

17^{as}
JORNADAS
GRÁFICAS
EASD SORIA

ABRIL
11/12/13
/14/15



Ponencias

Lunes 11
12:15 / **Brunchcity**

Martes 12
12:15 / **Lo Siento Studio**

Miércoles 13
12:15 / **Papila**

Jueves 14
13:00 / **Sofía Moro**

Jueves 15
13:00 / **Sr.García**

Talleres

Sweet solutions / **Papila**

Rayogramas / **Natalia P. y Déborah B.**

Fotografía de retrato / **Sofía Moro**

Exposición

11 al 29 de abril / **Gastrodiseño**



Dossier Jornadas Gráficas, 17^a edición





Una imagen en "realidad aumentada". Esta fue la propuesta elegida para representar la 17ª edición de las Jornadas Gráficas. Una propuesta virtual animada que podrá ser visualizada por medio de dispositivos móviles como parte de una experiencia tridimensional única gracias a la tecnología conocida como realidad aumentada.

El diseño, creado por el alumno Daniel Iglesias Arreal de 4º de Grado en Diseño Gráfico, podrá verse impreso en los establecimientos de la ciudad, pero también a través de una aplicación descargable en dispositivos android o apple.

Los asistentes que vengáis a la charla inaugural de las Jornadas podréis disfrutar desde las pantallas de vuestro smartphone de una experiencia de realidad aumentada explorando los extraños símbolos detrás de los que se esconden recreaciones tridimensionales de la imagen de esta edición.

La inauguración se realizará a las 12:00 en el salón de actos de la Escuela de Arte y Superior de Diseño de Soria.

<Hang out/Brunchcity / Vídeo Conferencia a dos bandas

lunes 11 de marzo, 12:15, Salón de Actos EASD Soria.
Andrea G.Portolés y Bea Crespo, fotografía e ilustración



Después del éxito de la vídeo-conferencia a dos bandas con exalumnos de la Escuela de la pasada edición, volvemos a traer a las Jornadas a dos ponentes vía on-line. Esta vez serán dos profesionales de la fotografía y la ilustración que residen en Estocolmo y Barcelona respectivamente y que se unieron hace años para crear un proyecto conjunto: Brunchcity.

Brunchcity es la conjunción perfecta entre diseño, ilustración y fotografía. Ciudades del mundo ilustradas y retratadas a partir de sus alimentos más significativos, como los gofres de Bruselas, los helados de Roma o las salchichas de Berlín.

La Escuela de Arte y Superior de Diseño de Soria está trabajando este año con el tema multidisciplinar "el alimento", por lo que nos viene como anillo al dedo mostrar a los asistentes a las Jornadas esta iniciativa, a mitad de camino entre la fotografía del producto y la ilustración.

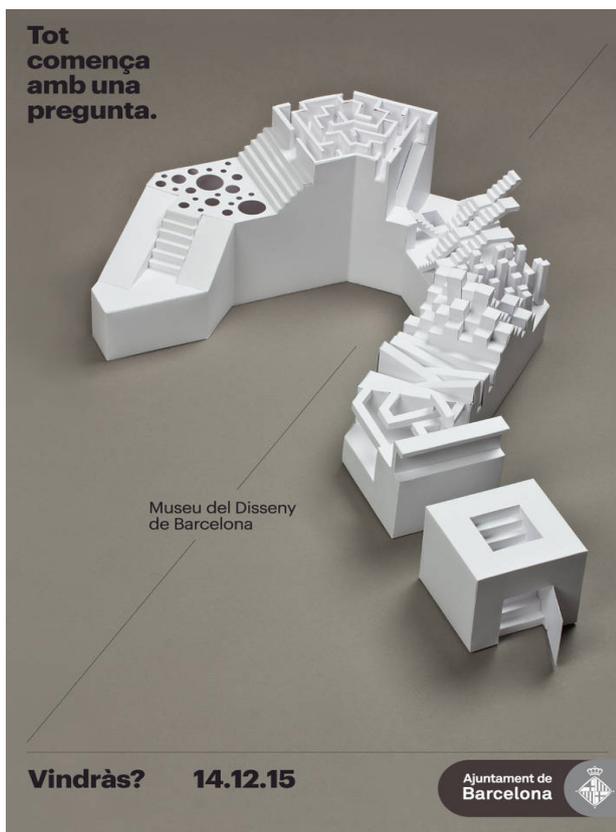
<https://brunchcity.wordpress.com/>

<http://www.andreaportoles.com/>

<http://www.beacrespo.es/>

<Lo siento studio/ Ponencia

martes 12 de marzo 12:15h
Diseño Gráfico



Lo Siento es un estudio al que especialmente le gusta hacerse cargo de todo el concepto de los proyectos de identidad.

Su principal característica es el enfoque orgánico y físico de las soluciones, por lo que su trabajo se desarrolla en el diálogo de lo gráfico y lo industrial, siempre buscando una alianza con los procesos artesanales. Lo Siento se caracteriza por su concepción del diseño desde lo volumétrico y por explorar el lado táctil y el trabajo con las manos.

El estudio tiene sede en Barcelona, fundado en 2006, lo forman Borja Martínez, fundador y director creativo, Gerard Miró, papel 3D y packaging y Cristina Vila Nadal, diseñadora gráfica. Borja se formó primero en diseño industrial y posteriormente en diseño gráfico, y esto ha determinado la forma de trabajar del estudio. Lo Siento es un laboratorio en el que experimentan y buscan nuevos caminos en la comunicación visual y conceptual, ofreciéndonos resultados espectaculares.

<http://www.losiento.net>

<Papila/ Ponencia>

miércoles 13 de marzo 12:15h
Food Design



Papila es el primer estudio de diseño especializado en el mundo de la alimentación. Fundado en 2009 por Alberto Arza, Eva García y Roberto Cortés, su trabajo se desarrolla en trono a proyectos de investigación, diseño e innovación con todo aquello relacionado con la experiencia de comer.

Con un enfoque único que aúna diseño y alimentación, ofrecen servicios en food design, diseño gráfico, diseño de producto, interiorismo, organización de eventos, formación, divulgación y asesoría estratégica a profesionales, productores, sector hostelero, restauración, turismo gastronómico, denominaciones de origen e industria alimentaria

Gracias a ello han recibido prestigiosos reconocimientos como el "Premio al Diseño y la Innovación Tecnológica" de Madrid Fusión o la "Selección Delta 2013" del FAD, y su trabajo ha sido expuesto en ciudades como Madrid, Valencia, Barcelona, Milán, París, Oporto, Lodz, Budapest, Liubliana, Tokio, Seúl, Nueva York, Washington D.C., Miami, Toronto, Sao Paulo, Ciudad de México,...

<http://www.papila.es>

<Sofía Moro/ Ponencia

jueves 14 de marzo 12:15h
fotografía>



Es fotógrafa freelance. Su fotografía parte del fotoperiodismo y la foto documental, aunque trabaja fundamentalmente para revistas que la contratan para hacer retrato editorial y entrevistas. Paralelamente desarrolla proyectos más personales en los que el retrato juega siempre un papel fundamental.

Le interesa la lucha por los derechos humanos y ese es el tema central de sus proyectos. Colabora con varias ONG's como Amnistía Internacional, Red Acoge, Fundación Vicente Ferrer, Asociación para la Recuperación de la Memoria Histórica (ARMH) o Médicos del Mundo.

En 2006 terminó un trabajo que recoge las historias de veteranos de la Guerra Civil Española de los dos bandos.

Actualmente trabaja junto al periodista Álvaro Corcuera en un proyecto sobre la pena capital llamado A un paso de la muerte.

El proyecto incluye cinco ensayos fotográficos, contando historias en cinco países retencionistas con la idea de mostrar en profundidad como la pena de muerte, no importa si se aplica en diferentes países o circunstancias o por diferentes razones, nos afecta a cada uno de nosotros y afecta a nuestra libertad, dignidad y humanidad como sociedad. Sus fotos se publican habitualmente en El País Semanal y en Vanity fair. Actualmente imparte clases en varias escuelas de fotografía.

<http://sofiamoro.com/>

<el Sr. García / Ponencia

viernes 15 de marzo 12:15h
ilustrador y artista del collage>



Una vez dijeron de él, que era un cruce entre la decapitadora Reina de corazones y el Dr. Frankenstein. El Sr. García es el pseudónimo de un ilustrador armado casi siempre con una tijeras, que son las que le han llevado a publicar en medios nacionales e internacionales como Cambio 16, El Correo, Corriere della Sera, Diario Sur, El País Semanal, El Español, Esquire, Líbero, Ajo Blanco, d[x]i, La Nación, Revista Salud, Wired. Dos premios Plata en los ÑH12, 2015.

El Sr. García realiza su trabajo en Madrid.

Es socio fundador de la sociedad de Collage de Madrid.

<http://www.elsrgarcia.com>

<Sweet solutions by “Papila” / Taller en colaboración con Escuela de Hostelería.

martes 12 de marzo de 16:30-20:30, miércoles 13 de 8:30-11:30. Dirigido especialmente a alumnos de Grado y Hostelería.



Imagina un desayuno en el que la mantequilla es una vela que se puede encender para untarse (Butter Candle), el café se puede tomar donde se quiera porque es sólido (Solid Coffe), una etiqueta de té en forma de barco que flota (Teabath), el azucarillo se convierte en un caramelo que, al sumergirse, convierte la bebida en un Chupa-Chups instantáneo (Sugarstick) o que las galletas tengan una pestaña que impide ensuciarse los dedos cuando se bañen en el café o la leche (Dipit). Eso son ejemplos de lo que trabajan desde la plataforma creada por Alberto Arza, Eva García y Roberto Cortés: Papila.

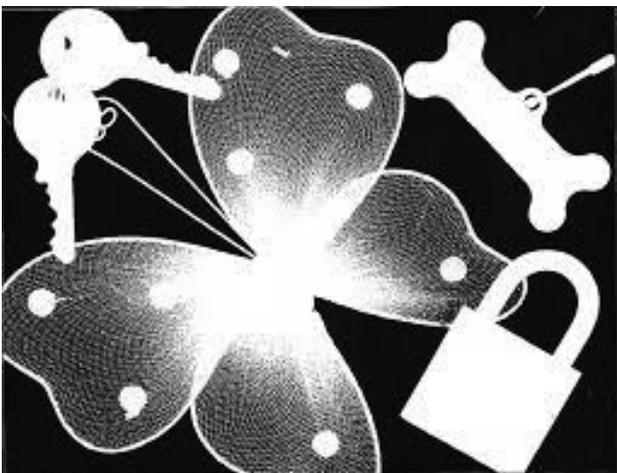
Entre algunas de sus iniciativas se encuentran sus talleres en los que investigan sobre los orígenes de la comida y proponen otras formas de disfrutar de la misma desde una perspectiva totalmente alejada del concepto gastronómico convencional.

En este taller, que tendrá lugar entre la tarde del martes y la mañana del miércoles durante las Jornadas, será posible profundizar sobre cómo cambiar el concepto de la comida, y experimentar y abordar nuevas formas de interacción con ésta. El objetivo es que cada participante acabe diseñando su propia pieza basada en el food desig.

El taller se realizará en las instalaciones de la Escuela de Hostelería La Merced y está dirigido tanto a alumnos de Hostelería como de la Escuela de Arte y público en general.

<Rayogramas con Natalia Pancorbo y Deborah Barcones / Taller

Miércoles 13, 16:30-20:30. Dirigido a alumnos de Bachillerato



Con el objetivo de difusión interna de los ciclos formativos de la Escuela, desde el año pasado se diseñan talleres dirigidos al alumnado de bachillerato para que conozcan la oferta educativa que les brinda el Centro.

La propuesta de taller de esta edición pretende que los alumnos «jueguen» con la técnica del Rayograma.

Un rayograma, por la denominación creada por Man Ray, es una imagen fotográfica obtenida sin el uso de una cámara mediante la colocación de objetos por encima de una superficie fotosensible como una película o papel fotográfico y la exposición posterior a la luz directa.

El taller será impartido por dos antiguas alumnas de la EASD, Natalia Pancorbo y Deborah Barcones, con una duración de 4 horas.

<Fotografía de retrato, Sofía Moro/ Taller>

jueves 14 marzo de 16:30-20:30, dirigido especialmente a alumnos de fotografía

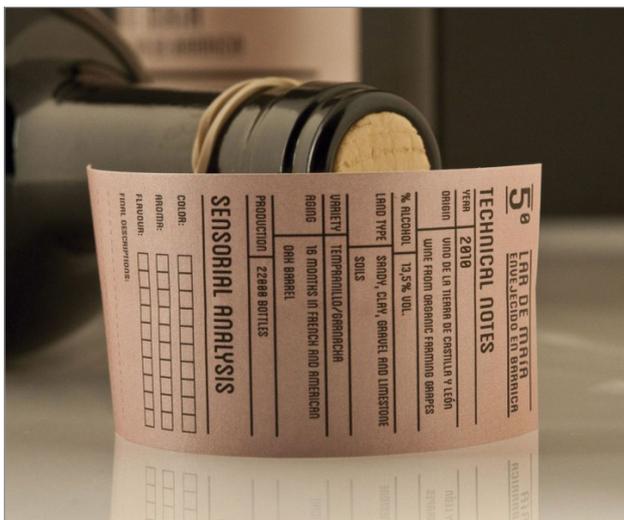


Sofía Moro nos explica los objetivos de este taller: En este breve taller reflexionaremos sobre fotografía, centrándonos en el retrato fotográfico en su sentido más amplio. Intentaremos ahondar en nuestra visión fotográfica, en nuestras obsesiones y en nuestra manera de opinar o de expresarnos con la fuerza extraordinaria de la fotografía. ¿Por qué hacemos fotos? ¿Qué nos lleva a ello? ¿Qué tipo de historias nos interesan y como nos interesa contarlas? Para responder a todo esto analizaremos la fotografía de algunos grandes retratistas de los que yo he aprendido mucho. Algunos muy anteriores a nosotros y otros absolutamente actuales. Enseñaré también parte de mi trabajo tanto de retrato editorial como documental, hablaré también de como me relaciono con las personas que fotografío, para mí una de las partes más satisfactorias de mi trabajo pero también una de las más complicadas cuando uno empieza a fotografiar. Veremos también en un ejercicio práctico en el estudio, como dependiendo de la manera en la que utilicemos nuestro lenguaje fotográfico (luz, composición, profundidad de foco...) y de como lo estructuramos y lo presentemos, estaremos contando una historia u otra.

Todo esto en un ambiente de diálogo y de grupo, en el que compartiremos experiencias y en el que cada uno pueda intervenir y aplicar todo lo visto y hablado a su propia realidad y a su fotografía, de manera que nos permita a todos avanzar un poco en este oficio.

<Gastrodiseño / Exposición Diseño y Comida> Muestra cedida por el Palacio Quintanar de Segovia

desde el 11 de abril al 20 de mayo en horario escolar, salón de actos de la EASD Soria>



En este curso dedicado al alimento como proyecto interdisciplinar no podía faltar la exposición "Gastrodiseño" que pudimos disfrutar en el Palacio Quintanar de Segovia el año pasado.

La muestra pretende enseñar al público la pasión y el entusiasmo de más de 35 empresas gastronómicas de Castilla y León por alcanzar el máximo nivel de excelencia. Se trata de empresas pioneras en innovación, tecnología y diseño tanto en los procesos productivos como en todo aquello vinculado estrechamente a su uso y consumo. Desde la Consejería de Cultura y Turismo de Castilla y León, a través Palacio Quintanar, centro de cultura contemporánea, estamos convencidos de que la gastronomía es una parte esencial de la cultura española además de ser una fuente de enriquecimiento económico y laboral. Son muchas las empresas vinculadas estrechamente a la gastronomía en Castilla y León y también son muchas las que apasionadamente se dedican a su labor sumando a la actividad que realizan el valor que sólo el diseño puede aportar.

La exposición podrá verse desde el inicio de las Jornadas hasta mediados del mes de mayo en horario escolar en el Salón de Actos de la EASD Soria.

<http://www.palacioquintanar.com/>