

Mobiliario para Actos en Ciudad Abierta

Movilidad, Despliegue e Invitación

**Escuela de Arquitectura y
Diseño
e.[a.d]**
Pontificia Universidad Católica
de Valparaíso
2009

Mobiliario para Actos en Ciudad Abierta Movilidad, despliegue e Invitación **e.[a.d]**

Alumnos
Amadeus Ungerer M.
José Manuel Martínez G.
Profesor
Ricardo Lang V.
**Escuela de Arquitectura y Diseño
e.[a.d]**
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

Mobiliario para Actos en Ciudad Abierta
Movilidad, Despliegue e Invitación



Movilidad, Despliegue e Invitación

Mobiliario para Actos en Ciudad Abierta

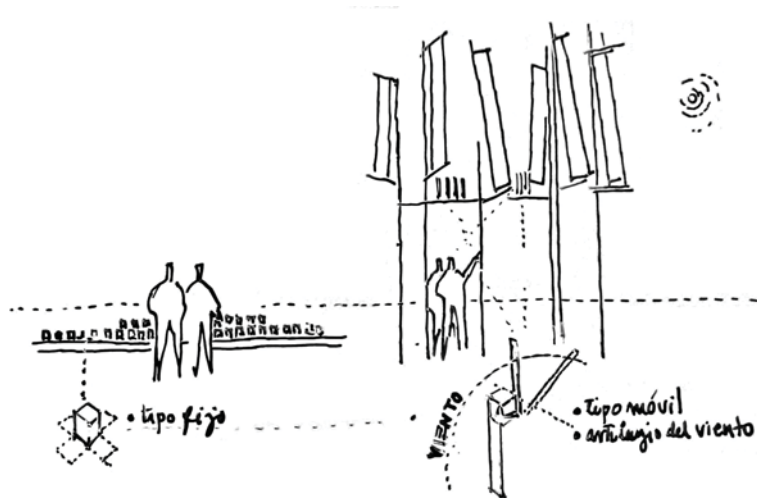
Alumnos

Amadeus Ungerer M. José Manuel Martínez G.

Profesor Taller Titulación

Ricardo Lang V.

Escuela de Arquitectura y Diseño PUCV
Diseño Industrial



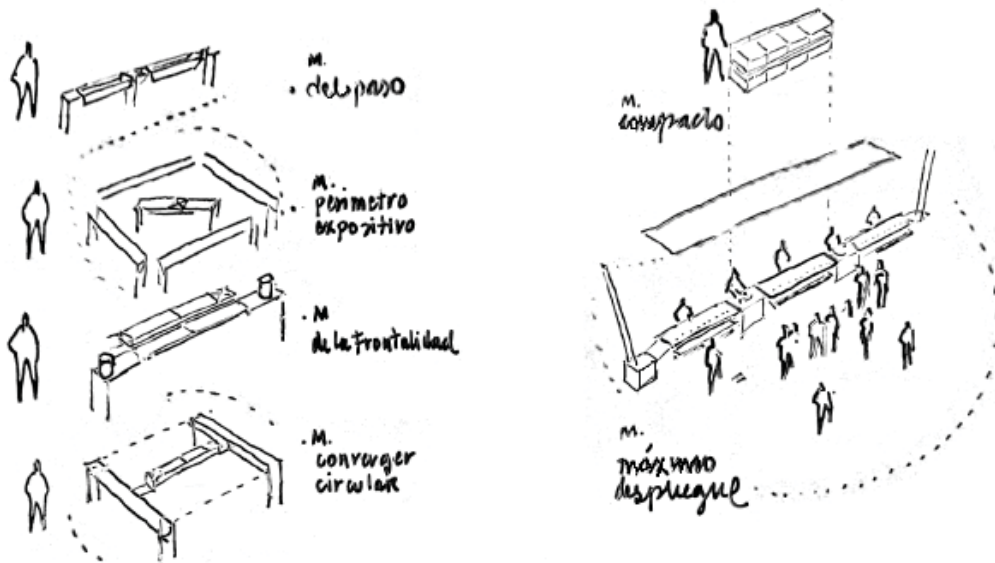
MOMENTO: CERO
TRAVESIA A LA PALOMA 06
ZOCALO DE LECTURA

MOMENTO: UNO
TRAVESIA A LA PALOMA 07
ASTAS DE LECTURA LUMINOSA

De los objetos y la lectura

la unidad
lo repetible
el vacío
el cubo

inequívoca.
de continuidad
aparecientemente
precisa



MOMENTO DOS
 DESAYUNOS CULTURA DEL CUERPO
 COCINAS MESAS DEL OFRECIMIENTO

MOMENTO TRES
 ACTOS DE CELEBRACIÓN CIUDAD ABIERTA
 MOBILIARIO

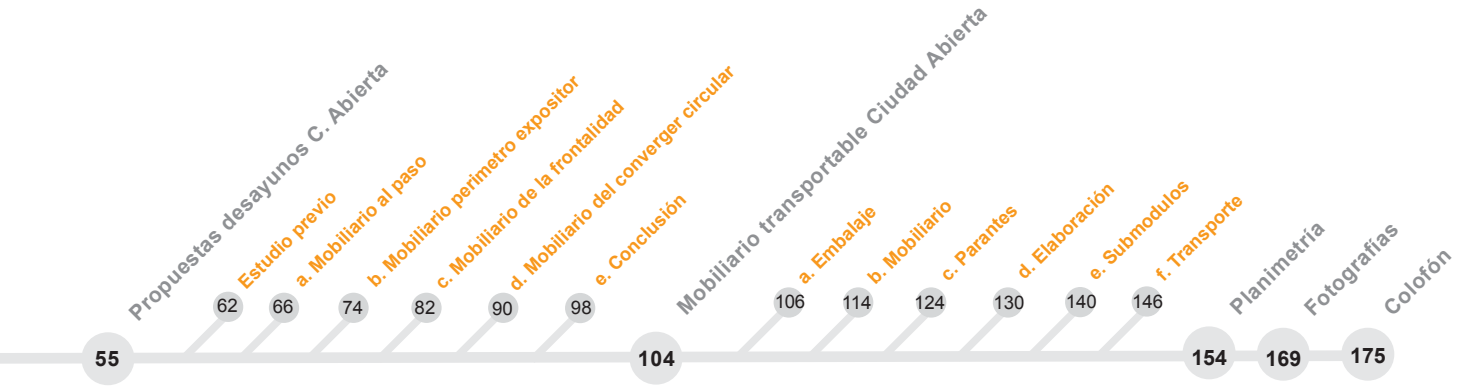
De los objetos y el comer
 la unidad extraordinario
 lo repetible festivo
 la superficie comunitario
 la mesa hospitalidad

En esta edición se aborda el tema del cocinar móvil a partir del encargo de generar una situación nueva entorno a los actos de ciudad abierta. Esto conlleva tres etapas de estudio y una travesía. Se comienza con la travesía a La Paloma Uruguay, para la cual se realiza un encargo específico (lectura eólica) para la obra a realizar en esta ciudad. En este viaje se observan las primeras cocinas móviles en los carros de comida rápida en la ciudad de Montevideo, los que forman parte de los antecedentes reunidos en la primera etapa de estudio, la que nos conduce luego al desarrollo de propuestas de desayunos a realizar cada mañana los días miércoles para el ramo de cultura del cuerpo realizado en la ciudad abierta. Desde estas propuestas se desprenden las bases para la obtención de una propuesta final de obra la cual es definida y construida durante el último periodo de titulación.

Este mobiliario (cocina transportable) se manifiesta en dos estados de orden, en virtud de lo que se quiere lograr: el primero de guardado y transporte, donde los objetos se ordenan en un modulo en el cual su medida está en función de los parámetros de transportabilidad, y un segundo momento en el que desaparece lo guardado originando una extensión que da cabida a una posibilidad de cocinar para una celebración masiva en Ciudad Abierta.

I n d i c e

Prologo	
Introduccion	
Contenidos	12
Lectura Eólica	18
Pretravesia	20
Travesia	22
Lectura Eólica	36
Cocinar Móvil	38
a. Bushman Trackfinder	44
b. Cocina Modular	50
c. Carro expendio alimentos	52
d. Cocina Ciudad Abierta	54
e. Encuentro en Ciudad Abierta	56
f. Reunion ex alumnos	58
Conclusion	



Lectura Eólica

1

Se presenta la invitación a participar de la travesía junto con el taller de tercer año los que están trabajando unas tipografías eólicas, en ese momento tomamos lo que ellos están realizando para desarrollarlo paralelamente. Con este pie comenzamos nuestro estudio con la pregunta de cómo el viento conforma una lectura. El proyecto se divide en dos etapas: una, la pre travesía donde se concibe el objeto y dos, la travesía donde este se construye y se hace parte de la obra.

Se encarga construir una tipografía que conformen una lectura con el viento. Como partida se toman las letras cúbicas realizadas anteriormente en el taller de tercer año con ocasión de ubicar un texto poético tridimensional en la obra realizada. Al cubo se le asigna un punto de pivote inicial que le da dos momentos: uno, la letra legible y otro ilegible (el cubo abierto)

Una vez constituido el eje, se reubica en las aristas del cubo asignándole un contrapeso que también es el álabo encargado de entregar el movimiento que crea los dos momentos de lectura.

Sobre estos elementos básicos definidos se comienza a trabajar la tipografía y a la vez el modo de soporte que une cada eje de la pieza móvil con la cara frontal de cada letra que la sigue. También se define una parte fija la que es luz (distancia) del soporte a la pieza móvil en un principio se construye una especie de abanico el que es desarmado dejando a las letras como unidad. Se construye desde dos caras del cubo las cuales serán estructura y vínculo al soporte.

El pivote se distancia del cubo un cm. quedando constituido por un tubo de aluminio y unos anillos que establecen las distancias mecánicas necesarias para que funcione el eje de giro. Los últimos ajustes fueron realizados en travesía. El texto a elaborar fue, "Américas, Américas Mías".



1.

El trabajo se inscribe en un bastidor de 50 x 50cm, que las letras se conforman por dos planos que se intersectan, siendo uno de estos móvil, impulsado por el viento.



4.

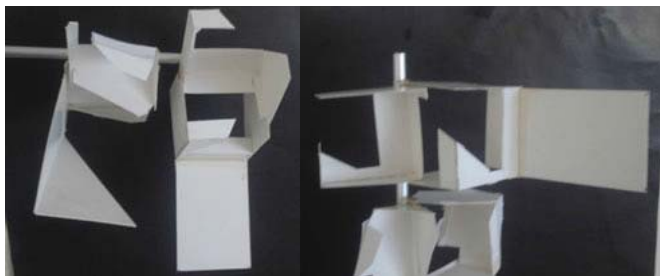
Las unidades se vinculan entre sí para conformar una palabra, en este caso "viento". Se define que las aletas son prolongaciones de dos de las caras posteriores del cubo (parte móvil). En el intento de formar una palabra, aparece el problema de cómo se vincula la unidad con la siguiente. En un primer momento

existe un eje que se extiende desde la letra hasta la cara lateral de la parte fija de la unidad contigua. Para la parte inferior, se piensa un perfil que va doblando en ángulo recto para tomar las caras frontales de las partes fijas de cada letra.



2.

Una letra cubica de 10x10cm se escala para dejarla de 7cm. A estas letras se les asigna un eje de giro, con lo que se logra un pivote sobre una arista del cubo, dividiendo la letra en dos partes. A una de las partes se le asigna una aleta para que tome el viento, para que se forme la lectura. Esta aleta también es contrapeso para mantener la letra desarmada (ilegible) en el momento en que no haya viento.



3.

Se realizan unos cubos para revisar y garantizar la geometría y el funcionamiento del pivote en relación a los contrapesos. Se da también la posibilidad de que exista una relación entre las aletas, pudiendo estas moverse de forma independiente o en conjunto.



5.

El perfil que sostiene la parte fija y que a la vez es vinculante de las letras es remplazado por la prolongación de las caras frontal y lateral del cubo conformándose la unidad de lectura

esto permite que se construya una distancia suficiente para el pivote y se evite el roce entre unidades.



Día 1
martes 6

Se rectifican las matrices y se trazan las plantillas con una primera letra: "A"

F A E N A S



Día 4
viernes

Armado de las palabras y afinamiento de detalles (movilidad, legibilidad, calces, y relación entre letras) se presenta el total y se realiza una maqueta del soporte. Una vez definido se traza

una plantilla en cartón para soldar el elemento vinculante a la estructura.



Día 2
miércoles 7

Trazado de las letras en el orden en que se presenta la lectura y corte de la letra A. Se realizan cotizaciones de materiales para la obra.

Día 3
jueves 8

Tres faenas paralelas: el trazado, el corte y el plegado. Para cada faena se emplea una persona. Durante el día se terminan las letras AMER y en la noche el total de la palabra estando ya la letra A armada en su totalidad.



Día 5
sábado 10

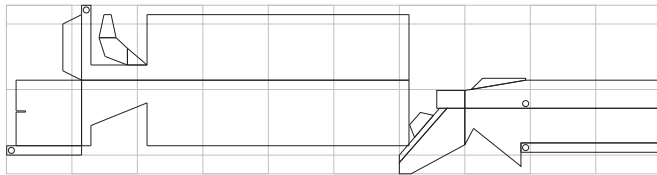
Se sueldan los perfiles que constituirán el soporte de las letras eólicas. Se comienza el montaje de las letras en este, se decide que el entramado se una a la base de cada letra para una tener una referencia certera, luego de montar las letras en el soporte

se presenta en la obra esta nueva unidad con lo que se define su modo de vincularlo al total. Esta faena termina alrededor de las 10 de la noche con lo que se da término a la obra.



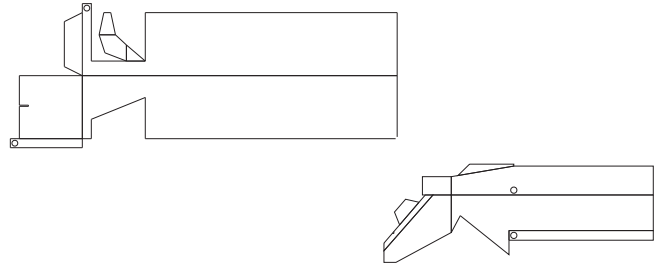
1 Trazado

Cada letra se traza sobre una lámina de aluminio de 0,8 mm de espesor, se usa una cuadrícula de 7cm de referencia sobre la cual se disponen las matrices de cartón, y se marcan los contornos verificando todas las medidas, para luego remarcar los semicortes.



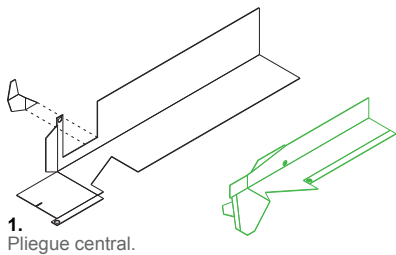
2 Corte

Luego del trazado, se corta el perímetro de cada lámina con tijeras hojalateras, en las partes poco accesibles, se emplea una herramienta de rotación con discos de corte. Posteriormente, se lima donde existen rebabas. Perforaciones de 6,5 mm. A medida que avanzó el proceso se observa que las perforaciones deben ser realizadas antes del corte, ya que la mayor superficie garantiza mejor soporte de los ejes, y evita posibles quiebres en el aluminio.

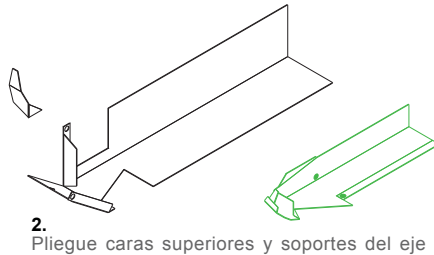


3 Plegado

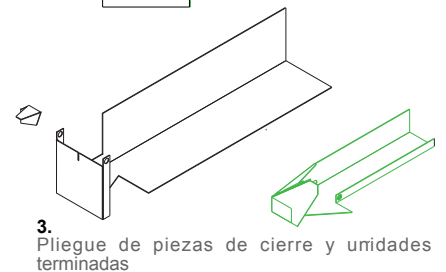
El plegado se hace en aproximadamente tres etapas, desde los pliegues mayores a los más pequeños. Se utiliza un tornillo mecánico, apoyando las piezas en perfiles de canto vivo para mantener la rectitud del doblez.



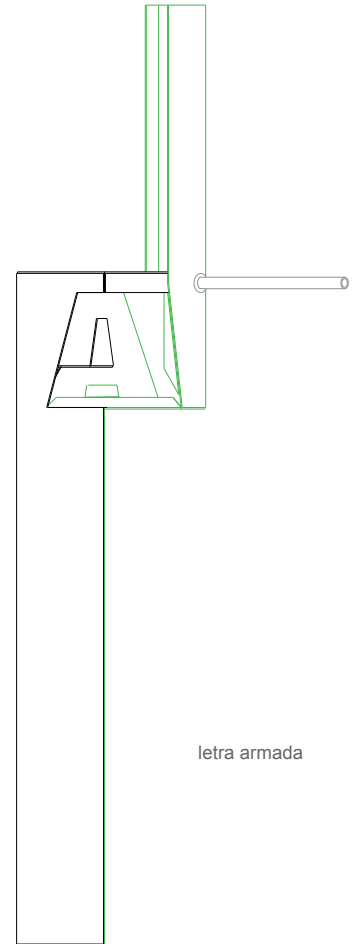
1. Pliegue central.



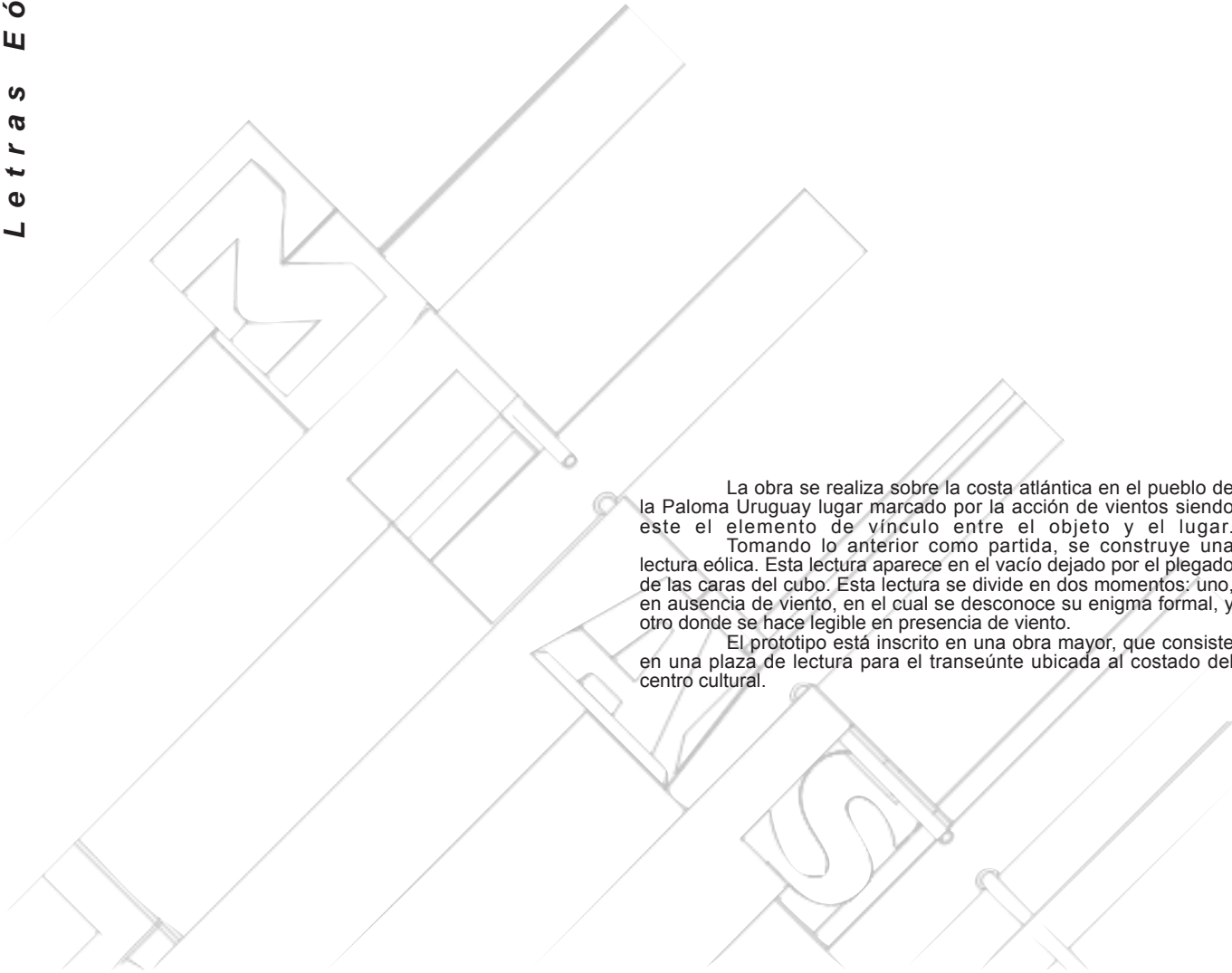
2. Pliegue caras superiores y soportes del eje



3. Pliegue de piezas de cierre y unidades terminadas



letra armada

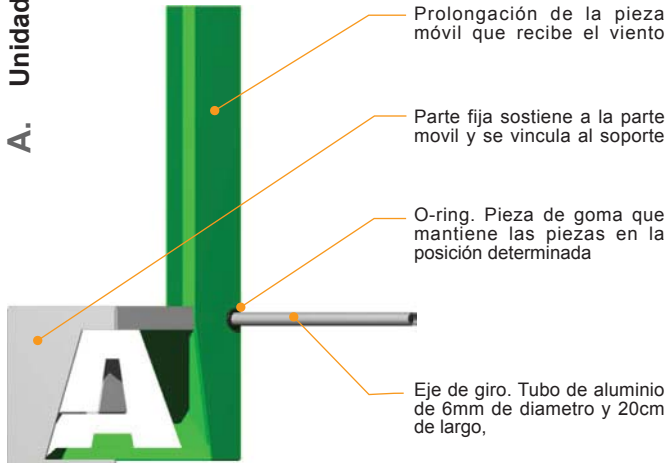




La obra se realiza sobre la costa atlántica en el pueblo de la Paloma Uruguay lugar marcado por la acción de vientos siendo este el elemento de vínculo entre el objeto y el lugar.

Tomando lo anterior como partida, se construye una lectura eólica. Esta lectura aparece en el vacío dejado por el plegado de las caras del cubo. Esta lectura se divide en dos momentos: uno, en ausencia de viento, en el cual se desconoce su enigma formal, y otro donde se hace legible en presencia de viento.

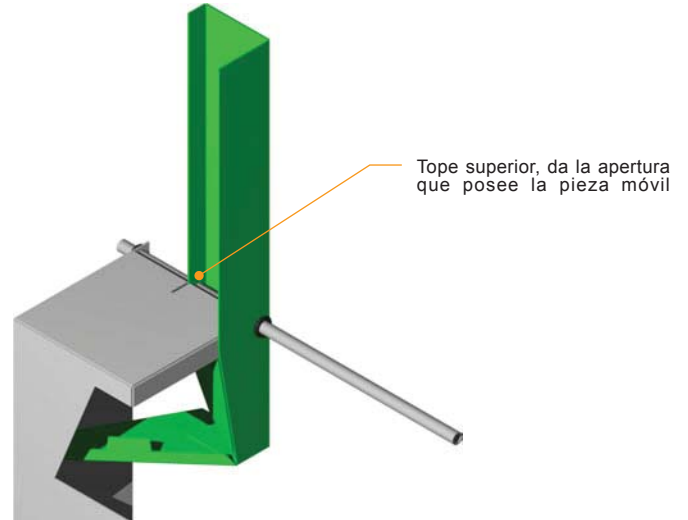
El prototipo está inscrito en una obra mayor, que consiste en una plaza de lectura para el transeúnte ubicada al costado del centro cultural.





-  Pieza móvil
-  Pieza Fija

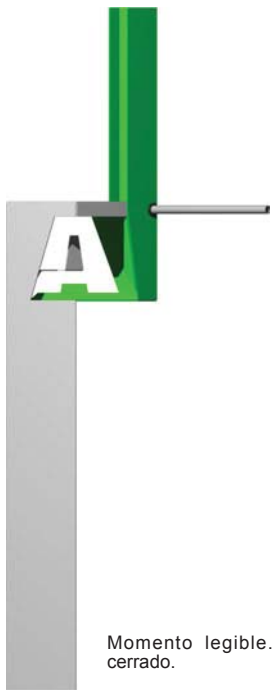
A legible cerrada



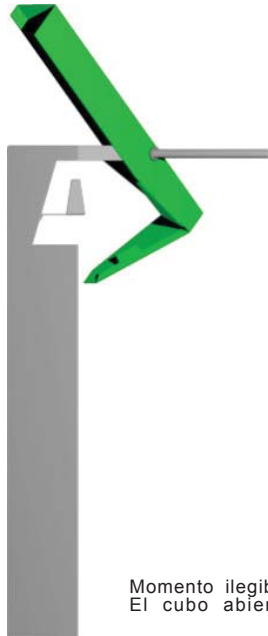
isometrica A cerrada



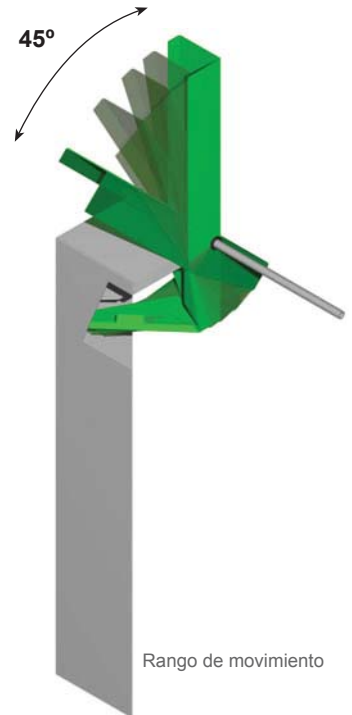
La movilidad esta dada por el pivote sobre el eje de la pieza móvil, la lectura se produce cuando se completa el cubo antes abierto. Cada letra tiene su tiempo de lectura en relación al viento que captura su veleta (Prolongación de la pieza móvil).estas veletas nacen en relación al cuidado la legibilidad de cada letra y al mismo tiempo de la capacidad que tenga de capturar viento.



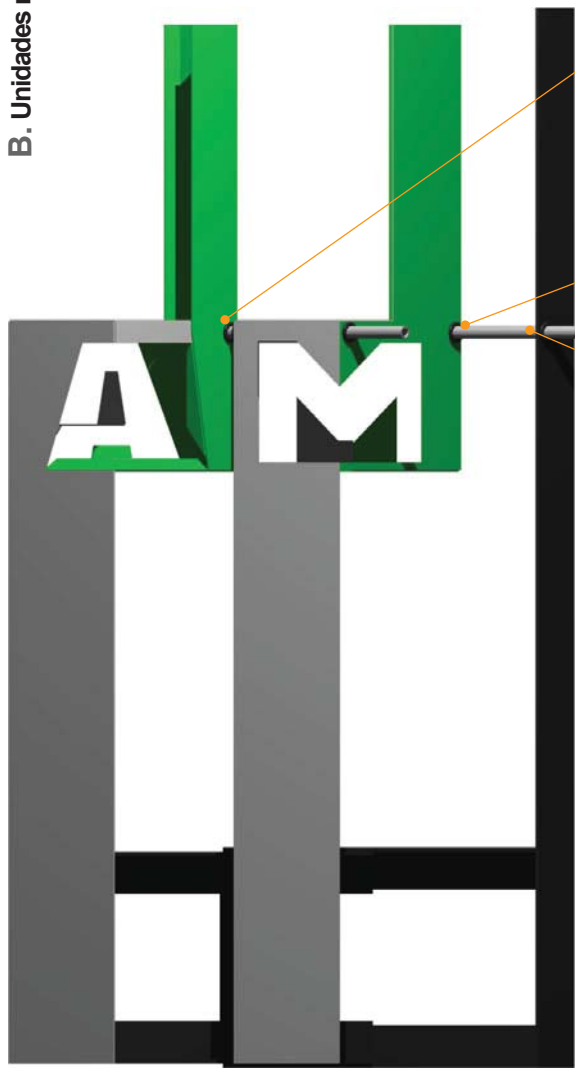
Momento legible. El cubo cerrado.



Momento ilegible. El cubo abierto.



Rango de movimiento



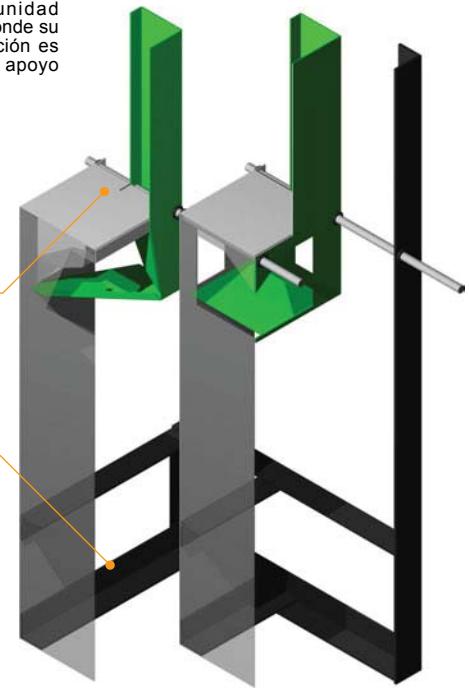
O-Rings. Primer elemento distanciador entre letras, las mantienen a 1cm de separación. Esta distancia además garantiza un pivote controlado de cada pieza móvil.

O-ring de fijación.

Eje de aluminio, unidad vinculante de letras, donde su prolongación y repetición es estructural, el primer apoyo entre letras

Tope superior

Soporte

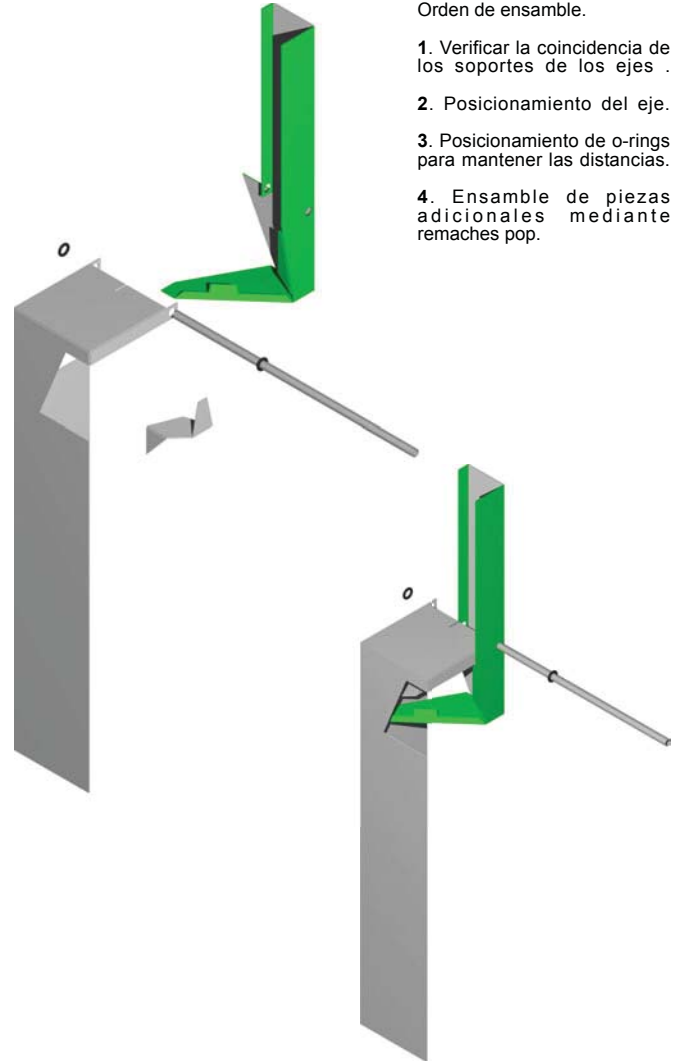
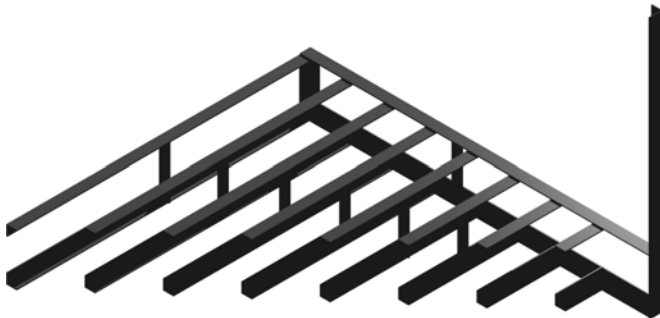


Estas letras están formadas por dos piezas una fija y una móvil las que están unidas por un pivote de aluminio . Este pivote es de un largo mayor a los cubos para unir una letra con otra, la parte fija va unida al soporte que es una trama la cual asigna la distancia entre letras.

La relación entre letras cuida de la legibilidad de la frase "Americas mias" . por lo que debe existir un correcto giro de la parte móvil sin tocar la unidad contigua y sin tener rozos. Esto en un primer momento se da por los anillos (o-rings) ubicados en el eje, este eje conforma una diagonal la que es necesaria para la lectura.

Soporte

Este elemento permite dar una distancia entre cada letra y al mismo tiempo sostener cada palabra y conformarla como unidades independientes. Al ya estar concebidas estas unidades existe la posibilidad de manipularlas y posicionarlas espacialmente.



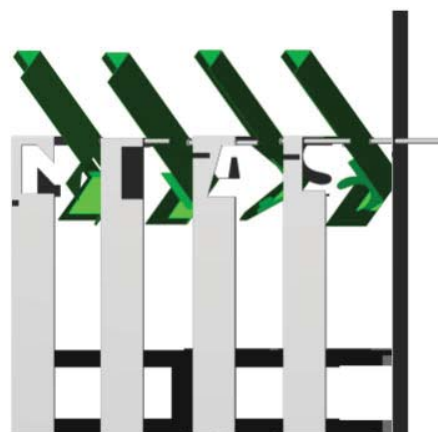
Orden de ensamblaje.

1. Verificar la coincidencia de los soportes de los ejes .
2. Posicionamiento del eje.
3. Posicionamiento de o-rings para mantener las distancias.
4. Ensamblaje de piezas adicionales mediante remaches pop.

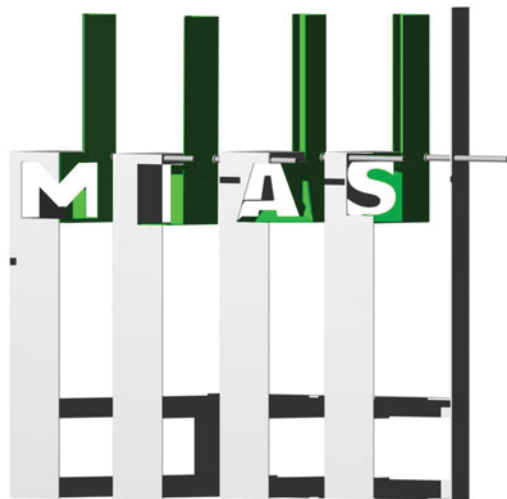
C. Bloque de Lectura

Una vez terminada la faena anterior y vinculadas las letras al soporte, se obtienen los textos de lectura, los cuales se presentan en la obra asignándoles su lugar. Cada uno de estos cuerpos de texto se vincula a la obra por medio de elementos lineales metálicos, los que son prolongaciones de pilares, quedando en el vacío dejado por estos, para tener como fondo de lectura el horizonte de la costa atlántica.





Unidades abiertas (ilegibles)



Estado legible de las letras, punto de vista frontal.



3



2



4

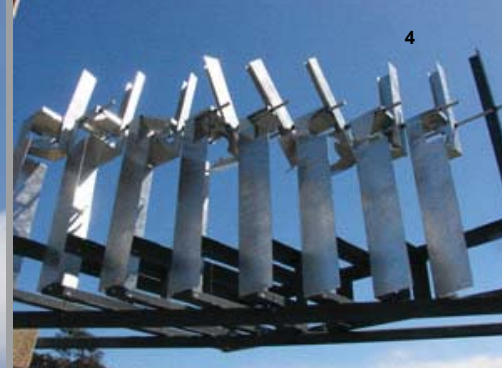
1. Acercamiento al zócalo de lectura
- 2,3,4. Perspectivas de obra
5. Vista total de la obra realizada en la travesía a la Paloma Uruguay.



1. Lectura Eólica situada en la obra
2. Acercamiento a la Lectura Eólica en movimiento
- 3,4,5,6,7. Vistas Lectura Eólica



1





1.

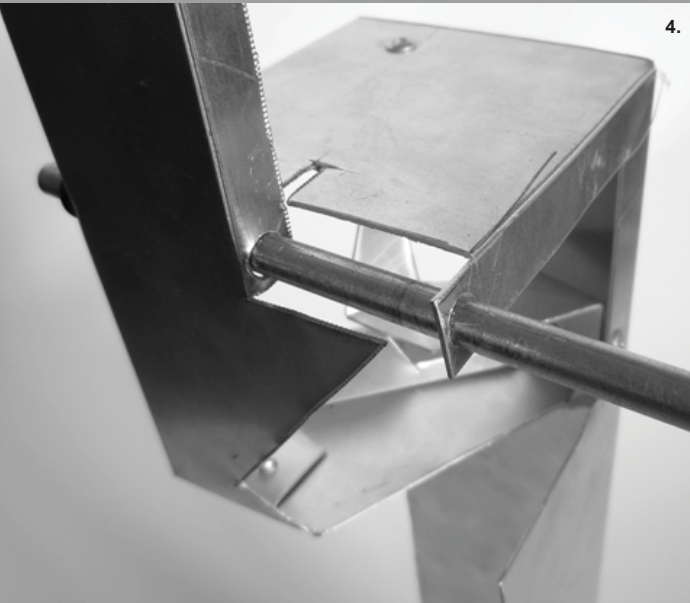


2.

1. Prototipo Letra A legible
2. Prototipo Letra A ilegible
3. Detalle interior cubo.
4. Detalle eje.
5. Detalle vista superior.



3.



4.



5.

Cocinar Móvil

2

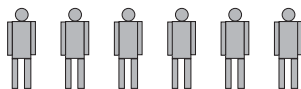
El encargo es crear una instancia nueva entorno a los actos que se llevan a cabo en la ciudad abierta, esto a través del estudio de la comida, el modo de ser ofrecida y su relación con el número (personas), la movilidad, y lo que significa esto en el despliegue espacial.

La investigación se lleva entorno a dos temas principales. Uno es el de la "cocina móvil" y el otro el de la Ciudad Abierta. Con la cocina móvil nos referimos a la instancia en la que se lleva el acto de cocinar y lo que esto conlleva (situación espacial, modo de cocinar, modo de transportar, elementos, etc).

En la ciudad abierta se estudian los elementos e infraestructura existentes para tener medida de lo que esto significa: cocinar para grupos mayores de 50 personas, ya que este es un número habitual de convocatoria entre los habitantes y miembros de Ciudad Abierta.

Este modelo reúne todos los elementos necesarios para constituir un lugar habitable durante un viaje ,estos elementos estan dispuestos en su interior durante el trayecto para luego desplegarse en el momento de establecerse. Así el fuego esta agrupado con los elementos necesarios para la cocina conformando un primer modulo.

Otro modulo es la carpa que constituye el espacio habitable, cobijando en su interior el modulo del fuego . El agua es almacenada en el interior del carro , es un elemento portable y restringido al tamaño del contenedor(estos genera una justeza en el uso del agua).



CAPACIDAD DE LA COCINA
6p

largo total 3750mm

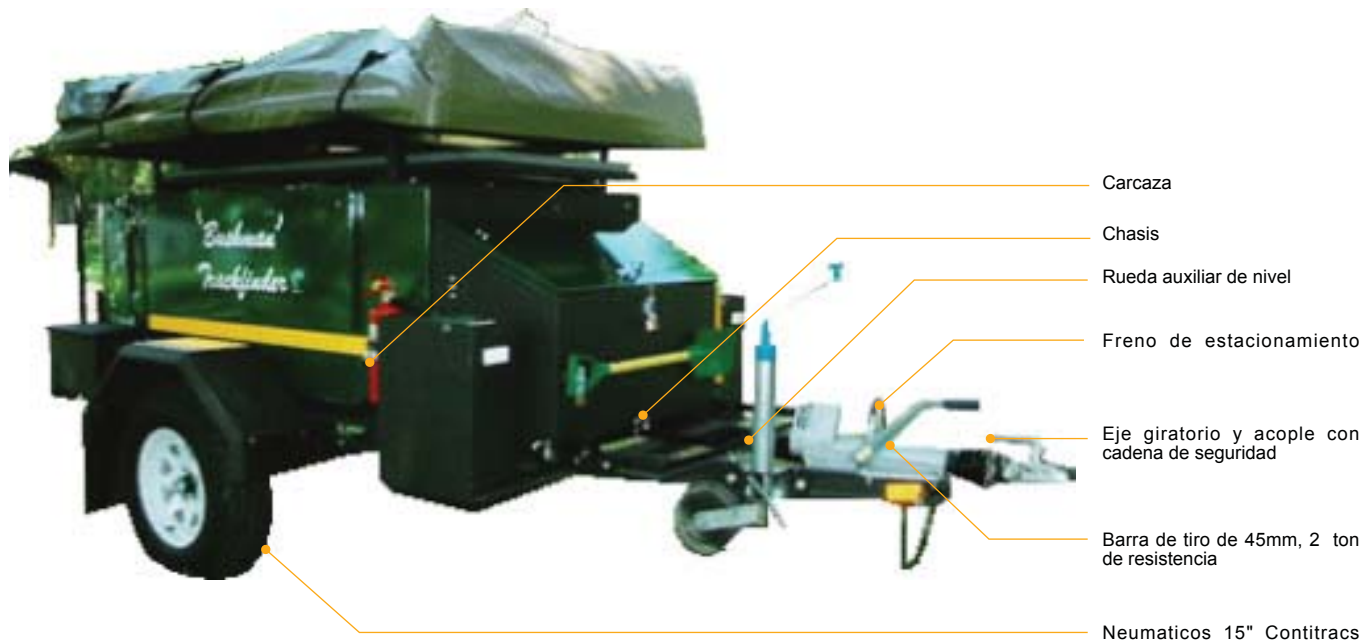
peso sin carga +/-650kg

capacidad de carga +/-790kg

peso maximo cargado 1440kg

dimensiones 1600 largo x 1100 ancho x 700 mm alto

compartimiento de refrigeracion 40lt



Cuenta con un modo de fuego a partir de gas licuado y mediante la utilización de cocinillas de acero a gas, de dos quemadores.

La puerta posterior tiene una sección abatible que corresponde a la cocina y la superficie de preparación, y a la vez posee un interior que guarda los utensilios y los elementos de cocina, como tazas, platos, condimentos, etc.



Conexión de gas mediante valvula externa de control anular

Balon de gas licuado de 10kg

Cocina a gas de dos quemadores de acero inoxidable

Cocina acero inoxidable M193C

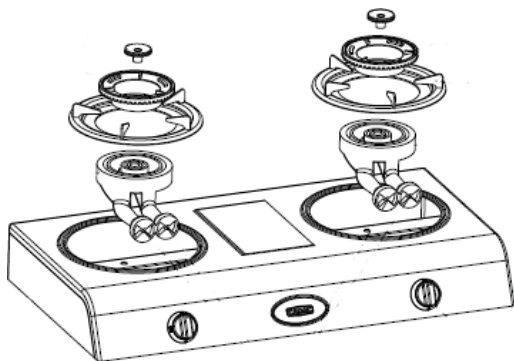
Este aparato se ubica en la categoría de quemadores de presión regulada (28mbar), usando gas licuado de petróleo (LPG) exclusivamente. Su consumo nominal es de 240 g/h (Quemador mano izquierda), y 270 g/h (quemador mano derecha).

Esta unidad es un aparato de baja presión, y se usa en conjunto con un regulador de presión y manguera de 28 mbar. Su conexión de gas esta restringida a cilindros mayores a 1,8 kg de capacidad

AUTONOMÍA

Quemador derecho
37hrs

Quemador izquierdo
40hrs



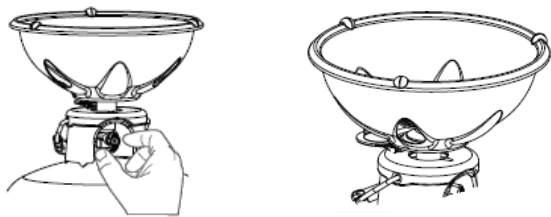
Potjiekos Cooker M153

Quemador de vapor a presión de mezcla propano/butano. Consumo promedio: 182 gr/h.
Puede ser usado con cilindros CADAC n° 4, 7, 10, 15.

AUTONOMÍA

Utilizando un cilindro de 10kg

54hrs

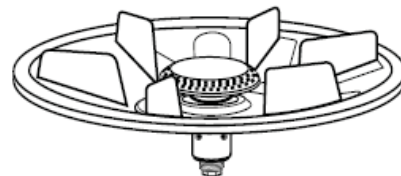


Cadac Cooker modelo 2800

Quemador que se ubica en la categoría de aparatos por presión de vapor por mezcla propano / butano Consumo promedio: 182 gr/h. Puede ser usado con cilindros CADAC n° 4, 7, 10, 15.

AUTONOMÍA

Utilizando un cilindro de 10kg
54hrs



Tipologia cilindros de gas

SUDAFRICA

Cilindro externo N° 10



10kg

Pack cilindro/cocina



7kg

Los cilindros cuentan con: Valvula externa de control anular./El cilindro posee una envoltura para la protección de la valvula, con un asa para tomarlo. /La valvula esta protegida con una clavija antipolvo/Película de epoxy para la protección del cilindro en contra del oxido./Posibilidad de agregar un cooker top, lampara y calentador

CHILE

Están equipados con valvulas y sellos de seguridad, destinados a permitir la conexión de cualquier artefacto que funcione a gas licuado y a garantizar que la calidad y cantidad del producto lleguen sin alteraciones al consumidor.

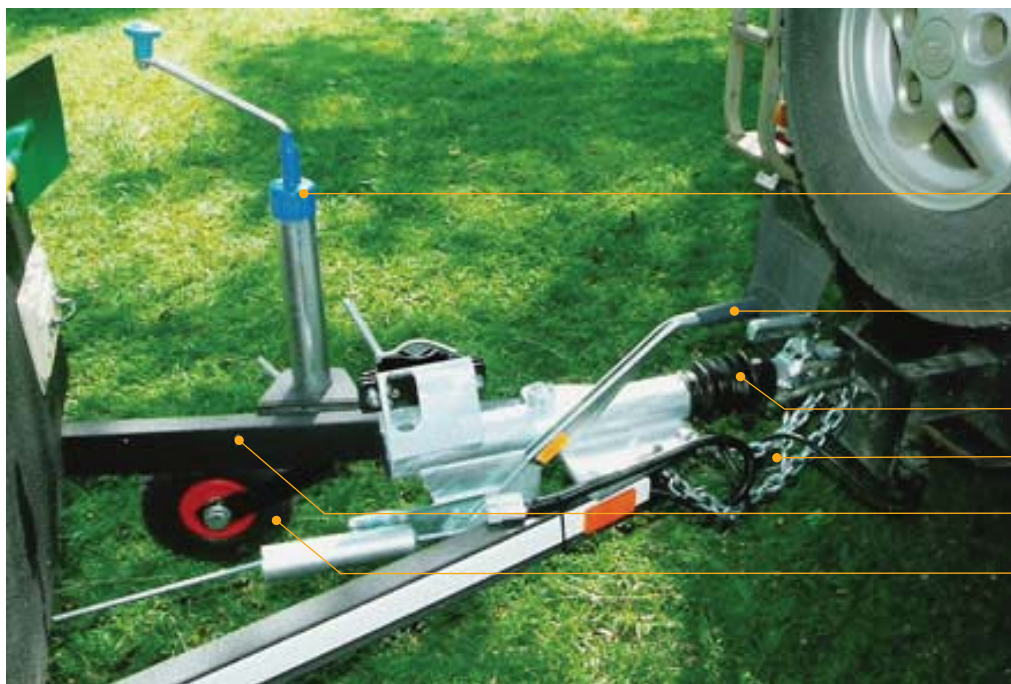


15kg

5kg



Modulo independiente al automovil, lo cual permite acoplarlo a cualquier vehiculo, preferentemente todo terreno. Se acopla al vehiculo mediante un coco de tiro, el cual llega a un eje giratorio que le da mayor movilidad en terrenos dificiles. Esta conectado a una barra de tiro unida a una extensión del chasis. Una vez establecido el carro en el lugar, se extiende un tercer apoyo que es una rueda ajustable que permite desplazar el carro sin la necesidad del vehiculo. Esta pata da estabilidad al carro, manteniendolo en su horizontalidad, independientemente del suelo en que esta puesto.



Manivela hidraulica rueda auxiliar

Palanca Freno de estacionamiento

Eje giratorio

Cadena de seguridad

Extensión chasis

Rueda auxiliar de nivel

Se constituye a partir de la barra de acople con lo que esta misma se transforma para recibir dos superficies en las que se puede lavar losa y a la vez dejarla para el secado Estas superficies son plasticas

Lavaplatos y fregadero



Sistema de ducha

El sistema para la ducha es diferente al del lavaplatos ya que este consta de una bomba que succiona el agua desde un recipiente, esto posibilita calentarla. Esta bomba funciona con la energia electrica proveniente de la bateria de 12 volt y es necesaria para generar presión, a diferencia del lavavajilla que es por gradiente.

Bateria

Bateria de de 150 amperes con salida transformador a 12v. También existe una bateria llamada Battery Management System, que está contenida en una caja de fibra de vidrio para reguardarla del clima

Este modelo se consta de un sistema de aguas abastecido por un estanque anexo al trailer. Este tiene una capacidad de 60 lt y se ubica en el interior del carro y está conectado a la rueda auxiliar donde existe la posibilidad de armar un lavalosa.



capacidad 60 lt

capacidad 90 lt

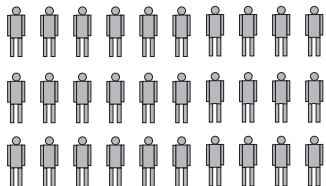
Estanque de agua

El agua es depositada en un estanque con capacidad de almacenar hasta 60 litros. Está conectado a la parte anterior del trailer mediante cañerías flexibles.

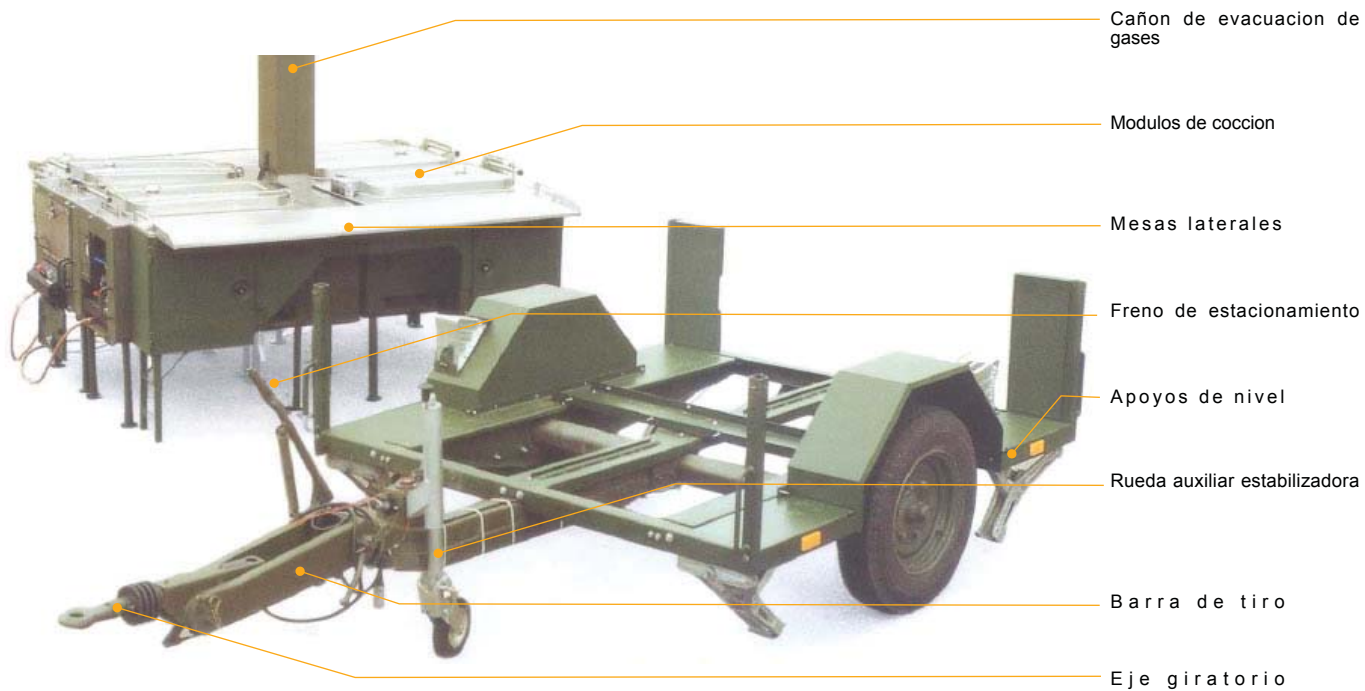
Los tanques de agua y tanques móviles estan hechos en UV estabilizado para el almacenamiento al aire libre, a partir de la resina de polietileno lineal. La mayoría de los tanques son moldeados con ranuras para sujetar correas para camionetas y remolques. La protección UV es importante sobre todo si el tanque será expuesta a la luz solar, para evitar la aparicion de algas.

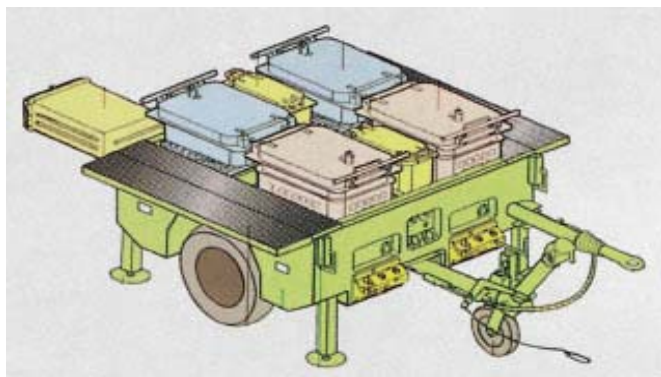
Este modelo es una cocina modular militar que tiene la capacidad de reordenarse para constituir el espacio cocina. Esto es a través de módulos que se pueden disponer según la necesidad del usuario. Estas cocinas son autónomas solo para la preparación de alimentos, no tienen la capacidad para el lavado de la vajilla resultante de la alimentación.

El modelo puede generar distintas situaciones espaciales en cuanto a cocinar, una en que sus módulos están agrupados constituyendo el modo de cocinar en su perímetro. Otra situación se da al desagruparlos y disponerlos de acuerdo al espacio que se requiera.



CAPACIDAD DE LA COCINA
300p/2 horas





La obtención del fuego se realiza mediante el almacenamiento de combustibles de distintos tipos, como petróleo, gasolina y gas. El quemador posee un depósito integrado, el cual se recarga temporalmente a medida de las necesidades de la cocina.

Quegador a gas (Butano/Propano)

El quemador de gas puede ser usado para calentar ollas y módulos de asado y horneado. Del mismo modo puede ser usado sólo como quemador individual. El quemador de gas puede ser usado con gas propano a temperaturas de -10°C hasta $+60^{\circ}\text{C}$.

AUTONOMÍA

Utilizando un estancoe

4,8lt

8hrs



Quegador de cocina de campaña FKB-2

El quemador para cocina de campaña FKB-2 se emplea como fuente de calentamiento para todos los módulos para cocinar, freir y freir/hornear. El quemador puede operarse con kerosén, gasóleo o fuel-oil. Para el encendido y el sistema totalmente automático de control de llama se requiere un suministro de corriente de 24 V CD.

AUTONOMÍA

Utilizando un estancoe

4,8lt

8hrs



Quegador por evaporacion a presion DVB-1 (TFK)

Quegador que funciona con diesel, fuel-oil o kerosén. Dicho quemador es autárquico, está fabricado exclusivamente con material anticorrosivo y puede utilizarse como unidad separada fuera de la cocina de campaña.

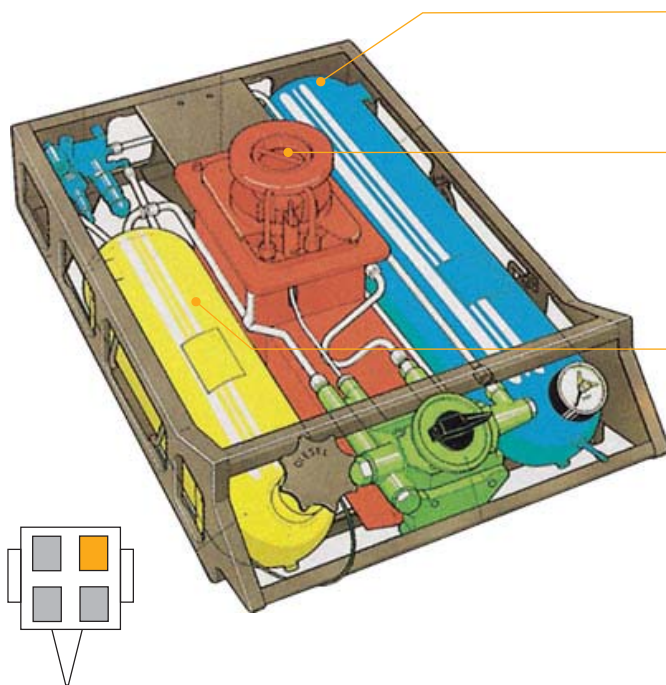
AUTONOMÍA

Utilizando un estancoe

4,8lt

8hrs





Deposito de aire presurizado de 6,9 lt de capacidad

La presión de aire necesaria para el servicio independiente se produce mediante una bomba de accionamiento de pedal, una bomba manual o la instalacion de inflado de los neumáticos del camión tractor.

Quemador

Los quemadores de gasóleo son los quemadores más seguros para las cocinas de campaña. Este nucleo no produce olores ni deja sabores. La llama azul alcanza una temperatura de 1400°C. El quemador independiente fabricado en acero inoxidable se puede utilizar fuera de la cocina como hornilla. Cada cocina posee 4 camaras de combustion con total de 4 quemadores independientes.

Contenedor combustible 4,8 lt

Quemador de cocina de campaña FKB-2

Duración de combustión (h)	3,5-7
Máx. consumo de gas (kg/h)	1,5
Capacidad del depósito de aire (l)	6,3
Peso en vacío (kg)	11
Rendimiento (kW)	6-18
Mín. consumo (l/h)	0,8
Máx. consumo (l/h)	1,8

Quemador a gas (Butano/Propano)

Duración de combustión (h)	3,5-7
Máx. consumo de gas (kg/h)	1,5
Capacidad del depósito de aire (l)	6,3
Peso en vacío (kg)	11
Rendimiento (kW)	6-18
Mín. consumo (l/h)	0,8
Máx. consumo (l/h)	1,8

Quemador de evaporacion a presion DVB-1 (TFK)

Medidas (Long. x Anch. x Alt.) (mm)	710x440x218	
Duración de combustión (h)	2,5-6	
Combustible	Diesel, Parafin	
Capacidad del depósito de aire (l)	6,9	
Rendimiento (kW)	8-18	
Mín. consumo (l/h)	0,8	
Máx. consumo (l/h)	1,8	

La TFK 250 se compone de un bastidor autoportante de tubos de acero, resistente a torciones, y por ello adecuado para uso militar en terrenos difíciles. Todas las piezas de chapa van atomilladas facilitando así su sustitución en caso de reparación. Todo el sistema de cocina se halla construido mediante el sistema de piezas normalizadas

Barra de tracción y dispositivo de remolque

La altura de la barra de tracción se puede ajustar de modo continuo entre 550 y 1050mm (doble dentado de Hirth) el dispositivo de remolque se puede adaptar fácilmente del argollón de remolque OTAN al argollón según normativa DIN para camiones civiles

Nivel esférico

Se halla montado sobre el dispositivo de remolque, permite la nivelación exacta de las calderas a fin de distribuir con uniformidad el aceite o grasas.

Rueda auxiliar

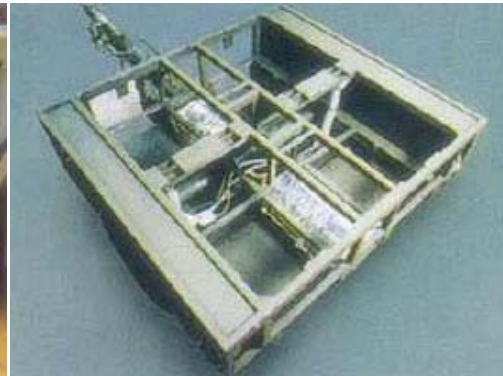
Para maniobrar el remolque este posee una rueda auxiliar y una manivela orientables

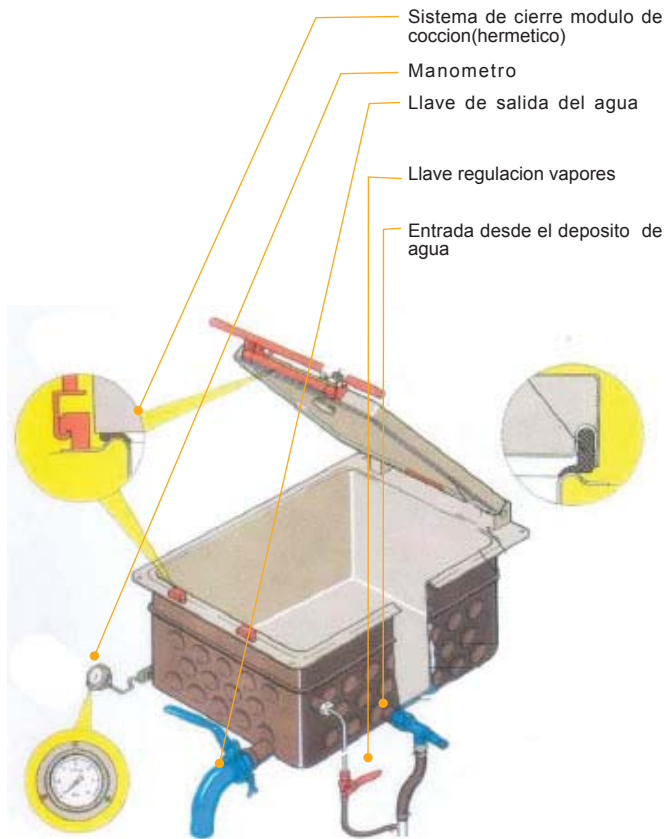


Modelo TFK250 transportado

Apoyo de platos/alzacoches

En los cuatro vanos laterales se hallan integrados apoyos de manivela con placas de apoyo con articulación de bola para un rápido equilibrado horizontal de la cocina en un terreno quebrado. Mediante el nivel esférico se efectúa esta nivelación con máxima precisión, pudiéndose colocar así la cocina en posición normal. Los apoyos de platos son alzacoques integrados para el cambio de ruedas y soportan cada uno una carga máxima de 2000kg. Posee un mecanismo de cremallera accionado por manivela



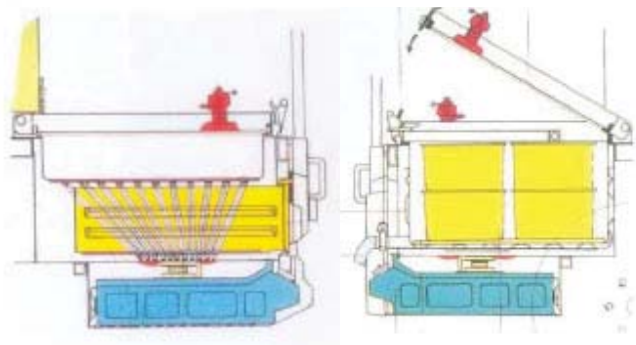


En este modelo el agua aparece en los modulos de coccion a la cual se obtiene desde sistemas independientes de tratamiento de agua (purificada) y tambien mediante el transporte de esta.

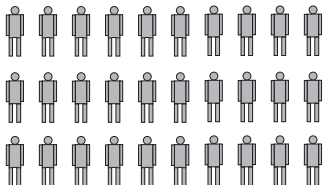


Estos modulos tienen la capacidad de distribuir el calor de forma uniforme con lo que se logra una coccion mejor de los alimentos esto es gracias a un deposito de agua en la parte inferior del recipiente al cual esta una gran temperatura (agua hirviendo)

Existe una doble función del agua caliente: primero, mantiene la temperatura de los alimentos elaborados, y segundo, se puede utilizar para la preparacion de café.



Este modelo se nos presenta reiteradamente en el transcurso del recorrido de la ciudad de Montevideo, Uruguay. En la ciudad de Montevideo eran parte constituyente de algunas esquinas de la ciudad, concesionadas cada una a un arrendatario. El carro hace habitable las esquinas en torno a la comida, con lo que les da el carácter de espacio. Las cantidades (comida, panes, agregados, etc) están ordenadas en relación a un día de producción y ventas. Los carros están orientados para la venta hacia la vereda (peatón), siendo la calle su atrás.



CAPACIDAD DE LA COCINA
300p/1 día



1. El carro cuenta con un pasillo que permite a los cocineros acceder a los sectores de elaboración y venta simultáneamente. El sector fuego da a la parte posterior del carro, quedando contenido en él.

2. Línea de elementos fríos. Están expuestos en superficies distintas a las de preparación. Existen dos alturas de exposición, una corresponde a los bebestibles y otra a los ingredientes para la preparación de sándwich



3. Preparación de alimentos, se realiza sobre las líneas de exposición ya mencionadas. La superficie da cabida a la preparación de +- 10 hamburguesas. Se presentan estas líneas ya que la persona debe elegir una variedad de ingredientes que incorporara a su gusto.

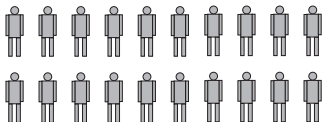
4. Línea de cocción. Preparación de alimentos al momento, ya que se sirven calientes (hamburguesas, choripanes, panchos, etc.)

El combustible para el fuego es gas licuado ubicado en el exterior de la cocina. Se necesitan dos balones para abastecer todos los artefactos. Existen distintas zonas, quedando la del fuego situada en la esquina frente al acceso. Entre los artefactos del fuego está el horno, la cocina industrial y el calefón.

El orden de las superficies de trabajo es perimetral, dividiendo las alturas en dos zonas de guardado, una bajo la superficie de trabajo y una sobre esta. Este espacio inferior corresponde al guardado de elementos de gran tamaño, como ollas, sartenes, etc. El nivel superior guarda los elementos necesarios para cocinar y lo relativo al secado de la loza.

Esta cocina da la posibilidad de realizar un almuerzo para 50 personas en un interior (sala de música), número dado por su inventario. Consta de 3 superficies de trabajo dispuestas en su perímetro.

Se distinguen cuatro zonas en su interior: zona de guardado, zona de preparación, zona de fuego y zona del agua. Existe una entrada de luz superior que ilumina el sector de preparaciones y el de secado. Tiene un ordenamiento lineal con respecto a las labores que se desarrollan.



CAPACIDAD DE LA COCINA
50p



En esta celebración realizada en C. Abierta aparecen tres elementos constituyentes el fuego, un elemento donde se inscribe el acontecer en relación con su alrededor y superficies expositoras (utensilios, bebestibles, etc.). Con estos tres elementos se puede dar forma al comer.

Aparecen los elementos anteriormente nombrados quedando el cielo como el contenedor del fuego y las superficies así la celebración se da en torno al fuego siendo este punto de reunión, las superficies tiene dos momentos uno en el que son expositoras y otro en el que dan cabida al comer siendo mesas.



Manto

Superficies expositoras
Fuego

En este caso el espacio es dado por el lugar que otorga el resguardo (bosque y duna) para comer señalando donde esta inscrito el acontecer.

El fuego se ordena de forma lineal permitiendo transitar , no siendo este el foco de congregacion, sino las mesas dispuestas bajo los árboles. Constan de una superficie de apoyo donde se ubican los elementos que este requiere.

Las superficies para comer estan dispuestas bajo el resguardo del bosque.



Resguardo

Fuego

Superficies

Duna

A partir de los antecedentes podemos establecer tres coordenadas: una, el fuego el que esta abierto a la posibilidad de ser luz, calor o una zona de cocción, dos un elemento que constituye el espacio del acto y otro las superficies que tienen más de una instancia como el guardado la exposición la posibilidad de comer etc.

El proyecto esta en etapa de apertura, en la cual se toma una serie de antecedentes, los cuales van diciendo acerca de lo existente, dando un espectro de situaciones en las que aparece la cocina, el numero(personas en relación a las cantidades), como se lleva una situación de comer, como podría ser su despliegue y cuales son sus posibilidades.

Entorno a esto podemos nombrar una serie de temas que pueden ser alcanzados en el proyecto:

- A. Relación del proyecto con el área.** siendo esta el lugar en que se podría desarrollar el acto. Este tema está en la posibilidad de posicionarse en un espacio indeterminado (desde la ciudad abierta hasta una dimensión de ciudad), con lo que abre el ser transportado, pudiendo ser llevado por personas, subido a una camioneta, acoplado a un carro, etc.
- B. Climas.** No es para climas desfavorables, porque implica tener todo un sistema que resguarde las personas, lo que significa cubrir una gran extensión (debido a que su realización conlleva a ocupar la mayoría de los recursos del proyecto). Esto no impide la existencia de un cielo que cuide los fuegos, la zona de preparación, que constituya una sombra, entre otros.
- C. Instancia nocturna.** Se crea una relación entre el fuego, los cielos, la luz y el calor, evitando la necesidad de un generador pues los propios fuegos pueden constituir la luz y la fuente de calor. Esto no quita la posibilidad de una conexión a la red eléctrica.
- D. Fuego.** La pregunta por cual es su energía base está en relación a cuanta gente se quiere recibir, los tiempos de preparación, la posibilidad de que esto sea luz y fuente de calor. Entre las posibilidades energéticas están gas, leña/carbón, kerosén, electricidad, solar, por lo que se dejan dos opciones principales, gas/leña (los demás se descartan por un tema técnico y de costos).
- E. Superficies.** Están abiertas a tener más de un uso, pudiendo ser zonas de guardado, mesa, etc. La bifuncionalidad puede aparecer en las otras zonas del proyecto (fuegos, cielo, etc.)
- F. Aguas.** El guarda no tiene permanencia en el proyecto más que para las ocasiones en que este se use, ya que por un tema de higiene, conviene siempre estar renovando el agua (obtenerla en el mismo lugar o momento del acto). El agua se almacena para el transcurso del acto (café, jugos, cocinar, etc.)
- G. Residuos.** El lavado no se da en el modulo, por lo tanto, debe existir un elemento el tratamiento de los residuos (transporte, residuos orgánicos, etc.)
- H. Figura espacial.** Se piensa llevar un modulo que aúne los elementos constituyentes para construir la posibilidad de un acto, sin limitarlo. En relación a las circunstancias del desarrollo del acto, estos elementos podrían agruparse de modos distintos; lineal, en perímetros, de transito, en focos, etc.
- I. Suelo.** El proyecto tiene que leer el suelo en el cual estará ubicado, ya que no siempre este suelo será favorable, pudiendo ser un terreno irregular o nivelado.

Propuestas Desayunos Ciudad Abierta

3

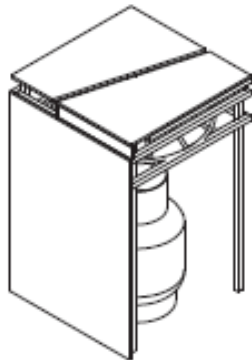
Para entender lo que es recibir una multitud se realizan desayunos cada miércoles con ocasión del ramo de cultura del cuerpo en la vega de Ciudad Abierta. Hay cinco instancias, cada una de ellas es una propuesta distinta en relación a su forma de exponer, su espacialidad, su fuego, su estrategia, etc., pero con elementos comunes tal como el modo de construcción, el cual es a partir de elementos existentes o preconcebidos, los cuales son modificados en virtud de cada propuesta. Siendo así, cada propuesta avanza a partir de la anterior considerando los aspectos significativos, y que al analizarlos y relacionarlos generan una proposición final para la etapa de Título II.

Consiste en el estudio previo al planteamiento de los desayunos en Ciudad Abierta, los pasos y el proceso necesarios para llegar a una propuesta. Un primer inicio se establece a partir de preguntarse en que etapa nos ubicamos. Determinar medidas, volúmenes, etc, los cuales nos dirán acerca del tamaño, y permitirán decir que es lo imprescindible para que el acto ocurra en justeza constructiva y en cuanto a propuesta, cual es la certeza en su durabilidad y sentido.

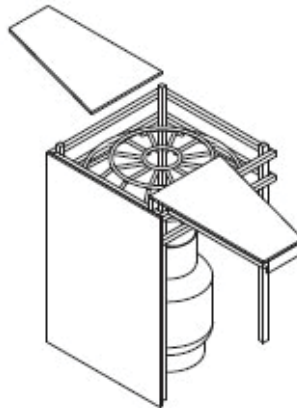
Bocado recepción primer año



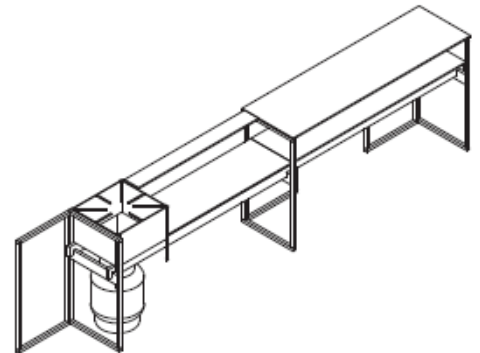
Modulo cocción abierto



Modulo cocción cerrado



Modulo para recibir a 10pp en exterior



1. Se desarrolla la preparación de la comida desde un centro, para luego ser llevada al borde de servicio. Existe un distingo entre las superficies y las distintas áreas, como de preparación, áreas calientes (hornos) y de servicio.



1

2. Formas de desplazamiento alrededor de la comida, uno en el que se rodea la cocina existiendo una circulación, un giro. Otro modo es en el cual se llega a sus laterales, rodeando el perímetro.

Relación de exposición, aparece la reversibilidad de la mesa, desde la cual aparecen dos caras habitables de esta. Una es la cara expositiva, la otra de preparación y apoyo.



2

3. Existe una linealidad desde un frente en el cual se preparan los comestibles, teniendo la particularidad de que el elemento fuego pasa a ser el expositor.

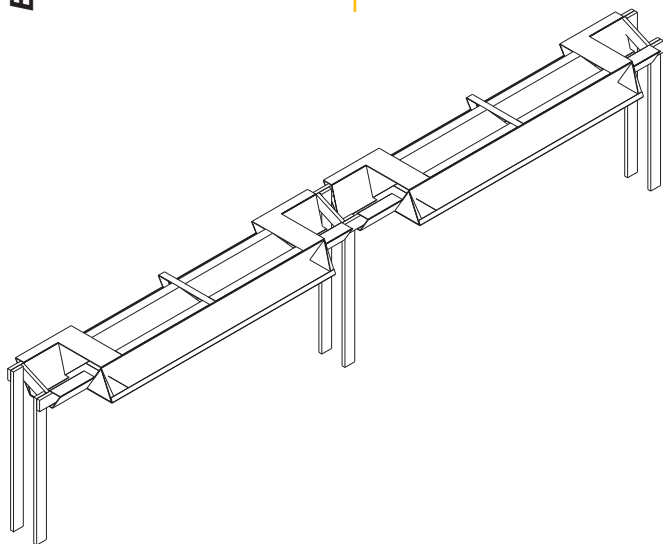
La duna constituye un resguardo, construye un atrás que impide el paso de la gente, y genera un interior que es de cocina.



3

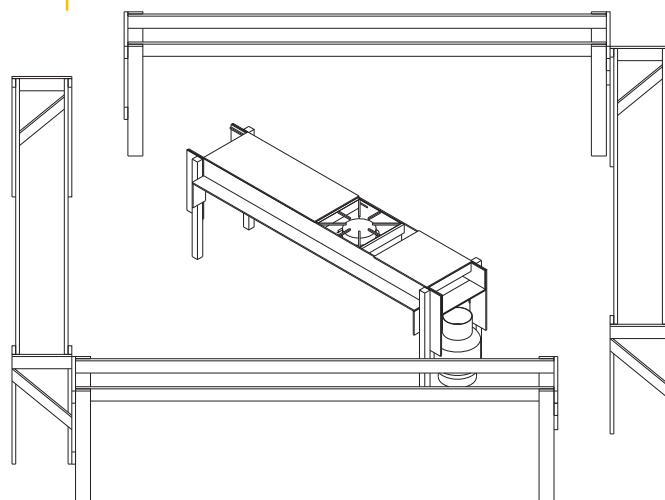
A. Mobiliario del paso

Extensión paralela al camino de llegada a la Vega. Los alumnos transitan recibiendo el desayuno.



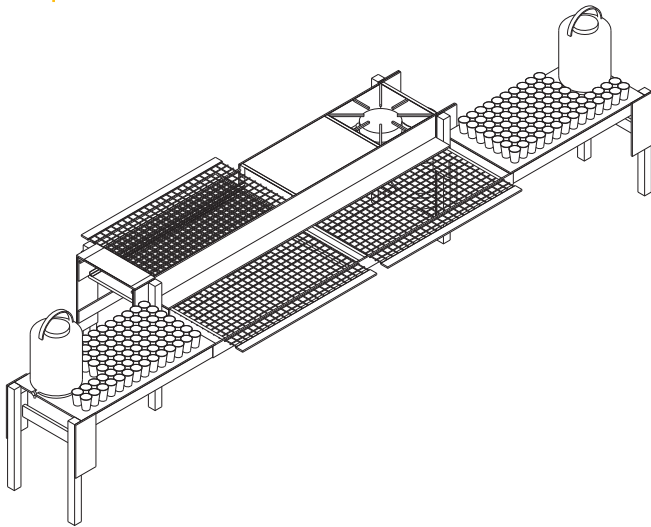
B. Mobiliario de perimetro expositivo.

Se cauntifica el fuego variando su potencia en relación a la producción. Un borde expositivo propuesto por alumnos del Taller de tercer año de Diseño industrial.



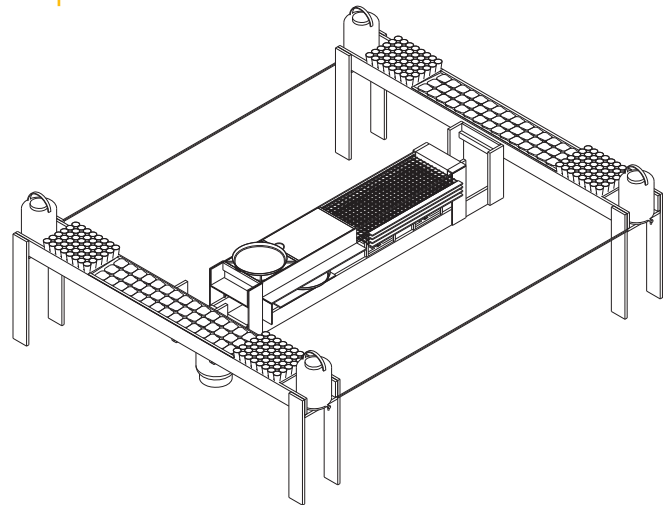
C. Mobiliario de la frontalidad

Modo de servicio uno a uno. Bi-funcionalidad de utensilios: bandejas de tostar/bandejas expositoras.



D. Mobiliario del converger circular

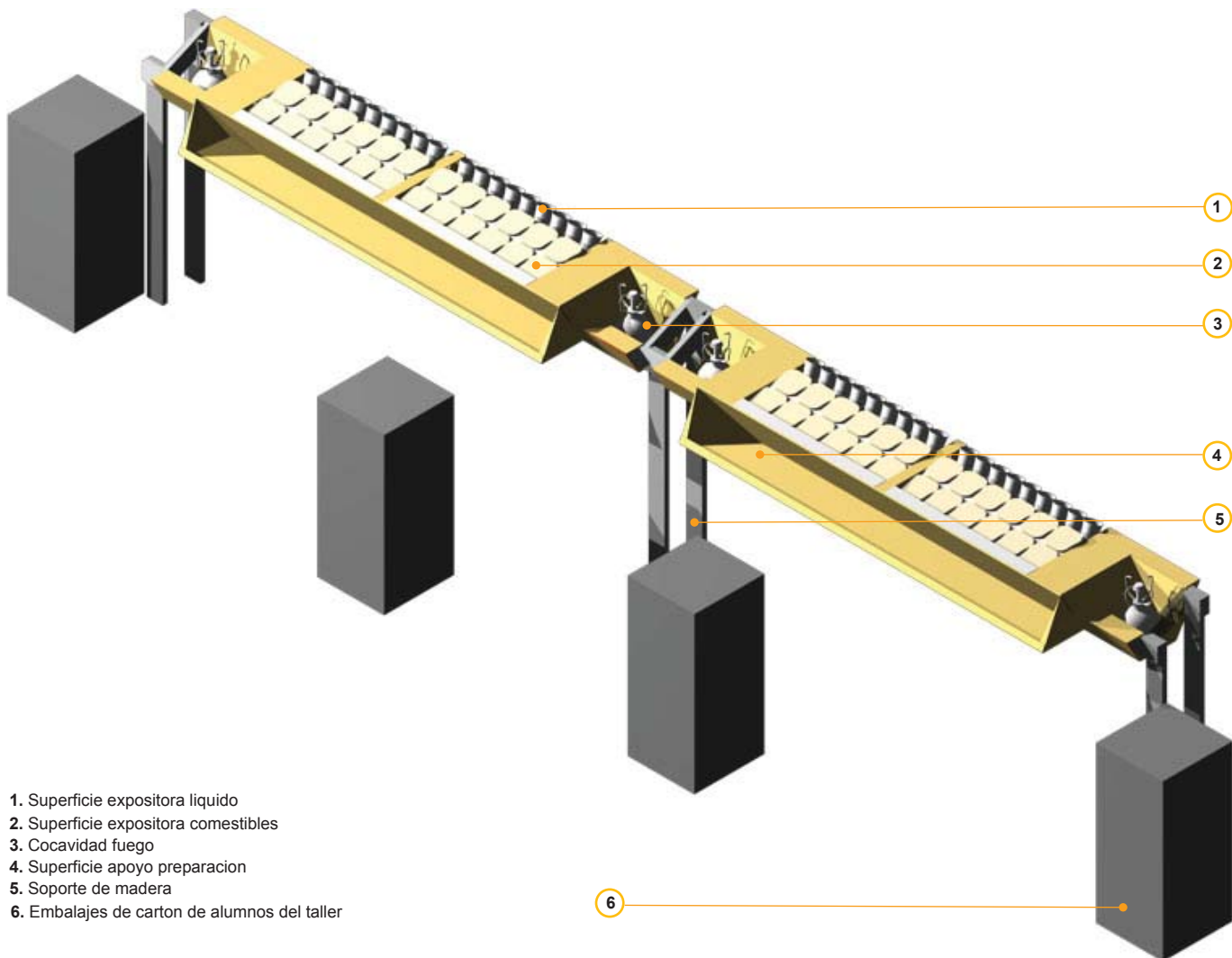
Reversibilidad de la mesa de cocción. Doble acontecer. Servicio perimetral, trae una menor aglomeración y mayor fluidez del servicio. Unión de la viga más el perímetro expositor, quedando suspendida en el interior.



a

Mobiliario del paso

En esta primera oportunidad, se realiza una viga de cartón la que a través de pliegues recibe los elementos para desarrollar un desayuno, como el café, fuegos, panes y vasos, expuestos en la extensión de la mesa. Se espera recibir a los 50 primeros alumnos. Los alumnos de Taller tercer año se encargan de diseñar unos embalajes de cartón transportables que contienen los elementos utilizados para el desayuno. Cada embalaje contiene pan, azúcar, café, huevos, aceite, implementos de cocina y vasos. La mesa se ubica paralela al camino de llegada, para no interferir con el flujo hacia la vega.



1. Superficie expositora liquido
2. Superficie expositora comestibles
3. Cocavidad fuego
4. Superficie apoyo preparacion
5. Soporte de madera
6. Embalajes de carton de alumnos del taller

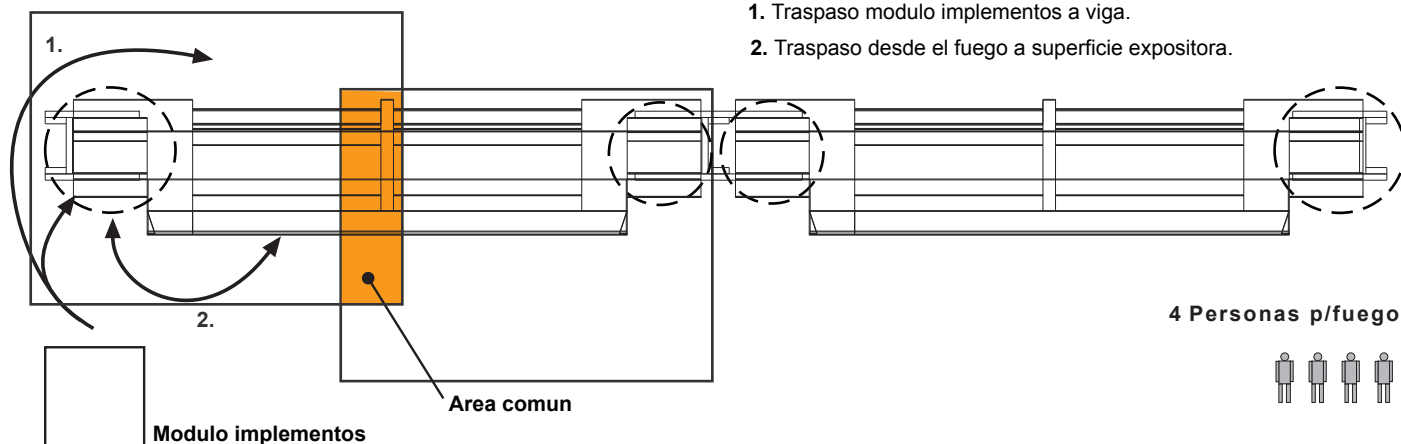
a.1

Los alimentos y líquidos se exponen en la extensión de la viga .La exposición no se dio en simultaneidad con la llegada de la gente, ya que el tiempo de preparación de alimentos fue mayor. Por esto se produce una espera, y por consiguiente una aglomeración frente a la línea. El servicio entonces es uno a uno. Cuantificar los tiempos que demora el traslado y la elaboración se hace fundamental para lograr una inmediatez del servicio.



a.2

Operativa. En cada uno de los cuatro fogos, se instala un grupo con su embalaje y se distribuyen en la extensión de la viga. Los mismos fogos se usan para preparar los huevos. La preparación fue simultánea a la llegada de los alumnos, con lo que dos de los integrantes del grupo se encargaban de preparar y entregar los panes y servir café.

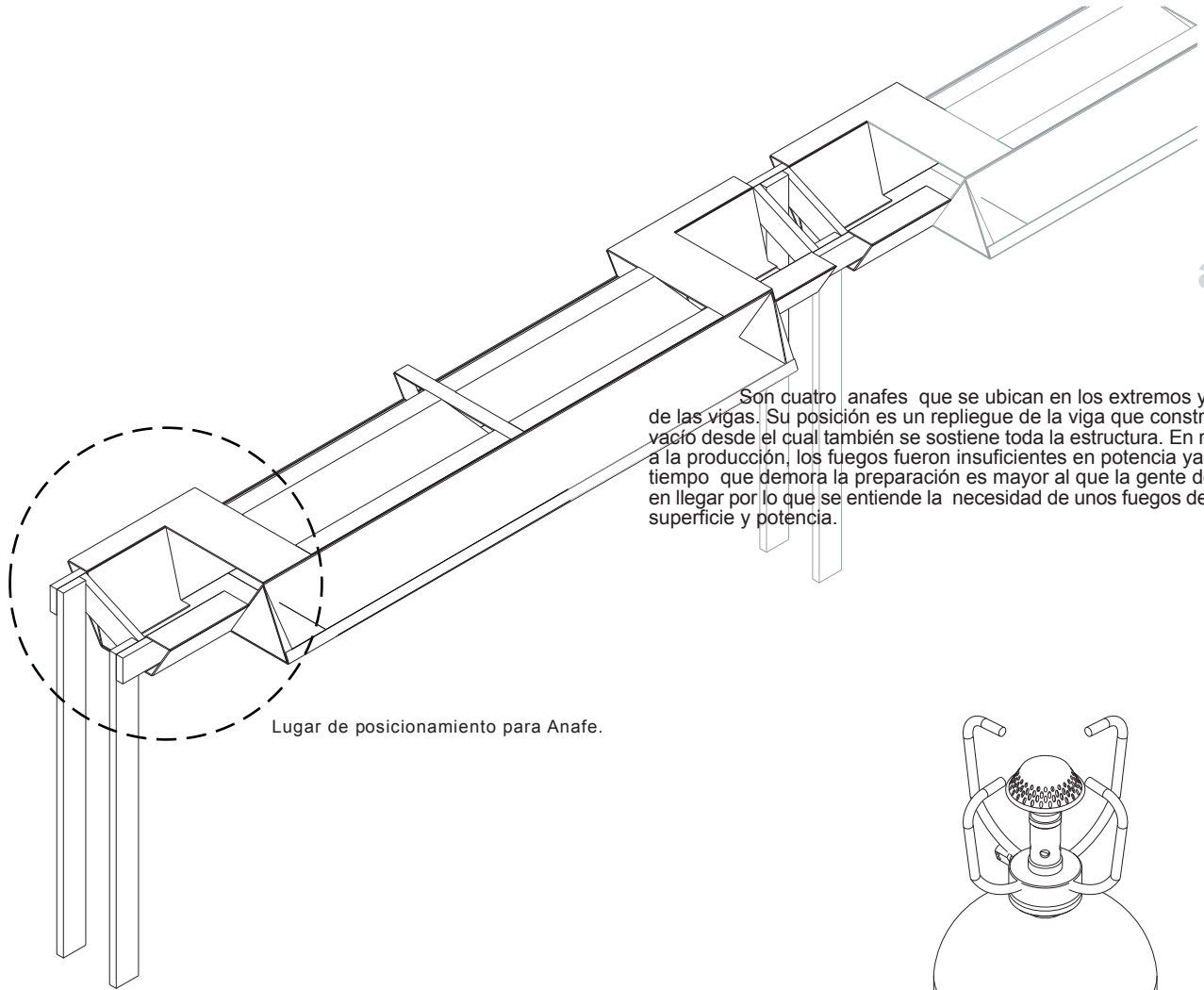


a.3

Su figura en el lugar es una línea paralela al camino, su atrás queda cubierto por un árbol impidiendo el paso de los que llegan, teniendo solo una cara accesible. La distancia entre esta cara expositiva y la posterior de preparación fue insuficiente ya que los participantes estaban próximos del fuego y del lugar de cocina entorpeciendo el proceso. Se necesita crear una holgura entre preparación y exposición. La figura total de la mesa se pierde en la multitud, no quedando señalada, ocultando o disminuyendo lo que acontece al acto, se desperfila.

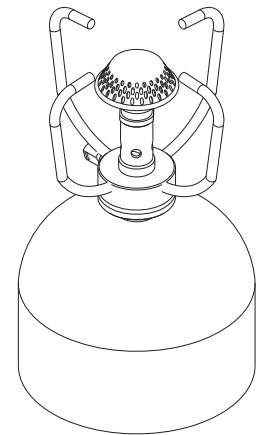


a.4



Lugar de posicionamiento para Anafe.

Son cuatro anafes que se ubican en los extremos y centro de las vigas. Su posición es un repliegue de la viga que construye un vacío desde el cual también se sostiene toda la estructura. En relación a la producción, los fuegos fueron insuficientes en potencia ya que el tiempo que demora la preparación es mayor al que la gente demora en llegar por lo que se entiende la necesidad de unos fuegos de mayor superficie y potencia.



Anafe

a.5

Cada grupo debía contener en su modulo el agua más los elementos necesarios para preparar 12 café. El servicio del café es en relación uno a uno, cada persona tenía su café el agua era entregada por uno de los integrantes del grupo. Esta agua del café fue hervida en el lugar, lo que proporciona una independencia de algún establecimiento anexo. Esta independencia agrega un tiempo que es del hervor, tiempo que debe ser considerado, con anterioridad a la llegada de los participantes.



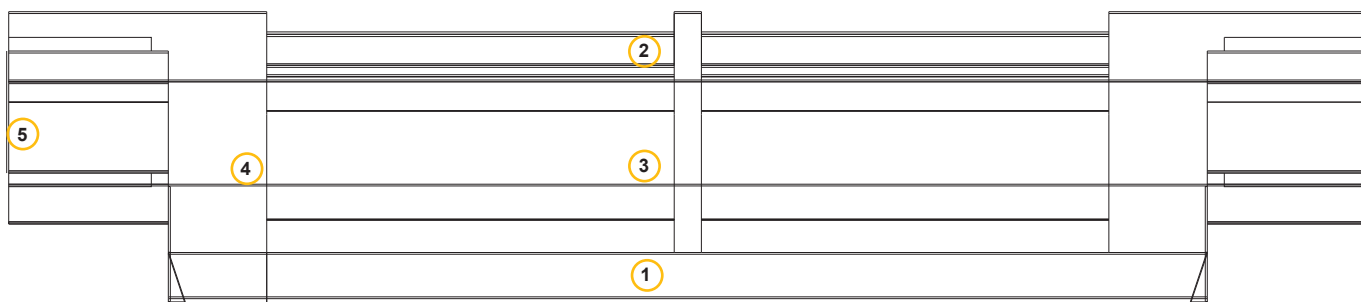
a.6

Los elementos venían en los módulos por lo que la viga solo recibía a algunos, entre ellos estaban los fuegos (4 anafes), sartenes, tostador, tetera y espátulas para preparar los huevos. En relación a ellos las superficies fueron pocas considerando el volumen necesario para preparar un desayuno de esta envergadura.

a.7

Esta propuesta presenta dos tipos de superficies una que sería la expositora y a la vez es donde se da la preparación, esta superficie está construida desde un repliegue en la parte superior de la viga dejando en una inclinación distinta a los panes. De la misma forma se construye el canal de los vasos y un apoyo para la cocina, la que recibe los implementos en desuso y los por usar, estas superficies están en dos niveles, el de exposición en la parte superior y el del apoyo atrás en la parte baja de la viga.

Otras superficies eran los módulos que trajeron el taller los cuales liberan la viga de algunos implementos dejándola solo con lo mínimo para cocinar.



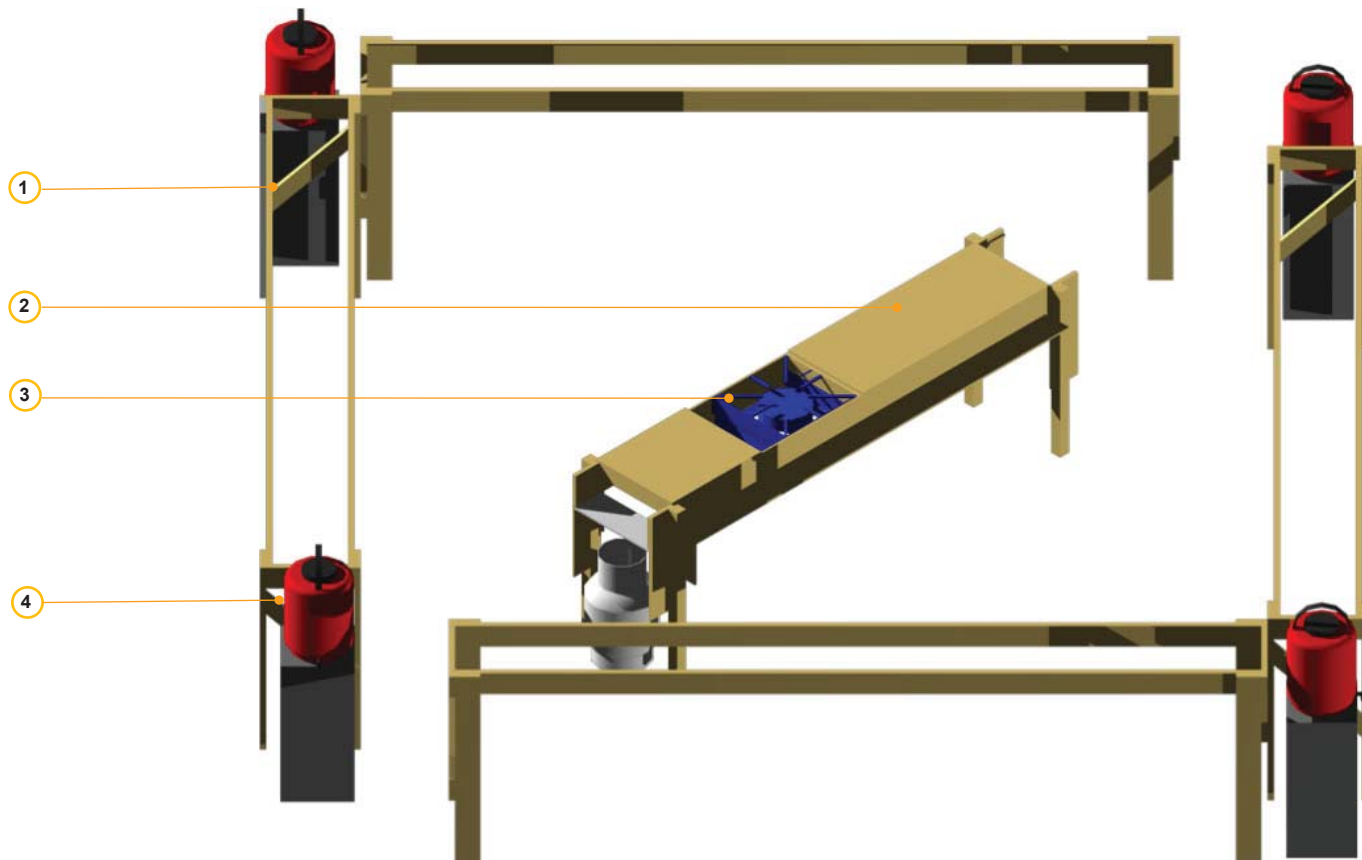
1. Superficie apoyo preparación
2. Superficie expositora líquido
3. Superficie expositora comestibles

4. Superficie apoyo
5. Concavidad fuego

b

Mobiliario de perimetro expositivo

El segundo desayuno propone un perimetro que debe ser rodeado por la gente. Este perimetro es expositivo, y en su interior se conforma una mesa de preparacion . Esta mesa es el núcleo desde donde se entrega la comida a cada uno de los lados expositores . Este acto se realizo en conjunto con el taller de tercer año, por lo que el perimetro recibe unos elementos de carton , a modo de bandeja de exposicion, las que ofrecen lo preparado.



1. Perimetro expositor
2. Superficie de trabajo

3. Fuego mesa central
4. Termo 5 lt

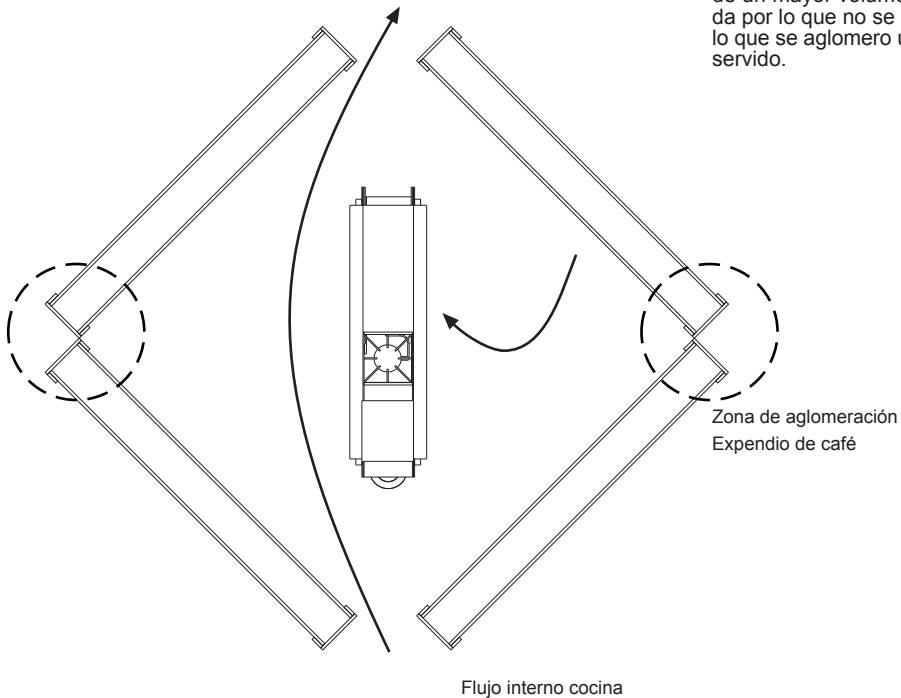
b.1

La exposición se da en cuatro bordes que conforman el perímetro, estas eran soporte de unas bandejas fabricadas por el taller de tercer año. En la exposición se dieron dos modos de presentar uno en que lo servido (pan y café) va en relación uno a uno, cada invitado sacaba un café y un bocado, que estaban puestos en unidades que al sacarlas se convertían en soportes independientes, otro modo era en sectores, uno para el pan y otro para el café por lo que cada persona quedaba libre a elegir si quería ambos o solo uno.

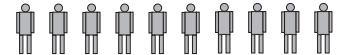


b.2

En esta ocasión se piensa que se debe servir todo en una simultaneidad por lo que el tamaño del fuego varía utilizando un quemador industrial. Este es centro de la preparación ya no existen cuatro fuegos sino uno de mayor potencia lo que trae la preparación de un mayor volumen en un menor tiempo. Esta simultaneidad no se da por lo que no se logra tener las cuatro líneas servidas a la vez con lo que se aglomera una de las aristas, ya que solo ella posee su total servido.

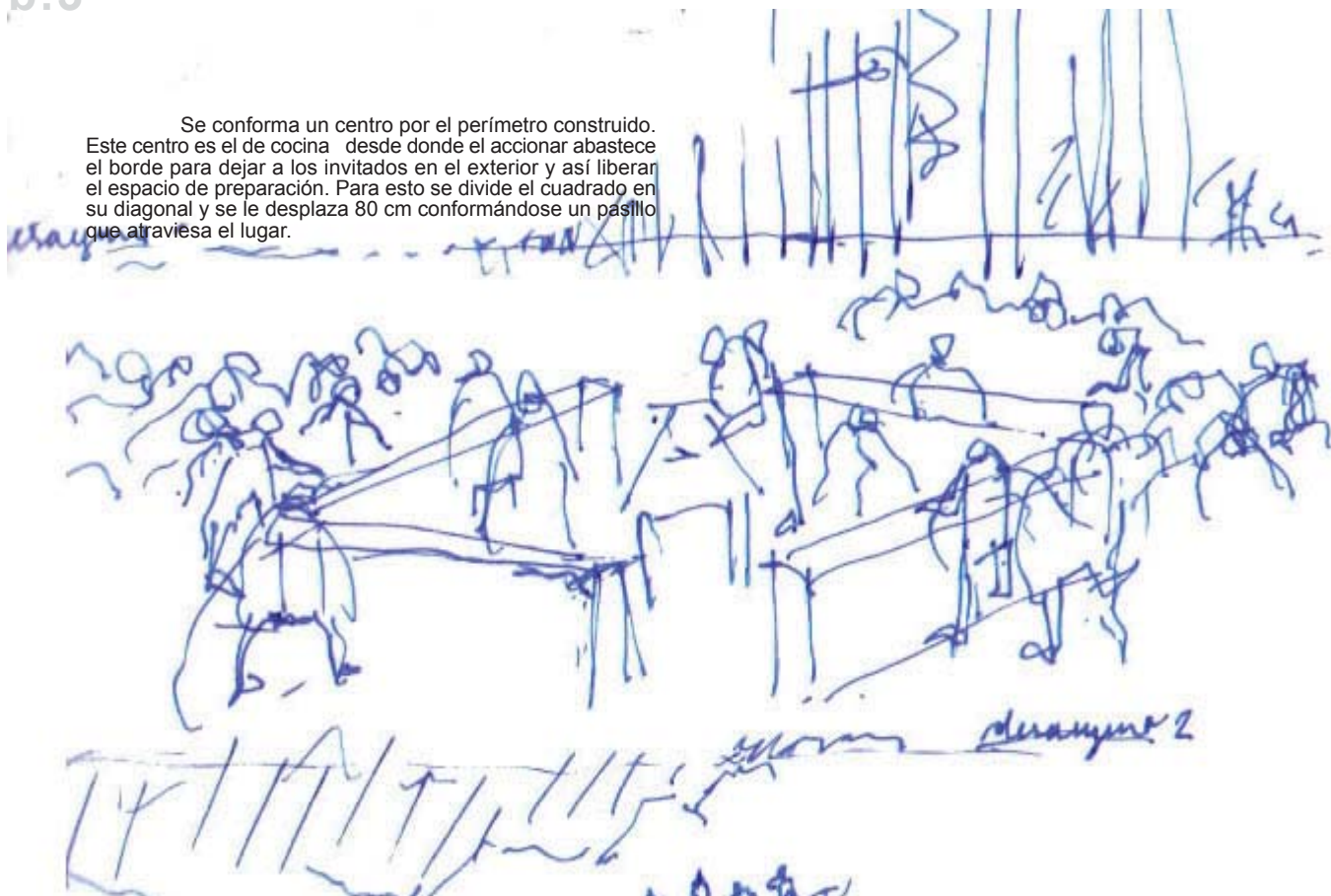


10 Personas en el interior

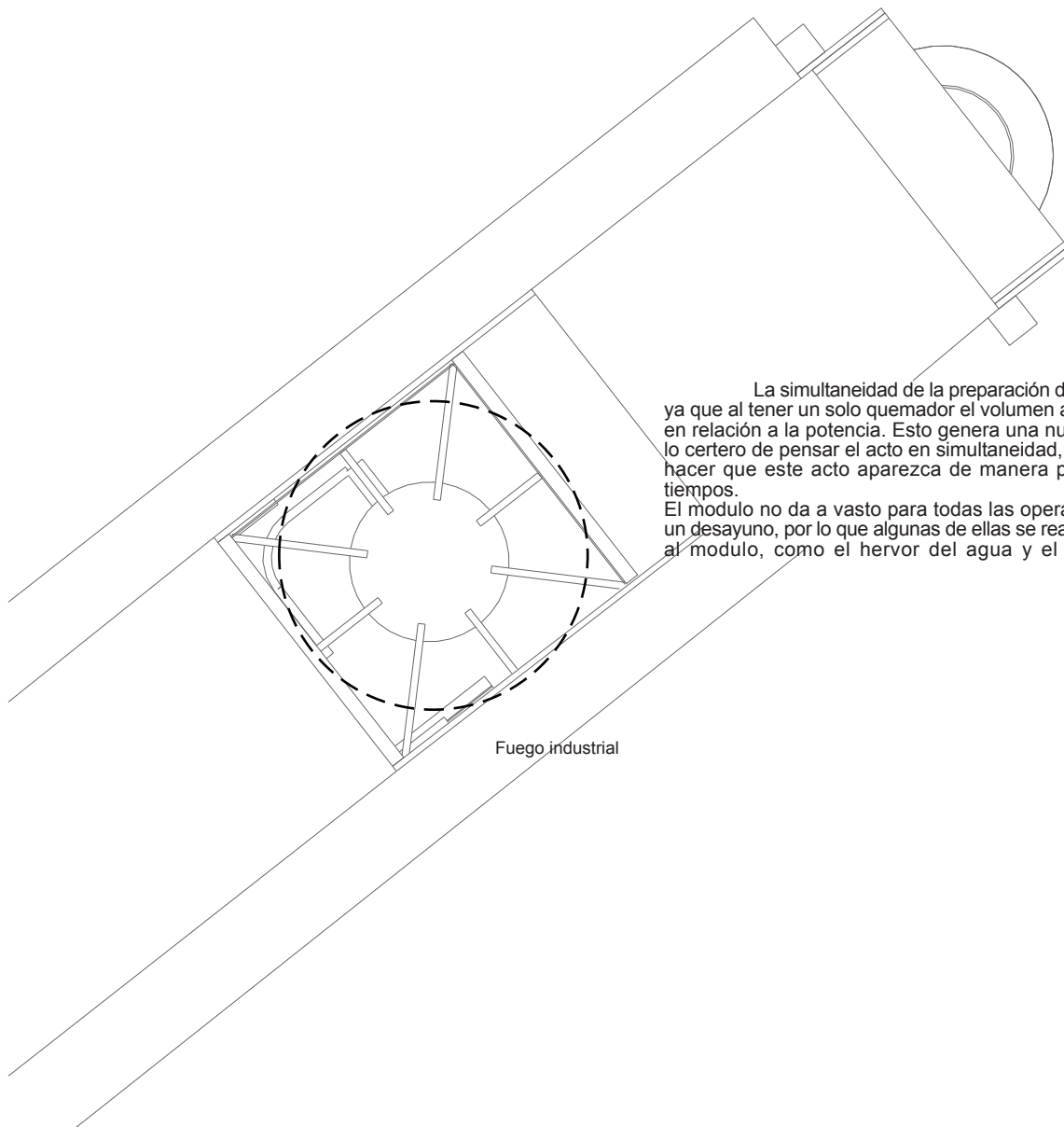


b.3

Se conforma un centro por el perímetro construido. Este centro es el de cocina desde donde el accionar abastece el borde para dejar a los invitados en el exterior y así liberar el espacio de preparación. Para esto se divide el cuadrado en su diagonal y se le desplaza 80 cm conformándose un pasillo que atraviesa el lugar.



b.4



Fuego industrial

La simultaneidad de la preparación de los huevos no se logra, ya que al tener un solo quemador el volumen a preparar es demasiado en relación a la potencia. Esto genera una nueva pregunta acerca de lo certero de pensar el acto en simultaneidad, sino más bien en cómo hacer que este acto aparezca de manera particionada, a distintos tiempos.

El módulo no da a vasto para todas las operaciones involucradas en un desayuno, por lo que algunas de ellas se realizan en un lugar externo al módulo, como el hervor del agua y el tostado de los panes.

b.5

Se conforman cuatro epicentro de los líquidos, los cuales consisten en termos de 20 lt puestos sobre los módulos traídos por los alumnos de tercer año. Si bien tener estos puntos de agua resulta positivo, el separar el vaso del líquido produce un tránsito alrededor del perímetro, lo que genera un agolpamiento de la gente en torno a estos focos líquidos.



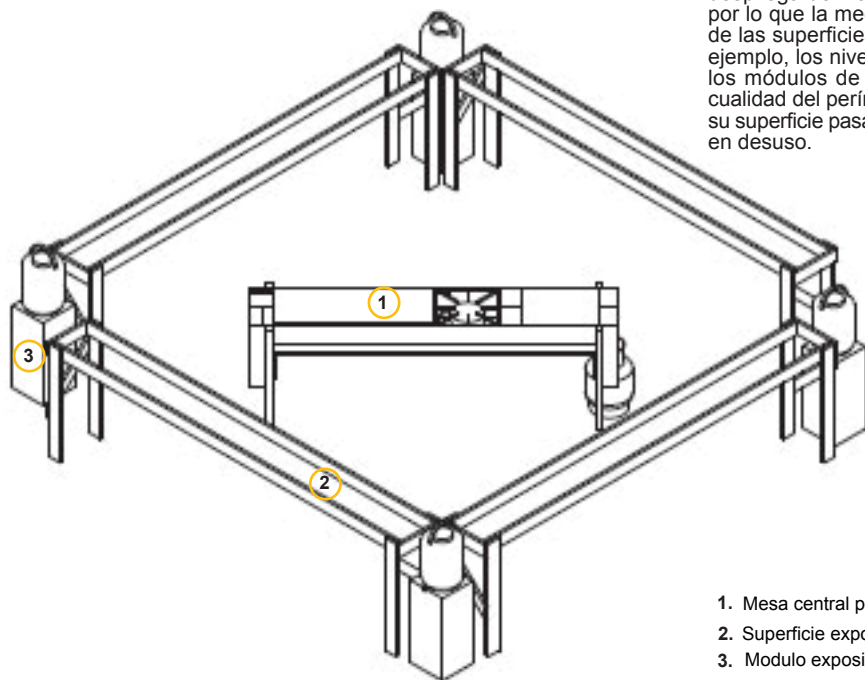
I m p l e m e n t o s

b.6

Los implementos están en una relación más ajustada entre las personas y el volumen requerido para recibirlos. Los artefactos van adquiriendo el tamaño de la multitud, aumenta su volumen y potencia, pero disminuye su cantidad.

b.7

Hay dos superficies claramente distinguibles, la superficie expositiva (bandejas cartón) y las superficies de trabajo (mesa central). La relación entre la cantidad de superficie expositiva y la superficie de trabajo en este caso es mucho mayor para la primera, pues el total se despliega de manera equitativa para las cuatro caras del perímetro, por lo que la medida de esa superficie se sobredimensiona. Además de las superficies principales, hay otras secundarias o de apoyo, por ejemplo, los niveles inferiores de la mesa central, la cara superior de los módulos de cartón, usados como apoyo para los termos. Otra cualidad del perímetro es su doble uso con relación al tiempo del acto, su superficie pasa de ser expositora a recibir nuevamente los elementos en desuso.

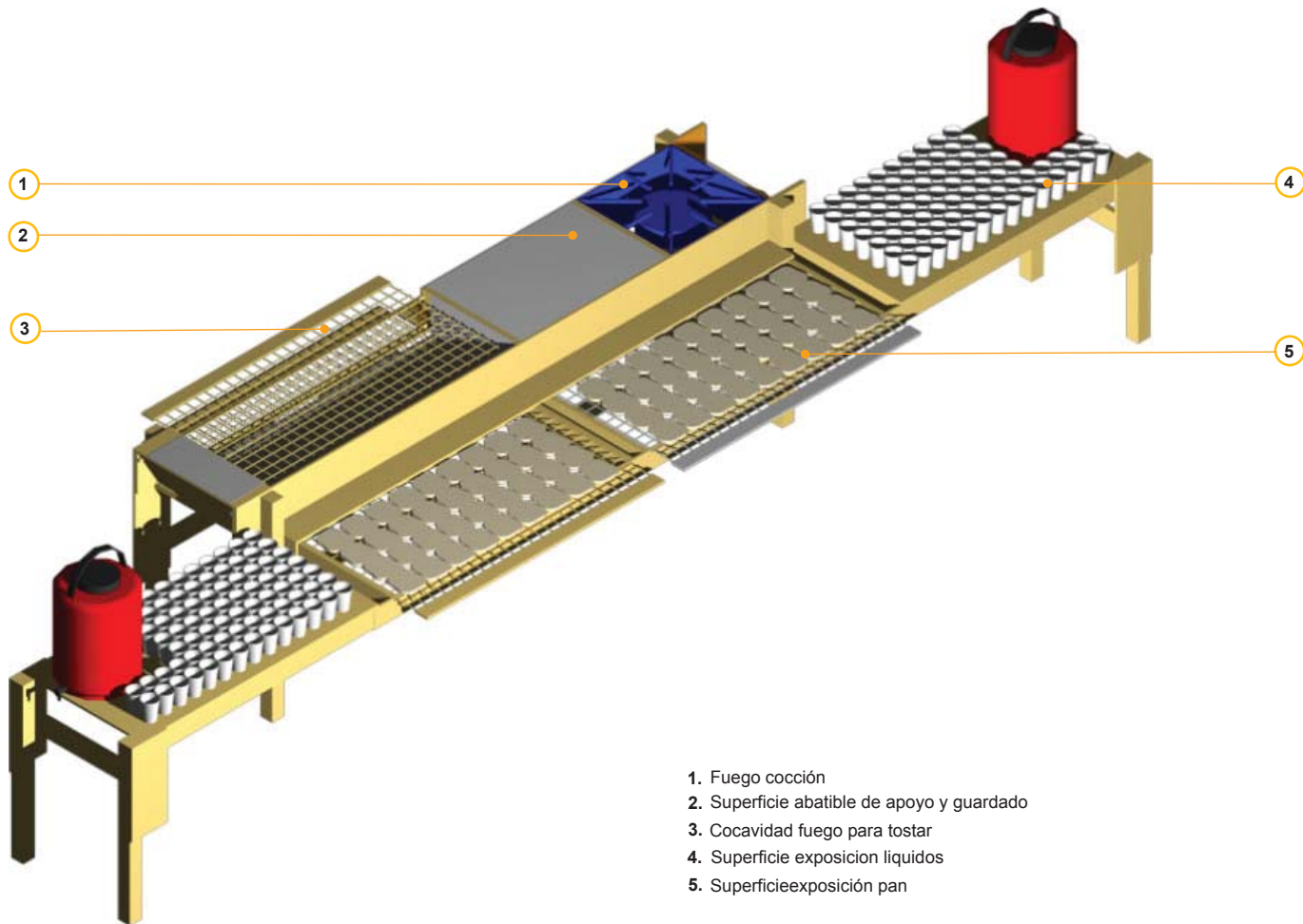


1. Mesa central preparación
2. Superficie expositora y de montaje
3. Módulo expositor

C

Mobiliario de la frontalidad

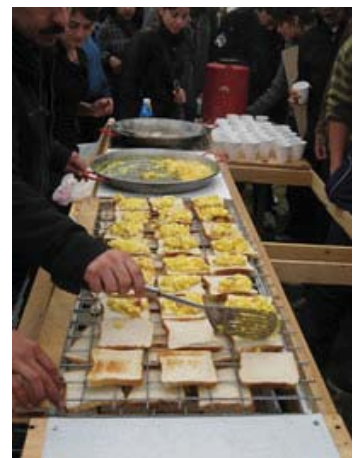
En esta tercera instancia se presenta el desayuno desde una unidad que contiene todos los elementos, una zona del fuego, una de los líquidos y una de exposición. Estos elementos están dispuestos en dos líneas contiguas siendo los líquidos y la explosión el distanciador de la mesa del fuego y las personas. Los líquidos quedan en los extremos designando dos centros de convergencia de gente.



1. Fuego cocción
2. Superficie abatible de apoyo y guardado
3. Cocavidad fuego para tostar
4. Superficie exposición líquidos
5. Superficie exposición pan

c.1

La exposición se da en un frente el cual recibe unas bandejas las que son utilizadas para la preparación con lo que adquieren una bifuncionalidad siendo tostador y expositor. Los líquidos (termos vasos y elementos del café), se exponen en unas mesas contiguas al centro expositor de los panes conformando dos esquinas o puntos de llegada, en cada una de estos se distribuyen los vasos servidos con café y azúcar sobre una superficie que también recibe a los termos.



c.2

Se propone crear una simultaneidad del servicio y la preparación, provocar la inmediatez del desayuno, la mesa servida en la simultaneidad del espectáculo, se sirve todo para comer de una vez. Esa preparación abre el apetito y crea una expectación. Para esto se constituyen dos líneas una de preparación y otra que es un frente donde depositamos los panes ya preparados creando una distancia expositiva la que da un margen la zona de preparación y los invitados.

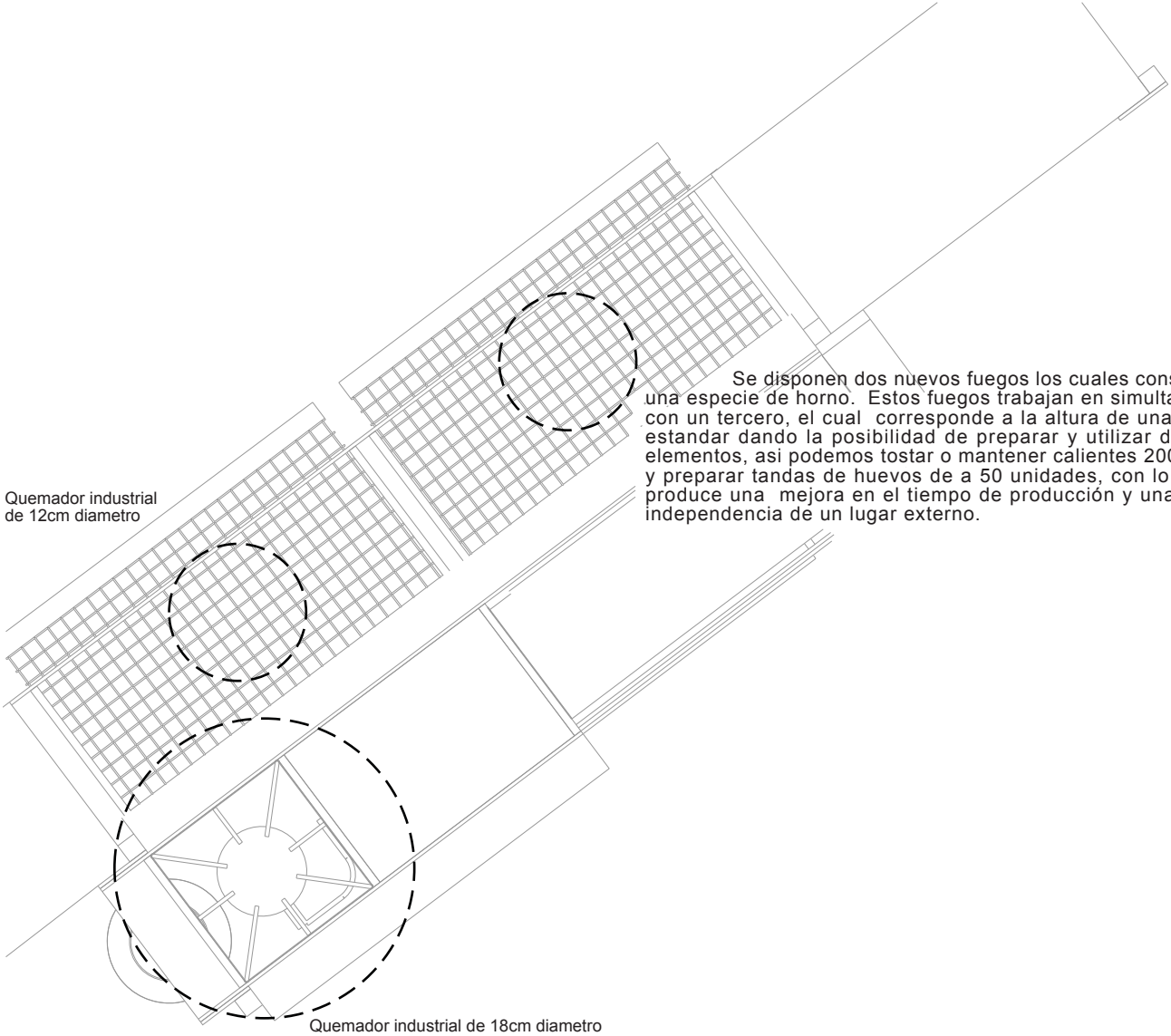


C.3

Se propone construir un frente compuesto por dos líneas contiguas (exposición y preparación) las cuales se disponen al pie de la duna a la espera de los participantes de la cultura del cuerpo. Este frente finalmente es rodeado dificultando la preparación ya que los invitados se avalanzan sobre los panes que se están sirviendo por lo que no se produce una fluidez en el servicio.



c.4



c.5

Existen dos epicentros de agua uno en cada esquina de la línea expositora, al ser solo dos puntos de preparación del café se produce una aglomeración sobre estas, no existiendo un tránsito, por lo que también se comienza a llenar la zona de preparación dificultando el trabajo.

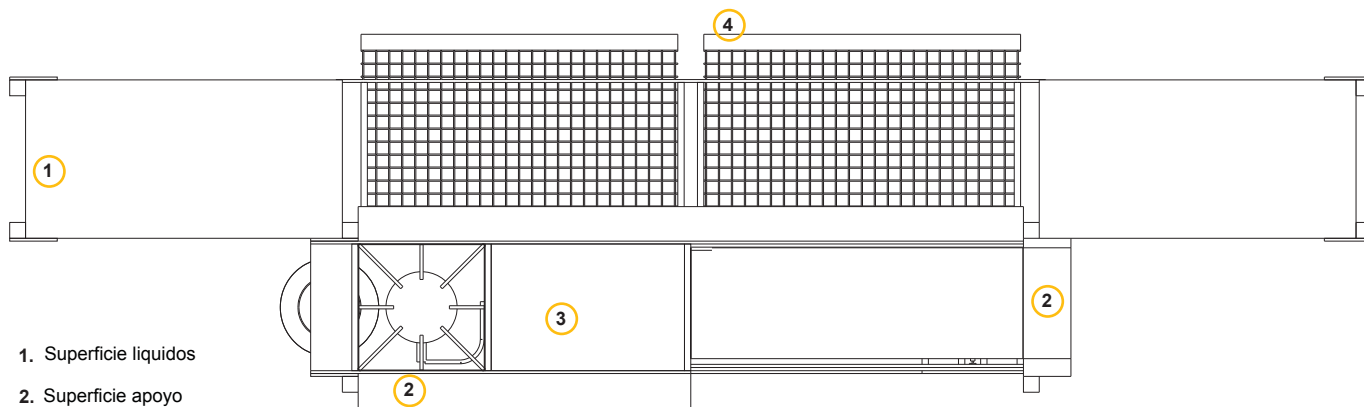


c.6

Los implementos del fuego aumentan en cantidad y en cuanto a las conexiones y fuentes energéticas (se contaba con dos balones de gas para abastecer a tres fuegos, dos comparten un balón). Se construye una especie de horno el cual cuenta con cuatro bandejas de metal que sirven como tostadores y en un segundo momento como bandeja de exposición, así un mismo elemento se puede reutilizar cambiando el lugar donde este se ubica.

Con respecto al servicio de los líquidos, estos corresponden al modo de autoservicio, por lo que los implementos estaban en relación a este (cucharas, vasos, etc.).

En esta propuesta las superficies se dividen en tres: las de preparación, las de guardado o apoyo y las bifuncionales. Las de preparación son todas las que quedan al nivel del fuego superior, las de guardado son las de niveles inferiores y las bifuncionales son unas bandejas móviles que se utilizan en en dos instancias, la del tostado y la de exposición.

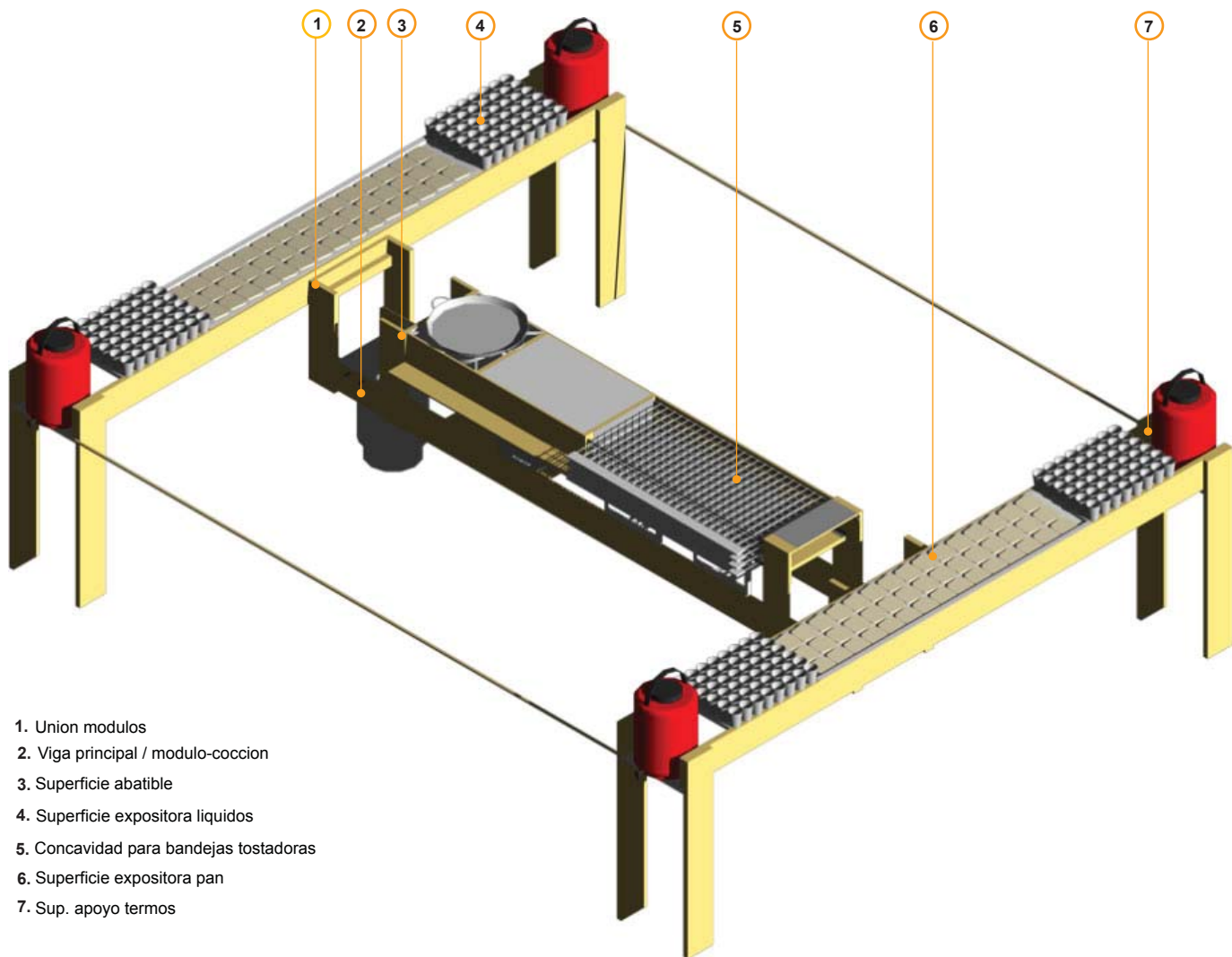


1. Superficie líquidos
2. Superficie apoyo
3. Superficie cajon abatible
4. Superficie exposición / preparación pan

d

Mobiliario del converger circular

De las propuestas anteriores nace la necesidad de constituir un perímetro para establecer un interior de cocina, ya que es necesaria una intimidad para la preparación y se requiere un espacio de tránsito para el servicio. Esto se realiza a través de dos elementos los que son apoyos para sostener una viga de preparación y fuego, estos apoyos son los expositores los cuales quedan claramente distinguidos de la viga-mesa dejándola ajena a los invitados.



1. Union modulos
2. Viga principal / modulo-coccion
3. Superficie abatible
4. Superficie expositora liquidos
5. Concavidad para bandejas tostadoras
6. Superficie expositora pan
7. Sup. apoyo termos

d.1

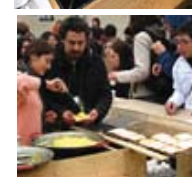
La exposición se da desde los soportes de la mesa los cuales quedan hacia el exterior conformando dos caras habitables del perímetro, en cada uno de sus extremos se posicionan las aguas consiguiendo 4 focos líquidos con los termos incrustados en cada esquina y los vasos en una superficie adyacente, entre cada esquina de los líquidos se ubican las superficie expositivas de los comestibles.



d.2

Se entiende desde los desayunos anteriores la necesidad de una temporalidad menor por lo que se atribuyen cargos en torno a las acciones a realizar (tostado, preparación de los huevos, exposición). Esto también conlleva a la necesidad de preparar con anterioridad los alimentos para que en el momento de la llegada de los invitados este todo servido. También existe una reversibilidad de la mesa (2 personas por lado).

En la preparación se realizan tandas de a 50 huevos los cuales una vez listos se esparcen en las bandejas con el pan tostado las cuales rellenas vuelven al horno para mantenerlas temperadas, así se pueden tener los 200 panes calientes a la vez.



d.3

Se conforma un perímetro de dos caras habitables con una línea central de preparación y dos caras de cierre que distancian a la gente, esto provoca un interior de cocina y un exterior para los comensales siendo así existe un distinguo entre las dos aéreas dejando un centro vacío con un espesor de gente que lo rodea. Los líquidos al estar dispuestos en cuatro puntos distribuyen a la gente entorno a este perímetro.



d.4

Su ubicación en la mesa no varía respecto de la propuesta anterior solo que ahora están suspendidos por la viga de preparación que cuelga de los apoyos expositores esto trae que el balón de gas sea suspendido desde ella. En el horno los quemadores son dispuestos en una mayor cercanía a la lata del tostado para lograr tener mayor capacidad calórica.



d.5

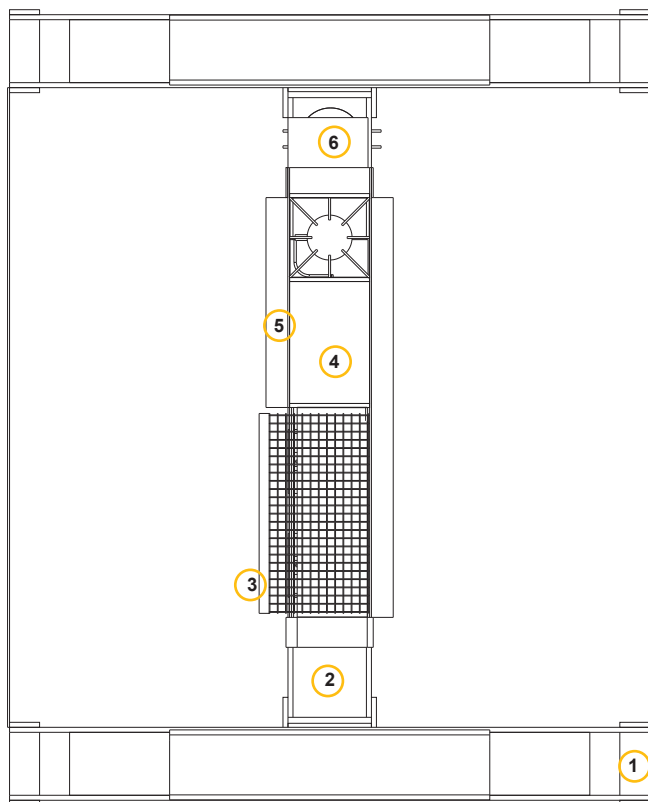
Son dispuestos en cada uno de los términos de los apoyos quedando así los termos en un nivel menor al de los vasos y café por lo que existe un distingo entre ambas superficies. Al tener cuatro epicentros se produce una distribución equitativa de la gente por lo que la aglomeración en cada esquina disminuye.



d.6

Se reutilizan los implementos de la ocasión anterior agregando algunos utensilios como espumadores para retirar los huevos y un wok adicional.

d.7



Se distinguen distintos tipos de superficies, las cuales corresponden a las de preparación, las que están a la altura del fuego superior; las superficies de apoyo y guardado, que se distribuyen en distintos niveles: uno de apoyo de alimentos, otro bajo la cubierta de preparación y otro de guardado. Aparecen algunas superficies que no están señaladas y que se constituyen con solo algunos puntos más las bandejas de preparación, estas aparecen en el vacío que hay entre la viga de preparación y los apoyos expositores, constituyendo un lugar temporal de apoyo.

1. Superficie termo
2. Superficie apoyo esporadico
3. Rejilla
4. Superficie abatible \ guardado
5. Superficie expositora liquidos
6. Superficie temporal de apoyo

e

Conclusión etapa

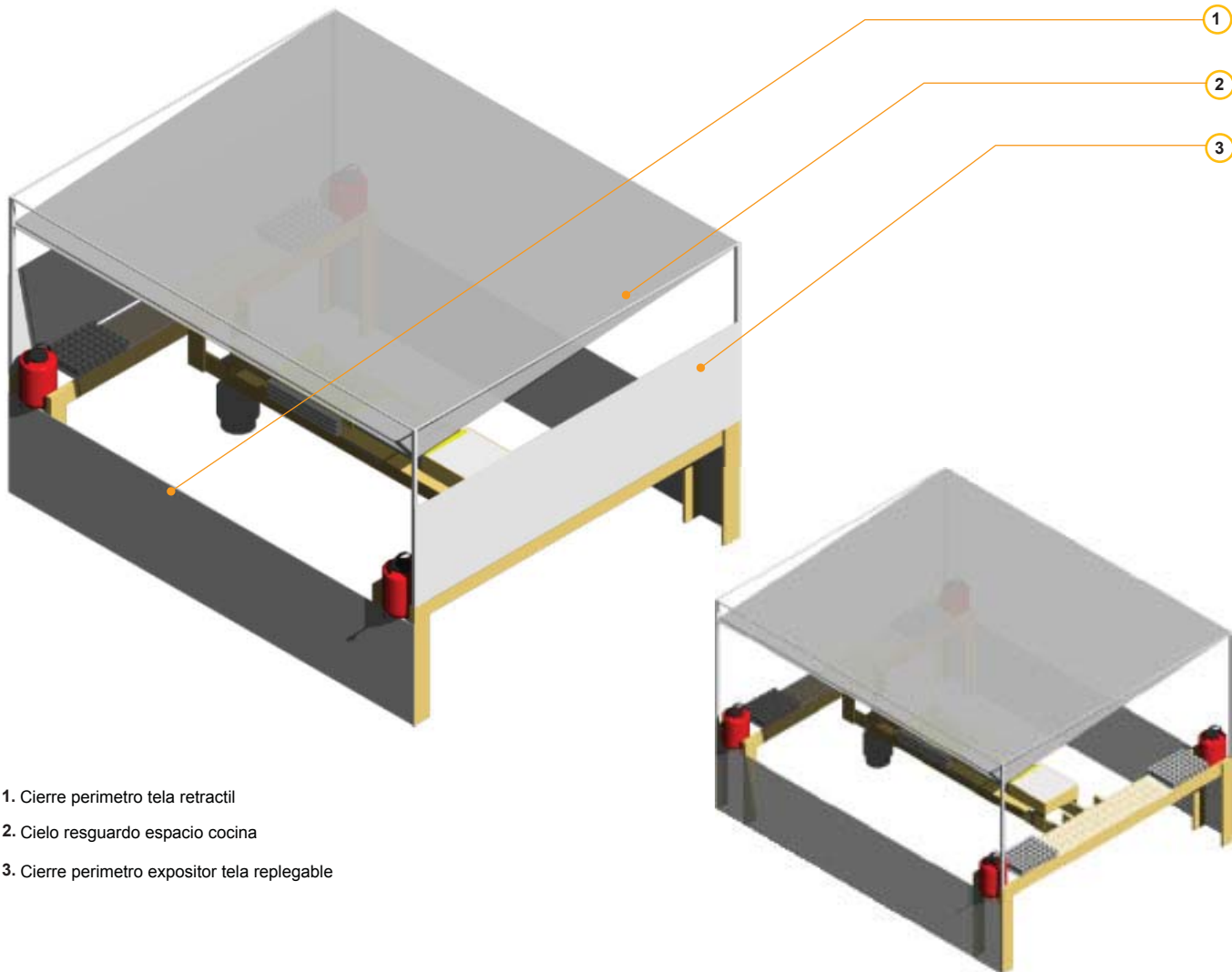
Para llegar a una propuesta final determinada por un modo constructivo en virtud de su transportabilidad, una espacialidad que permita el servicio y un modulo cocina que nos de el tiempo necesario para la preparación de distintos elementos: espacialidad (servicio), transportabilidad (unidades construidas) y un tiempo (tiene que ver con el fuego/espacio cocina).

Simultaneidad se entiende por un servicio a la minuta, es decir, se prepara en el menor tiempo posible para denotar un frescor. Para esto se requiere constituir un fuego central, extendido entre superficies de apoyo y distribución hacia los costados del servicio.

Así la magnitud del fuego responde a la necesidad de producir una comida para 200 personas. Este fuego requiere de niveles y zonas de temperatura, con lo que también varía la cualidad de las superficies de cocción (planchas lisas o perforadas, parrillas, etc.)

Su interior consta de un espacio libre en el cual las acciones no son entorpecidas por agentes externos, con lo que se logra una fluidez en el proceso de preparación y exhibición de los alimentos. Este lugar puede quedar demarcado por un cielo que constituye el volumen en el que se inscribe el cocinar para multitudes (modulo).

Este cielo puede tomar distintas características de acuerdo al modo de cocinar, pudiendo constituir el cierre del área (conformando un habitáculo) o un cierre temporal en áreas determinadas del modulo, por ejemplo en la zona expositiva.



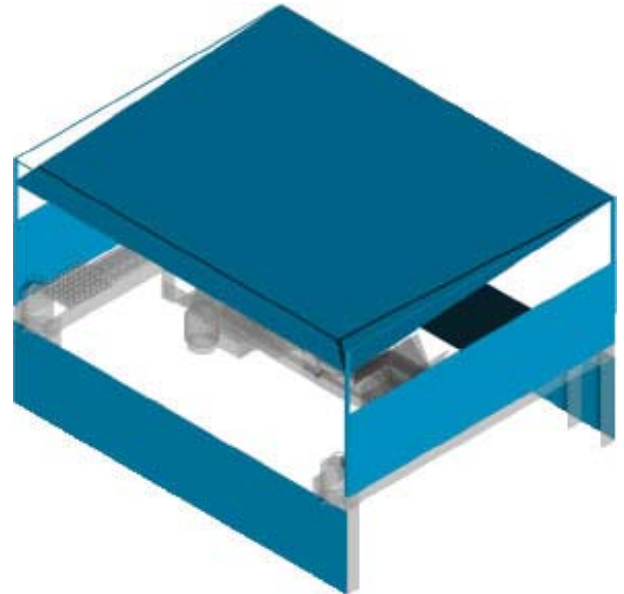
- 1. Cierre perimetro tela retracatil
- 2. Cielo resguardo espacio cocina
- 3. Cierre perimetro expositor tela replegable

e.1

A partir de lo anterior se determinan sectores de trabajo lo que produce un orden en las acciones a realizar en el interior del modulo, del mismo modo en que en el exterior se determinan zonas de los líquidos en la cual la gente se congrega determinando su distribución. Esta estrategia surge de la unión de dos instancias: una, el frente que reúne la preparación y exposición en una extensión, y la que deja en un centro la preparación para crear un perímetro expositivo. Estas dos se aúnan en una nueva propuesta la que toma este largo de cocina y lo suspende entre los bordes expositivos, así se logra distanciar a los invitados para liberar la zona de trabajo y lograr una fluidez en las acciones.

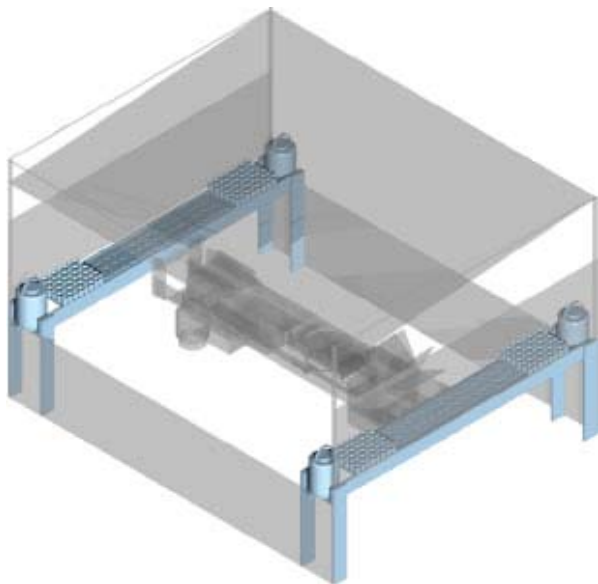
A. Unidad de Resguardo

Unidad de resguardo. Proporciona un resguardo luminoso y de trabajo, pudiendo modificar su forma de acuerdo a los tiempos y a los momentos del modulo. Debe denotar una altura sobre la gente que lo señale.



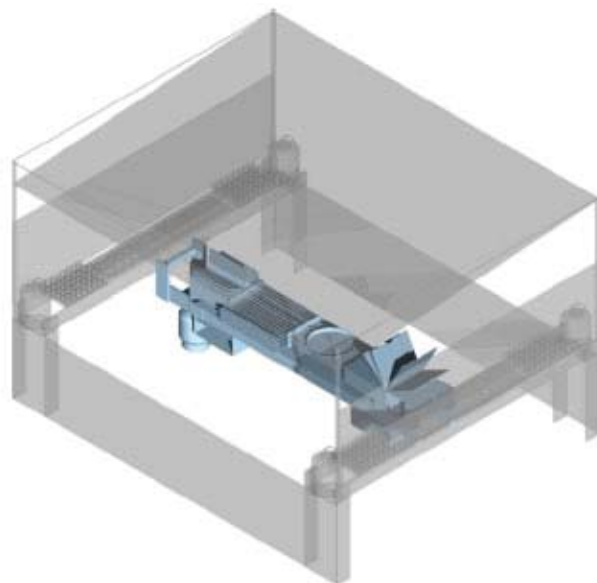
B. Unidad Epositiva

Borde que recibe los elementos preparados en la unidad cocina, es vinculo entre el interior y el exterior. Se divide en dos zonas de lo expuesto, de los liquidos y los comestibles.



C. Unidad Cocción

Consiste en una viga suspendida entre las dos unidades expositivas. Este elemento cuenta con un fuego central desde el cual se distribuye hacia los bordes expositivos.



e.2

Zona Exposición

De los cuatro desayunos se desprenden una serie puntos los cuales dicen de la propuesta final, siendo así, entorno a la exposición aparte de la existencia de una zona expositora, surge la necesidad de un vínculo entre la cocina y el invitado, el que cuida de la llegada del bocado al comensal.

Estrategia

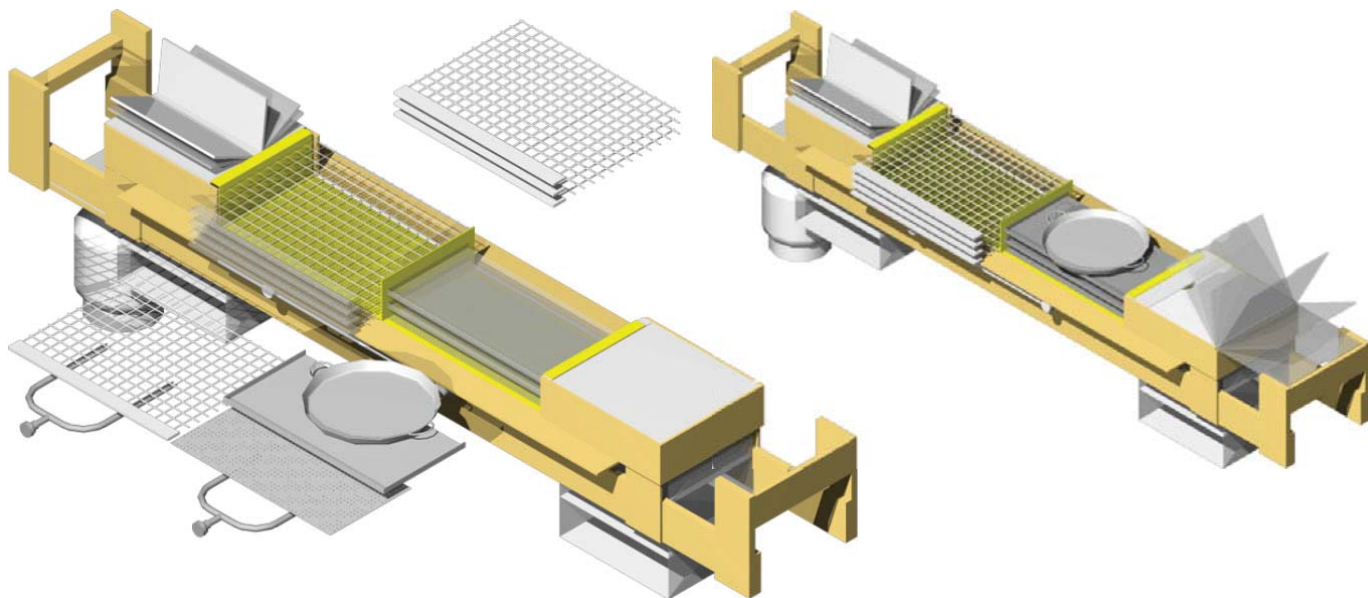
En cuanto al modo de preparación y servicio, se logra con cuatro personas, las cuales se dividen equitativamente en ambos lados de la viga cocina apareciendo la reversibilidad de la mesa (capacidad de acción desde ambos costado del mobiliario) teniendo cada una un cargo.



e.3

El fuego debe constituirse desde un centro, desde el cual abastece sus costados de servicio, entendiéndose por este la zona donde la gente recibe el bocado (borde expositivo). El fuego presenta distintos rangos de temperatura que posibilita una gama de preparaciones.

Se presentan cinco tipos de superficies : superficies de apoyo, superficies abatibles que tienen la posibilidad de ser de guardado y apoyo, superficies bifuncionales, involucradas en la preparación y el servicio, superficies de cocción y superficies de exposición.



Mobiliario transportable Ciudad Abierta

4

Se determinan los tópicos fundamentales (agua, superficies, fuego, resguardo) para que se cumpla el acto de cocinar para 300 personas, y el transporte de esta situación. Estos elementos son inscritos en un volumen que responde a dos medidas: espacio de carga de una camioneta, y elementos existentes en el mercado. Ambos dicen de la medida y geometría de la obra en su estado de embalaje y despliegue.

a

Embalaje

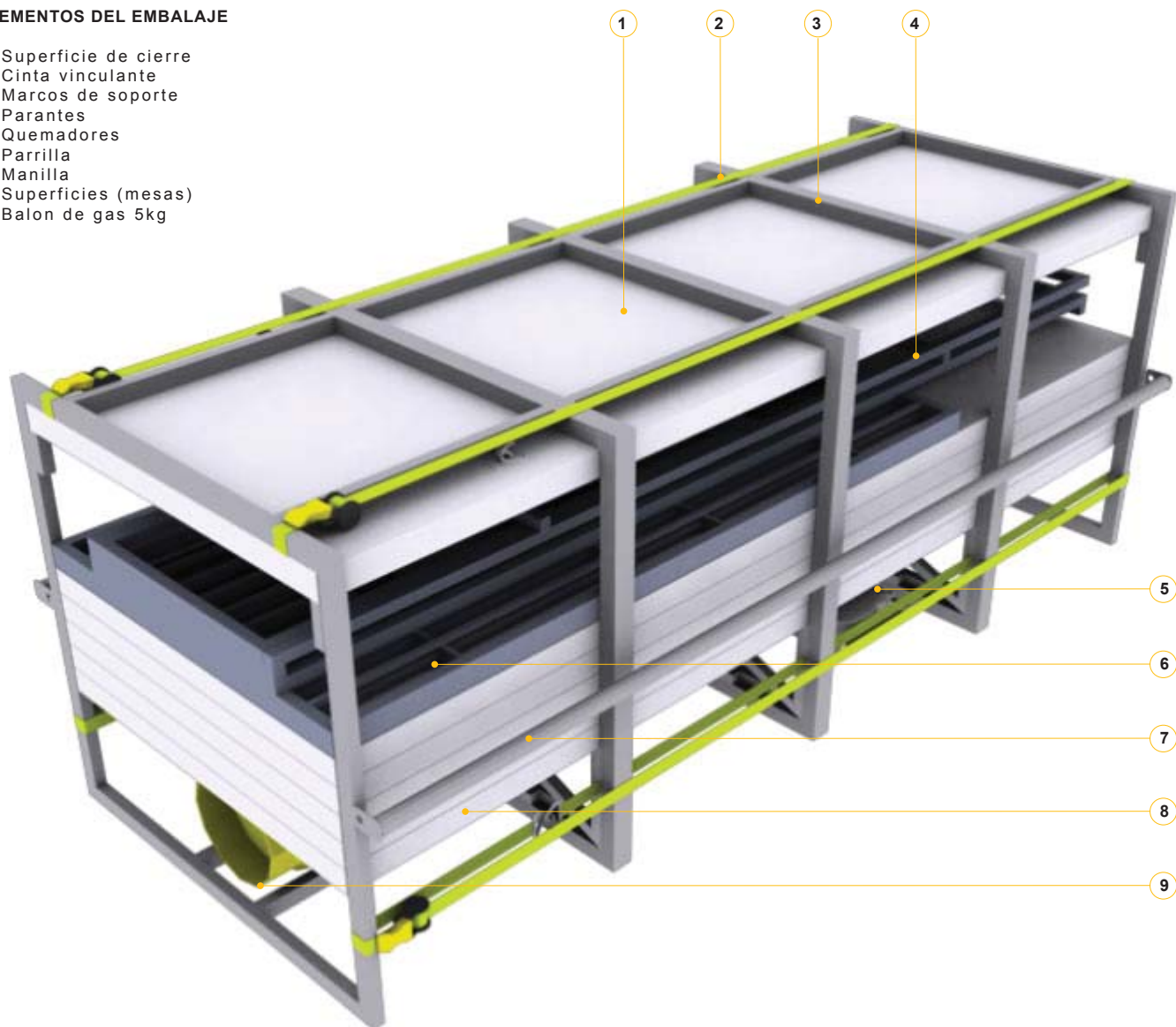
El volumen se modula desde un elemento existente en el mercado (puerta de madera 70x200x4,5 cm), este entrega la medida del guardado (200x76,5x76,5cm), así se divide este volumen en cuatro segmentos de 76,5x50x76,5cm, los cuales constituyen una piel exterior que resguarda los componentes de la cocina. En otro momento esta piel será soporte y vínculo de las distintas zonas de la mesa en su extensión (marcos de soporte).

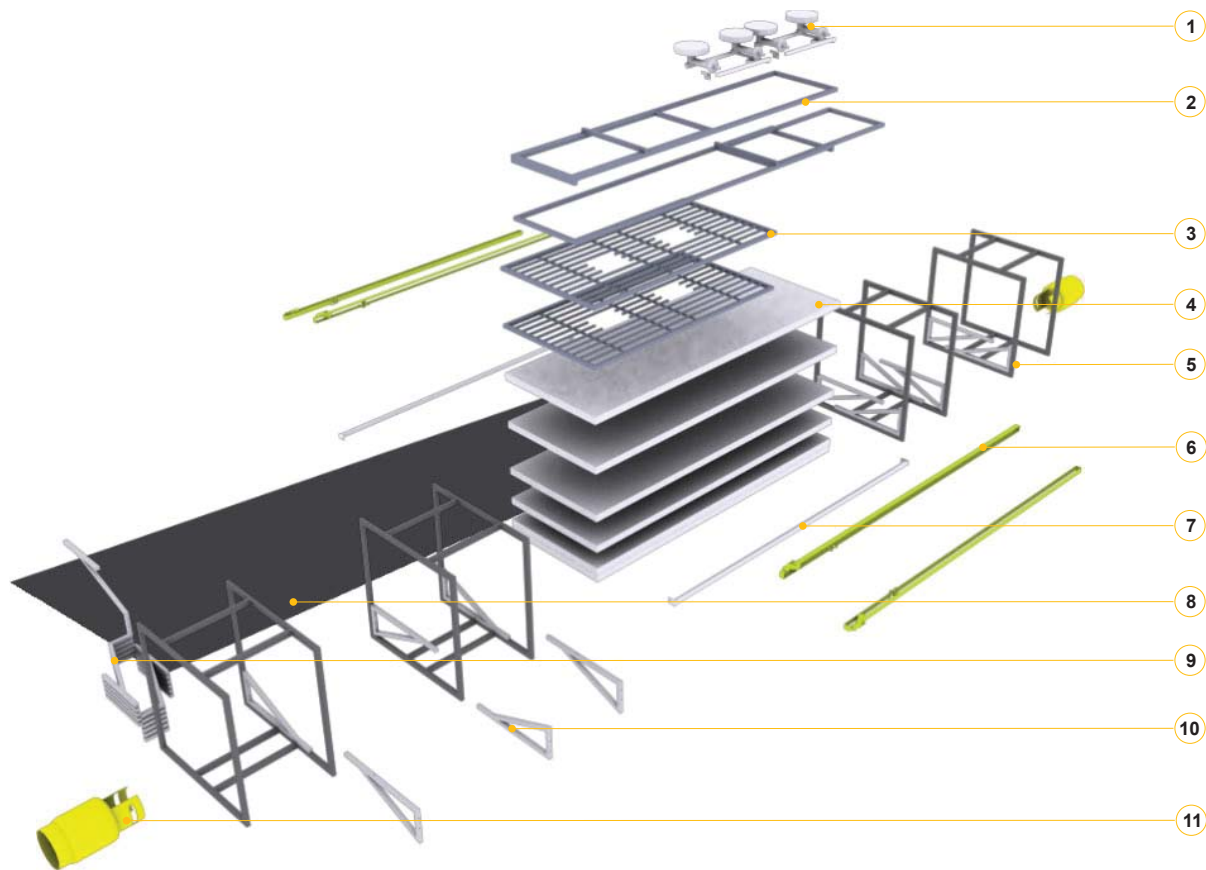
Las cosas tienen voluntad de estar dispuestas de algún modo, tienen figura; siendo su cantidad la misma, su espacialidad puede ser distinta y por lo tanto el volumen ocupado. Esto genera una voluntad de orden, en este caso, en función del transporte de un volumen determinado.

A partir de esto se propone construir una mesa cocina, la cual en su inicio es un volumen que reúne los elementos para la celebración en virtud de su transportabilidad y su despliegue. Desde este bloque se genera el acto, y el recinto cocina. En su despliegue construirá un trazo recto que estará zonificado en superficies de guardado, zona del fuego, mesón de trabajo y en sus extremos, dos torres desde las cuales se suspende un manto y otorgan la posibilidad de construir el lugar para el agua (desde lo bebestible o el lavado).

ELEMENTOS DEL EMBALAJE

1. Superficie de cierre
2. Cinta vinculante
3. Marcos de soporte
4. Parantes
5. Quemadores
6. Parrilla
7. Manilla
8. Superficies (mesas)
9. Balon de gas 5kg





1. Quemadores radiales de 18mm de diametro

2. Parantes. Elementos para tensar el manto y vincularlo al marco soportante. Su tamaño se extiende desde 2mt hasta 2,5mt para lograr la altura adecuada del manto. No requiere de fijaciones, ya que por la propia tensión del manto queda apoyado en el marco soporte de los extremos.

3. Parrilla

4. Superficies. Se dividen en superficies de trabajo y superficies de guardado, cada una con características propias. Una de estas superficies constituye también el cierre del volumen transportable.

5. Marcos soporte

6. Cintas de amarre. En el estado de bloque constituyen el cierre del volumen transportable, y en su despliegue son tensores del manto.

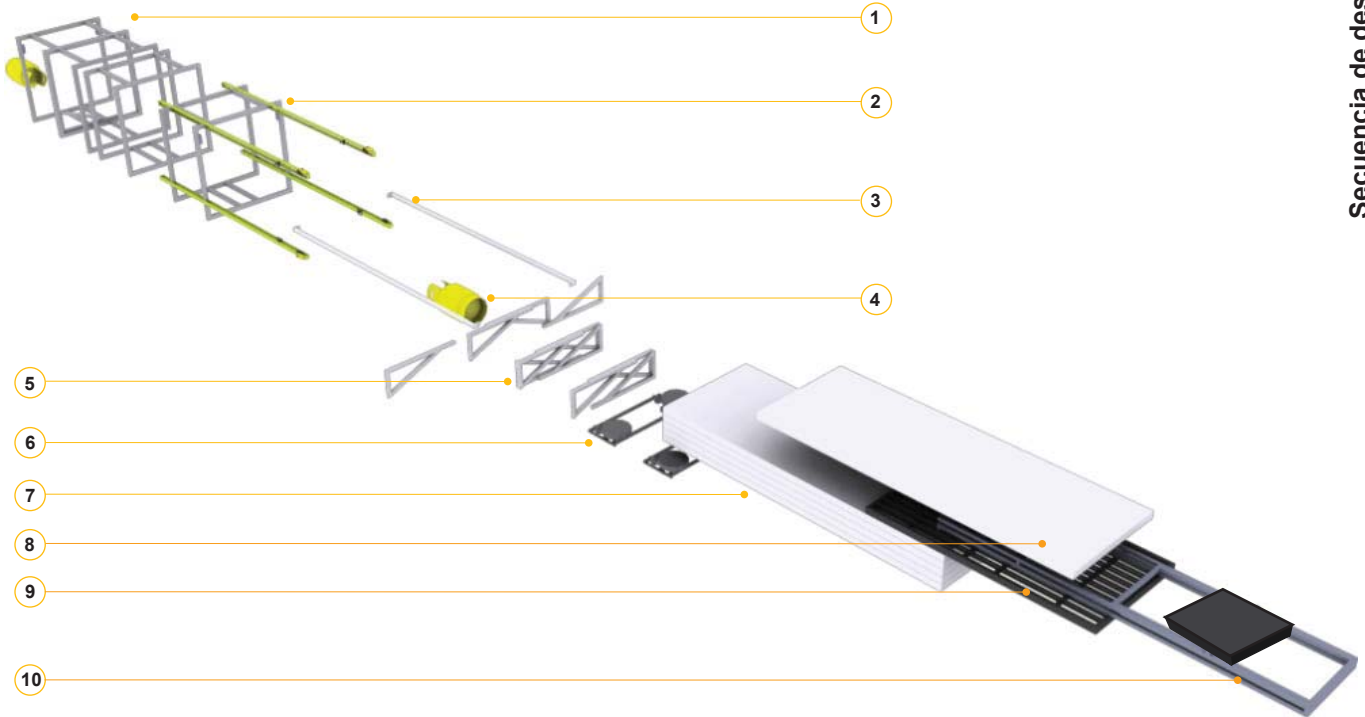
7. Tubo del manto(despliegue)manilla para transporte(repliegue)

8. Manto, construye una sombra y señala la mesa en el lugar.

9. Vinculo superior. Ensambla las superficies de trabajo al marco de soporte.

10. Escuadras inferiores. Sirven de soporte para las superficies de guardado, en el repliegue generan una altura para guardar el balón de gas y distanciar las superficies del piso.

11. Balon de gas de 5kg



1. Posicionamiento marcos soportes

2. Vinculación de marcos mediante correas. Se arma el bloque.

3. Fijación de manilla para transporte

4. Posicionamiento balones de gas en marcos exteriores

5. Fijación escuadras de nivel.

6. Posicionamiento de quemadores

7. Embalaje de superficies

8. Superficie de cierre

9. Embalaje de parrillas

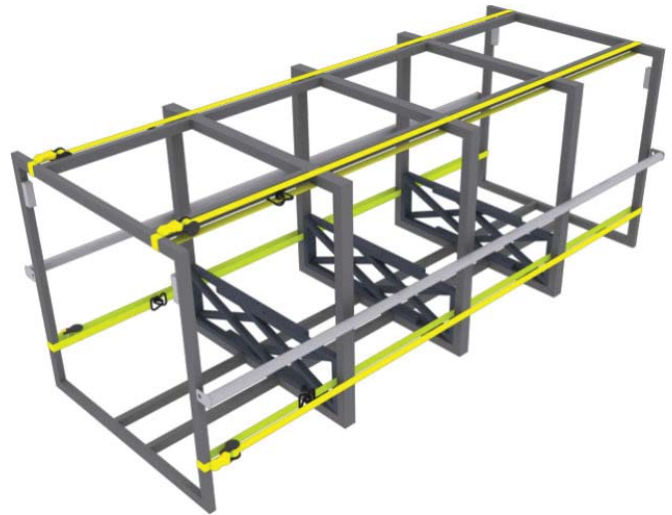
10. Parantes

a.3

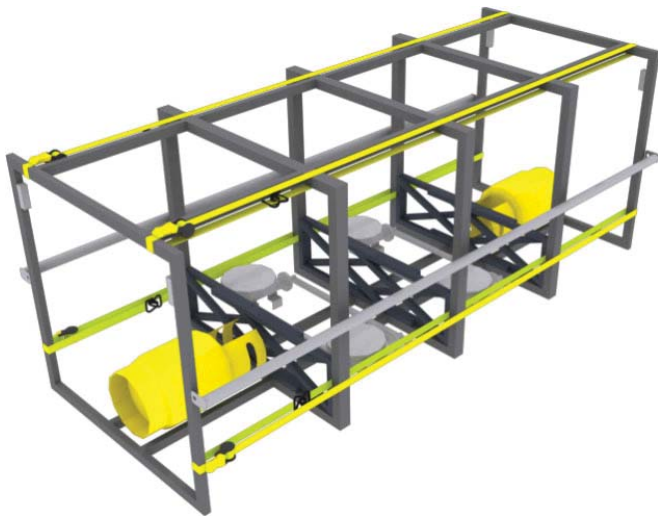
Armado del embalaje



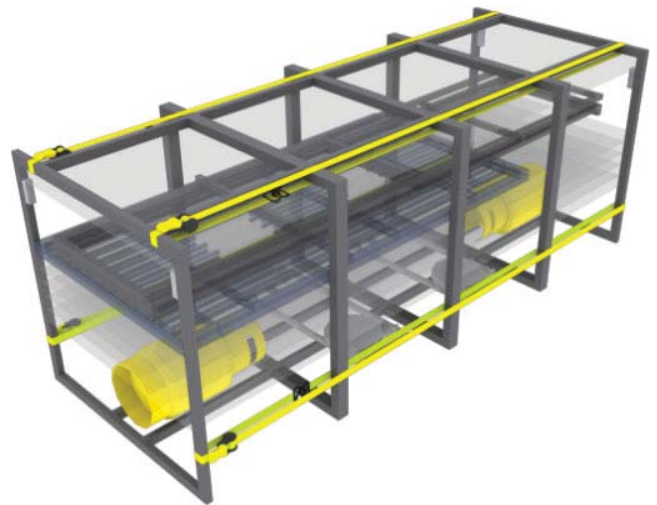
Vinculos de los marcos soporte. Conformar la estructura principal para el transporte del embalaje y el guardado de los componentes. Los marcos se mantienen unidos mediante cintas de amarre, elementos que se ocupan comunmente en el área del transporte automotriz.



Ensamble de los triángulos de soporte de la mesa. En este estado, estos dan el nivel sobre el cual se apoyan las superficies para el transporte. Se une también a la estructura principal el tubo del cielo, el cual servirá como manilla.



Una vez ensamblados los apoyos, se guardan los balones de gas y las bandejas con los quemadores en los espacios que quedan entre cada marco estructural. Los dos travesaños inferiores de este marco sirven de apoyo al balón y los quemadores.



Ensamble de los triángulos de soporte de las mesa. En este estado, estos dan el nivel sobre el cual se apoyan las superficies para el transporte. Se une también a la estructura principal el tubo del cielo, el cual servirá como manilla.



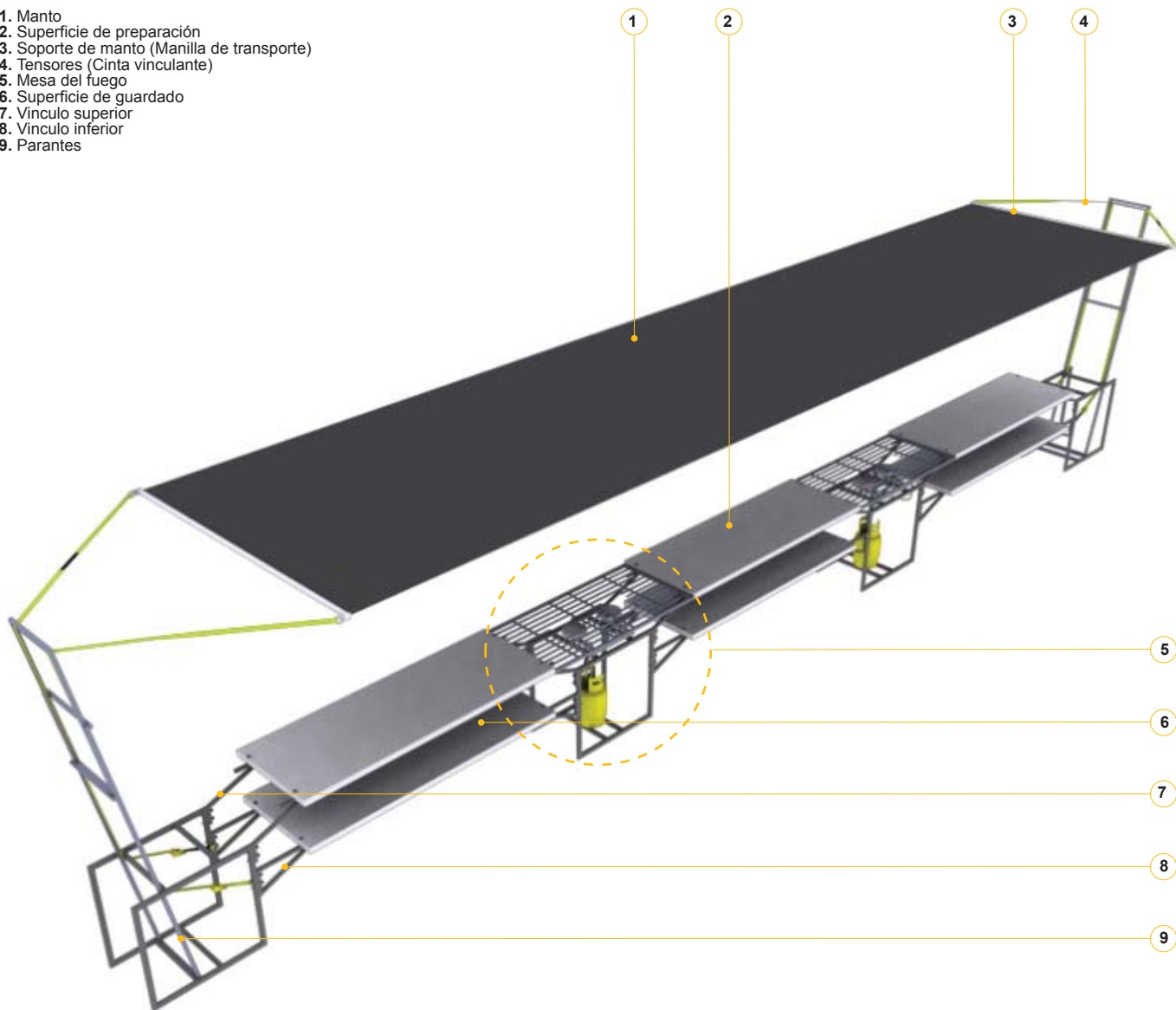


b

Mobiliario

Las piezas que conforman el embalaje se ocupan luego para armar el mobiliario. El modo de armado se realiza por ensambles, piezas que calzan geoméricamente una con otra y se fijan entre sí, formando un vínculo estructural seguro. Este modo hace que estructura y mobiliario aparezcan como un mismo elemento.

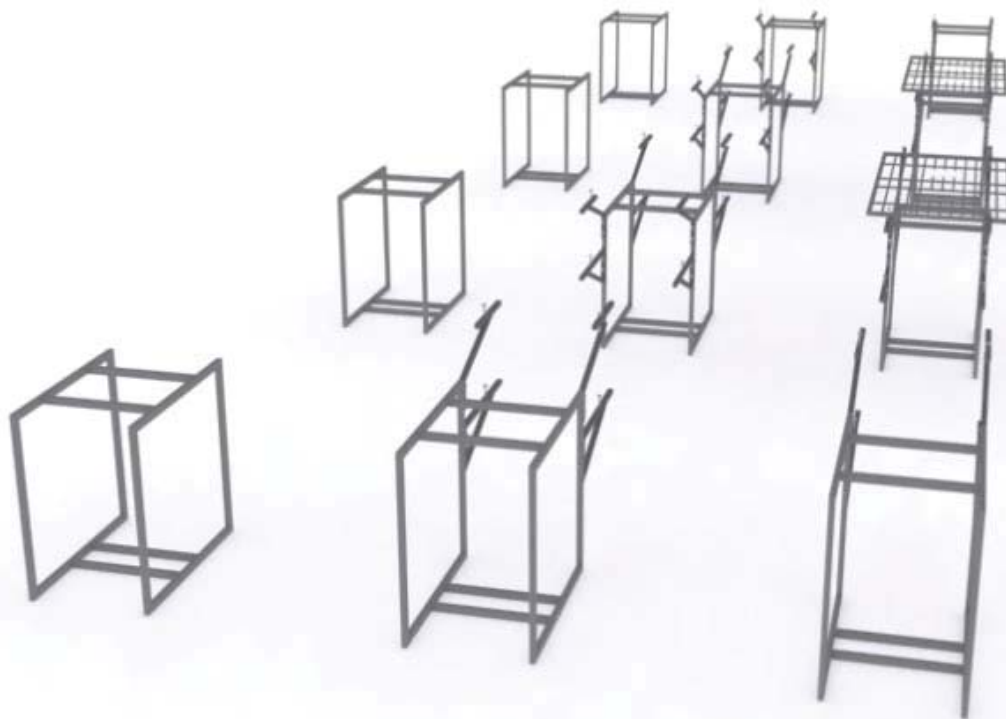
1. Manto
2. Superficie de preparación
3. Soporte de manto (Manilla de transporte)
4. Tensores (Cinta vinculante)
5. Mesa del fuego
6. Superficie de guardado
7. Vinculo superior
8. Vinculo inferior
9. Parantes



b.1

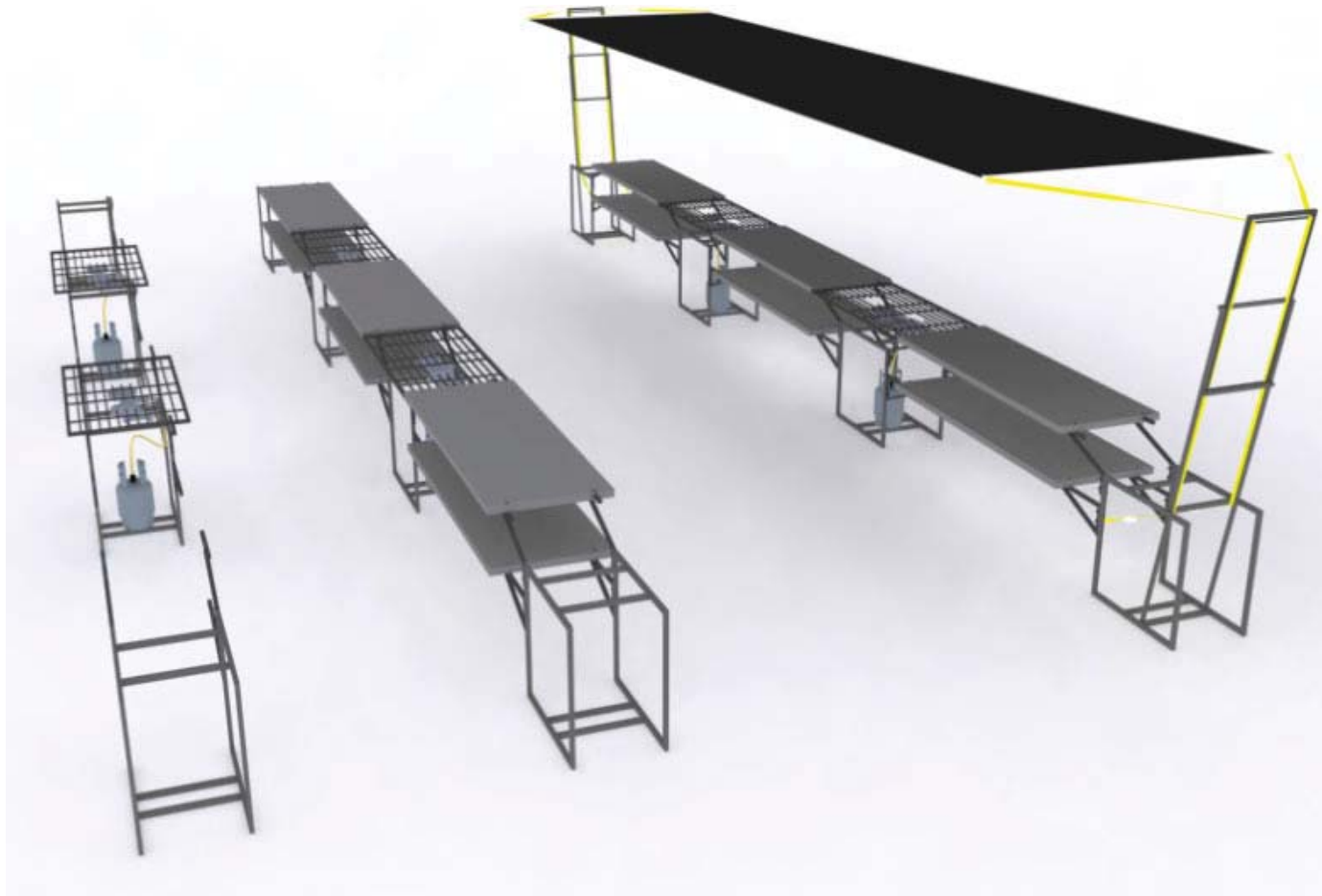
Armado de la mesa

1. Se extraen los embalados, estos se ordenan para conformar el modulo. Uno: se disponen los cuatro marcos de soporte a una distancia aproximada entre ellos de dos metros.
2. Se unen las piezas de soporte de las mesas, que son los vinculos superiores e inferiores, mediante dos pernos de 3/4" por cada pieza. Las tuercas no se aprietan totalmente, para dar una leve movilidad a la pieza que facilite, luego, la postura de las superficies.
3. Ensamblaje de las parrillas y los vinculos superiores
4. Mesa del fuego. Se posiciona el balón de gas de 5kg en la base de los marcos de soporte
6. La unidad de cocción consiste en una cañería que es soporte al mismo tiempo de los quemadores. En el termino de esta cañería, se suelda una pieza que permite la conexión de una manguera de gas 1/2", la que se conecta al balón mediante un regulador de presión.
7. La unidad de quemadores se vincula al marco soporte mediante presión, esta se logra mediante una pieza de presión metálica, una pletina que posee un cierto rango de flexión que permite su ajuste en el marco de soporte.



8. Vinculación de los marcos de soporte con las superficies. La estructura es el mobiliario básico para la preparación y proceso de los alimentos que se entregan. Los utensilios se trasladan aparte.

9. En los extremos de la estructura se incorporan los parantes. Por ellos pasan unas cintas que una vez vinculadas al manto, se engarzan a los marcos de soporte y se tensan. Esta tensión mantiene el manto sobre la mesa, construyendo una sombra.





Prueba de armado del proyecto en la Vega de Ciudad Abierta, días antes del acto de San Francisco a desarrollarse en ese mismo lugar.







Celebración del Día de San Francisco, patrono de la Escuela de Arquitectura y Diseño, realizado en la Vega de Ciudad Abierta. Acá se llevan a cabo juegos en los que participan alumnos y profesores, para luego recibir la invitación a comer un sándwich y bebidas preparados en el modulo.





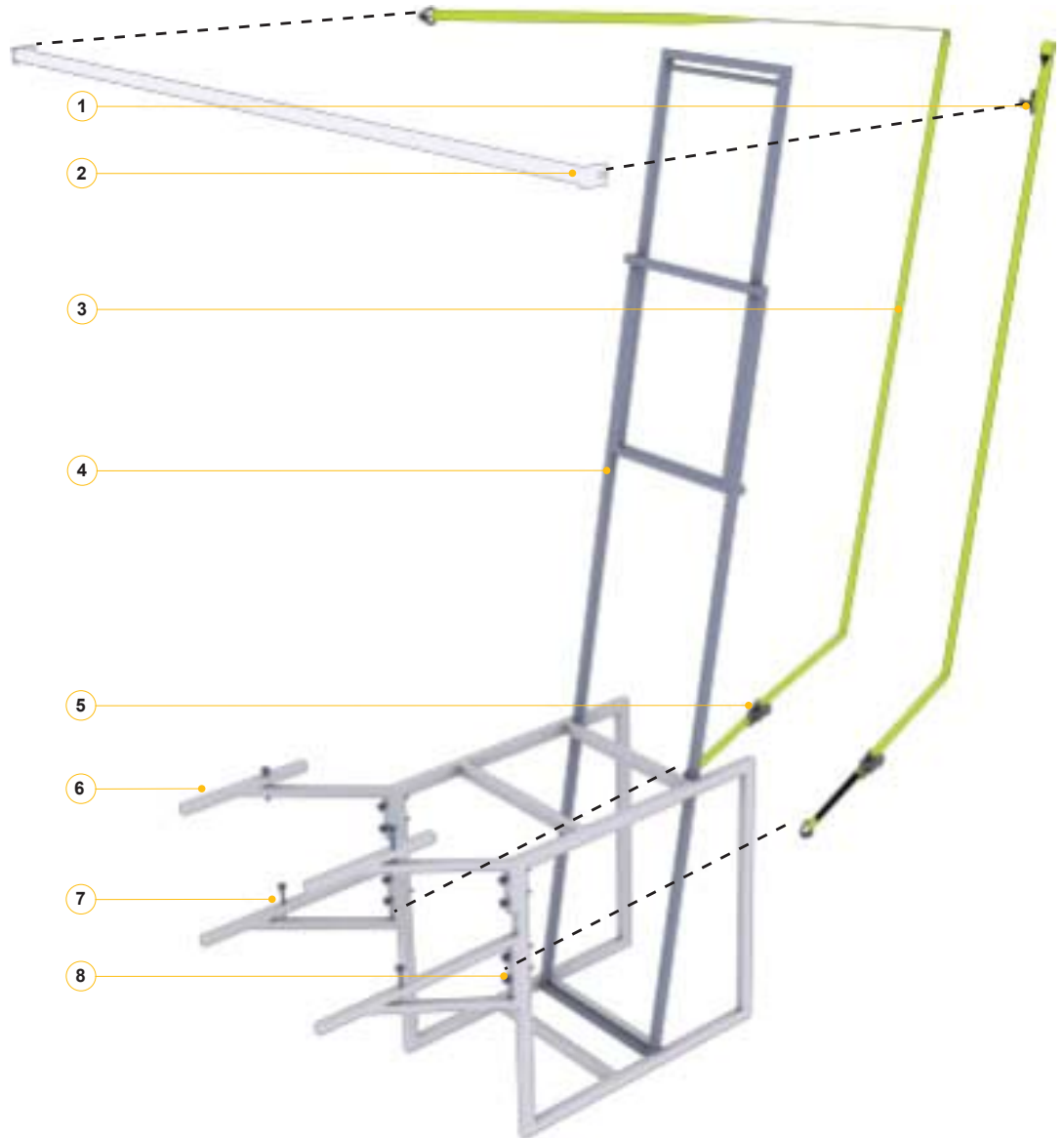
C

Parantes

Los parantes del manto se ubican en los extremos de la mesa, quedando estos tensados contra el marco de soporte sin la necesidad de una fijación externa a ellos. Se piensa este parante como un marco de medidas coincidentes con el embalaje, por lo tanto para lograr la altura del manto, este elemento se expande mediante un marco de menor tamaño el cual esta enfundado en el interior. Una vez desmontada la mesa, este marco menor se desliza dentro del parante mayor, quedando guardado y acotado a las medidas del bloque.

Esta unidad marco parante es potencialmente útil para constituir un lugar para los líquidos, pudiendo contar con un sector de lavado (donde se ubicaría un lavaplatos y una superficie de escurrimiento) o para la exposición de los bebestibles y sus contenedores (termos, botellas, etc.).

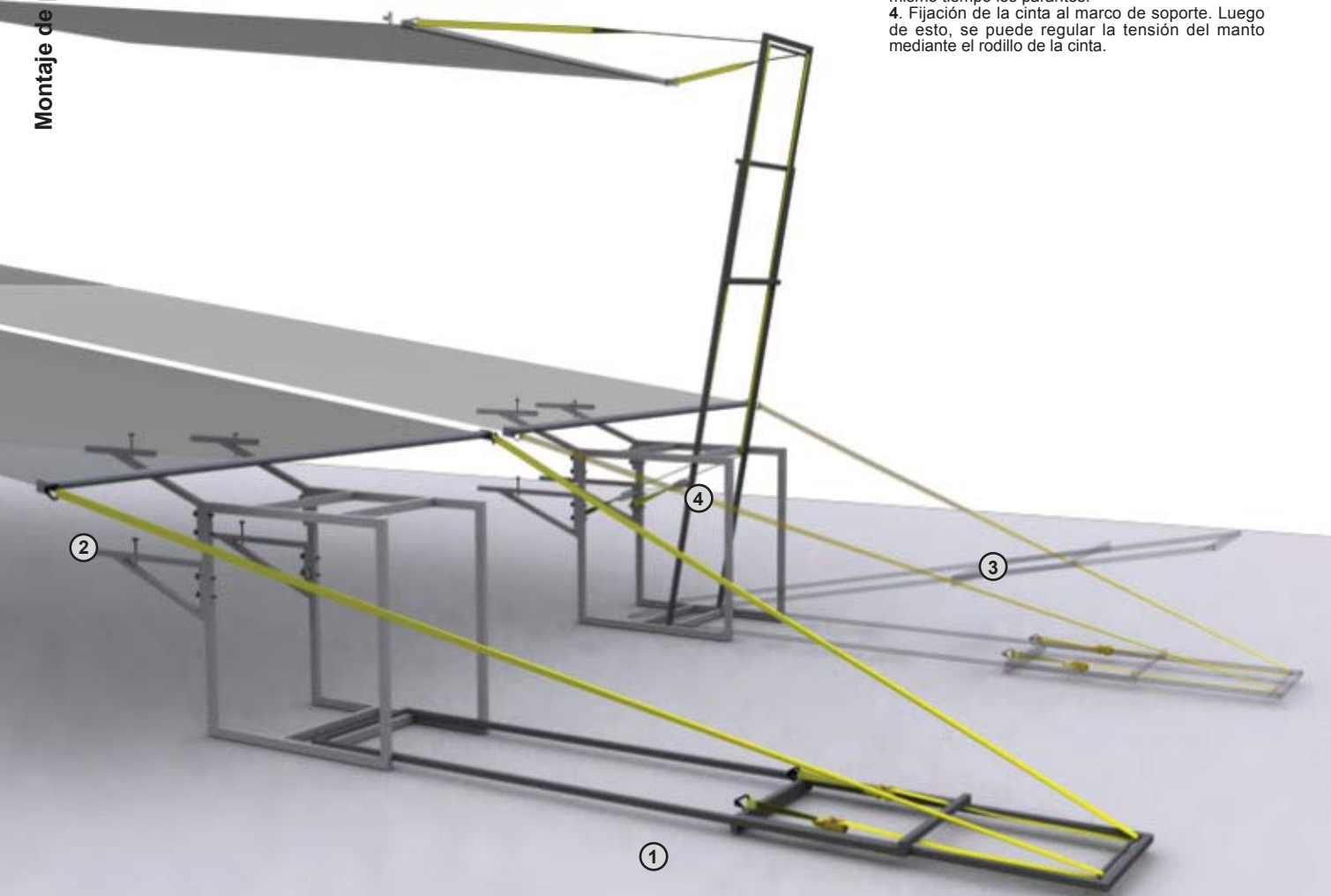
1. Gancho de la cinta
2. Tubo del manto
3. Tensores (cinta gross)
4. Parante mayor
5. Rodillo para tensar
6. Vinculo superior
7. Vinculo inferior
8. Vinculo de la cinta con el marco soporte



c.1

Montaje de parantes

1. Posicionamiento de los marcos parantes en el suelo
2. Vinculación de la cinta de tensión al tubo del manto.
3. Se toman los extremos de la cinta que quedan libres, y se comienzan a tensar, levantando al mismo tiempo los parantes.
4. Fijación de la cinta al marco de soporte. Luego de esto, se puede regular la tensión del manto mediante el rodillo de la cinta.





1



3



2



4

Secuencia de
armado del manto

Cinta de amarre

1. Gancho de sujeción, mediante el que se vinculan los parantes al manto y a la estructura base (patas y mesas).
2. Pieza de tensión, en la cual se enrolla la cinta para lograr mayor tensión y levantar el manto hasta la altura que corresponde.
3. Cinta Gross con 250kg de resistencia.



Detalle de la pieza encargada de regular la tensión de las cintas, utilizada comúnmente en transportes para sujetar las cargas.

El vínculo del manto con los tensores está dado por una pieza tubular de 2mt, la cual constituye anteriormente la manilla del pack. Estos tensores a su vez conforman las fijaciones y mantienen unidos los cuatro marcos soporte al momento del repliegue de la mesa.

Al ser dos unidades por parante, cada una puede tener una finalidad distinta, ya sea como lugar de los líquidos o como lugar para residuos. Los tensores se vinculan al marco soportante de manera que su tensión ayude a mantener la horizontalidad de la unidad, ya que su carga se orienta en sentido contrario al levantamiento de la mesa.





Detalle marco de soporte de los parantes y vínculo de la cinta de tensión



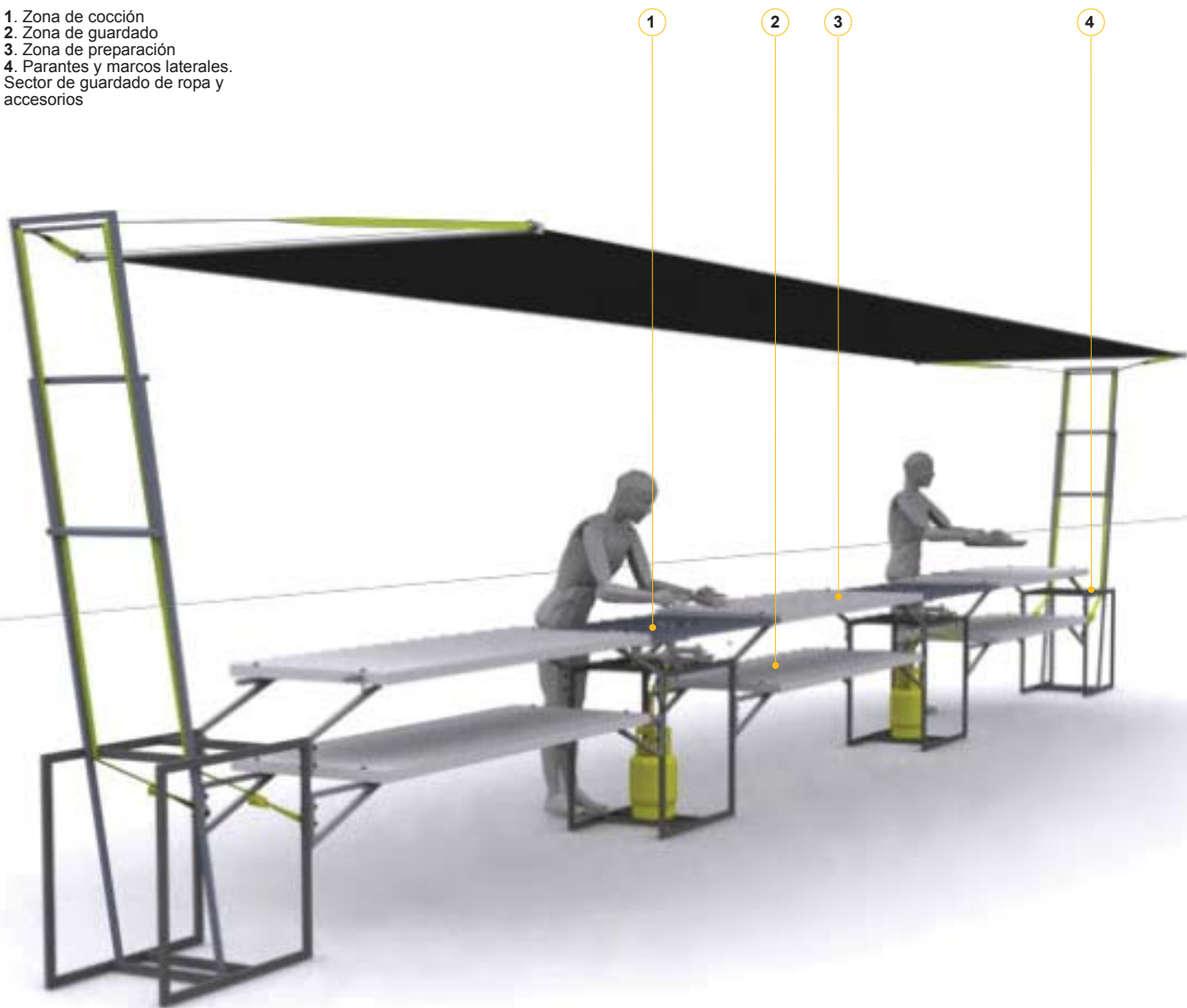
d

Elaboración

Existen dos zonas principales de elaboración, estas corresponden a dos núcleos de cocción y tres áreas de trabajo, paralelas a estas en un nivel inferior el apoyo para el guardado y posicionamiento de implementos y alimentos. El quehacer se desarrolla por ambos lados de la mesa sin distinción, excepto por los quemadores que se accionan desde un solo sentido.

Se propone una mesa en la cual la preparación y el ofrecimiento se realizan al unísono compartiendo el mismo espacio. Las zonas de elaboración cumplen un ciclo en la temporalidad del acto, quedando en un momento de este libre, permitiendo así reutilizarlas como espacios de ofrecimiento y servicio.

1. Zona de cocción
2. Zona de guardado
3. Zona de preparación
4. Parantes y marcos laterales.
Sector de guardado de ropa y
accesorios



1. Superficies para el fuego.

Son dos parrillas metálicas, aptas para soportar el calor de los quemadores, sobre las que se apoyan las ollas e implementos para cocinar. Esta trama crea el vacío justo para que la llama del quemador entre en contacto directo con los implementos.

2. Superficies de trabajo.**3. Superficies de guardado/almacenamiento****4. Lo sin lugar: implementos personales, como mochilas, ropa, etc.**

A medida que transcurre el acto, van apareciendo lugares y maneras de ocupar el espacio que no estaban consideradas:

5. Lo sin lugar, es la basura que se va almacenando en bolsas plásticas, las cuales van quedando a ras suelo o en los marcos de soporte de los costados.

6. Lugares para la ropa y los accesorios de los que trabajan en la cocina.

7. Manto. Produce una sombra que se puede regular de acuerdo al recorrido del sol mediante la torción de la malla regulando los tensores.

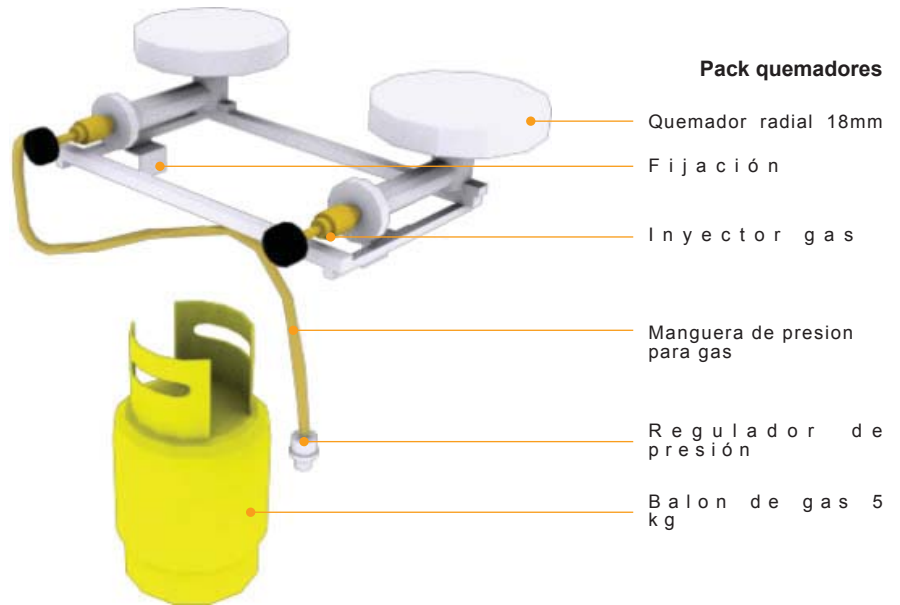


Día de San Francisco

Etapa de elaboración y cocción para almuerzo.







En esta mesa se procesan los alimentos. Consta de una parrilla, un pack de quemadores, el marco de soporte y el balón de gas. Entre los quemadores y la parrilla se crea un vacío para la llama. Su altura está dada por los vínculos superiores. La parrilla esta formada por elementos lineales que construyen una trama superficie, que se secciona sobre cada quemador para dejar libre el contacto entre llama y ollas. El proyecto completo incluye dos de estos módulos, cantidad consecuente con el número de invitados para la cual se está pensando (300 ap.).

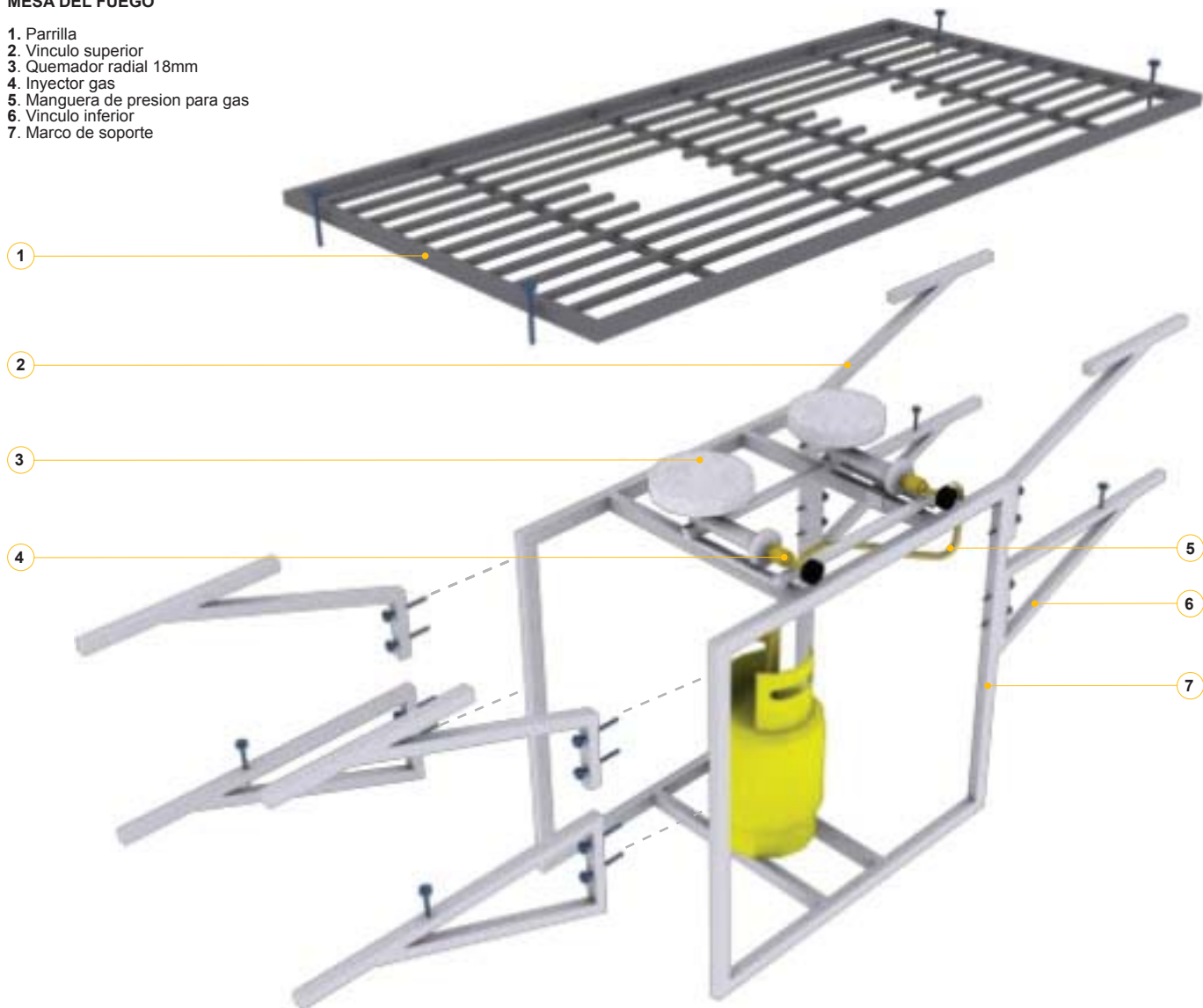
El pack de quemadores tiene posición en el marco soporte, e incluye las redes de gas y su fijación, unión sin elementos externos, ya que se realiza por calce geométrico. Este

elemento nace de la necesidad de unir las redes y el sistema de quemadores. Para ello se construye una estructura de 21 x 52cm en el cual se posicionan un par de quemadores industriales y sus inyectores. En el embalaje, se ubica en la parte inferior del volumen.

La unidad fuego esta coronada por una parrilla, la que es soporte de ollas e implementos. Esta parrilla se eleva sobre el suelo a 94cm, sus dimensiones son 70 x138, 5cm. Su ancho responde a la modulación del interior del bloque y su largo a la diferencia entre distanciadores. La trama de la parrilla se constituye con una distancia de 5cm para utilizarse como superficie.

MESA DEL FUEGO

1. Parrilla
2. Vinculo superior
3. Quemador radial 18mm
4. Inyector gas
5. Manguera de presion para gas
6. Vinculo inferior
7. Marco de soporte







e

Submodulos

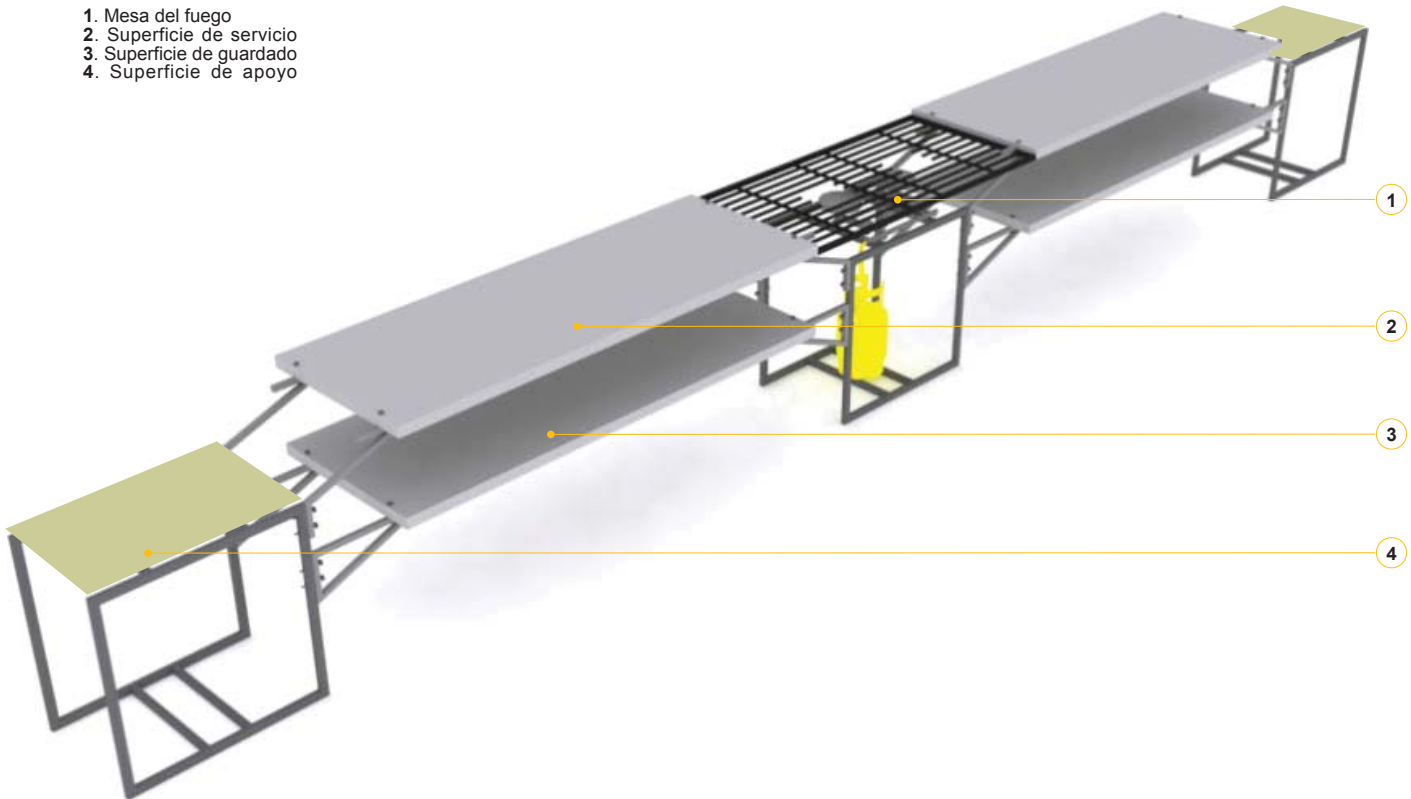
Se proponen dos nuevas modulaciones, cada modulación responde a requerimientos distintos. La primera se modula en virtud de un servicio para aprox. 100 personas, número habitual de convocatoria en la Ciudad Abierta, pero con una cantidad menor de elementos a preparar y exponer (café y galletas). La segunda modulación es en virtud de su transporte en travesía, por lo que su tamaño disminuye reordenándose en torno a un fuego, con la posibilidad de preparar comidas y cenas para los participantes.

e.1

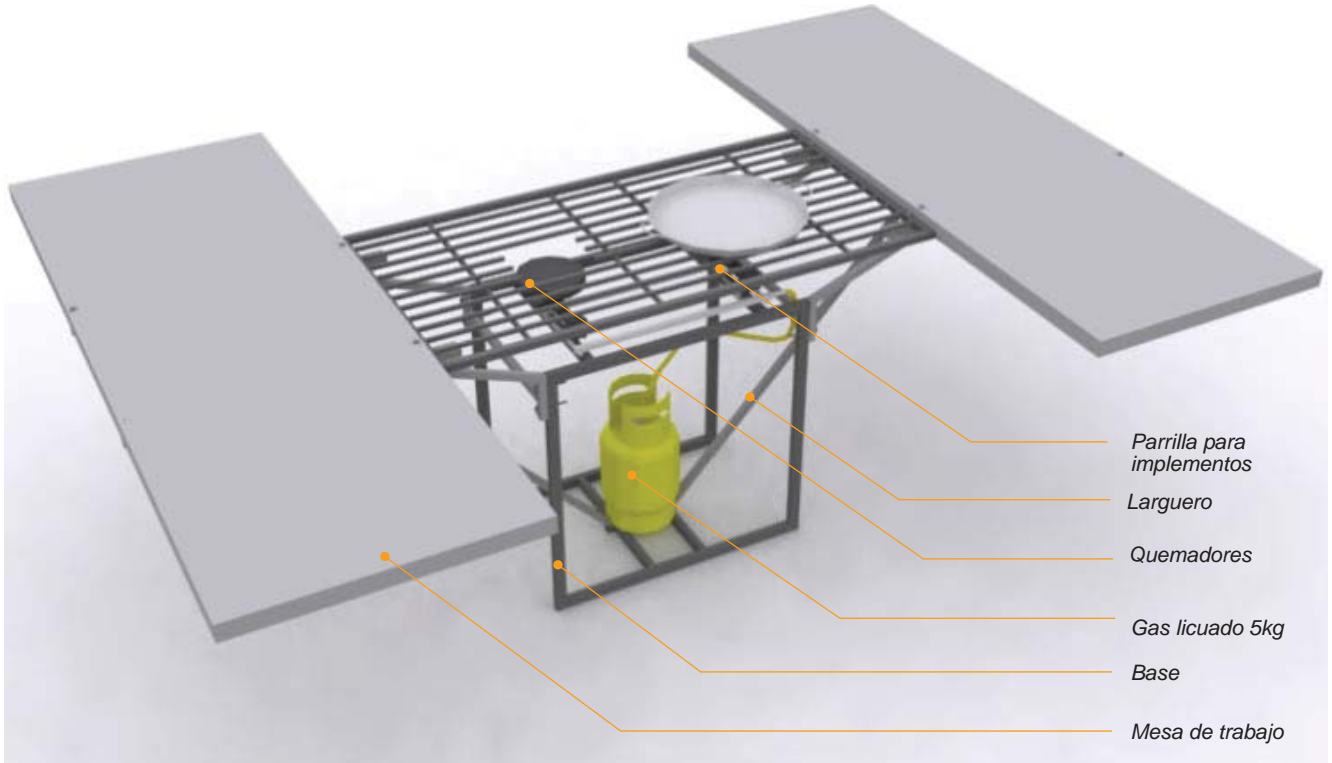
Mesa del brindis

Para construir una instancia para la preparación y el servicio del café, se utilizan tres de los cuatro marcos soporte, dos en los extremos constituyen el soporte lateral de las mesas de servicio y el marco central la mesa del fuego, en la cual se calentará el agua necesaria. Las mesas se utilizan para ofrecer los vasos de café, junto con un bocado.

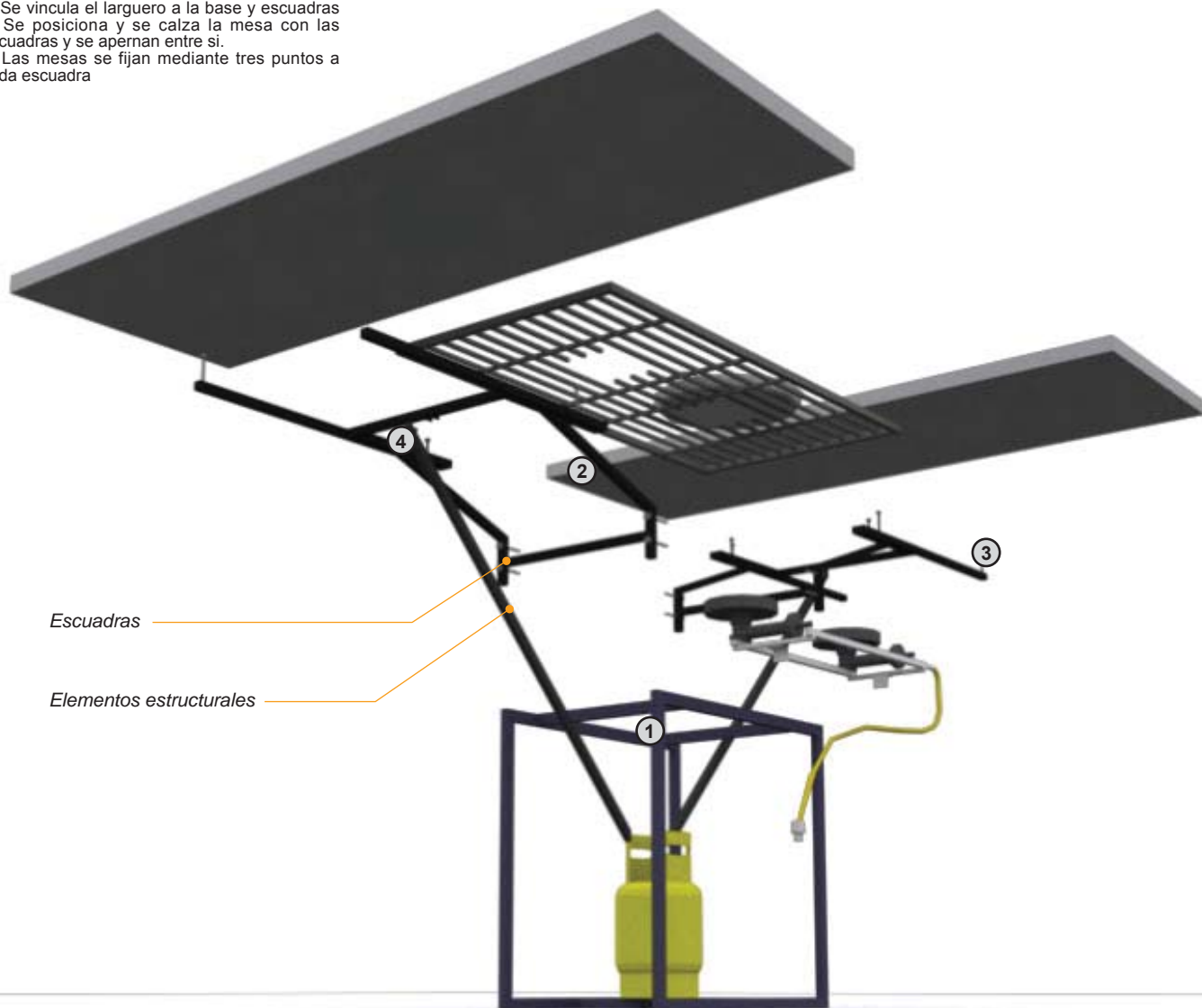
1. Mesa del fuego
2. Superficie de servicio
3. Superficie de guardado
4. Superficie de apoyo



Se transforma parte del embalaje en una mesa llevada a Travesía para las instancias del comer en ruta, en la preparación de un desayuno o una cena. La mesa se transporta en el portaequipaje del bus, por lo tanto debe ocupar el mínimo espacio posible y debe armarse de manera rápida y sencilla. La mesa de travesía consiste en dos superficies separadas por un marco central que constituye la mesa del fuego, un balón de gas y dos escuadras que estructuran el vínculo entre el marco de la mesa del fuego y las superficies de trabajo.



1. Las escuadras se apertnan a la estructura base de la mesa
2. Se vincula el larguero a la base y escuadras
3. Se posiciona y se calza la mesa con las escuadras y se apertnan entre si.
4. Las mesas se fijan mediante tres puntos a cada escuadra



Mesa del brindis. Ocasión de un café termino día de San Francisco.

Página derecha

Mesa de travesía. Ruta Río de Janeiro





f

Transporte

Estos modos de transporte tienen dos orígenes. El primero aparece por una situación regalada, es un modo cercano para nosotros como alumnos y para la realidad de la ciudad abierta y de los que allí habitan. Ambos modos nacen pensando en la posibilidad de llevar el acto de la celebración a otros lugares, más allá de los límites de Ciudad Abierta o la escuela, como el ámbito de la Universidad o la ciudad.

Esto conllevará una serie de nuevos requerimientos que aparecen por esta situación nueva, por ejemplo: la necesidad de no depender de recintos alledaños para acceder a las redes, situación parecida a la que sucede con los puestos de comida rápida en Montevideo, los cuales como se dijo en otro capítulo, son móviles y se ubican en varias esquinas del centro de la ciudad, contando con una conexión a electricidad y agua. Otro punto será la capacidad del proyecto de adecuarse, de leer suelo y posarse sobre las distintas texturas, niveles y pendientes según lo exija el lugar del acto en la ciudad.

f.1
Modo pick-up

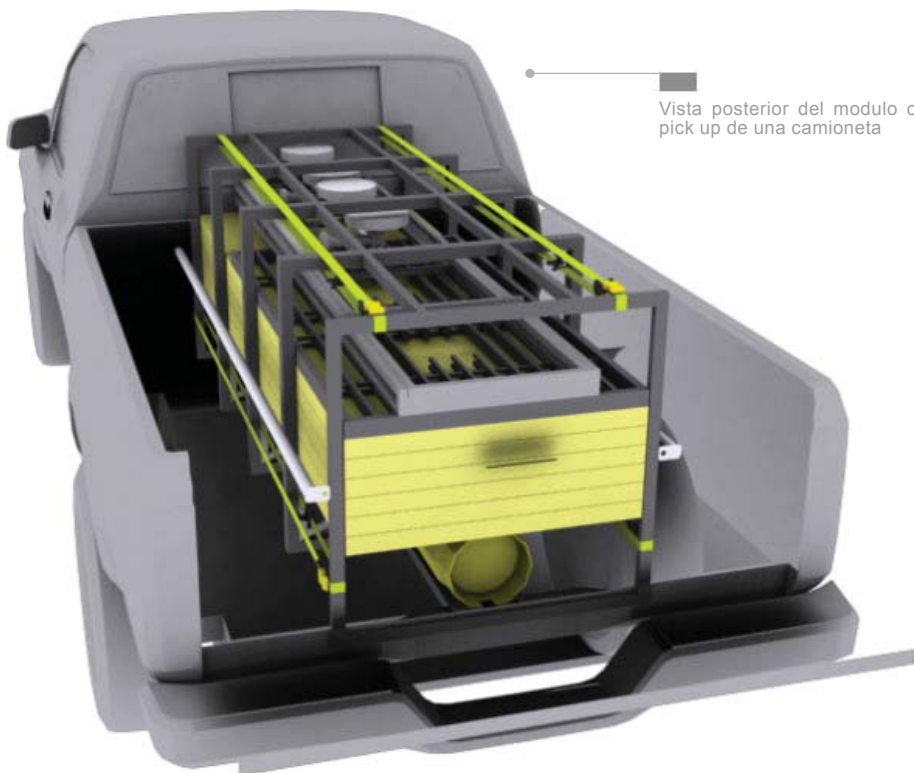


f.2
Modo carro de arrastre



f.1 Modo Pick-up

El modulo se puede transportar en el pick up de una camioneta doble cabina y cabina simple. Para su traslado se necesitan 4 personas que suban el bloque a la camioneta y lo aseguren a esta.



Vista posterior del modulo cargado en el pick up de una camioneta



Procedimiento para cargar el
modulo en el pickup

Un grupo de personas(4) se encarga de
levantar el modulo y cargalo en el pick-up de la
camioneta.

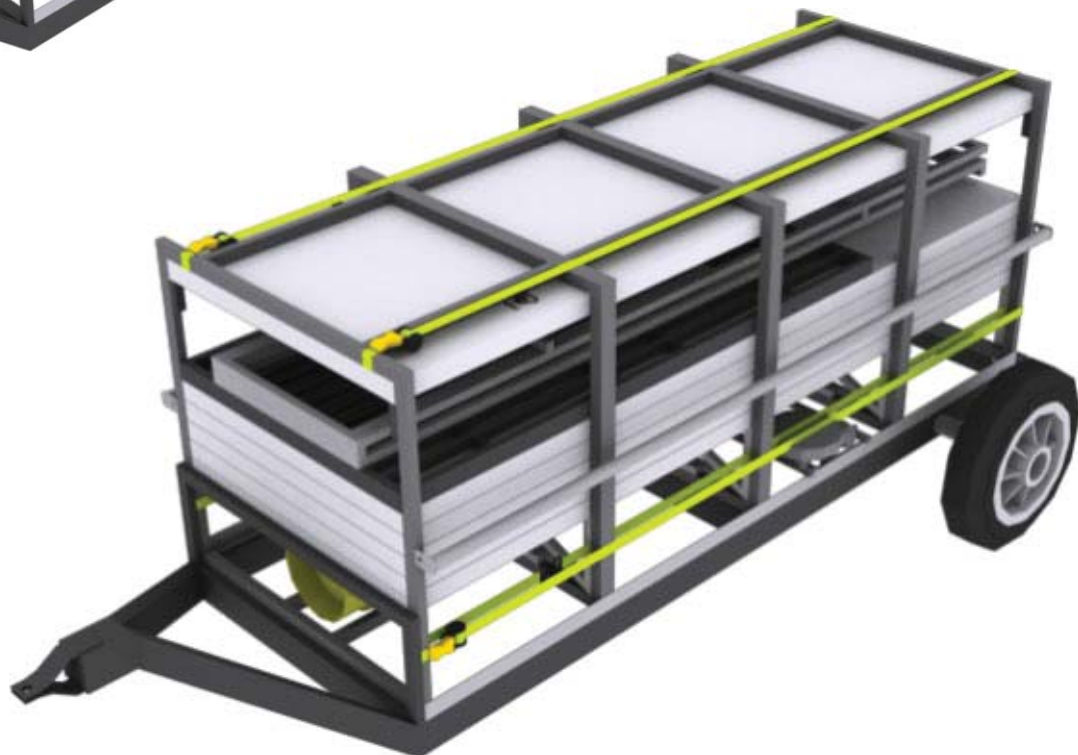
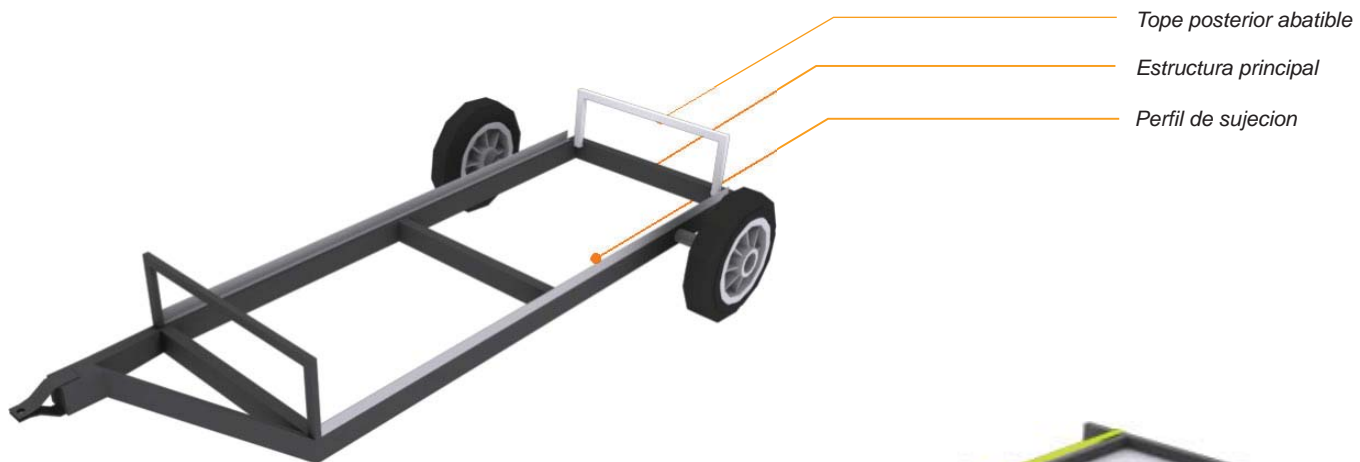


f.2

Carro de arrastre

Posibilidad de transporte mediante la cual el volumen mesa se lleva en un elemento móvil o carro, el cual se conecta a un vehículo que cuente con la pieza de sujeción adecuada. Este modo permite trasladar la mesa con mayor facilidad, pues la altura del carro posibilita que el volumen mesa sea armado sobre el carro directamente, evitando así la complicación de tener que levantarlo como en el modo pick up.





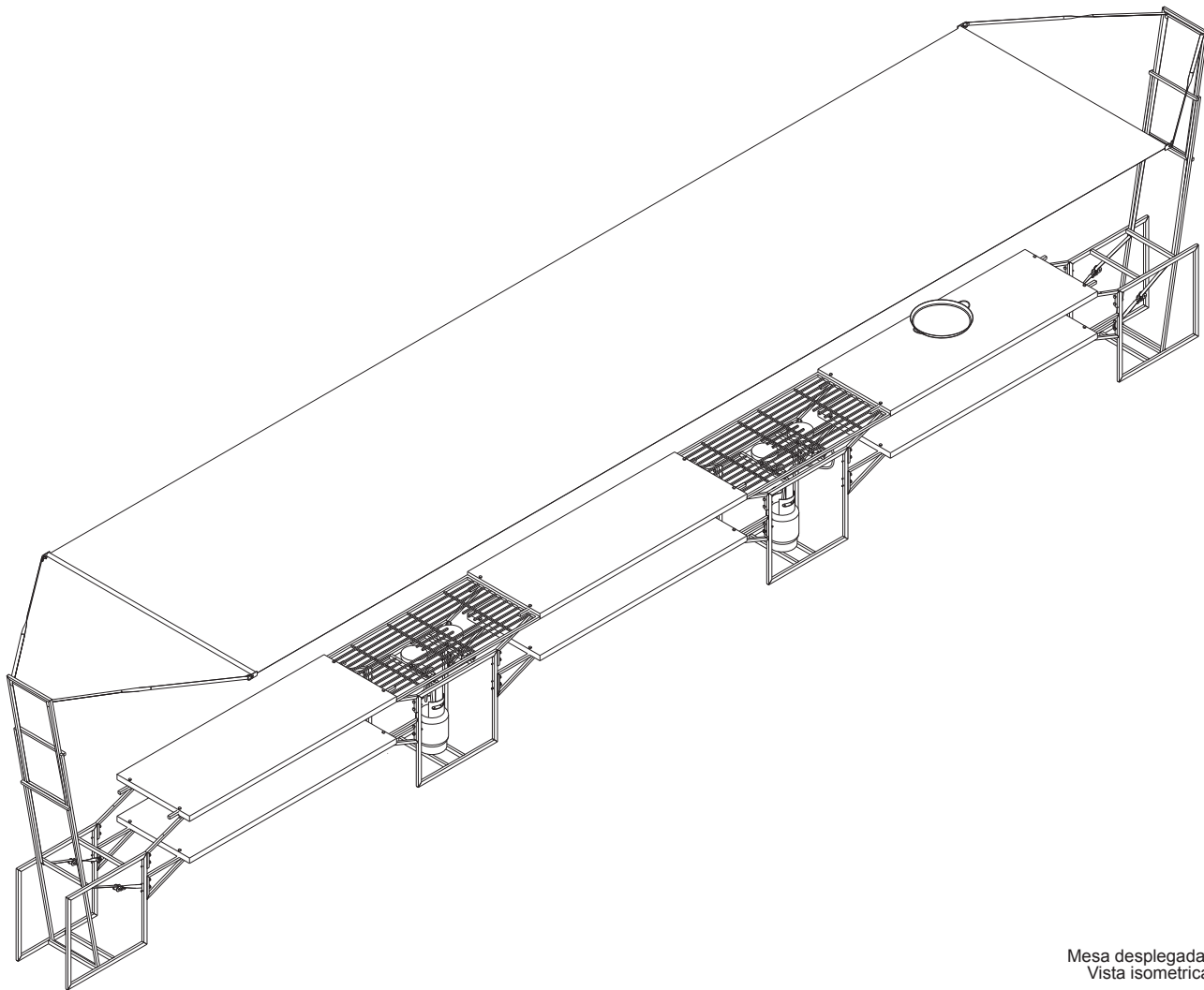




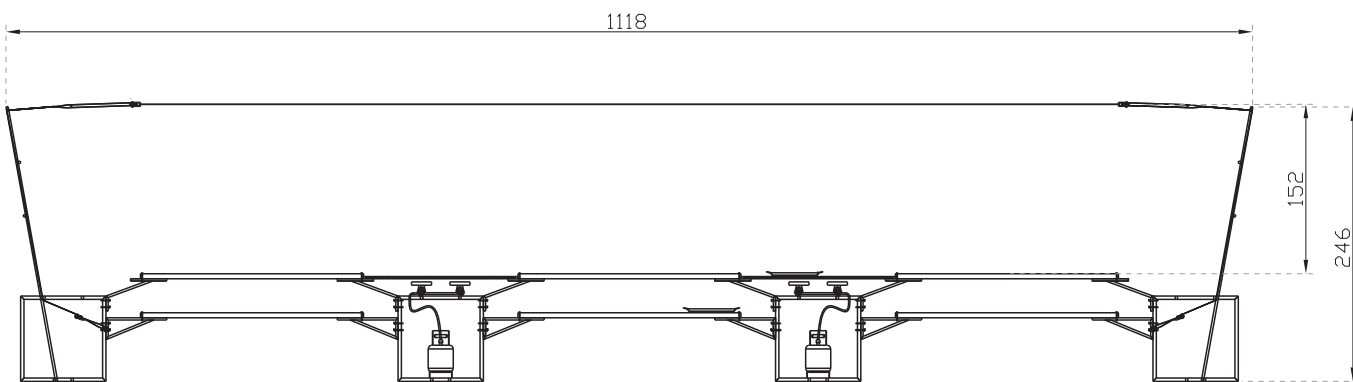
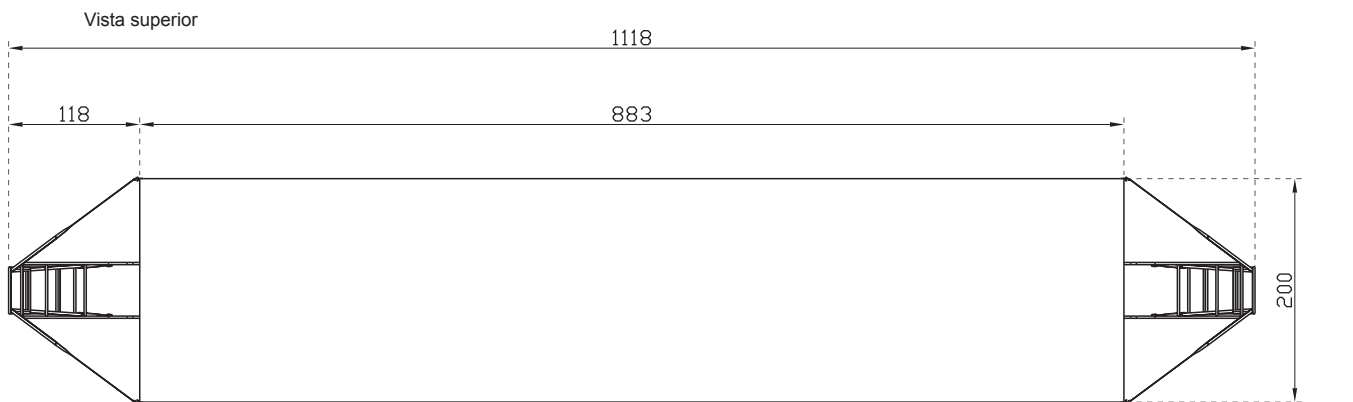
Planimetría Obra **5**

5.1

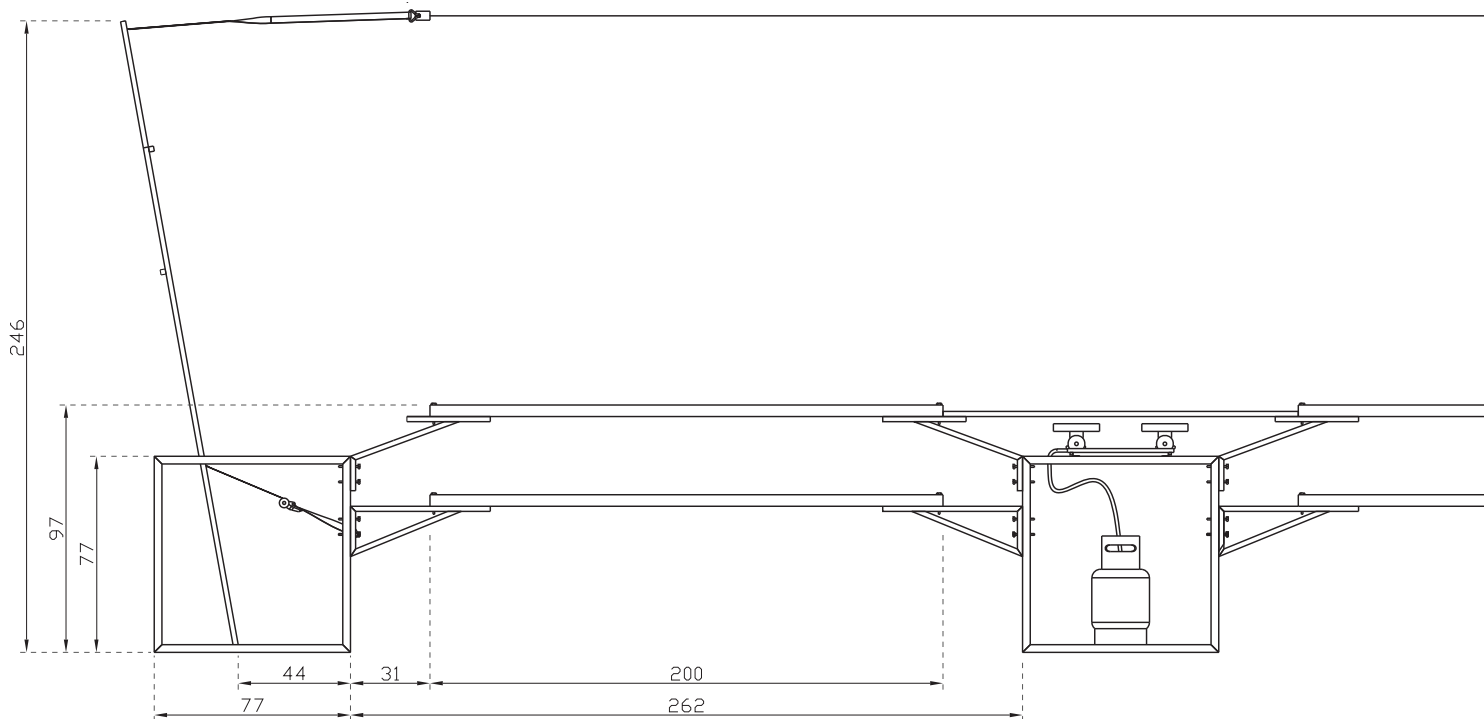
Planos generales

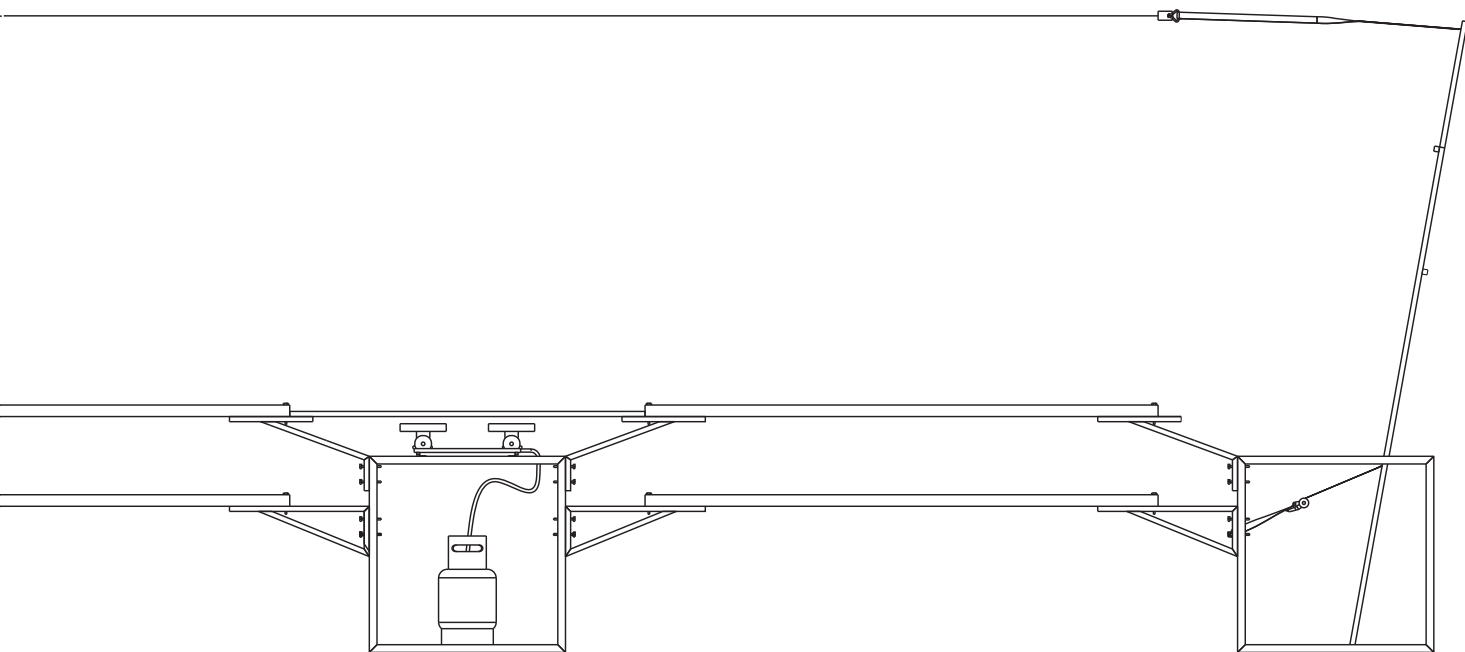


Mesa desplegada.
Vista isométrica

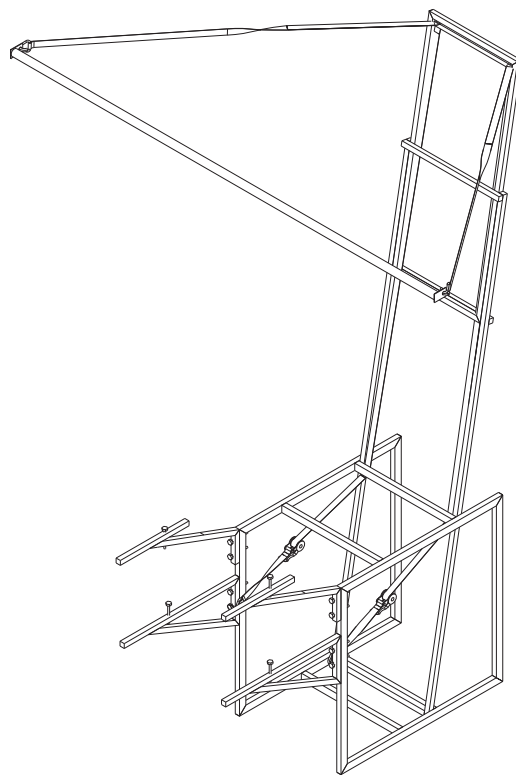


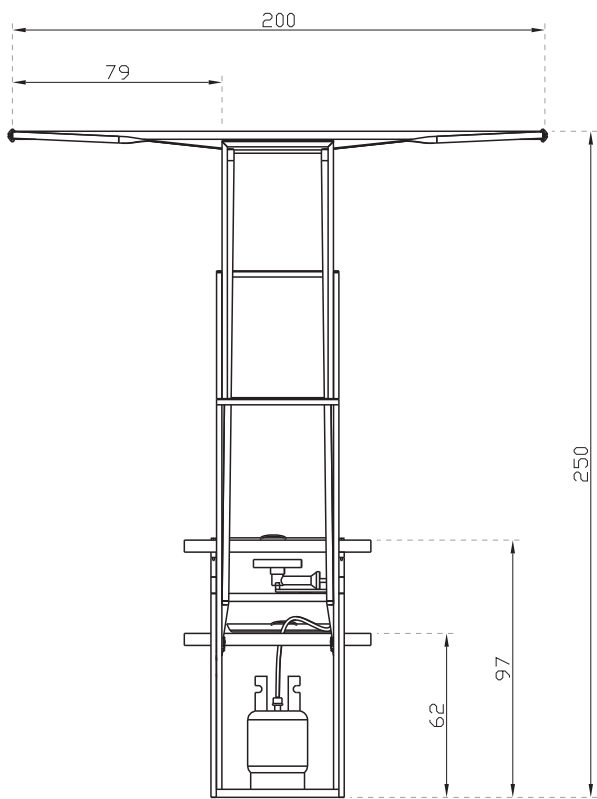
Vista lateral



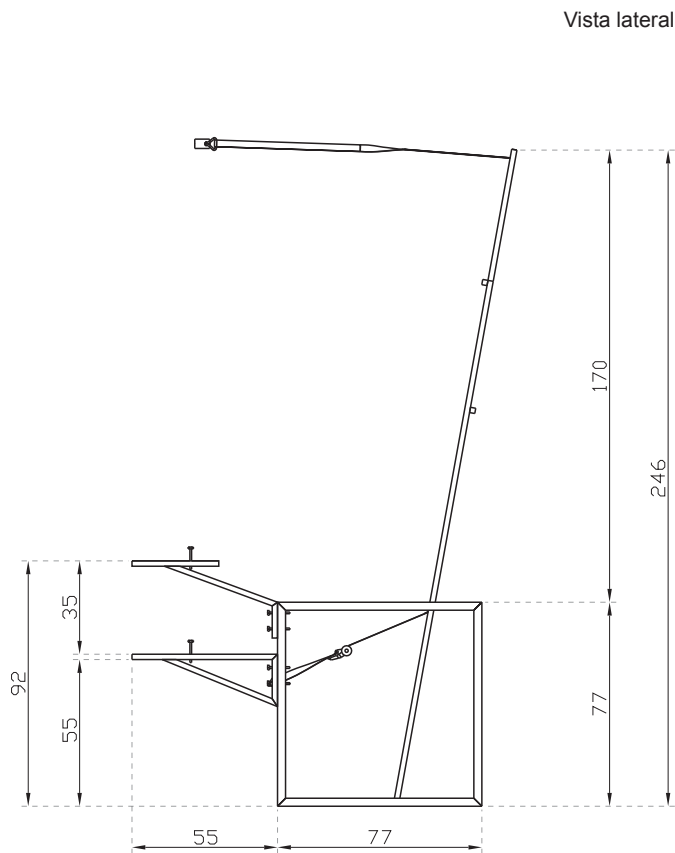


Unidad parantes.





Vista frontal



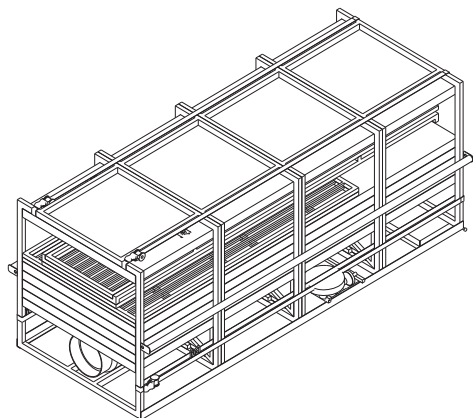
Vista lateral

5.2

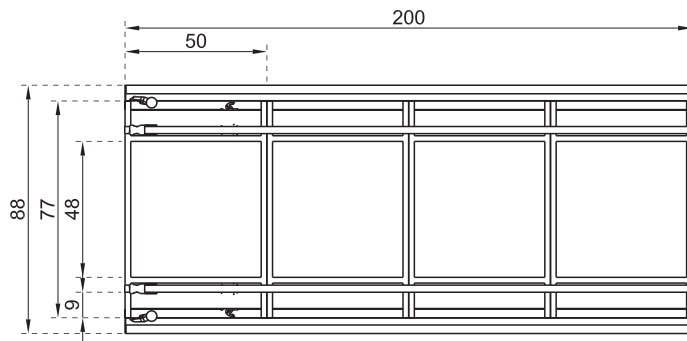
Detalles de componentes

Embalaje

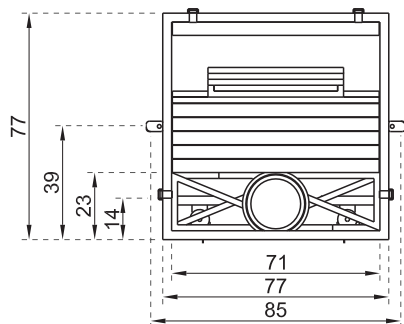
Vista isometrica



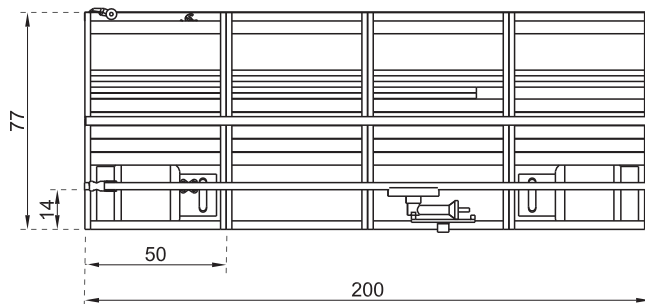
Vista superior



Vista frontal

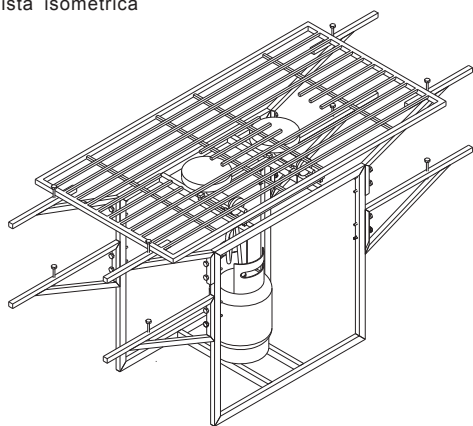


Vista lateral

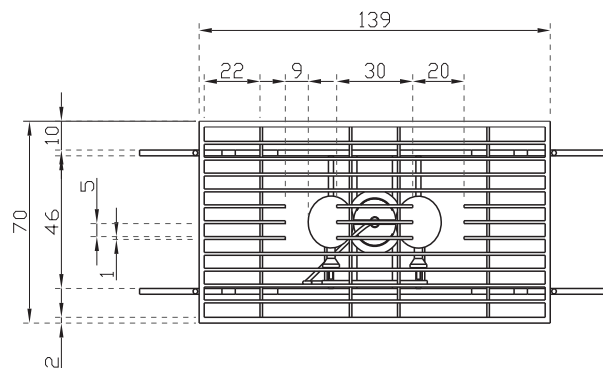


Mesa del fuego

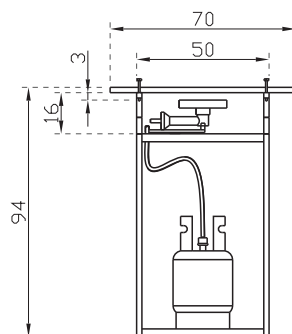
Vista isométrica



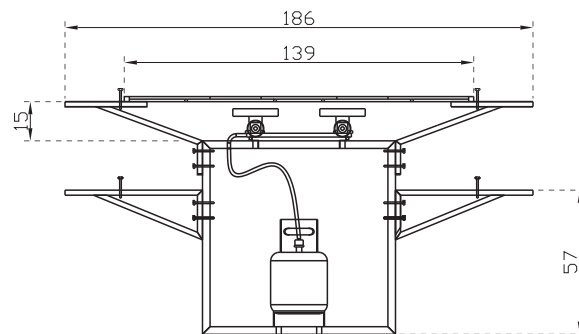
Vista superior



Vista lateral

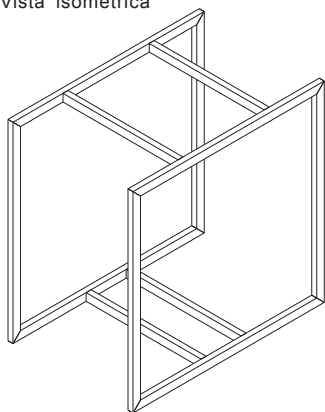


Vista frontal

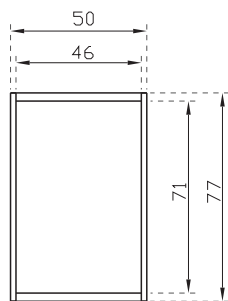


Marco de soporte

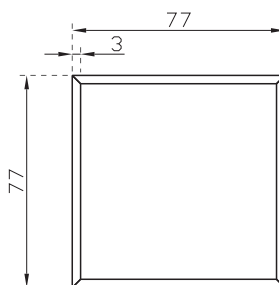
Vista isométrica



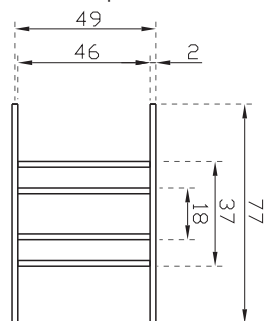
Vista frontal



Vista lateral

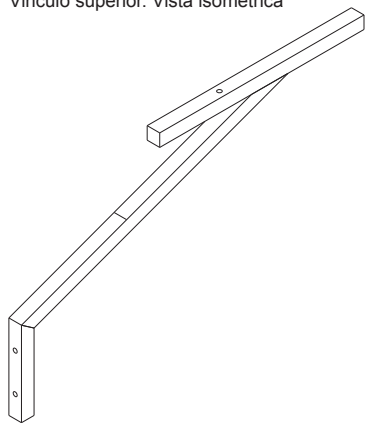


Vista superior

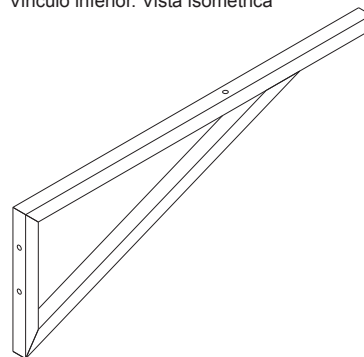


Vinculos

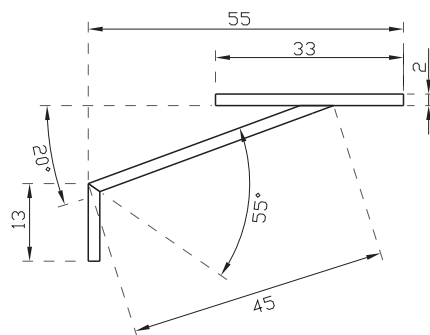
Vinculo superior. Vista isometrica



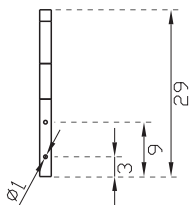
Vinculo inferior. Vista isometrica



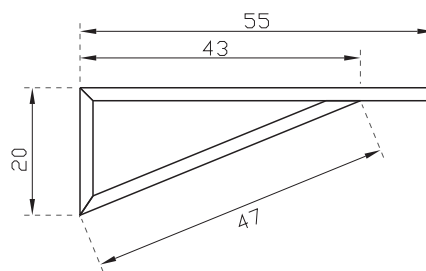
Vista lateral



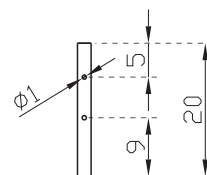
Vista posterior



Vista lateral

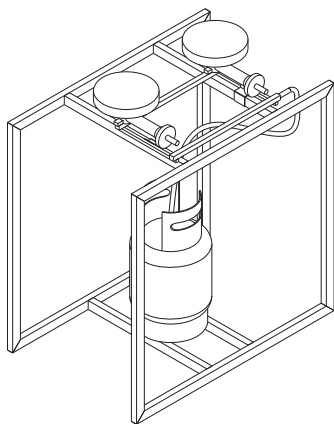


Vista posterior

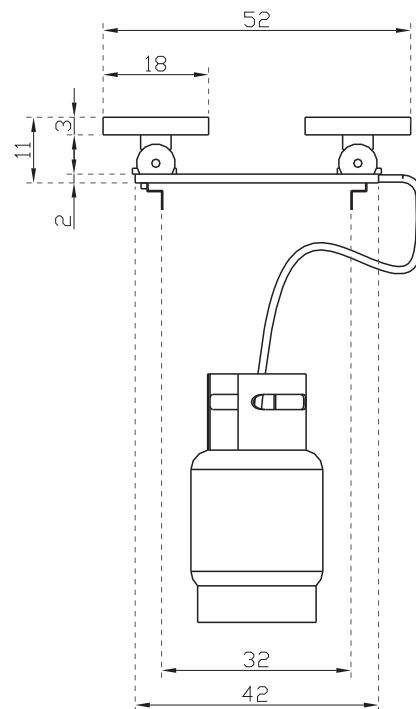


Unidad de quemadores

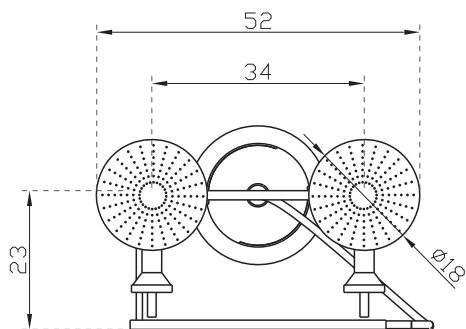
Vista isométrica



Vista frontal

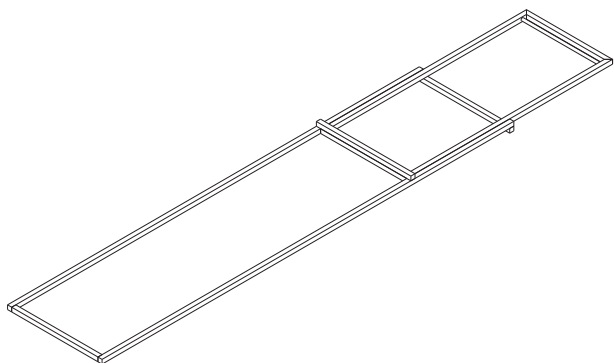


Vista superior

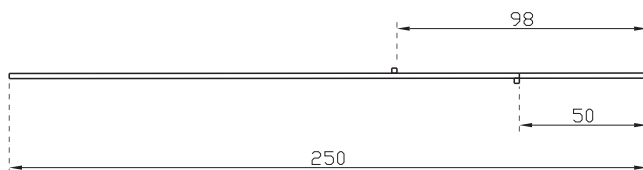


Parantes

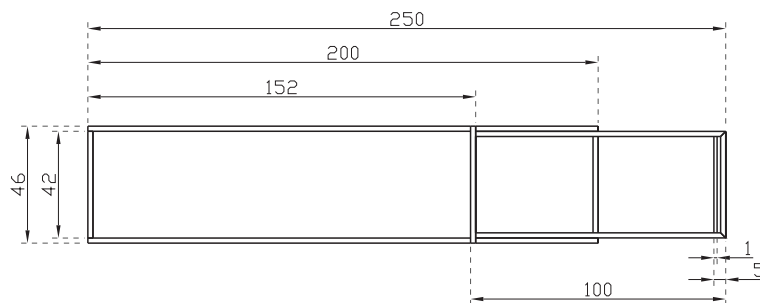
Vista isométrica



Vista lateral



Vista superior



Fotografías

Día de San Francisco

Momentos del Mobiliario





Seminario Humedales Ciudad Abierta
8 septiembre 2009

Organizado por CONAMA y SERNATUR, y la colaboración de la escuela
y la corporación cultural.





Colofón

La presente edición forma parte de un total de 3 unidades impresas en las oficinas de Office Center ubicado en Blanco 864, Valparaíso. Para la impresión se utilizó una impresora láser color marca Xerox. Se empleó un papel couche de 170 grs. Tamaño 20 x 18 cms. Para asuntos de diagramación se utilizó Freehand MX, y para su edición fotográfica se utilizó Adobe Photoshop y Macromedia Fireworks MX. El cierre de la presente edición se llevó a cabo el 22 de Septiembre del 2009. El empaste fue realizado en los talleres de edición de la e.[a.d].