

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	13
1. PROBLEMÁTICA	15
1.1. DELIMITACIÓN DEL CONCEPTO	17
1.2. DELIMITACIÓN DEL USUARIO	18
1.2.1. Conformación moderna de las familias.....	19
2. UNIDAD DE ANÁLISIS	21
3. PROPÓSITO.....	23
4. JUSTIFICACIÓN.....	24
5. OBJETIVOS.....	27
5.1. OBJETIVO GENERAL	27
5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	27
5.3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	27
6. MARCO REFERENCIAL.....	29
6.1. LA FAMILIA.....	29
6.2. TRADICIÓN	29
6.3. ALIMENTOS	29

6.4. FAMILIA Y TRADICIÓN	30
6.5. ANÁLISIS DEL REPERTORIO OBJETUAL DE PREPARACIÓN.....	33
6.5.1. Tradiciones alimenticias.	33
6.5.2. Alimentos y familia.....	36
6.5.3. Interacción familiar.....	37
6.6. ANÁLISIS DE MARCAS.....	40
6.6.1. Selección de empresas.	40
6.6.2. Conceptos	41
7. DESARROLLO DEL PRODUCTO	44
7.1. PRIMERA ETAPA.....	44
7.1.1. Análisis de la actividad.	44
7.1.2. Determinantes de usuarios.....	45
7.1.3. Análisis del repertorio objetual.....	46
7.1.4. Integración.....	48
7.1.5. Determinantes y requerimientos.....	48
7.1.6. Bocetación.....	50
7.1.7. Selección de alternativas.....	51
7.2. SEGUNDA ETAPA	51
7.2.1. Matriz del gesto	52
7.2.2. Bocetación y modelos.....	54
7.2.3. Variables y propuestas	55

7.3. TERCERA ETAPA	56
7.3.1. Bocetación.....	56
7.3.2. Matriz de símbolo.	58
7.3.3. Bocetación de actividad definida.	59
7.3.4. Relaciones proxémicas.....	65
8. FORMALIZACIÓN DEL PRODUCTO	68
8.1. PARTES Y MATERIALES.....	68
8.1.1. Parrilla	68
8.1.2. Base.	69
8.1.3. Mezclador.....	69
8.1.4. Molde.....	70
9. CONTEXTUALIZACIÓN ESPACIAL	71
10. APORTE AL DISEÑO INDUSTRIAL.....	74
11. CONCLUSIONES	76
BIBLIOGRAFÍA	78