







UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA

Facultat de Belles Arts de Sant Carles  
Màster oficial en Producció Artística

Trabajo final de Máster

**LA ALIMENTACIÓN ACTUAL DESDE LA PRÁCTICA  
ARTÍSTICA:  
Evolución en el uso de aditivos alimentarios.**

Presentado por: Nuria Faba  
Dirigido por: Dr. José Luis Albelda  
Valencia, 2014-2015



ALIMENTARS-E



## **AGRADECIMIENTOS**

Creo importante mencionar la gran disposición que han mostrado los docentes del Máster en Producción Artística, mi tutor Jose Luis Albelda, Chiara Sgaramella y a mis compañeros Elena, Nadia y Javi. Su orientación y apoyo en la investigación han sido de gran ayuda para poder abordar un tema que quizás no esté muy explorado desde el mundo del arte.

A Sergio, mi compañero en la vida, que ha estado conmigo desde el inicio de la propuesta, prestándome apoyo y una visión siempre crítica.



## **RESUMEN**

Mediante la práctica artística se quiere reflexionar acerca de la alimentación actual, que en su mayor parte se compone de alimentos procesados con la agregación de aditivos alimentarios, cuestionando la lógica de la globalización y de la evolución tecnocientífica dominante.

Se recurrirá al trabajo de autores como José L. Albelda, Jorge Riechmann o Eulalia Valldossera, para que sirvan de guía en la investigación.

A través del lenguaje de la instalación escultórica y audiovisual, se pretende visualizar aspectos de nuestra cotidianidad como la publicidad, la compra o la acción de comer, para reflexionar a cerca de nuestras elecciones alimentarias. Abordaremos temas como la identidad, el consumo y la práctica alimenticia, con la expectativa de que nuestra aportación como mínimo resulte inquietante.

## **PALABRAS CLAVE**

Aditivos alimentarios, arte y alimentación, instalación escultórica, instalación audiovisual.

## **ABSTRACT**

With the artistic practice the intention is to think about the actual diet, which the majority part is composed by processed food and additive food, questioning the logic of globalization and the dominant technoscientific evolution.

The work of authors like José Luis Albelda, Jorge Riechmann or Eulalia Valldosera will be used as guide for the research.

By the language of the sculptural and audiovisual installation, different aspects of our daily routine can be visualized as the publicity, the purchase or the action of eating in order about our food choices. We will address subjects like the identity, the consumption or the food practice, with the expectation that our contribution will result disturbing at the minimum.

## **KEYWORDS**

Food additives, art & feeding, sculptural installation, audiovisual installation.



## **ÍNDICE**

### **INTRODUCCIÓN**

**Desarrollo conceptual**

**Hipótesis**

**Objetivos**

**Metodología**

### **1. MARCO TEÓRICO**

**1.1-Desarrollo tecnológico, avances en la industria alimentaria y biotecnología.**

**1.2- Contextualización histórica, social, económica.**

**1.3- La función de la ética en la alimentación actual.**

**1.4- Bioética, principios de responsabilidad y profesionalidad.**

**1.5- Posturas enfrentadas respecto al uso de aditivos alimentarios.**

### **2. ARTE , PUBLICIDAD Y MULTINACIONALES**

**2.1-Publicidad, multinacionales y lavado verde.**

**2.2-La invisibilidad de los efectos adversos por parte de las multinacionales alimenticias.**

**2.3-Función del arte respecto a la ciencia, visibilidad y estrategias de resistencia.**

### **3. REFERENTES ARTÍSTICOS Y CONCEPTUALES**

### **4. PROCESO CREATIVO**

**4.1-Proceso conceptual para el desarrollo artístico de la obra.**

**4.2-Proceso de realización de la obra artística que conforma la instalación ALIMENTARS-E.**

**4.3-Metodología para la propuesta instalativa.**

**4.4-Mapa conceptual, desarrollo a partir de la idea de la alimentación actual.**

## **5. PROCESO DE REALIZACIÓN DE LA OBRA ARTÍSTICA QUE CONFORMA LA INSTALACIÓN ALIMENTARS-E**

*5.1 Técnicas Avanzadas de Fundición.*

*5.2 Talla en Madera y Piedra.*

*5.3 Procedimientos Constructivos en Madera y Metal.*

*5.4 Instalación audiovisual.*

*5.5 Instalaciones, Espacios e Intervención.*

## **6. DOBLE LECTURA DE LA OBRA EXPOSITIVA, LECTURA INDIVIDUAL Y LECTURA EN CONJUNTO**

**6.1-** Lectura individual de cada obra.

**6.2-** Lectura de la obra como un todo.

## **ANEXOS**

**Anexo 1:** proyectos instalativos.

**Anexo 2:** proyectos paralelos a ALIMENTARS\_E

**Anexo 3:** carteles de exposiciones, vinculados a las obras de la instalación ALIMENTARS-E

## **CONCLUSIONES**

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **ÍNDICE DE IMÁGENES**

ALIMENTARS-E

## INTRODUCCIÓN

Pertecemos a un mundo en el que el artificio, el desarrollo tecnológico y la inmediatez priman sobre otras cuestiones que deberían tener toda nuestra atención. Vivimos en la era del capitalismo y del consumo radical, y para ello se destruyen ecosistemas, formas de hacer y vivir en nuestro planeta.

Este desarrollo también ha llegado a nuestras costumbres básicas y vitales como es el comer, el alimentarse. La industria alimentaria ha tomado el mando, nos dice qué debemos comprar a través de ese gran cómplice que es el mundo de la publicidad, que se adentra en nuestros hogares aleccionándonos con que tal producto o cual otro va a proporcionarnos salud y bienestar, utilizando recursos poco éticos pero muy efectistas.

Mediante la práctica artística se pretende cumplir distintos objetivos como es visualizar la desinformación sobre la alimentación actual, con un propósito claro que es hacer visible lo invisible. Abordando el tema de la supremacía humana y de la identidad, se quiere replantear si somos realmente libres en la elección de alimentos para nuestro consumo y el de los nuestros o, si por el contrario, estamos manipulados y dirigidos por el mercado de las grandes superficies y de la industria alimentaria. Esto nos puede llevar a meditar sobre la manipulación por parte del sistema de producción alimentaria dominante, que nos ofrece productos procesados con aditivos alimenticios, los cuales en grandes cantidades o combinados con otros pueden ser tóxicos. Sobre todo ello cabría reflexionar, y cuestionar si estamos en un momento de evolución o involución.

Para ello, ha sido conveniente investigar sobre qué aditivos alimentarios son realmente tóxicos y, una vez detectados, poder visualizarlos. Mediante el arte se puede hacer visible todo ello, incluso la acción automática de la compra en un supermercado, que en muchos de los casos puede resultar compulsiva. Esta acción se quiere representar mediante una instalación audiovisual en la que se invite a la interacción del espectador, haciéndole partícipe y protagonista en la misma.

El proyecto se plantea como una propuesta, en la que a partir de la práctica artística se pretende captar la atención del espectador conduciéndole a una reflexión sobre la alimentación actual.

## **HIPÓTESIS**

Se plantea cuestionarse si es posible, a partir de la práctica artística, hacer más visible la evolución de la alimentación actual, que se caracteriza por la ingesta de alimentos procesados con aditivos alimentarios.

## **OBJETIVOS**

Previamente abocetados en la introducción, los objetivos más relevantes de este proyecto son los que siguen:

- Visualizar, mediante la práctica artística, aspectos ocultos de la alimentación actual, como los aditivos alimentarios.
- Replantear si somos libres en la elección de los productos que comprenden nuestra alimentación.
- Evidenciar la compra automática por parte del consumidor.
- Mostrar la posible toxicidad por la ingesta de algunos aditivos alimentarios.

En función de estos objetivos generales, se puede confeccionar la siguiente lista de objetivos específicos:

- Evidenciar la huella que los aditivos alimentarios dejan en nuestro organismo.
- Desarrollar una propuesta artística vinculada a estos temas, utilizando el lenguaje de la instalación escultórica y audiovisual.

## **METODOLOGÍA**

La propuesta artística, se inscribe en la línea de intensificación de producción artística perteneciente al Máster en Producción Artística de Bellas Artes. Para el desarrollo práctico de la propuesta artística se han tomado como referentes conceptuales autores como Jose Luís Albelda, José Saborit, Jorge Riechmann, Félix Guattari, indispensables para situar la obra en un contexto teórico-conceptual.

Por otra parte, se ha recurrido también a referentes artísticos que son parte de la memoria colectiva artística contemporánea como: Jaume Plensa, Livia Marín, Eulalia Valldosera, Park Chan-Girl, Antoni Miralda y Eduardo Villanes, utilizando el lenguaje de la instalación, que estará constituida por varias obras distintas entre ellas pero con un diálogo común. Articulando el conjunto a modo de metáfora visual, se recurre a obras que combinan diferentes técnicas (talla, soldadura, fundición, vídeo...) y diversos materiales (madera, hierro, latón, piedra...).

Este proyecto se sirve de la instalación interactiva, que busca la implicación del espectador, ya que al ponerse en contacto con una de las obras, activará la proyección de un vídeo. Se verá inmerso en un ambiente de consumo, manipulado por las grandes superficies alimenticias que parecen ser las que dicten qué se debe comer. La instalación está pensada para ser mostrada en un espacio expositivo (sala de exposiciones de la junta municipal de Ruzafa ó para la sala de exposiciones del Jardín Botánico perteneciente a la UV).

El proyecto no trata únicamente de mostrar una visión artística del tema de la alimentación actual, sino que busca la implicación del espectador tanto de manera física como intelectual. Llevando al público a razonamientos que quizás antes no se había planteado, se pretende provocar una reacción, tan necesaria en el contexto de globalización en la que los avances tecnológicos marcan las pautas a seguir.

## 1. MARCO TEÓRICO

Para poder contextualizar este proyecto artístico que se desarrolla alrededor del tema de la alimentación actual con el uso de aditivos, es necesario remitirnos a varios conceptos fundamentales. En efecto, es importante conocer a grandes rasgos en qué consiste la biotecnología, qué son los transgénicos, los nutrientes, los alimentos procesados, los aditivos alimentarios, etc. y cómo ese compendio es abordado desde la práctica artística.

### 1.1 DESARROLLO TECNOLÓGICO, BIOTECNOLOGÍA, AVANCES EN LA INDÚSTRIA ALIMENTARIA

La biotecnología ha proporcionado herramientas eficaces para el desarrollo en la obtención de alimentos<sup>1</sup>. Desde la práctica artística es un reto poder visualizar logros como la manipulación de los alimentos. En nuestra alimentación cotidiana ingerimos productos procesados pero no vemos ni nos cuestionamos cómo se han obtenido. Cuál ha sido el proceso que han sufrido hasta llegar a las estanterías de las grandes áreas alimenticias y posteriormente a nuestra propia mesa. Físicamente son alimentos tradicionales, pero algunos están genéticamente modificados y otros están procesados con aditivos alimentarios. No obstante esas variaciones son imperceptibles para nuestros sentidos. Consideramos que a través del arte se puede llegar a visualizar esos procesos tecnocientíficos y los componentes que los caracterizan.

Como bien sabemos la **Biotecnología**<sup>2</sup> es un área multidisciplinaria que emplea la biología, la química en: la agricultura, farmacia, ciencia de los alimentos, ciencias forestales y medicina. Probablemente el primero que usó este término fue el ingeniero húngaro Karl Ereky, en 1919:

*“La ciencia de los métodos que permiten la obtención de productos a partir de materia prima, mediante la intervención de organismos vivos”.*<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> MORCILLO ORTEGA, G; CORTÉS RUBIO, E; GARCÍA LÓPEZ, J. L. *Biotecnología y alimentación*, Uned cuadernos, Madrid, 2011.

<sup>2</sup> *Ibíd.* Pág 21

<sup>3</sup> LÓPEZ NOREÑÁ, G., *“Las conexiones ocultas” de Fritjof Capra: momento cumbre de su programa de investigación y la socialización del paradigma ecológico*, Edición electrónica gratuita. 2010. Texto completo en [www.eumed.net/libros/2010e/831/](http://www.eumed.net/libros/2010e/831/)

La Biotecnología relacionada con la alimentación representa un elemento clave en nuestra vida diaria, como ocurría con nuestros antepasados, la diferencia radica en que ya no nos resulta un misterio. Antiguamente se fermentaban alimentos ricos en azúcares para la obtención de sidra y mostos. La fermentación de semillas servía para obtener bebidas alcohólicas como el sake o la cerveza. También se utilizaba la acción sintetizadora de microorganismos tales como bacterias, levaduras y hongos para la producción de otros alimentos como el pan. Se utilizaban diferentes bacterias para la obtención de alimentos aromáticos, para encurtidos y condimentos culinarios como es el vinagre. Hoy sabemos que en la mayoría de estos procesos participan microorganismos que están perfectamente identificados. Es ahora cuando conocemos esos procesos junto con los fundamentos químicos de estas transformaciones. Actualmente se conoce cómo se ha conseguido utilizar estas tecnologías de la manera más eficiente<sup>4</sup>.

De las biotecnologías tradicionales, que en un principio fueron lentas y accidentales, gracias a la técnica y al ingenio humano se han conseguido logros que se desarrollan a pasos acelerados. Se ha podido descifrar el material genético de las cadenas de ADN y ello supuso su posterior manipulación. Se han creado los organismos **transgénicos**, denominados con las siglas **OGM**, organismos genéticamente modificados que llevan incorporado uno o más genes provenientes de una especie diferente.

El tema de los transgénicos, en concreto del maíz transgénico, fue trabajado en mi anterior proyecto expositivo *Naturalmente Artificial*, que consistía de una instalación multidisciplinar en la que se visualizó el problema de las patentes del maíz transgénico por multinacionales como Monsanto y las consecuencias que podía tener para la salud y para la biodiversidad. Se evidenciaron las tácticas publicitarias que emplean estas multinacionales para conseguir la venta de sus productos. En muchos casos la alimentación que nos venden como saludable está basada en la ideología del nutricionismo fuertemente amparada por la ciencia y el gobierno. Es la ideología oficial de la dieta occidental.

La industria alimentaria se encarga de procesar los alimentos bajo algunas teorías como la siguiente, que respaldan su actuación: “Si los alimentos se entienden sólo en términos de las distintas cantidades de nutrientes que contienen”, escribió Gyorgy Scrinis, entonces “los alimentos procesados

---

<sup>4</sup> MORCILLO ORTEGA, G; CORTÉS RUBIO, E; GARCÍA LÓPEZ, J. L.; *Biotecnología y alimentación*, Uned cuadernos, Madrid, 2011. Pág. 23

pueden considerarse incluso más saludables que los alimentos enteros si contienen las cantidades apropiadas de algunos nutrientes”.<sup>5</sup> El nutricionismo proporciona la principal justificación de la comida procesada al insinuar que con la aplicación sensata de la ciencia de la nutrición, los alimentos “falsificados” pueden llegar a ser más nutritivos que los auténticos. La industria alimentaria abastece a las grandes áreas alimentarias que son los supermercados, que con su publicidad y la competencia desleal al pequeño comercio, consiguen vender productos procesados a bajo coste, condicionando el consumo de ciertos productos.

El uso generalizado que la industria alimentaria hace actualmente de los aditivos obliga a establecer unos mecanismos de control que regulen su correcta utilización. Ha de demostrarse su necesidad de tal modo que su uso suponga ventajas tecnológicas y beneficios para el consumidor. Las dosis propuestas no deben representar ningún peligro para la salud y no deben inducir a error. Tal y como se defiende en el libro *Biotecnología y alimentación* (...) “cuando las altas dosis de un aditivo tiene efectos adversos, la cantidad a utilizar está controlada por la ley, para asegurar que el consumo total de este aditivo en todos los alimentos de una dieta diaria está dentro de un margen de seguridad” (...)<sup>6</sup>.

Los motivos por los que deberá establecerse dicha necesidad vienen citados en el siguiente listado:

- Conservar la calidad nutritiva de un alimento.
- Proporcionar alimentos con destino a un grupo de consumidores con necesidades dietéticas especiales.
- Aumentar la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas.
- Favorecer los procesos de fabricación, transformación o almacenado de un alimento, siempre que no enmascare materias primas defectuosas o prácticas de fabricación inadecuadas.

La EFSA<sup>7</sup>, Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, es quien se encarga de la evaluación de seguridad de los aditivos alimentarios. Para clasificarlos se ideó la siguiente nomenclatura:

---

<sup>5</sup> IBÁÑEZ, F.; TORRE, P.; IRIGOYEN, A., *Aditivos alimentarios*, Área de Nutrición y Bromatología, Universidad Pública de Navarra. 2003.

<sup>6</sup> MORCILLO ORTEGA, G; CORTÉS RUBIO, E; GARCÍA LÓPEZ, J. L.; *Biotecnología y alimentación*, Uned cuadernos, Madrid, 2011. Pág. 67.

<sup>7</sup> AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, Italia, [consulta: 2015-01-21]. Disponible en: < <http://www.efsa.europa.eu>>

La letra E aparece en primer lugar seguido de 3 o 4 dígitos, ello indica que el aditivo ha pasado controles de seguridad y que ha sido aprobado para su uso.

- El primer dígito indica la categoría a la cual pertenece el aditivo:
  - E-1XX: colorantes.
  - E-2XX: conservantes.
  - E-3XX: antioxidantes.
  - E-4XX: estabilizantes emulgentes, espesantes, gelificantes y emulsionantes.
  - E-5XX: acidulantes, correctores de la acidez, antiaglomerantes.
  - E-6XX: potenciadores del sabor.
  - E-9XX: edulcorantes, varios.
- El segundo dígito hace referencia a la familia del aditivo (color, grupo químico...).
- El resto de los dígitos sirven para identificar la sustancia en concreto.

La toxicidad de estas sustancias depende en algunos casos de la cantidad que se ingiera y en otros del aditivo en sí. Hay aditivos que por sí solos no son tóxicos, por lo menos en pequeñas dosis, pero al ingerir alimentos con otros aditivos pueden reaccionar entre ellos y aumentar la toxicidad. Existe un listado de aditivos alimentarios<sup>8</sup> aunque es desconocido para la mayoría de consumidores, a pesar de que la nomenclatura está reflejada en el etiquetado.

Es tan potente el poder de la publicidad que cuestionar qué se come pasa a un segundo término. Es por ello que en este proyecto se quiere evidenciar el uso y las posteriores consecuencias derivadas de su ingesta. El reto consiste en materializar estos aditivos, en dotarles de cualidades físicas perceptibles para nuestros sentidos, hacerlos visibles.

## **1.2 CONTEXTUALIZACIÓN HISTÓRICA, SOCIAL Y ECONÓMICA.**

---

<sup>8</sup> IBÁÑEZ, F.; TORRE, P.; IRIGOYEN, A., *Aditivos alimentarios*, Área de Nutrición y Bromatología, Universidad Pública de Navarra. 2003. Pág.2

Todos estos avances en el campo de la biotecnología son posibles en un contexto de mundialización, donde impera el capitalismo y las políticas neoliberales. Como bien explica Oliver Dolfus en su libro *La mundialización*<sup>9</sup> la esencia de la mundialización es el contacto entre diferentes partes del mundo que ha acelerado, entre otras cosas, los intercambios de plantas, de animales y también de enfermedades. Tiene efectos indirectos en la agricultura y en los agricultores, por una parte el crecimiento demográfico exige niveles de producción cada vez mayores y por otra el crecimiento de las ciudades exige regular y organizar los mercados.

La industria agroalimentaria se ha servido de la biotecnología para poder desarrollar de una manera eficiente, la agricultura y la producción de alimentos. Con el fin de abastecer a la población cuyo número está en continuo crecimiento. La idea que apunta Oliver Dolfus es que nos encontramos en un mundo finito. La Tierra tiene una superficie limitada, en la que el número de habitantes y de producciones se verá limitado por las dimensiones de la misma. Es por ello que el discurso de muchas multinacionales alimenticias es que han de producir alimentos suficientes para abastecer las necesidades alimenticias del planeta. Utilizando esta excusa, y a pesar de que el fin no justifica los medios, muchas multinacionales recurren a la agricultura transgénica, a las granjas intensivas, a los alimentos altamente procesados.

Pero para la obtención de estos alimentos es necesario el empleo de grandes cantidades de combustible fósil como el petróleo, que es el gran aliado del capitalismo. En las grandes superficies encontramos una gran variedad de productos que provienen de otros continentes, no sólo procesados sino también “frescos”, son los denominados coloquialmente como productos “kilométricos”. Los productos locales se van apartando de las grandes áreas y por tanto se les condena a la extinción. El abastecimiento de productos de otros países, lleva implícito el uso de petróleo y la explotación humana, en zonas donde la pobreza llega a ser extrema. Otra consecuencia es el abandono de los campos, por parte de los agricultores locales ya que sus productos no pueden competir en precio con los que vienen de otros países. Todo ello se evitaría si la ética y la política trabajasen en la misma dirección, seguro que se intentaría abastecer a la población con productos locales y realmente frescos, pero esto hoy en día no es posible, pues hay demasiados intereses de por medio, las empresas no quieren renunciar a los grandes márgenes de beneficio.

---

<sup>9</sup> DOLLFUS, O., *La mundialización*, Bellaterra, Barcelona, 1999.

Es interesante citar a Jorge Riechmann en su libro *Moderar extremistán*<sup>10</sup> ya que nos sitúa en contexto:

“Desde la Modernidad (últimos cinco siglos), es la época de la gran Desproporción, se trata de una desproporción creciente, exponencial entre las facultades del ser humano y los resultados de su acción, en una historia cada vez más acelerada. Situa al S.XXI como el siglo de la Gran Prueba.”

Es cierto que vivimos en una sociedad acelerada, en la que aceptamos los fuertes cambios sin reflexionar sobre sus consecuencias.

### **1.3 LA FUNCIÓN DE LA ÉTICA EN LA ALIMENTACIÓN ACTUAL**

Cabría cuestionarse hasta qué punto es ético el artificio en la alimentación actual. Nos referimos a la manipulación indiscriminada de los alimentos, a los cuales se les confiere unas propiedades que de por sí sólo no tendrían. Ejemplo de esto es la modificación del sabor (con aditivos que son potenciadores del mismo), con la incorporación de sustancias adictivas o la modificación en su estética, todo ello con el uso de aditivos alimentarios y el objetivo de ofrecer al mercado un producto más atractivo y por tanto más competitivo. Estos alimentos procesados y los productos manipulados genéticamente, que están siendo comercializados y que han pasado por unos controles de legalidad y sanitarios, nos abren un interrogante acerca de si el papel de la ética en lo que concierne a la alimentación está siendo efectivo. Nos podemos cuestionar hasta qué punto es ético el uso de productos artificiales, sabiendo que contienen aditivos que en algunos casos no son del todo fiables, puesto que todavía es pronto para saber sus consecuencias a largo plazo para la salud.

Para poder desarrollar el tema de la alimentación actual desde el punto de vista artístico y ético, ha sido interesante la lectura de artículos y libros que hacen referencia a la ética y a los avances técnico-científicos. Como afirma

---

<sup>10</sup> RIECHMANN, J, *Moderar extremistán, Sobre el futuro del capitalismo en la crisis civilizatoria*, Díaz & Pons, Madrid, 2014. Pág.151.

Félix Guattari<sup>11</sup> en su libro *Las tres ecologías*, el planeta tierra vive en un periodo de intensas transformaciones técnico-científicas. El ser humano ha realizado grandes logros en dicho campo, ha conseguido descifrar las cadenas de ADN y con ello ha podido experimentar para conseguir modificar aquellos aspectos que ha considerado mejorables ó erróneos. Se ha desarrollado la ingeniería genética en la alimentación encontrando un amplio campo para la experimentación, un claro ejemplo son los transgénicos ( los OMG, organismos modificados genéticamente). Para ello nos remitimos a Jorge Riechmann<sup>12</sup> que, en el artículo *Argumentos recombinantes*, habla acerca de los alimentos transgénicos. En dicho texto se pone de manifiesto el contexto – legal, político, económico- en el que se está empleando la manipulación genética y se pone en evidencia cuáles son los intereses en juego. El problema no es “la biotecnología” en sí misma, sino “la biotecnología de las multinacionales”. Parte del problema es que la biotecnología de las multinacionales tiende a dirigir toda la biotecnología. Hay una evidencia y es que por parte de esas empresas transnacionales se están obviando los riesgos hacia la población, prescindiendo de un debate social e ignorando los controles democráticos. Estas empresas convierten la biosfera en un gran laboratorio, en el que todo puede ser manipulado. Todo ello ha generado un gran debate ético y sociopolítico. Se trata de procesos irreversibles: estos alimentos ya se han adentrado en los circuitos de la industria alimentaria sin etiquetado distintivo y por ello resulta realmente difícil detectarlos.

La humanidad vive un momento de confusión acerca de lo que estamos ingiriendo, ello provoca desconfianza. Se desconocen los efectos que tendrán en nuestra salud a largo plazo. Como contrapunto, se propone que a través de la práctica artística se puedan visibilizar estas cuestiones.

---

<sup>11</sup> GUATTARI, F. *Las tres ecologías*. Pre-textos, Valencia, 1996.

<sup>12</sup> RIECHMANN, J, *Argumentos recombinantes sobre cultivos y alimentos transgénicos*. Fundación Primero de Mayo, Los libros de la Catarata, Madrid, 1999.

## 1.4 BIOÉTICA, PRINCIPIOS DE RESPONSABILIDAD Y PROFESIONALIDAD

En 1970 se acuñó el término de Bioética para designar los problemas éticos planteados por los avances en las ciencias biológicas y médicas. Estos principios<sup>13</sup> son:

- Principio de autonomía.
- Principio de dignidad.
- Principio de universalidad (o de igualdad).
- Principio de información.

*“Cada individuo tiene derecho a decidir sobre aquello que le afecta”(sobre su vida y su salud)(...)Ningún ser humano puede ser tratado como un simple medio.(...) Quienes están en las mismas condiciones deben ser tratados de manera igual(...).Todos los individuos tienen derecho a saber que les afecta”.*

La alimentación es un fundamento esencial de la vida buena junto a la libertad, la vivienda, el trabajo y la educación. La investigación en el campo de la alimentación es necesaria y gracias a los avances tecnocientíficos se han conseguido numerosos logros. Sin embargo, estos avances han de ser regulados mediante un código ético. La nutrición es un derecho humano y por ello necesitamos una política alimentaria- nutricional que vele por los derechos del consumidor y que regule a la vez la publicidad y el etiquetado.

*“Los órganos legislativos de la Comunidad Europea han decidido regular al máximo los textos escritos que acompañan los productos ( etiquetado nutricional o alegaciones de salud) con el objetivo de defender al consumidor de contenidos sutilmente engañosos o equívocos y de evitar la competencia desleal entre las marcas<sup>14</sup>.”*

Asimismo debería de existir un código ético en la profesión de nutrición humana y dietética<sup>15</sup> que cumpla los principios de responsabilidad, profesionalidad, solidaridad, respeto, cooperación y legalidad.

---

<sup>13</sup> ALEMANY, M; BERNABEU-MESTRE, J., *Bioética y nutrición*. Editorial Aguaclara,sl. y Universidad de Alicante, 2010. Pág.19

<sup>14</sup> Ibid. Pág. 150

<sup>15</sup>Revista cuatrimestral de investigación, volumen 17,*Cuadernos de bioética*, nº 59, 2006. ISSN: 1132-1989. [consulta 2015-3-26] Disponible en: <https://www.aebioetica.org>

Acercándonos al tema del proyecto, si se sabe que un aditivo puede ser perjudicial para la salud, se debería comunicar al consumidor con códigos reconocibles puesto que el ciudadano tiene derecho a una información clara acerca de lo que ingiere. Desde el marco del capitalismo neoliberal, parece que la industria alimentaria pretenda que estos códigos no sean transparentes en aras de comercializar sus productos, aprovechando la inercia de consumo y la falacia de que todo lo que esté aprobado por la ciencia es fiable y beneficioso. Antes de lanzar un producto al mercado, cabría esperar para observar las consecuencias de la ingesta en la salud humana. Por ejemplo, el maíz transgénico ha sido comercializado antes de que se investigaran sus efectos sobre la salud humana y el medio ambiente. En el caso de los aditivos alimentarios, quizás la investigación no sea suficiente, asimismo pueden representar un riesgo para la salud, si no se informa correctamente al ciudadano de las cantidades a ingerir como los efectos por la combinación con otros aditivos.

En la videoacción *Ad-itivos* que se presenta en el proyecto, se pone en evidencia la huella que los aditivos alimentarios dejan en nuestro cuerpo al igual que se destaca el desconocimiento del consumidor a la hora de ingerir estos alimentos procesados. Se muestran los aditivos que se van consumiendo con su nomenclatura E-250, E- 621, etc. dibujados en la piel del individuo que los ingiere. También se hace alusión a la mezcla de todos ellos y de que puede ser nociva para la salud.

## **1.5 POSTURAS ENFRENTADAS RESPECTO AL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

El desarrollo de nuevas técnicas en el campo de la biotecnología aplicada a la alimentación ha suscitado un debate que seguirá abierto durante un largo tiempo. Dentro del mismo ámbito de trabajo hay posiciones que se contraponen, incluso en las propias universidades, dentro de los mismos departamentos hay docentes que están a favor de las nuevas tecnologías, del uso indiscriminado de aditivos alimentarios y de cultivos transgénicos, y otros científicos que defienden posturas más cautas y rigurosas puesto que existen riesgos para la salud. Dentro del mundo mediático hay periodistas que han analizado cuestiones vinculadas a la seguridad alimentaria, como Esther

Vivas o Michael Polland. Ambos se posicionan en contra del uso indiscriminado de aditivos alimentarios y de transgénicos, utilizando un lenguaje muy cercano para que el lector no encuentre barreras a la hora de comprender el mensaje. Jordi Évole, periodista de actualidad, realizó en su programa *Salvados* una investigación sobre los aditivos alimentarios, entrevistando a científicos y docentes pertenecientes a la facultad de agrónomos de la Universidad Politécnica de Valencia. Asimismo, muchas ONG suelen publicar artículos con argumentos afines a su línea de actuación, desde una cosmovisión de compromiso con el medioambiente y la salud. Se sirven de propuestas que van desde las acciones impactantes de Greenpeace hasta las iniciativas participativas aunque más discretas como Bioagradables.

En el ámbito del Arte también existen posicionamientos desde la literatura, la creación artística, etc. Entre los diferentes lenguajes audiovisuales, el documental representa una eficaz herramienta de denuncia y sensibilización. Podemos encontrar obras muy significativas que abordan el tema de la alimentación desde estéticas muy diversas. El documental austríaco titulado *Nuestro pan de cada día* de Nikolaus Geyrhalter (2005) muestra la realidad del proceso de producción de alimentos dentro de grandes fábricas. El director trata el tema desde una visión muy fría, caracterizada por una estética minimalista y aséptica, sin música ni voz en *off*. Se trata de un claro ejemplo de cómo desde el arte se puede contar y visualizar un problema complejo. Otro documental más explícito -quizás demasiado para algunas sensibilidades- es *Earthlings*, de Shaun Monson. La película denuncia las actividades especistas que están totalmente normalizadas en la producción de los alimentos de origen animal, desde la cría, el transporte, el acinamiento y finalmente el sacrificio de animales. Se visibiliza la producción industrial de seres vivos destinados al consumo humano. En ambos documentales se visualiza todo aquello que no queremos ver, la parte del proceso de obtención de los alimentos que nos cuesta aceptar. Estos ejemplos demuestran que existen enfoques muy diferentes la hora de tratar el tema de la alimentación, así como posturas muy opuestas.

## **2.- IMAGEN, PUBLICIDAD Y MULTINACIONALES**

El papel que desempeña la imagen utilizada por la publicidad es fundamental para crear estrategias de deseo. El consumidor se ve seducido por una publicidad que utiliza un gran número de recursos para enbaucar al espectador. Se le muestran imágenes seductoras que incitan a la posesión del producto mostrado. Por ejemplo cuando vemos un anuncio de caldo de pollo, nos muestran una imagen familiar de una cocina en la que se está preparando un caldo de aspecto casero, del cual emana un vapor que es percibido con agrado por la familia. Sin embargo, ese caldo no es casero, se compone básicamente de aditivos y está elaborado en grandes naves industriales en las que el proceso de elaboración está totalmente mecanizado.

Las agencias publicitarias recurren al uso de adjetivos calificativos como casero, natural, tradicional, etc. Para realzar las cualidades el producto que se ofrece, aunque no sean ciertos. La publicidad tiene como objetivo conseguir la atención del ciudadano para que consuma el producto que se ofrece, por tanto intenta realzar sus cualidades. Utilizando estrategias publicitarias que lleguen a crear empatía con el ciudadano.

### **2.1- PUBLICIDAD, MULTINACIONALES Y LAVADO VERDE**

Las multinacionales se sirven de la publicidad para legitimar su producto, para ello utilizan a los medios de comunicación como la TV, la radio, las redes sociales y también emplean imágenes impresas como son los carteles propagandísticos que encontramos en las vallas publicitarias. Las ciudades están cubiertas de propaganda de mucho tipo. En este trabajo analizamos la propaganda relacionada con la alimentación y las bebidas refrescantes. Cabría distinguir entre publicidad y propaganda<sup>16</sup>. Sin embargo, la publicidad no nos muestra sólo un producto sino también una ideología, una manera de pensar y de vivir. La publicidad se sirve de recursos como fomentar la idea de

---

<sup>16</sup>ALBELDA, J.; SABORIT, J., *La construcción de la Naturaleza*. Generalitat valenciana. Valencia, 1997. Pág. 212

bienestar y responsabilidad. Utilizando estrategias que no sólo animan a crear empatía con el producto ofertado, sino que consiguen que el ciudadano se crea que al elegir el producto forma parte de un gupo selecto, con valores éticos con sus semejantes y con el planeta. Vivimos bombardeados por la publicidad de multinacionales que asimilamos de forma involuntaria. Las multinacionales pagan, a cambio de que se emita su anuncio, altas cifras de dinero, esfuerzo que por otro lado se ve exponencialmente recompensado porque el ciudadano prefiere consumir un producto que ya conoce, y que asocia a un concepto de bienestar. Las estrategias publicitarias utilizan numerosos recursos retóricos como la metonimia y la metáfora. Por tanto cuando nos quieren hacer creer que un producto es sano y natural suelen contextualizarlo en un marco en que aparezca la naturaleza asociada a la idea de tradición y de vida buena.

Por ejemplo, en el anuncio de las pizzas de Casa Tarradellas del año 2007 es un claro ejemplo donde aparece una abuela con su nieto en una antigua casa rural en medio de la naturaleza. Entre ambos se establece un diálogo mientras la abuela, rodeada de productos naturales y frescos, trabaja la masa para la pizza:

Niño: “Abuela, ¿qué comían antes los niños de esta casa?”.

Abuela: “Lo que siempre han comido los niños”.

Niño: “¿Y qué es?”.

Abuela: “Pues, cosas buenas y naturales, pan aceite, queso”.

Niño: “¿entonces comían pizza?”

Abuela: “ Hay ...las cosas buenas no cambian”.



Imagen1. Anuncio Casa Tarradellas, 2007

El anuncio nos da a entender que el producto es artesanal y preparado con ingredientes no manipulados, cuando en realidad la pizza precocinada contiene gran cantidad de aditivos alimentarios. Sin embargo, el mensaje que nos llega es otro, nos induce a error al identificarlo como un producto natural, tradicional y artesanal. Tanto la imagen como el diálogo nos llevan a pensar

que el producto es tan saludable como el que se tomaba antes. El consumidor ante la tesitura de elección del producto, opta por el que cree que reúne las cualidades más idóneas, como ser natural, sano, casero, etc.

Retomando el tema que nos atañe, no es de extrañar que empresas multinacionales como Coca-cola, entre muchas otras, estén presentes a diario en la TV. Estas empresas nunca afirman en sus anuncios que en sus productos, altamente procesados, contienen gran cantidad de aditivos y que utilizan productos transgénicos. Si quieren que consumamos sus productos harán todo lo posible para que sus mensajes sean positivos y creen empatía con el espectador.

Otro tema asociado a este tipo de publicidad es el lavado verde o greenwashing. El término fué acuñado por el ambientalista estadounidense Jay Westervel en 1986. El lavado verde es una estrategia empleada por algunas multinacionales que proporciona informaciones erróneas o incompletas a los consumidores en relación con las prácticas ambientales de una empresa o los beneficios ambientales de un producto o servicio.



Imagen 2. Anuncio Coca-cola Life, Argentina, 2013.

Por ejemplo, Coca cola ha lanzado en 2013 una nueva línea de “natural”, “sana” y “baja en calorías” de su bebida de cola más representativa, con el nombre de Coca cola Life.

Para lanzar esta nueva bebida, la marca ha cambiado su logo del rojo al verde, creando una bebida baja en calorías, con una mezcla de azúcar y un edulcorante natural a base de stevia, llamado Truvia, que se extrae de plantas nativas de América del Sur, reduciendo un tercio las calorías. Sin embargo, el azúcar empleado sigue siendo el jarabe de maíz de alta concentración de fructosa, elaborado con granos de dudosa procedencia.



Imagen 3 coca-cola life, Argentina, 2013.

Para el toque verde final, los refrescos endulzados con **stevia** se venden envasados en botellas “**PlantBottle**”, una **botella reciclable compuesto por 30% de fibra vegetal**, que no es la solución ideal para evitar que se siga acumulando plástico en los vertederos.



Dar, es una parte natural de lo que hacemos en Monsanto. Como compañía, tenemos el compromiso de mejorar la calidad de vida.

Por ejemplo, ayudando a proporcionar mejores semillas para mejorar el modo de vida de nuestros clientes, trabajando duro para proporcionar más alimentos a una población creciente o utilizando nuestros recursos financieros para apoyar a las comunidades en todo el mundo. Todo esto es parte de Monsanto.

Contribuimos a esta meta de dos maneras principalmente: invirtiendo en el futuro de la agricultura y a través de la filantropía.

Imagen 4. Publicidad de Monsanto, <http://www.monsanto.com>

Otro ejemplo significativo son las campañas publicitarias utilizadas por Monsanto como las imágenes que utiliza en su página web<sup>17</sup>. En la cual se recurre a fotografías de naturaleza en pleno esplendor y fotografías en las que muestra una infancia feliz. Este tipo de estética genera una visión positiva sobre el producto que vende, mostrando una visión de implicación y preocupación por el planeta, por la infancia y por el hambre que sufren en los países en vía de desarrollo. Pero la multinacional no está dispuesta a admitir que, a causa de las patentes de las semillas de maíz modificado genéticamente, ha llevado a la ruina a numerosos campesinos. De la misma

<sup>17</sup>MONSANTO, [consulta: 2015-05-15]. Disponible en: <<http://www.monsanto.com/pages/default.aspx>>

manera que está acabando con la biodiversidad del maíz. Sin embargo es evidente que la multinacional se ha enriquecido de una manera notable. Todo ello se ve reflejado en el documental francés, *El mundo según Monsanto*, de 2008 dirigido por Marie Monique Robin.

Monsanto, en su página web admite ciertos datos que podrían ser controvertidos, pero los argumenta de tal manera que consigue darles la vuelta a su conveniencia. Como por ejemplo es su página web en la pestaña de noticias y opiniones argumenta lo siguiente:

*“Cuando los agricultores compran una variedad de semilla patentada, firman un acuerdo donde se suscribe que cultivarán únicamente la semilla que nos están comprando y que no guardarán ni volverán a sembrar las semillas que van a producir las plantas que están cultivando y contienen la tecnología patentada. Al año, más de 250.000 agricultores compran semillas aceptando estas condiciones en los Estados Unidos. Ellos comprenden la simplicidad básica del convenio que consiste en que a un negocio se le debe remunerar por los productos que éste genere. La gran mayoría de los agricultores comprenden y agradecen nuestros trabajos de investigación y tienen la voluntad de pagar por nuestras inversiones y por el valor que ellas les ofrecen. Los agricultores piensan que es injusto que algunos de ellos dejen de pagar.”<sup>18</sup>*

Como lavado de imagen utiliza recursos publicitarios en los emplea una estética serena y afable. Al argumentar y contestar a las críticas que recibe, hace que su imagen sea la de una empresa en la que la ética y la transparencia sea uno de sus principales objetivos.

Una vez analizados estos dos ejemplos, en los cuales se muestran la utilización del lavado verde en sus estrategias publicitarias, damos paso al siguiente capítulo. En el cual se hablará sobre la invisibilidad de los efectos adversos de la alimentación actual.

---

<sup>18</sup> *Ibíd.* [Consulta: 2015-05-16].

## 2.2 LA INVISIBILIDAD DE LOS EFECTOS ADVERSOS POR PARTE DE LAS MULTINACIONALES ALIMENTARIAS.

En el contexto de globalización hay un crecimiento exponencial de las multinacionales que se dedican a elaborar alimentos procesados. A corto plazo no parece haber ningún problema pero es a largo plazo cuando empezamos a notar sus efectos, pues según qué aditivo, su proporción y cómo se combine, podría dejar una huella nociva para nuestra salud.

Podríamos hablar de invisibilidad ya que los efectos adversos de estos aditivos son imperceptibles para nuestros sentidos. Como bien dice José Luis Albelda<sup>19</sup> en su artículo *La invisibilidad. Totalitarismo y ecología en el siglo XXI* , las consecuencias de la acumulación en nuestro organismo de sustancias tóxicas se pueden manifestar incluso en la siguiente generación. Esto dificulta enormemente la delimitación de responsabilidades. Nos haremos preguntas sobre la responsabilidad de un tipo de cáncer en concreto, sobre qué combinación de tóxicos son los causantes de desembocar en la enfermedad. Pero no se trata de algo instantáneo: las toxinas se van acumulando y llega un momento que el cuerpo reacciona y enferma.

La idea de lo invisible se podría clasificar en varios niveles: el perceptivo, el nivel difuso y generalizado y la invisibilidad de tipo cultural. En el perceptivo los efectos no se aprecian, no se ven. Un producto que contiene conservantes sintéticos no se diferencia del que contiene conservantes naturales. En cuanto a lo difuso y generalizado se puede decir que es invisible porque los efectos son retardados en el tiempo. Por último también nos enfrentamos a una invisibilidad de nivel cultural que imposibilita, a la gran mayoría a penetrar desde nuestro entendimiento común en los procesos que nos amenazan. La complejidad tecnocientífica es utilizada en este sentido para aumentar la exclusión: sólo los especialistas podrán adentrarse en el tema.

En nombre del progreso la gran mayoría de los individuos que formamos parte del sistema capitalista con políticas neoliberales caemos en la falacia de pensar que la ciencia lo puede todo y se disculpan en nombre de ella los posibles errores, que asumimos como daños colaterales.

---

<sup>19</sup>ALBELDA, J.; *La invisibilidad. Totalitarismo y ecología en el siglo XX*. En: El viejo topo, Barcelona: Ediciones de intervención cultural, S.L nº145, , Noviembre del 2000. ISSN 0210-2706. Pág. 25-28

El proyecto expositivo que presentamos está inspirado en la invisibilidad, en la desinformación consciente por parte de estas multinacionales. La video-acción *Aditivos* visibiliza la huella que deja en nosotros la ingesta de los productos procesados. Las esculturas de latón también retratan los aditivos que componen nuestra alimentación actual. En general, la instalación pretende visualizar qué tipo de alimentación es la que ingerimos en nuestro día a día sin cuestionarnos su composición. Otro aspecto que se ha querido evidenciar en el proyecto expositivo es la falta de identidad por parte del consumidor que actúa por inercia, aceptando los actuales modelos de producción insostenibles y totalitarios. Para representar esta idea se muestra un busto realizado en talla. Si se observa desde una posición cenital se puede apreciar la forma de una huella. La escultura está realizada por estratos que simbolizan los sedimentos acumulados en nuestro cuerpo por causa de los residuos alimentarios por parte de la gran industria. En esta misma pieza se hace alusión al combustible fósil que hace posible que alimentos de otros países lleguen a nuestros supermercados. Se quiere visualizar la dependencia que tenemos de él a parte de la huella ecológica que su uso provoca en la biosfera. El busto está situado encima de un bidón de combustible que actúa como peana. Con ello se pretende evidenciar cómo el petróleo posibilita la venta de alimentos “kilométricos” en nuestros supermercados. Mediante esta instalación se denuncia cómo en nuestra alimentación actual, tanto los productos “frescos” como los productos procesados que se venden en las grandes áreas alimentarias, están muy lejos de ser tan saludables como nos los quieren vender y a la vez son poco respetuosos con el medioambiente.

### **2.3 FUNCIÓN DEL ARTE RESPECTO A LA CIENCIA, VISIBILIDAD Y ESTRATEGIAS DE RESISTENCIA**

Nos enfrentamos a un mundo en el que tenemos que asumir un cambio de paradigma. Los avances tecnocientíficos constituyen una nueva realidad y por ello es necesario un diálogo entre arte y ciencia, construyendo un discurso transdisciplinario que permita afrontar los nuevos acontecimientos en campos como la biotecnología entre otros. Puesto que estos avances forman parte de nuestro día a día, es lógico que sean representados y cuestionados.

En el libro *Arte y Ecología*, María Novo Villaverde apunta que hay una “tercera cultura” que es la del diálogo entre arte y ciencia. Estas disciplinas, frente a los efectos de la mundialización no pueden ser neutrales. Han de avanzar hacia una transición pacífica, hacia sociedades en las que prime la vida buena ante la lógica de mercado. Desde el arte surgen miradas que rompen con el paradigma reduccionista y mecanicista de la modernidad. Miradas que asumen la complementariedad entre arte y ciencia contando con la ética, la cultura y la sociedad. El arte tiene la capacidad no sólo de representar lo existente, sino también de plantear otros mundos posibles evidenciando cualidades que un espectador no logra entender si no es mediante la experiencia. Nos conduce a mirar con otros ojos, a escuchar y a sentir de otra manera, elaborando imágenes de sucesos del mundo. El arte entre muchas de sus funciones puede llamar al reto del compromiso evitando que la humanidad olvide su propia naturaleza, recordándole que todos formamos parte de un mundo que es finito. Por tanto no deberíamos sobrepasar los límites del ecosistema, preservando los bienes esenciales del planeta.

Existe un proyecto en marcha llamado Ecoarte<sup>20</sup> presentado en 2001. Se trata de una iniciativa que sigue vigente y que quiere reanudar el diálogo entre arte y ciencia respecto a la interpretación del medioambiente en términos de sostenibilidad. No sólo se centra en la investigación y la experimentación sino que también quiere generar propuestas y visiones que han sido descatalogadas por la cultura dominante mediante exposiciones, seminarios, publicaciones y conferencias. Otro ejemplo de visión transdisciplinar del arte, junto con la ciencia y la ética, es el surgimiento del diploma de *Especialización en sostenibilidad, ética ecológica y educación ambiental*<sup>21</sup>, cuyo director es José Albelda. Su objetivo es mostrar las pautas del equilibrio del individuo: principios de suficiencia, consumo responsable y agroecología, alimentación saludable y ética del cuidado de la vida cotidiana, siendo la matriz teórica la ética ecológica. En las asignaturas del diploma se dan las claves a seguir para abordar tanto temas medioambientales como de la alimentación actual.

---

<sup>20</sup>NOVO, M., *ECOARTE*, Cátedra UNESCO de Educación Ambiental y Desarrollo Sostenible, [consulta: 2015-06-10]. Disponible en: <http://www.ecoarte.org/>

<sup>21</sup>Diploma de Especialización en sostenibilidad, ética ecológica y educación ambiental: Disponible en: <http://www.ecoeducación.webs.upv.es/> y en [http://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2015/07/2015\\_Diptico\\_Diploma\\_sostenibilidad.pdf](http://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2015/07/2015_Diptico_Diploma_sostenibilidad.pdf)

Desde el arte, haciendo alusión al pensamiento complejo de Morin<sup>22</sup>, Necesitamos una ciencia con consciencia y un arte comprometido con nuestra realidad. Cada vez más vemos cómo el arte por su carácter de visualización de lo existente, trabaja con otras disciplinas. Ese carácter transdisciplinar hace que temas complejos sean accesibles para el espectador y que éste experimente sensaciones nuevas. El artista actual desde la cosmovisión ecológica de un arte comprometido con el equilibrio ecosistémico y con la vida buena, se puede pronunciar de dos maneras: como un artista activista con un arte ecologista o como un artista ecológico. Cabría aclarar que **Arte Ecológico** (Imagen 5) no es sólo aquel que tiene como tema la naturaleza, sino aquel que es vehículo y exponente de los principios de la ecología. Es un arte que visibiliza las cuestiones de interdependencia, la biodiversidad, los ciclos de las estaciones y de la vida y también aquel que muestra la alteración, destrucción y degradación del medio ambiente. Se podrían considerar arte sostenible aquellas obras que no dejan huella ecológica y son respetuosas con el medioambiente. A la vez sería posible un tipo de Arte enunciativo<sup>23</sup>, el cual no estaría tan comprometido con el medio ambiente, por el uso de materiales o procesos no ecológicos.



Imagen 5. *Lucia Ioren*. Madre sal, 2008

Sin embargo existe otro tipo de arte que participa del activismo a partir de conocimientos científicos y se desarrolla con técnicas distintas a las de las Bellas Artes. Es un arte que se clasifica aparte por contener objetivos reales y no sólo simbólicos: es el **Arte Ecologista** (Imagen 6 y 7), un arte de acción

---

<sup>22</sup> MORIN, E., *Pensar la complejidad. Crisis y metamorfosis*, editorial de la Universidad de Valencia, Valencia, 2010.

<sup>23</sup> RAQUEJO, T.; PARREÑO, J.M., *Arte y Ecología*. UNED, Madrid, 2015. Pág.252

que reclama un paradigma alternativo respecto al modelo de desarrollo, que se basaría en la autocontención.

Pero esta distinción no es una idea rígida. Como bien argumenta María Novo<sup>24</sup> en el seminario que tuvo lugar en Alcalá de Henares:

*“... un mismo artista puede encontrarse en situaciones creativas distintas: en ocasiones abierto a los problemas del medio y en otras navegando por diferentes espacios simbólicos o reales.*

*Por tanto no hablaría de “arte ecológico” sino de formas de expresión artística que dialogan con los problemas ecológicos o ambientales”.*

Las obras de arte pueden ocupar espacios intermedios dentro de estas categorías.



Imágenes 6 y 7. Greenpeace. *Delitos transgénicos*. México y Manila. 2006

---

<sup>24</sup> NOVO, M. (2013). Comunicación en el II Seminario *Arte y Ecología*. Universidad de Alcalá GIECO y grupo *Arte y Ecología*. 22 y 23 de Noviembre, 2013.

En el apartado siguiente se han formulado una serie de preguntas destinadas a ser respondidas por la profesora e investigadora de Agrónomos de la UPV, Maite Cháfer Nacher:

**1.- Los aditivos alimentarios son imprescindibles para la comercialización de alimentos procesados, por ejemplo los conservantes. Partiendo de la premisa de que todos somos química y sabiendo que hay aditivos naturales, es decir no sintéticos, ¿piensas que estos aditivos naturales son menos nocivos para la salud que los sintéticos? ¿por qué?**

**2.- ¿Piensas que hay otras vías para que no se utilicen tantos aditivos alimentarios y que sin embargo esté garantizado el carácter saludable de los productos procesados?**

**3- Existen posturas enfrentadas respecto a la utilización de aditivos de forma habitual en la alimentación actual, incluso entre profesionales que trabajan en investigación o en docencia dentro del ámbito de la alimentación, agrónomos. ¿Crees que estas posturas alguna vez se conciliarán?**

**4.- La información que llega al consumidor sobre la composición de los productos alimentarios procesados, la cual se encuentra en el etiquetado, está formulada de manera que es difícil la comprensión por la nomenclatura o lo específico que puede resultar, parece más bien información encriptada. ¿No piensas que se utilizan lenguajes poco cercanos al consumidor?, ¿quizás el consumidor debería recibir más información por parte del ministerio de sanidad?**

**5.- ¿Qué piensas sobre la trasdisciplinariedad a la hora de visibilizar el uso de los aditivos alimentarios?, me refiero al papel de la ética, del arte, del periodismo... Puesto que no pertenecen al mismo ámbito.**

**6- Hay periodistas que han sido tachados de sensacionalistas a la hora de tratar el tema de los aditivos alimentarios como por ejemplo Esther Vivas, Michael Pollan, Jordi Évole, puesto que su posición es contraria al uso indiscriminado de estos aditivos. ¿Qué piensas al respecto?**

**7- ¿Conoces a algún artista que esté especialmente sensibilizado con este tema y que pienses que ha conseguido visualizar correctamente de una manera veraz la información al respecto?**

### **3.- REFERENTES ARTÍSTICOS Y CONCEPTUALES**

Aunque son muchas las fuentes referenciales, se ha realizado una selección ajustada a la propuesta del proyecto ALIMENTARS-E. Se ejecuta una clasificación: referentes conceptuales y referentes artísticos.

Dentro de los referentes conceptuales hay tres teóricos más relevantes: José Luis Albelda, José Saborit y Jorge Riechmann. También se ha consultado las obras de otros como el filósofo Félix Guattari y los periodistas Esther Vivas y Michael Polland.

En cuanto a la clasificación que atañe a los referentes artísticos se han realizado dos grupos: los que son referentes formales y los que incluyen el discurso de la alimentación en su obra. Por tanto los referentes formales son: Eulalia Valldosera, Jaume Plensa, Livia Marin y Park Chan-Girl. Los referentes con un discurso sobre la alimentación: Antoni Miralda y Sergio Villanes.

#### **3.1 REFERENTES CONCEPTUALES**

##### **Jose Luis Albelda y José Saborit**

Profesores del Departamento de Pintura de la Universidad Politécnica de Valencia. Son autores del libro *La construcción de la Naturaleza*<sup>25</sup>, en el que nos ofrecen una visión de las distintas naturalezas y analizan la relación entre el ser humano y las mismas. En él se profundiza en el tema del arte contemporáneo en relación con la naturaleza, el lenguaje que utilizan los resortes mediáticos ampliando el concepto de natural, la publicidad, etc. En concreto esta obra me ha servido como referente a la hora de analizar los

---

<sup>25</sup>ALBELDA, J; SABORIT, J. *La construcción de la Naturaleza*. Generalitat Valenciana. Valencia, 1997.

distintos tipos de arte y las estrategias publicitarias manejadas las multinacionales.

Albelda es coautor del libro *Arte y Ecología*<sup>26</sup>, mostrando la convergencia entre arte y ecología, profundizando en arte y naturaleza, en modelos ecosistémicos, en la idea de sostenibilidad y en la ética ecológica. Se incluyen distintas visiones sobre el arte ecologista y arte ecológico. Albelda establece las diferencias entre los distintos tipos de arte con planteamientos más o menos ecológico. Asimismo, en la asignatura *Arte, Naturaleza y Ecología en la Cultura Contemporánea* del Máster en Producción Artística, Albelda plantea temas como Arte y activismo ecologista, Estética y estrategia de la invisibilidad, Multinacionales, publicidad y lavado verde entre muchos otros. Temas incluidos en el desarrollo del TFM.

### **Jorge Riechmann**

Filósofo, poeta y matemático. Actualmente ejerce como profesor de Filosofía Moral en la Universidad Autónoma de Madrid. Posee una prolífera producción intelectual. Entre sus obras cabe destacar *Un mundo vulnerable. Ensayos sobre ecología, ética y tecnociencia*<sup>27</sup>, y otro libro relevante para la investigación que nos atañe, *Moderar Extremistán, sobre el futuro del capitalismo en la crisis civilizatoria*<sup>28</sup>. Ambos libros han aportado una base conceptual para tratar el tema de la alimentación actual tanto a nivel ético como socio-político. Riechmann es autor de numerosos artículos sobre la alimentación. En *Argumentos recombinantes sobre cultivos y alimentos transgénicos*<sup>29</sup> propone una visión crítica acerca de patentes sobre semillas y la comercialización de transgénicos por parte de multinacionales como Monsanto.

El trabajo de Riechmann ha sido un continuo referente, para abordar la parte teórica del Trabajo Fin de Máster.

---

<sup>26</sup> RAQUEJO, T; PARREÑO, J.M., *Arte y Ecología*. UNED, Madrid, 2015.

<sup>27</sup> RIECHMANN, J. *Un mundo vulnerable. Ensayos sobre ecología, ética y tecnociencia*. Los libros de la catarata, Madrid, 2005.

<sup>28</sup> RIECHMANN, J. *Moderar extremistán, sobre el futuro del capitalismo en la crisis civilizatoria*. Díaz & Pons, Madrid, 2014.

<sup>29</sup> RIECHMANN, J. *Argumentos recombinantes sobre cultivos y alimentos transgénicos*. Fundación Primero de Mayo, Los libros de la Catarata, Madrid, 1999.

## Félix Guattari

Filósofo y psicoanalista francés, autor de varios ensayos. En *Las tres ecologías*<sup>30</sup> hace referencia a tres tipos de ecologías, las cuales van unidas en un tiempo de mundialización. Dichas ecologías son: la ecología mental, la ecología social y la ecología medioambiental todo ello bajo una defensa ético-estética, denominada por él ecosofía. Para Guattari, la transformación tecnocientífica y el serialismo massmediático, encuentra solución en la articulación ético-política del medio ambiente, las relaciones sociales y la subjetividad. Argumenta que el mercado mundial adjudica igual valor a los bienes materiales, culturales y naturales. El Capitalismo Mundial Integrado vive una doble paradoja: por un lado el desarrollo técnico-científico que podría superar las diferencias sociales y por otro la imposibilidad operativa del mismo que se demuestra con las desigualdades entre diferentes regiones y culturas. Para Guattari los medios de comunicación son un discurso sedativo, fomentando la negación al enfrentamiento a los tres dominios de la ecosofía, y la imposibilidad de pensar transversalmente. Por todo ello, ha sido interesante poder analizar la obra de Guattari, para abordar la base conceptual del proyecto.

**Hay otros autores en este caso periodistas que están investigando sobre el tema de la alimentación:**

## Michael Polland

Periodista y escritor. Colaborador habitual en The New York Times Magazine, ha recibido numerosos premios periodísticos y sus artículos han sido incluidos en diferentes antologías como Best American Science Writing (2004) o Best American Essays (1990 y 2003). Además, imparte clases sobre periodismo científico y medioambiental en la Universidad de Berkeley, es autor de numerosos libros. En *El detective en el supermercado. Come bien sin dejarte engañar por la ciencia y la publicidad*<sup>31</sup> examina el desarrollo de la industria alimentaria y cómo esta ha influido en nuestros hábitos alimentarios utilizando un lenguaje divulgativo. Se trata de una crítica muy documentada respecto a

---

<sup>30</sup> GUATTARI, F. *Las tres ecología.*, Pre-textos, Valencia, 1996.

<sup>31</sup> POLLAND, M. *El detective en el supermercado. Come bien sin dejarte engañar por la ciencia y la publicidad.* Temas de hoy, Madrid, 2009.

los hábitos alimentarios de occidente y de cómo poco a poco estos van invadiendo los otros países del mundo. El autor afirma que mucho de lo que consumimos hoy en día no es comida, sino “sustancias comestibles parecidas a la comida”, que no proceden de la naturaleza sino de la ciencia. En este punto es donde habla sobre “imitación”<sup>32</sup>, cuando un alimento natural es modificado.

### **Esther Vivas.**

Periodista e investigadora en políticas agrícolas y alimentarias. Es autora de numerosos artículos y libros en los cuales nos proporciona una visión muy crítica sobre el sistema de producción dominante y de cómo somos víctimas de ese gran monstruo que son las grandes cadenas de comercialización de alimentos.

Vivas ha participado en diversas iniciativas culturales vinculadas a la alimentación saludable. En junio del 2014, he asistido personalmente a *El valor de les llavors*, ciclo de actividades del Jardín Botánico de la Universidad de Valencia en el que la autora dio una conferencia titulada “La cara oculta del sistema alimentari. Què podem fer i quines alternatives tenim?”<sup>33</sup> abordando un tema de gran interés para mi investigación. Más adelante Vivas impartió otra conferencia, dentro de las “Jornades per la terra i l’agroecologia a Godella”<sup>34</sup> en octubre de 2014, a la cual también asistí. En ambas conferencias se analizaron diferentes relacionados con la alimentación actual como el uso de transgénicos, las patentes, la soberanía alimentaria, la importancia de apostar por los productos locales, etc.

Vivas es un personaje conocido dentro del ámbito de preocupación por una alimentación saludable y consumo responsable. A parte de ser autora de diferentes artículos y de haber escrito varios libros utiliza herramientas de como canal de difusión: blog, facebook o su página web. Podemos encontrar alguna entrevista<sup>35</sup> como la que le realizó la periodista Lucía Villa para

---

<sup>32</sup> Ibíd.,.Pág. 5

<sup>33</sup> VIVAS, E. “La cara oculta del sistema alimentari. Què podem fer i quines alternatives tenim?”, *El valor de les llavors, cicle de activitats al Botànic 2014* [conferencia]. Valencia: Auditori Joan Plaça, Jardín Botánico, 2014-06-11

<sup>34</sup> VIVAS, E; MARTÍNEZ, E. “La malaltia i els supermercats: Aliats en contra de la nostra salut”, *Jornades per la terra i l’agroecologia a Godella*. Saló de actes de Villa Teresita, [conferencia]. Godella, 2014-10-24

<sup>35</sup> VILLA, Lucía, *Es fundamental reeducarnos en lo que comemos y cómo lo comemos*, [entrevista a Esther Vivas], [consulta: 2014-12-04]. Disponible en: [www.rebellion.org/noticias/2014/12/192738.pdf](http://www.rebellion.org/noticias/2014/12/192738.pdf)

público.es, a cerca de su libro *El negocio de la comida, ¿quién controla nuestra alimentación?*. En la que Vivas expone su preocupación sobre la alimentación actual.

### **3.2 REFERENTES ARTÍSTICOS:**

#### **REFERENTES FORMALES AUNQUE CON DIFERENTES DISCURSOS**

La elección de estos referentes responde a un criterio formal, lo interesante de la obra de estos artistas respecto al proyecto, es a parte de la técnica y materiales empleados, el aspecto físico del resultado final. Ya que cada uno de ellos responde a un discurso diferente.

Seguidamente se procede a describir la obra de cada referente elegido, se han elegido obras coherentes con el proyecto.

#### **Eulalia Valldosera**

En la obra de Eulalia Valldosera la acción y la reflexión sobre la luz, priman sobre el objeto. Se sirve de la performance, la fotografía, el vídeo, el dibujo o la instalación para concebir ambientes en los que el visitante es invitado a incorporar sus propias experiencias.

En el documental *Mertópolis*<sup>36</sup>, encontramos información muy completa sobre Eulalia Valldosera y su obra.

---

<sup>36</sup> METRÓPOLIS nº 978, *Eulalia Valldosera, Dependencias*. [Documental TV]. España: RTVE, 2009. Disponible en: <http://www.rtve.es/alcarta/videos/metropolis/metropolis-eulalia-valldosera/521110/>



Imagen 8. Eulalia Valldosera. Instalación audiovisual, *Dependencias*. 2008

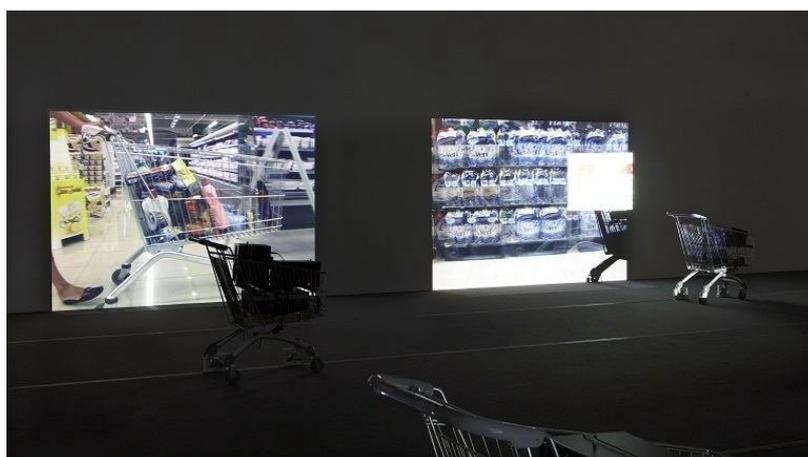


Imagen 9. Eulalia Valldosera. Instalación audiovisual, *Dependencias*. 2008

La relación del proyecto ALIMENTARS-E con la obra de Eulalia Valldosera, radica en la utilización del lenguaje de la instalación audiovisual con la utilización de objetos con los que el espectador interactúa, en mi caso el objeto en sí es la pieza del carro. Se trata de una escultura que es producto de una síntesis del carro de supermercado. En el vídeo en ambos casos muestra el recorrido por los pasillos de un supermercado. En mi caso el vídeo está grabado con la cámara de un móvil, desde una toma frontal, ya que se pretende que al proyectarse el vídeo, el espectador se sienta protagonista de la acción.

## Jaume Plensa

Su trayectoria artística ha pasado por momentos muy diversos, en los que la técnica y el lenguaje expositivo ha ido evolucionando hasta llegar a una obra que se vuelve más sobria perdiendo gestualidad y ganando contenido simbólico. Como bien enuncia Amalia Martínez en su libro *De Andy Warhol a Cindy Sherman*, Jaume Plensa integra la palabra de los poetas en la propia materialidad de la escultura, como se puede apreciar en muchas de sus obras. A Plensa la poesía le parece muy cercana a la escultura. Formando un compendio entre poesía y escultura gracias al hierro fundido y a las resinas sintéticas. Para él la palabra escrita es un elemento plástico que yuxtapone a las formas.

“ En una misma operación Plensa trasmuta la frialdad de los materiales en expresividad plástica, la neutralidad de las formas en encarnaciones de la subjetividad y el espacio inerte en refugio para la metáfora, lugar donde habita la memoria hecha palabra” .<sup>37</sup>

Se ha considerado oportuno nombrar el vídeo que se emitió en rtve en el programa *Imprescindibles*<sup>38</sup> en dicho documental se muestra la trayectoria del escultor Jaume Plensa.

---

<sup>37</sup> MARTÍNEZ, A., *De Andy Warhol a Cindy Sherman*. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, 2000. Pág. 182

<sup>38</sup>BALLESTEROS, P.(Dir), IMPRESCINDIBLES. *Jaume Plensa*. [Documental TV]. España: RTVE, 2010. Disponible en:  
<http://www.rtve.es/alacarta/videos/imprescindibles/imprescindibles-jaume-plensa/2449147/>

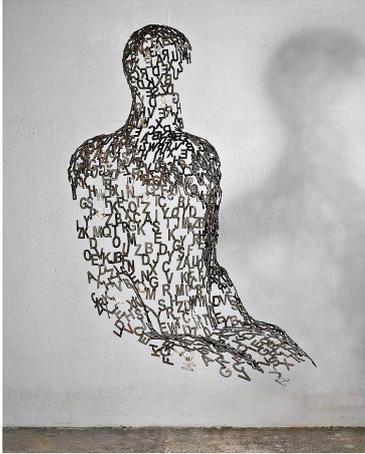


Imagen10. J.Plensa. *Tel aviv Man I*, 2003

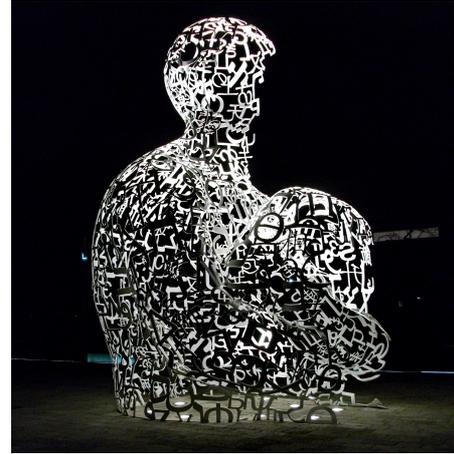


Imagen 11. J. Plensa. *El alma del Ebro*, 2008

La relación existente entre el proyecto ALIMENTARS-E con la obra del escultor Jaume Plensa es la utilización de letras y en mi caso también números, que forman parte de la superficie de la obra. Realizadas con metal fundido. En las obras *Aditivos I* y *Aditivos II* se muestra esta clara influencia. En la obra de Jaume Plensa encontramos varias obras que aluden al individuo en general, en la obra *Retrato topográfico I* también hago referencia de una forma universal al individuo.

## Park Chan-Girl

Artista coreano que realiza esculturas en acero, su proceso de trabajo consiste en programarse unas plantillas a modo de mapas topográficos tridimensionales de cada imagen que quiere representar. Van soldadas a unas barras de acero que hacen de separación entre un estrato y otro. En la mayoría de sus obras juega con la horizontalidad.

La obra de Park Chan-girl la podemos encontrar en su blog y página web.<sup>39</sup>

---

<sup>39</sup> CHAN-GIRL, PARK, [consulta: 2014-11-23]. Disponible en: <http://blog.naver.com/dkxmqkr> , <http://www.googleartproject.com/artist/chan-girl-park/3795921/> <http://www.taringa.net/posts/imagenes/14445659/Park-Chan-Girl-y-su-Gran-trabajo-en-metal.html>

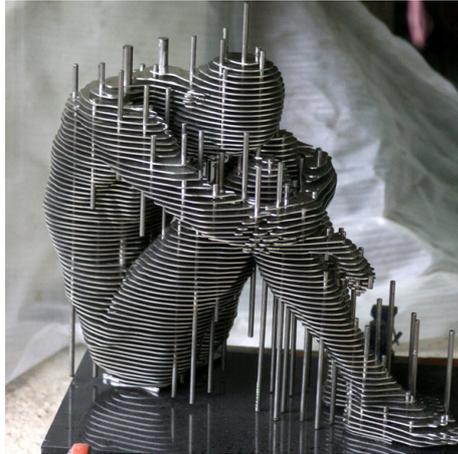


Imagen 12. Park Chan-Girl. *Stooping Man*, 2007

La relación que pueda establecerse entre la obra de Park Chan-Girl con la obra *Retrato topográfico I* de la instalación ALIMENTARS-E, es casual pero es necesario enunciarla. En ambos casos, se trabaja la horizontalidad, sugiriendo el parecido a los mapas topográficos. Al igual que se trabaja la figuración.

Pero en la obra de Park Chan-Girl, la obra parece laminada, estas láminas de acero se presentan separadas las unas de las otras. El espacio entre ellas forma parte de la obra. El acabado de la obra es limpio, con una apariencia muy industrial. Las obras son en su mayoría de acero.

En el caso de la obra *Retrato topográfico I*, los estratos se muestran unidos unos a otros, ya que la separación es sólo visual. El acabado de la obra es el propio proceso y el material trabajado es la piedra. En este caso se considera relevante la huella que las herramientas dejan en el material.

El interés de incluir a Park Chan-Girl como referente para la obra *Retrato topográfico I*, es por el uso de la horizontalidad a la hora de construir sus obras considerándolo una aportación a la escultura.

## Livia Marin

Livia Marin<sup>40</sup>, artista visua chilena, con una singular propuesta en la cerámica y el arte minimalista.

Su producción es un acercamiento hacia los objetos cotidianos industrializados, los objetos meramente pequeños y con un coste accesible, de uso realmente masificado. Que pueden pasar desapercibidos dentro de la cotidianidad, un ejemplo claro son las tazas, los azucareros, los mini floreros, piezas frágiles, con una paleta de colores que no varía mucho.

Utilizando recursos y herramientas que el mismo arte contemporáneo ha acumulado durante los últimos años. Livia no sólo se rige en una categoría, el videoarte y la instalación también complementan su trabajo conceptual.

Apropiándose del espacio y de su entorno inmediato, deja al espectador con un agradable campo visual, cuestionándose acerca de los objetos y materiales empleados en nuestro día a día.



Imagen 13. Livia Marin. *Noman Pattens*,.2012

---

<sup>40</sup> MARIN, L., [consulta: 2014-11-15]. Disponible en: <http://www.Liviamarin.com>



Imágenes 14-15. Livia Marin. *Noman Pattens*, 2012

Se ha recurrido a Livia Marin como referente de la obra *Aditivos I* del proyecto instalativo ALIMENTARS-E, por lo siguiente:

La idea de rotura del continente y del derrame de su contenido, como parte del continente, es una propuesta muy sugerente. Influencia que se ve reflejada en la obra *Aditivos I*, pieza de fundición en la que el continente es una lata de refresco y el contenido son los símbolos de los aditivos que en ella habitan. En la que continente y contenido se muestran íntimamente unidos, excepto por el aspecto brillante del acabado del contenido. En ambos casos se evidencia la fluidez.

## REFERENTES CON UN DISCURSO PARECIDO AL PROYECTO

### Antoni Miralda

Antoni Miralda, artista multidisciplinar español. Desde la década de 1960, su trabajo ha desarrollado el objeto, el ceremonial, las intervenciones en el espacio público, la comida y el concepto Food Cultura.

Algunas de sus esculturas son comestibles. Utiliza un lenguaje vibrante y participativo, basado en la celebración de los sentidos, del color, de la vida y de lo imaginario.



Imagen16, Miralda. *Energy Punch*, 2004

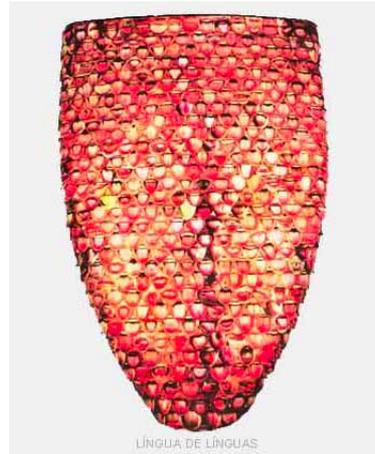


Imagen17, Miralda. *Lingua de linguas*

## Eduardo Villanes

Eduardo Villanes es un artista interdisciplinar, emplea en muchos casos el lenguaje de la instalación.

Realiza pinturas, obra gráfica, vídeo y escultura. En su temática muestra una gran preocupación por el abuso de las patentes por parte de la empresa multinacional Monsanto.



Imagen 18 .Eduardo Villanes. *Monsanto Comemaiz*. 2010.

La serigrafía *Monsanto Comemaiz*, muestra el documento de la Oficina de Patentes de los EEUU utilizado por Monsanto para reclamar la patente del ADN del maíz. La serigrafía fue impresa sobre cajas de *corn flakes*, sinónimo de la degradación del maíz.

La relación existente entre Villanes y mi obra gira en torno a la temática de la alimentación y a la utilización del lenguaje interdisciplinar que facilita la instalación.

#### **4- PROCESO CREATIVO DE LA INSTALACIÓN ALIMENTARS-E**

##### **4.1- PROCESO CONCEPTUAL PARA EL DESARROLLO ARTÍSTICO DE LA OBRA**

El proceso creativo ha ido configurándose dentro del lenguaje de la instalación. Se han seleccionado dos citas de las que nos proporcionó la docente Pilar Crespo en la asignatura *Instalación en el espacio expositivo* del Máster en Producción Artística, sobre el concepto de instalación:

*“Una instalación es una obra única que se genera a partir de un concepto y /o de una narrativa visual creada por el artista en un espacio concreto. En él se establece una interacción completa entre los elementos introducidos y el espacio considerado como obra total”<sup>41</sup>.*

*“La instalación borra las líneas de separación de las diferentes formas de hacer arte, entre pintura, escultura, arquitectura, fotografía, cine y vídeo, ready-mades, teatro y arte en vivo, música, etc.[...] confunde el rol del artista con el de espectador. Funde arte y vida. En pocas palabras, la instalación puede ser cualquier cosa –puede ser todas las cosas-[...]. No es sólo otra forma de hacer arte. Instalación es en lo que se ha convertido todo el arte [...] por lo tanto instalación es una tautología”<sup>42</sup>.*

---

<sup>41</sup> CONCHA, J., *In quotidianitis Memoria*. Madrid-Kassel, 1987. Pág.5.

<sup>42</sup> WATKINS, J., *Installation is Everything and Everything is Installation*. en AAVV, *You are here. Re-sitting installations*, Catálogo de exposición, Londres, Royal College of Art, 1997, pág.26.

#### 4.2- PROCESO DE REALIZACIÓN DE LA OBRA ARTÍSTICA QUE CONFORMA LA INSTALACIÓN *ALIMENTARS-E*

Se trata de una instalación en la que se articula obra objetual con obra audiovisual e interactiva. La instalación *ALIMENTARS-E* (Imagen 19), incluye cuatro esculturas y dos vídeos. Ambos se muestran en bucle, el primero se titula *Ad-itivos* es monocanal y se emite en una pantalla de televisión. El segundo, titulado *Supermercado*, también es monocanal y se proyecta sobre la pared de la sala expositiva. Junto a la escultura del carro, constituyen la obra interactiva. Las obras escultóricas están realizadas con diversas técnicas como: fundición, talla en piedra y soldadura de metal. Los materiales utilizados son latón, piedra y hierro.

El recorrido pensado para el espectador, estará guiado por el juego de sombras y luces. Puesto que la sala está a oscuras, la única iluminación existente es la que proviene de las obras. La sombra restante entre las piezas marca el recorrido. Se pretende así recrear un ambiente en el que el consumo de alimentos procesados esté presente. Todas las obras se han realizado durante el año académico 2014/ 2015 y son obras pensadas y desarrolladas para el Trabajo Fin de Máster perteneciente al Máster en Producción Artística.

Para poder visualizar cómo podría funcionar la instalación en un espacio expositivo se ha recurrido al montaje en las *project room* A.2.10 y A.2.11. Se ha considerado oportuna su utilización por las características del espacio ya que ambas se pueden unir, tienen techo técnico y es posible dejarlas a oscuras. A partir de este montaje, se pueden analizar aspectos a tener en cuenta a la hora de presentar la instalación en otra sala expositiva. Aunque cada sala requerirá una disposición determinada.

El tema de la instalación es: la alimentación actual con alimentos procesados que incluyen aditivos alimentarios. El objetivo es visualizar aquello que nos es invisible y sin embargo forma parte de nuestra alimentación, los aditivos. La instalación pretende llamar la atención del espectador haciéndole partícipe de la misma.



Imagen19. Nuria Faba. Instalación *ALIMENTARS-E*, 2015



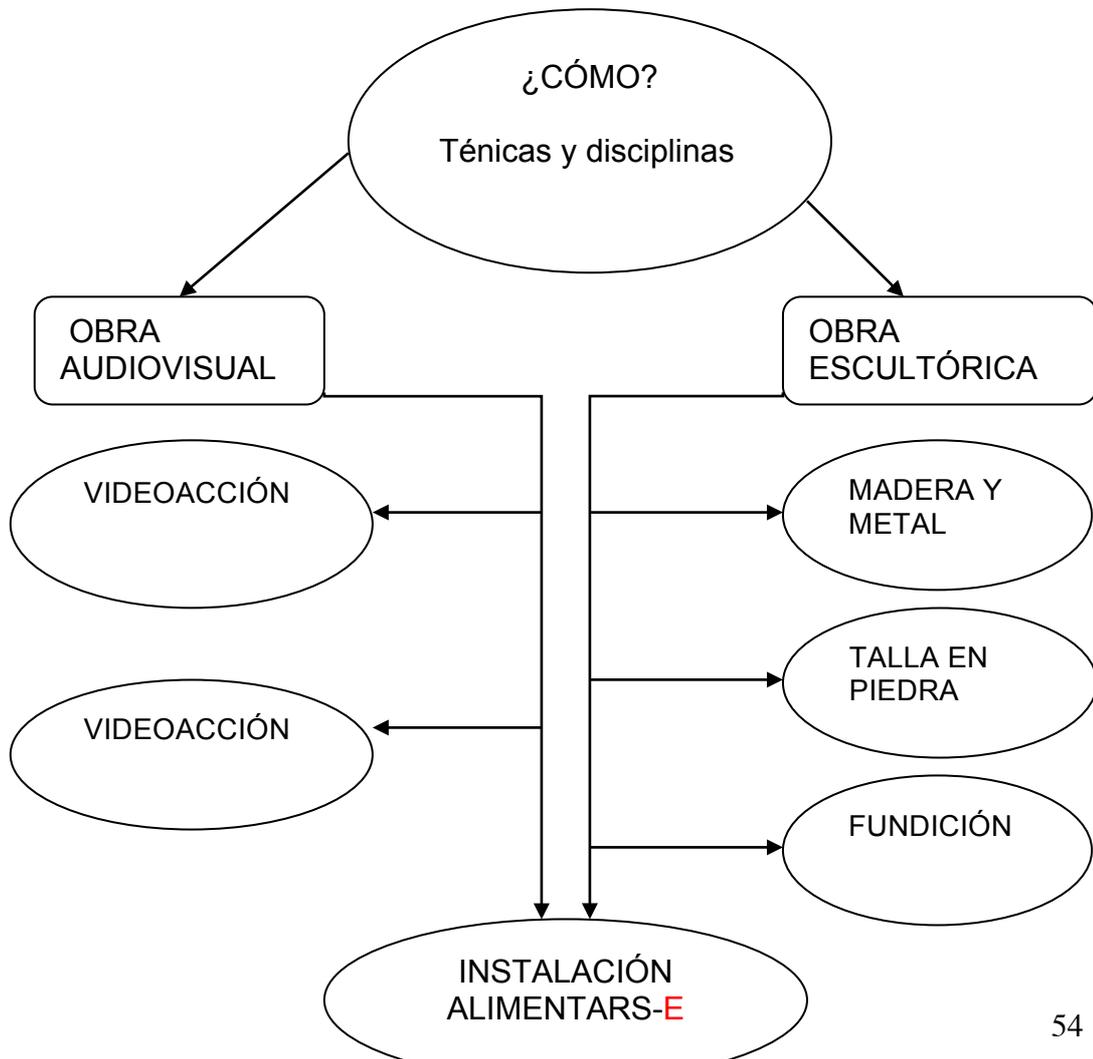
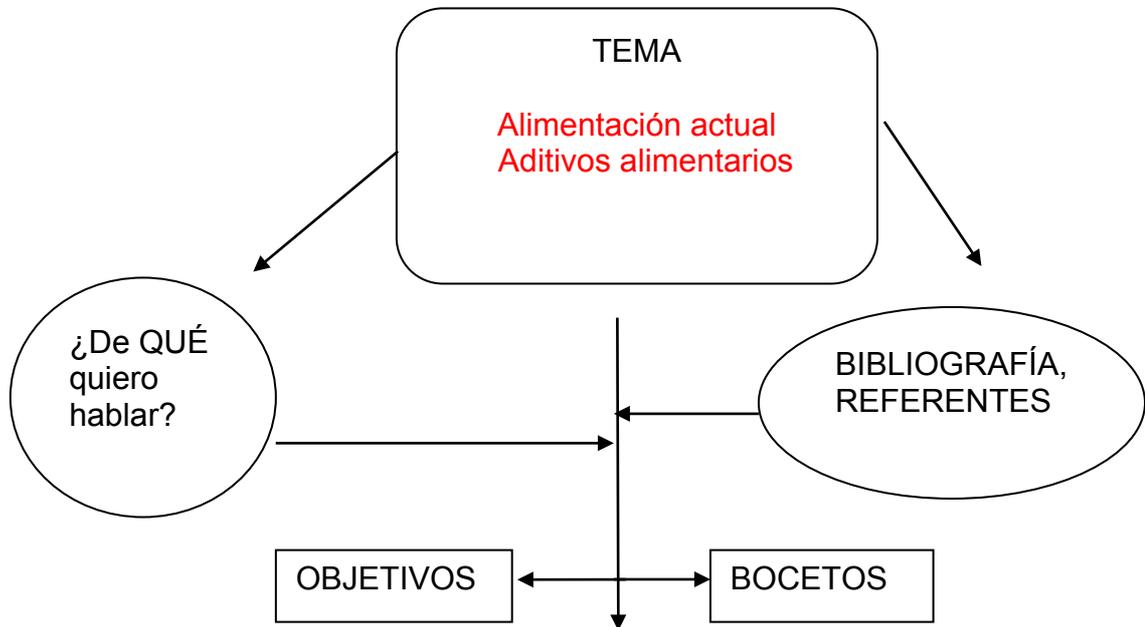
Imagen20. Nuria Faba. Instalación *ALIMENTARS-E*, 2015

### **4.3- METODOLOGÍA PARA LA PROPUESTA INSTALATIVA.**

Para la materialización del proyecto del Trabajo Fin de Máster, ha sido imprescindible estar matriculada en las asignaturas de Talla en Madera y Piedra, Procedimientos Constructivos en Madera y Metal, Técnicas Avanzadas de Fundición, Instalaciones Espacios e Intervención e Instalación Audiovisual. De igual modo ha sido muy útil el acceso a las instalaciones de la facultad de Bellas Artes de la UPV, como a los talleres de escultura, el plató de fotografía, el laboratorio de sonido y el aula de ordenadores para la edición de vídeos con programas de edición como Premiere. Las project room se utilizaron para poder experimentar con el montaje y finalmente exponer la obra. La parte de trabajo objetual se realizó en el primer cuatrimestre y es en el segundo cuando se grabaron y editaron los dos vídeos y la parte interactiva que se muestran en la instalación.

La asignatura Arte, Naturaleza y Ecología en la Cultura Contemporánea ha sido muy importante para la elaboración del TFM. Se ha abordado el tema de la alimentación actual desde diferentes vertientes como es la de la ética, la ciencia y el arte. Aunque el proyecto ALIMENTARS-E es de tipología 4 la carga conceptual es importante. Para la planificación del trabajo, se ha partido de la idea o concepto que se quiere desarrollar, posteriormente se fueron dando repuesta a las preguntas: ¿qué?, ¿cómo?, ¿por qué? y ¿cuándo?. Para ello se realizó un mapa conceptual que se utilizaría como punto de partida.

**4.4- MAPA CONCEPTUAL, DESARROLLO A PARTIR DE LA IDEA DE LA ALIMENTACIÓN ACTUAL.**



## **5.- PROCESO DE REALIZACIÓN DE LA OBRA ARTÍSTICA QUE CONFORMA LA INSTALACIÓN ALIMENTARS-E**

Se considera relevante hacer una asociación entre obra, técnica y material. Para ello se va a ir desglosando el proceso de ejecución de cada obra a partir de las asignaturas prácticas del Máster en Producción Artística.

### **5.1 Técnicas Avanzadas de Fundición.**

Se recurre a la técnica de fundición, para visualizar de manera formal los aditivos que ingerimos en la comida y en las bebidas procesadas con aditivos alimentarios. Se pensó que la mejor opción, para representarlos era la ejecución de una o varias obras ejecutadas con la técnica de fundición. El objetivo era realizar obra en la que los aditivos tuvieran presencia y a la vez dieran la sensación de fluidez.

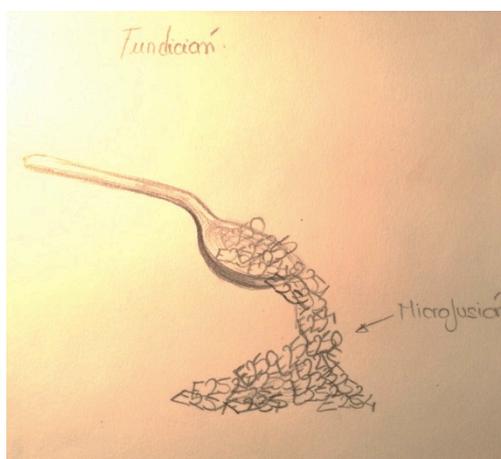
Se realizaron dos esculturas: por un lado se remite al icono de los refrescos “la lata”, mostrando la efervescencia del refresco con los aditivos flotando en el líquido refrescante. Por otro lado y queriendo reflejar el acto cotidiano del comer, se realiza una escultura en la que una cuchara está suspendida en el aire. Con un único punto de apoyo formado por un cúmulo de aditivos, representados por su manera icónica. Estos remiten a la cantidad de aditivos que ingerimos en nuestro día a día. En ambas piezas, los aditivos están representados mediante números y la letra E. (E120,E250...), nomenclatura utilizada en el etiquetado de productos procesados.

La elección del material no es casual. No se quería utilizar un material al que se le asociara un aura especial por ser un metal noble, como por ejemplo el bronce. Se consideran metales nobles: el bronce, la plata, el oro, etc. Se descartó la utilización de metales nobles precisamente por evitar esa aura, el prestigio y la presencia que lleva implícita. El propósito ha sido la elección de un metal que aún sin pertenecer al grupo anteriormente citado, albergara una multitud de posibilidades muy interesantes para transmitir el concepto de artificiosidad y apariencia. El metal elegido ha sido el latón, tanto por la coherencia con el concepto a representar, como por sus cualidades físicas. El latón es un metal muy fluido, económico y su acabado puede asemejarse físicamente al aspecto del oro. Con lo cual es un metal que puede resultar engañoso, aparente, artificial como muchos de los aditivos alimentarios. Técnicamente el latón posee una cualidad muy ventajosa que es la fluidez, a la

hora de conseguir que el metal llegue a todos los recobecos del molde. Fundamental para conseguir sacar de una pieza la forma buscada, en este caso letras y números.

En cuanto al proceso de realización de las obras, la idea inicial se visualiza a través de bocetos. Seguidamente, se decide qué técnica y material se va a utilizar. Para las dos piezas de latón se utilizó la **técnica de molde de cáscara cerámica** y posteriormente la **técnica de microfusión** para la obtención de repuestos.

### Bocetos



El proceso de la **técnica de cáscarilla cerámica** es el siguiente:

- Realización de la pieza que queremos fundir, a partir de los bocetos. En este caso se realizaron dos piezas, para las cuales se necesitó rellenar moldes (Fig.2) de caucho, con cera de joyería. Con la ayuda del calor de un soldador eléctrico.
- Para la primera pieza, se realizó un molde de escayola a partir de una lata de refresco (Fig. 1). Una vez realizada la composición, se procede a planear la estructura de los bebederos, que irán soldados a la pieza y a la copa (Fig.3).

- Realización de **copas y bebederos**. Se obtienen a partir del positivado en cera, de moldes de escayola, previamente humedecidos en agua. Una vez calentada la cera, se vierte en los moldes. Los bebederos han de quedar sólidos y las copas han de estar formada por una pared de 3 mm de espesor. La cera que sobra se vuelve a reciclar (Fig.4).
- Realización del **árbol de colada**: a la copa se le une el bebedero más grueso, de éste saldrán otros más finos y a su vez otros. Con ello nos cercioramos que toda la pieza va a estar regada. Los bebederos están soldados unos a otros y los más finos con la pieza (Fig.5). Para ello nos valemos de un mechero bunsen y de cuchillos que dejamos calentar al fuego.
- Aplicamos **goma laca** por toda la pieza incluida copa y bebederos, dejamos secar 15'. Es una capa que permite que no se repelan agua y cera. Si alguna zona se queda por cubrir cuando le demos los baños de barbotina, ésta se resbalará y no se adherirá a la pieza.
- Se procede con los **baños**:
  - Se hace la primera **mezcla** con Moloquita 200 + Sílice coloidal. En el contenedor de la mezcladora se va añadiendo poco a poco la sílice a la moloquita y se mezcla bien.
  - **1ª capa**: la barbotina ha de ser un poco viscosa ya que debe de cubrir bien la pieza. Con la ayuda de un recipiente y un pincel se vierte la barbotina sobre la pieza. Se aplica el primer baño de estuco cerámico. Este ha de ser de grano fino. Después de este paso podemos reparar con gomalaca las zonas con calvas. Si se ve necesario, cuando la pieza está seca le aplicamos de nuevo gomalaca pero sólo en esas zonas. **1ª capa** ha de ser perfecta ya que de ella depende el registro del original. La dejamos que seque bien durante al menos 4 h.
  - **2ª capa**: la mezcla será más líquida y le volvemos a aplicar un grano fino. La dejamos secar por 2 h.
  - **3ª capa**: la mezcla ya será igual de líquida que en la 2ª capa, pero ahora el grano de estuco es más grueso. También secará en 2h.
  - **4ª capa**: igual que la 3ª.
  - **Baño con fibra de vidrio**: se le da un baño de barbotina y luego procedemos a colocar la fibra de vidrio, empezando por capas finas con un pincel. Luego pondremos fibra más gruesa sobre todo para la copa. Nos aseguramos de que la superficie esté cubierta y la dejamos secar en el secadero.
  - **Descere**: la pieza una vez seca, se introduce en un horno cerámico. En el cual por efecto del calor hará que se evapore la cera, dejando un hueco entre las paredes de sílice coloidal y fibra de vidrio.

- **Comprobación de posibles grietas.** Si hay grietas, se reparan con barbotina y fibra de vidrio. Una vez seca se le aplica calor local con el soplete.
- **Baño de seguridad.** Es el último baño con barbotina muy densa, el cual nos avisará de posibles roturas y también le dará consistencia a la pieza. Si existen roturas se procederá a repararlas, con mantacerámica, barbotina y fibra de vidrio (Fig.6).



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6

El siguiente paso es **la colada** con crisol grande:

- Se pesa el metal y se introduce en el crisol que está dentro del horno cilíndrico. Mientras se funde, se prepara la ubicación de los moldes en el lecho de colada (Fig.7).
- Preparación del **lecho de colada**. Es una caja en la que pondremos los moldes entre unas varas de hierro, atados con hilo de hierro y con la abertura de las copas hacia arriba.
- Por el agujero inferior de la caja se direcciona el soplete y se cierra la tapa. Los moldes han de estar calientes para que sufran lo menos posible al estar mas tarde en contacto con el metal fundido.
- Cuando el metal esté fundido, se quitan el soplete y la tapa.
  - Por medio de una grúa y con la ayuda de dos personas, se procede a la colada (Fig.8). Si sobra metal este se recoge en un molde con forma de lingote.
  - Los moldes se sacan al exterior con unos ganchos y se les enfría con agua. Cuando están fríos, con unas piquetas quitamos la cáscara cerámica. Se procede al acabado de las piezas (Fig. 9).



Figura 7



Figura 8



Figura 9



Figura 10

A la obra le faltaban varias letras y números (Fig.10), que se realizaron mediante la **técnica de microfusión** y que posteriormente se soldaron a la pieza.

### **Técnica de microfusión**

Técnica de fundición que se utiliza para piezas muy pequeñas y delicadas, como puedan ser las piezas de joyería y en mi caso también para repuestos de piezas pequeñas.

La microfusión consiste en fundir piezas mediante la acción del calor del fuego del soplete. El metal incandescente consigue llegar a todas las partes del molde por la acción de la máquina centrifugadora.

El **procedimiento** es el siguiente:

- Se realizan las piezas a fundir con cera de joyería (cera rosa, azul, hilo de cera, etc.);
- Se prepara el árbol de colada, para ello necesitamos que de un eje central, que será un bebedero realizado con un cilindro de cera verde, salgan pequeños bebederos. Realizados con hilo de cera de un grosor de 3 a 3,5mm, con una inclinación en diagonal de unos 45° respecto al eje central. Habrá tantos bebederos finos como piezas y estas irán soldadas a cada bebedero por un punto de calor utilizando como herramienta un cuchillo incandescente. El árbol ha de estar asentado en un pequeño cono que se puede realizar con plastilina.
- El tamaño del árbol de colada no puede ser muy grande, de hecho se tiene que adaptar a las medidas que tengan los moldes cilíndricos de hierro.
- Se pesa el árbol, así podremos calcular qué cantidad de metal necesitaremos para la fusión (Fig.12). Para bronce o latón: peso de la cera X 10 X precio/kg.
- Se coloca el árbol en el caucho del cilindro, se incorpora el cilindro y se rellena con una pasta de revestimiento (mezcla de agua un 38\_40% + yeso). Se calcula la cantidad de revestimiento según varias variables. El árbol no ha de tocar las paredes del cilindro. Se mezcla bien y se mete en la cámara de vacío 2 o 3', al mismo tiempo que reciben vibración.
- En cada cilindro ponemos el peso y el nombre grabándolo en la pasta ya solidificada. (Fig.13)
- Para el descere, se introducen los cilindros en un horno adecuado para fundición, ya que debe aguantar el choque térmico. Se lleva a la temperatura de 600°C. (Fig.14)
- Mientras, en la centrifugadora parada se va fundiendo el metal por la acción de un soplete. En un acople donde posteriormente incorporaremos el cilindro que está en el horno. Sabremos que el metal fundido está listo cuando se aglomere y cambie de color. Al incidir con el soplete comprobamos que su estado actual es líquido. (Fig.15)
- Se saca el cilindro del horno y se incorpora en la máquina centrifugadora, pegado a la zona el metal incandescente. Se ajusta bien, se cierra la tapa y se pone en funcionamiento durante varios minutos.
- La máquina una vez parada se abre y con unas tenazas se extrae el cilindro que dejaremos reposar en el suelo para que se enfríe.

- El cilindro se sumerge en un cubo con agua, siempre cogido con las tenazas. Se va disolviendo la pasta, lo sacamos y volteamos en el suelo y ya vemos nuestra pieza fundida. (Fig.16).
- Se procede al acabado de las piezas: se quitan imperfecciones, rebabas y se pulen mediante limas y máquina dremmel. (Fig.17).

### imágenes del proceso de microfundición

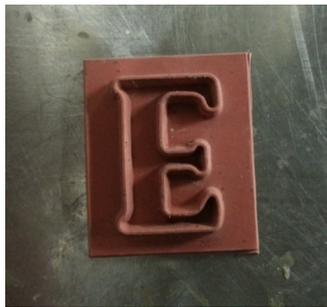


Figura 11-12



Figura 13

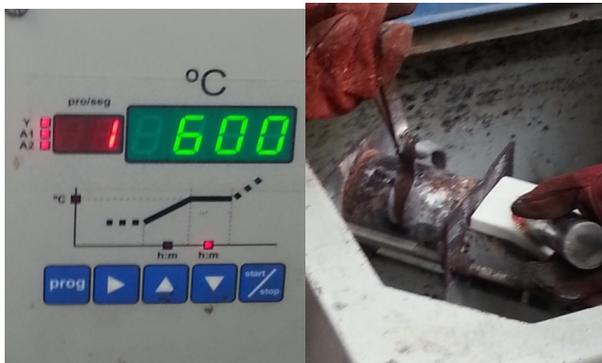


Figura 14

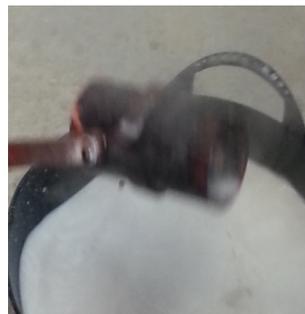


Figura 15 -16



Figura 17

## **5.2 Talla en Madera y Piedra**

Asignatura impartida por el profesor Vicente Ortí. En la cual, para representar el tema de la identidad del ciudadano que consume aditivos alimentarios, se ha realizado un busto tallado en piedra, que remite al papel del ciudadano en una sociedad de consumo. Dentro de la instalación el busto refleja la falta de identidad y de poder de decisión sobre el modo de alimentación.

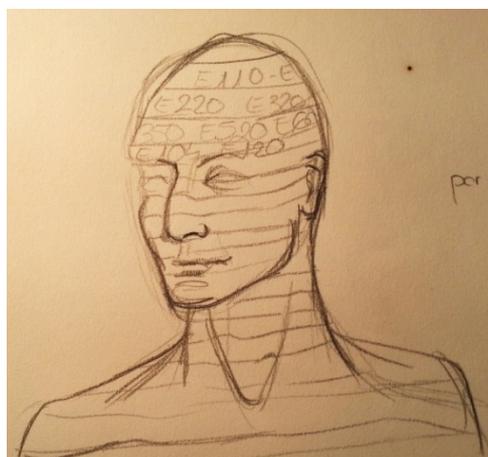
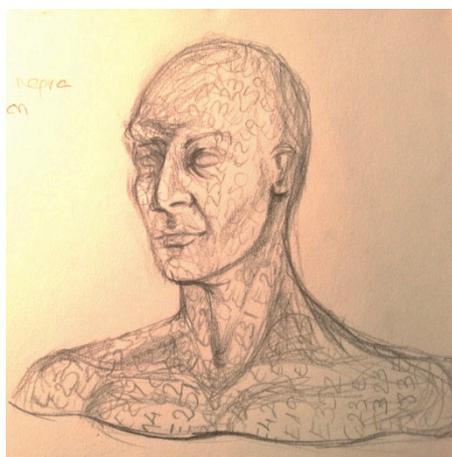
Para la realización del busto, se ha partido de un referente, un positivo de escayola que retrataba a una persona desconocida para mí. Aunque la intención era que el retrato y el retratado se pareciesen lo máximo posible. Se busca que al mismo tiempo sea un retrato que en líneas generales simbolice la figura del ciudadano. Cada individuo tiene unos rasgos característicos, personales, que nos diferencian de los demás. El hecho de elegir un modelo sin cabello es por eliminar un rasgo bastante distintivo y hacer la figura más neutra para que sea más difícil diferenciarla.

Se ha querido que la escultura tuviese presencia, de ahí el tamaño un poco superior al real. Bajo la supervisión de Vicente Ortí, la realización de la obra siguió el método de la horizontalidad. La obra formada por estratos, contemplada a cierta distancia, deja distinguir los rasgos característicos del sujeto retratado. Son estratos como los de un mapa topográfico de ahí el nombre de la obra "Retrato topográfico I", la idea es continuar trabajando con esta forma de talla y realizar una serie.

La obra va apoyada en un bidón de combustible que actúa como peana, con ello se pretende hacer un guiño al uso del petróleo para la obtención de productos “kilométricos”, envases, etc.

La elección del material no es casual, la escultura estaba pensada para que fuese una piedra negra y por este motivo se eligió que la piedra fuese caliza negra del Alto Palancia.

## Bocetos



## Proceso de creación:

- **Elección de la piedra**

Una vez que se sabe con qué tipo de piedra se va a trabajar, en este caso piedra caliza negra del Alto Palancia, es importante elegir bien el bloque. Éste ha de sonar bien y ha de producir un sonido metálico cuando se golpee con la maza. Si no es así, querrá decir que se trata de una piedra desquebrajable con muchas betas de arena y eso significa que es fácil que se nos rompa.

La transportamos en un porta palé al taller de talla, con ayuda de un gancho de hierro para hacer palanca y de unos bloques de madera para poder apoyarla. Un vez en el taller se procede al tronzado de la misma.

- **Tronzado**

Es como se denomina a la técnica utilizada para segmentar un bloque. Consiste en taladrar unos agujeros, donde previamente se habían hecho unas marcas. Con el fin de dividir el bloque en partes más pequeñas. Primero se marca, luego se taladra y se insertan dos cuñas de metal. Con un cincel y una maza se golpea de forma regular sobre todas las cuñas. El resultado es la rotura controlada de la piedra.



Se intenta que los agujeros sean equidistantes entre si. Se hacen primero tres o cuatro y después otros entre los espacios, así se asegura que la rotura de la piedra esté controlada.

- **Traslado del perfil.**

Una vez situado el bloque elegido en la mesa de trabajo, se dibujará en él varios perfiles, teniendo como referencia el busto de escayola. Teniendo este referente se puede hacer un cambio de escala sin perder por ello las proporciones del modelo. Es preferible utilizar el positivo del molde de referencia a utilizar dibujos o fotografías del retratado.

Se procede de una manera similar a como se hacía en la antigüedad, tal y como decía Leonardo Da Vinci:

*“El medio usual y apropiado que posee el escultor para llevar a término su obra consiste en proceder a un detenido estudio de todos los perfiles de las formas de la figura, vistos desde todas las posiciones”.*<sup>43</sup>



La piedra se corta con forma triangular en el tronzo para adelantar trabajo de desbaste.

- **Desbaste**

Con la radial se decide cortar surcos paralelos entre sí. Para los planos generales la utilización del método de la horizontalidad fué muy cómodo. Con el escafilador y la maza se quitaron los trozos de piedra que sobraban para aproximarnos al dibujo del perfil.

---

<sup>43</sup> DA VINCI, L. en: WITTKOWER, R, *La escultura: procesos y principios*, Alianza Forma, Madrid, 1984.



### ▪ Aproximación

En esta fase se van dejando los planos completamente definidos. Conforme se van aproximando los cortes, cambiamos de herramienta, ahora se utiliza un cincel plano. Los golpes son cada vez más precisos, se pretende no quitar más masa de la deseada.



### ▪ Definición formal

Fase en la que se busca la máxima similitud con el modelo. Conforme el trabajo avanzaba y los planos iban siendo más pequeños, la dificultad fue acrecentándose. Ya que para las zonas de detalle como son las cuencas de

los ojos, la nariz, las orejas o el cuello, resulta más difícil. La forma tradicional es el manejo de las herramientas en varios sentidos, pero nuestro reto consistió en realizar la figura con la única posición, la horizontalidad. Las herramientas utilizadas son la radial, el cincel plano, amoladora recta o fresa con cabezales de disco pequeños. La pieza la dejamos prácticamente finalizada.



En esta fase se evidencian los rasgos, pero sólo en el acabado será cuando se consiga el parecido con el modelo retratado.

- **Acabado**

Fase final del proceso donde podemos ver el resultado final. En este caso no se busca un acabado convencional. Se trata de un acabado procesual en el que se quiere que el proceso creativo esté visible.

Se busca un parecido al referente pero con el método de la horizontalidad. Realizando un retrato por estratos, un retrato topográfico.



### **5.3 Procedimientos Constructivos en Madera y Metal**

En esta asignatura se ha realizado la obra del carro. Respondiendo al objetivo de querer visualizar la manipulación de los consumidores por parte de las grandes áreas alimentarias, los supermercados. Se representa al carro de la compra, ya que es el vehículo que conduce al consumidor hacia estanterías repletas de alimentos procesados. Este objeto se ha convertido en el icono de la alimentación actual. Es una gran cesta dirigida, en la que por su tamaño, nos invita a consumir grandes cantidades de alimentos.

En este contexto se da una paradoja: parece que al dirigir un carro tenemos el poder y la responsabilidad de alimentar a nuestra familia, seleccionando productos alimentarios. El consumidor, seducido por la publicidad, busca comodidad dejándose llevar por una publicidad atractiva, que a menudo es la responsable de la toma de decisiones. En realidad somos los consumidores los que somos orientados a elegir entre una gran variedad de productos procesados y con una gran cantidad de aditivos por la gran industria alimentaria.

La obra forma parte de la pieza interactiva junto con la proyección de un vídeo grabado en un supermercado, que corresponde a una obra audiovisual.

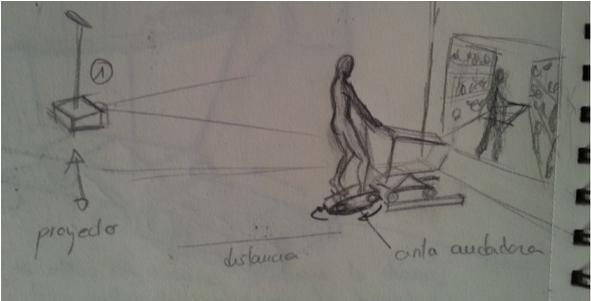
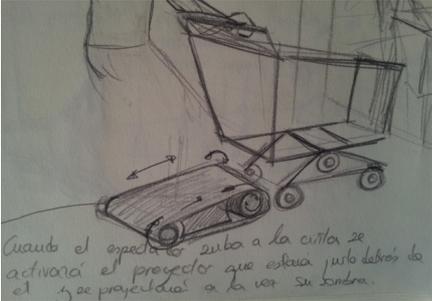
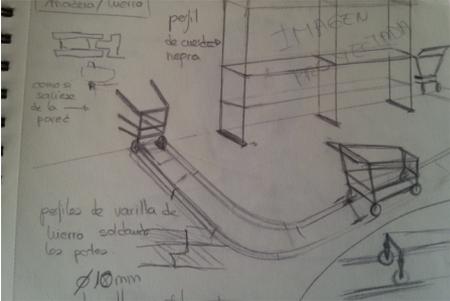
## Proceso creativo

### Carro y guía

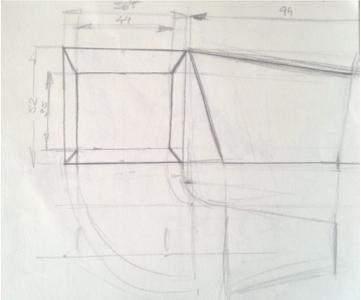
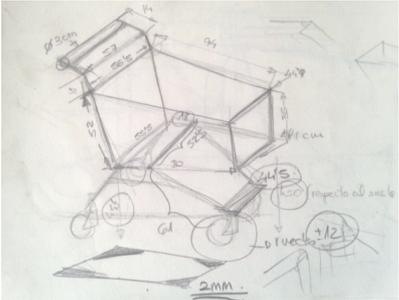
- Realización de bocetos.
- Realización de un plano a escala 1:1, tomando como referencia las medidas de un carro de supermercado.
- Corte de las varillas de hierro a la medida en la tronzadora.
- Soldadura de las varillas haciéndolas coincidir con el plano, para ello se utiliza el M.I.G. salida 4 y potencia 5 para varillas de hierro de un grosor de 10mm.
- Eliminación de las rebabas con la amoladora, utilizando el disco abrasivo o, en su defecto, limas para metal.
- Estudio de la pieza para la colocación de ruedas. Inicialmente se pensó en poner una plataforma triangular en la base del carro. Colocando un triángulo de plancha de 2mm, en cada vértice de la base del carro. Es en estos triángulos donde van atornilladas las ruedas. Las planchas que forman los triángulos van soldadas al carro, pero al ser la plancha de 2mm necesita menor potencia, por tanto se baja a 4.
- Colocación de la barra de sujeción. En un principio se pensó realizarla incorporando un cilindro de madera. Sin embargo, esta opción conceptualmente no era coherente, por transmitir una connotación de calidez. Una solución válida fue incorporar un tubo transparente de metacrilato en cuyo interior tuviera cabida un collage con las imágenes del etiquetado de los productos procesados con aditivos.

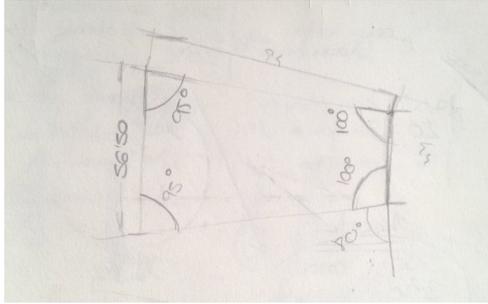
La variación en el proceso de ejecución de una obra, es asumido como parte de la investigación. Por ejemplo, se realizaron variaciones porque se pretendía que el carro tuviera cierta movilidad. Se replanteó la idea de que el carro estuviese anclado a unos engranajes, esta idea inicial evolucionó a otra idea más sencilla. Se ideó construir una vía, en la que el carro tuviese una movilidad controlada. De esta manera y sin demasiada complicación, se resolvió el problema sin variar el trasfondo conceptual de la obra. La obra está preparada para que sea interactiva.

**Bocetos**



**Planos**





## Imágenes del proceso



Referente carro supermercado



Puntos de soldadura



Primer perfil soldado



Colocación de ruedas



Pieza con guía casi concluida

#### Imágenes obra finalizada



#### **5.4 Instalación audiovisual**

Se realizaron dos obras de vídeo para que formasen parte de la instalación ALIMENTARS-E. En todo momento, lo que se pretende es que exista un diálogo entre las piezas escultóricas y las piezas audiovisuales. La instalación quiere ser un compendio armónico entre el concepto, las disciplinas, los materiales y las técnicas. Se busca la sinergia entre obra escultórica, audiovisual e interactiva. El conjunto pretende ser envolvente dentro de un ambiente que como mínimo resulte inquietante.

La instalación consta de las siguientes obras:

- Escultura de piedra tallada ubicada sobre bidón de combustible.
- Escultura de latón sobre bandeja.
- Escultura de latón sobre bandeja.
- Video acción emitida en TV reforzada con los envases que aparecen en el vídeo. Monocanal.
- Escultura de hierro junto con proyección de carácter interactivo. La pantalla de proyección es la pared, es una proyección monocanal.

Elementos auxiliares:

- 2 lectores Dvd
- 1TV pantalla plana
- 1Proyector
- 2 Altavoces
- 1 ordenador portátil con webcam
- 3 Focos

Se han realizado dos **vídeos**:

- El video **Ad-itivos**, se grabó con la colaboración de varios alumnos del máster en el plató de la facultad de Bellas Artes. Se eligió un fondo blanco para que la imagen quedase lo más limpia posible. Los únicos colores que aparecen son: el negro, el rojo, el color piel y el fondo blanco. Se grabó con dos cámaras iguales. Una de ellas destinada para captar los primeros planos y la otra para los planos generales. El audio se grabó con una grabadora en el estudio de sonido.

Fue necesario un montaje para la coordinación y selección de escenas así como para la edición y montaje del audio. Para ello se utilizó el programa de edición Premiere.

El vídeo aborda el tema de la huella que deja en nuestro organismo la ingesta de productos procesados con aditivos alimentarios. Se recurre a la voz en off, para enunciar un listado de los mismos.

Para realizar el video se creó un *Storyboard* (Fig.1), para tener una planificación del trabajo a realizar, en el que se ha ido apuntando el argumento, el tipo de plano, el sonido, etc.

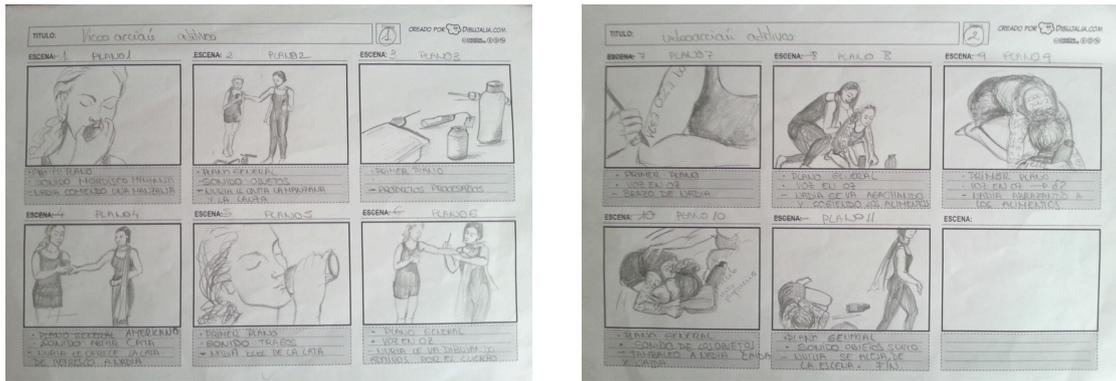


Figura 1. Storyboard, *Aditivos*, 2015

El vídeo *Aditivos* se grabó en el plató de la facultad (Fig 2-5) y el sonido en el laboratorio de sonido (Fig.6) de la misma. Se contó con la colaboración de compañeros del máster a los cuales se les incluye en los créditos.



Figuras ( 2-5), grabación *aditivos* en plató nº2 Bellas Artes



Figura 6. Grabación audio en laboratorio de grabación de Bellas Artes

El vídeo **Supermercado** (fig.7), se grabó en distintas áreas alimentarias de Valencia. Lo que interesaba era captar las imágenes furtivas a través de los pasillos del supermercado. Son imágenes grabadas con la cámara del móvil, se pretende mostrar la frescura de la imagen en movimiento. Aunque en un principio se pensó en grabar con otro tipo de cámara pero el resultado no fue el esperado. Buscando la coherencia con el objetivo del proyecto, se optó por este tipo de grabación. El vídeo se muestra en bucle, en el cual el audio se ha editado aparte. El vídeo va acompañado por el sonido de los pitidos de un scanner, que pertenece a una caja registradora de un supermercado. Fue grabado en dicha área con permiso del cajero. El sonido constituye la parte de la obra, que tiene un carácter interactivo. Cuando el espectador pasa por delante de la webcam se activa el pitido. Para conseguir este efecto, se ha recurrido a un programa de interacción llamado Eyecon. Se ha requerido la utilización de un ordenador portátil con webcam, al que se le pudieran conectar dos altavoces.

La obra por tanto incluye el video proyectado en la pared, una escultura basada en un carro de supermercado, y un dispositivo interactivo que emite sonidos al detectar la presencia del espectador.

Para la disposición de las piezas en el espacio, se realizaron varias simulaciones. Aunque hasta que no se llevaron las obras al espacio y se jugó con su ubicación, no se decidió su emplazamiento definitivo. Las ideas iniciales se deben considerar como origen pero nunca como fin. En la instalación es necesario articular todos los elementos entre sí, a la vez que debe generarse un diálogo entre obra, espacio y espectador.



Figura7. Fotograma vídeo *Supermercado*

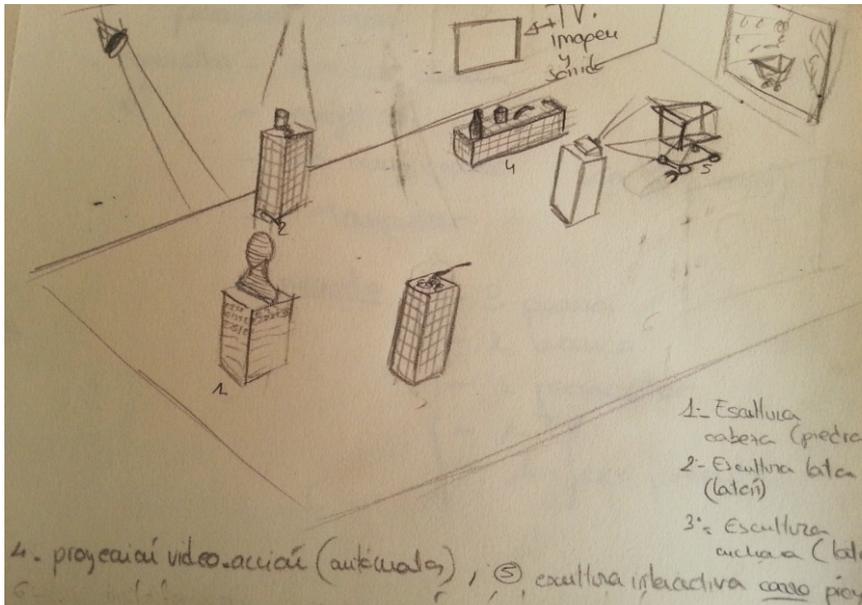
### **5.5 Instalaciones Espacios e Intervención**

Ha sido decisivo conocer las posibilidades que ofrece realizar una instalación. Conseguir la coherencia necesaria para que todos los elementos dialoguen entre sí. En la instalación ALIMENTARS-E ha sido determinante el diálogo entre las partes. Se ha querido visualizar el proyecto, recreando un ambiente de consumo de alimentos procesados con aditivos alimentarios, de manera coherente. La instalación está comprendida por obra objetual, por obra audiovisual y por obra interactiva. Conjuguar estos tres disciplinas dentro del lenguaje de la instalación ha sido todo un reto.

En la creación de la obra instalativa, se ha tenido en cuenta el espacio y el lenguaje entre los distintos factores. Los cuales condicionan la obra como la distribución, el uso de mobiliario auxiliar, las luces, el sonido, etc.

Para poder responder a las expectativas generadas, ha sido necesario un estudio de las combinaciones posibles. Se ha requerido adoptar la capacidad de decisión de excluir o incluir piezas, para enriquecer a la instalación sin caer en la saturación. Se ha buscado en todo momento la armonía, el diálogo entre la obra, el espacio y el espectador. Ya que este es parte activa de la obra instalativa.

## Bocetos



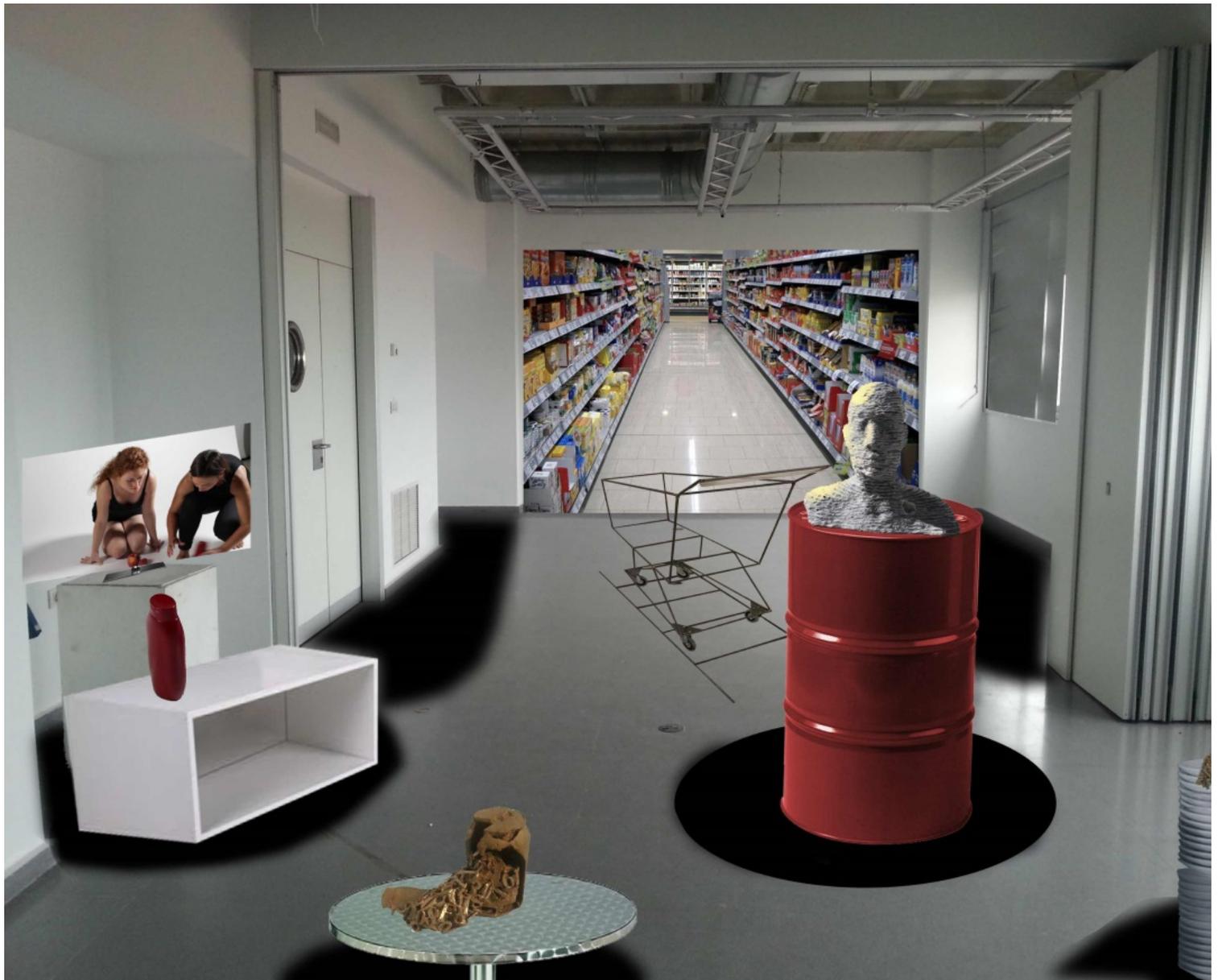
La idea inicial ha ido evolucionando, en un principio se pensó en situar las esculturas sobre peanas y que estas estuvieran recubiertas de tela de mantel de cuadros. Sin embargo, esta solución se descartó por ser demasiado redundante y por utilizar un soporte demasiado convencional. Por tanto se buscó la manera de replantear el problema e intentar hallar otra solución.

Se pensó desde el primer momento que la obra ocupara una sala amplia y oscura, que las únicas luces fueran las que iluminaban las obras y que el ambiente en general estuviese en penumbra. Para poder imaginar cómo podrían coordinarse las obras y poder visualizar que efecto tendrían en el espacio, se han realizado varias simulaciones.



Simulación1

Las simulaciones fueron de gran ayuda para poder visualizar de antemano la instalación, con la intención de valorar las posibles opciones de montaje de la misma. Para realizarlas, ha sido necesario realizar tanto fotos del espacio como de las obras, y posteriormente se editaron con Photoshop.

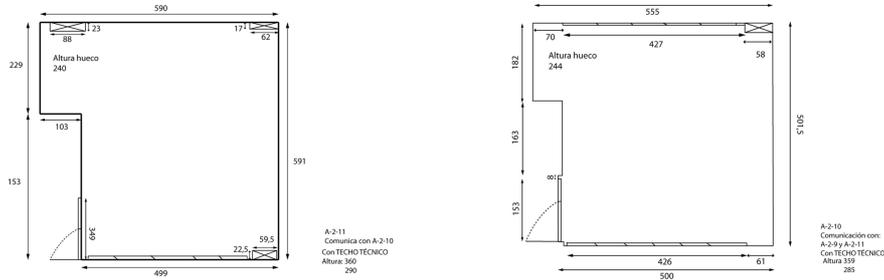


Simulación 2

Se ha podido jugar con las distintas obras que la conforman, cambiándolas de sitio, articulándolas entre ellas y con los posibles elementos auxiliares como peanas, etc. Sin embargo, se ha tenido presente que es sólo cuando nos enfrentamos al espacio físico real, con todas las piezas que conforman la obra, cuando verdaderamente somos conscientes de las posibilidades de la obra.

## Projectrooms elegidas para montar la instalación:

A-2.10 y A-2.11

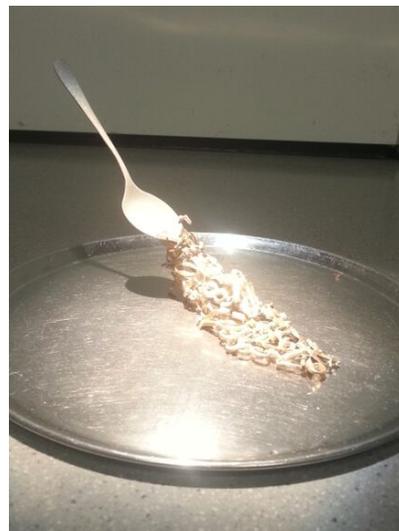
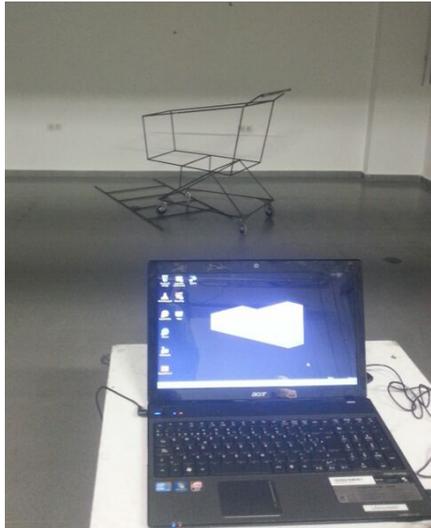


La elección de estas projectrooms se debe por la posibilidad de comunicación entre las mismas generando una sala espaciosa.



Ubicación piezas instalación

Imágenes del montaje





## 6. DOBLE LECTURA DE LA OBRA EXPOSITIVA, LECTURA INDIVIDUAL Y LECTURA EN CONJUNTO

El compendio de obras que se presentan, dentro del marco de la instalación *ALIMENTARS-E*, funcionan tanto de manera individual cómo de manera colectiva. Las obras que se muestran han sido realizadas en el curso académico del Máster en Producción Artística 2014-15 de la Facultad de Bellas Artes perteneciente a la UPV. Han colaborado en propuestas expositivas<sup>44</sup> del máster como: PAM15!, Historias del nombrar, Diàlegs y Projecta. Así mismo se mostraron a los profesionales de arte, en Artdating.

---

<sup>44</sup> Imágenes de los carteles en anexo.

## 6.1 ANÁLISIS DE LAS OBRAS DE MANERA INDIVIDUAL

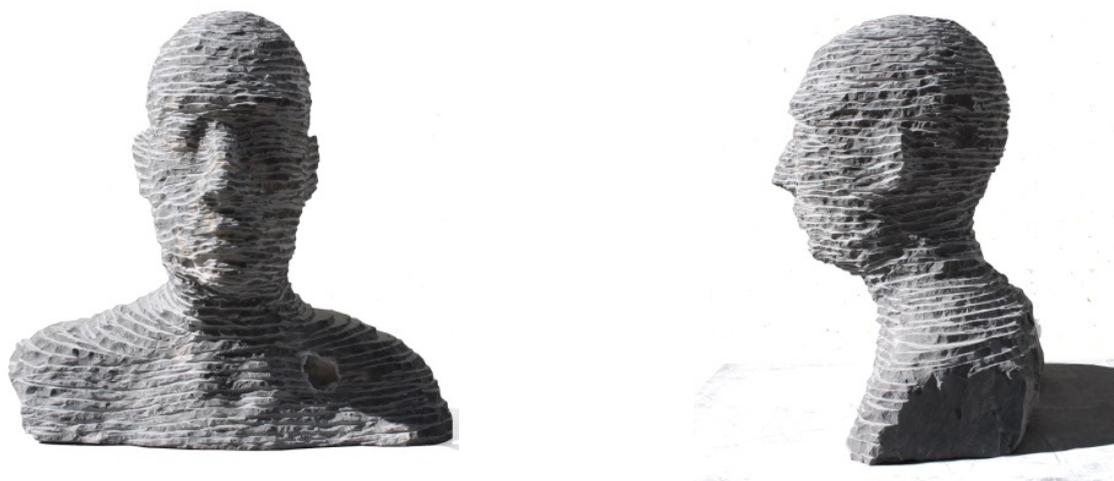


Imagen21. *Retrato topográfico I*, talla sobre piedra caliza, 2015, 45x45x30cm

La obra ***Retrato topográfico I***, (imagen 21) es una escultura tallada en piedra. Formalmente, alude tanto a los mapas topográficos como a las acumulaciones de material por estratos. Desde una visión metafórica se trata de una acumulación de experiencias que el individuo va asimilando en el transcurso de la vida.

La pieza forma parte del proyecto ALIMENTARS-E, pero se puede presentar de forma aislada. El busto se ha ejecutado de manera que podría ser el primero de una serie de retratos escultóricos, cuyo rasgo formal y característico es el énfasis sobre el proceso. Es una obra procesual, que quiere seguir las mismas pautas de trabajo hasta la conclusión de la obra. Para realizarla, se ha trabajado de forma horizontal en todo momento, el acabado de la obra consiste en el parecido al modelo pero con la huella del proceso, no se busca un acabado liso y pulido.

Es un retrato que visualmente podría recordar al trabajo de las impresoras 3D. Aunque la pieza relizada de forma manual, conserva la frescura del gesto, no automático de la mano humana. Este gesto es el que puede transmitir empatía y provocar emociones en el espectador.

Como referente artístico se ha pensado en la obra de Jaume Plensa o Park Chan-Girl. Dentro de la instalación ALIMENTARS-E, se elige como icono del ciudadano sin identidad, como protagonista del proyecto instalativo, en el que asume el papel del consumidor standard. Reflejando la idea de no ser dueño de sus actos por actuar de forma automática.



Imagen22. *Aditivos I*, latón, 2015. 12x17x10cm    Imagen23. *Aditivo II*, latón, 2015. 19x31x7cm

Las esculturas realizadas en latón, ***Aditivos I*** y ***Aditivos II***, hacen referencia al acto cotidiano de comer, evidenciando la cantidad de aditivos que están presentes en la comida procesada. Se han materializado los aditivos con números y con la letra E que conforman la nomenclatura de los mismos. La intención es visibilizarlos, ya que son imperceptibles para algunos de nuestros sentidos.

En la obra ***Aditivos I*** (Imagen 21), se muestra cómo estos aditivos están también presentes en las bebidas refrescantes. Motivo por el cual se recurre a la imagen de la lata como icono. Se ha querido materializar el contenido que hay dentro del contenedor que suelen albergar a los refrescos. Los aditivos emanan de la lata con la efervescencia propia del líquido gaseoso, como si de una lengua de símbolos se

tratara. Los símbolos cobran un cierto protagonismo respecto a la obra, por su apariencia pulida y brillante que hace referencia a lo artificial.

En la obra ***Aditivos II*** (imagen 23), se muestra la idea del acto cotidiano de comer. Es una obra poética, en la que se pretende crear belleza a través del artificio. Aquí de nuevo se emplean los símbolos de los aditivos. Formalmente se tratan de la misma manera que en la obra *Aditivos I*, es decir los aditivos se muestran con una superficie pulida que resalta su artificiosidad. La cuchara, sin embargo, muestra una textura granulada y mate. Por tanto, la combinación de textura y color hace que sean los aditivos los que cobren el protagonismo. Con esta obra se pone en evidencia la duda sobre qué es exactamente lo que comemos en el día a día.



Imagen 24. *Sin título*, soldadura en hierro, 2015. 108x150x67cm

La obra del carro (imagen 24), es una escultura de hierro soldado. Es el resultado de una abstracción formal de un carro típico de supermercado. La obra la completa una especie de guía que recuerda al rail de los trenes, también de hierro soldado. En la cual el carro queda inscrito, con un movimiento limitado. La obra funciona de manera individual, pero asume mayor carga conceptual al unirla con la obra audiovisual e interactiva que está pensada para la instalación ALIMENTARS-E.



Imagen 25. *Supermercado*, vídeo, pieza interactiva, 2015

En la obra del vídeo del **Supermercado** (imagen 25), aparecen las imágenes del recorrido por el área del centro alimenticio. Se descartó el uso de otro tipo de cámara porque le quitaba frescura a la imagen.

Se trata pues de un vídeo que está editado sin audio, en el que se muestra el recorrido por varios supermercados, dejando en evidencia que tipo de productos se encuentran en sus estanterías. Al mismo tiempo, se muestra la cotidianidad del acto de la compra, en el que es imprescindible un carro.

Esta obra va en conjunto con la escultura del carro y el audio pertenece a la parte interactiva, se oirá un sonido característico del “bip” del scanner. Este sonido es el que se oye cuando se pasa un producto por el scanner de la caja registradora al leer el código de barras. Pero en la obra, el sonido se activa cuando pasa un espectador por el campo acotado por la webcam. Es el programa Eyecon el que da salida al sonido, al detectar el cambio de luz al pasar el espectador.

El vídeo está pensado para que su proyección abarque la superficie de una pared. Se pretende recrear un ambiente de consumo, en cual el espectador es el protagonista.



Imagen 26. *Ad-itivos*, vídeo acción, 2015

La vídeo-acción **Ad-itivos** (imagen 26) enfoca el tema de la huella que los aditivos alimentarios pueden dejar en nuestro organismo cuando se ingieren. En el vídeo aparecen dos personas, en el que una de ellas le ofrece a la otra comida procesada, que es más artificial que la que estaba ingiriendo. Cuando comienza a ingerir comida procesada, es consciente de que le está escribiendo los código de los aditivos, que están incluidos en cada producto, etc. Para materializar la comida procesada se han utilizado envases muy reconocibles por la forma. Pintados de rojo, al igual que era roja la manzana que estaba ingiriendo en un primer momento, como rojo es el pañuelo que lleva una de ellas. En el vídeo se intenta cuidar la imagen buscando una estética límpia, utilizando un fondo blanco. Los únicos colores que aparecen en el vídeo son: el blanco, el rojo y el negro.

El sonido es una voz en off que va enunciando cada aditivo, de una manera monótona. De fondo se puede llegar a escuchar, de una manera muy sutil, el zumbido de una nevera en funcionamiento.

La vídeo-acción está pensada para para proyectarse en una pantalla de TV, aunque se podría realizar como performance en otro contexto.

## 6.2- COMPORTAMIENTO DE LA OBRA COMO UN TODO.

Para materializar el proyecto ALIMENTARS-E, se ha recurrido al lenguaje de la instalación, englobando las obras anteriores en un ambiente que forme un todo. Para ello se ha jugado con elementos como el sonido, el color, la luz, etc. que actúan como nexo de unión. Se ha contado con otros elementos como un bidón de combustible pintado del mismo rojo que los envases, que actúa de peana para el busto de piedra. Asimismo, se ha contado con la presencia de dos bandejas de camarero, que ejercen la función de peana para las esculturas *Aditivos I* y *Aditivos II*.

El recorrido que realiza el espectador está marcado por las luces y las sombras que provienen de las obras. Por tanto, en la sala el pasillo es la oscuridad ya que las obras están iluminadas, y en el caso de las obras audiovisuales la luz existente es la que ellas proyectan.

Las obras siguen un hilo conductor, a parte de la temática, que hace que todas estén conectadas. Por ejemplo, los envases son los mismos que aparecen en el vídeo *Ad-itivos*. Estos están dispuestos en una zona de luz residual, que proviene de la obra iluminada, que conforman el busto con el bidón. En las esculturas de latón, las bandejas de camarero actúan como nexo común, a parte del material y la temática. Cuando pasamos al otro lado de la sala es el sonido el que hace de elemento de unión, porque al ser una pieza interactiva cada vez que detecta la presencia de una persona, emite un “bip”. Además, cuando el espectador se acerca al carro, puede apreciar su sombra proyectada en la pared, esto provoca que sea partícipe del vídeo y de la instalación en sí.

Se ha pensado exponer en la sala de exposiciones de la Junta Municipal de Ruzafa y en la sala de exposiciones del Jardín Botánico de Valencia. Ambas salas cumplen los requisitos mínimos que requiere la instalación: oscuridad, posibilidad de poder conectar dispositivos audiovisuales, etc.



## ANEXOS

### ANEXO 1: proyectos instalativos anteriores.

Se ha considerado oportuno mostrar otros trabajos previos al proyecto ALIMENTARS\_E, puesto que son considerados como antecedentes para el desarrollo de la propuesta actual.

- **Indiferencianimal**

Es un proyecto artístico solidario con los animales que mueren atropellados en las carreteras. Es un llamamiento a la concienciación de la población, con la pretensión de que como mínimo no nos sea indiferente.

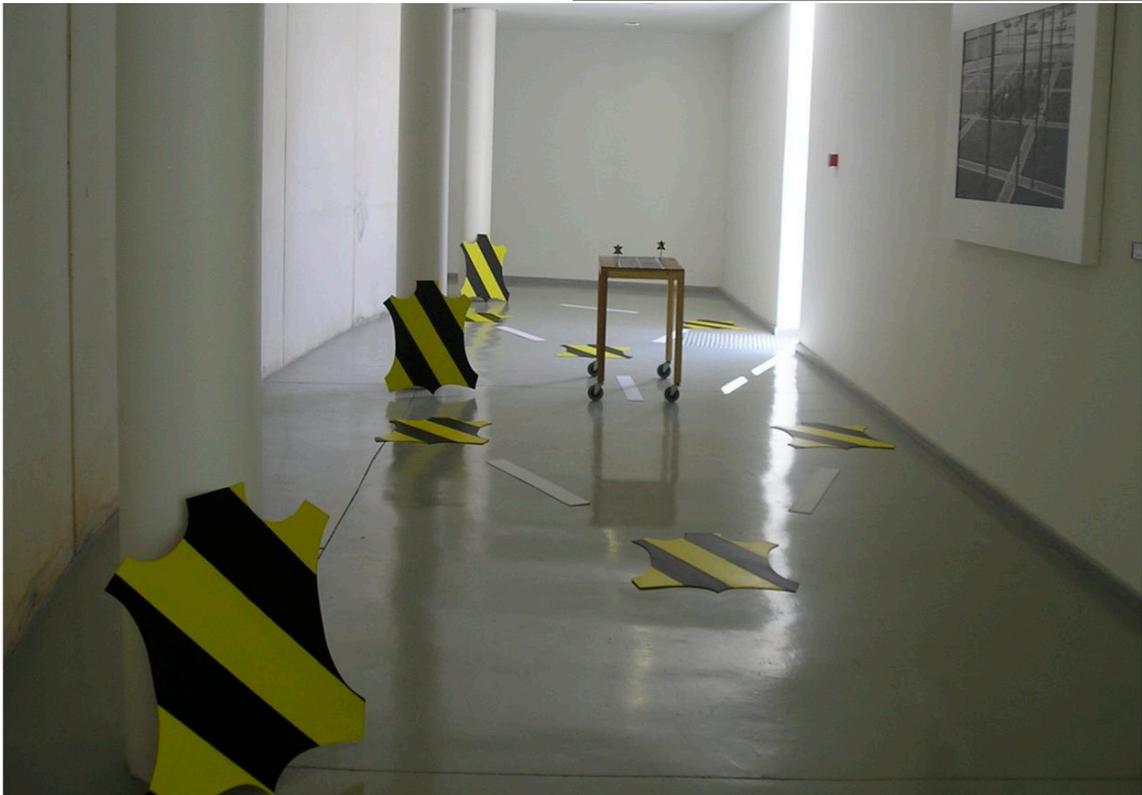
#### Indiferencianimal



Nuria Faba Muñoz

I

Nuria Faba  
*Indiferencianimal*, 2012  
instalación



Nuria Faba, *Indiferencianimal*, instalación, 2012

## Naturalmente Artificial

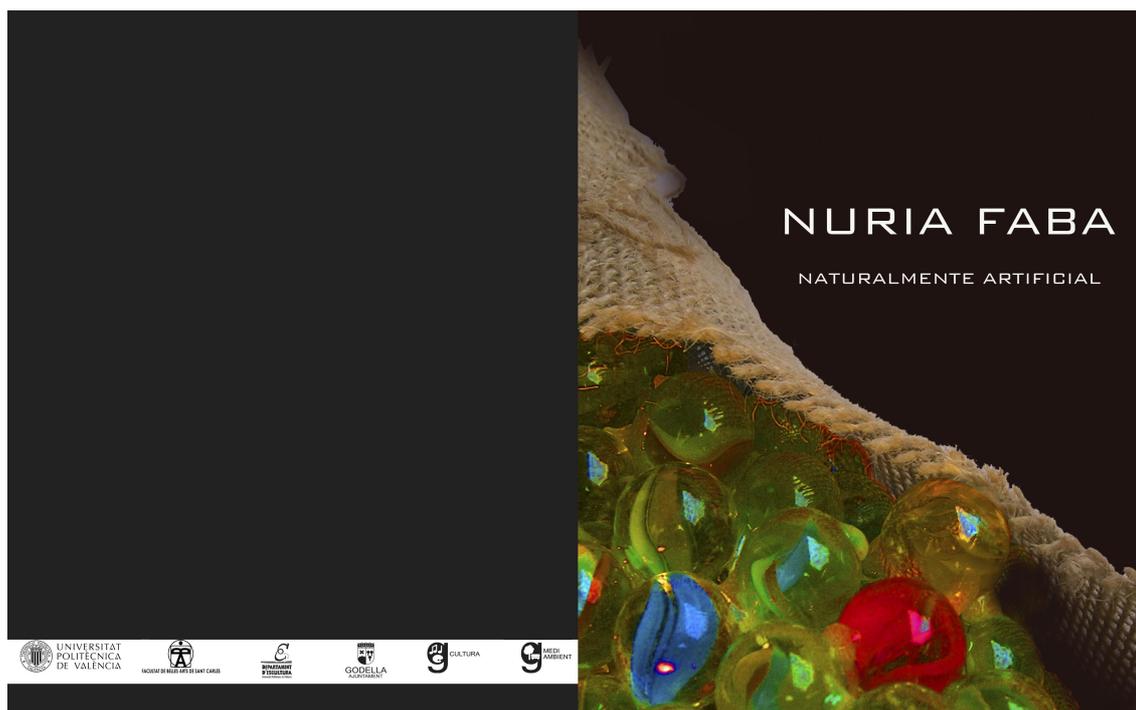


Imagen del catálogo de la instalación *Naturalmente Artificial* 2014



Nuria Faba aborda el tema de la supremacía del ser humano a través de la problemática que suscita el uso de transgénicos y su comercialización. El ser humano se otorga el derecho de crear todo lo que cae en sus manos de una manera poco responsable.

Nuria pretende llegar al espectador valiéndose de técnicas de todos los tiempos, como es la cerámica, acuarelas, la pintura mural, escultura en madera y hierro, el grabado, apoyado con la proyección de un vídeo del trabajo de graffiti que Nuria Faba ha realizado en el muro de la huerta de Godella.

Este compendio es abordado con una escenografía propia de la instalación. Se pretende que el espectador pueda cuestionarse problemas tan graves a través de una estética naif, de apariencia jovial e irónica, utilizando recursos coloristas, infantiles, como las tácticas publicitarias que estas empresas emplean para seducir al consumidor.

En el proyecto *Naturalmente Artificial* se aborda el tema de la supremacía del ser humano sobre la naturaleza, a través de la problemática que suscita el uso de alimentos transgénicos y su comercialización. La idea se materializa mediante el lenguaje de la instalación mostrando un compendio de disciplinas y materiales. Se pretende llevar al espectador desde una estética naif y jovial a reflexionar sobre el uso de los transgénicos.

## Imágenes de *Naturalmente Artificial*

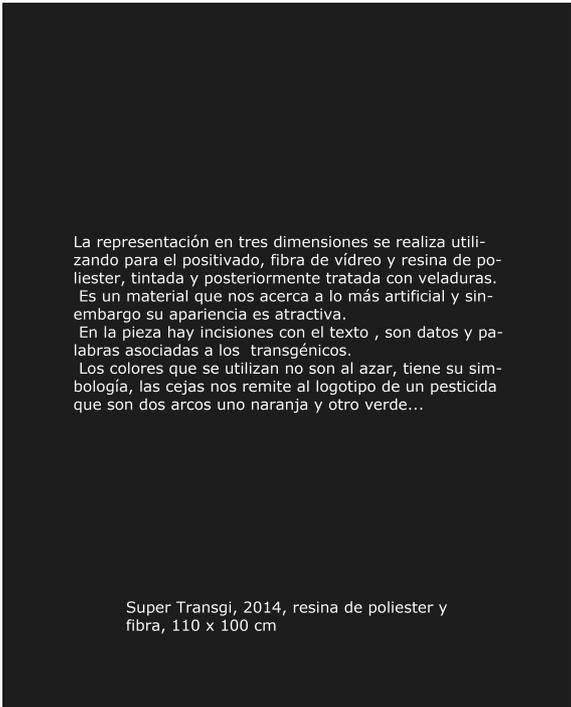




Biodiversidad, 2014, escultura tres piezas-  
de madera, hierro y gres. 20 x 22 x 25 cm



*Biodiversidad* es una escultura que remite a las especies de maíz autóctono que están en peligro de extinción. La diversidad de materiales empleados refuerza la idea. Son materiales de todos los tiempos como la madera, el hierro y la cerámica. I



La representación en tres dimensiones se realiza utilizando para el positivado, fibra de vidrio y resina de poliéster, tintada y posteriormente tratada con veladuras. Es un material que nos acerca a lo más artificial y sin embargo su apariencia es atractiva. En la pieza hay incisiones con el texto, son datos y palabras asociadas a los transgénicos. Los colores que se utilizan no son al azar, tiene su simbología, las cejas nos remite al logotipo de un pesticida que son dos arcos uno naranja y otro verde...

Super Transgi, 2014, resina de poliéster y fibra, 110 x 100 cm

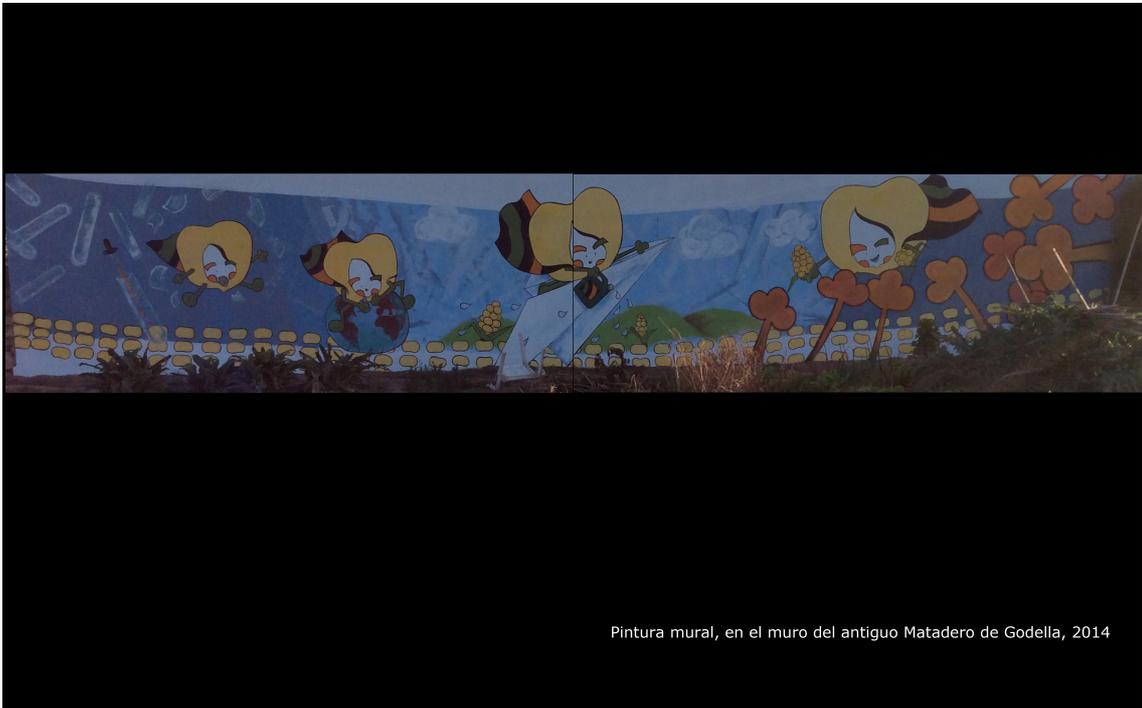




Detalle instalación, garrafas con xilografías,  
2013-2014



Estas garrafas son parte de la instalación. Están suspendidas en el aire, por encima de las esculturas que hacen referencia a las plantas de maíz transgénico. Simboliza a los pesticidas que han sido patentados por las mismas empresas que han patentado los granos de maíz modificados genéticamente, para que puedan soportar el pesticida. Las estampas son grabados xilográficos a 5 tintas y representan acciones cotidianas del antihéroe Super Transgi.



Pintura mural, en el muro del antiguo Matadero de Godella, 2014

## ANEXO II: proyectos paralelos a ALIMENTARS\_E

### Proyecto ciudad, “ciudad bulímica”

#### CIUDAD BULÍMICA



Con la intervención en las arquitecturas rurales, se les quiere devolver la belleza y la vida de la que han sido privadas, se pretende evidenciar el ansia expansiva de la ciudad que va engullendo huerta, marcando estas arquitecturas en ruinas y descontextualizadas dentro de la urbe. Intervención mediante piezas orgánicas de cerámica a modo de proliferaciones de vida.

**Fanurix and Manumenco**

### Proyecto “postal”



Nuria Faba, postal ciudad

Participación como artista invitada junto a Vern, en la semana cultural de la **ETSA** (Escuela Superior de Arquitectura Técnica), en **ETSA.TOPIA** (festival de arquitectura de Valencia), con la realización de una pintura mural efímera abordando el tema de la huerta.



Fanurix& Vern, graffiti en semana cultural ETSA.TOPIA, UPV

**GUEST STAR // SANTIAGO CIRUGEDA**

CONFERENCIAS: BIOCONSTRUCCION CON RAFAEL PALACIO / DOCUMENTAL GUASTAVINO CON ERNEST JOSE SORRENTINO  
 SECUESTRO EXPRESS CON ARTURO SANZ CARMELO GRADOLI DAVID ESTAL // TALLERES: REPRESENTAR CON TÉCNICAS  
 MIXTAS EL PAISAJE DE LA HUERTA / ARTE URBANO ENTRE ARBOLES / CONSTRUCCION DE ESTRUCTURA CON CAÑAS  
 TALLER PRODUCCION Y REALIZACION DE CINE: GRABA LA HUERTA / TALLER INFANTIL YA YA TELA // EXPOSICIONES  
 CONCURSO IDEAS PAI BENMACLET-ESTE / FOTOGRAFIA ARTE URBANO/RECOPIACION CONFERENCIAS ARQUITECTURA

**CONSIGUE TU ENTRADA POR 10€\***

A LA VENTA EN DELEGACION DE ALUMNOS DE ARQUITECTURA ETSA

\* INCLUYE INSCRIPCION EN TALLERES - CATERING PRESENTACION FESTIVAL - COMIDA ACTO CLAUSURAL - UN EJEMPLAR REVISTA PAUSEA (HASTA FIN DE EXISTENCIAS)

**ETSA.TOPIA [ LA HUERTA ] VALENCIA 11 12 13 JUNIO 2015**

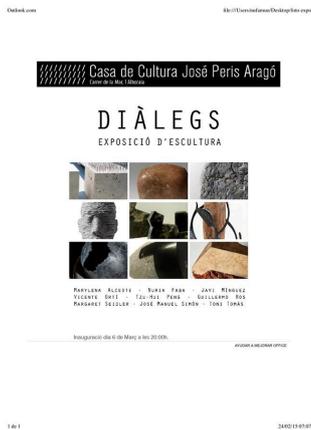
Colaboradores: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA, ESCOLA TÈCNICA SUPERIOR D'ARQUITECTURA, cia, TYRIS, pausea, etc.

Síguenos en Festival ETSA: [Facebook icon] [Twitter icon] [Instagram icon] [YouTube icon]

Cartel presentación festival ETSA.TOPIA, UPV

## ANEXO III:

### Carteles de exposiciones, vinculados a las obras de la instalación ALIMENTARS-E





## CONCLUSIONES

La hipótesis que se planteaba en un principio sobre el proyecto ALIMENTARS-E era hacer visible desde la práctica artística la evolución de la alimentación actual materializando los aditivos alimentarios y su huella en nuestro organismo. De esta forma, lo que se pretendía era crear un ambiente de consumo en el que el espectador se sintiera partícipe. Para ello se han realizado distintas obras con gran variabilidad de técnicas y materiales. El reto, ha consistido en englobarlas de una manera coherente en una instalación, generando un diálogo entre ellas y el espectador. En la obra quedan reflejados temas como la identidad, el acto cotidiano de comer y la compra de alimentos procesados con aditivos alimentarios, lo cual a su vez evidencia la huella que éstos dejan en nuestro organismo.

De la idea preestablecida se ha ido pasando por distintos filtros que han modificado cada una de las obras hasta conseguir el resultado idóneo para el discurso, la técnica y el material en cada caso.

Cada obra por separado ha mostrado una parte del mensaje que concierne al proyecto ALIMENTARS-E. La obra de talla en piedra *Retrato topográfico I* aborda el tema de la identidad y también de la ingesta de sustancias potencialmente tóxicas. Este tema, es además evidenciado en las obras *Aditivo I* y *Aditivo II*. La huella generada por dicha ingesta en nuestro organismo se ve reflejada en la video-acción *Ad-itivos*. Por último, la cuestión de la compra es recreada en la obra interactiva que comprende el carro y el vídeo del supermercado.

Se han ponderado múltiples posibilidades para poder emplazar las distintas piezas utilizando elementos auxiliares que pueden actuar como soporte. Estos, a su vez, proporcionando al discurso un enriquecimiento formal, como por ejemplo, el bidón de combustible que hace referencia al rol del petróleo como medio para desplazar productos “kilométricos”. Las bandejas de bar se han elegido para evidenciar, no sólo la comida que comemos dentro de nuestros hogares, sino también la consumida fuera de ellos. Al ser aceradas hacen que se acentúe el reflejo de luz que proviene del foco que está dirigido de forma cenital sobre la obra. Por lo tanto, podemos afirmar que los elementos auxiliares son de gran ayuda para dar coherencia a la instalación. Ha sido un reto que obras formalmente tan diferentes y pertenecientes a distintas disciplinas dialoguen fluidamente entre ellas y con el espectador. Para lograr un buen resultado ha sido necesario pasar un inestimable tiempo haciendo pruebas y experimentando en la projectroom. En esta fase de

prueba, tanto obras como los posibles elementos auxiliares han sido probadas en una plétora de situaciones y contextos: desde montar focos, poner los dispositivos audiovisuales y probarlos varias veces hasta variar la posición en el espacio de la misma pieza. Asimismo, reflexionar acerca de las posibles combinaciones, recibiendo la crítica constructiva de profesores y compañeros, me ha permitido aprender a simplificar y seleccionar.

El espacio actúa como factor condicionante de la instalación, ya que si se presenta en otro lugar, habrá que articular de nuevo la disposición de los elementos. Realizando este mismo proceso de experimentación con todos aquellos nuevos espacios, para que el conjunto resulte coherente.

Los objetivos planteados inicialmente en el trabajo fin de máster, han sido resueltos a lo largo de la investigación y de su puesta en práctica en la exposición final. Se ha logrado visualizar mediante la práctica artística, aspectos ocultos de la alimentación actual. Los aditivos alimentarios se han evidenciado de una manera física, confiriéndoles propiedades tangibles para nuestros sentidos. Se ha jugado con su iconografía, haciéndola visible al espectador.

El reto de replantear si somos libres en la elección de los alimentos para nuestro consumo, se ha conseguido mostrando cuáles son las áreas de consumo. La obra interactiva muestra las grandes superficies donde la acción de la compra está dirigida por las grandes empresas. El carro es la cesta enorme que invita a consumir compulsivamente. En el vídeo se evidencia la compra automática por parte del consumidor. Al igual que queda patente el poder de la publicidad en el etiquetado de los productos procesados que se encuentran en las estanterías. Mostrar la posible toxicidad por la ingesta de algunos aditivos alimentarios, es un objetivo que se cumple en la obra *Aditivos*. Se muestra visualmente la huella que estos dejan los aditivos en nuestro cuerpo. Asimismo, se logra la interacción del espectador con la obra, haciéndole partícipe y protagonista en la misma.

Este proyecto nos lleva a reflexionar sobre la evolución de la alimentación actual.

Respondiendo a las necesidades en cuanto a la elección de materiales y técnicas, se ha ido experimentando con distintas soluciones. Por ejemplo en la elección del metal idóneo en las obras de fundición; en un primer momento se pensó en emplear plomo, por el color negro que en algunos casos puede resultar peroyativo por su connotación negativa o de desprecio. Sin embargo, se llegó a la conclusión de que era más acertado utilizar el latón, ya que es considerado como un metal poco noble. El latón presenta cualidades físicas que se parecen a las características del metal noble por antonomasia que es

el oro. Se cumple el objetivo de vincular el concepto con el metal mostrando cualidades como la apariencia, la imitación, lo artificial.

En lo que concierne a la elección de las técnicas a utilizar, se llegó a la conclusión de elegir la técnica de fundición para evidenciar la composición de aditivos que fluyen en la comida y en los refrescos. Con la asignatura de talla se decidió trabajar por estratos para incidir en el concepto de acumulación. La técnica de soldadura en hierro, facilitó poder expresar con perfiles la abstracción de un carro de la compra y que cumpliera los requisitos de movilidad al incorporarle ruedas. Asimismo que generase una sombra muy estilizada del objeto que simboliza.

La técnica audiovisual ha sido clave para poder generar el ambiente de consumo, al igual que evidencia de huella que deja en nosotros el consumo de alimentos procesados. La instalación consigue implicar no sólo el sentido del tacto y de la vista, sino también el sentido auditivo, generando un entorno envolvente.

Es probable que en posteriores trabajos se siga investigando con el sentido del gusto y el olfato, creando una amalgama de sensaciones que no dejen indiferentes a los espectadores. Captar la atención del espectador, hacerlo parte y partícipe de la obra, es un objetivo que se considera alcanzado. La alimentación actual es un tema que suscita un gran interés. Será objeto de futuras investigaciones para la práctica artística personal.



## BIBLIOGRAFÍA

### LIBRO

- POLLAND, M., *El detective en el supermercado. Come bien sin dejarte engañar por la ciencia y la publicidad*, ediciones Temas de hoy, Madrid, 2009.
- DOLLFUS, O., *La mundialización*, Bellaterra, Barcelona, 1999.
- RIECHMANN, J., *Moderar extremistán, Sobre el futuro del capitalismo en la crisis civilizatoria*, Díaz & Pons, Madrid, 2014.
- GUATTARI, F., *Las tres ecologías*, Pre-textos, Valencia, 1996.
- RIECHMANN, J. *Un mundo vulnerable. Ensayos sobre ecología, ética y tecnociencia*. Los libros de la catarata, Madrid, 2005.
- RIECHMANN, J. *Moderar extremistán, sobre el futuro del capitalismo en la crisis civilizatoria*. Díaz & Pons, Madrid, 2014.
- MARTÍNEZ, A., *De Andy Warhol a Cindy Shermann*, editorial de la Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, 2000.
- MORIN, E., *Pensar la complejidad. Crisis y metamorfosis*, editorial de la Universidad de Valencia, Valencia, 2010.
- ALBELDA, J.; SABORIT, J., *La construcción de la Naturaleza*, Colección Arte, Política y Pensamiento, Edita: Direcció General de Promoció Cultural, Museus i Belles Arts Conselleria de Cultura, Educació i Ciencia. Valencia, Generalitat Valenciana, 1997.
- MORCILLO ORTEGA, G; CORTÉS RUBIO, E; GARCÍA LÓPEZ, J. L. *Biotecnología y alimentación*. Uned cuadernos, Madrid, 2011.
- ALEMANY, M; BERNABEU-MESTRE, J., *Bioética y nutrición*. Editorial Aguaclara,sl. y Universidad de Alicante, 2010.
- RAQUEJO, T.; PARREÑO, J.M., *Arte y Ecología*. UNED, Madrid, 2015.

### CATÁLOGO

- CONCHA, J., *In quotidianitis Memoria*. Madrid-Kassel, 1987. Pág.5.
- WATKINS, J., *Installation is Everything and Everything is Installation*. en AAVV, *You are here. Re-sitting installations*, Catálogo de exposición, Londres, Royal College of Art, 1997, pág.26.

### ARTÍCULO REVISTA

- RIECHMANN, J., *Argumentos recombinantes. Acerca de las aplicaciones agroalimentarias de la manipulación genética*. En *ISTAS*, Departamento Confederal de Medio Ambiente de CC.OO. y Área de Medio Ambiente de la Fundación 1o de Mayo, Madrid 1999.

ALBELDA, J.; *La invisibilidad. Totalitarismo y ecología en el siglo XX. En: El viejo topo*, Barcelona: Esiciones de intervención cultural, S.L n°145, , Noviembre del 2000. ISSN 0210-2706

### **PARTE DE UN LIBRO (DE UN AUTOR) DENTRO DE UNA OBRA COLECTIVA**

LAUSBERG, H.: *Manual de retórica literaria*, en ALBELDA, José; SABORIT, José, *La construcción de la Naturaleza*, Valencia, Generalitat Valenciana, 1997.

DA VINCI, L., en WITTKOWER, R, *La escultura: procesos y principios*, Alianza Forma, Madrid, 1984.

### **TFM**

RANIERI, M., *Microsistemas y micropaisajes* , [Trabajo fin de máster] (dir. José Luis ALBELDA). Valencia (ES): Universidad Politécnica de Valencia, 2013.

### **CONGRESO**

VIVAS, E., “La cara oculta del sistema alimentari. Què podem fer i quines alternatives tenim?”, *El valor de les llavors, cicle de activitats al Botànic 2014* [conferencia]. Valencia: Auditori Joan Plaça, Jardín Botánico, 2014-06-11.

VIVAS, E.; MARTÍNEZ, E., “La malaltia i els supermercats: Aliats en contra de la nostra salut”, I Jornades per la terra i l'agroecologia a Godella. Saló de actes de Villa Teresita, [conferencia]. Godella, 2014-10-24

NVO, M., Comunicación en el II Seminario *Arte y Ecología*. Universidad de Alcalá GIECO y grupo *Arte y Ecología*. 22 y 23 de Noviembre, 2013.

### **WEB**

VILLA, Lucía, *Es fundamental reeducarnos en lo que comemos y cómo lo comemos*, [ entrevista a Esther Vivas], [consulta: 2014-12-04]. Disponible en: <[www.rebellion.org/noticias/2014/12/192738.pdf](http://www.rebellion.org/noticias/2014/12/192738.pdf)>

AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, Italia, [consulta: 2015-01-21]. Disponible en: < <http://www.efsa.europa.eu>>

MONSANTO, [consulta: 2015-05-15]. Disponible en: <<http://www.monsanto.com/pages/default.aspx>>

NOVO, M., *ECOARTE*, Cátedra UNESCO de Educación Ambiental y Desarrollo Sostenible, [consulta: 2015-06-10]. Disponible en: <http://www.ecoarte.org/>

Diploma de Especialización en sostenibilidad, ética ecológica y educación ambiental: Disponible en: <http://www.ecoeducación.webs.upv.es/> y en [http://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2015/07/2015\\_Diptico\\_Diploma\\_sostenibilidad.pdf](http://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2015/07/2015_Diptico_Diploma_sostenibilidad.pdf)

## INFORMACIÓN ON-LINE

López Noreñá, G., *“Las conexiones ocultas” de Fritjof Capra: momento cumbre de su programa de investigación y la socialización del paradigma ecológico*, Edición electrónica gratuita. 2010. Texto completo en [www.eumed.net/libros/2010e/831/](http://www.eumed.net/libros/2010e/831/)

Revista cuatrimestral de investigación, volumen 17, *Cuadernos de bioética*, nº 59, 2006. ISSN: 1132-1989. [consulta 2015-3-26] Disponible en: <https://www.aebioetica.org>

[revistasana.org](http://revistasana.org), *Alga chlorella contra las enfermedades modernas*, [consulta 2014-12-04]. Disponible en: [https://www.facebook.com/hashtag/nutinoticias?source=feed\\_text&story\\_id=10152645791508220](https://www.facebook.com/hashtag/nutinoticias?source=feed_text&story_id=10152645791508220)

Dr. IBÁÑEZ, F. (Prof. TU); Dra. TORRE, P. (Prof. TU); Dra. IRIGOYEN, A. (Ay), *Aditivos alimentarios*, Área de Nutrición y Bromatología, Universidad Pública de Navarra. 2003.

METRÓPOLIS nº 978, *Eulalia Valldosera, Dependencias*. [Documental TV]. España: RTVE, 2009. Disponible en: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/metropolis/metropolis-eulalia-valldosera/521110/>

BALLESTEROS, P. (Dir), IMPRESCINDIBLES. *Jaume Plensa*. [Documental TV]. España: RTVE, 2010. Disponible en: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/imprescindibles/imprescindibles-jaume-plensa/2449147/>

CHAN-GIRL, PARK, [consulta: 2014-11-23]. Disponible en:  
<http://blog.naver.com/dkxmqr> , <http://www.googleartproject.com/artist/chan-girl-park/3795921/> <http://www.taringa.net/posts/imagenes/14445659/Park-Chan-Girl-y-su-Gran-trabajo-en-metal.html>

MARIN, L., [consulta: 2014-11-15]. Disponible en: <http://www.Liviamarin.com>

## ÍNDICE DE IMÁGENES

**Imagen 1**-Anuncio Casa Tarradellas, [imagen digital],[consulta: 2015-05-11], disponible en:  
[http://cdnimages.cdstatic.net/sites/clubdarwin.net/files/imagecache/npm\\_image\\_8col\\_horizontal/400x288xcasa\\_tarradellas\\_pizza\\_2007.PNG.pagespeed.ic.62-IGKlfsr.jpg](http://cdnimages.cdstatic.net/sites/clubdarwin.net/files/imagecache/npm_image_8col_horizontal/400x288xcasa_tarradellas_pizza_2007.PNG.pagespeed.ic.62-IGKlfsr.jpg).....**Pág.29**

**Imagen2**– Anuncio Coca-cola, [imagen digital],[consulta: 2015-04-10], disponible en:  
< <http://www.concienciaeco.com/wp-content/uploads/2013/08/cocacola-Life-presentacion.jpg>>.....**Pág.30**

**Imagen 3** – Anuncio Coca-cola, [imagen digital],[consulta: 2015-04-10], disponible en:  
< <http://www.concienciaeco.com/wp-content/uploads/2013/08/cocacola-Life-presentacion.jpg>>.....**Pág.31**

**Imagen 4** – Monsanto, [imagen digital web], [consulta: 2015-07-15], disponible en:  
<<http://www.monsanto.com/global/es/nuestros-compromisos/PublishingImages/MonsantoFund2.jpg>>. ....**Pág.31**

**Imagen 5** – LOREN, L., *Arte y Ecología*. UNED, Madrid, 2015, ISBN: 978-84-362-6956-7. *Madre sal*, 2008 (propiedad de la autora).....**Pág.36**

**Imagen 6** – Greenpeace. *Delitos transgénicos*. México. 2006..... **Pág.37**

**Imagen 7** – Greenpeace. *Delitos transgénicos*. Manila. 2006.....**Pág.37**

**Imagen 8** - VALLDOSERA, E., instalación *Dependencias*, 2008, disponible en: [http://4.bp.blogspot.com/\\_A7N6hqGCE-g/SfLi6jFZ5eI/AAAAAAAAAn0/iiejNUkiGLc/s320/eulalia\\_valldosera\\_proyecci%C3%B3n.jpg](http://4.bp.blogspot.com/_A7N6hqGCE-g/SfLi6jFZ5eI/AAAAAAAAAn0/iiejNUkiGLc/s320/eulalia_valldosera_proyecci%C3%B3n.jpg).....**Pág.43**

**Imagen 9** - VALLDOSERA, E., instalación *Dependencias*, 2008, disponible en:  
[http://www.museoreinasofia.es/sites/default/files/styles/ficha\\_actividad\\_exposicion/public/actividades/valldosera.jpg?itok=G4Fr9FVd](http://www.museoreinasofia.es/sites/default/files/styles/ficha_actividad_exposicion/public/actividades/valldosera.jpg?itok=G4Fr9FVd).....**Pág.43**

<b>Imagen 10</b> – PLENSA, J. Tel aviv Man I, 2003, [imagen digital],[consulta: 2015-06-11], disponible en: <a href="http://1.bp.blogspot.com/-M68pCegZfXQ/UKOPyFBT8LI/AAAAAAAAAJ8/ZZZrqrqfyim4Q/s320/42.jpg">http://1.bp.blogspot.com/-M68pCegZfXQ/UKOPyFBT8LI/AAAAAAAAAJ8/ZZZrqrqfyim4Q/s320/42.jpg</a> .....	<b>Pág.45</b>
<b>Imagen 11</b> – PLENSA, J. El alma del Ebro, 2008, [imagen digital], [consulta: 2015-06-11], disponible en: <a href="http://www.articularte.com/wp-content/uploads/2014/02/jaume_plensa_1_default_base_img.png">http://www.articularte.com/wp-content/uploads/2014/02/jaume_plensa_1_default_base_img.png</a> .....	<b>Pág45</b>
<b>Imagen 12</b> – CHAN-GIRL, P., <i>Stooping Man</i> , 2007, [imagen digital], [consulta: 2014-11-9], disponible en: <a href="http://k37.kn3.net/9A087C56E.jpg">http://k37.kn3.net/9A087C56E.jpg</a> .....	<b>Pág.46</b>
<b>Imagen 13</b> – MARIN, L., <i>Nomad Patterns</i> , 2012, [imagen digital], [consulta: 2014-11-17], <a href="http://liviamarin.com/sitio/wp-content/uploads/2013/01/06.Nomad-Patterns-580x435.jpg">http://liviamarin.com/sitio/wp-content/uploads/2013/01/06.Nomad-Patterns-580x435.jpg</a> .....	<b>Pág.47</b>
<b>Imagen 14-15</b> – MARIN, L., <i>Nomad Patterns</i> , 2012, [imagen digital], [consulta: 2014-11-17], <a href="http://liviamarin.com/sitio/wp-content/uploads/2013/01/06.Nomad-Patterns-580x435.jpg">http://liviamarin.com/sitio/wp-content/uploads/2013/01/06.Nomad-Patterns-580x435.jpg</a> .....	<b>Pág.48</b>
<b>Imagen 16</b> - MIRALDA, A, <i>Energy Punch</i> , 2004.....	<b>Pág.49</b>
<b>Imagen 17</b> – MIRALDA, A., <i>Lingua de linguas</i> , 2000.....	<b>Pág.49</b>
<b>Imagen 18</b> – VILLANES, E., <i>Monsanto Comemaíz</i> . 2010.....	<b>Pág.49</b>
<b>Imagen 19</b> –FABA, N., Instalación <i>ALIMENTARS-E</i> , 2015 .....	<b>Pág.53</b>
<b>Imagen 20</b> –FABA, N., Instalación <i>ALIMENTARS-E</i> , 2015 .....	<b>Pág.53</b>
<b>Imagen21</b> –FABA, N., <i>Retrato topográfico I</i> , 2015.....	<b>Pág.84</b>
<b>Imagen22</b> –FABA, N., <i>AditivosI</i> , 2015.....	<b>Pág.85</b>
<b>Imagen23</b> –FABA, N., <i>Aditivo II</i> , 2015.....	<b>Pág.85</b>
<b>Imagen 24</b> –FABA, N., <i>Sin título</i> , 2015.....	<b>Pág.86</b>
<b>Imagen 25</b> –FABA, N., <i>Supermercado</i> , 2015.....	<b>Pág.87</b>
<b>Imagen 26</b> –FABA, N., <i>Ad-itivos</i> , , 2015.....	<b>Pág.88</b>





