

EMBARCACIÓN EXPERIMENTAL AMEREIDA

“Objetos de Microhabitabilidad”
Cocina, cierre y mesón de trabajo.



Después de egresado de la Universidad, le dedico este trabajo de Título a mis Padres, Sonia y Eduardo.

Profesor Guía:

Titulante:

Semestres de Título:

Boris Ivelic Kusanovic

Andrés Pérez Correa

2ª semestre de 1998 y 1ª semestre de 1999

INDICE

	Contenido	Pag.
i	PROLOGO	3
ii	INTRODUCCIÓN	4
1.	DEFINICIÓN PROGRAMÁTICA DEL PROYECTO Pasos a seguir dentro del proyecto	5
2.	ESTUDIOS TÉCNICOS Y ANTROPOMÉTRICOS Desarrollo de las dimensiones	9
3.	CUALIDADES Y CONDICIONES DEL ESPACIO Relación Proyecto-Embarcacion	11
4.	CUALIDAD INTRÍNSECA O PECULIAR Observaciones, croquis, fotografías	13
5.	FUNDAMENTO Y PROPOSICIÓN Estudios, apuntes, relaciones y conclusiones	19
6.	ALGORITMO DE LA PECULIARIDAD Desarrollo geométrico o del movimiento	31
7.	PLANOS CONSTRUCTIVOS Plantas, elevaciones, cortes, etc.	33
8.	DESARROLLO DE LA FORMA Pasos del proyecto	35
9.	AXONOMETRICA DE FUNCIONAMIENTO Vistas tridimensionales del objeto	47
10.	DESARROLLO CONSTRUCTIVO Pre travesias y Travesias	51

PROLOGO

La concepción de este proyecto de Título, se va desarrollando en un contexto que primeramente se abre desde la observación y lo acumulado en etapas anteriores, luego se sustenta en ideas expuestas y recopilaciones desde lo apuntado en clases de taller que se complementan con lo propio, con esto aparecen las relaciones que permiten aunar conceptos e ideas.

Por ultimo existe una instancia que toca el ambito creativo contrapuesto con los requerimientos tecnicos que fueron analizados y validados con los especialistas. Des esta manera se va abarcando y constituyendo una continuidad en el proceso de titulo.

INTRODUCCION

La cocina de la embarcación fue concebida a propósito del encargo de generar los elementos estructurales que dieran lugar a los lugares de trabajo propios de una cocina (agua y fuego) y su cierre perimetral, para poder hacer uso de ella sin intervenir con las actividades que se realizan en la cubierta taller. Con este encargo aparece la necesidad de descubrir la particularidad que la distinga haciéndola aparecer en su uso mínimo o básico y aparecer en su momento de mayor plenitud o máxima necesidad.

Antes de comenzar el proyecto en sí, mi relación con la embarcación comienza en una primera travesía a Huinay en la cual se tiene una aproximación con las dimensiones del proyecto global, tanto en su fundamento como en lo físico o técnico. El hecho de poder haber tenido la oportunidad de conocer el proyecto en su lugar de origen me entregó una dimensión más amplia y permitió que entendiera cual era la particularidad que hiciera esplender la obra.

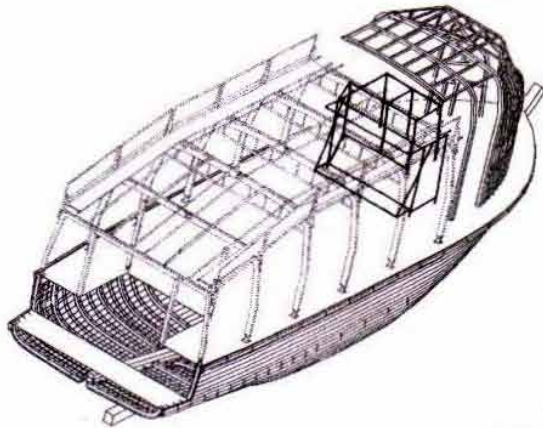
En el proyecto que se desarrolla a continuación se pretende explicar el proceso creativo, su fundamento y desarrollo de la forma hasta su construcción. La elaboración del Título intenta dar a conocer un proceso con carácter expositivo y referencial y no con intención de reconstruir lo obrado.

DEFINICION PROGRAMATICA DEL ESTUDIO

Encargo

El encargo, fue construir el espacio cocina con su cierre y su modulo de agua y fuego, lo que significaba tener un planteamiento acerca del orden y disposición interior, como también su relación con el resto de la embarcación. En este estudio se busco llegar a una figura congruente con la embarcación (total) y con la posibilidad que esta tuviese un momento de uso mínimo y de uso máximo, es decir, con posibilidad de transformarse, para atender estas dos posibles instancias.

El proyecto que se construye en el segundo semestre de 1998, que significo la estructura soportante, da a luz la levedad con que ella aparece en la embarcación. Después de construida y de la experiencia en travesía aparece la necesidad de ocuparla en la travesía siguiente, por lo tanto es su habitabilidad (agua y fuego) y cierre.



Axonométrica General

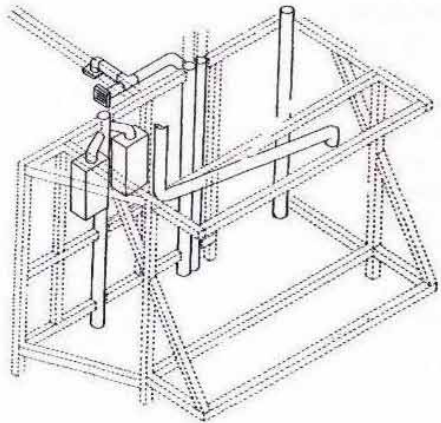


Acotamiento de la Causa Eficiente

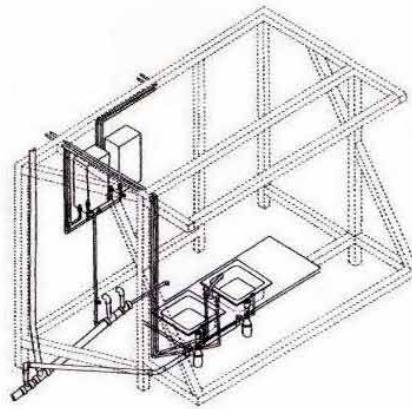
- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Red de ductos de ventilación | Muro divisor baño y cocina, extracción cocina |
| 2. Red de agua fria y caliente | Lavaplatos (conexión con baños) |
| 3. Red de evacuacion de aguas | Lavaplatos (conexión con baños) |
| 4. Red de suministro de gas | Califont - cocina y baños |
| 5. Guardado | Utensilios cocina, comida diaria, condimentos, basura |
| 6. Vinculo con bajo cubierta | Comedor bajo cubierta, montacarga |
| 7. Relacion cocina - cubierta | Meson trabajo cerrado y con trafico - comedor cubierta |
| 8. Relacion espacio interior - total | Meson trabajo con distintas figuras comedor |
| 9. Capacidad de despliegue | Peculiaridad - LA COMPACTABILIDAD |

DEFINICION PROGRAMATICA DEL ESTUDIO

Dentro de los pasos a seguir dentro del proyecto, se tuvo la experiencia de desarrollar en el curso de Técnica de Diseño, los sistemas de ventilación y la de suministro y evacuación de aguas, el cual se desarrolla desde lo existente como figura base, sin embargo, en ese instante se produce una dependencia de lo eficiente (referente a la ingeniería de las redes), con lo formal (referente a las particularidades del diseño y gestualidad).



Axonométrica Red de Ventilación



Axonométrica Red de Agua y Desagüe

Diagrama de Avance a través del Estudio.

Estudio de física - cursos de técnicas - entrevistas con ingenieros especialistas.

Cálculos de: determinantes técnicas, de elementos, materiales
Investigación y desarrollo de las factibilidades de los cálculos
Proyecciones lineales - de lo general a lo particular

FIGURA DETERMINANTE DE LOS ARTEFACTOS
Aproximación a la forma

Relación COCINA-EMBARCACION

El lugar cocina, esta ubicada en la embarcación como un interior presente. Su ubicación y orientación guarda la posibilidad de comunicarse o vigilar de gran manera el acontecer interior, sea a cubierta o puente de mando.

Las embarcaciones por un asunto hidrodinámico, son simétricas, son los cascos que en el ir obligan su forma, sin embargo, el Amereida en el estar cambia su figura para romper la simetría del ir. A su vez, la Cocina asume esta figura y en su estar mínimo, rompe la simetría del barco, y sin temerle a esta ruptura ella al extenderse abre un interior por babor, dejando la justeza en estribor para acceder al Puente de Mando.

DEFINICION PROGRAMATICA DEL ESTUDIO

Encargo que origina la obra

Fundamento de la obra

Observaciones determinantes para la obra

Definición de los tiempos/momentos y usos

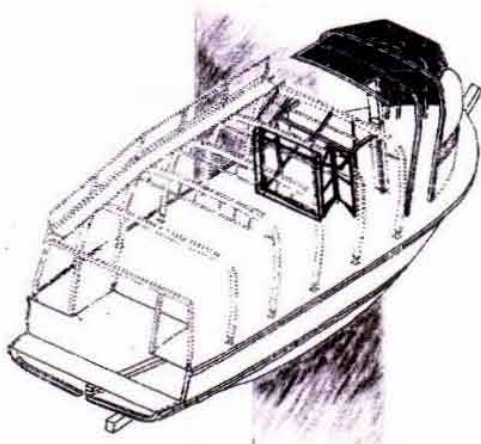
Estudio y definición de la particularidad de la obra

Aproximación formal, dibujos y maquetas

Proposición final

CONSTRUCCIÓN DE LA OBRA

En una fracción a partir de la Totalidad



La progresión de estos pasos van dando origen a la obra. Esto a su vez, permite que cobre una figura en la sucesión de estos, y que cada uno de ellos en forma particular, se transforme en programas y procesos de avance y estudio.

Ambas ramas de estudio se alimentan una de la otra, solo que con énfasis en tiempos distintos. A su vez esto construye la complejidad del estudio, en la aparición de ella dentro de la embarcación.

A partir de un programa referente al despliegue técnico, se visualiza a la vez, un programa del uso, la gestualidad, que determina desde otro punto una figura y despliegue.



TRAZADO



MANIPULACION



EXPOSICION

Desde una mirada en el Mercado se observa como una cocina se mide desde la comida, el manejo, su volumen, forma y cuidados. La cocina requiere de estas medidas y tambien es un trazado que aparece como linea de tiempo.

Visualización de Coordenadas

Existe un estudio genérico de las cocinas y el desarrollo de estas en la historia, ya que los elementos que la componen y las personas que la habitan delinean la figura que esta adopta. Me refiero al desarrollo de las técnicas, de los artefactos, de las costumbres, del alimento, de los que se alimentan, lo que finalmente genera una ecuación acotada por espacio y época.

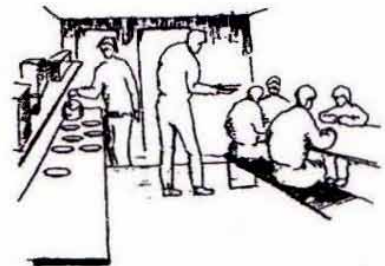
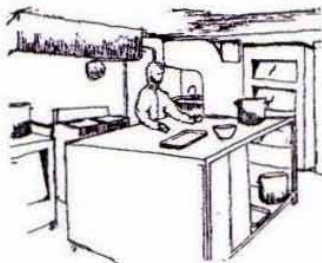
Se hace referencia a estas observaciones con el objetivo de expresar el desarrollo del espacio que se diseña, y que aparece según los modos al que se requieran dar cabida. El espacio de la cocina que se desarrolla a continuación se une con el modo en que observo su habitar pero con la dependencia del espacio en que esta se inserta (embarcación) y con los propósitos de la misma.

DEFINICION PROGRAMATICA DEL ESTUDIO

CATASTRO

Sobre los tiempos de la Cocina - experiencia desde las travesías.

1. **Desayuno** es una cocina de pequeña dimensión en su preparación, es mas bien envasada su construcción es de una sola vez
Y su tiempo,
lo determina el hervor del agua
2. **Almuerzo** es una cocina de mayores superficies, es de varios y de prolongada preparación. su construcción esta basada en su previo,
Y su tiempo esta limitado,
por la continuidad de la jornada que se labora.
3. **Comida** es con las dimensiones del almuerzo,
pero su tiempo se prolonga después del comer,
es la sobremesa que culmina la jornada y organiza la siguiente.
se construye en ese reposo y dialogo.
4. **Café** es con la constante disponibilidad, el movimiento y la pausa a la vez
No tiene tiempos fijos,
Su construcción es disperso e individual,
Es requerida por la temperatura y el quehacer.



PREPARACIÓN

SERVIR

ÁMBITO

Para poder acercarme a una dimensión tangible de la Cocina, es que aparece la mirada a una cocina de embarcación (Esmeralda) que esta provista para cocinar a mucho dentro de un objeto que tiene que resolver situaciones de movimiento (navegar).

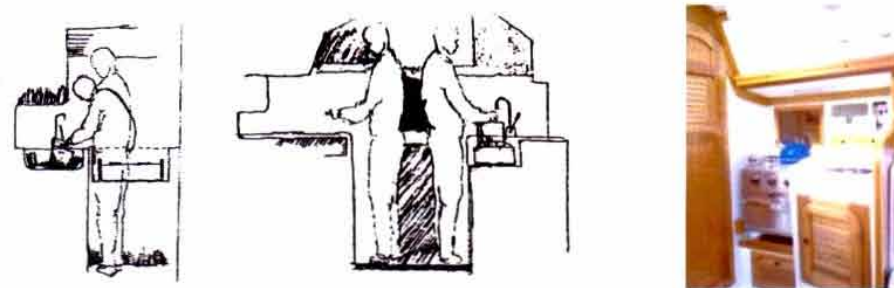
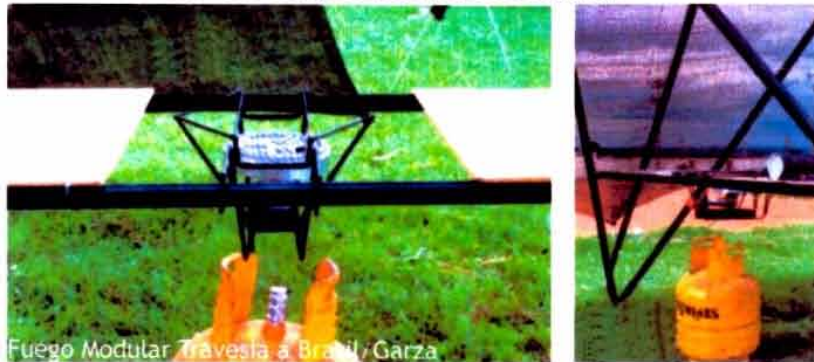
También se visualizo la necesidad de servir a mucho, apareciendo lo que hoy denominan lugares de comida rápida, y que apunta a una auto atención mediante horizonte y transito.

Finalmente existe el ámbito que envuelve el Acto de Comer, y es entonces la travesia que tiene una medida única, para hacer de ella parte del estudio.

ESTUDIOS TÉCNICOS Y ANTROPOMÉTRICOS

Una vez realizado el análisis de los pasos a seguir, aparece la necesidad de tener medidas y relaciones con el cuerpo, incluidos los utensilios y todo los objetos utilizados dentro de una cocina. Ahora dado que el encargo estaba acotado al desarrollo del cierre y mesón de cocina que incluía el agua y fuego, se comienza con estas dos actividades diametralmente distintas para ver como se podían relacionar en un ámbito eficiente y técnico, sin dejar de considerar su relación con la embarcación, que en definitiva es su fin.

Después de la Revolución Industrial y de la liberación de la mujer dentro de las actividades de los hogares, la cocina paso de ser un lugar muy arduo y trabajoso, a un lugar mas eficiente y con tendencia a la autoatención. Esta anotación sacada de la Mecanización Toma el Mando, nos introduce a una figura mas vinculada al desarrollo del proceso mismo del Cocinar.



Acerca del fuego:

Tomando la experiencia de travesías anteriores y lo observado en las embarcaciones, pude distinguir que el fuego es un elemento que se introdujo al interior de las cocinas en forma artificial, mediante aparatos que nos permiten controlar su potencia, pero también aparece esta particularidad de ser un centro el cual permite darle cocción a los alimentos. Podríamos decir que el fuego es origen en la cocina del hombre. Si pensamos el fuego, este requiere de mayores precauciones, su gestualidad es con precauciones.

Acerca del Agua:

El agua al igual que el fuego, es un elemento vital y que se introducen en la cocina en forma artificial, se trata de poder regular su potencia o caudal. Sin embargo, dentro del proceso de la cocina, el agua se ubica en el transcurso y en el termino. Me refiero, a que con este elemento es posible cocinar los alimentos y también nos permite lavar el resto de los objetos dentro de la cocina.

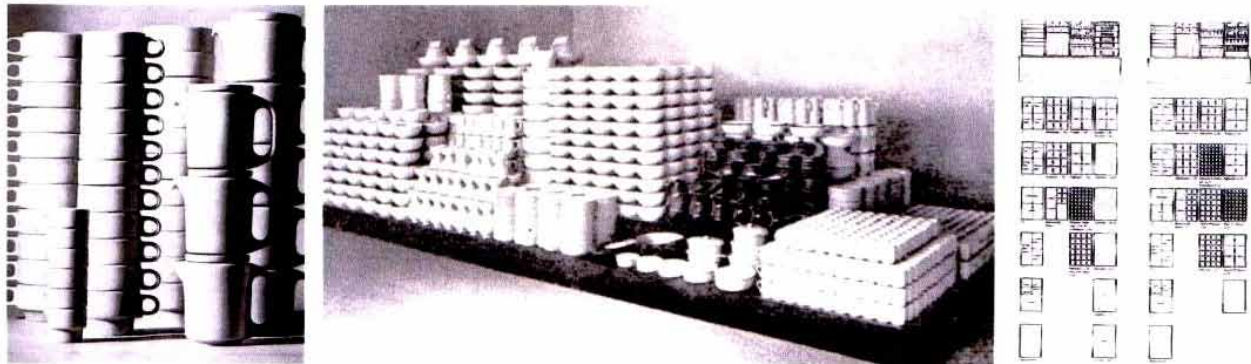
Si revisamos una cocina moderna en planta, podemos percatarnos que agua y fuego están dentro de una ecuación de dependencia.

El agua y el fuego como forma en primeramente son contenedores, sin embargo, las cocinas modernas en casas y embarcaciones mantienen un mismo horizonte, sin tomar en cuenta el gesto (vacías). Por lo tanto, en el uso los contenedores hacen que el gesto, sean inversos.

Con la diferencia de altura entre agua y fuego, se busca equilibrar y erguir el gesto, además la altura ganada en el fuego, permite que la parrilla sujete la olla y esta quede a una altura conveniente y ganar en comodidad y visualización.

ESTUDIOS TÉCNICOS Y ANTROPOMÉTRICOS

Dentro de los elementos que se tuvo que contemplar, existió la necesidad de realizar un inventario de las necesidades de la cocina para cuando estuviese en Operación



Acerca de Guardado:

A proposito de los objetos de una cocina, en las embarcaciones el guardado de estas dan forma a sus despensas y es indispensable hacer que ellas se apilen de manera de que el espacio a ocupar sea el menor posible.

Dentro de la cocina se destino para este uso, un lugar de modo que se diseñara en otro momento el modo y objeto que contenga los futuros utensilios.

La parte superior del mesón y la espalda de la cocina serian los lugares que se dispondrán para guardado.

CUALIDADES Y CONDICIONES DE LA ESPACIALIDAD DE LA OBRA

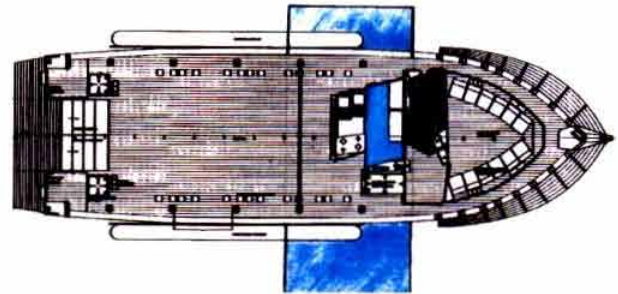
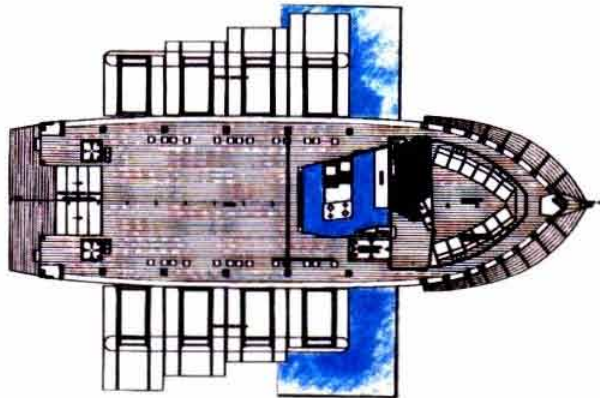
PARTICULARIDAD

La particularidad de la cocina podría nombrarse, diciendo que esta tiene la capacidad de **AMPLIAR** su espacio interior. Y eso es indiscutible, por el hecho que se piensa en ella como una cocina que se acomoda al servicio de una tripulación de planta (mínima), como también para una travesía (máxima).

Los distinguos que hacen aparecer sus distintos tiempos o espacios son la reversibilidad y plegabilidad. Estos 2 se complementan para construir el rasgo que la anuncia, quedando estas como el medio.

Visto de otro punto, la plegabilidad y reversibilidad son la causa eficiente, mientras que la compactabilidad sería la causa final.

Con esto quiero explicar que el modo en que funcionan las puertas individualmente es limitado y que estas sean de correderas, abatientes, suspendidas o leves son distinguos que pertenecen a lo eficiente o material. Mientras que la complejidad con que actúan entre ellas y el mueble interior, es el cambio radical que sufre el espacio interior como el total. Por esto, la compactabilidad esta fundado en la implicancia de estos cambios, que abren nuevas relaciones y dejan al lugar cocina abierto a nuevas instancias de su quehacer.



Acerca del cierre

El cierre esta pensado como un velo que protege el interior del trabajo y trafico que se produce en cubierta. La problemática estaba en como producir esta protección en ambas instancias (compactada y descompactada), sin tener que depender de elementos externos y de mecanismos complejos. Por otro lado, estaba la levedad con que se presentaba, ya que al ser un voladizo transparente en ese momento, el espacio que conformaba era más leve de lo que en sí entregaba. Así es como el proyecto va ganando en forma y eficiencia que a su vez implica lo material.

Acerca del mueble interior

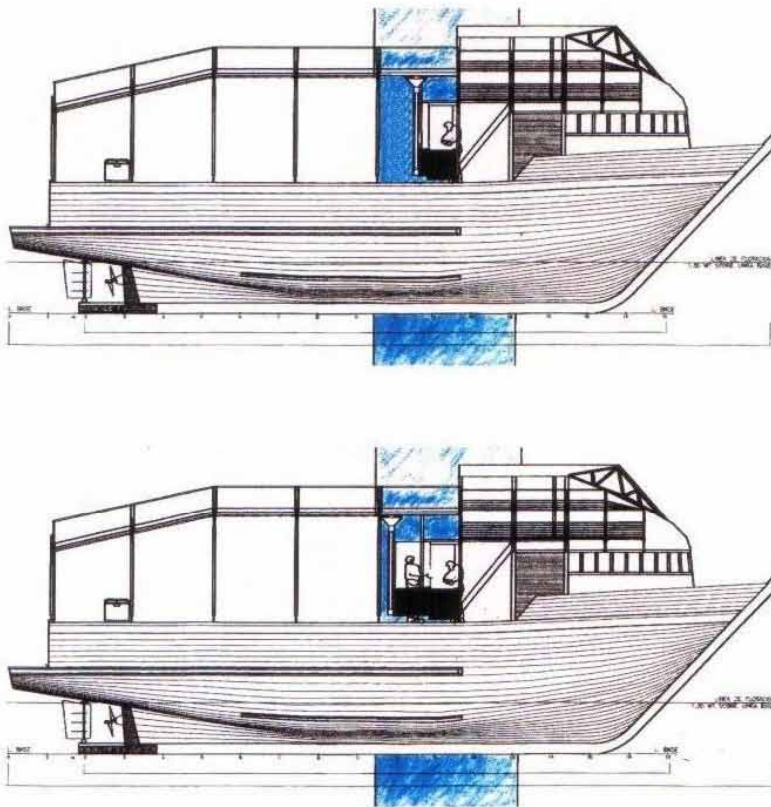
El mesón esta fundado en, un horizonte continuo y el enfrentamiento. La discontinuidad del horizonte, viene de observaciones con relación a la gestualidad diferente entre agua y fuego y la exposición de los alimentos e higiene dentro de las cocinas.

La aparición del enfrentamiento, es por la necesidad de crear un sentido lógico, y que a su vez hiciera esplender la particularidad de la cocina. Asunto que explico a través de las observaciones.

CUALIDADES Y CONDICIONES DE LA ESPACIALIDAD DE LA OBRA

ENCARGO

El encargo, viene del semestre anterior, y fue construir el espacio de ella, lo que significaba tener un planteamiento acerca del orden y disposición interior, como también su vinculo con el resto de la embarcación. Este estudio se realizo y se llego a una figura congruente a la embarcación (total) y a la posibilidad que esta se ampliara. Proyecto que se construye en el segundo semestre de 1998, momento que da a luz la levedad con que ella aparece en la embarcación. Después de construida y de la experiencia en travesía aparece la necesidad de ocuparla en la travesía siguiente, por lo tanto es su habitabilidad (agua y fuego) y cierre.



Sobre mueble interior

El comienzo de este mueble, fue en la travesía pasada en la que se quiso construir horizontes compatibles, en el cual los residuos de comida pudieran ser fácilmente retirados y donde agua, preparación y fuego, quedaran al alcance entre ellas. En esa ocasión se construyo un mesón de masisa recubierta de tacón, por sobre el nivel de los lavaplatos y fuegos, el cual se filtro de humedad en sus vértices por la forma que ella tenía.

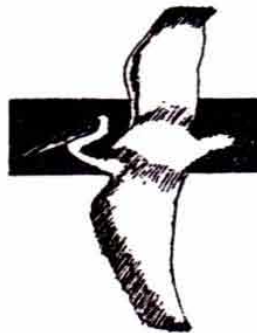
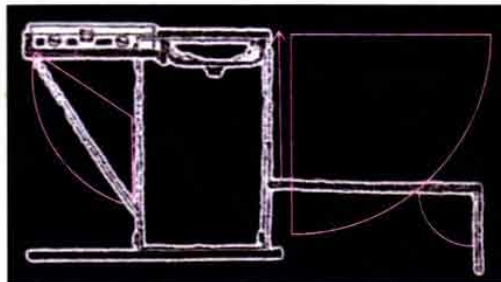
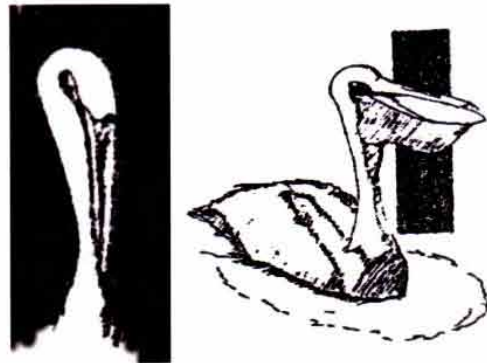
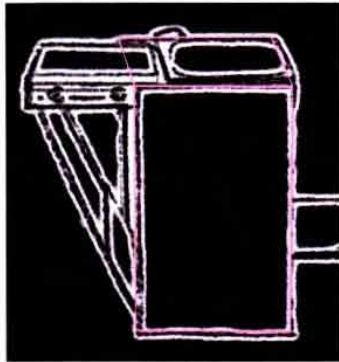
El estudio continuo con la posibilidad y factibilidad de realizar un mesón continuo, ahora en otro material. El acero inoxidable, dentro de sus propiedades permite la durabilidad del trabajo dentro de la embarcación ---- cocina, sobre todo ante condiciones adversas de humedad y salinidad. Otros de sus grandes beneficios, es la higiene que esta entrega, además de ser resistente al calor y permitir que él, sea usado como superficie de preparación de los alimentos como en su elaboración y cocción(fuego). El mercado a su vez ofrece elementos como los lavaplatos en acero inox a muy bajo costo y bien terminados, lo que confirma el esfuerzo de construirlo en este material, es decir, el trabajo crece por una continuidad completa, lo que ofrece una disminución de sus vínculos que son los que dentro de una cocina provocan malestares de funcionamiento e higiene.

CUALIDAD INTRÍNSECA O PECULIAR

OBSERVACIONES

De las observaciones que menciono a continuación estas son las principales y primeras de las que han originado la proyección y construcción de la COCINA. Dentro de las relaciones que hago entre croquis, existen observaciones que aluden a distintas particularidades del diseño, lo cual refuerza la particularidad misma de la cocina.

Para aproximar lo visto, la cocina me ha llevado a espacios constreñidos, a ver el abrir y cerrar en los buses, a detenerme en la plegabilidad de algunos objetos y por ultimo a entender la compactabilidad y sus distingos. El estudio hecho es un principio por desarrollarse.



A partir de un paralelepípedo se arma una figura de planos que mediante pivotes y correderas dan lugar a un fuego, agua y mesón. Es un objeto que se hace compacto al guardarse, aumenta su densidad en el ir y se extiende en el estar funcional.

La Plegabilidad

Aparece la relación de lo plegable y los tiempos biológicos. El vuelo cobra lo aerodinámico, el descanso la temperie, y el alimentarse la abundancia que filtra primario.

Por otro lado la plegabilidad con el fin de portar, que en realidad es el aire que cobra espacio actuando de aislante. Lo que se compacta y transporta es temperatura.

APUNTES ACERCA DE LA PECULIARIDAD DE LOS OBJETOS

El termino Peculiar, lo tomamos de los fundamentos de la Escuela de Arquitectura, desarrollada a lo largo de 48 años. Uno de sus momentos, es la exposición del año 1982 en el Museo de Bellas Artes.

Todo oficio o disciplina tiene su propia peculiaridad, su materia propia. En el cine nos dice Fellini: "El cine es imagen antes y por sobre todo". El cine es suplantado hoy por el guion, por el argumento, yo realizo un cine que parte por la imagen. Se construye a partir de la imagen. No una imagen que ilustra un guion. Es la imagen por la imagen misma.

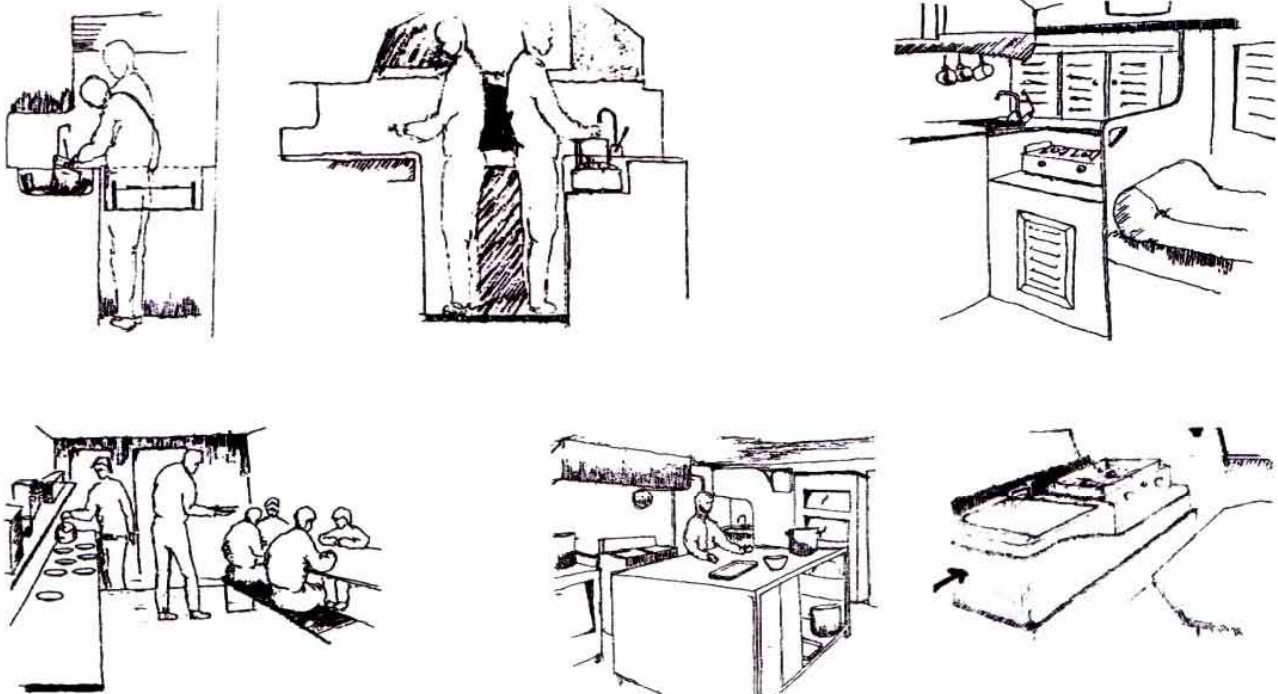
La peculiaridad ha de ser "evidencia" por el objeto ha de "mostrarse", ha de "resplandecer".

CUALIDAD INTRÍNSECA O PECULIAR

La cocina en un yate, pertenece al espacio común, donde un borde, cambio de altura y los propios útiles de la cocina, lo separan y distinguen del resto. Entonces el acto de cocinar en el yate, puede transformar el espacio y acapararlo, a pesar de ocupar una pequeña fracción.

Cocinar en el Mar

Aparece con justeza y calculo, en el sentido que se hace necesario tener un método y estructura para, no tener accidentes, aprovechar el espacio y no desperdiciar energía. Se compacta.



En Huinay

La cocina y comedor comparten un mismo espacio, en el cual la temperatura, olores y gestos conforman el ámbito que funden a estos dos largos. ¿Cómo se logra la complicitad con ambientes separados?

Esmeralda

La cocina esta construida a partir de un mesón en el cual se puede trabajar y circular por todo su perímetro. Es una cocina salón, donde pueden trabajar varias personas a la vez. Esta como una cocina central que sirve la comida en un lugar ajeno y lejano a ella, podría nombrársela como, sala de producción de alimentos, ya que los prepara y luego los distribuye. El acto de esta cocina esta más cercana al de una cocina de restaurante, por la industrialización de elementos, mientras que el acto de cocinar en yate, es próximo al de un camping, por lo elemental, miniaturizado y sencillez. Ahora el acto que aparece en travesía tiene la "magnitud" y presencia que tiene la Esmeralda, pero a su vez tiene lo precoz y trabajoso de un yate

CUALIDAD INTRÍNSECA O PECULIAR

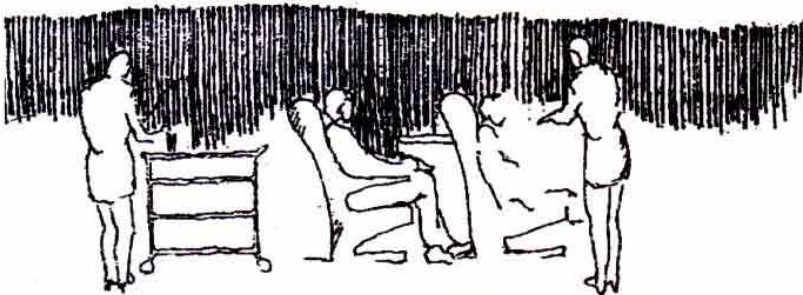
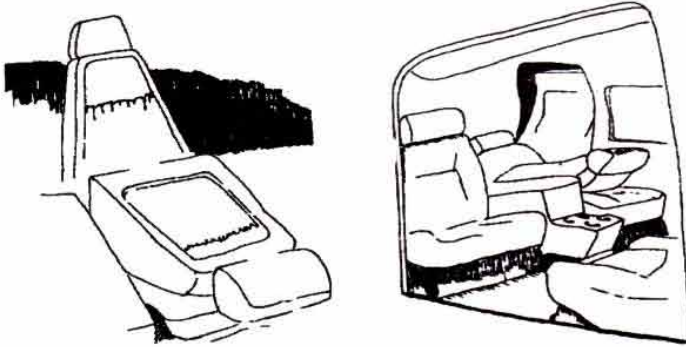
Espacios constreñidos

El interior del avión esta dispuesto

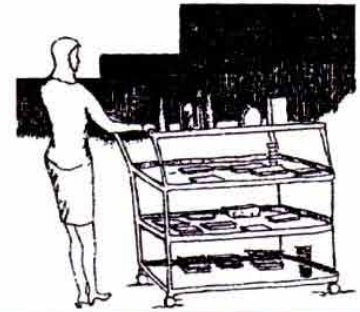
1 Pasajeros enfrentados

2 Pilotos direccionados

El interior esta capacitado con lo mínimo donde el abatimiento es el mecanismo principal. La plegabilidad, abre un interior para acceder con gestos precisos, dando cabida a una mayor densidad de ellos.



HORIZONTE



TRANSITO

Lo unidireccional presenta una sola altura

El ir y volver constituye el tiempo

El ofrecimiento, aparece en un horizonte pasajero que es del pasajero.

Enfrentamiento dividido por lo que se expone, este horizonte distingue la densidad de los gestos, permitiendo un orden.

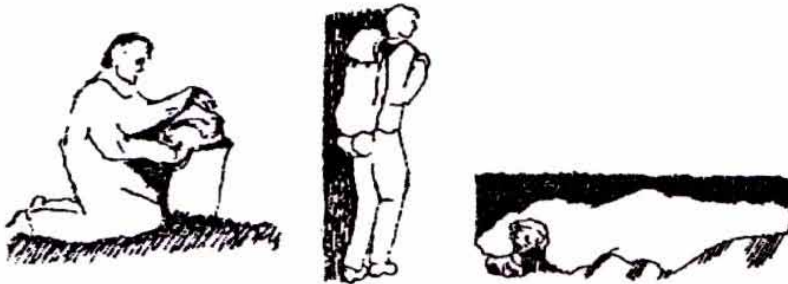
“A proposito de la utilidad o finalidad practica, tomemos unas lineas del libro “El espiritu de la Liturgia” de Romano Guardini.

“Llamaremos finalidad practca el principio del orden que subordina ciertos objetos y ciertos actos a otros objetos y otros actos, que hace que un objeto se dirija a otro, el cual se constituye en su razon de ser. El principio subordinado, el medio no tiene valor mas que en la medida en que se revele apto para servir los interes del principio subordinado del fin. El ser que actua no se detiene, no permanece alli; esa etapa no es un parecer mas que un pasaje, un camino hacia el fin, unico que le dara el reposo. El criterio del medio mirado desde este angulo sera su aptitud para conseguir el fin. Cuando no conduce directamente a él, cuando es superfluo, sera sacrificado despiadadamente. En esta empresa crudamente objetiva actuara el principio economico de la ley del menor esfuerzo, del menor consumo de tiempo y de materia.

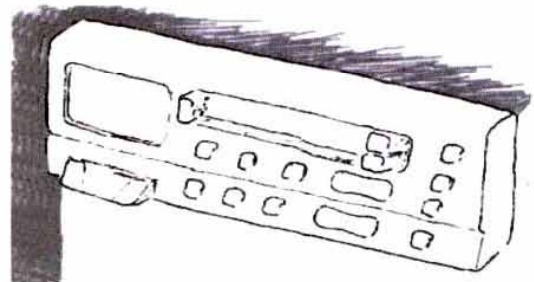
CUALIDAD INTRÍNSECA O PECULIAR

Saco de dormir

La plegabilidad con el fin de portar, es que en realidad permite que el aire cobre espacio actuando de aislante. Lo que se pliega, compacta y transporta es finalmente temperatura y resguardo.



FLUJO



Se retira una placa de control, es lo elemental insertado en un volumen mínimo, figura que comprende lo digital, dejando sus mecanismos fijos. Se separan para compactar en la gestualidad.

La utilidad es el blanco del esfuerzo, del trabajo, el sentido es el contenido de la vida, de la vida en flor y en manifestación. Si los dos polos del Ser son: Utilidad y Sentido, Esfuerzo y Crecimiento, Trabajo y Producción, Orden y Creación.”

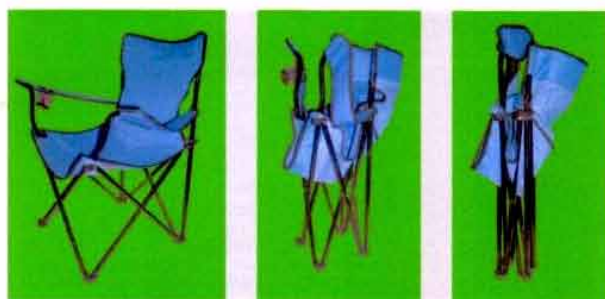
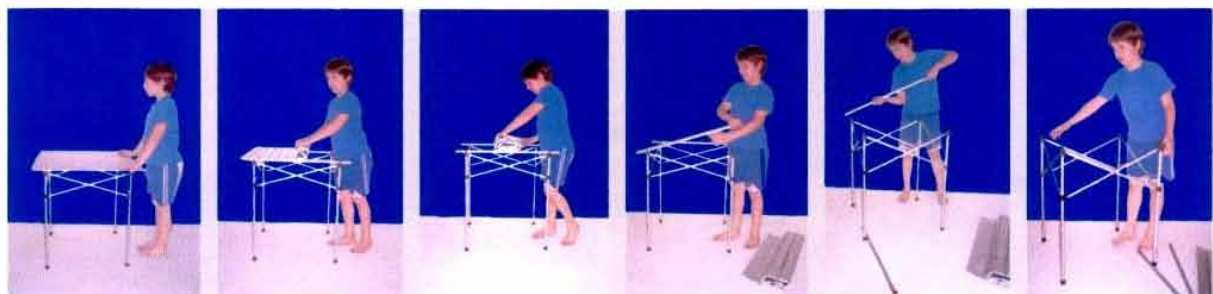
Por tanto la obra saca a la necesidad de su mera utilidad. Martin Heidegger en “Ciencia y Técnica” (3) nos trae a presencia los 4 modos del hacer aparecer. Las 4 causas para que algo, un objeto por ejemplo exista. Causas que se remontan al pensar griego, a Aritoteles.

1. Causa Material: la materia de un objeto.
2. Causa Formal: la forma, la figura en la que se introduce la materia.
3. Causa Eficiente: que produce el efecto, e objeto realizado.
4. Causa Final: el fin del objeto, su sentido.

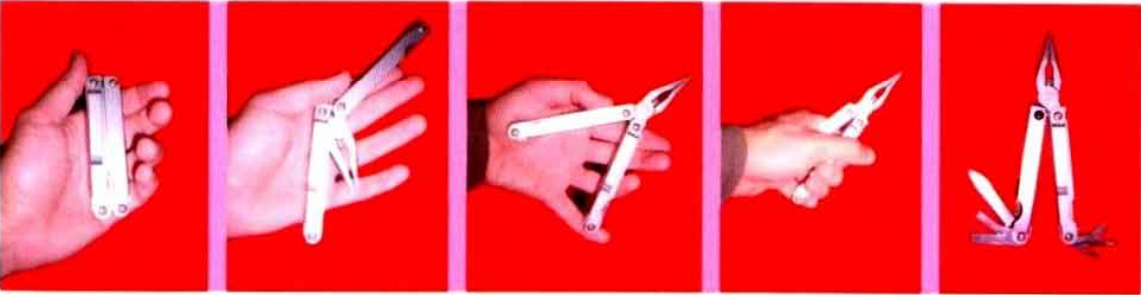
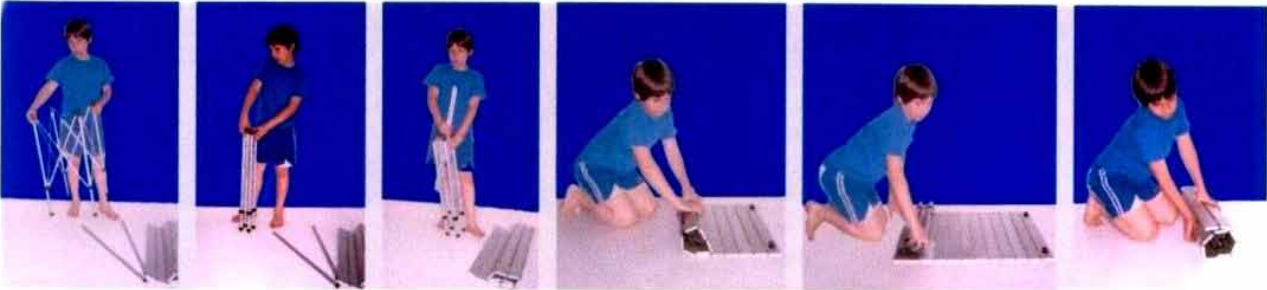
No hay dicotomía entre eficiencia y sentido. La obra sin sentido es meramente una herramienta, un medio para otro fin, cumplido ese fin deja de tener existencia propia como nos plantea Guardini. La obra sin eficiencia o utilidad se vuelve un objeto superfluo, decorativo.

CUALIDAD INTRÍNSECA O PECULIAR

A continuación se toma grafica la particularidad de algunos objetos que cambian de dimension segun su estado.



CUALIDAD INTRÍNSECA O PECULIAR

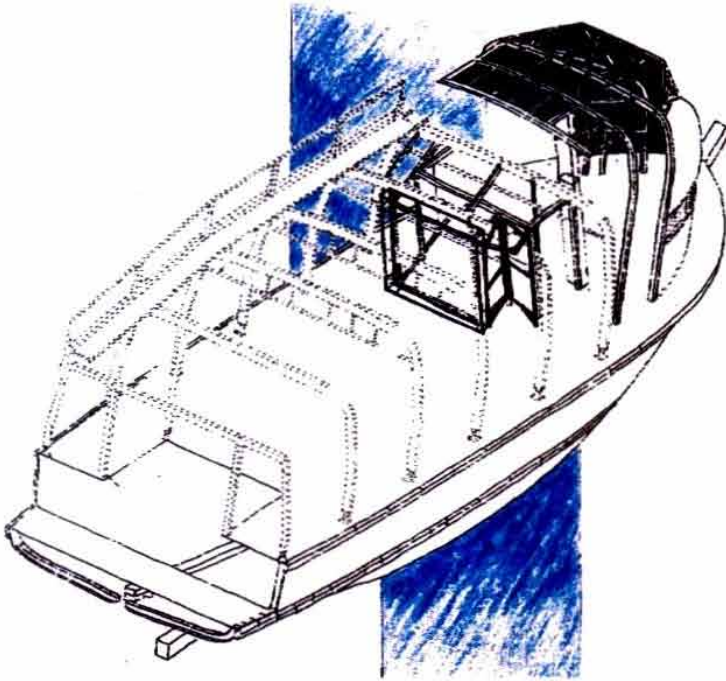


FUNDAMENTO Y PROPOSICION

Relación COCINA-EMBARCACION

El lugar cocina, esta ubicada en la embarcación como un interior presente. Su ubicación y orientación guarda la posibilidad de comunicarse o vigilar de gran manera el acontecer interior, sea a cubierta o puente de mando.

Las embarcaciones por un asunto hidrodinámico, son simétricas, son los cascos que en el ir obligan su forma, sin embargo, el Amereida en el estar cambia su figura para romper la simetría del ir. A su vez, la Cocina asume esta figura y en su estar mínimo, rompe la simetría del barco, y sin temerle a esta ruptura ella al extenderse abre un interior por babor, dejando la justeza en estribor para acceder al Puente de Mando.



Su interior COMPACTO

Este espacio, permite tener acceso a los elementos básicos de la cocina (agua, fuego, utensilios), todos ellos reunidos en su largo. Este largo queda enfrentado a la transparencia y contemplación de la cubierta. Sus accesos no están limitados y es posible transitar indiferentemente por babor y estribor, además de la comunicación constante con la sala de estar.

Cuando la cocina es compacta, existe la libertad de uso de uno de los lavaplatos y dos fuegos, uno pequeño y otro grande (los dos industriales). La razón, es la necesidad del número de los que habitan la embarcación.

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

Tiempos de la cocina

La cocina se construye de diversas formas, y esa construcción esta vinculada a la geometría con que las puertas(accesos) se relacionan.

Sobre el acceso de Estribor: Este acceso consta de 2 puertas, las cuales pueden dejar la cocina

A- compactada y cerrada

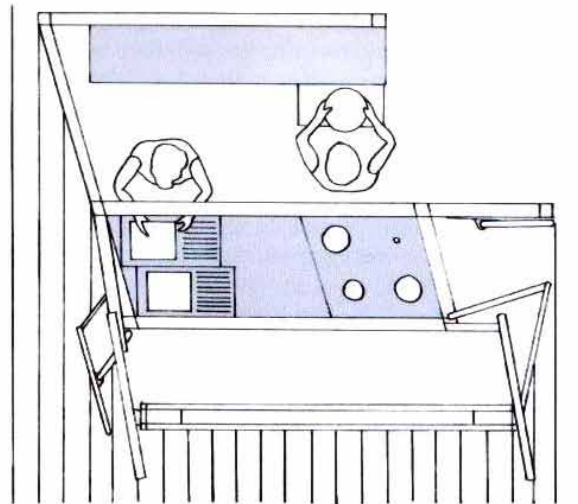
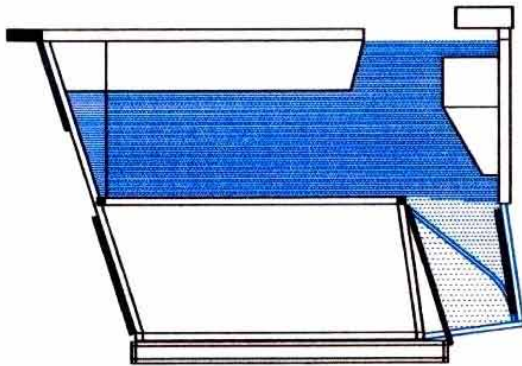
B- compactada y abierta

C- descompactada y aún cerrada

D- como también descompactada con la posibilidad de acceder.

Sobre el acceso de Babor:

Cerrando el interior mínimo o propio de la cocina, la cual es independiente(abierta o cerrada), mientras que la segunda puerta esta suspendida esperando cerrar el paso o transito de la cocina cuando ella se encuentra extendida. Ambos accesos sellan el interior, para cuando se esta trabajando en cubierta y cocina y a la vez los dos trabajan independientemente.



Su interior DESCOMPACTO

Lo que se descompacta es un volumen de trabajo. Me refiero, a la abertura de un doble frente en donde se puede interactuar realizando quehaceres complementarios. El abrir no es al azar, ya que la figura interior es una U que deja un frente de "permanencia y otro de servicio"(relativo según la ocasión).

Los cierre transparentes y leves, protegen los alimentos sin dejar reclusos a las personas que cocinan, esto permite la complicidad de compartir, y así ser todos partícipes de una obra común (las travesías).

El viajar de muchos implica una extensión y la cocina esta pensada para atender a la embarcación en su máxima(40) y en la posibilidad de acoger una celebración. Por esto, se hace fundamental que la gestualidad sea sin trabas o mecanismos complejos

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

LA PREGUNTA POR LA TÉCNICA

Preguntamos por la técnica y con ello quisiéramos preparar una relación libre con ella. Libre es la relación cuando abre nuestro ser-ahí (Dasein) a la esencia de la técnica. Si nosotros correspondemos a tal esencia, entonces podremos experimentar la técnica en su delimitación.

La concepción instrumental de la técnica determina todos los esfuerzos para llevar al hombre a la relación con la técnica. Todo estriba en manejar la técnica, en cuanto a medio, de la manera adecuada. Se quiere, como se suele decir, "tener espiritualmente en el puño". Se la quiere dominar. El querer dominarlo se hace tanto más urgente, cuanto más amenaza la técnica, con escapar al control del hombre.

"Solo ahí, donde acontece el desocultar acontece lo verdadero. Por eso, lo meramente correcto no es aun lo verdadero. Ante todo, porque este nos lleva a una libre referencia con lo que nos atañe desde su esencia.

Donde se persiguen fines y se aplican medios, donde domina lo instrumental, allí impera la causalidad. La filosofía enseña hace siglos que hay cuatro causas:

1. La causa materiales, la materia, con que se prepara, por ejemplo, una copa de plata.
2. La causa formalis, la forma, la figura, en la que se introduce la materia.
3. La causa finalis, el fin, por ejemplo el sacrificio, por el cual es requerida es determinada según materia y forma.
4. La causa efficiens, que produce el efecto, la copa real hecha, el platero.

Lo que sea la técnica, concebida como medio, se hará patente si retrotraemos lo instrumental a la cuádruple causalidad.

Las cuatro causas son modos de ser responsable de, que se copertenecen entre sí.

El ser responsable de tiene el rasgo fundamental de este permitir avanzar hacia la llegada. E el sentido de tal permitir avanzar, es el ser responsable de lo que da lugar a.

"Todo dar lugar a que algo (cualquiera que sea) vaya y proceda desde lo no presente a la presencia, es producir."

Los modos del dar lugar a, las cuatro causas, se juegan, por consiguiente, dentro del producir. Por este llegar a aparecer, respectivamente, tanto lo que crece naturalmente, como también lo que tiene hechura artesana o artística.

Toda obra que no existe y que aparece es Poesis.

Las grandes obras muestran la plenitud de la técnica con que están hechas.

En el diseño nosotros producimos, luego es un hacer artístico.

El producir, produce desde el velamiento al desvelamiento. El producir acontece solamente cuando llega lo velado a lo desvelado. El desocultar imperante en la técnica moderna es un provocar que pone a la naturaleza en la exigencia de liberar energías, que en cuanto tales puedan ser explotadas y acumuladas

Existe un vuelco, la técnica se ha vuelto un peligro.

Respecto al pensamiento humanista (la contaminación). También se tiene quien domina la técnica, tiene el dominio general. La técnica domina aspectos políticos y así crea colapsos en ciudades, países el mundo en general.

- Santiago --- congestión, contaminación.

Con esto surgen los movimientos "anti técnicos"

Ecología profunda - el hombre es minimizado, lo que deja al mismo nivel que la piedra, lo cual cabe pensar en él como un paria. Todo esto deviene, de este espiral vertiginoso, del avance no controlado de la técnica. Heidegger entonces, nos dice que, la respuesta está en saber, la esencia de la técnica.

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

El desocultar que domina la técnica moderna tiene el carácter del poner en el sentido de la provocación. Esta acontece de tal manera que se descubren las energías ocultas en la naturaleza; lo descubierto es transformado; lo transformado, acumulado; lo acumulado, a su vez, repartido y lo repartido, se renueva cambiado. Descubrir, transformar, acumular, repartir, cambiar, son modos del desocultar.

Cuando el hombre, a su manera, dentro del desvelamiento, desoculta lo presente, entonces él no hace sino corresponder a la llamada del desvelamiento, aún cuando lo contradiga.

Por eso, en el ámbito del pensar hay que esforzarse para repensar lo pensado al comienzo aún más inicialmente, no con la absurda voluntad de renovar el pasado, sino con la sobria disposición de ánimo de admirarse ante lo venidero de lo antiguo.

La esencia de la técnica moderna reposa en lo dispuesto. Este pertenece al destino del desocultamiento. Donde destino mienta: lo fatal de un curso inalterable.

Por el contrario: cuando nosotros nos abrimos propiamente a la esencia de la técnica, nos encontramos tomados inesperadamente por un reclamo liberador.

El destino del desocultamiento es en cuanto tal y en todos sus modos, y por eso necesariamente, peligro. El dominio de lo dispuesto amenaza con la posibilidad de que el hombre pueda rehusarse o retrotraerse a un desocultar más originario y así negarse a experimentar el aliento de una verdad más inicial.

NO EXISTE OBSERVACION SIN ADMIRACION

“Pero, donde hay peligro
crece también lo salvador”

“Salvar” es: reconducir hacia la esencia, para de esta manera, traer ante todo, la esencia a su propio brillar. Pero, por las palabras del poeta no podemos precisamente esperar que allí donde hay peligro, podamos captar lo salvador inmediatamente y sin preparación. Por eso ahora tenemos que meditar en primer lugar hasta que punto en lo que es el supremo peligro, en el imperar de lo dis-puesto, esta enraizado lo salvador, incluso hasta lo más profundo, y desde allí se desarrolla.

En otros tiempos no solo la técnica llevo el nombre teknh. En otros tiempos se llamo teknh también a todo desocultar que pro-duce la verdad en el brillo de lo que aparece.

“...poéticamente habita el hombre sobre esta tierra”

Cuanto mas nos acerquemos al peligro, tanto mas claramente comienza a destellar el camino hacia lo salvador, tanto mas preguntadores lleguemos a ser. Pues el preguntar es la devoción del pensar.

Introducción a la Pregunta por la Técnica.

1 Planteamiento del problema.

En “La pregunta por la Técnica”, conferencia del año 1953, distingue Hiedegger una determinación correcta a la técnica de su interpretación verdadera. La primera se atiene a lo que podemos constatar como estando ahí delante¹. La segunda, por el contrario, va más allá, hacia la esencia de lo que aparece ante nuestros ojos².

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

Lo correcto es, en cierto modo, verdadero mas, no lo es plenamente. Es claro, posee también cierta validez, y nadie lo discute. Pero, sin embargo, tiene sus límites y es preciso verlos.

Preguntamos, pues: ¿Qué entiende Heidegger por esencia? Como es obvio, no es la ocasión para dilucidar con suficiencia el concepto correspondiente. Daremos solo algunas indicaciones, imprescindibles para entender lo que expongo a continuación.

Las siguientes notas son extractos de lo subrayado del texto y apuntes sobre lo discutido en clases:

Esencia no es lo general, común de una clase de objetos. El concepto tradicional de esencia que la entiende de esa manera - nos remite a una esencia inesencial, dice Heidegger. La esencia esencial, frente a lo anterior, se caracteriza por los siguientes rasgos, entre otros:

1. Esta mas allá de lo meramente constatable, esto es, de aquello que pone de manifiesto la determinación correcta de algo.
2. Denomina el ámbito de lo que se halla ante los ojos. Dice Heidegger: "Si nosotros buscásemos la esencia del árbol, tendríamos que elegir aquello que denomina a todo árbol en cuanto árbol, sin ser ello mismo un árbol, que se pueda encontrar entre los restantes árboles. Así también la esencia de la técnica no es, en absoluto, algo técnico.
3. La esencia nos explica el ámbito de lo simplemente constatable.
4. La esencia no carece, no esta exenta de relación con el hombre. Por el contrario la esencia de algo o moverse en su cercanía es ver su relación con el ser.

La determinación correcta de la técnica que es usual la concibe como un medio para un fin y como un hacer del hombre. Por ello la denomina Heidegger concepción instrumental y antropológica. Esta representación es justa, pero no alcanza lo esencial y de ese modo no plenamente verdadera.

Atendiendo a las señas que hace la palabra instrumentum es llevado a un análisis de la causalidad en Aristóteles; al conjugar ese análisis con etimología de la palabra por la técnica que remite a tekne llega la conclusión de que la esencia de la técnica no es nada humano por tanto, no consiste en un mero instrumento, hecho y manejado a su antojo por el hombre sino, una manera de destinarse el ser al hombre y a la vez, un modo de develar lo que hay luego, una modulación del verificar o estar en la verdad.

Ser es lo que condiciona decisivamente al hombre, su dimensión histórica más radical, su destino, esto es, lo que pone al hombre en un camino del desocultar. El ser se dona, se da o destina al hombre actual y, así, lo destina en la figura de la técnica moderna. A partir de esta destinación del hombre devela lo que hay de una manera técnica; esta en la verdad (develamiento) y, a la par, en la no-verdad (velamiento), técnicamente. Alétheia, estar en la verdad técnicamente.

"El desocultar denominante en la técnica moderna, es un provocar que pone en la naturaleza la exigencia de liberar energías, que en cuanto tales puedan ser explotadas y acumuladas (hidroeléctricas, químicas, nucleares, solares, eólicas, mares, etc)

La palabra "constante", es preciso entenderla en el sentido de objetos de encargo, existencias; o también, en el sentido de stock, reservas, fondos, subsistencias.

La técnica se le considera un medio no un fin en si mismo.

- la técnica se basa en si misma

Ella misma es un dispositivo; dicho en latín instrumentum.

La técnica es un desocultar, en Grecia se le denominaba tekne, que significaba todo hacer del hombre -.

Lo útil y lo inútil

- tiene 2 instancias (los objetos)
- tiene su fin como medio.
- Tiene un valor por si mismo.

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

La observación, nos plantea sobre el acto de un objeto.

La técnica tiene en su historia avances impensables electrónica, comunicaciones, óptica, etc.

La esencia de la técnica es una manifestación del ser. Por tanto, escapa al mero árbitro humano. Sin embargo, en cuanto al ser se da en el hombre el ahí del ser -, este puede, y "debe", cooperar en el advenimiento de un nuevo destino, en que "supere" el peligro.

"Lo peligroso no es la técnica advierte Heidegger. No hay ningún demonio de la técnica, sino que por el contrario, el misterio de su esencia. La esencia de la técnica es, en cuanto un destino el desocultar, el peligro"

Podemos ciertamente, servirnos de los objetos técnicos y no obstante y pese a su conveniente utilización, mantenernos tan libres de ellos que queden siempre en desasimiento de nosotros. Podemos dar el sí a la ineludible utilización de los objetos técnicos, podemos a la vez decir no en cuanto le prohibimos que exclusivamente nos planteen exigencias, nos deformen, nos confundan, y por último nos desbasten. Quiero nombrar esta actitud del simultáneo sí y no, al mundo técnico con unas viejas palabras: la serenidad ante las cosas.

La técnica "va a lograr, claro está, en una u otra limitada medida, hacer que el programa humano se realice. Pero ella por sí no define el programa; quiero decir que la técnica le es prefijada la finalidad que ella debe conseguir, el programa es vital es pre-técnico.

"Si la vida no es más que esfuerzo"

El hombre tiene que hacerse entero, mientras yo no me construyo a mi mismo no construyo el ser.

La primera medida es: lo infinito del universo inagotable.

El hombre es finito agotable.

El medirse con la divinidad es ante un creador, un constructor.

¿Quiénes son los que habitan poéticamente?

Son los que a través de su oficio abren algo que aun no existía.

lo desconocido, que cobra una medida.
recién ahí somos.

"Sobre las Medidas"

Como el hombre va midiendo es según su obrar, pero con anterioridad es necesario cuestionarse y creer en la posibilidad de abrir algo nuevo.

Capacidad nacida de la admiración

la observación

Cuando surge un desconocido y perdura en el tiempo es verdad

En definitiva, si no cuesta la libertad y la posibilidad de continuar abriendo, no es verdad.

"Sobre la Admiración"

El transcurso del tiempo nos languidece en nuestro admirar

Abrir es con una permanente V I G I L I A.

Es un constante volver a no saber.

"La medida desde la Divinidad"

Existe la medida, para uno y cada cual y es a través de un

OFICIO

Toda cosa que toquemos, descubrimos que existe la posibilidad de abrir su complejidad.

Medir es en el descubrir, solo que el adormecimiento no pide re-medir para abrir lo desconocido y re-cuestionarse de manera constante.

Al parecer existe una voluntad superior que ordena el mundo pero se ve, no se ve, a Dios. Es a través de una construcción como puede ser la fe.

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

La observación, nos plantea sobre el acto de un objeto.

La técnica tiene en su historia avances impensables electrónica, comunicaciones, óptica, etc.

La esencia de la técnica es una manifestación del ser. Por tanto, escapa al mero árbitro humano. Sin embargo, en cuanto al ser se da en el hombre el ahí del ser -, este puede, y "debe", cooperar en el advenimiento de un nuevo destino, en que "supere" el peligro.

"Lo peligros no es la técnica advierte Heidegger. No hay ningún demonio de la técnica, sino que por el contrario, el misterio de su esencia. La esencia de la técnica es, en cuanto un destino el desocultar, el peligro"

Podemos ciertamente, servimos de los objetos técnicos y no obstante y pese a su conveniente utilización, mantenemos tan libres de ellos que queden siempre en desasimiento de nosotros. Podemos dar el sí a la ineludible utilización de los objetos técnicos, podemos a la vez decir no en cuanto le prohibimos que exclusivamente nos planteen exigencias, nos deformen, nos confundan, y por último nos desbasten. Quiero nombrar esta actitud del simultáneo sí y no, al mundo técnico con unas viejas palabras: la serenidad ante las cosas.

La técnica "va a lograr, claro esta, en una u otra limitada medida, hacer que el programa humano se realice. Pero ella por sí no define el programa; quiero decir que la técnica le es prefijada la finalidad que ella debe conseguir, el programa es vital es pre-técnico.

"Si la vida no es mas que esfuerzo"

El hombre tiene que hacerse entero, mientras yo no me construyo a mi mismo no construyo el ser.

La primera medida es: lo infinito del universo inagotable.

El hombre es finito agotable.

El medirse con la divinidad es ante un creador, un constructor.

¿Quiénes son los que habitan poéticamente?

Son los que a través de su oficio abren algo que aun no existía.

lo desconocido, que cobra una medida.

recién ahí somos.

"Sobre las Medidas"

Como el hombre va midiendo es según su obrar, pero con anterioridad es necesario cuestionarse y creer en la posibilidad de abrir algo nuevo.

Capacidad nacida de la admiración

la observación

Cuando surge un desconocido y perdura en el tiempo es verdad

En definitiva, si no cuesta la libertad y la posibilidad de continuar abriendo, no es verdad.

"Sobre la Admiración"

El transcurso del tiempo nos languidece en nuestro admirar

Abrir es con una permanente V I G I L I A.

Es un constante volver a no saber.

"La medida desde la Divinidad"

Existe la medida, para uno y cada cual y es a través de un

OFICIO

Toda cosa que toquemos, descubrimos que existe la posibilidad de abrir su complejidad.

Medir es en el descubrir, solo que el adormecimiento no pide re-medir para abrir lo desconocido y re-cuestionarse de manera constante.

Al parecer existe una voluntad superior que ordena el mundo pero se ve, no se ve, a Dios. Es a través de una construcción como puede ser la fe.

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

Lo que es confiado al hombre es, todo lo que esta sobre esta tierra.
El hombre habita cuando el construye y construye cuando toma la decisión de construir.
Delegar es un modo moderno de la esclavitud.

“La medida como parte de la poesía”
Según las palabras de Hölderling, mide ante todo, desde siempre el hombre se ha medido ante lo celestial la divinidad
Como el hombre se mide ante la divinidad, para el hombre es, el patrón de medida máxima, Dios.

El Dios que alude es abierto, por tanto puede ser interpretado por cada cual. La divinidad es el misterio que a nosotros nos rige en la tierra.

¿Cómo existe mundo?
¿De donde venimos?
etc.

Son parte de la misma cosa
Los meritos de hombre y el medir
Medir y urgar lo desconocido a través de su oficio.

El hombre desentrañando el misterio que esta constituida la naturaleza.
Las matemáticas, por ejemplo: se puede decir que la naturaleza esta hecha de matemáticas, es la ciencia que tiene medidas cuánticas.

Poetizar es un medir.
Poéticamente podemos ver a Dios, por la construcción de lo que nosotros hacemos. La esencia del hombre ser cada vez re-medida.

El hombre habita en cuanto construye, en sentido de la toma de medida poética.

¿Cuándo uno toma la medida?
Si yo no cambio de vida no me mido
Gratuidad Es no esperar recompensa cuando se va por lo desconocido,
es ir a tientas

No hay medida, porque no es evidente
recién “es” cuando cada cual la construye.

Este es nuestro esfuerzo
los meritos se copertenecen al medir.

Cuando se toma la medida
El hombre requiere de una transformación interna, se exigen otras cualidades, mas complejas
pureza, amabilidad, un cambio de vida.

La gratuidad no es por ética.
Los que han abierto algo
Son valientes, realizan una épica.

Cuando se esta en la desconocido se esta en un camino a tientas.

No hay medida porque el hombre tiene que construirla, cuando cada uno la construye, ahí es una visión de lo poético.

La observación, nos permite situarnos en la medida.

cuando se tiene una mirada pura,
tarea de
esfuerzo permanente

Acto de contemplación, de admiración, se logra

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

LA MECANIZACION TOMA EL MANDO

La mecanización llega al hogar

La mecanización en la industria significó el cambio de la artesanía al trabajo de máquina. Pero las máquinas no bastaban. Habían de estar integradas unas con otras, y eso exigía la organización de los procesos de trabajo en forma de línea de montaje y de administración científica.

Lo mismo ocurrió con la mecanización del hogar. Norteamérica había aventajado a todos los demás países en cuanto a mecanizar el oficio complicado, y cocinar y efectuar las labores caseras son, asimismo, oficios complicados. Y si, al enfocar la mecanización del hogar, preguntamos como progreso y cuales fueron sus defectos, de nuevo será Estados Unidos el que nos proporciona la perspectiva más adecuada, aun cuando muchos impulsos e inventos procedieran de Inglaterra y del Continente Europeo.

Casa y fábrica no son comparables en todos los aspectos ni mucho menos. Difícilmente se puede hablar de "producción" hogareña. La fábrica y el hogar tienen un solo factor común, pero crucial. Ambos deben mejorar la organización y reducir los trabajos innecesarios. Este es el objetivo al que tiende toda esta evolución.

La reducción de las labores en el hogar se consigue a través de la mecanización de los procesos de trabajo que antes se efectuaban manualmente, sobre todo las operaciones de limpieza: lavado y planchado de la ropa, lavado de vajilla, barrido de alfombras y limpieza de muebles. Hay que añadir calefacción mecanizada y los procesos de refrigeración.

Las mejoras en la organización se logran mediante una minuciosa revisión de los antiguos procesos de trabajo establecidos y una ordenación más racional de los mismos.

Por lo que hemos visto hasta el momento, nada tendría de extraño que la mecanización del proceso de trabajo hogareño se hubiese producido el siglo pasado, allá por 1860. Y este fue, precisamente, el caso.

Movimiento feminista y el hogar racionalizado.

El estatus de la Mujer

La reducción de las labores del hogar y la organización mejorada de los mismos condujeron a una mayor independencia, es decir, a la liberación del ama de casa y posteriormente, al hogar atendido solo por la familia, sin servicio auxiliar externo.

La mecanización del hogar tuvo un punto de partida en problemas sociales: el estatus de las mujeres norteamericanas y el estatus del servicio doméstico. El movimiento feminista, el abolicionismo y el problema del servicio están todos ellos enraizados en la noción de que una democracia no puede soportar una clase no liberada ni un sexo privilegiado.

Todos estos problemas agitaban a Estados Unidos en los tiempos de la Guerra de Secesión, en tanto que Europa, acallados ya todas sus revoluciones, se aferraban a un sistema de clase seudofeudalista.

Sin embargo, las mujeres norteamericanas se mantenían alejadas de proyectos tan radicales como los que en la Francia de 1830 los Saint Simonianos presentaban y practicaban, o de los planes de Fourier para una sociedad en la que la Loi de attraction había de gobernar las relaciones entre ambos sexos.

Las mujeres norteamericanas se muestran menos receptivas a estos puntos de vista. Buscan sus derechos dentro de la estructura de la familia, en una actitud que se remonta a la fórmula puritana de la vida. La mujer reinara en el hogar. Será educada para este fin, y con este fin ella educará a sus hijos. El matrimonio constituye una palanca de su poder, y la educación es la otra; al dominar las dos, el poder de la mujer se expande automáticamente.

Las mujeres norteamericanas se oponían a las soluciones radicales, pero querían responsabilidad política, y por ella lucharon tenazmente entre 1848 y 1918. Y si educar a las mujeres para el matrimonio como una vocación es cosa arraigada en las concepciones puritanas de la familia, la búsqueda de la igualdad política proviene igualmente de conceptos cuáqueros. Los cuáqueros siempre han considerado a las mujeres en igualdad con el hombre.

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

Las mujeres norteamericanas “opinan que el jefe natural de la asociación conyugal es el hombre”, explico a Europa el conservador Alexis de Tocqueville en su famoso De la Democrtie en Amerique (1835). Esto contrasta hoy curiosamente con la Declaración de Sentimientos acordada por los cuáqueros en 1848 en una de sus reuniones anuales: “La historia de la humanidad es una historia de repetidos agravios y usurpaciones por parte del hombre con respecto a su mujer, con el objeto directo de establecer una tiranía directa sobre ella”. Según el cuáquero, “es deber de las mujeres asegurarse su derecho sagrado al privilegio electivo”.

Organización del Proceso de Trabajo

No se debe confundir la organización del proceso de trabajo con el uso de utensilios mecanizados. Hay que subrayar que la organización de disponer del proceso de trabajo se hallaba ya en marcha ante utensilios mecanizados. Esto todavía no eran universales ni siquiera en los hogares de 1940. La planificación del hogar, por tanto, preparado en la ciencia de llevar la casa.

Organización del proceso de trabajo en 1869

Catherine Esther Beecher había captado lo esencial de la tendencia (1869): “La cocina del buque de vapor dispone de todos los artículos y utensilios utilizados al cocinar para 200 personas en un espacio... tan bien dispuesto que , con uno o dos pasos, el cocinero puede echar mano al todo lo que utiliza.12

Cuando los arquitectos modernos reconocieron, a su vez, la importancia de la cocina bien planeada después de 1920, tomaron como prototipo la cocina del vagón restaurante, pero este no existía cuando Catherine Esther Beecher escribió su libro. Como ya hemos visto, George Pullman solicitó una patente para su rudimentario coche-restaurante en el mismo año (1869).

“En contraste con esto escribe las materias y utensilios para cocinar, el fregadero y el comedor se encuentran a tales distancias que la mitad del tiempo y de las energías se emplean en ir de un lado a otro para recoger y devolver a su sitio los artículos empleados”. Como, en su opinión del proceso de trabajo, es cosa que ella, expone en meticulosos dibujos y descripciones (figs 336 y 338)

Lo primero que se observa es que la gran mesa y el aparador aislado han desaparecido de su cocina. En vez de mesa, se extienden debajo de las ventanas unas superficies de trabajo más compactas. En vez de aparador, hay estantes, cajones, y receptáculos debajo de las superficies de trabajo.

En la cocina mecanizada actual se reconocen tres centros de trabajo (fig. 337): almacenamiento y conservación, limpieza y preparación, y cocinado y servicio. Dos de estos centros, el primero y el tercero, fueron claramente distinguidos por Catherine Esther Beecher en 1869 y tratados como unidades. En cambio, la zona de cocinar todavía se encontraba aparte, dentro de una zona de protección. Al poco tiempo, unía ya el utensilio, la herramienta, con su lugar de aplicación. Sus superficies de trabajos están bien iluminadas y no son mayores de lo necesario. A la izquierda, la tapa del gran depósito de harina queda nivelada con la superficie de trabajo, con la que forma un elemento continuo a la altura de la cintura. El ama de casa solo tiene que levantar la tapa y salpicar con harina la adyacente “plancha para amasar el pan”. Nos hallamos todavía en el tiempo en que el ama de casa norteamericana al contrario de la europea elaboraba el pan en su casa. “ la verdadera ama de casa, dice Catherine Esther Beecher en otro párrafo hace de su pan el soberano de la cocina”. Es lógico, pues, que halla cajones para la harina de cebada y de trigo para el pan de afrecho, situados debajo de la superficie de trabajo. Bajo los mismos, pero no tan a mano, hay otros cajones de ingredientes diversos.

La plancha “para amasar el pan” puede dar la vuelta para la preparación de carnes y verduras. Y la superficie contigua, el “escurridor de platos”, está montada sobre visagras de modo que pueda descansar sobre la superficie de preparación (“forma de cocinero”, como dice Catherine Esther Beecher) “o bien dar la vuelta y tapar el fregadero”.

Estamos en 1869, el periodo pre-fontanería, y por tanto la Catherine Esther Beecher idea su propio sistema de agua corriente: cerca del fregadero hay “dos bombas para agua de pozo y agua de lluvia”.

“La anchura del fregadero coincide con la forma de cocinero”, explica, y así almacenamiento y preparación limpieza se concentran alrededor de un solo centro. En este aspecto, ella se adelanta a la fase de 1910, que concebía la mesa, el aparador y la cocina como elementos autónomos que debían quedar situados el uno al lado del otro.

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

EN ADORABLE AZUL

Texto de Martn Heidegger

Si la vida no es más que esfuerzo, ¿puede un hombre

Alzar la vista y decir: así

Quiero también ser? Si, mientras la pureza,

La amabilidad perduren junto al corazón, no se mide

Desventuradamente el hombre...

Con la divinidad. ¿Es Dios desconocido?

¿Es él patente como el cielo? Esto

Mas bien lo creo. La medida del hombre es.

Pleno de mérito, mas, poéticamente habita

El hombre sobre esta tierra. Pero no es mas pura

La sombra de la noche con las estrellas,

Si así pudiera yo decir, tal como

El hombre, a quien se le llama una imagen de la divinidad.

¿Hay una medida sobre esta tierra? No hay

Ninguna

FUNDAMENTO Y PROPOSICION

El poeta tiene el don de la palabra. Es un decir difícil.

Cuando se ha conquistado una espiritualidad, se me es menos necesario la distracción, es el esfuerzo por penetrar en un pensar.

No se cambia la vida, se cambia de vida. El cambio una madurez.

El ser no es la medida que uno nombra y atestigua, lo que es a través del lenguaje, la palabra. Afirma que el hombre "habita poéticamente" aun el no sepa o tenga conciencia.

"Sobre la esencia del habitar y lo poético"

Cuando Holderlin habla del habitar humano, esta viendo el raso fundamental de la existencia (dasein) humana y divisando lo "poético" a partir de la relación con este habitar comprendido esencialmente.

Sobre el lenguaje

El lenguaje en cada oficio va nombrado en la medida que son nombrados entonces "es".

Mientras mas lenguaje tenga uno mayor es el conocimiento,

El poeta tiene su Don en el llevar a una máxima

expresión, la palabra.

Ellos son los que orientan a los demás oficios, por que son los primeros - los de la palabra -.

Rimbaud - el poeta es un vidente, ve mas alla

Profundiza en el lenguaje.

"Sobre esta tierra"

Insiste en la realidad del hombre con esfuerzo tiene que sufrir. Poetizar, de alguna manera su medir.

La épica, es la construcción de lo que uno toma medida.

Merito - es necesario en el diario vivir, es por merito que uno, al hombre abre, pero a su vez le pertenece el preguntarse y atreverse a construir y medir lo desconocido.

Todo gesta épica, es con riesgo.

Por la virtud, por los méritos

Todavía no es.

"Sobre esta tierra" no otra

Este entre cielo y tierra, le permite medirse.

Sin merito, yo no tengo oficio

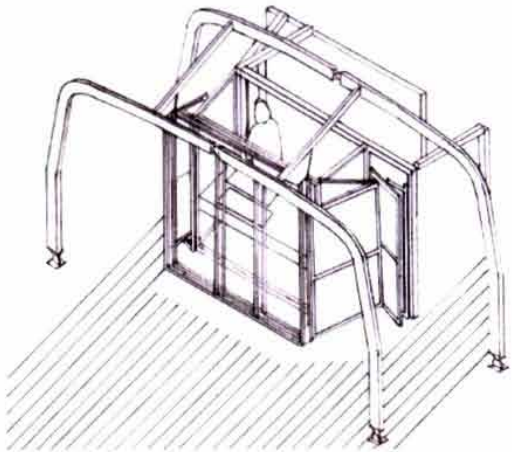
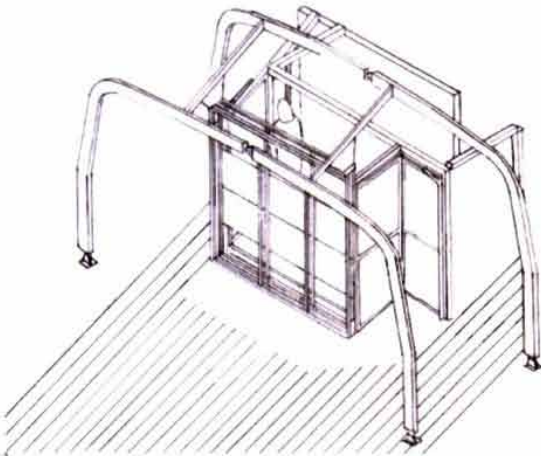
"Desde la experiencia en travesía"

Estas experiencias épicas, son para extremar nuestras vivencias y quemar nuestras excusas para poder ver.

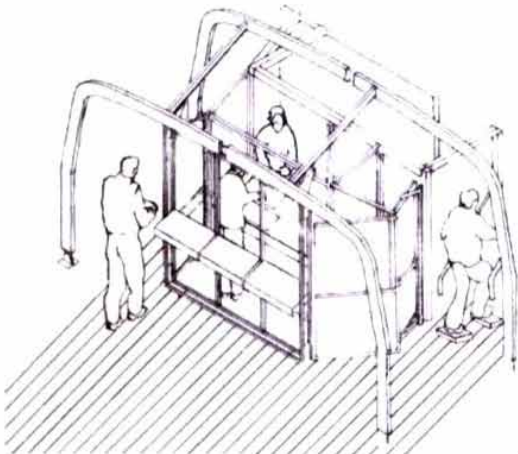
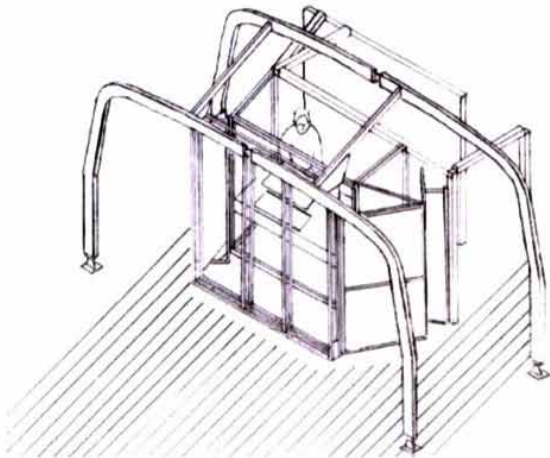
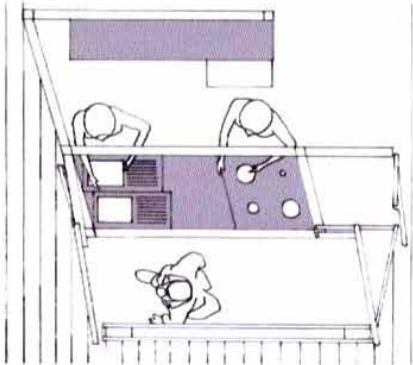
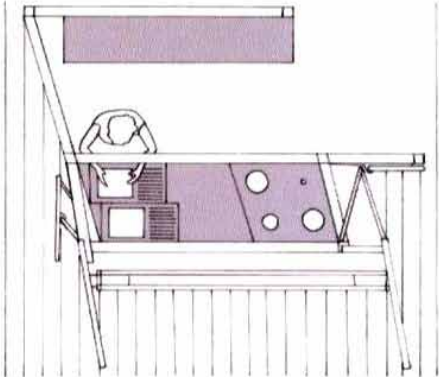
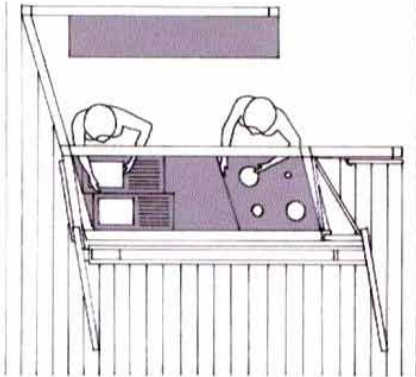
Son las detenciones, dibujando, midiendo, trazando, etc. Las que hará que queden en el cuerpo y midan desde el oficio nuestro ser.

"Razonando desorden de los sentidos"

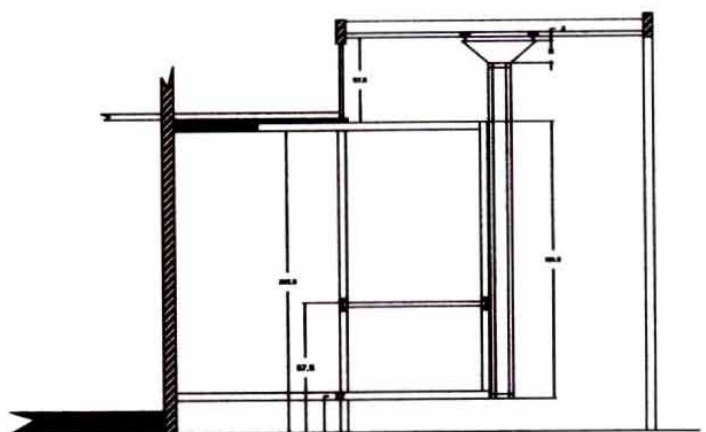
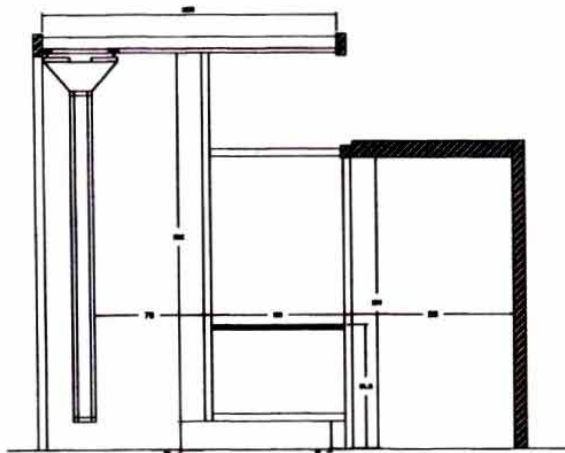
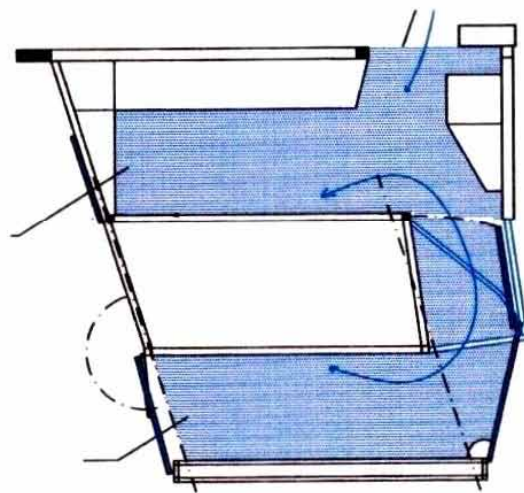
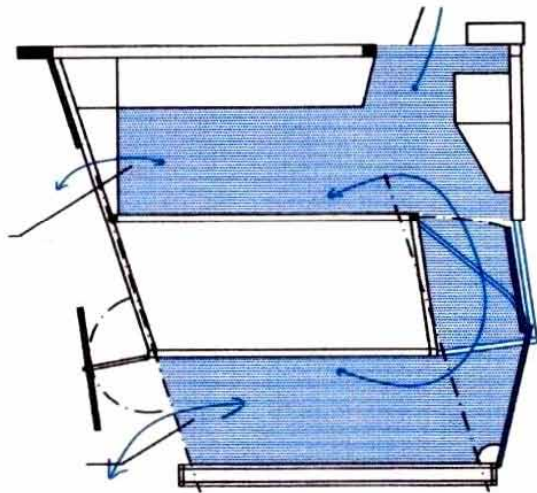
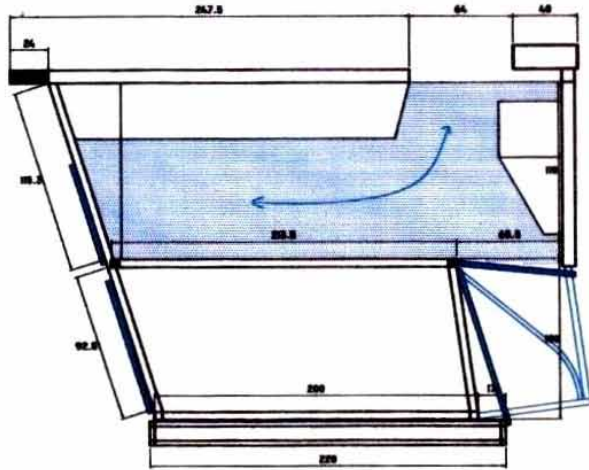
ALGORITMO DE LA PECULIARIDAD



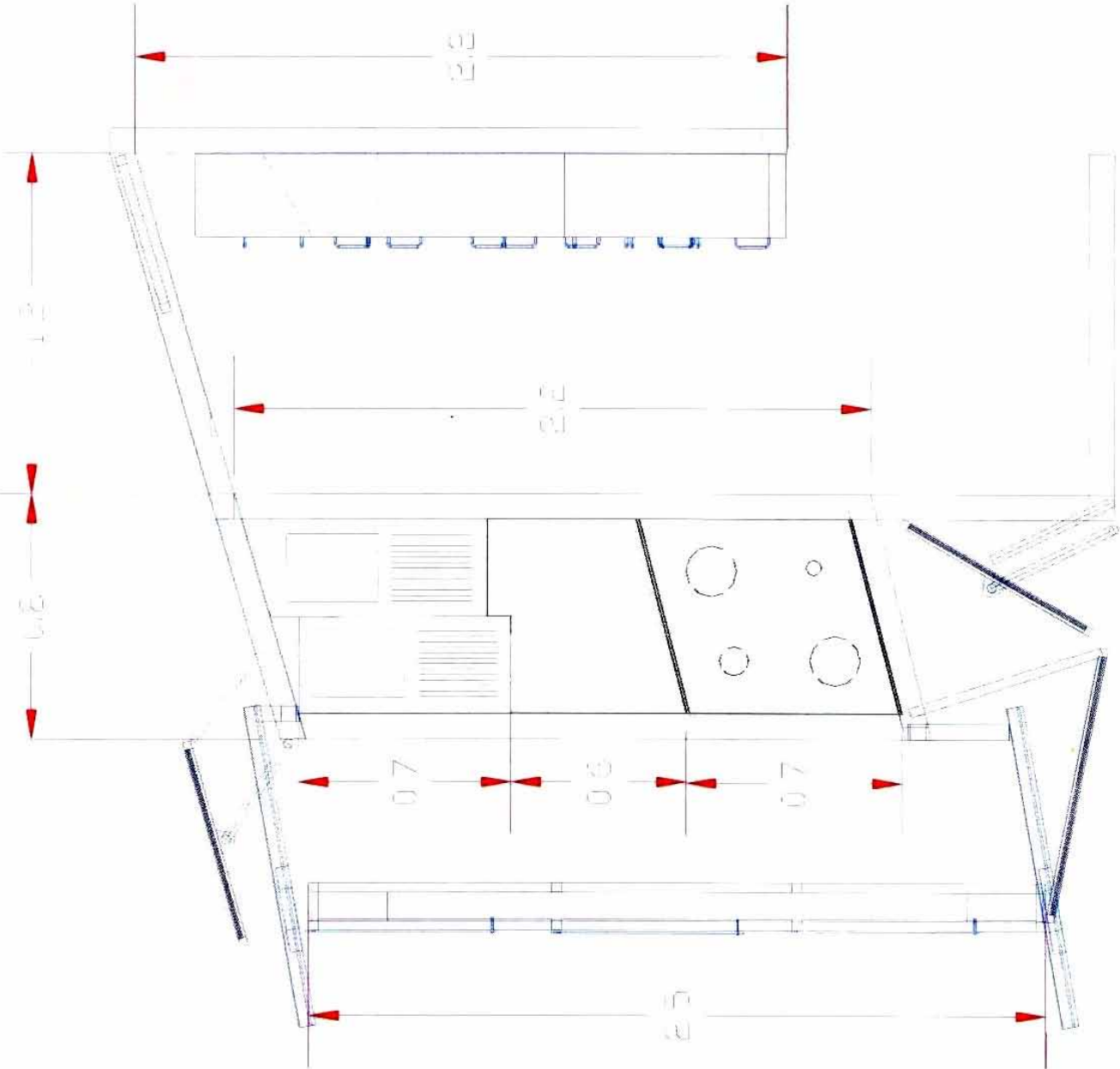
ALGORITMO DE LA PECULIARIDAD



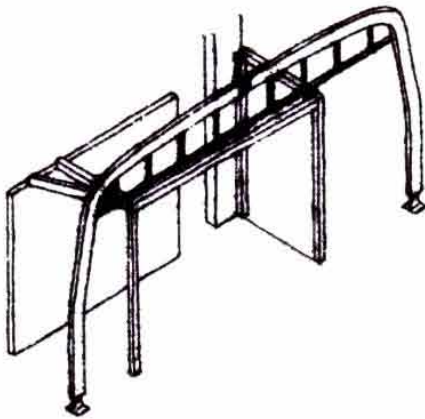
PLANOS CONSTRUCTIVOS



PLANOS CONSTRUCTIVOS

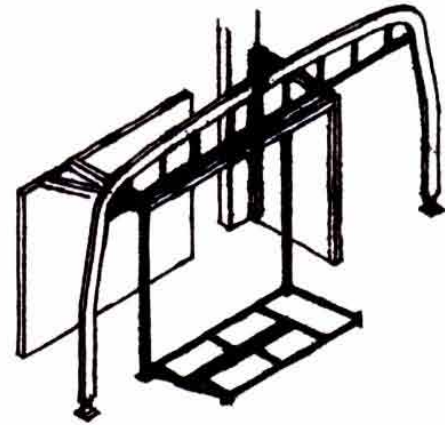


DESARROLLO DE LA FORMA



Paso Primero

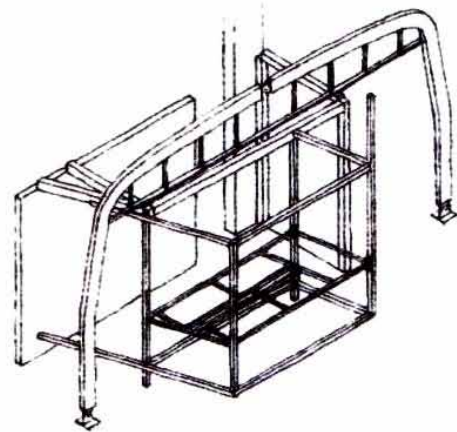
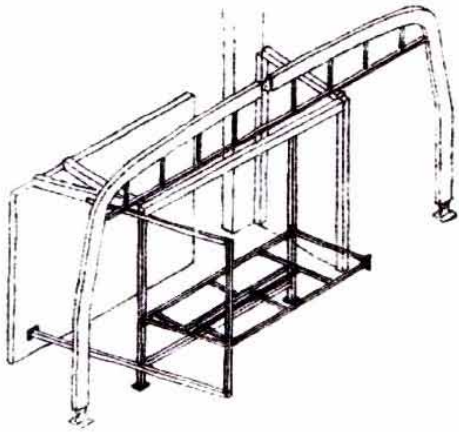
Al momento de llegar a la embarcación, lo primero que se realizó fue despejar el lugar y eliminar la estructura de madera que existía. Teniendo esto listo se continúa con el trazado y ubicación de los pilares que soportan el suelo del Puente de Mando. Estos se levantan según las verticales posteriores (muros del baño y arcos), como referencia, y teniendo en cuenta las dimensiones de los accesos que se formarían.



Paso Segundo

Manteniéndose estos pilares como referencia, se presenta la estructura del mesón para confirmar los otros dos puntos y fijar los pilares. Estos dos pasos son con la visión del total, ya que determinan en forma inamovible el tamaño y forma de la Cocina.

DESARROLLO DE LA FORMA



Paso Tercero

Al tener fijo estos puntos y con el estudio previo del total, se continua con la colocacion del plano de babor que va desde el muro posterior (baño), pasando diagonalmente y tangente al pilar.

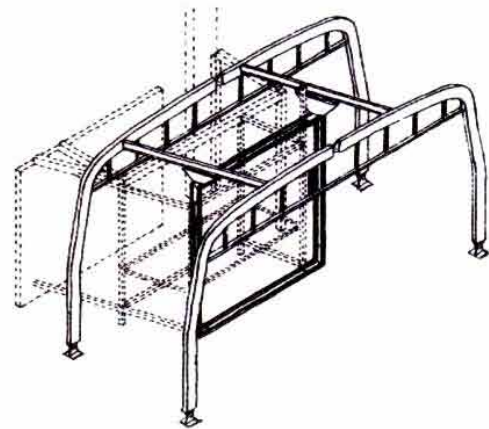
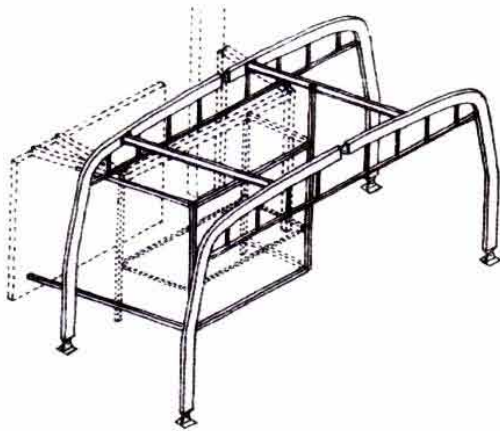
La estructura se constituye elevada del suelo para dejar que todo el modulo de trabajo y guardado no quede en contacto con la posible agua y suciedad del taller de cubierta.

Una vez fijado este plano se levanta una lienza horizontal (con medidas no nivel) desde los arcos para así colocar la primera estructura prefabricada (en taller de Ritoque) que se realizó para soportar el mesón, agua y fuego.

Paso Cuarto

Hay que decir que toda la estructura de la cocina se va haciendo solo con pinchazos de soldadura, de modo de ir verificando, calzando y revisando lo que se va construyendo. Estando ya la horizontal del mesón, se puede levantar la tercera vertical, y así fijar el mesón a tres puntos. La esquina de babor dado que es una sola pieza fijada atrás y en el medio puede quedar en voladizo, mientras que en estribor requiere que la vertical llegue hasta arriba para ser soldada a una viga.

DESARROLLO DE LA FORMA



Paso Quinto

Terminada la estructura se completan las soldaduras y se esmerilan para darles una primera mano de pintura anticorrosiva. Luego se prosigue con la colocación de la estructura colgante, la cual se presentó (estructura construida en pre-travesía en Taller de Ritoque). Esta estructura tiene como propósito cerrar la cocina y guardar unos módulos de mesas y sillas de comedor, dado que cada módulo media 70cm de ancho se determinó después de presentada la figura, que este contuviera solo 3 de estos, y no 4 como originalmente se había pensado. Pasado esto se trazó la ubicación de las vigas (100x30) que llevaban soldado un riel para que corriera la estructura en la misma diagonal de la cocina.

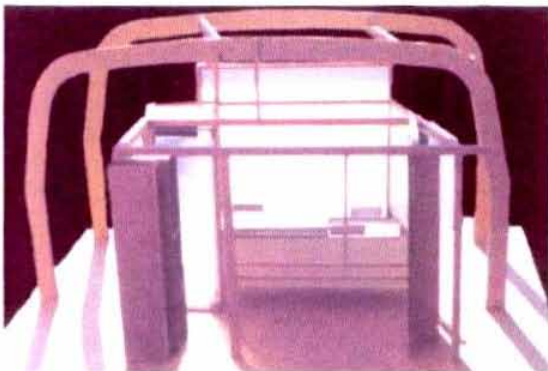
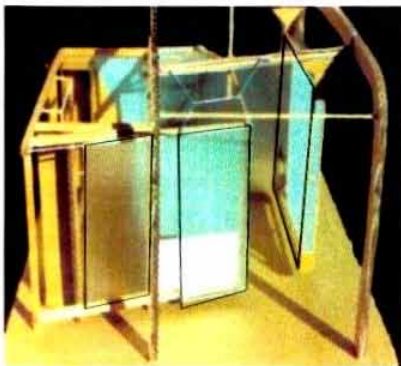
La construcción de esta etapa tuvo la dificultad en encontrar solución a la falta de referencia, dado que la embarcación se encontraba varada y tenía inclinación, lo que no permitía utilizar niveles. En general toda la construcción estuvo muy sujeta a la piezas a la medida ya que los puntos de apoyo no eran simétricos, por tanto había que ir supliendo. Fue el caso de la estructura colgante, que para poder dejarla paralela y horizontal al módulo cocina, hubo que hacer piezas triangulares de distinta altura, para llegar al riel que las soportaba.

Paso Sexto

Al amarrar los dos arcos a través de las vigas mediante prensas es posible verificar su comportamiento. Después de lograr que se movieran correctamente, se retiran las prensas y se hacen las pletinas que unen las vigas a los arcos a la medida. Una vez soldadas se perforan los arcos para pasar hilos corridos de $\frac{1}{2}$ ".

Para darle mayor resistencia al voladizo se solda la vertical a la viga de estribor. Finalizado todo, se pinta con manos de anticorrosivo y pintura marina.

DESARROLLO DE LA FORMA



DESARROLLO DE LA FORMA

FUNDAMENTO - PROYECTO 2ª SEMESTRE DE 1997

Acerca de las Medidas

De la experiencia ganada en travesía (todas en general) se me manifiesta de manera evidente, sobre todo al cocinar, un asunto con las medidas. Las medidas al respecto a las cantidades, las porciones, las referencias acumuladas, las temporales, etc. Es decir, se esta en un constante medir, en un quehacer que de medidas inexactas, pero que se relacionan entre si para obtener resultados intangibles, el sabor.

¿ Como es el medir en a cocina ?

El medir en la cocina, comienza desde el calculo primero a la hora de organizar la despensa, hasta el racionalizar de la mesa al momento de servir las porciones de comida, es decir, el traspaso que existe entre el momento A al B, implicaría una concordancia de los pasos y determinaciones intermedias. Quiere decir que hay algo mayor que los uno (directamente proporcional) mayor es el fin que reúne a los comensales, sus vínculos y propósitos.

En la Travesía a Huinay

Se es participe del contexto, que incluye el calor, aroma, disposición, de las preferencias, de las advertencias, es decir, incluye el afan de los comensales.

Las medidas al cocinar estan sujetas a las experiencias y a pesar de que existe el mundo de las recetas y de las instrucciones que aproximan el modo de llegar a buen termino se escapan al momento de cambiar cantidades de comensales fundamentalmente, porque son varias las coordenadas que inciden en el resultado final. Y dado que las experiencias no son mensurables ni acotables, estas caen en el mundo de lo proyectable e intuitivo.



Edgar Alan Poe

* Cuando digo eficiencia, aludo a esa perfección en el juego que incluye la aprehensión de todas las posibilidades mediante las cuales se puede obtener legítimas ventajas. Estas últimas no solo son tan profundas del pensar que el entendimiento ordinario es incapaz de alcanzarla.

** Entre el ingenio y la amplitud analítica existe una diferencia mucho mayor que entre la fantasía y la imaginación, pero de naturaleza estrictamente análoga. En efecto, cabe observar que los ingeniosos poseen siempre mucha fantasía, mientras que el hombre verdaderamente imaginativo es siempre un analista.

DESARROLLO DE LA FORMA

Taller - Apuntes

En el medioevo son los castillos desnudos, poco mobiliario.

Son señores feudales nomades, con mobiliario nomade?, hacen pensar que sean de dimensiones menores.

Tamaños y pesos.

En Egipto aparece el primer taburete, y se empieza a visualizar el nomadismo de los muebles, el desapego.

Siglo XVII Francia

Los muebles son enormes, llenos. Están sobre saturados de alajas incluso toca sus vestimentas.

La Revolución Industrial,

Cambia los hábitos y comienza el reinado de los ingenieros, en el mobiliario. Aparece el movimiento en ellos, la adaptabilidad al cuerpo con ello los gestos van cambiando.

El Ferrocarril,

Empieza con ello la no rigidez de los objetos, su reversibilidad se debe a la necesidad de cambiar los espacios por lo constreñido de ellos.

Comienza a parecer la ingeniería, en la mecanización de los objetos. Y en el devenir de la historia van frecuentandose la aparición de estas singularidades o peculiaridades.

Principios de Siglo

Son los Arquitectos, que traen a presencia el espacio puro, pero el espacio que no va provisto de muebles, a la luz de esta dualidad, aparece el Diseño, que trabaja a partir de espacios.

Pero ya no desde la ingeniería,

Estas peculiaridades son propias del diseño, no le piden prestado algo a nadie. Estas peculiaridades no se agotan, porque son a partir del movimiento, el cual el diseñador transforma.

Lo propio de esta escuela, que viene del inmenso legado de la humanidad.

Entonces nosotros estamos en el desconocido de la peculiaridad, que esta en la geometría vista.

Relacion Objeto Espacio

Los huecos o espacios son definidos a traves de los objetos.

El barco es un espacio que contiene a los objetos y a las personas. A su vez los objetos son los que orientan y pueden ayudar a construir o destruir un espacio. Un objeto no puede pensarse sin un espacio.

La dimension del objeto es estar ANTE. Todos de alguna manera tenemos una dimension del total, porque en definitiva el barco es solo un objeto.

Entonces la pregunta es, porque nos encargan los arquitectos, la respuesta es porque es un espacio en movimiento.

El barco no es como un auto.

El barco tiene dimensiones mayores, tiene una extensión.

Existe una relación íntima entre.

El espacio de la arquitectura y

El espacio de los objetos.

La temporalidad de la ciudad esta determinada por los objetos.

Su devenir esta dado por ellos. Esta temporalidad y esta relación entre - objeto - se revela por la peculiaridad de ellos.

Abrir - Cerrar, etc...

La arquitectura es estática. Su cambio, es a través de la luz, que pertenece al movimiento del sol.

El diseñador tiene mas magnitudes que el arquitecto

DESARROLLO DE LA FORMA



Acerca del cierre

El cierre esta pensado como un velo que protege el interior del trabajo y trafico que se produce en cubierta. La problemática estaba en como producir esta protección en ambas instancias (compactada y descompactada), sin tener que depender de elementos externos y de mecanismos complejos. Por otro lado, estaba la levedad con que se presentaba, ya que al ser un voladizo transparente en ese momento, el espacio que conformaba era más leve de lo que en sí entregaba. Así es como el proyecto va ganando en forma y eficiencia que a su vez implica lo material.

Acerca del mueble interior

El mesón esta fundado en, un horizonte continuo y el enfrentamiento. La continuidad del horizonte, viene de observaciones con relación a la exposición de las cosas y la higiene dentro de las cocinas. La aparición del enfrentamiento, es por la necesidad de crear un sentido lógico, y que a su vez hiciera esplandecer la particularidad de la cocina. Asunto que explico a través de las observaciones.

DESARROLLO DE LA FORMA



Finalmente lo que se hace es construir babor, abierto a la cubierta (diagonal), y dejar el tránsito expedito, al servicio de la comunicación entre ellas. Por otro lado, estribor es la justeza que cuida el quehacer interior, de una cocina que se mide con relación a los que habitan la embarcación.

DESARROLLO DE LA FORMA



DESARROLLO DE LA FORMA



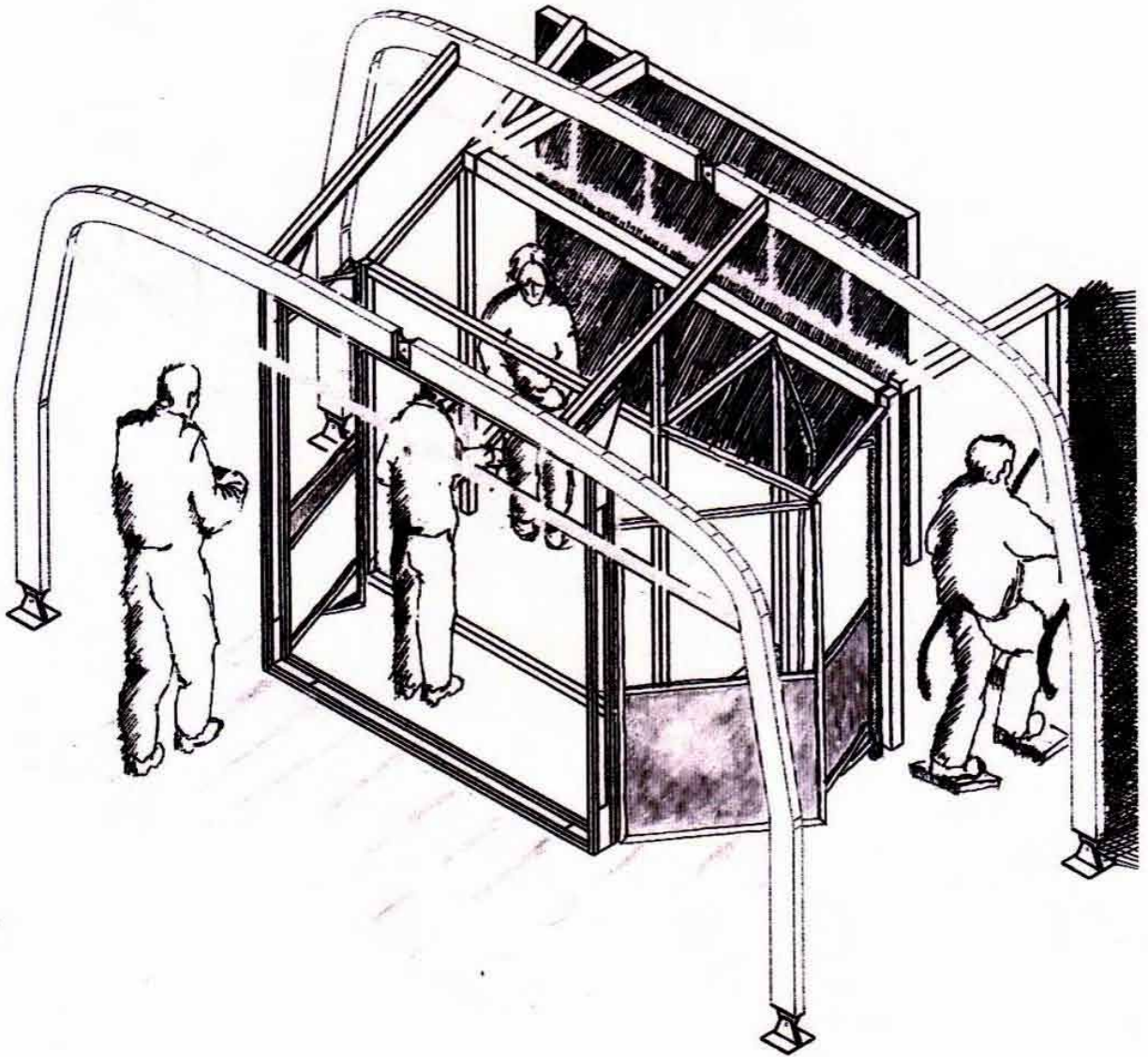
DESARROLLO DE LA FORMA



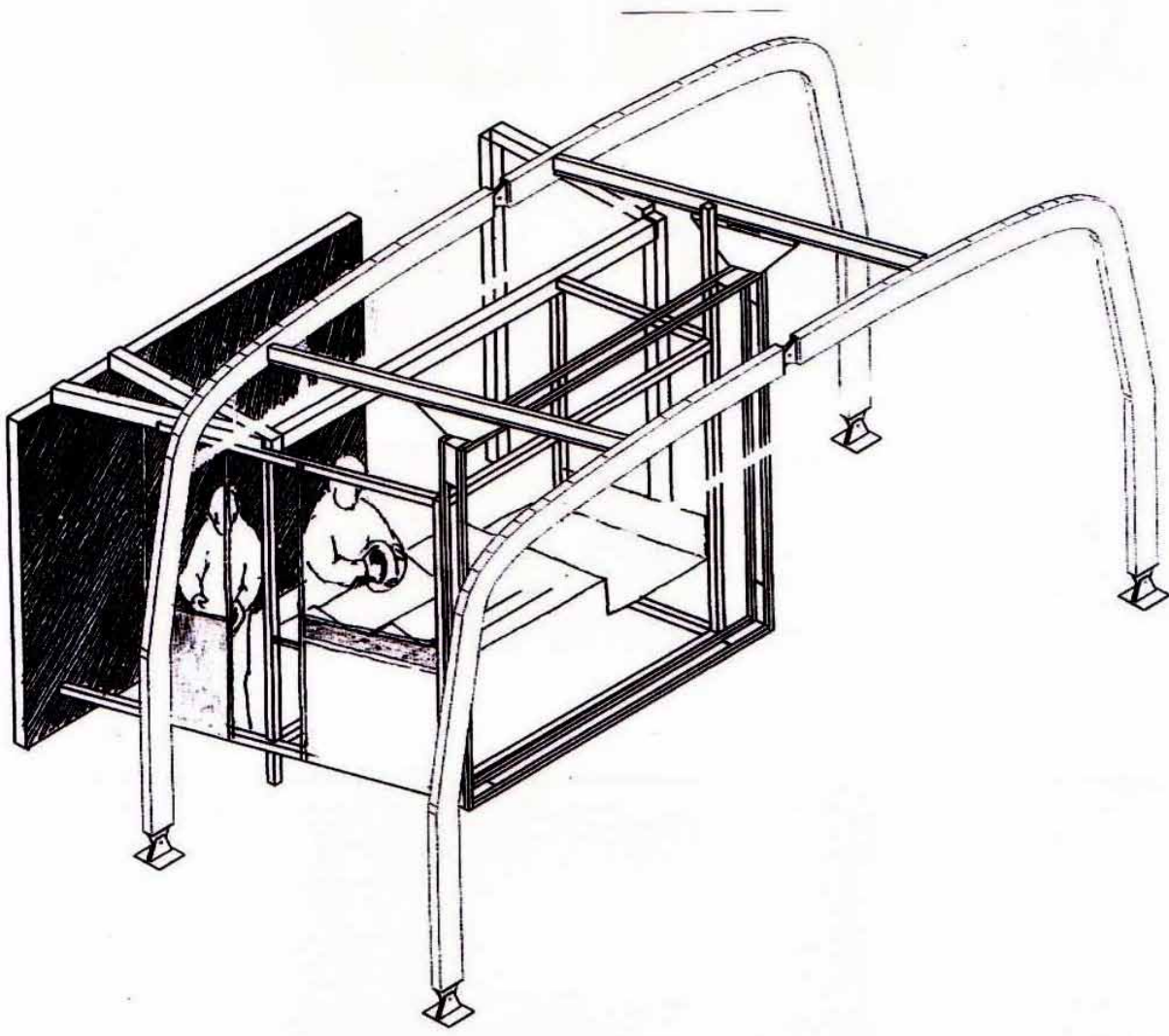
DESARROLLO DE LA FORMA



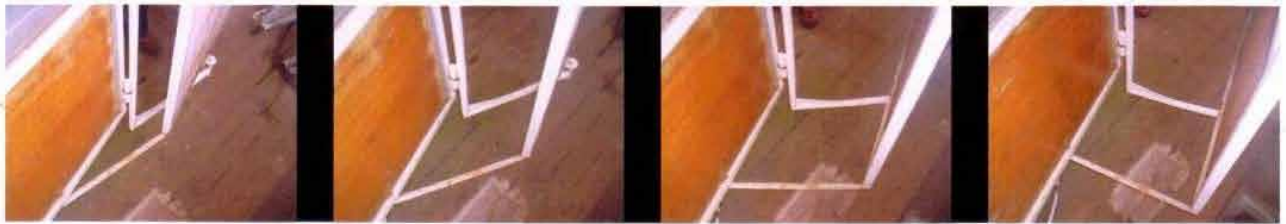
AXONOMETRICA DEL FUNCIONAMIENTO



AXONOMETRICA DEL FUNCIONAMIENTO



AXONOMETRICA DEL FUNCIONAMIENTO



AXONOMETRICA DEL FUNCIONAMIENTO



DESARROLLO CONSTRUCTIVO

OBRA

Lo propuesto en esta etapa, era poder construir el cierre y dejar en uso el mesón de trabajo, es decir, dejar habilitada la cocina para la siguiente travesía.

Sobre el cierre:

La construcción del cierre consistía en la manufacturación de 4 puertas completas, para las cuales había que hacer sus marcos, el montaje y sello (madera y policarbonato). En algunos casos el montaje implicaba estructuras o sellos complementarios.

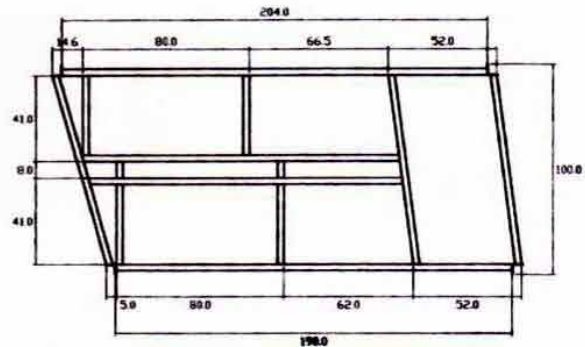
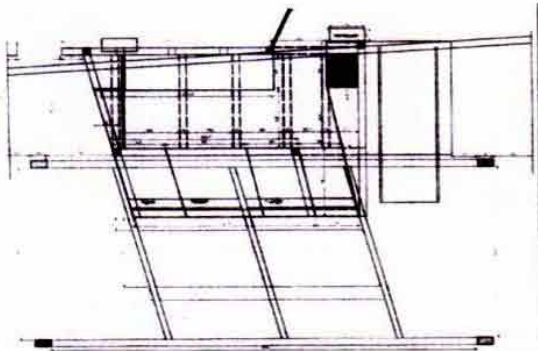
Sobre el mesón:

La obra consistió en la construcción del mesón en Stgo, para luego hacer el montaje con sus ajustes en la embarcación. En lo que se refiere a los lavaplatos, ellos fueron comprados en Puerto Montt y presentados conjuntamente con este mesón. Los fuegos, fueron con anterioridad postergados en su instalación, por un asunto de tiempo.

Situación en que se realizo la obra:

Después de 3 semanas de trabajo continuo, en una época del año en que el clima es adverso (viento y lluvia) y donde la mayor parte del trabajo fue realizado en la misma cubierta. El encargo concluye en la realización de las cuatro puertas montadas y funcionando sin sus sellos, además de dejar presentado sin ser fijado el mesón de acero inoxidable.

Sin dejar de agradecer la ayuda que me brindaron algunas personas, el trabajo en su mayor parte fue realizado solo, lo que obliga, ir a concluir la obra en su totalidad.



DESARROLLO CONSTRUCTIVO

Extracción de Aire Cocina

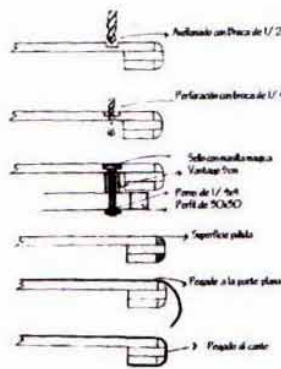
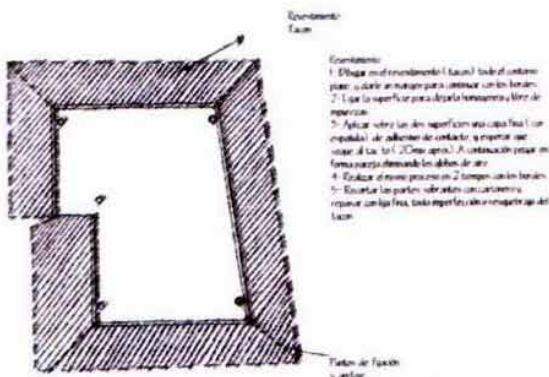
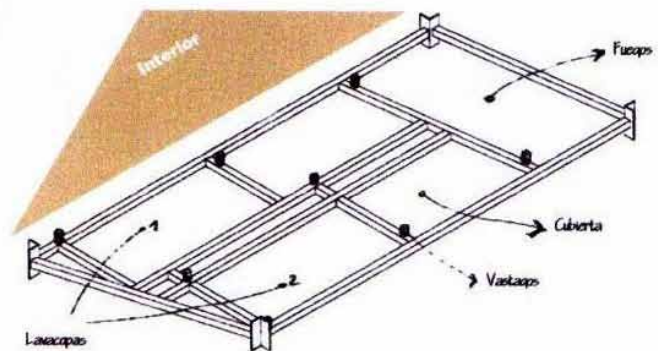
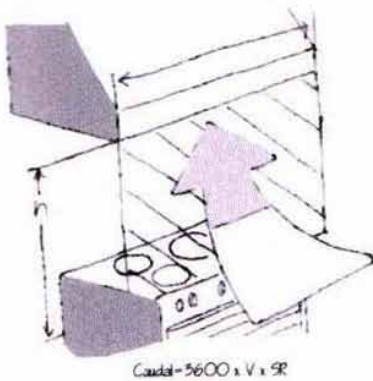
La extracción de aire con una campana de captación, permite tratar localmente una fuente de humos u olores evitando su propagación. El caudal necesario depende de la anchura de la campana y de la distancia entre la campana y la fuente.

En esta sección de referencia, la velocidad de captación debe ser;

- Cocinas domesticas: 0,15 a 0,20 m/s
- Cocinas industriales: 0,20 a 0,25 m/s

Cuando la campana es de tipo isla, es decir, no adosada a a pared hay que doblar este caudal. El extractor puede estar ubicado dentro de la campana o situado fuera de ella y conectado a esta mediante un ducto.

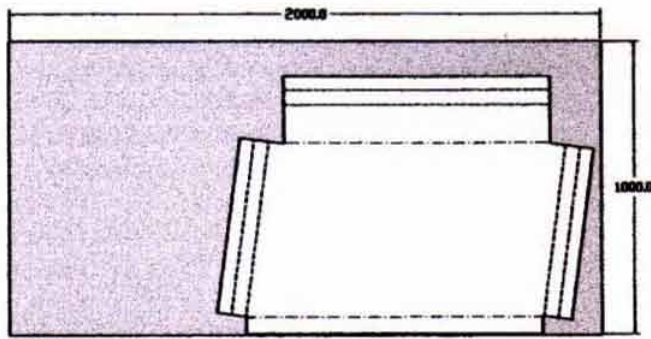
Instalando un regulador de velocidad para controlar el extractor, el valor del caudal puede ser adecuado según la importancia de la fuente de contaminación.



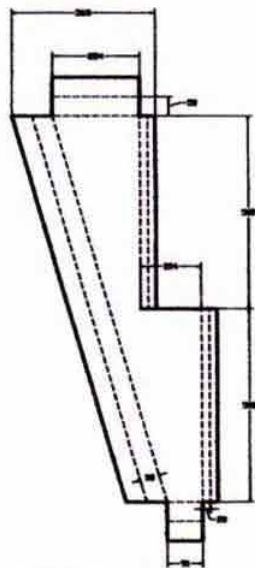
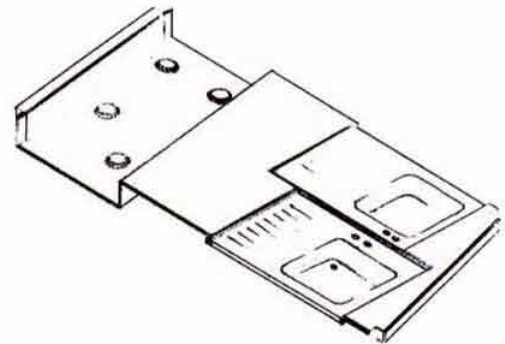
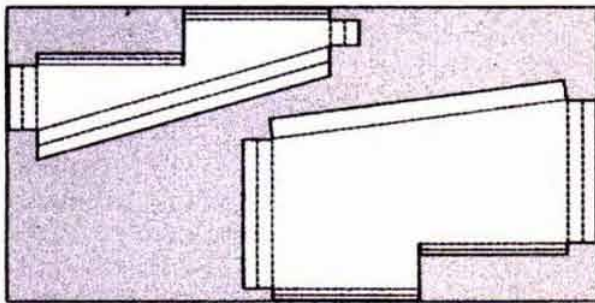
En primera instancia se realizo un mesón de trupan recubierto con revestimiento tacon, que dejaba el mesón como un objeto compuesto por muchas partes y ademas no cumplía con la resistencia a los golpes y a la intemperie que este requería. Dada esta situación se decidió y definió un mesón que fuese laminado y construido como una sola unidad. La construcción de este, se detalla a continuación.

DESARROLLO CONSTRUCTIVO

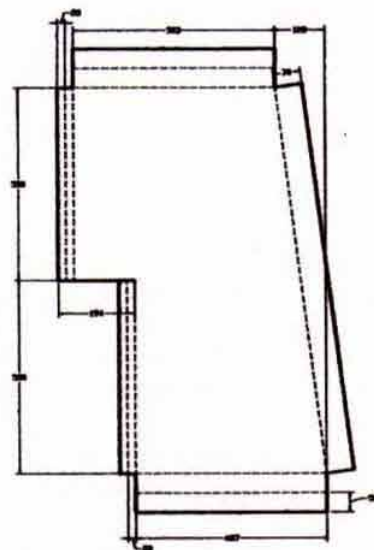
La construcción del mesón, se decidió en acero inoxidable por su resistencia a la intemperie y por su dureza. Dada la figura que se determinó el proceso creativo, esta tuvo que proyectarse de acuerdo a las limitantes del formato de la plancha y poder tener un mejor provecho del material. Para bajar los costos, se decidió realizar una parte en plancha de 1,2mm y la parte del fuego en 2,0mm. Esta diferencia de espesor se niveló en el proceso de soldadura.



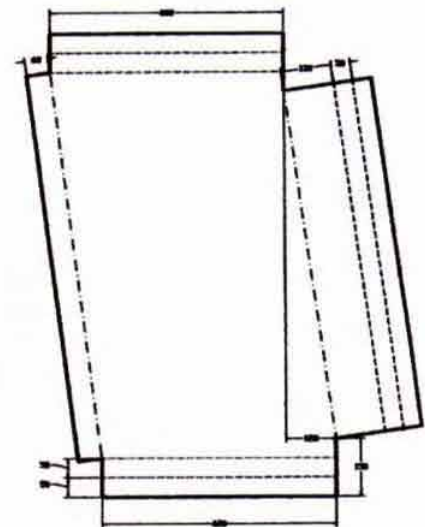
Axonométrica Modulo Cocina



Acero inoxidable 304
1 Espesor 1.2mm



2 Espesor 1.2mm



3 Espesor 2mm

DESARROLLO CONSTRUCTIVO

Proceso Constructivo

Mesón de trabajo "Mueble de cocina" Corte y Plegado

Después de tener la figura del mesón a construir, se discute sobre el modo, especificaciones y preparación de la elaboración del mueble, con personas que trabajan y tienen la experiencia con el material. A través de este acercamiento con el acero, hago las cubicaciones respectivas para tener clara la relación costo-beneficio. Gracias a esto se pudieron determinar los espesores de planchas y formatos que se requerían para un óptimo aprovechamiento.



ACTIVIDADES REALIZADAS PARA TRABAJOS DE CONSTRUCCIÓN DE MESÓN

- 1 Maqueta
- 2 Planos en planta, con los distintos cortes y pliegues (acotado en mm)
- 3 Desarrollo de las piezas; trazado inserto en el formato del acero.
- 4 Supervisión del trabajo en obra

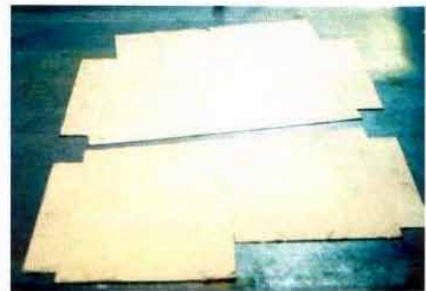
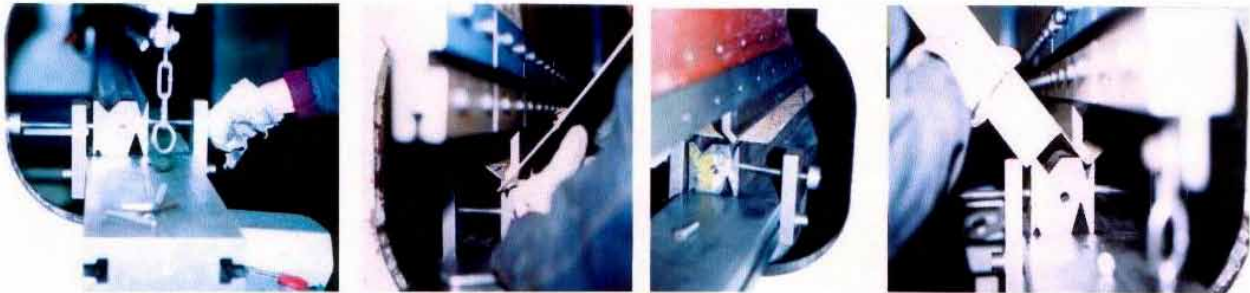
DESARROLLO CONSTRUCTIVO

El plegar una plancha esta "determinado" por la maquina plegadora, ya que al introducirla en ella, el pliegue debe tener sus extremos libres, de otra forma ellos también serian plegados.

Teniendo en cuenta esta particularidad, se hace el desarrollo de las piezas, trazándola dentro de la lamina. Para facilitar y asegurar un mejor entendimiento, les llevo una maqueta en cartón piedra, en la cual se trabaja para llegar a acuerdos constructivos con los técnicos y operadores.



DESARROLLO CONSTRUCTIVO



DESARROLLO CONSTRUCTIVO

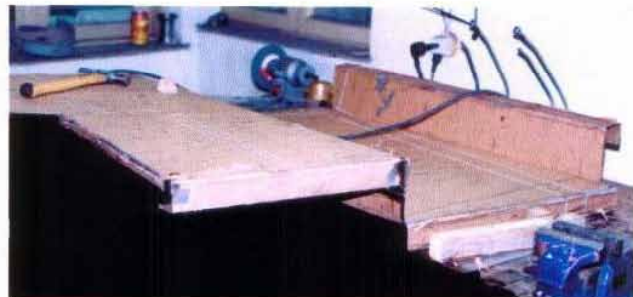
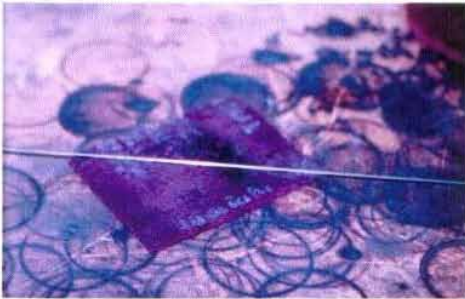


DESARROLLO CONSTRUCTIVO

Unión de las partes

Existen 3 piezas, las cuales de ellas se unen para conformar el fuego y la superficie de trabajo (preparación de los alimentos).

Por un asunto de higiene principalmente, se decide soldarlas en la mitad del plano vertical que existe entre ellos, ya que un pliegue es de una sola vez y no necesita ser pulido, mientras que la soldadura por muy buena que sea tiene hendiduras y su disparidad se limpia a través del pulido, en el cual se requiere de cierta amplitud para realizarla.



Las 2 piezas a unir son de distinto espesor

A la superior es de 1.2 mm

B la inferior es de 2 mm

Por esta razón es que el trabajo de soldadura se realizó por el lado exterior y así la diferencia de espesor quedaría por dentro.

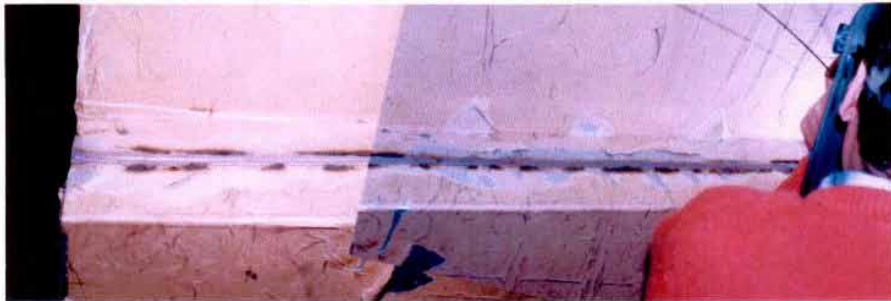
El largo del cordón de soldadura es de 109 cm, por lo tanto fue necesario ir pinchando cada cierta distancia, asegurando la continuidad de las partes y luego ser completada.

La soldadura fue aplicada en la unión de las piezas y en la unión de los vértices que conforman el espesor del mesón.

El trabajo se realiza con soldadora TIG, funcionando con gas Argón y alambre de 1.2

Sobre la limpieza de la soldadura: Después de terminar el trabajo se le aplica al cordón un ácido que elimina los residuos y material quemado. Para esto se deja reaccionar unos 10 minutos y para finalizar se restriega con una virutilla en agua, especial para la limpieza y brillo del acero inoxidable.

DESARROLLO CONSTRUCTIVO



DESARROLLO CONSTRUCTIVO

Construcción, Marcos de Puertas

La realización de las estructuras fue hecha con perfiles de 30x30x2mm, para las cuales fue necesario ocupar 6 tiras.

Las tiras fueron cortadas en ángulos de 45° para que el hierro se conservara por mayor tiempo después de terminado el trabajo. Para soldar las partes, sin problemas el corte debía ser preciso. Después de realizado la marca y el corte, se prensaban dos perfiles de manera que conservaran un ángulo recto, sin importar que hubiera una pequeña diferencia en los ángulos de corte, ya que estos podrían ser rellenados con soldadura.

