y decoración básica.

El chef Miguel Ángel Tejada actualmente es profesor en el INADEH donde imparte todos sus conocimientos. Fue allí donde pude conocerlo, con él fue que hice mis primeros pasteles decorados y pasteles de grandes dimensiones, como fue el pastel inspirado en la cultura panameña que veremos más adelante.

2.12.4. Biografía del Chef Gabriel Muñoz



Ilustración 8 Chef Gabriel Muñoz

El trabajo duro, esfuerzo y la pasión me definen en lo que hago. Soy hijo de una madre santeña y un padre coclesano. Fui criado en un barrio bajo de Panamá llamado Samaria, sector 4D, un área peligrosa y en donde cuesta criar hijos.

Dado que los problemas sociales serían muy difíciles de ignorar y los niños no son la excepción; crecemos aprendiendo lo que vemos y escuchamos. De este barrio se dice que “no sale nada bueno”.

Inicié mi formación universitaria, eligiendo la carrera de Ingeniería Técnica en Electricidad en la Universidad Tecnológica de Panamá (UTP), casa de estudio en la que se debe tener mucha disciplina y compromiso. Fueron difíciles los primeros años, pero tuve la gracia de contar con el apoyo de mis padres. Luego tuve que ver qué hacía, dado que la vida imponía gastos y los recursos escaseaban. Fue entonces cuando mi madre me inscribió en un curso de cocina en el INADEH para que la apoyara en casa, me decía...

En ese momento entró INADEH a mi vida profesional. Yo asistía al curso que fue interesante y motivador, tanto así que a los participantes sobresalientes los colocaban en hoteles para practicar.

En esas prácticas se reconoció la oportunidad de conseguir un trabajo, pero sin olvidar las palabras de mi sabia madre que decía: “hagas lo que hagas trata de ser el mejor y hazlo bien”.

Se dio la oportunidad de empezar como lavaplatos y ahí estuve una semana en ese menester. Luego se surge la posición de ayudante de cocina: tocó pelar sacos de cebolla, papas, lo que se presentara.

Mi concentración se fijó en la universidad y la cocina. Un Chef llegó a mí y me dijo: “la parte más difícil de la cocina es la pastelería, ya que las recetas deben ser exactas”. Con el tiempo me convertí en el chef pastelero del hotel RIU, creador de exotic cake. Actualmente me desempeño como chef ejecutivo de un hotel en Cuba.

2.12.4.1 Inspiración

El chef Gabriel Muñoz fue mi segundo mentor y uno de los más importantes, ya que con él aprendí técnicas más elaboradas e innovadoras como son el templado y la escultura de chocolate; y, principalmente, la elaboración de piezas hechas con azúcar isomalt. Él fue quien me enseñó a realizar esta y muchas más obras, este chef me ayudó a explotar todo mi potencial y me dio la oportunidad de trabajar junto a él. En mi opinión, el chef Gabriel Muñoz se caracteriza por la innovación y atención al detalle, especialmente en el uso de esculturas tridimensionales de isomalt y de esculturas tridimensionales de pan hechas con masa muerta. En su quehacer se destacan las grandes dimensiones y obras con gran detalle.



Ilustración 9. Escultura de la celebración de la ciudad de Panamá Viejo, por el chef Gabriel Muñoz.



Ilustración 10. Escultura de planta carnívora de Mario Bros, por el chef Gabriel Muñoz.

2.12.5 Biografía del Chef Ernesto Ríos



Ilustración 11. Chef Ernesto Ríos.

Ernesto Ríos nació en Chiriquí, distrito de Bugaba, el 7 de abril de 1945, en condiciones de pobreza extrema. Desde pequeño tuvo que trabajar para ayudar a mantener a sus 14 hermanos, dado a esto unos españoles que tenían una panadería lo adoptaron y fue así como empezó a aprender de pastelería y panadería, actividad que se volvió su especialidad.

Con los años se mudó a Panamá y empezó a trabajar en las empresas Gago donde alcanzó la posición de gerente. Luego de esto, adquirió experiencia en distintos lugares hasta llegar a convertirse en chef. Es cierto que no contaba con una formación académica, pero sí con muchos años de experiencia y habilidades, que fue forjando con esfuerzo y dedicación. Gracias a ello llegó a ser chef del Miramar, chef panadero de la Presidencia y en sus últimos años de vida trabajó para la colonia hebrea.

2.12.4.1 Inspiración

Ernesto Ríos no solo fue un gran chef repostero y panadero, sino también mi abuelo, el que sembró en mí el amor por la repostería creativa y mis deseos por relacionar esta actividad con el arte, específicamente con las esculturas tridimensionales. Este chef se destacaba por sus esculturas tridimensionales de pan hechas de masa muerta, con la cual, hacía carretas, canastas, y otros tipos de esculturas las cuales eran exhibidas en hoteles y comunidad hebrea, de ahí nace la idea de hacer la canasta de mimbre.

2.13 Importancia de mi Tesis como Aporte al Arte

La razón de este proyecto es destacar el potencial de los materiales gastronómicos para la creación de obras artísticas. Desde esta perspectiva la visión de la comida adquiere dimensiones que van más allá de la satisfacción de una necesidad básica, pues se convierte en instrumento para la expresión de una idea o sentimiento, mediante la puesta en práctica de conocimientos y técnicas escultóricas, expresión artística, colorimetría y arquitectura, necesarios para dimensionar estas obras.

Además, nos ayuda a comprender de mejor manera cómo la gastronomía llevada de la mano con el arte se puede convertir en el medio perfecto para describir una idea, mensaje, identidad o cultura explotando de la mejor manera la característica más importante del arte comestible que es la experiencia multisensorial que le brinda al público.

Con este proyecto quiero motivar a los artistas visuales a incursionar en otras ramas, a experimentar con su entorno y buscar siempre la innovación, la relación y explotación de otras áreas para beneficio del arte.

2.14 Mi Preparación para este Proyecto

Para la realización de este proyecto tuve que prepararme durante mucho tiempo. Para ello participé de múltiples proyectos, cursos y prácticas; además, me hice pupila de grandes artistas pasteleros que me prestaron sus enseñanzas siempre de la mejor manera.

2.14.1 Primeras Prácticas

En el 2020, durante pandemia, comencé con las primeras prácticas para mi proyecto. En ese entonces, debo admitir, me iba bastante mal, ya que mis conocimientos sobre el manejo de estos materiales eran escasos y, en consecuencia, hacía mal uso de los materiales y mi técnica era bastante mala, lo que daba como resultado obras muy poco estéticas, pero que iban mejorando, aunque a pasos muy lentos.



Ilustración 12. Primeras pruebas, pastel de águila arpía.



Ilustración 13. Primeras pruebas, pastel inspirado en indígena.

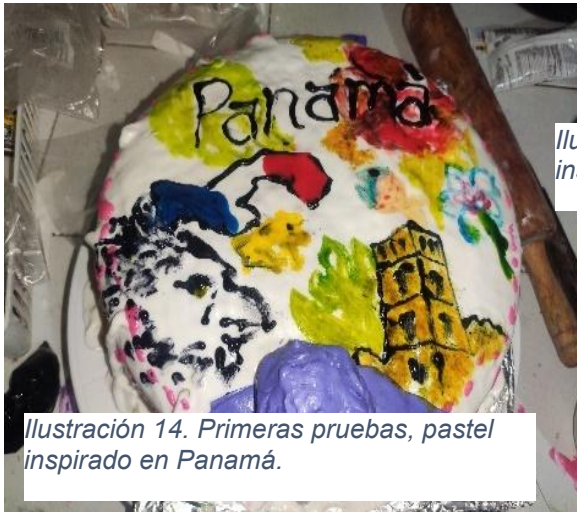


Ilustración 14. Primeras pruebas, pastel inspirado en Panamá.



Ilustración 15. Primeras pruebas, pastel inspirado en pintura impresionista.

2.14.2 Formación en el INADEH



Ilustración 16. Pasteles hechos en el INADEH

Cuando se suspendieron las restricciones por pandemia decidí tomar un curso de repostería en el INADEH con el chef Miguel Ángel Tejada. Bajo

su dirección, poco a poco fui

adquiriendo conocimiento sobre el uso adecuado de los materiales, su almacenamiento, así como de la correcta aplicación de las técnicas de repostería, lo cual me ayudó enormemente en mi progreso para la realización de las obras. Cabe destacar que mis conocimientos previos de colorimetrías, dibujo, pintura y escultura hicieron mucho más fácil mi estadía en ese curso.

2.14.3 Formación en el Hotel RIU

Al terminar el curso del INADEH busqué perfeccionar las técnicas aprendidas, adquirir más práctica y conocer otras técnicas y materiales de repostería. En consecuencia, procuré entrar en contacto con otros chefs que se especializaran en la repostería creativa. Gracias a esta inquietud logré conocer al chef Gabriel Muñoz, chef en el hotel Riu, además de propietario de la pastelería Exotic cake.

En el 2022 empecé a trabajar en el hotel Riu teniendo como mentor al chef Gabriel Muñoz quien me enseñó a usar técnicas más avanzadas como temperar chocolate para hacer esculturas, temperar y modelar azúcar isomalt para hacer piezas de

esculturas con una textura muy similar al vidrio, esculturas con diversos materiales como el pan de masa muerta, fondant, pasta de azúcar, isomalt, entre otros.



Ilustración 17. Escultura de calabaza hecha en el hotel RIU Plaza.

Capítulo 3

Producción Artística

Este proyecto se inició en 2020 con una serie de pruebas que se realizaron sin contar la experticia necesaria para lograr un buen producto. No obstante, el empeño que he puesto en la consecución de mis objetivos, además del apoyo que recibí de los distintos mentores que he tenido, me han permitido evolucionar como artista y, finalmente, presentar mi obra creativa.

3.1 Idealización de la Rana Dorada.



Ilustración 18. Rana Dorada.

Primer 'proyecto iniciado en 2020 cuando irrumpió la pandemia. Este intento inicial se hizo sin tener conocimiento acerca del uso y conservación adecuados de los materiales.

La escultura se colocó en una base de pastel de chocolate, la cual se forró con betún de mantequilla y colorante negro. Para los detalles, decoración y la rana compré fondant, que utilicé sin saber que este se tenía que dejar secando luego de hacer la figura. Para pegar la pieza

utilizaba agua, lo que hizo que mi escultura se

volviera pegajosa; luego la metí a la nevera recién hecha, por lo que nunca secó, y al retirarla de la nevera se empezó a derretir.

Esta escultura quise hacerla porque este animal tiene su hábitat en uno de mis lugares favoritos de Panamá que es el Valle de Antón. Además, porque la criatura se halla en peligro de extinción y es uno de los animales favoritos de mi abuela.

3.2 Transformación de la Materia que Idealizo una Canasta de Mimbre Tejida.



Ilustración 19. Canasta de mimbre tejida.

Proyecto realizado en 2021 consistente en la creación de una figura que se asemejase a las canastas tejidas de mimbre. Para su realización se utilizó masa muerta.

La idea de realizar esta canasta surge a partir de la inspiración del Chef Ernesto Rios y el Chef Gabriel Muñoz quienes realizaban esculturas excepcionales con este material. Y en cierta forma es parte de lo que vivió C.I.R.O en su infancia viendo a su abuelo crear.

Estas canastas se hicieron de masa muerta, una masa de pan sin levadura ni algún otro tipo de fermento, lo que impide que al hornearse esta se expanda y crezca su tamaño. Este tipo de escultura es de las más duraderas entre las de carácter comestible.



Ilustración 20. Canasta de mimbre, perspectiva aérea.

Para la realización de esta escultura utilicé masa muerta, la cual está hecha a base de harina, agua, sal y colorante al gusto. Para obtener la forma cóncava de la masa utilicé un bowl de metal como molde para tejer la canasta tal y como se haría si se estuviera tejiendo el mimbre. Luego tomé una cantidad de masa adicional y procedí a teñirla de distintos colores para hacer más decoraciones. Culminada esta fase del proceso, puse la masa en la bandeja, al igual que un mango o asa que elaboré para sostener la canasta desde arriba. Llevé las piezas al horno donde permanecieron por aproximadamente 40 min, esperé que se enfriara para desmontar la pieza del bowl que utilicé como soporte para dar la forma, le di vuelta y empecé a decorar la canasta. Finalmente pegué el asa y las decoraciones con cmc, que es un tipo de pegante comestible.



*Ilustración 21. Canasta
antes de hornearse.*



Ilustración 23. Asa de la canasta.



*Ilustración 22. Canasta después de
hornearse.*

3.3 Cultura Panameña



Ilustración 24. Pastel de la cultura panameña.



Ilustración 25. Pastel de la cultura panameña, ángulo frontal.

Este pastel fue el proyecto final del curso de repostería en el que participé, constaba de 6 pisos, cada uno de los cuales contaba la historia de una parte de nuestra cultura. Fue realizado en el 2021. Este pastel completo medía 1.20 metros.

Esta escultura proyecta en cada uno de sus pisos una escena o elemento representativo de nuestra cultura, empezando de abajo hacia arriba el pastel base representa los carnavales con colores brillantes, una corona que representa a las reinas de calle arriba y calle bajo, los antifaces y fuegos artificiales. En el siguiente piso podemos ver la representación de nuestro traje típico femenino con sus flores bordadas, el pompón y sus característicos collares. En el piso numero 3 tenemos

los diablicos sucios, con sus colores característicos, rojo y negro, agregándole el dorado para dar más realce, y una máscara bastante colorida. Para el cuarto piso tenemos abundancia de peses y mariposas en donde podemos ver fauna marina y algunas mariposas. En el penúltimo piso tenemos la etnia negra con colores más vibrantes y la figura de una chica afroantillana con su turbante. Y en el último piso tenemos las molas de nuestras culturas aborígenes.



Ilustración:26 Pastel abundancia de peces y mariposas



Ilustración 27: Pastel de la etnia negra



Ilustración28: Pastel de mola

Cada persona estaba encargada de un piso distinto del pastel, en mi caso me correspondió el de los diablicos sucios. Para confeccionarlo utilicé una base de 45 pulgadas de ancho aproximadamente y 20 de alto para, lo forré con fondant casero teñido de rojo y le agregué algunas cintas negras y perlas de colores para las divisiones. De esta manera se lograba contrastar los colores y resaltar un poco el fondo.



Ilustración 29. Proceso de preparación de pastel de diablico sucio.



Ilustración 30. Proceso de preparación de pastel de diablico sucio 2.

La figura principal de este proyecto fue una máscara de diablico sucio la cual realicé con fondant. A cada parte que completaba le agregué mucho cmc a fin de que secara mucho más rápido y poder moldear de mejor manera cada pieza, ya que era una máscara con muchos detalles. Para resaltar y dar más vistosidad a la parte dorada del pastel utilicé polvo de oro para pintarla.



Ilustración 31. Proceso de elaboración de la máscara de diablico sucio.



Ilustración 32. Máscara de diablico sucio terminada.



Ilustración 33: Escultura de la cultura panameña terminada junto con el chef Miguel Ángel Tejada.

3.4: La Construcción de Formas que Idealizo el Jardín de Rosas



Ilustración 34. Flores de isomalt

Este proyecto lo realicé en 2021 durante mi estadía en el hotel RIU bajo la supervisión del chef Gabriel Muñoz quien, desde los primeros días, me mostró cómo usar el isomalt, un azúcar especial que al ser calentada y temperada se torna maleable,

lo que permite crear distintas formas y dar a la obra una apariencia muy parecida a la del vidrio.

Para dar forma a esta obra calenté el isomalt, lo vertí sobre un tapete enserado y fui temperándolo con movimientos del tapete y aplastando el azúcar, en ese momento liquida, para ir enfriándola hasta llegar a una temperatura que mis manos aguantaran para así poder ir moldeando el azúcar con mis manos. Mientras iba enfriando la mezcla iba también separándola en porciones para ir tiñéndolo con



Ilustración 35. Arreglo con flores de isomalt.

colorante comestible y así dar forma a la rosa y luego al tallo estirando un trozo de isomalt verde. Para moldear las hojas se repitió el mismo procedimiento: tomé un pedazo de isomalt templado verde, le di la forma que quería y lo pegué mediante calor con un mini soplete que colocaba en la pieza que ya estaba fría para que así se derrita un poco y pudiese pegar.

3.5 Simbología de un Pez Betta



Ilustración 36. Pez betta.

Escultura realizada en 2024 con azúcar isomalt. Este proyecto nace del cariño que tengo a los peces betta y por lo que ellos representan. Su nombre científico es *Betta Splendens*, que significa guerrero espléndido.³¹ Son animales hermosos sobre todo

los machos, que se caracterizan por sus colas grandes y colores brillantes. Son peces de agua dulce y son muy resilientes.

Para la realización de esta escultura lo primero que hice fue investigar las principales características de este pez, tales como la forma de gota de su cuerpo, su cola colorida y extensa y sus ojos saltones. Luego de esto hice el boceto de lo que quería modelar.



Ilustración 37. Inspiración para escultura de pez betta.



Ilustración 38. Boceto para escultura de pez betta.

³¹ Colaboradores de Petcera. *Betta Spenders, El luchador de Siam, La historia de un luchador*, 2022. Recuperado de <https://www.facebook.com/petceraxalapa/posts/el-luchador-de-siam-o-el-betta-debe-su-nombre-a-un-antiguo-clan-de-guerreros-lla/1348410055572169/>

Esta escultura se realizó con azúcar isomalt, la cual primero se derrite a unos 110°C aproximadamente; luego de esto se pasa a un tapete de silicona y empieza a temperar hasta llegar a una temperatura lo suficientemente baja que permita su manipulación para empezar hacer cada una de las formas. Esta azúcar se puede teñir mientras se derrite o cuando se está temperando. Para decorar esta pieza tomé pequeñas cantidades de isomalt y las teñí a medida que se iban derritiendo para que cuando estuviera dándoles forma ya tuvieran color. Luego de dar las formas que deseaba dejé secar las piezas y luego las pegué entre ellas ayudándome de un soplete para derretir un poco las piezas y que se pudieran pegar.

Ilustración 40. Proceso de pez betta.



Ilustración 39. Isomalt derretido.



Ilustración 41. Piezas separadas de pez betta.

3.6 Rana Dorada



Ilustración 42 pastel de rana dorada terminado

Este proyecto comenzó en 2024 con la idea de rehacer el primer trabajo que había hecho en 2020, pero ahora sí con el conocimiento de los materiales y el proceso de elaboración, además de la experiencia adquirida 4 años después.

Este trabajo se realizó con una base de pastel de chocolate por ser el pastel con la miga más resistente para este tipo de escultura, la cual se rellenó con dulce de leche para usarlo como

pegante entre cada capa y lograr la altura deseada. Luego de esto se forró el pastel con una ganache de chocolate hecha con chocolate de cobertura y agua, se forro y luego se dejó reposar en la nevera por un día.



Ilustración 43. Armado de la base del pastel de rana dorada.

Para la decoración utilicé fondant casero, el cual hice a base de azúcar glass tamizada, cmc, manteca y glucosa, esto se amasa y se deja reposar tapado de un

día para otro para entonces empezar a hacer cada una de las piezas. Yo comencé separando la masa y tiñéndola con distintas tonalidades de verde y amasándola para crear un matizado, la dejé reposar unas horas para que absorbiera el color y luego estiré la masa hasta que alcanzara las medidas de la base de mi pastel. A esto agregué manteca con un pincel a la base de mi pastel que ya tenía previamente la ganache de chocolate fría y empecé a pegar el fondant, en lo que eso secaba procedí a hacer la rana y demás partes de la escultura.

Para modelar la rana utilicé solo fondant, el cual teñí de amarillo para dar forma solo al cuerpo. Las patitas las hice por separado pegándolas con cmc diluido en agua. Se dejaron secar las piezas por separado y luego, cuando ya estaban secas y duras, se pegaron y se pintaron las manchas de la rana con pintura comestible negra. Lo mismo sucedió con otras decoraciones como el tambor, las hojas y la lagartija.



Ilustración 44. Pintado de las manchas de la rana dorada.

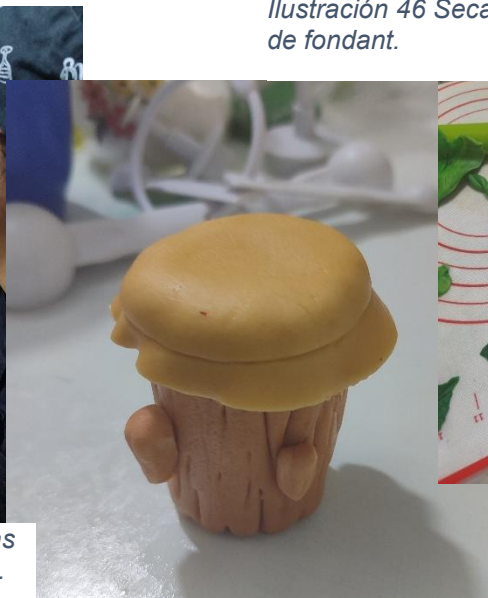


Ilustración 45. Tambor del pastel de rana dorada.

Ilustración 46 Secado de las hojas de fondant.



Para detalles como las flores de abajo utilicé hojas de arroz, las cuales decoré con una tijera para darles forma y luego teñí con pinturas comestibles, que diluí en agua para luego sumergir las hojas en esa agua y pasé a ponerlas en una bandeja de metal para hornearlas en una flama muy baja para que se secaran y al sacarlas las fui uniendo y dándoles la forma de las hojas.



Ilustración 47. Teñido de las hojas de arroz.



Ilustración 48. Armado de la flor de hoja de arroz.

Este proyecto se exhibió en la galería Díptico Art Estudio de Costa del Este donde adultos y niños tuvieron la oportunidad de apreciarlo. Muchos de ellos quedaban sorprendidos al saber que estaba hecho de materiales comestibles.



Ilustración 49. Niñas observado el pastel de rana dorada.



Ilustración 50. Niña observado el pastel de rana dorada 2.

3.7 Iconografía Idealizada de una Guacamaya Bandera



Ilustración 51. Guacamaya bandera de espalda.



Ilustración 52. Guacamaya bandera frontal.

Proyecto realizado en 2024 e inspirado en la majestuosidad de estas aves, tanto por su hermosura como por lo que representan para cada cultura. En algunos casos significan buena suerte; en otros, fertilidad; entre los mayas son la reencarnación del sol y cada color significa algo distinto: el rojo, los rayos del sol; el amarillo, el sol; y el azul, el cielo.

Además, las guacamayas son muy especiales para mí, ya que crecí con ellas. Guacamayas banderas y guacamayas verdes de montañas eran frecuentemente rescatadas por mi padre de manos de plataneros que las cazaban o de lugares donde las tenían en malas condiciones. Mientras permanecían con nosotros intentábamos recrear sus hábitats para que no perdieran el sentido de libertad. Vivían en un árbol de mango y solo entraban a su casa por voluntad propia, durante

las noches, para dormir. Todos estos lindos recuerdos de mi infancia los quise plasmar en este proyecto.

Para realizar la estructura del tronco y del ave utilicé pastel de chocolate relleno de dulce de leche, el cual recubrí con ganache de chocolate. A la parte del tronco le agregué mucha más ganache y con una gubia empecé a tallar para darle la textura de madera. Para los colores utilicé una pintura comestible y con un poco de biscocho esponja verde, que es un biscocho muy aireado, el cual se tiñe de colores, se lo pegué a los lados para dar ese aspecto a musgo en el tronco.



Ilustración 53. Boceto de guacamaya.



Ilustración 54. Moldeado de guacamaya.



Ilustración 55. Tronco de base para pastel de guacamaya.

Para el modelado del ave utilicé fondant el cual teñí de rojo para iniciar la confección de las plumas del cuerpo una a una e ir dándoles textura con las herramientas de moldear. Para las plumas de las alas y la cola probé muchas formas y materiales, ya que por la forma que tienen, su tamaño y delgadez se hacían muy pesadas y se

caían. También intenté con chocolate e igual se hacían muy pesadas, hasta que se me ocurrió realizarlas con hojas de arroz, las cuales recorté pluma por pluma, teñí y luego sequé. Al final reconocí que este era el material más liviano para hacer las alas. Solo utilicé un poco de fondant para hacer la primera forma y pegar las siguientes plumas, las cuales le darían forma al ala.



Ilustración 56. Forrado de fondant de la guacamaya.



Ilustración 57. ala hecha con papel de arroz



Ilustración 58. Niña observando la guacamaya bandera.

Conclusiones

1. La culminación de este proyecto nos permite concluir que sí es posible realizar esculturas multisensoriales que resulten atractivas para un público adulto y muy joven también, ya que son para el disfrute de todas las edades, además de ser de gran curiosidad e interés para todo público.
2. El conocimiento del manejo adecuado de cada uno de estos materiales y su correcto modo de conservación es primordial para lograr resultados óptimos, mantener la estética y el buen estado de las piezas realizadas.
3. Para este tipo de trabajos no es solamente necesario el conocimiento, sino también la práctica y estar siempre dispuesto a improvisar y tomar ciertos riesgos.
4. Es importante conocer nuestras virtudes dentro del proyecto y nuestras debilidades para poder trabajar en ellas y así poder optimizar el trabajo.
5. Todos los materiales reaccionan de manera distinta dependiendo del clima y la humedad, por lo que van a necesitar distintas formas de manipulación que determinarán las circunstancias.

Recomendaciones

1. La creación de esculturas tridimensionales, multisensoriales y comestibles exige investigar, instruirse y practicar mucho las dos disciplinas involucradas: la escultura y la repostería. El conocimiento de solo una de estas y el desconocimiento de la otra imposibilitará la creación de obras de gran calidad.
2. Trabajar este tipo de esculturas en lugares donde puedas regular el clima correctamente para garantizar la correcta preparación y conservación.
3. Utilizar materiales de alta calidad y lo más fresco posible, lo cual garantizara un mejor resultado y ayudara a prolongar su tiempo de exposición.
4. La mejor manera de empezar en este mundo de las esculturas comestibles es con el fondant ya que es el material más sencillo de manipular y el más parecido a la cerámica fría o arcilla.

Referencias Bibliográficas

- Abbadía, Jessica. *¿Cuáles son las limitaciones en la investigación y cómo escribirlas?* Mind the Graph. Recuperado de <https://mindthegraph.com/>
- Acciaro, Fabrizio. *Revista de Filosofía* 45, “*Formatividad e interpretación en la estética de Luigi Pareyson*”, 2020. Recuperado de <https://revistas.ucm.es/index.php/RESF/article/view/68168>
- Arias, Fidias. *El proyecto de investigación*, 7ª ed., Caracas, Venezuela, 2016, Epistemé.
- Colaboradores de Inbp. *Amaury Guillon, Inbp*. Recuperado de <https://www.my-vb.com/esp/reposteria/jefe-reposteria/retrato-amaury-guichon>
- Colaboradores de Petcera. *Betta Spenders, El luchador de Siam, La historia de un luchador*, 2022. Recuperado de <https://www.facebook.com/petceraxalapa/posts/el-luchador-de-siam-o-el-betta-debe-su-nombre-a-un-antiguo-clan-de-guerreros-lla/1348410055572169/>
- Colaboradores de QuestionPro. *QuestionPro, “Investigación de campo”, 2024*. Recuperado de https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-campo.html#que_es_investigacion_de_campo
- Colaboradores de San Diego State University. *Conceptos básicos de la investigación. “Qué es investigación”, 2024*. Recuperado de https://ori.hhs.gov/education/products/sdsu/espanol/res_des1.htm
- Colaboradores de Wikipedia. *Idealismo*, Wikipedia, La enciclopedia libre, 2024. Disponible en <https://es.wikipedia.org/wiki/Idealismo>

Colaboradores de Wikipedia. *Pastelería creativa*, Wikipedia, La enciclopedia libre, 2023. Disponible en https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Pasteler%C3%ADa_creativa&oldid=154519850.

DuocUcBibliotecas. *Elaboración de documentos o informes*. Recuperado de bibliotecas.duoc.cl/elaboracion-de-documentos-o-informes

Equipo de Enciclopedia Significados. *Qué es el Materialismo (y sus tipos)*, *Enciclopedia Significados*, 2024. Recuperado de <https://www.significados.com/materialismo/>

Estudiantes de gastronomía de la Universidad de Panamá. *Diario de Pastelería*, “Buddy Valastro-biografía”, Panamá, 2016. Recuperado de: <https://diariodepasteleria.wordpress.com/2016/10/05/643/>

Gólcher, I. (2003). *Metodología para la Investigación Social*. 6ª. ed. Universidad del Istmo, Panamá.

Rizo, Marta. *Pragmatismo, sociología fenomenológica y comunicología. acción y comunicación en William James y Alfred Schütz*. *Razón y Palabra*, 2008, (64), Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199520727004>

Escuela de Medicina. *Estudios experimentales: bases conceptuales*, . Pontificia Universidad de Chile, 2024. Recuperado de <https://medicina.uc.cl/divisiones/medicina/salud-publica-y-medicina-familiar/salud-publica/epi-centro/estudios-experimentales/>

Etecé. *Enciclopedia Conceptos*, “Estética”, 2024. Recuperado de <https://concepto.de/estetica/#ixzz8tp1TFT00>

Etecé. *Enciclopedia Conceptos, "Investigación exploratoria", 2024. Recuperado de <https://concepto.de/estetica/#ixzz8tp1TFT00https://concepto.de/investigacion-exploratoria/#ixzz8tvepvXbb>*

FISCH, Max, Peirce, Semeiotic, and Pragmatism. Peirce's General Theory of Signs, p.321

Hans-Georg Gadamer. *La actualidad de lo bello*, Barcelona, España, Paidós, 1997.

Hernández Sampieri, Fernández Collado & Baptista Lucio, 2014; Hurtado de Barrera. *Metodología de la investigación*, 6ª. Ed., México, McGraw Hill, 2014.

Martins, Julia. La guía rápida para definir el alcance de tu proyecto en 8 pasos, 2024, Asana. Recuperado de <https://asana.com/es/resources/project-scope>

Océano: *Atlas universal de filosofía, manual didáctico de autores, textos, escuelas y conceptos filosóficos*, Barcelona, España, 2004.

RAE: *Diccionario de la lengua española*, 23ª. ed., [versión 23.8 en línea]. Recuperado de <https://dle.rae.es>

Rodríguez, Diego Mariano. *La teoría de los signos de Charles Sanders Peirce: semiótica filosófica*, Argentina, Universidad Católica Argentina (tesis), 2003.

Santander Universidades: El aprendizaje por observación, un ingrediente esencial en cualquier formación. Recuperado de <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/aprendizaje-por-observacion.html>

Santander Universidades. *¿Qué es el aprendizaje constructivista y cómo funciona?*, 2024. Recuperado de <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/aprendizaje-constructivista.htm>

- <https://asana.com/es/resources/project-scope>
- Atlas universal de filosofía, manual didáctico de autores, textos, escuelas y conceptos filosóficos
- <https://www.facebook.com/petceraxalapa/posts/el-luchador-de-siam-o-el-betta-debe-su-nombre-a-un-antiguo-clan-de-guerreros-lla/1348410055572169/>
- <https://diariodepasteleria.wordpress.com/2016/10/05/643/>
- <https://www.my-vb.com/esp/reposteria/jefe-reposteria/retrato-amaury-guichon>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Pasteler%C3%ADa_creativa#cite_note-1
- <https://archive.org/details/EscribaYSustenteSuTesis/page/n1/mode/2up>
- <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/aprendizaje-por-observacion.html>
- https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-campo.html#que_es_investigacion_de_campo
- VIDA Y OBRA DE CHARLES S. PEIRCE

Anexos

Anexo 1: Certificación de Horas de Trabajo

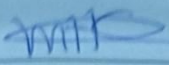
	Universidad de Panamá Vicerrectoría de Asuntos Estudiantiles Sub-Programas del Servicio Social	
---	---	---

CERTIFICACIÓN DE HORAS DE TRABAJO

CINDY N. PEREZ R., con C.I.P. 08-00-0949-00967, ha trabajado un total de '120 horas' de Servicio Social, en el Programa de 'Bellas Artes en tu Comunidad', desarrollado en la comunidad de Distintos puntos.

Estas horas están registradas para la carrera: LIC. ARTES VISUALES

Dado en la Ciudad de Panamá, a los 24 días del mes de Julio de 2024



Presidente(a) de la Comisión de Servicio Social

#CHT-E48904

Anexo 2: Formulario 1 de Control Curricular


**FORMULARIO N°1
DE CONTROL CURRICULAR**
Escuela de Artes Visuales

NOMBRE COMPLETO: Cindy Nicolle Perez Rios CÉDULA: 8-949-967
TELÉFONO: 394-46-50 CELULAR: 63989373
TÍTULO PROVISIONAL DEL PROYECTO:
CIRO: cómo influye el arte en la repostería, mediante el uso de técnicas escultóricas con materiales comestibles utilizados en la repostería
PROFESOR ASESOR: Remy Olaya

OBSERVACIONES:

NO TIENE MATERIAS PENDIENTES ☒ No TIENE MATERIAS PENDIENTES ☐

Que el (la) estudiante Cindy Nicolle Perez Rios ha completado todas las asignaturas del Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Artes visuales.

Que el (la) estudiante inició su Carrera Universitaria en 2018 y cursó su última asignatura en diciembre 2023 (T.G).

Firma del estudiante: Cindy Perez  FACULTAD DE BELLAS ARTES
ESCUELA DE ARTES VISUALES
DOCUMENTO RECIBIDO

Firma del Asesor: Remy Olaya Firma: Remy Olaya
Día: 17/5 Hora: 24/5/2024

Anexo 3: Prórroga para la Extensión de un Año más para Exponer Tesis



Universidad de Panamá
Facultad de Bellas Artes
Decanato

F.B.A.DEC.516-2024
Campus Universitario" Dr. Harmodio Arias Madrid" 19 de abril de 2024.

Joven
Cindy N. Pérez
Estudiante de la Escuela de Artes Visuales
Facultad de Bellas Artes
E. S. M.

Respetada Estudiante Pérez:
En respuesta de la nota **ESC.ART.VIS-108-2024**, relacionada con su solicitud de prórroga, deseamos informarle que el **artículo 318 del Estatuto Universitario** establece que el estudiante debe culminar su **Trabajo de Grado, dos (2) años** después de concluir su plan de estudio.

Por lo antes mencionado, de no cumplir, el estudiante deberá cursar dos (2) asignaturas según lo establecido en el Estatuto de la Universidad de Panamá, Capítulo VIII, Artículo 318, que al pie dice:

"Los estudiantes que aspiran a titularse, deberán presentar la conclusión de su trabajo de graduación, a más tardar dos años después de terminado el respectivo plan de estudio... Si el retraso del estudiante excede de tres años deberá aprobar dos cursos de la especialidad de los dos últimos periodos de la carrera."

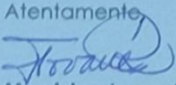
Su estatus actual es:

Fecha de Culminación de Plan de Estudio		Lapso de dos años para Trabajo de Grado	Prórroga del(a) Decano(a)
Semestre	Año		
Segundo	2021	1 Año académico 2022 2 Año académico 2023	Del 25 de marzo de 2024 al último día de clases de verano de 2025.

Por lo tanto, este Decanato le **concede prórroga del 25 de marzo de 2024 al último día de clases de verano de 2025.**

Por lo antes mencionado, de no cumplir, **usted deberá cursar las dos (2) asignaturas según lo establecido en el Estatuto de la Universidad de Panamá.**

Sin más por el momento, queda de usted,

Atentamente,

Magister Jorge F. Jovane R.
Decano



JJrgm
c.c. Magister Hania Espinosa - Directora de la Escuela de Artes Visuales.

2024: "Año de la política agroalimentaria a 60 años de la gesta patriótica del 9 de enero"

DIRECTO: 023-7448 CORREO: info@unpanama.ac.pa
CAMPUS UNIVERSITARIO "DR. HARMODIO ARIAS MADRID"
ESTAFETA UNIVERSITARIA ENTREGA GENERAL
PANAMÁ, REPÚBLICA DE PANAMÁ

Anexo 4: Diploma del Profesor de Español



Anexo 5: Carta de Certificación del Profesor de Español.

Panamá, 24 de diciembre de 2024

Sres.
Escuela de Artes Visuales
Facultad de Bellas Artes
Universidad de Panamá
Presente

Respetados señores:

El abajo firmante, Adelís E. Alonso C., ciudadano panameño, con cédula de identidad personal número 3-91-872, en calidad de profesor de español,

HACE CONSTAR:

Que el trabajo grado titulado *CIRO: influencia del arte en la repostería mediante el uso de técnicas escultóricas aplicadas en materiales comestibles*", que presenta la postulante al título de Licenciada en Bellas Artes con especialización en Artes Visuales con énfasis en escultura, Cindy Nicolle Pérez Ríos, ha sido revisado y corregido en los aspectos formales de redacción y ortografía.

Que, en consecuencia, esta se halla en condiciones dignas de ser leído y comprendido por quienes se interesen en el tema.

Se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los veinticuatro días del mes de diciembre de dos mil veinticuatro.

Atentamente,


Anexo
Adelís E. Alonso C.
Prof. de español

Adjuntos: Copia de cédula y copia de diploma.