



Currículum Gráfico

Lucía Gómez Nogués

Licenciada en Artes Visuales - Diseño Gráfico



Trabajo Final de Egreso Licenciatura de Diseño Gráfico _ IENBA

- 3 Libro infantil escrito, ilustrado y diseñado para el Trabajo Final de Egreso (Licenciatura de Diseño Gráfico - IENBA).
- 13 Portada, portadillas y fotografías. Fundamentación Teórica del Trabajo Final de Egreso (Licenciatura de Diseño Gráfico - IENBA).

- 31 Diseño de piezas y banners para sitio web y redes sociales de Hotel Vivaldi.
- 34 Diseño de folletería y logo para Taste Montevideo Tours.
- 36 Flyer Bebesit
- 37 Diseño piezas para estudio Perdigón.



Trabajos independientes

- 19 Diseño de identidad de cafetería "Entreacto" situada en el Sodre. Papelería y packaging. Realizado en conjunto con Paula Gómez.
- 25 Diseño de contenido para redes sociales y comunicación. Taller de Expresión plástica Luciérnaga (emprendimiento personal).
- 28 Diseño de contenido para redes sociales de clínica estética "Gala".
- 29 Diseño de piezas para restaurante Bianca.



Registro fotográfico de actividades como docente de Artes Visuales

- 41 Registro de actividades como docente de Artes Visuales en diferentes escuelas de educación primaria (Montevideo).
- 53 Registro de actividades como docente de taller de expresión plástica para infancias.



Trabajo Final de Egreso Licenciatura de Diseño Gráfico _ IENBA







ro habla de la amistad, la solidaridad, la cocina y las
as que viven cuatro amigos: Carpincho, Hornero, Mulita
para encontrar los frutos nativos del monte y así poder
elaborar juntos un delicioso banquete.
és de estas aventuras conoceremos cuatro frutos nativos
ruguay y al final del cuento encontrarán un recetario para
cocinar en familia.

















FUNDAMENTACIÓN TRABAJO FINAL DE EGRESO “El carpincho que cocina”

Lucía Gómez Nogués. Tutor: Daniel Izaguirre
Universidad de la República, I. ENBA.
Licenciatura de Diseño gráfico

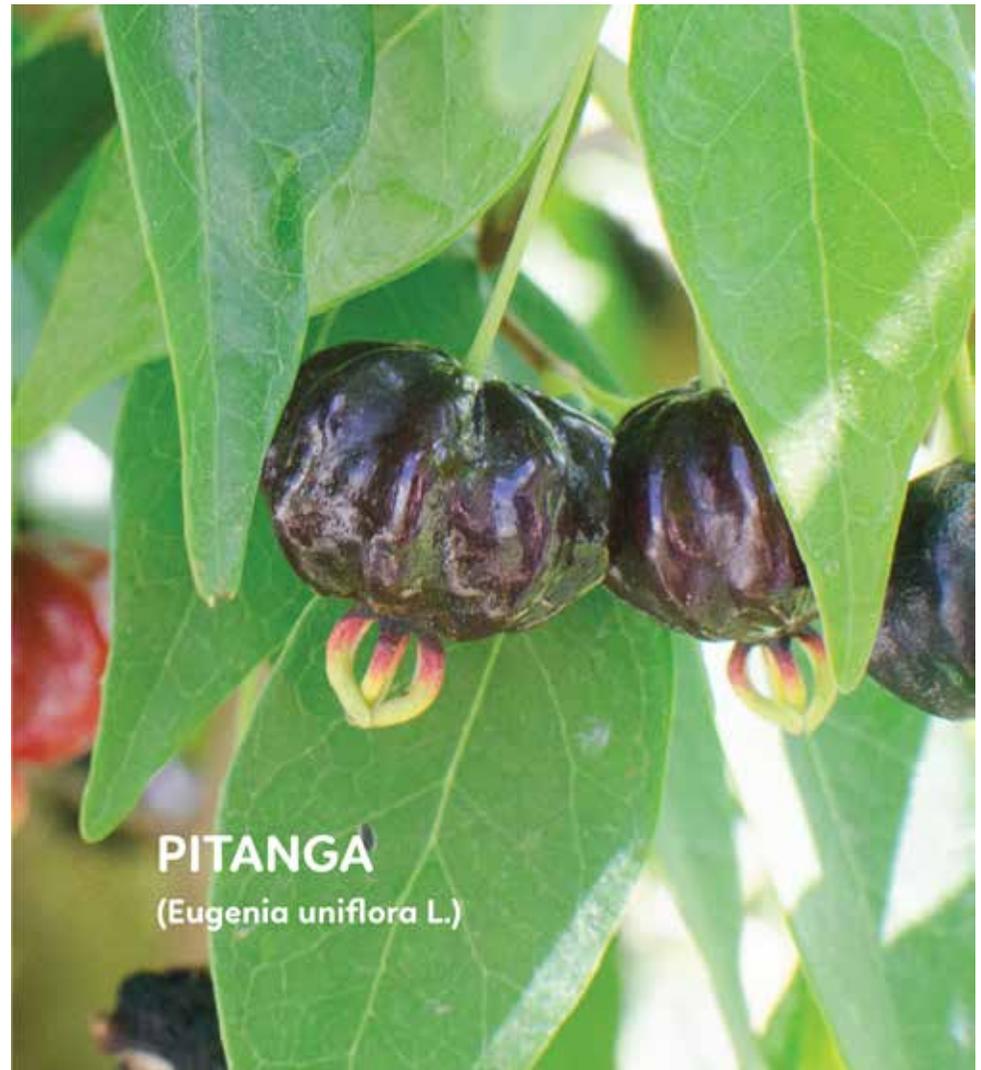
Montevideo, diciembre 2020



FRUTOS NATIVOS DEL URUGUAY



GUAYABO DEL PAÍS
(*Acca sellowiana*)



PITANGA
(*Eugenia uniflora* L.)





SALUD Y ALIMENTACIÓN



LA IMPORTANCIA DE LEER A LOS NIÑOS



Trabajos independientes

[]

entreacto

CAFEBAR

entreacto
CAFEBAR

[entreacto]
CAFEBAR

[ea]
CAFEBAR

[]

entreacto
CAFEBAR

[entreacto]
CAFEBAR

[ea]
CAFEBAR

[]









Yoga y arte



28 de setiembre | 14 hs.

Clase abierta en Casa de Arte

Niñas y niños a partir de 4 años

Inscripción previa: 092 484 040 | 092 490 358 | Molinos de Raffo 584

@_a_n_a_n_d_a_ | @taller.luciernaga

Luciernaga
Taller de Artes Plásticas

Taller de Expresión plástica

Edición Verano

en Casa de Arte

Miércoles 10 a 12 hs

7, 14, 21 y 28 de febrero

@taller.luciernaga | 092 484 040 | Molinos de Raffo 584

“Origami”

Taller
A partir de 5 años

10/7

Lunes 10/7
17:30 a 19:00 hs

092 484 040

Luciernaga
Supervisor Plástico

Informes e Inscripciones: @taller.luciernaga

A partir del plegado de papel te invitamos a crear distintos animales y objetos compartiendo una actividad que da paz, baja ansiedades y nos conecta con nosotros y con los otros.

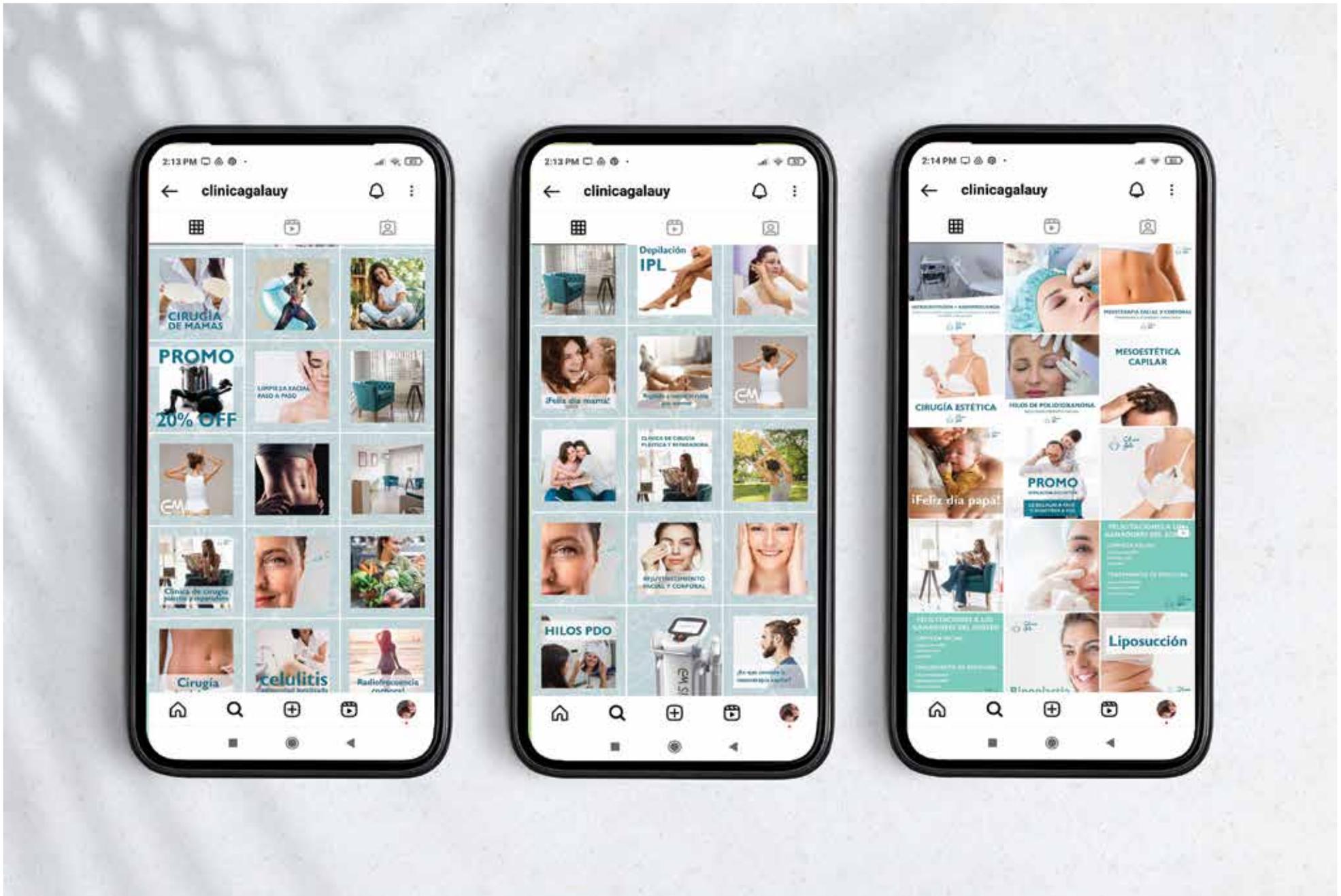
Trabajaremos únicamente con papel y nuestras manos.

Los esperamos junto con @holarede y @rede_lab

Luciernaga
Supervisor Plástico

Informes e Inscripciones: @taller.luciernaga





Bianca

MENU

VIVALDI
HOTEL - MONTEVIDEO

PARA COMER

PARA COMPARTIR

Tabla clásica de quesos y fiambres	\$590
Quesos dobles, rubinos, azul y parmesano	
Jamón curado, jamón ahumado, jamón crudo y fiambres	
Arroz con leche, arroz, miel y frutas frescas	
Pizza Margarita	\$290
Tomate, aceitunas y queso	
Pizza 3 quesos	\$390
Almuerzo, mozzarella, calabaza	
Pizza bacon	\$350
pancetta y queso	
Pizza italiana	\$450
riciada, jamón curado y aceitunas negras	

ENTRADAS

Sopa del día	\$150
De la huerta	\$250
Agua verde, calabacín, zanahoria, cherry, calabaza y lechuga	
Ensalada agrada de hojas verdes	\$280
Queso azul, pato y nueces con adorno de frías hierbas	
Ensalada César	\$300
Bruschetta de Philadelphia, riciada y jamón curado	\$290
Carpaecio de lomo bajo colchón de verduras en salsa de Dijon	\$290
Tortosa de ave	\$280
Refresco de hierbas avers acompañada hojas verdes y crocante de Escarola	
Papas horneas o papas con salsa	\$150

PRINCIPALES

Salmón con pan de sal de vegetales en salsa clásica	\$490
Peto grillé en salsa Dijon con ensalada y cebolitos	\$290
Filet mignon	\$490
Con puré clásico emulsionado en aceite de trufa y cebolla caramelizada	
Entrecote marcado acompañado de vegetales grillados	\$450
Sobosillo de cordero con papas horneas	\$450
Risotto de vegetales y queso	\$380
Chivito gourmet con papas ricitas	\$430
Lechuga, tomate cherry, jamón, mozzarella, cebolla caramelizada, bacon crocante, aceitunas negras y queso fresco en puré calabaza	

SUGERENCIAS DEL CHEF

Costillas de cordero agrodolce	\$520
Marinado en romero, ajo y cebolla, con salsa de naranja y miel, acompañadas de puré de calabaza y lentejas	
Salmón de camaronera	\$490
En salsa cremosa de limón con arroz al cuerno	

PASTAS

Spaghetti con salsa ligata	\$250
Saracina de calabaza en sauce salsa de queso y cheddar	\$350
Raviolis	\$320

SANDWICHERIA

Sandwich caliente de jamón y queso	\$190
Sandwich caliente napoletano	\$240
Sandwich caliente vegetariano	\$240
Sandwiches grillados y queso	
Sandwich de salami ahumado, Philadelphia y riciada	\$190

MENÚ INFANTIL

Nuggets con ensalada	\$280
Mini hamburguesas con pan	\$280
Gomito con jugo y helado	\$350

POSTRES

Flores cremas con dulce de leche	\$180
Bonbon con helado	\$180
Cheesecake de limón bañado en salsa de frutas rojas	\$220
Papas al vino tinto con helado	\$180
Ensalada de frutas	\$180
Helado	\$120

MENÚ EJECUTIVO \$410

Lanes: Bondiola brasaada con puré de boniato	
Martes: Fileteado con salsa holandesa	
Miércoles: Guiso criollo	
Jueves: Salmón de pelo negro caprese con arroz	
Viernes: Lentejas	
Sábado: Pescado a la plancha con ratatouille	

PIZZA & BEER

\$ 590

Pizza + 2 cervezas a elección

PICADA Y VINO

\$ 750

Picada + 2 copas de vino a elección

MEDIA PENSIÓN

\$ 590

Primer plato de la carta + postre + bebida sin alcohol o dos copas de vino

MENÚ EJECUTIVO

\$ 410

Plato del día + bebida sin alcohol

TÉ DE LA TARDE

\$ 350

Para uno completo

CELEBRACIÓN

\$ 790

Chandon + dulces de la casa

Teléfono room service: 2009 | Envío de room service de 12:00 a 22:00 hs. | Servicio de room service 10% sobre el valor de la compra. Los precios de la carta están expresados en Pesos Uruguayos con IVA incluido.

PARA BEBER

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos	\$60
Coca, Coca Light, Sprite, Sprite Zero, Schappes clásica, Schappes pomelo, Schappes clásica	
Jugo de naranja o mandarina	\$100
Agua con o sin gas	\$60
Agua saborizada	\$60

CERVEZAS

Cerveza Zilberal 330 ml	\$120
Galaxias Beer Scottish Ale	\$150
Galaxias Beer Brown Porter	\$150
Galaxias Beer Blood Ale	\$150

WHISKY

Johnnie Red	\$160
Johnnie Black	\$200
Jameson	\$180
Buchanan's	\$200
Oldman	\$240

BLANCOS

Martini	\$120
Gin Bombay	\$150
Volca Absolut	\$150

APERITIVOS

Campari Orange	\$150
Campari + naranja	
Cocktail Martini	\$180
Martini Bianco + Gin + hielo + limón	
Negroni	\$180
Campari + Martini Rosso + Gin + hielo + agua soda	
Martini Rocks Rosso Orange	\$150
Martini Rosso + naranja	

DIGESTIVOS Y LICORES

Hennessy	\$220
Colonnata	\$150
Limoneville	\$120
Baileys	\$140
Parto Vodka	\$140
Jagermeister	\$190
Ermet Branca	\$150

SHOT

Tequila José Cuervo Silver	\$120
Tequila José Cuervo Oro	\$120

ENERGIZANTE

Red Bull	\$140
----------	-------

DRINKS AND COCKTAILS

Caipirinha	\$150
cañapa, limón, azúcar y hielo	
Caipirinka	\$180
cañapa, limón, azúcar y hielo	
Gin tonic	\$220
Gin Bombay + limón Schappes	
Dispositi	\$180
Ros Bevardi Silver + agua de limón + fruta + hielo	
Cuba Libre	\$150
Ros Bevardi Donada + coca	
Mojito	\$190
Mojito + agua con gas + azúcar + Ros	
Destornillador	\$150
Volca Absolut + jugo de naranja	
Jagermeister tonic	\$180
Jagermeister con Red Bull	\$220
Fernet con coca	\$150
Whiskey	\$180

HAPPY HOUR!

1800 A 2000 TODOS LOS DÍAS

Martini	2 x \$150
Jagermeister	2 x \$250
Tequila José Cuervo Silver	2 x \$180
Tequila José Cuervo Gold	2 x \$180
Campari Orange	2 x \$200
Cocktail Martini	2 x \$250
Martini Rocks Rosso	2 x \$200
Gin tonic	2 x \$200
Cuba Libre	2 x \$200
Destornillador	2 x \$200
Jagermeister tonic	2 x \$250
Jagermeister con Red Bull	2 x \$300
Fernet con coca	2 x \$200
Whiskey	2 x \$250

TEA TIME

PARA BEBER

Té	\$50
Expreso	\$75
Expreso doble	\$120
Americano	\$70
Cortado	\$80
Ligero	\$80
Capuccino	\$120
Salmolina	\$180
Jugo de naranja o mandarina	\$100
Licorido de anís con menta	\$180
Licorido mandarina	\$180
Yogurt natural + granola	\$140
Leche sola	\$30
Milchmal leche	\$15

PARA COMER

Scone (2 unidades)	\$50
Sandwich caliente	\$120
Cookies (2 unidades)	\$50
Muchilana	\$50
2 unidades + macerada y queso crema	
Tostadas	\$50
2 unidades + macerada y queso crema	\$120
Tarta	\$50
Budín	\$50

TÉ COMPLETO

PARA UNA PERSONA	\$350
1 bebida a elección	
1 jugo de naranja	
1 muchilana	
1 scone	
1/2 sandwich caliente	
2 tostadas con macerada y manteca	
Ensalada de frutas	
1 cookie	
1/2 porción de tarta	















¿viaja seguro?

bebesit GRACO

Ahora es Ley
Ellos dependen de nosotros

Todos los niños desde el nacimiento hasta los 12 años deben viajar en sillas de auto

<p>Grupo 0+ de 0 a 13 kg ó 0 a 1 año</p>  <p>Alivanda hacia atrás Cinturón 3 puntos</p>	<p>Grupo 1 de 9 a 18 kg ó 9 meses a 4 años</p>  <p>Alivanda al frente Cinturón 3 puntos</p>	<p>Grupo 2 de 15 a 25 kg ó 4 a 6 años</p>  <p>Alivanda al frente Cinturón 3 puntos</p>	<p>Grupo 3 de 22 a 36 kg ó 11 a 6 años</p>  <p>Alivanda al frente Cinturón 3 puntos</p>
---	--	--	---

Todas las sillas de auto **bebesit** y **GRACO** cumplen normas técnicas internacionalmente reconocidas y están recomendadas por la Sociedad Uruguaya de Pediatría

Por más información visita: www.bebesit.com.uy | seguridadvial@bebesit.com.uy




Symphony
baby photography
Nani Symonida Vicky Fox


Symphony
baby photography
Nani Symonida Vicky Fox


Symphony
baby photography
Nani Symonida Vicky Fox



la Verde

Nuevo Super Beneficio

15% de descuento

Outlet de marcas

Juan Cabal 2627 esquina Urquiza | 2487 33 11

Si todavía no tenés la Verde solicitála al **1787**

Todos los meses nuevos super beneficios para vos



**OFIMÁS
EXPRESS**
ARTÍCULOS DE OFICINA



Concepto
Interiores en equilibrio

**ADRIANA ABRAHAM GONZALO AEMILIUS
ARIELA PERALTA JOSÉ LUIS BADANO
DUBLIN CANTERA GUSTAVO CARDINAL
TOMAS LINN FEDERICO DE LOS SANTOS
GERARDO GRIECO GUSTAVO Riestra
IGNACIO GONZÁLEZ ADRIANA LOEFF
OLGA OTEGUI MARIELLA SEATONE
GABRIEL PRELIASCO LAURA MOTTA
CARLOS OTT VALENTINA QUAGLIOTTI
FRANCISCO PIREZ MARCOS ARUZAGA**

FULBRIGHT
URUGUAY



TESTIMONIOS DE BECARIOS URUGUAYOS EN ESTADOS UNIDOS





Registro fotográfico de actividades como docente de Artes Visuales





























