

Tabla de Contenido

INTRODUCCIÓN.....	5
1. MARCO REFERENCIAL	
1.1. EL CHOCOLATE	
1.1.1 Producción Mundial de Cacao.....	6
1.1.2 Proceso Productivo del Cacao.....	7
1.1.3 Línea del tiempo.....	8
1.1.4 Efectos físicos y psicológicos.....	9
1.2 SEDUCCIÓN	
1.2.1 Seducción.....	11
1.2.2 Dimensión Proxémica.....	11
1.2.3 Comunicación no verbal.....	12
1.2.4 El Lenguaje de los gestos.....	13
1.2.5 El Lenguaje de la seducción.....	14
1.2.6 Fases del acercamiento.....	15
1.3 REFERENTES.....	16
1.4 TRABAJO DE CAMPO	
1.4.1 Indagación: Motivaciones y expectativas de la primera cita.....	19
1.4.2. OBSERVACIÓN	
La Florida, Monserrate y la puerta Falsa.....	21
Alice´s Cherries y la Chocolatería.....	22
Cafe & Creps, El Cielo, Devachán, Te encantaré.....	23
1.5. RESULTADOS Y ANÁLISIS.....	25
1.5.1 Matriz comparativa.....	26
1.5.2 Flujograma de la actividad.....	27
1.5.3 Análisis de posturas.....	29
1.6. Oportunidad y justificación.....	30
1.7. Objetivos general y específico.....	31
1.8. Determinantes, Requerimientos.....	32
2. MARCO TEÓRICO	
2.1 DISEÑO DE EXPERIENCIAS	
2.1.1 Donald Norman.....	34
2.1.2 Nathan Shedroff.....	35
2.1.3 Eating Design.....	36
2.2 PERCEPCIÓN SENSORIAL	
2.2.1 Naturaleza Polisensorial.....	37
2.2.2 Organolepsia.....	38

3. MARCO CONCEPTUAL	39
3.1 Concepto de diseño	40
3.2 PLANTEAMIENTO EXPERIENCIAS	
3.2.1 Matriz experiencias	41
3.2.2 Árbol de ideas	42
3.2.3 Matriz gestos de la mano	43
4. PLANTEAMIENTO PROYECTUAL	
4.1. EXPERIENCIA PROPUESTA	
4.1.1 Flujograma de la actividad	44
4.1.2 Curva de acercamiento progresivo	46
4.1.3 Alcances Macro- Micro.	48
4.2 FASES DE LA EXPERIENCIA	
4.2.1 Fase 1 : romper el hielo : selección	49
4.2.2 Fase 2 : contacto quinésico.: preparación	50
4.2.3 Fase 3: Acercamiento proxémico.: consumo	51
4.3. OBJETOS MEDIADORES	
4.3.1 Menú interactivo	52
4.3.2 Mobiliario	
a) Análisis antropométrico de la postura ideal	53
b) Esquema básico mobiliario	54
c) Posibles acomodaciones espaciales	55
d) Proceso formal superficie	56
e) Dimensiones	58
4.3.3 Derretidor de chocolate.	
a) Técnica de derretimiento de chocolate	59
b) Esquema básico del producto	60
c) Flujograma actividad	61
d) Proceso formal de diseño	62
e) Secuencia de uso	69
f) Paquete tecnológico	70
g) Dimensiones	72
5. COMPROBACIONES	
5.1 Pareja 1 y conclusión	73
5.2 Pareja 2 y conclusión	75
5.3 Pareja 3 y conclusión	77
5.4 Mobiliario	
6. ANEXOS	
6.1 Normativas	79
6.2 Criterios de evaluación	81
7. BIBLIOGRAFÍA	82