PORT
FOLIO

PAULA SUÁREZ

La etapa de poder generar muchas y diversas ideas previo a crear un diseño es, para mí, la parte más emocionante del proceso. Ver como las mismas luego toman forma en algo interesante y atractivo. Es lo que hace que diseñar sea algo seductor y versátil.

AUTORRETRATO

Rambla Franklin D. Roosevelt
Ciudadela
Yacaré
Piedras
Cerrito
Zabala
Colón
Ing. Monteverde
Sarandí
Florida
Colonia
Vazquez
Rambla Gran Bretaña
Rambla Francia
Domingo Petrarca

IRURTIA

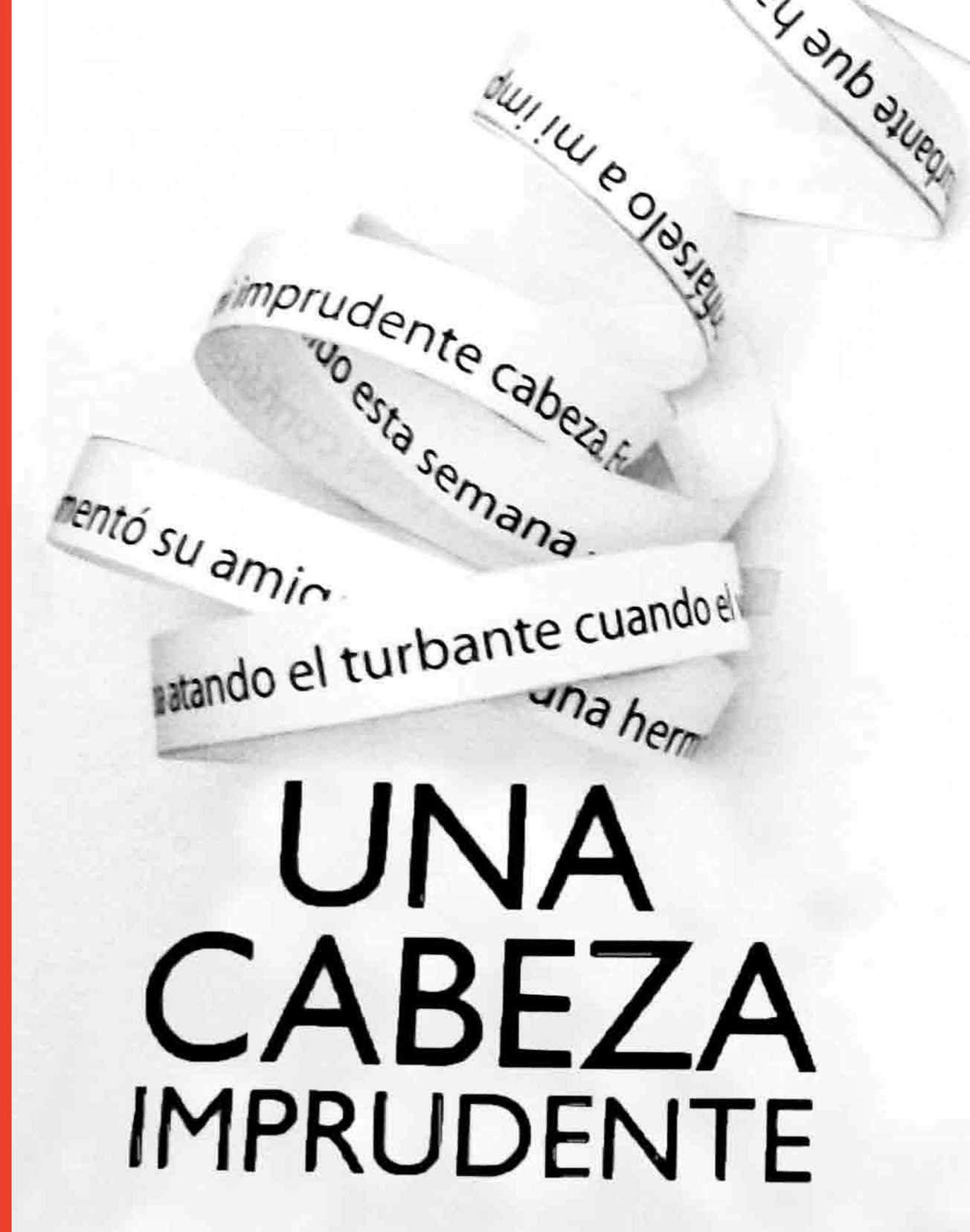
REDISEÑO DE IDENTIDAD DE LA BODEGA IRURTIA

DISEÑO DE LOGOTIPO PARA PERFUME

REDISEÑO DE IDENTIDAD PARA CAFÉ BAR TABARÉ

REDISEÑO DE IDENTIDAD Y SEÑALÉTICA PARA EL HOTEL SUIZO

SEÑALÉTICA PARA EL HOTEL SUIZO



UNA CABEZA IMPRUDENTE

PARTE DE LA INTERPRETACIÓN DE UN CUENTO SEGÚN SU SIGNIFICADO

Circunstancias ALTERADAS

Nasrudín y un rico comerciante cabalgaban juntos a través del desierto.
—¿No es verdad que Dios recompensa a los ricos con riquezas? —dijo el comerciante al mulá—. Mira mis espléndidas botas de montar, confeccionadas con la mejor piel que el dinero puede comprar, **y tus sandalias agujereadas y andrajosas.** Mira mi *turbante enjoyado,* y los **harapos que tu llevas enrollados en la cabeza.** Mira *mi manto de seda con botones de artesanía e hilo de oro*, y la **capa remendada que cuelga de tus hombros esqueléticos.** Aquí estamos los dos: tú con unas **pocas posesiones miserables en tus apolilladas alforjas,** *yo con especies que harán que príncipes y reyes lloren de alegría.* Y sin embargo, cabalgamos juntos por el mismo camino, yo en un *corcel árabe*, tú escarbando en la arena en un **asno pequeño y ridículo...**

En aquel momento, las reflexiones del comerciante se vieron interrumpidas por la aparición de una banda de ladrones que le tiraron sobre la arena, le apalearon y le dieron de patadas, y desaparecieron tras apropiarse de todo su cargamento y su montura

—¡Qué extraordinario es esto! —dijo pensativamente Nasrudín—. Mis circunstancias parecen no haber cambiado, pero las tuyas se han alterado dramáticamente en unos pocos minutos.

¿eres yo?

Andaba Nasrudín por la ciudad de Bagdad cuando chocó con otro hombre y ambos cayeron al suelo. —Perdón —dijo educadamente mientras se levantaba—, ¿tú eres tú o eres yo? porque si eres yo, entonces yo debo ser tú. —Seas quien seas, el otro eres un completo lunático —replicó hombre al oír la pregunta del mulá. —Es que tú y yo somos de una complexión similar y llevamos ropas parecidas. Pensé que podría haberme confundido en la caída.

Deleitate

Que mejor que combinar los delicados ingredientes del cheesecake con las frutas del momento para este verano.

El Cheesecake es el postre más perfecto para cualquier ocasión o momento del año: Es cremoso, elegante, y delicioso ya sea solo, o acompañado de frutas frescas o alguna salsa. Existen millones de recetas de Cheesecake.

Debido a esto, es que el Cheesecake es uno de los postres más comunes del mundo y, quizás, uno de los más antiguos que utilizan lácteos, diferentes de la leche. El primer registro que hace mención al Cheesecake viene desde los antiguos Juegos Olímpicos griegos. Marcus Porcius Cato (o Cato "el viejo") escribió la receta para su preparación en uno de sus tantos libros de cocina Romana, llamados "De Agricultura".

Un postre delicado y refrescante, ideal para este verano

El Cheesecake podría haber sido un plato muy popular en la Antigua Grecia, incluso antes de la adopción romana del platillo con la conquista de Grecia.1 Caton el Viejo, en su manual De Agri Cultura (también llamado De Re Rustica) incluye recetas de dos pasteles para usos religiosos: libum y placenta.4 5 De los dos, placenta es más parecido a la mayoría de los Cheesecake modernos, con una corteza que se prepara y se cuece por separado.6 Es importante señalar que a pesar de que a estas primeras formas se les llamó "Cheesecake", diferían mucho en sabor y consistencia del Cheesecake contemporáneo.

El Cheesecake se dio a conocer a través del tiempo, ya que formaron parte del menú que degustaron (pastel proteico a base de queso); los atletas que participaron en los primeros juegos olímpicos de la historia, que tuvieron lugar en el año 776 antes de Cristo. La exquisita torta se difundió a través de Europa después de que los romanos conquistaron Grecia.

Sin embargo, la fabricación de queso se remonta hasta 2000 a. C. los antropólogos han encontrado moldes de queso que datan de ese periodo. Mientras el imperio avanzaba sobre los distintos países, los colonizadores iban descubriendo que la elaboración de queso era algo común a todos los pueblos, e incorporaban nuevas técnicas culinarias que aplicaban para recrear el cheesecake enriqueciéndolo con diferentes combinaciones.

Integrado definitivamente al patrimonio gastronómico europeo, este postre cruzó el atlántico con el flujo de inmigrantes que llegaron a estados unidos en busca de mejores condiciones de vida. En 1872 un quesero norteamericano al intentar copiar el neufchâtel, un queso de origen francés, terminó creando un queso cremoso que con el tiempo daría lugar al nacimiento del famoso queso philadelphia.

El resto del mundo también elabora su propio Cheesecake, en Italia con queso mascarpone, ricotta y miel, los griegos utilizan feta o Mizithra, los alemanes añaden queso cottage y no realizan la base con galletas, sino con masa recién preparada. Lugares como Polonia tiene su propia versión llamada semik o con ingredientes diferentes como en Japón donde combinan claras de huevo y almidón de maíz, e incluso existen por el mundo versiones con quesos azules, chiles picantes, marisco y tofu entre otros ingredientes.

Lo cierto es que tras cuatro mil años de vida pocos son los que no se rinden todavía a un deliciosa porción de Cheesecake.

Pionono

[illegible]

[illegible] con el azúcar, la vainilla [illegible] obtener punto "letra" [illegible] al levantar el batidor [illegible] incorporarlo con movimientos envolventes.
-Forrar asadera con papel sulfito sin enmantecar y hornear a horno moderado a 180° durante 12 min
-Desmoldar

Cheesecake

Ingredientes

250grs. De queso creme
15 grs. Azúcar impalpable
2 yemas
75 grs. Azúcar
1 sobre gelatina sin sabor
250 grs. Crema doble
Para decorar 100 grs. Mermelada frutos del bosque, frutas.

Proceso de elaboración:
-Ablandar el queso junto al azúcar impalpable
-Con la otra azúcar, hacer un almíbar a punto hilo e incorporarle a las yemas. Batir hasta que se enfríe.
-Hidratar la gelatina en agua fría y luego se la incorporamos
-Batir la crema doble, unir las preparaciones.
-Armar en tortera desmontable, poniendo en el fondo la base del pionono. Colocar la crema por encima y enfriar.
-Cubrir la superficie con la mermelada elegida y dejar que caiga hacia los costados

do es
e

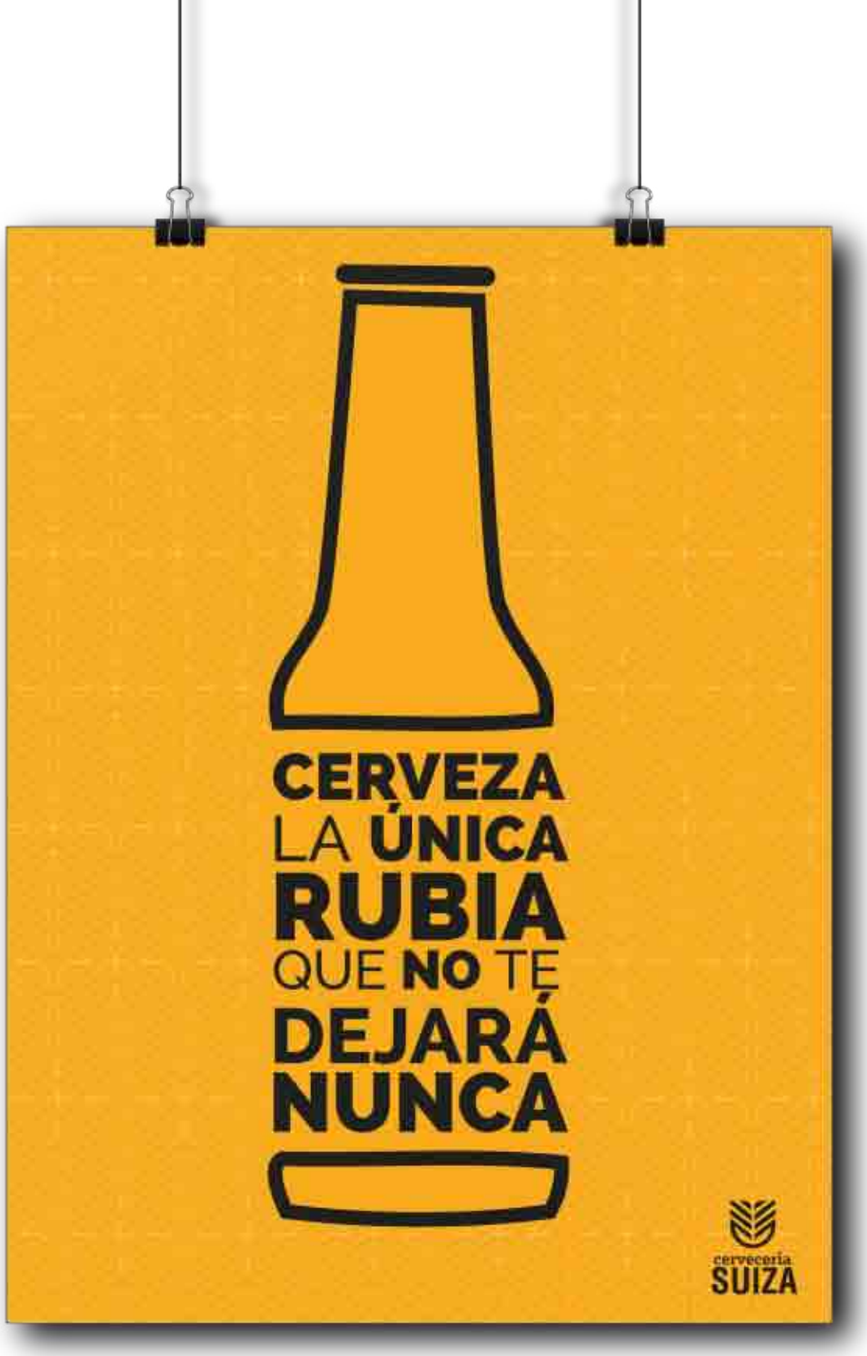
Colonia ayer y hoy

Su barrio histórico fue declarado Patrimonio de la Humanidad en 1995 al ilustrar la fusión de los estilos español y portugués y contrasta con el plano ortogonal y abierto de las ciudades hispanoamericanas. Se caracteriza por las murallas de piedra que resaltan en el horizonte. Las singulares fortificaciones que dividía el barrio de Tordesillas de que dividía el Reino de España y del Reino de Portugal, fue obstáculo para los españoles que continuaran con su dominio sobre los portugueses en la América del Sur no fue obstáculo para los portugueses continuaran con su política de expansionismo sobre los territorios que de España en América. Legado de la dominación española que tuvo lugar en la Catedral, en la que se encuentra el Museo de Arte Colonial, en la que se encuentra el Museo de Arte Colonial, en la que se encuentra el Museo de Arte Colonial

DISEÑO DE PACKAGING PARA JUGO DE FRUTILLA

DISEÑO DE BOLSA DE SUPERMERCADO Y PACKAGING DE SALSA DE TOMATE

cervecería
SUIZA



DISEÑO INTEGRAL DE LA CERVECERÍA SUIZA

DISEÑO DE IDENTIDAD Y PACKAGING DE LA CERVEZA REINA SUIZA

REINA
SUIZA
LAGER

CERVEZAS
REINA
SUIZA

CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN PARA LA CERVEZA REINA SUIZA

CRÉDITOS

Algunas fotos del mapa del proyecto **Montevideo Sonoro**, fueron obtenidas de internet.

El frasco utilizado para el montaje del logo de perfume **Malfatti**, fue extraído de internet.

Utilización de mockup para puesta en escena de proyecto **Café Bar Tabaré**.

La **revista** es presentada a través de mockups.

Packaging de **salsa de tomate** y **jugo de frutilla** realizados conjuntamente con Sofía Rava.

Los afiches del proyecto final, **Cervecería Suiza y Reina Suiza**, son presentados en mockups.