

Exploración visual

En el siguiente apartado se presentan imágenes resultado de procesos creativos que se adelantan en los cursos de Fotografía Artística y Dibujo digital. La selección de trabajos fue realizada por los docentes del programa: Viviana Aguillón y Moises Londoño.

Contenido

1. Fotografía

Angie Stephania Parra Basto

Daniel Felipe Delgado Valero

Hernán Martínez Ruiz

Sarelis Vera García

Alfonso Castañeda Feletti

Jaime Arnache Ovalle

Marcos Suarez Suarez

3. Dibujo Digital

Isabela Guerrero

Guillermo Solano



San Rafael Alto

Una Crónica Fotográfica de
Angie Stephania Parra Basto



Paciencia Jean Carlo, paciencia

Jean Carlo es el primer niño en llegar a la siembra de la huerta. Él espera en el columpio mientras que los “profes” finalmente abren la puerta del salón comunal conocido como TET. Al fondo se pueden apreciar las casas ubicadas en la loma de Cazucá

Desde un principio quise mostrar el trabajo que hago como voluntaria en una organización que tiene como fin superar la pobreza. Cada domingo junto con mi equipo subimos a nuestro barrio San Rafael Alto, en Soacha, Cundinamarca. Particularmente en esta visita construimos una huerta con el trabajo de los niños y algunos líderes sociales de la comunidad. Sin embargo, en el proceso de capturar de las fotografías me fui dando cuenta de que las personas que habitan el barrio son las verdaderas protagonistas, ya que son ellas quienes superan todos los obstáculos que se les presentan, obstáculos que van desde la marginalidad hasta la indiferencia. A través de este trabajo quise resaltar una pequeña zona en la que normalmente nos encontramos con la comunidad, además de aquellas personas y momentos que nos motivan a seguir siendo voluntarios, gracias a todo el cariño y aprendizaje que nos brindan.



-¡Las flores, las flores!-

Todos los domingos se escucha al señor que pasa vendiendo las flores, fácilmente reconozco su voz pero aún no he podido ver su rostro.



¿Le provoca un pancito?

Doña Hortensia y Don Hernando son líderes sociales, una labor que no es nada sencilla en nuestro país. Su tienda es reconocida por tener de todo, además de su salud con un abrazo y un “mi Dios me la bendiga”.



Tamales domingueros

Cuando se entra a la tienda de Doña Hortensia es inevitable ignorar los tamales ya que son los más cotizados del barrio.



Sin prisa

Ella es una de las niñas más pequeñas y es tremendamente tranquila. Mientras los demás niños llenaban dos o tres botellas con tierra, ella, durante toda la jornada, se concentró en llenar una.



(Página anterior)

El paradero

Fotografía tomada desde el interior del TET. Muestra el punto de llegada y salida de los pocos buses del barrio.



Sarita

La hermana de Sarita sienta al lado de un bulto de tierra y una tapa plástica mientras ella va y juega con otros niños. Como si esto fuera suficiente compañía y distracción para ella.



La fila para acercarse al cielo

El juego más solicitado por los niños del barrio es el columpio, el único que hay en la zona.

(Página siguiente)

Profe, ¿y eso de verdad sí crece?

Semilla de arveja sembrada por los niños de la comunidad para creer que finalmente sí tendrán una huerta.





Despertando

Una Crónica Fotográfica de
Daniel Felipe Delgado Valero

La rutina de una de las personas más allegadas a mí. Elegí a esta persona porque comprendo lo que siente en su intimidad actualmente, donde más allá de la calidez de los días (presentados de esta manera en las fotografías) se mantiene presente una desazón con respecto a lo que le deparará un futuro, despertando sin querer hacerlo, desayunando por necesidad, brindando un tiempo esencial al arte, pero al final, saliendo a buscar trabajo pues lo que es y lo que hace no es valorado, porque aquí, donde vivimos, más que lo esencial y creativo, lamentablemente importa la producción, la supuesta estabilidad y la subsistencia carente de un alma sustancial. La realización de las fotos se dio en mi hogar, un lugar cómodo, donde el sol entra por todas partes y prevalecen los tonos marrones. Por medio de la crónica deseo inspirar un ambiente hogareño y cálido, pero con cierta soledad y temor.



Amanecer



Desazón



Un mohán



**En la ducha o en las olas
es igual**



La luz y la calma



Hoy sí



Respira



Cañanga

Una Crónica Fotográfica de
Jaime Alberto Arnache Ovalle

Sacando a flote las golosinas tradicionales, la Chorí Agámez como es conocida, es una humilde chef que hace parte de la Gastronomía tradicional de Barrancabermeja y va al rescate de la Cañanga Golosina que era vendida a las puertas de las escuelas de los pueblos, junto al dulce de tamarindo, el millo, el ponche y los raspados. Esta una golosinas infantiles de antaño más fáciles de hacer por esta razón nuestro abuelos nos enseñaban hacerla y apenas se aprendía, venía con la advertencia de no comerla caliente porque nos iba a dar dolor de estómago...Decían nuestros abuelos... Hacer Cañanga es rescatar una tradición porque esta golosina ya se está perdiendo ha sido remplazada por los caramelos saborizados y pintados artificialmente conteniendo sin número de preservativos sintéticos dañinos para el organismo. Comer cañanga también llamada arifuqui en Norte Santander y chancarina en el viejo caldas y el Valle del Cauca. es una actividad lúdica además de sabrosa. La cañanga deberían incluirla entre los platos exóticos porque si no sabes comerla puede atentar contra tu integridad física asfixiándote.... Literalmente. Ahora es una de las cocineras tradicionales más reconocidas, incluso entre los chefs mediáticos del país, y su propósito es compartir recetas con familiares y amigos que vivían lejos de nuestro país.



La materia prima por así decirlo de la cañanga no mas que maíz y azúcar, deben ser limpio y seco este antes de su preparación



Según La chef, se lleva el maíz al fuego durante un tiempo hasta que el maíz este tostado para pasarlo a otro proceso.



Sigue el proceso de tostado de maíz, teniendo la precaución para que este no se queme porque podría dañar el resultado y su sabor sería amargo.



Se baja del fuego la sartén que contiene el maíz y se revisa si se encuentra homogéneo el proceso de tostado para luego pasarlo por el molino.



Se inicia el proceso de moler el Maíz junto con el azúcar para que se mesclen a medida que muele este y tenga uniformidad y delgado o suave como dice la chef.



Poco a poco se va obteniendo el producto deseado, que no es más que un polvo suave en donde esta mesclado maíz tostado y azúcar.



Y tenemos la Cañanga lista para probar y deleitar ¡ah! Pero le hace falta el empaque artesanal



Se toma cuartos de papel de arroz y se hacen en forma de conos, luego se llenan con cucharadas de cañanga y al estar llena se toma de la boca se retuerce esta para sellarla.



Lista la Cañanga. Golosina ancestral. Una tradición llevada transmitida de generación en generación. Una receta que intenta ser conservada por los chef de la comida tradicional, para compartir no solo en la región a la que pertenece sino también para el resto del mundo.



Diario de una tarde en Patineta

Una Crónica Fotográfica de
Marcos Fernando Surez Suarez







Imágenes / Movilización



Autor: Hernán Martínez



Autor: Hernán Martínez



Autor: Hernán Martínez



Autora: Sarelis Vera García
Título: Aguante el Paro
Nacional

Autora: Sarelis Vera García
Título: Futuro canino



Autora: Sarelis Vera García
Título: El cielo es el límite



Autora: Sarelis Vera García
Título: ¡A las armas!



Autora: Sarelis Vera García
Título: Ritmo



Autora: Sarelis Vera García
Título: ¡Por ellos, por todos!



Autora: Sarelis Vera García
Título: Música y revolución





Autor: Alfonso Castañeda

Las madres de Soacha marchan y marchan y gritan y arengan como para sacarse del alma esa perdida, esa pena, el asesinato de sus hijos por el ejercito Colombiano en los mal llamados “falsos positivos”



Autor: Alfonso Castañeda

Los indígenas nos daban al resto de marchantes seguridad, certeza, firmeza, convicción; su actitud altiva y digna nos llenaban a todos de confianza.



Autor: Alfonso Castañeda

La guardia indígena protegía la marcha y nos decía con claridad que caminar era lo justo.



Autor: Alfonso Castañeda

De todas las orillas la gente arengo, hizo ruido, marchó, apoyó por una mejor Colombia.



Autor: Alfonso Castañeda
Los jóvenes fueron presencia constante e importante, claramente hablan de un nuevo país.



Autor: Alfonso Castañeda
Los Nasas “guerreros milenarios” cuidando a todos los que marchaban.



Autor: Alfonso Castañeda
¡Resistencia! "Nunca más", los muchachos entienden lo que pasa, no son testigos mudos, caminan por Colombia.



Autor: Alfonso Castañeda
Una joven madre sonríe amablemente para mi, marcha por la vida, contra la muerte.

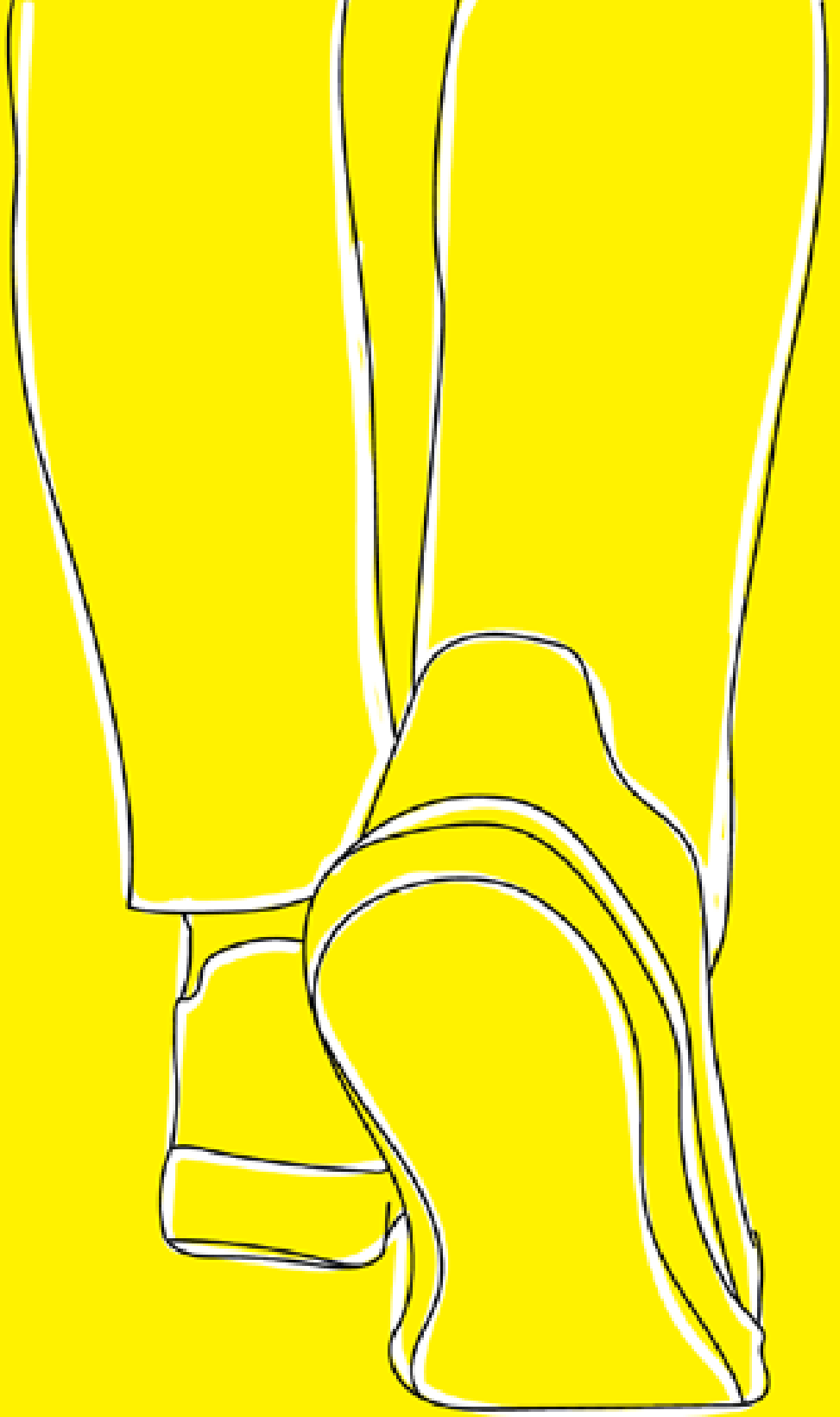
Dibujo digital



Autora: Isabela Guerrero



Autor: Guillermo Solano



Autor: Guillermo Solano