

glitter
Inc.

DISEÑO EDITORIAL • LETTERING



¡hola!

Me llamo Victoria Mireles, me gustan los libros, el lettering y la fotografía. Te invito a que conozcas mi portafolio.

Enitornial





oooooooooooo

13

TRES AÑOS Y MEDIO DESPUÉS, VOLVÍ A ESTADOS UNIDOS. Era julio de 1974, y cuando deslice las maletas aquella primera tarde en Nueva York, descubrí que mi pequeña máquina de escribir, una Hermes, estaba destrozada. Con la tapa abollada, las teclas dobladas, torcidas y deformes, no parecía tener la más remota posibilidad de arreglo. No podía comprarme una nueva. En aquella época rara vez me sobraba el dinero, pero en aquel preciso momento estaba en la ruina. Unos días después, un antiguo amigo de la facultad me invitó a cenar a su casa. En cierto momento de la conversación mencioné lo que me había pasado con la máquina de escribir, y él me dijo que tenía una en el armario que ya no utilizaba. Se la habían regalado al terminar el



20

Recuerda que le mostré la máquina de escribir la primera vez que vino, pero no me acordé de lo que dijo. Un par de días después, volví a visitarlo. En su oficina aquella tarde, pero preguntó si me importaba si podía bajar a mi cuarto de trabajo para echar un vistazo a la máquina de escribir. Dijo que sabía lo que le había pasado con la máquina de escribir, pero que no sabía cómo se había roto. Desde entonces ha estado pensando en cómo repararla. Pero como no tiene tiempo, me ha pedido que le ayude. Y cada vez que voy a verlo, me pide que le ayude a repararla. Pero como no tengo tiempo, me ha pedido que le ayude a repararla. Pero como no tengo tiempo, me ha pedido que le ayude a repararla.

The Story of my Typewriter
PAUL AUSTER / SAM MESSER



Diseño, concepto, dirección de arte y encuadernación de libro doble de *La historia de mi máquina de escribir* de Paul Auster con ilustraciones de Sam Messer · 2014



Diseño, concepto, dirección de arte de cubiertas de *El suelo bajo sus pies* de Salman Rushdie con fotografía de Eugenio Moreno · 2014

¿LEES LO QUE COMES?

El valor de la nutrición

El proceso por medio del cual el organismo toma los nutrientes de los alimentos para la asimilación de los mismos por las células del organismo, lo define el concepto nutrición. El buen funcionamiento del organismo permite tener la energía necesaria para realizar las funciones vitales, así como todas las actividades cotidianas de la vida diaria. Para tener una nutrición equilibrada es necesario consumir diariamente: carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y agua.

En lo que respecta a la comida y las bebidas empaquetadas que se consumen de manera extraordinaria, como en ninguna otra época, pocas veces el consumidor se detiene a leer las etiquetas de los productos. Aunque también es cierto que no siempre se sabe cómo interpretar la información que presentan las etiquetas.

TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La información permite determinar la cantidad de calorías y nutrientes en una ración de alimento, y si son los adecuados para una dieta saludable. Los datos que normalmente se desglosan, son los siguientes:

Ración. Una ración equivale a la cantidad de alimento con que está diseñada la tabla. No siempre corresponde con la totalidad del paquete, lata o frasco. Se anota con una medida casera general, como trozos, tazas o gramos, por ejemplo: 1 rebanada de pan (30 gramos), 7 caramelos del paquete entero, 1/2 taza de cereal, o 100 ml de jugo.

Calorías. La caloría¹ (cal) es una unidad de energía del SISTEMA TÉCNICO DE UNIDADES, basada en el calor específico del agua, que todavía se emplea para expresar el poder energético de los alimentos.

Información nutricional	
Tamaño de la porción 1/4 de taza (113 g)	
Porciones por envase 8	
Cantidad por porción	
Calorías 100	Calorías de las grasas 20
% de valor diario*	
Grasa total 2g	3%
Grasas saturadas 1.5g	7%
Grasas trans 0g	
Colesterol 10mg	3%
Sodio 450mg	19%
Total de carbohidratos 4g	1%
Fibra 0g	0%
Azúcares 4g	
Proteína 16g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 8%	Hierro 0%

*Los porcentajes de valores diarios se basan en una dieta de 2 000 calorías.

¹ La denominada **caloría pequeña** o **caloría-gramo** (cal), es la unidad de medida de calor, equivale a la cantidad de calor necesaria para elevar un gramo de agua de 14.5 °C, a 15.5 °C. Por otra parte, la **caloría grande** o **caloría-kilogramo** (kcal), es la unidad equivalente a mil calorías.



Si bien, en el manejo científico y técnico la unidad de medida que se usa para saber la cantidad de energía que aportan los alimentos, es el julio², con base en el Sistema Internacional de Unidades, en la práctica, la caloría y el aporte de cada nutriente están expresados en una ración, por lo que es importante comparar las raciones indicadas en el envase con la cantidad total del alimento.

Grasas totales. Son una fuente concentrada de energía que cumplen diferentes funciones, favorecen parte de los metabolismos celulares y ayudan en la absorción de vitaminas necesarias para el organismo. Hay diferentes tipos de grasas.

Insaturadas. La gras "buenas" es saludable si se consume con moderación y en pequeñas cantidades, ayuda a bajar los niveles de colesterol. Se encuentran en los aceites y grasas de plantas (girasol, maíz, sésamo, canola y oliva), las nueces y las margerinas.

Saturadas. Estas pueden aumentar el riesgo de enfermedad del corazón y elevan el colesterol. Un adulto de talla mediana debería consumir sólo 20 gramos de grasas saturadas al día.

Trans. La margarina se obtiene mediante un hidrogenado ácido líquido para convertirlas en grasas sólidas. Las margarinas están etiquetadas a escribir "0 gramos de grasas trans" si el alimento contiene menos de 0.5 gramos por ración. Por tanto, debe verificarse en la lista de ingredientes si dice "se procesaron con aceite vegetal hidrogenado" o "aceite vegetal parcialmente hidrogenado". Generalmente se encuentran en productos horneados comercializados, en alimentos fritos, alimentos de restaurante y en la margarina.

Cholesterol. Es una sustancia orgánica que se transporta por el sistema sanguíneo por medio de las lipoproteínas.

Carbohidratos. También llamados glúcidos, hidratos de carbono o azúcares, son uno de los principales fuentes de energía. En una dieta equilibrada, los carbohidratos deben aportar aproximadamente el 50% de la energía total que se consume al día.

Proteínas. Aportan calorías, son fácilmente digeribles y sus productos son frutas y hortalizas.

Carbohidratos. También llamados glúcidos, hidratos de carbono o azúcares, son uno de los principales fuentes de energía. En una dieta equilibrada, los carbohidratos deben aportar aproximadamente el 50% de la energía total que se consume al día.

Proteínas. Aportan calorías, son fácilmente digeribles y sus productos son frutas y hortalizas.

Grasas totales. Son una fuente concentrada de energía que cumplen diferentes funciones, favorecen parte de los metabolismos celulares y ayudan en la absorción de vitaminas necesarias para el organismo. Hay diferentes tipos de grasas.

Insaturadas. La gras "buenas" es saludable si se consume con moderación y en pequeñas cantidades, ayuda a bajar los niveles de colesterol. Se encuentran en los aceites y grasas de plantas (girasol, maíz, sésamo, canola y oliva), las nueces y las margerinas.

Saturadas. Estas pueden aumentar el riesgo de enfermedad del corazón y elevan el colesterol. Un adulto de talla mediana debería consumir sólo 20 gramos de grasas saturadas al día.

Trans. La margarina se obtiene mediante un hidrogenado ácido líquido para convertirlas en grasas sólidas. Las margarinas están etiquetadas a escribir "0 gramos de grasas trans" si el alimento contiene menos de 0.5 gramos por ración. Por tanto, debe verificarse en la lista de ingredientes si dice "se procesaron con aceite vegetal hidrogenado" o "aceite vegetal parcialmente hidrogenado". Generalmente se encuentran en productos horneados comercializados, en alimentos fritos, alimentos de restaurante y en la margarina.

Cholesterol. Es una sustancia orgánica que se transporta por el sistema sanguíneo por medio de las lipoproteínas.

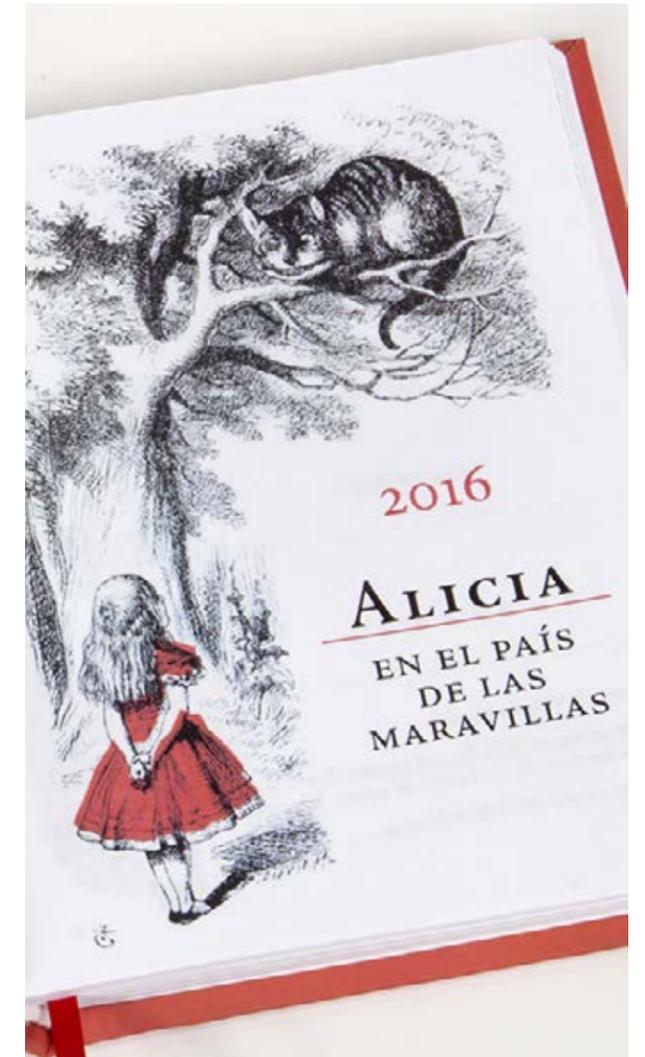
Carbohidratos. También llamados glúcidos, hidratos de carbono o azúcares, son uno de los principales fuentes de energía. En una dieta equilibrada, los carbohidratos deben aportar aproximadamente el 50% de la energía total que se consume al día.

Proteínas. Aportan calorías, son fácilmente digeribles y sus productos son frutas y hortalizas.

Diseño de la hoja volante para la publicación *Claramente* · 2014



Diseño y concepto de interiores del libro *La legibilidad de los textos* de Felipe Allende Gonzáles · 2014



Diseño, concepto, dirección de arte y encuadernación artesanal para una agenda 2016 con ilustraciones de John Tenniel · 2015

CLASES DE IDIOMA 日本語 JAPONÉS

Primera lección:

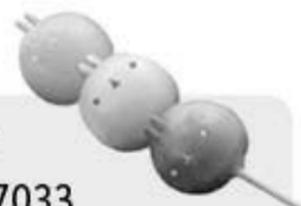
	→		→		→	山	→	YAMA
	→		→		→	火	→	HI
	→		→		→	木	→	KI
	→		→		→	金	→	KIN
	→		→		→	土	→	TSUCHI
	→		→		→	門	→	KADO

Si quieres aprender japonés de manera integral por medio de un método interactivo y dinámico, este curso es tu respuesta.

- * Para principiantes y otros niveles
- * Con profesor japonés
- * 2 hr semanales, los sábados
- * Ubicado en la colonia Del Valle, a 2 cuadras del metro Div. del Norte

Contáctanos:

04455 3086 7033
clasejapones153@gmail.com



Diseño del cartel publicitario para clases de idioma japonés · 2014

Lettering

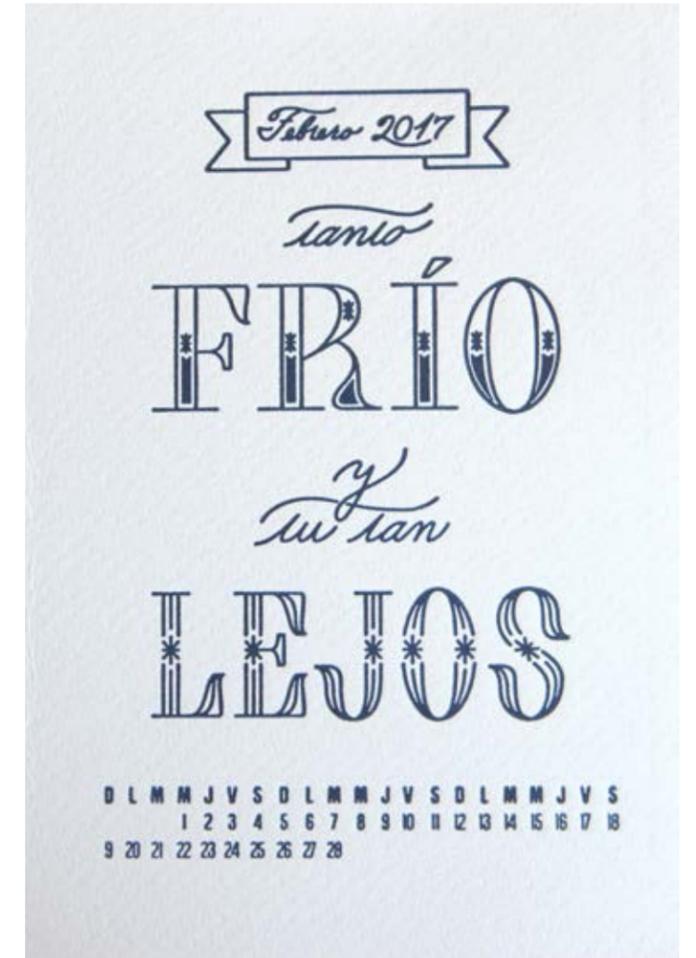
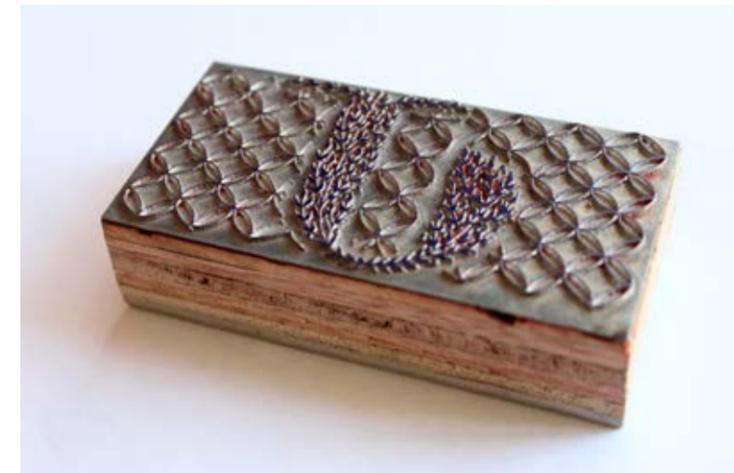
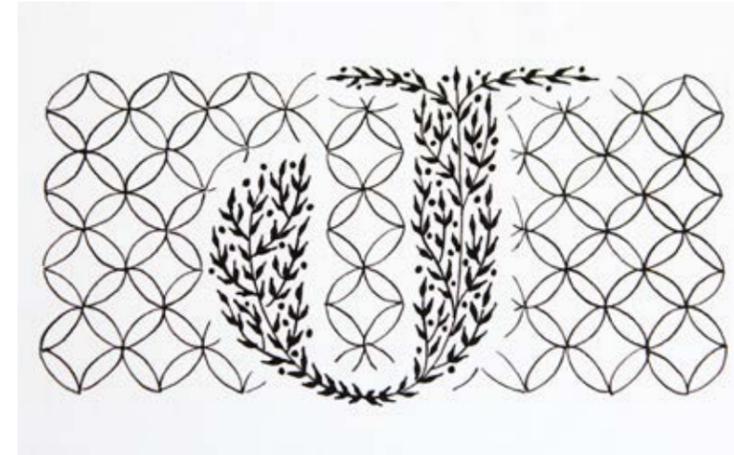
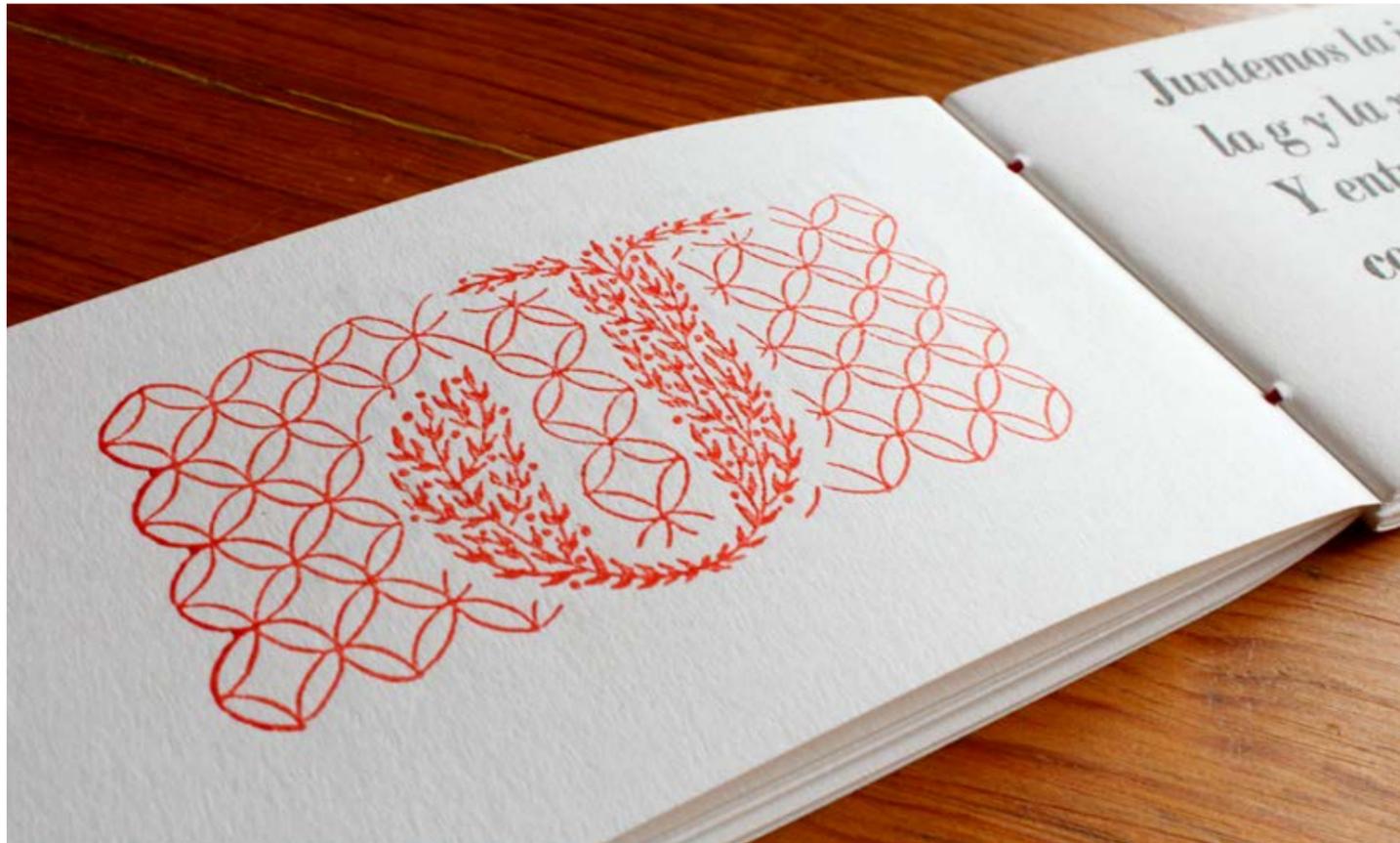




GASA GALPINI
ÓPTICA



Se tomó la decisión de hacer dos diseños para cubrir un público juvenil así como a un público más tradicional. El monograma y el logotipo con las letras toscanas están inspiradas en la portada *El gallo pitagórico* diseñada por Ignacio Cumplido. - 2016

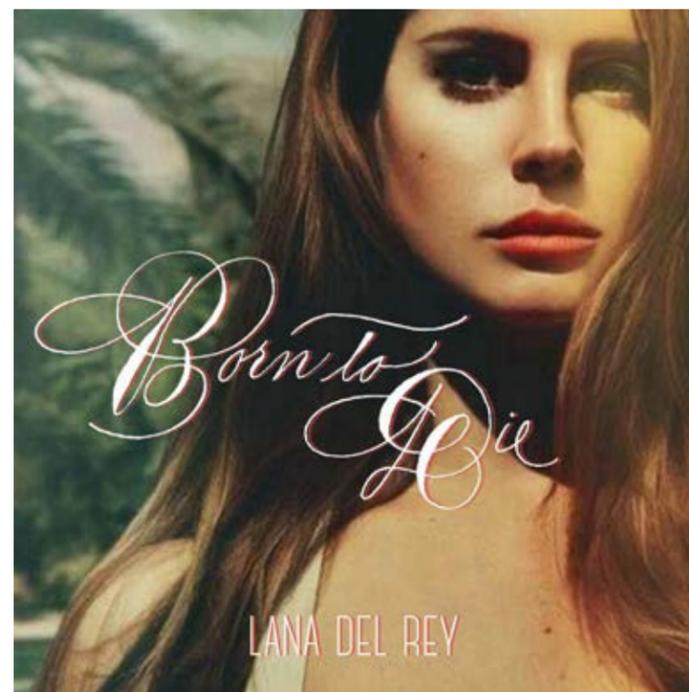
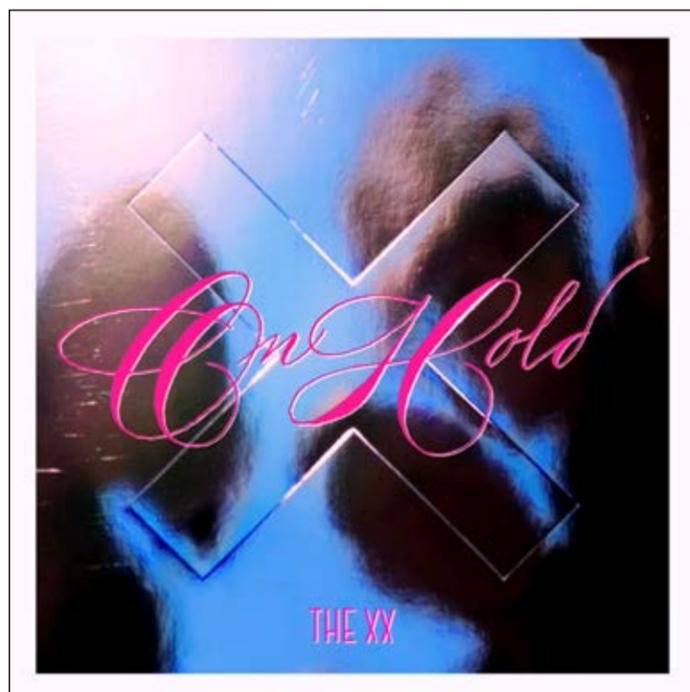
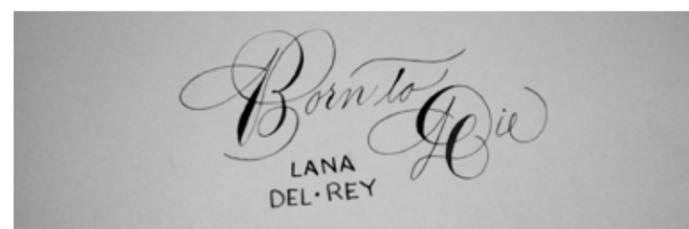


Proyectos impresos en máquina de tipo móvil por medio de un cliché · 2016

Chabochio

Amor





 Trabajos caligráficos utilizando el modelo de caligrafía Spenceriana · 2016

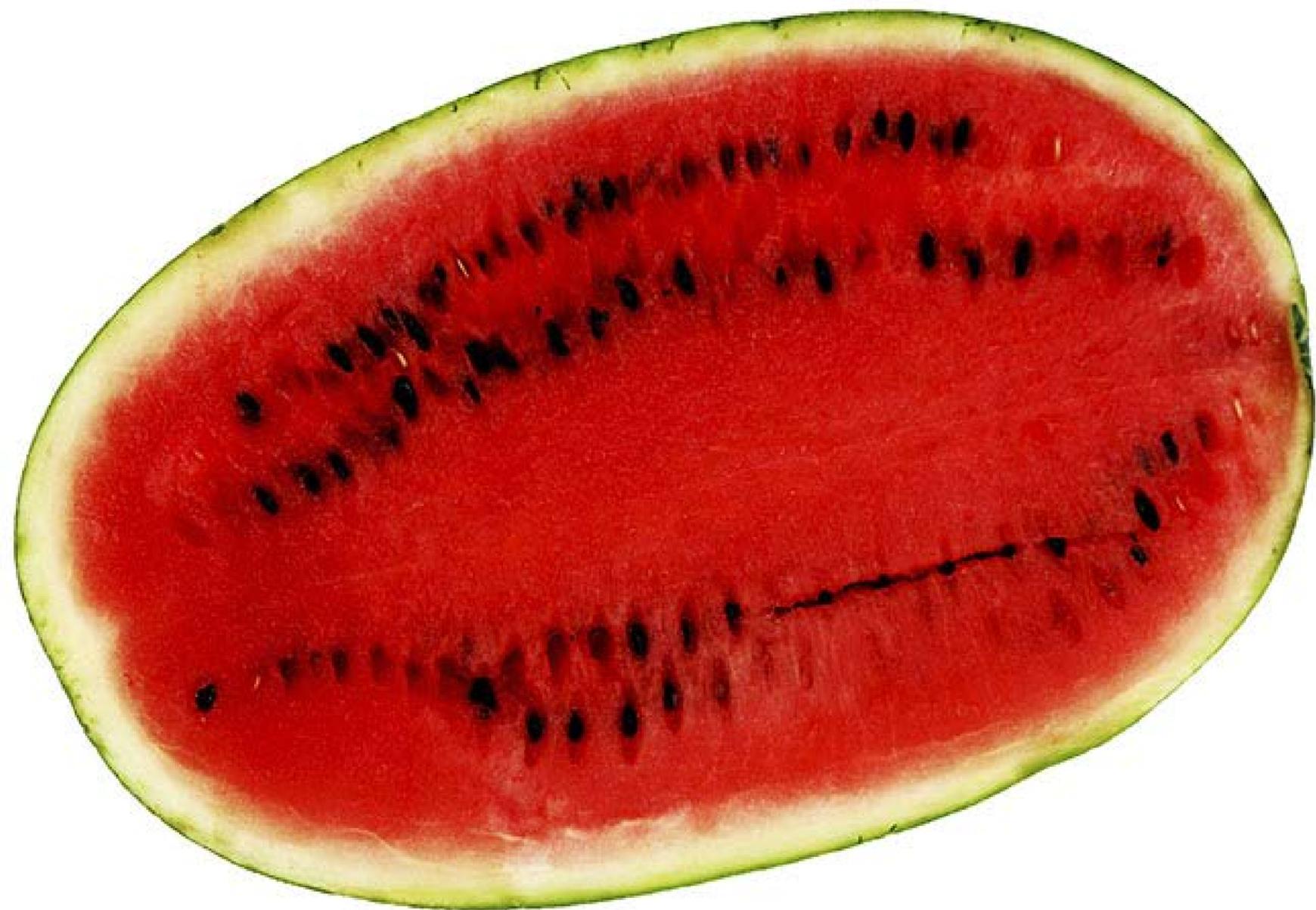
Photogramafia















Contacto

044 55 38 78 50 11
victoriamireles92@gmail.com