

- TALLER DE MEDICION DE CONCENTRACION DE ESENCIAS- EXTENDIDOS -

Parque La Reja – 01 de Marzo de 2014

Se comenzó con un oficio en la Sala.

2.- PARTICIPANTES:

Miryam Gomez, Pablo Raspa, Jorge Hedeager, Miguel Daulte, Verónica Torres, Camila Cruz, Héctor Lefer, Susana Grillo, María Silva, Ana Martinez, Angel Crego, María de Oto.



3.- INTERES DEL TRABAJO:

- 1.- Conocer las técnicas y los procedimientos para medir la concentración de las esencias. Estos procedimientos se realizan mediante la forma de “extendido” de la esencia sobre un vehículo.
- 2.- Comenzar a observar los registros que se producen el sentido del olfato al ser exigido a determinar los primarios, secundarios y terciarios de una esencia.
- 3.- Determinar una forma de clasificación (uniforme en el equipo) de las esencias en cuanto a su concentración; primarios, secundarios y terciarios.

4.- TECNICAS A UTILIZAR – MATERIALES:

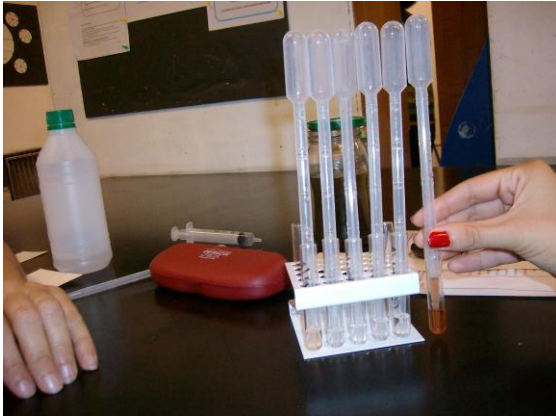
Trabajaremos con macerados en alcohol de cereal realizados en la etapa anterior: Frutilla, Limón, Combinación de Cítricos, Eucaliptus.

La técnica a utilizar es por dilución en alcohol y por la medición olfativa de las concentraciones de los primarios, secundarios y terciarios.

5.- PLAN DE TRABAJO Y DESARROLLO DEL PLAN:

Nos dividimos en 3 equipos, cada equipo elige el macerado con el que va a trabajar y lo anota en el plan de trabajo.

Diluimos 1 parte del macerado elegido en 9 partes de alcohol (1/10) en un tubo de ensayo. Utilizamos como instrumental pipetas descartables de 5 ml.



Para la prueba con el olfato utilizamos una tira de papel secante (probador), cuando se evapora el alcohol cada integrante del equipo prueba el sentido del olfato para determinar los primarios, secundarios y terciarios si los hubiera.



Se realizan las correspondientes anotaciones luego de determinar de forma unánime las características de la esencia en particular.



Luego tomamos una parte del primer extendido (1/10) y lo agregamos en otro tubo de ensayo con 9 partes de alcohol de modo que ahora tenemos 1/100.

Seguimos reiterando el extendido y los mismos procedimientos hasta que desaparezca la percepción primaria.

En cada tubo de ensayo anotamos el grado de concentración con un marcador indeleble.

Ejemplo: Macerado de cáscaras de limón.

Concentración:

1/10= Acido, dulce, pungente.

1/100= Acido, dulce.

1/1000= Acido, dulce.

1/10000= Acido.

1/50000= sin aroma.

Y anotamos de este modo en la etiqueta: - Primario "Acido" 1/50000 – Secundario "Dulce" 1/1000 – Terciario "Pungente" 1/10

7.- EVALUACION FINAL:

- Comparación de lo producido con respecto al interés inicial:

Con respecto a los registros internos observábamos que cuando se eligió un macerado sin imágenes previas, cada paso en el que se avanzaba mostraba una gama de percepciones nuevas. Era como avanzar hacia lo desconocido sin imágenes.

Inversamente cuando se eligió un macerado por la suposición de que era más concentrado que otro, o por el “gusto” en el aroma, cada paso en que se avanzaba mostraba una gama de percepciones y concentraciones bastante diferente a las suposiciones iniciales.

Aquí pudimos experimentar dos formas de operar con emplazamientos distintos.

La primera, toma como punto de apoyo el plan de trabajo y deja abierto el espacio para nuevas percepciones. La evaluación la realizamos al final del trabajo, con los datos que presentan las nuevas percepciones.

La segunda, parte de un emplazamiento basado en el gusto epocal o en las particulares tendencias del operador. Estas imágenes iniciales condicionan el trabajo porque imponen una forma y como suele suceder, las percepciones que nos proveen las sustancias no coinciden con esas tendencias iniciales.

La síntesis de esta experiencia nos pone en presencia del sentido de nuestro oficio, incorporar una forma de operar no habitual en el operador. Esta tiene como eje el centro atencional y el plan de trabajo.

Relacionamos esto con el accionar en la vida cotidiana, uno basado en tendencias mecánicas y otro desde una dirección intencional.

- Técnicas utilizadas y perfeccionamiento de las mismas:

El procedimiento de los extendidos con pipetas descartables se mostró eficaz y simple.

Lo que pudimos observar es que el vehículo, en este caso el alcohol, impone un aroma de fondo que puede confundir en la valoración de las concentraciones.

Por ejemplo; si en la esencia a extender percibimos un componente dulce, utilizar el alcohol de caña de azúcar que de por sí es dulce, induce a errores en la determinación de la concentración del aroma de la esencia.

Es de importancia atender al tipo de vehículo a utilizar para que no se mezcle con el aroma propio de la esencia.

- Desvíos del plan, imprevisiones, dispersiones, etc.

Hubo un hecho significativo y éste fue que ninguno de los 3 equipos realizó la evaluación final, a pesar que estaba propuesto en los procedimientos reflejados en la ficha de trabajo. Esto lo atribuimos a un “exceso de entusiasmo”.

Todo el trabajo con las esencias y el intercambio en equipo permitió una dinámica energética que se finalmente se desproporcionó.

Desde el punto de vista del tono de trabajo esto se puede considerar como un “desvío” por alteración de los operadores.

Como síntesis de registros hemos podido observar que cualquier extremo, tanto positivo como negativo tiende a alejarnos del “eje atencional”.

- Descubrimientos, comprensiones, revelaciones:

Se produjeron registros de expansión del sentido del olfato al poner atención dirigida para determinar con precisión la concentración de los aromas. En esto observamos que el trabajo del equipo fue de suma importancia en esta “apertura de la percepción”.

“El trabajo en conjunto mejora al individuo”, y esto lo pudimos comprobar por registros.

También observamos como experiencia común que el trabajo en grupo permitió mayor nivel de certeza en los propios registros.

- Observaciones y propuestas para futuros trabajos:

Nos dividimos en mini-equipos de trabajo de 2 o 3 personas.

Cada mini-equipo en los próximos 60 días se va a especializar en un reino de la paleta (etéreo-floral-frutal-resinoso-animal-aromático) y a producir 4 esencias.

Vamos a profundizar en la comprensión de los materiales (Carpeta Naranja – Proyecto) y en algunos métodos de extracción.

Luego nos reuniremos para dar los primeros pasos de la producción de perfumes y en el manejo de nuestra máquina, el eneagrama sextenario.

8.- Completamos el trabajo con la desodorización de todo el instrumental y el ordenamiento del ámbito.

Concluimos el taller con una experiencia de bienestar en la fuente del parque.



SINTESIS:

FICHA TECNICA
Procesos - Materias - Instrumental

* PROCESOS:

- Extendido de macerados en alcohol de cereal.
- Medición de primarios, secundarios y terciarios.
- Expansión del sentido del olfato.

* MATERIAS:

- Macerados de eucaliptus, limón, naranja, frutilla.
- Alcohol de cereal bidestilado.
- Clorofila.

* INSTRUMENTAL:

- Tubos de ensayo y gradilla.
- Pipetas descartables graduadas.
- Papel secante.
- Marcador indeleble.
- Cuaderno de anotaciones.
- Frascos y etiquetas.