



menúde hoy

COMIDA LENTA : ARTE Y ALIMENTO EN CHILE

menúdehoy

COMIDA LENTA: ARTE Y ALIMENTO EN CHILE

La Florida - Huechuraba - Concepción - Talcahuano

5 de Octubre al 9 de Diciembre 2007

Organiza



Patrocina



Ley de Donaciones Culturales

Colaboran



REGISTRO DE PROPIEDAD INTELECTUAL
INSCRIPCIÓN N°169093 Febrero 2008
MUSEO NACIONAL DE BELLAS ARTES
"PROYECTO MUSEO SIN MUROS"

SE IMPRIMIERON 500 EJEMPLARES DEL CATÁLOGO:
"MENÚ DE HOY: ARTE Y ALIMENTO EN CHILE"
EN SANTIAGO DE CHILE, Abril 2008

FOTOGRAFIA PORTADA: MIGUEL ETCHEPARE, "FLEISCH, 2007"

Presentación

En la actualidad, la posibilidad de construir propuestas y distintas modalidades curatoriales, sobrepasa cualquier intento de clasificación formal. La expansión mediática, una vida cotidiana más próxima y pública, nos inducen a repensar ya no tan sólo las prácticas del arte, sino también, sus contenidos. Favorecido por el intento de capturar la "vida y costumbres" del sujeto contemporáneo, miradas hasta ayer bajo sospecha y descrédito, los actuales proyectos de exhibición se aventuran en zonas inexploradas. De este modo, también se justifica el proyecto curatorial *"Menú de Hoy. Arte y Alimento en Chile"*, que irrumpe en terrenos desvalorizados o no suficientemente tratados por la historia del arte y crítica locales.

La comida siempre fue una temática residual o al menos secundaria en el arte. No pocos han sido los que en un intento de conciliación con el público se atreven incluso a banalizar su cometido, remitiéndolo a situaciones de consumo, relacionado frecuentemente con la degustación o "la buena mesa". Esta postura anecdótica, ni siquiera repara en el acercamiento inexorable de algunas obras emblemáticas durante el siglo XX. Posiblemente, ningún diseñador sospechó que sus elaboradas y creativas campañas de consumo tendrían como correlato las obras de destacados artistas contemporáneos, como Warhol con las "Sopas Campbell" o Claes Oldenburg con sus hamburguesas plásticas. Esta situación tampoco fue ajena a la intransigencia más vanguardista, entre ellas, la parodia extrema de Piero Manzoni con su *"Merda D' Artista"*, y más recientemente, las descomposiciones orgánicas capturadas en las estudiadas fotografías de Cindy Sherman; las acciones performativas de Tiravanija, quien transforma los espacios de exhibición en provisorias cocinas hogareñas, donde el público se convierte en un comensal ocasional. Por cierto, no podemos dejar de mencionar a Ferran Adrià, chef recientemente invitado a la Documenta de Kassel, en su XII versión, encargado de organizar el banquete inaugural, donde dio cuenta de su cocina creativa, ahora, dentro del espacio del arte.

Pero en este transcurso existen evidencias más reveladoras, artistas como Joseph Beuys, incorporaron el alimento en sus acciones performativas como una forma de dar cuenta de la construcción de lo colectivo, la "escultura social", encontrando en los nutrientes, el vínculo primario con la naturaleza. El cultivo de productos agrícolas y la propia elaboración de la comida, bajo el precepto de la transformación de las relaciones sociales y la propia vida, expandieron el acontecimiento artístico a toda manifestación humana creativa. Paradójicamente, la comida encontró también su aliado en el ámbito menos esperado, el más reactivo y menos predispuesto, el propio feminismo. Las artistas más vehementes comenzaron a utilizar como recurso temático el alimento, estableciendo la relación histórica entre cocina y la asignación del rol doméstico de la mujer, consignada por mucho tiempo exclusivamente a labores caseras. Martha Rosler, Louise Bourgeois, Carrie Mae Weems, se encargaron de denunciar la situación de postergación, evidenciando la correspondencia entre la asignación de roles y la sumisión de la mujer, donde no está ajena una crítica generalizada al consumo, a la propia gastronomía y la alta cocina.

Tal vez, la manifestación más explícita de la relación entre arte y comida fue la emblemática curatoría de Dan Cameron "Crudo y Cocido", en alusión a la dicotomía cultural planteada por el antropólogo Levi-Strauss que distinguía distintos niveles de complejidad social de acuerdo al tipo de manipulación del alimento. Más tarde, Paulo Herkenhoff con motivo de la XXIV Bienal de São Paulo recuperaba el concepto de antropofagia, para referirse a las prácticas caníbales difundidas profusamente en las ilustraciones y notas de los diarios de viaje, consignadas por los artistas viajeros en el continente y metáfora explícita de la devoración de lo otro, en referencia a la necesidad de digerir culturalmente la influencia de sociedades más predominantes e influyentes.

La distinción conceptual propuesta por Angelica Pérez Germain entre "*Comida Rápida*" y "*Comida Lenta*", extiende conceptualmente estas nociones, permitiendo ahondar más en las contradicciones surgidas de la vida contemporánea. Probablemente, el alimento sea una de las variables más determinantes a la hora de analizar la sociabilidad urbana actual, asemejándose en ciertos aspectos a situaciones que están en los inicios de la relación entre arte y comida. Recordemos que fueron los artistas holandeses quienes definieron en propiedad el género asociado a la buena mesa. Aunque parezca un exceso comparar realidades artísticas tan distantes, se producen ciertas asociaciones y coincidencias pertinentes. Descartemos por ahora el concepto francés "nature morte" o el de "bodegón" en el caso español, para intentar capturar la noción original y más cercana a lo que los artistas nórdicos hacían referencia, el vocablo "stilleven". De acuerdo a la traducción alemana "Stilleben", la vida detenida o capturada en un instante. En términos actuales sería algo muy similar a la instantánea fotográfica en su intento por captar un momento fugaz.

Las obras aquí presentadas tienen cierta relación con esta desusada noción, varios de los artistas presentes en esta curatoría intentan retener ese instante fugaz, al mismo tiempo que congelar, preservar, o reducir el tiempo de digestión o captación visual, otros en cambio, utilizan la "comida lenta" obligándonos a descansar y esperar. Se incluyen en esta curatoría además, los procesos previos, el durante y el después de la digestión, admitiendo procedimientos propios de la manipulación gastronómica: seleccionar los ingredientes, trozar, dar forma, cocer, servir y lavar. Estrategia sugerente que permite establecer ciertas tipologías de acercamiento al proceso de transformación del alimento. Sabemos que es el propio cuerpo el encargado de modificar estos procesos, manipulados visualmente en este caso, por el artista. Tanto en las artes visuales como en la cocina, están implicadas tecnologías similares, en un paralelo difícil de refutar. Esta taxonomía se propone al público de forma homóloga a la actividad habitual realizada por el espectador en su propia labor doméstica, pero la comida, más que una rutina social alimenticia, nos remite siempre al propio cuerpo, a la satisfacción, el placer y el desagrado.

Patricio Muñoz Zárate
Administrador y Coordinador Salas de Arte
Museo Nacional de Bellas Artes

ARTE Y ALIMENTO. FUNDAMENTOS DE RELACIÓN

Por Angélica Pérez Germain, Curadora

*"Nutrirnos significa hacer que lo exterior nos penetre, que determinadas materias primas sean olidas, saboreadas, masticadas y procesadas por nuestro cuerpo y por el complejo aparato que va desde la boca hasta los órganos excretores."*¹

En la nutrición hay procesos de ingestión, digestión y excreción que implican a todo el cuerpo desde la cabeza hasta los pies, incluyendo al estómago, los pulmones, el hígado, los intestinos y los riñones. Los alimentos son combustibles que proporcionan la energía necesaria para su mantenimiento y el de sus funciones. En ausencia de ellos, el organismo utiliza como combustible sus propios componentes corporales. Por lo tanto, es necesario reponer energías a partir de la alimentación para no consumir el propio cuerpo hasta agotarlo.

El alimento es nutriente para el ser humano y determina la relación entre éste y la naturaleza, permitiendo su sobrevivencia en el mundo. La vinculación del ser humano con el alimento es estrecha, puesto que ambos se transforman cuando ocurre el proceso de la digestión. Forman la base de la existencia. Comida, bebida, sueño y sexo son los principios biológicos de nuestra base antropológica.²

Claude Lévi-Strauss, en su libro "Lo Crudo y Lo Cocido" (1968), establece que la diferenciación entre el ser humano y los animales está dada fundamentalmente por su régimen alimenticio, el cual cambió con el descubrimiento, manipulación y control del fuego e invención de la cocina. Este autor formula una reflexión que marca las posteriores miradas al tema de la alimentación, al entenderla como un lenguaje y –a partir del papel del fuego en los mitos– sostener que el paso de lo crudo a lo cocido implica el surgimiento de la cultura (de lo humano):

*"Cada especie es definida por su régimen alimenticio: el jaguar es un depredador que consume carne cruda; el buitro, aficionado a la carroña, se alimenta de carne corrompida."*³

La cualidad omnívora del ser humano, le permite que todo lo 'comestible' pueda estar sometido a su vasto apetito, lo cual le obliga, a poseer facultades gustativas y tomar decisiones que están marcadas culturalmente.

El fuego, la cocina, y por tanto, el alimento, son elementos estructuradores que determinan aspectos económicos, sociales, políticos y rituales de las relaciones complejas entre las personas y sus sociedades.

El contexto cultural de una sociedad en particular implica las elecciones de qué, cómo, en qué, dónde y con quién comer. La actitud ante los alimentos refleja la relación que el hombre establece con su entorno y crea una identidad cultural. En el siglo XIX, Ludwig Feuerbach lo expresó en una simple fórmula: "Somos lo que comemos".⁴

"Cada una de las partes de las que se compone un plato –sus ingredientes principales, su preparación, los utensilios usados, su forma de cocción, quién lo hace, cuándo y para quiénes –

1 Montecino, Sonia. "La Olla Deleitosa. Cocinas Mestizas de Chile". Ed. Catalonia, Santiago, 2005. P21.

2 Hartung, Elizabeth. "Comida, arte y comunicación. La comida como nuevo modelo de recepción artística". P76. En Varios autores, "Comer o No Comer". Centro de Arte de Salamanca, Salamanca, 2002. P75-83

3 Levi-Strauss, Claude. "Lo Crudo y Lo Cocido" En "Mitológicas I" Ed. Fondo de Cultura Económica. México, 1988. P145.

4 Hartung, Elizabeth. Op.Cit. P75-83.

nos arrojará siempre a las particularidades de una historia en donde lo personal se entrelaza con lo colectivo, lo simbólico con lo económico, el poder con la subordinación.”⁵

La producción y preparación de la comida es en sí misma un sitio donde todo lo esencial parece cruzarse: moralidad y significado simbólico; el cuerpo ingestivo y digestivo (lo sabroso y lo repulsivo, gustos y objeciones); conocimiento y ciencia respecto a la preparación y el consumo; las políticas de la agricultura moderna, la distribución y la tecnología; la articulación de la identidad lo local, regional, nacional y personal.⁶

La frase de Beuys “*cada hombre es un artista*” que proyecta en un sentido amplio el concepto de arte y creatividad, puede equipararse a la frase “*cada hombre es un cocinero*”, ya que, mientras es falso que todos podemos cocinar bien, es indudable que todos cocinamos algo, alguna vez, y eso para muchos es una de las pocas partes del mantenimiento diario en los que dan salida a su creatividad.⁷

Qué pasa entonces, cuando un artista trabaja con el alimento como material de su obra artística. Si a la carga simbólica de un alimento se le suma lo que éste le asigna en su obra, hay entonces, dos categorías de lenguaje que se activan y provocan en el espectador-comensal una “digestión” de la imagen, puesto que aquel alimento utilizado tiene su propia biografía de contacto corporal con quien percibe la obra. Se apela a todos los sentidos y está implicado todo el proceso de digestión, así como también, una segunda ingestión simbólica del alimento, que le impregna una fuerte carga comunicacional a este poderoso lenguaje.

Se establece aquí la distinción entre dos maneras de asumir la comida, implicadas en los modos de prepararla, servirla y comerla: *Comida Rápida* y *Comida Lenta*.

“Comer deprisa y corriendo fomenta el ajetreo de la vida cotidiana y resalta la falta de valores de la sociedad postindustrial. Los individuos comen mientras hacen otras cosas, sin mirar a quienes los rodean. Comen en la calle, de forma apresurada entre citas o paseando entre diversiones. Comen en el despacho, con los ojos pegados a la pantalla del ordenador. Comen en conferencias y seminarios, mirando a la pizarra o a la pantalla. Antes de salir de casa por la mañana no compartieron el desayuno con los otros miembros de la familia, ya sea porque los horarios de trabajo modernos son escalonados o porque los desayunos relajados ya no forman parte de la rutina diaria. Cuando vuelven a casa por la noche puede que no haya ninguna comida para compartir, o, si la hay, puede que no haya suficientes personas con quienes compartirla.”⁸

El consumidor de comida rápida está marcado por la soledad. La comida pierde entonces su carácter socializador. Se recalienta la comida en hornos microondas. La vida familiar se fragmenta más si la gente deja de compartir comidas. Si tan sólo se trata de la ingesta de alimentos y de dar satisfacción a la más básica de las necesidades, podría comer de manera solitaria y devorar en absoluto silencio. Una parte de la sociedad actual de comida rápida que traga los alimentos de pie, mientras camina o conduce, ya se aproxima en cierto modo a esto y resulta representativo de los hábitos de conducta actuales.⁹

5 Montecino, Sonia. Op.Cit. P24.

6 Fischer, Barbara. “Foodculture. Tasting Identities and Geographies in Art”. Ed. YYZ Books. Toronto, 1999. P26.

7 Fischer. Op.Cit. P87.

8 Fernández-Armesto, Felipe. “Historia de la Comida. Alimentos, Cocina y Civilización”. Tusquets Editores. Col. Los Cinco Sentidos. Tr. Victoria Ordóñez. Barcelona, 2004. P43-44.

9 Hartung, Elizabeth. Op.Cit. P75-83.

Por otro lado, la asociación comida-consumo se ve reflejada en la estrategia que ha unido a Mac Donald con la Walt Disney Company, en la cual, la primera pone las hamburguesas y la segunda, multiplica las imágenes fantásticas que ambas pretenden que los consumidores de sus productos consideren indisolublemente asociadas a la ingestión de las mismas para estimular su consumo más que su nutrición de calidad.

Hoy, el tema de la comida como preocupación está muy presente. No sólo por los cada vez más frecuentes problemas y trastornos de la alimentación, derivadas en gran medida por la señalada anteriormente, sino también por los conflictos que plantea el mundo globalizado con respecto a las diversidades culturales de cada sociedad.

Esta propuesta curatorial asocia arte y alimento a partir del concepto de *Comida Lenta*. Se comprende dentro de ello, la comida que está preparada, servida y digerida para nutrir al ser humano en su totalidad, integrando los sentidos y aspectos de éste. Es decir, una comida en la que el ritmo con que es producida, servida y comida es más 'lento', donde se evidencia y estimula la conciencia de la naturaleza orgánica de los alimentos o la capacidad humana de dialogar con otros y reflexionar en torno a su existencia. Por ello, la metáfora de "comida lenta" (slow food) sirve de fundamento a esta presentación, al proponer un tipo de "digestión" de la imagen que estimula la contemplación de la realidad desde los ritmos del arte, contradiciendo la mirada fácil del mundo de "comida rápida" (fast food).

Por esta razón, en la propuesta se hablará de alimento, más que de comida, ya que el primero implica directamente y de manera más amplia y fundamental el tema de la nutrición. Si ponemos atención a las definiciones enciclopédicas al respecto, se hace notar la diferencia entre uno y otro:

Alimento: Cualquier sustancia que sirve para nutrir por medio de la absorción y de la asimilación.
Alimentación: Acción y efecto de alimentar.
Alimentar: Dar alimento, sustentar. Hablando de virtudes, vicios y afectos del alma, sostenerlos, fomentarlos.¹⁰

La comida está referida al acto de comer más que al concepto global que implica el alimento, es decir, la nutrición. Comida es lo cocinado, lo que ya está listo para ser digerido por la persona. Es la palabra más usada, más popular para referirse a los nutrientes del cuerpo y que implica un proceso de preparación ya realizado.

obtenidas por el receptor. El muestrario de Alejandra Prieto le da una percepción nueva a aquella civilización industrialmente construida.

Rodrigo Bruna "*Reconstruccióniepece V*" 2007 trabaja con restos de pan tostado que ha utilizado anteriormente en otras obras. En este caso, construye sobre el muro una pieza que está hecha de los restos de otra que montó en el Museo de Artes Visuales este mismo año. Establece así, un tipo de reciclaje que integra los procesos de construcción/deconstrucción/reconstrucción a partir de un alimento básico como es el pan. Con estas operaciones re-edita los procesos naturales que implican a toda materia orgánica. El trigo nace en la tierra, se siembra, cultiva, cosecha, muele. A partir de éste se elabora el pan que se hornea, se compra, consume en la digestión y excreción. De esta manera, vuelve a la tierra y con ello, a renacer transformado en otro elemento. La premisa '*en la naturaleza nada se pierde, sólo se transforma*' se aplica también en este caso a partir de la obra de arte.

Variados procedimientos se superponen a lo largo de la historia del arte dentro de las indagaciones del artista, permitiéndoles reflexionar continuamente en torno a las preguntas de todas las épocas. Bruna parte de una imagen fotográfica como modelo de representación, la cual presenta a partir del pan como soporte, cuyo tostado le permite reconstruir la imagen de referencia. Esta vez, el artista reutiliza el mismo pan en una obra y al hacerlo, pasa de la representación de una imagen a la construcción volumétrica sobre el muro. Distintas obras, diversas estrategias y lenguajes artísticos, con un mismo material. Sobre el muro instala una especie de sobrerrelieve que circula, apropiándose de los muros y lo que encuentra a su paso. En una esquina de la sala, los restos sobrantes del pan, que a la manera de Beuys concentran las energías contenidas en todo lo acontecido con aquel material.

IV Lavar los utensilios y Disponer la Mesa

Re-presentar en el contexto contemporáneo la tradición artística del género de naturaleza muerta como presencia del alimento en el arte.

Sala de Arte del MNBA en el Mall Plaza Vespucio de Santiago

Desde la Antigüedad clásica, pasando por los hallazgos del Renacimiento en cuanto al lenguaje y las técnicas pictóricas hasta fines del siglo XIX, la pintura y escultura tenían una función mimética, es decir, representativa. Reflejo de ello lo constituye la pintura de naturaleza muerta y sus representaciones de la comida.

Para ejemplificar el rol representativo que se le asignaba a la pintura, podemos aludir a un mito que puede ser considerado como fundacional de la función mimética (descrita por Platón):

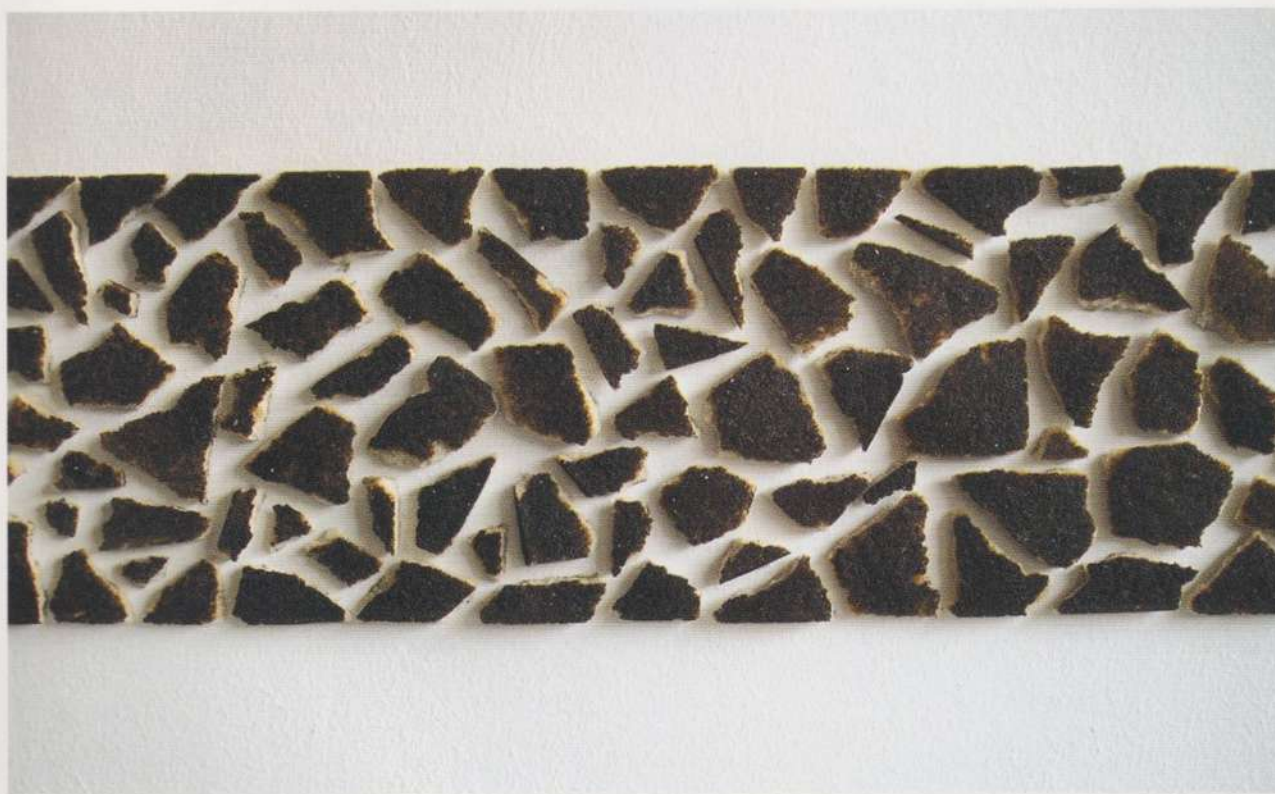
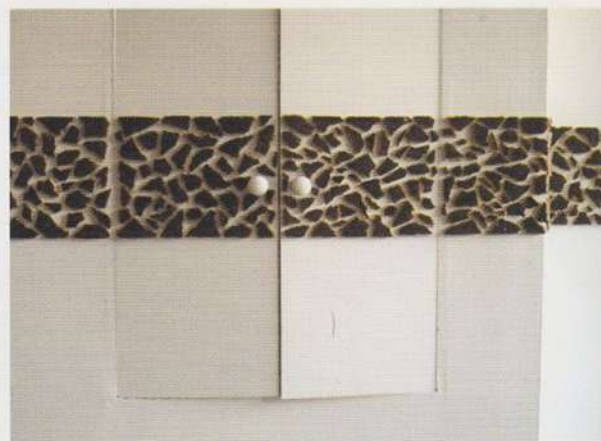
Se hacía referencia al caso especial de Zeuxis, relatado por Plinio el Viejo en su "*Historia Natural*": el artista griego Zeuxis (siglo V a.c), envidioso del éxito de su rival Polignoto, pintó en un fresco un racimo de uvas tan *realista*, que los pájaros descendieron en bandadas a picotearlo. Así, Zeuxis se vio recompensado del modo más paradójico con la desaparición de la obra misma, pues para evitar el asalto de las aves, hubo que cubrir el fresco con unas cortinas.²³

El término "naturaleza muerta" aparece por primera vez en Holanda hacia 1650 en inventarios de cuadros. El término "*stilleven*", tomado del holandés, significaba "**modelo inerte**", "**naturaleza inmóvil**" ("*leven*" quiere decir modelo). El pintor y teórico del arte alemán Joachim von Sandrart hablaba en 1675 en su tratado de "**cosas en reposo**".²⁴

²³ Corbeira. Op.Cit.

²⁴ Ingvar Bergström: Dutch Still-Life Painting in the Seventeenth Century. Londres/Nueva York, 1956, P4. Citado en "Naturaleza Muerta". Schneider, Norbert. Taschen. Colonia, 2003. P7.





Rodrigo Bruna
 Reconstrucciónepce V, 2007
 Restos de pan tostado sobre muro y en esquina
 (Pág. 75 y 76)

Catalina Bauer

Nace en Buenos Aires, Argentina en 1976. En 1980 regresa junto a su familia a vivir a Santiago de Chile. **Estudios:** Licenciatura en Arte de la Universidad Finis Terrae y Magíster en Artes Visuales de la Universidad de Chile, del cual es egresada. **Docencia:** Escuela de Arte de Universidad Finis Terrae. **Exposiciones:** Exhibe en forma colectiva periódicamente desde 1999. También ha realizado tres exposiciones individuales; *Me Place* el 2004 en Galería BECH, *Creces* el 2006 en la Pinacoteca de Concepción y *Albores* en el Museo de Antropología de Xalapa, en el marco de una **residencia** en esa ciudad de México durante el verano de 2007.

Ariel Belletti

Nace en Buenos Aires, Argentina el 6 de Agosto de 1970. Director del área gastronómica de la Ecole Culinaire Française, Escuela Restaurant (avalada por Les Maîtres Cuisiniers de France). Diplôme Maître Cuisinier de France por el aporte a la enseñanza de la profesión y la valorización de la cultura gastronómica francesa. **Premios:** Ganador de la Medalla de Oro del Concurso Nacional de Gastronomía 2003 – ACHIGA – Chile. Dirección Ejecutiva de Restaurant Les Maîtres perteneciente a Ecole Culinaire Française, premiado dos años consecutivos con "7 Tenedores" por la Crítica Gastronómica. Miembro de la Academia Culinaria Francesa, nombrado el año 2003. **Docencia:** Chef instructor área de cocina. Culinary, Escuela de Cocina – Chile. Chef instructor área restaurant – CIES INACAP Centro Internacional de Educación en Servicios. Chef Ejecutivo Museo Renault, Arte, Ciencia y Tecnología Buenos Aires – Argentina. Gerente de Producción – Lufthansa Sky Chefs. Buenos Aires, Argentina. Chef de Partie – Restaurant "La Cognette" (Una Estrella Michelin) Issoudun – Francia. Chefs Alain Nonnet y Jean Jacques Dommy, Pdte. Jeunes Restaurateurs D' Europe. Chef de Partie – Catalinas Restaurante, Buenos Aires, Argentina.

Sybil Brintrup

Nace en Puerto Montt, Chile, el 11 de mayo de 1954. **Estudios:** Pontificia Universidad Católica de Chile, Licenciada en Arte con Mención Pintura en 1978. **Docencia:** Ayudante de dibujo de figura humana en la Escuela de Arte de la Universidad Católica, como profesora de esmalte sobre metal en el Centro Cultural Mapocho, profesora de Color en la carrera de Diseño Gráfico de la Universidad Santo Tomás, Universidad La República y en la Universidad Católica. Además ha sido profesora de Creatividad en la Universidad Santo Tomás y la Universidad Católica. **Becas y Premios:** 1983 Primer Premio Concurso Video Arte, Plaza Mulato Gil, Santiago por obra "La Comida" (1995) Primer Premio Concurso Video Poema de la Feria del Libro de Santiago, por obra "Los Romances Ella y las Ovejas". Fondart-Ministerio de Educación, Santiago, Chile. Ha recibido Fondart-Ministerio Educación los años 1999, 2000, 2001, 2003. **Exposiciones:** 1986 Los Romances. Envíos postales, Santiago. 1988 Esmaltes en Relieve. Galería Enrico Bucci, Santiago, Chile. 1992 Vaca Mía, Museo de Arte Contemporáneo de la Universidad de Chile, Santiago. 1993 Vaca Mía, Biblioteca de Puerto Varas, Chile. 1993 Vaca Mía, Museo de Arte Moderno de Chiloé, Castro, Chile. 1995 Los Romances, Ella y las Ovejas, Museo Nacional de Bellas Artes, Santiago. 1996 Los Romances, Ella y las Ovejas, Museo Nacional de Bellas Artes, Santiago. 2004 Vaca Mía, Acción de Arte. Museo Nacional de Bellas Artes, Santiago, Chile. 2006 Concierto de Cámara Nº2: Vaca Mía, Galería Stuart, Santiago. **Colectivas:** 1980 Contextos, Galería Sur, Santiago. 1986 Tú y Yo, Video, junto a Alicia Villarreal, Instituto Chileno-Francés de Cultura, Santiago. 1991 Cono. Expo de la Mujer Museo Nacional de Bellas Artes, Santiago. 1993 Supermercado, Centro de Extensión de la Universidad Católica, Santiago. 1997 Pequeñas Obras de Grandes Artistas, Amigos del Arte, Santiago. 1997 Tercera Bienal de Video y Artes Electrónicas. Museo de Arte Contemporáneo, Santiago. 1999 Laboratorio 6, Galería Balmaceda 1215, Santiago. 1999 Cuarta Bienal de Video y Nuevos Medios, Museo de Arte Contemporáneo. 2001 Quinta Bienal de Video y Nuevos Medios, Museo de Arte Contemporáneo, Santiago. 2001 Performance Ella y los Fardos de Pasto. 2003 Sexta Bienal de Video y Nuevos Medios Museo de Arte Contemporáneo. 2004 Expecta 2004, Galería Animal, Santiago. 2005 Gabinete de Lectura: Artes Visuales Chilenas Contemporáneas. Museo Nacional de Bellas Artes, Santiago.

Rodrigo Bruna

Nace en Santiago en 1971. **Estudios:** Licenciado y Magíster en Artes Visuales de la Universidad de Chile. **Becas:** 2001 Beca del Servicio Alemán de Intercambio Académico DAAD, para realizar estudios de postgrado en la Kunstakademie Düsseldorf. Beca Fondart (2000, 2002 y 2003), Dirac (2003) y el año 2006 recibió el primer lugar en el concurso *Artistas del siglo XXI*. **Exposiciones:** *Haber, Instalaciones*, Museo de Artes Visuales, Santiago, 2007; *Multiplication*, Museo de Arte Contemporáneo, Santiago 2006; *Dumbo Art Festival Triangle Arts Association*, New York, 2006; *Artistas del Siglo XXI*, Centro de Extensión, Universidad Católica de Chile, Santiago, 2006; *Im Volumen glauben wir an Gegengewicht*, Galerie Kunstraum, Düsseldorf, 2005; *Teller*, Galería de Arte Contemporáneo, Talca, 2005; *108 Puzzlespiele*, Museo de Arte Contemporáneo, Santiago, 2004; *Medidas Transitorias*, Galería

Gabriela Mistral, Santiago, 2004; *Vor Ort* Galería Garash, Ciudad de México, 2004; Popapier, Galerie Reinraum, Düsseldorf, 2004. **Docencia:** En varias universidades en Chile en las áreas de arte y diseño.

Grupo CADA (1979)

Lotty Rosenfeld, Juan Castillo, Fernando Balcells, Raúl Zurita, Diamela Eltit.

Acciones e instalaciones:

1ª "Para no morir de hambre en el arte" jueves 4 al viernes 19 de octubre de 1979

2ª "Inversión de Escena" 17 de octubre de 1979

3ª "Ay Sudamérica" 12 de julio de 1981

Una operación de arte en los EE.UU: "Residuos americanos" 18 de marzo y 23 de abril de 1983 (Eltit, Rosenfeld, Castillo)

4ª "No +" Entre fines de 1983 y 1984 (CADA y colaboradores)

5ª "Viuda" 1985 (Eltit, Rosenfeld, colaboración de Gonzalo Muñoz, Paz Errázuriz y Agrupación de Mujeres por la Vida).

Paola Caroca

Nace en Viña del Mar el 18 de Noviembre de 1970. Vive y trabaja en Valparaíso. **Estudios:** Licenciatura en Artes Universidad de Playa Ancha. Postítulo en Arte y Técnicas Contemporáneas. Pontificia Universidad Católica. **Exposiciones:** 2005 "El que quiebra paga", Galería Modigliani, 2003 "Puedo ser tu amiga". Galería Animal, Santiago. 2001 "Y también un lugar para Usted" Centro de Extensión Pontificia Universidad Católica. **Colectivas:** 2007 Handle with Care. Museo de Arte Contemporáneo. Stgo/Bog/Stgo. Envío de Arte Contemporáneo Chileno. Galería La Sextante Bogotá. 2006 Del Otro Sitio Museo de Arte Contemporáneo. Tránsitos y Transiciones. Museo de Artes Visuales. 2005 Bienal del MERCOSUR Porto Alegre, Brasil. Travesía Asia Pacífico Corea. Matriz Globalización Madrid, España. 2004 IV Bienal de Arte Joven, Museo Nacional de Bellas Artes. 2000 Museo Arte Moderno Chiloé. Laboratorio 5 Galería Balmaceda 1215. Expecta 2000 Galería Animal. 1999 La Deconstrucción del Bodegón, el Paisaje y el Retrato en la fotografía, Museo de Arte Contemporáneo de Valdivia y en el Centro de Estudios y Difusión de la Fotografía. 1998 "Crucos y Desvíos", Jóvenes Fotógrafos en el Museo Nacional de Bellas Artes. **Premios:** Proyecto Fondart 2006 "Utensilios Domésticos". 2003 "El que quiebra paga". 2002 Beca Fundación Andes. 2001 Proyecto Fondart Nacional "Y también un lugar para Usted". 2000 Premio Artista Regional, Concurso Nacional Arte Joven. 1999 Proyecto Fondart "Construcción de Dispositivos Visuales a través de la Fotografía". 1998 Premio Artista Regional, Concurso Nacional Arte Joven. Fondart Nacional, junto al grupo Gestuario Mecánico con el proyecto "Desconstrucción del Paisaje, Bodegón y el Retrato en la Fotografía". 1997 Fondart junto al Grupo Gestuario Mecánico el proyecto titulado "Traslados de la Galería". Primer premio en Fotografía Concurso Nacional Arte Joven. 1995 Primer premio fotografía color en el 32º Salón Nacional de Arte Fotográfico.

Claudio Correa

Nace en 1972. Vive y trabaja en Valdivia, Chile. **Estudios:** 1999 Master en Artes Visuales, Universidad de Chile (c). 1998: Licenciatura en Artes Visuales, distinción máxima, Universidad de Chile. **Becas:** 2006 Proyecto de investigación visual "Taller-Laboratorio de Artefactos" financiado por una beca del FONDART. **Exposiciones:** Bienales internacionales La Habana, octava versión en Cuba, 2003 y junto al "Project 11: Muro Sur" en la Bienal de Shanghai en China, 2004. En 2006 participó en la "Selección de Video" del Festival Rayons Frais, en Tours, Francia; en la exposición colectiva "Globalización: Matriz Original", Museo de América en Madrid, España; fue también invitado a realizar una obra site specific en ACC Galerie de Weimar, dentro de la muestra colectiva de artistas latinoamericanos "Die Kunst erlöst uns von gar nichts", en Alemania y exhibe un video en el Anti-Museo Ojo Atómico dentro de la exposición "Lenguas Muertas" en Madrid, España. 2007. Exposición colectiva Transpacífico, CCPLM. Museo Blanes, Montevideo Uruguay colectiva "ERA07. Fricciones y Ficciones. Arte en Tránsito. Diálogo con la Historia".

Paula De Solminihac

www.pauladesolminihac.cl

Nace en Chile en 1974. **Estudios:** Licenciada en Arte de la Pontificia Universidad Católica de Chile y Magister en Artes Visuales de la Universidad de Chile. **Exposiciones:** 2006 Fotoamerica, Galería Patricia Ready. 2006 In Absentia, CAV/Museo del Barro, Asunción, Paraguay. 2005 Living 2004-2005, Centro de Arte Cecilia Palma. 2004 Del Azar en Conserva, Galería Animal. 2003 Non-Site, Corporación Cultural Las Condes. 2002 Horizontal-Vertical, Galería Múltiple. 2000 Plies SVP, Centro Cultural Citibank, Asunción, Paraguay. 2006 Del otro lado,

créditos

Museo Nacional de Bellas Artes

Director
Milan Ivelic

Administrador y Coordinador Salas de Arte
Patricio Muñoz Zárate

Curadora
Angélica Pérez Germain

Museografía
Ximena Frías / Nelson Muñoz / Marcelo Céspedes
Gonzalo Espinoza / Marco Silva / Carlos González

Iluminación
Daniel Espinace / José Espinoza

Audiovisual
Francisco Leal

Comunicaciones
Angélica Pérez Germain

Video
Rodrigo Ugarte

Diseño
Juan Manuel Sandoval / Angélica Pérez Germain
Patricio Muñoz Zárate

Fotografía y Montaje
Alfredo León (BullerFotos)

Fundación de Bellas Artes
Mario Arnello Romo

Sala de Arte Mall Plaza Norte

Coordinación
Valentina Montero
Loa Bascuñán

Guías
José Guerrero
Valeria Burgoa

Sala de Arte Mall Plaza Vespucio

Coordinación
Jaime Ramos
Amanda Salas

Guías
Javiera Ovalle
Carolina Rosales

Sala de Arte Mall Plaza Trébol

Coordinación
Laura Ruiz
Lorena Yaconi

Guías
Pedro Neira
Alejandra Cigarroa

