

## Ciclo 2

Preparación de la Celebración

Taller de la Celebración

Diego Toledo Otaegui

# Introducción

Ante una celebración para 1200 personas nos encontramos con una preparación que conlleva una faena de varios días y un estudio bastante exacto. Como, por ejemplo, comprar utensilios, calcular proporciones respecto a comida o materiales, tiempos de trabajo, preparación de los alimentos, preparación del lugar, distribución de personal, distribución espacial, entre muchas otras cosas más.

Como taller y en conjunto de otros 3 más, entregamos este regalo, esta hospitalidad a la gente que se une a la celebración de los 70 años de la escuela.

## Ciudad Abierta

Ante el reencuentro de las personas de la escuela, se dispone el espacio de Ciudad abierta, adaptándola a la hospitalidad de un aula. Dentro de esta aula se intenta mostrar los aspectos de la escuela, como el jugar, aprender y celebrar.

Para el encuentro se hicieron cambios dentro del lugar, disponiendo una elipse, un estacionamiento para la disponibilidad de los visitantes, los cuales para llegar al aula deben recorrer parte de Ciudad abierta.

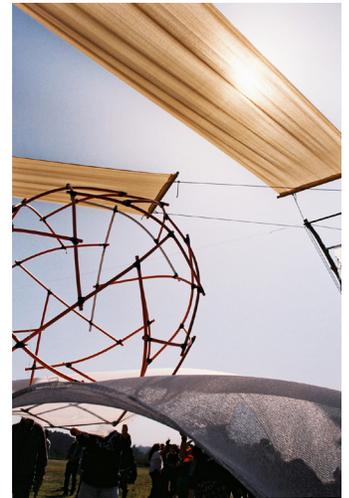
Para todos estos cambios, los talleres dentro de la escuela trabajan para realizar todos es cambios.



## Torneo

Para dar inicio a la celebración de los 70 años nos disponemos ante el juego. Un torneo donde la gente de la escuela participa en una competencia. Se generan 2 equipos con el objetivo de transportar una esfera hasta el lado contrario de la elipse a través de unas telas, teniendo que levantar la esfera con la coordinación entre participantes. Cuando estos llegan con la esfera al otro lado, necesitan levantarla con la mayor altura posible para pasarla sobre un "arco" hecho de una cuerda sostenida de dos torres. Gana el equipo que realizara más puntos.

Este torneo tuvo a lugar el día miércoles 12 de octubre a las 12:00 AM.



## Seminario

Luego de la iniciación de los 70 años se propone un espacio de aprendizaje. Donde durante dos días, se realizaron seminarios donde muestran la perspectiva del diseño y arquitectura a través del oficio. Entre las personas que realizan estos seminarios se encuentran profesores de la escuela, diseñadores y arquitectos extranjeros y/o de otras universidades.

Estos seminarios se realizaron durante los días 13 de octubre desde las 10:00 AM hasta las 15:40 PM y 14 de octubre desde las 10:00 AM hasta las 12:40 PM.



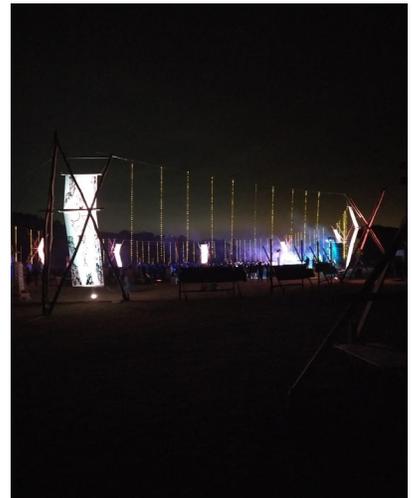
## Ágape

Como parte de la hospitalidad de la escuela, se entrega un ágape a los invitados. Una preparación de un guiso a base de garbanzos, verduras y curry. Esto servido sobre una tortilla que es recibida por un porta-bocados. Acompañado por un bebestible que podía ser pipeño o agua. Para estos se dispuso de 3 instancias, la primera donde la persona busca su porta-bocado y se sirve un bebestible, la segunda donde la persona recibe su tortilla moldeada a este porta-bocado y por último la instancia donde recibe la comida.

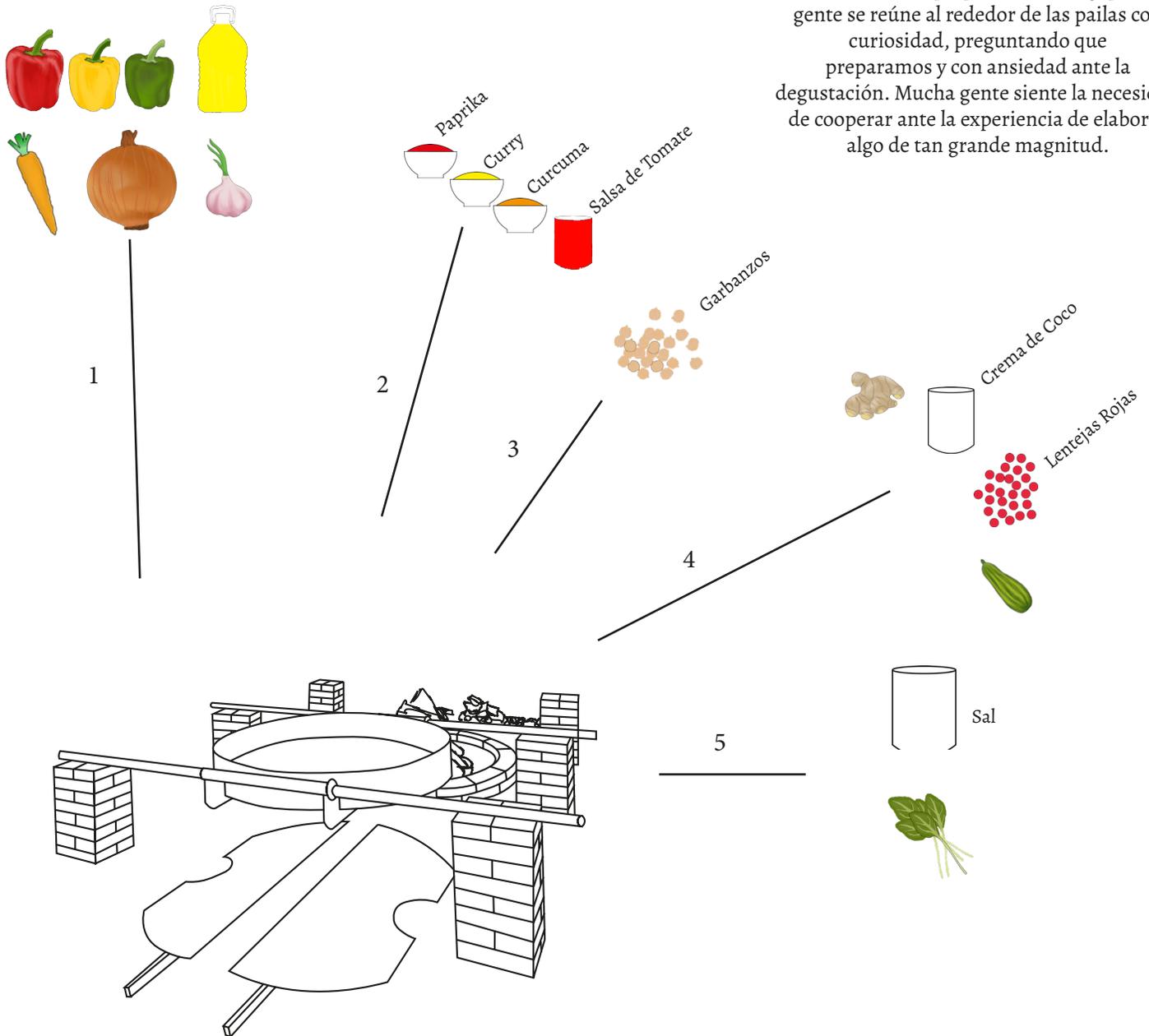


## Anochecer

Ante la presencia de la oscuridad se dispuso luces que rodean el aula e iluminan las torres, manteniendo a la gente dentro de la elipse y se genera un centro donde se expone música en vivo con el fin de entretener a los invitados, dando un momento de mayor "libertad" y dejando de lado la formalidad.



## Elaboración

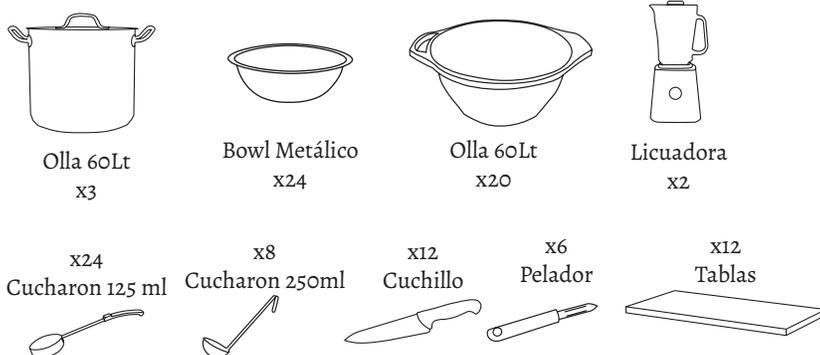


Al momento la preparación del ágape, la gente se reúne al rededor de las pailas con curiosidad, preguntando que preparamos y con ansiedad ante la degustación. Mucha gente siente la necesidad de cooperar ante la experiencia de elaborar algo de tan grande magnitud.

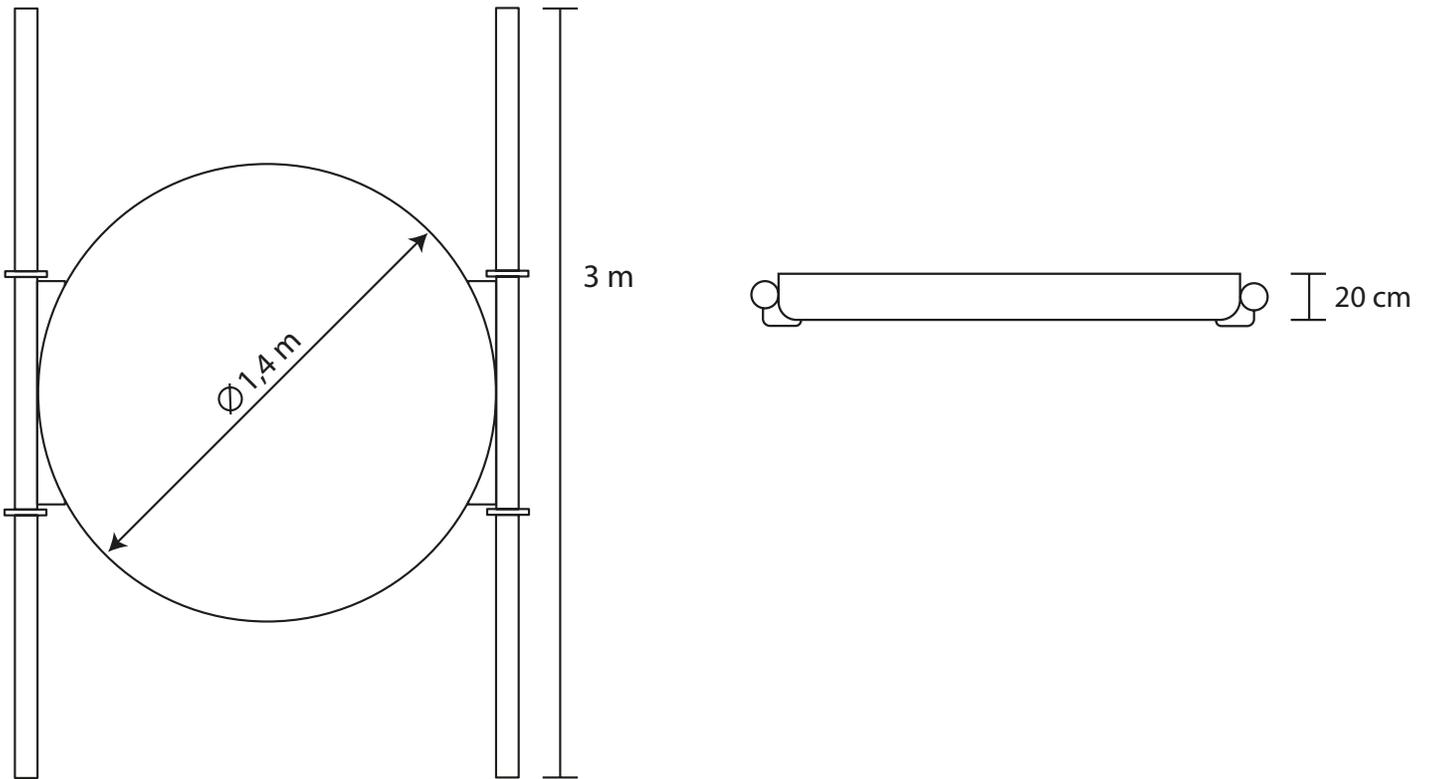
## Receta

- 1.- Se echa el aceite y se espera a que caliente. Luego se incorpora pimentón (rojo, verde y amarillo), zanahoria, cebolla y ajo. Todo previamente picado.
- 2.- Cuando las verduras estén bien cocidas se incorporan aliños (paprika, curry y cúrcuma) y salsa de tomate
- 3.- Después de que la salsa con las verduras tomara temperatura, se agrega agua y los garbanzos.
- 4.-Luego de que los garbanzos se encontraran en un buen punto, se agrega el jengibre, la crema de coco, las lentejas rojas y el zapallo italiano.
- 5.- Para finalizar, se agrega sal al gusto y la espinaca

## Utensilios

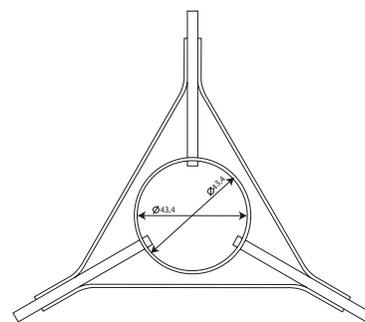
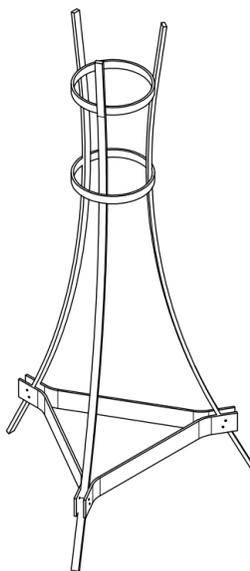
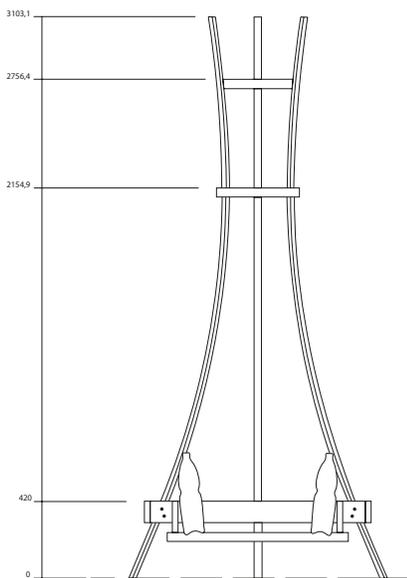


# Planimetría paila

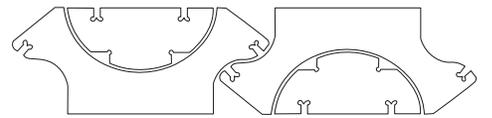
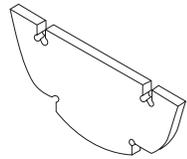
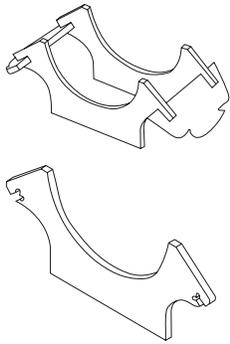
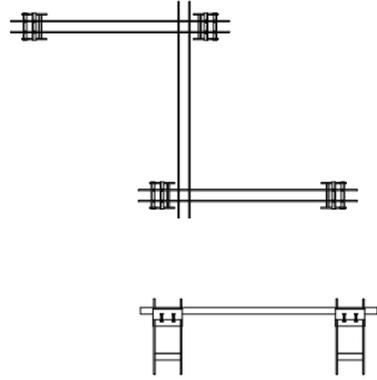
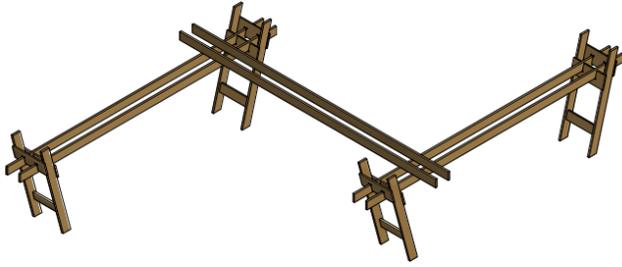


# Planimetria Estructuras Agape

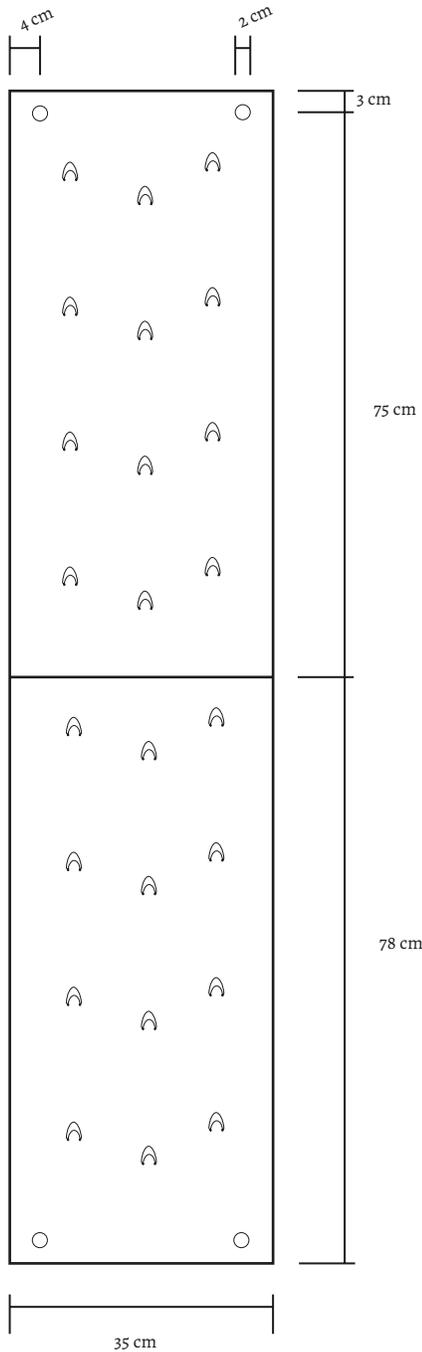
## Torre Porta-bocado



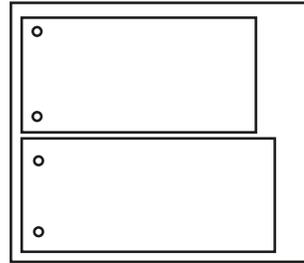
Mesa



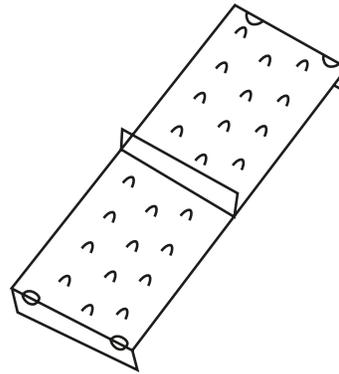
## Proceso Lienzo



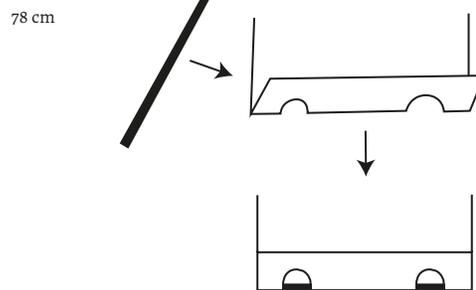
Cada lienzo posee la capacidad de 24 porta-bocados y se realizaron un total de 50 lienzos.



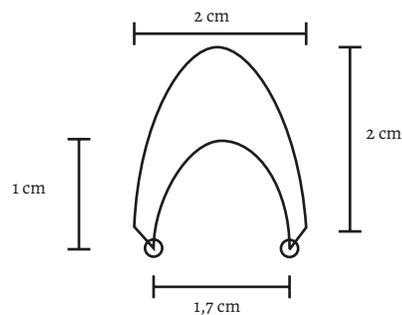
1.- Cada pliego de duplex riende para un lienzo. Por disponibilidad de material y capacidad de la maquina, se tomó la decision de dividir el lienzo en dos. Cada pliego demora 2 minutos y medio en cortar.



2.- Como el lienzo es cortado en dos, este debe ser pegado. Además, como en algunos puntos la maquina cortaba a mucha potencia el lienzo debía ser limpiado. Antes del pegado, todas las partes necesarias (extremos y parte a pegar) debían ser plegadas.

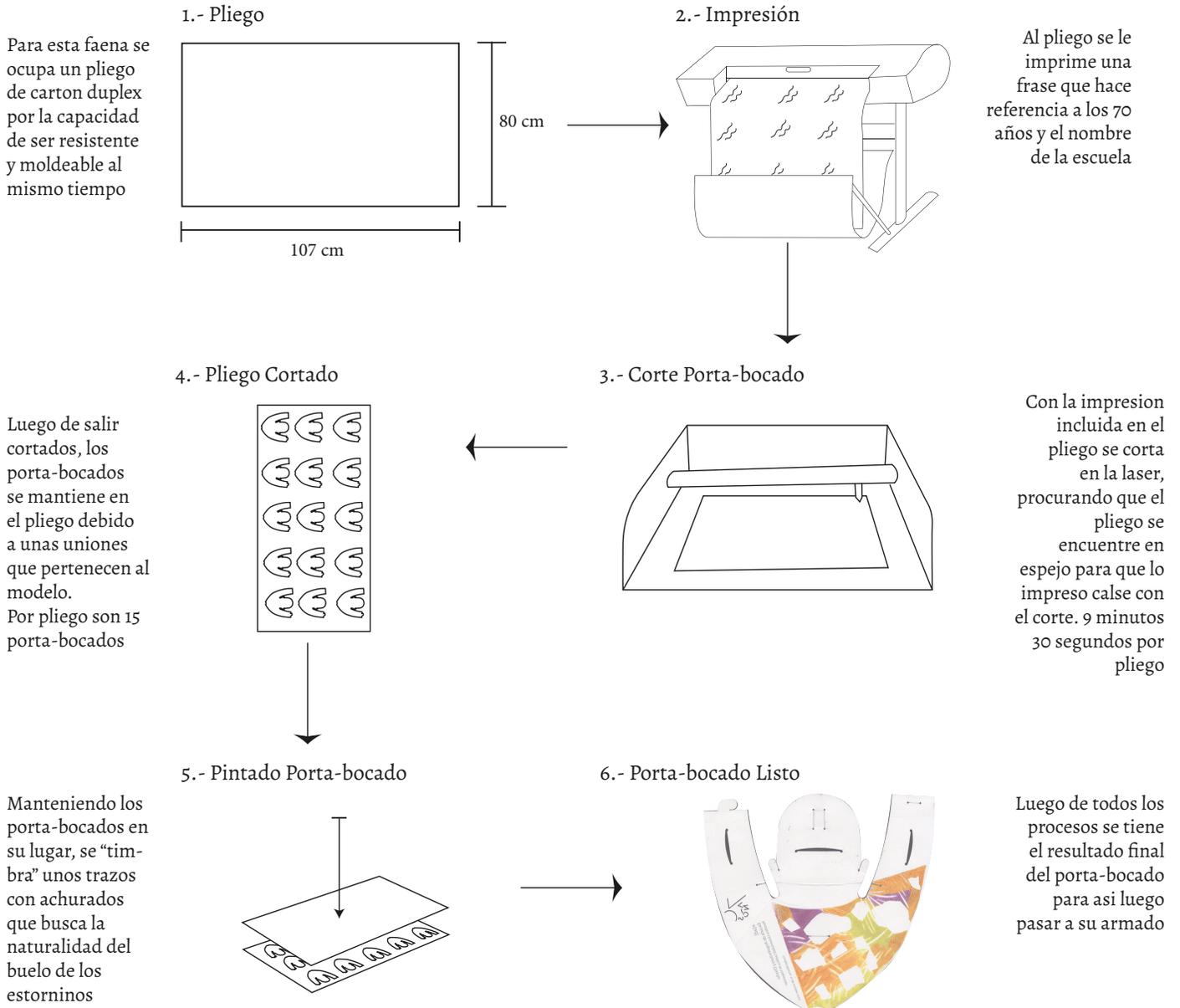


3.- Como paso final, se incorporaba un pequeño alambre dentro del pliegue que se generaba en los extremos con el fin de poder tensar el lienzo en la torre.

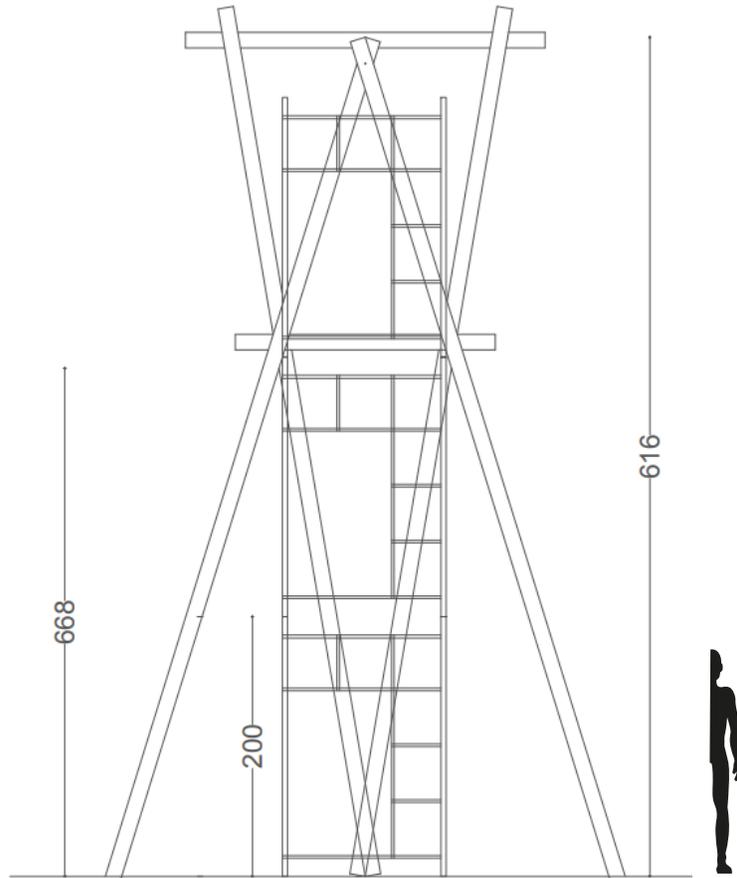


Con fin de sostener los porta-bocados y que estos tuviera un facil manipulacion al sacarlo, se realizo este encaje a base de semi-circulos. El cual hace que su extraccion sea simplemente tirar hacia arriba el porta-bocado.

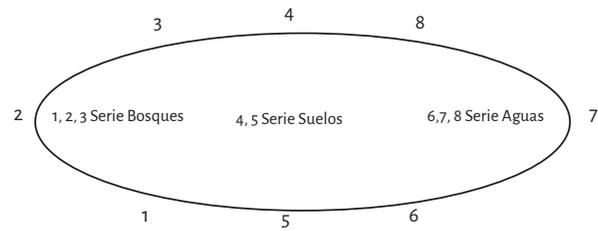
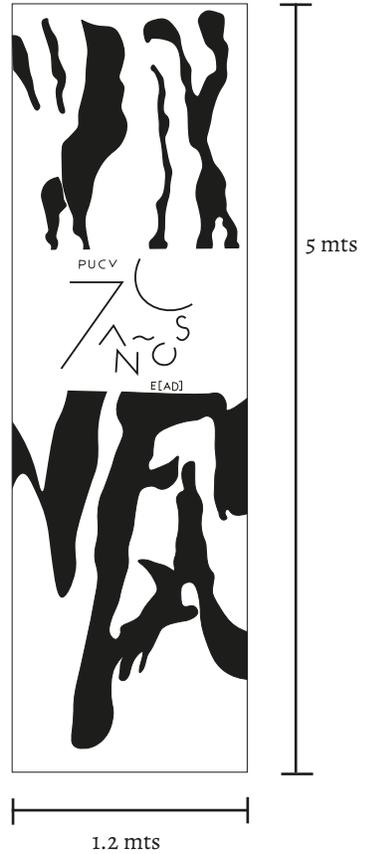
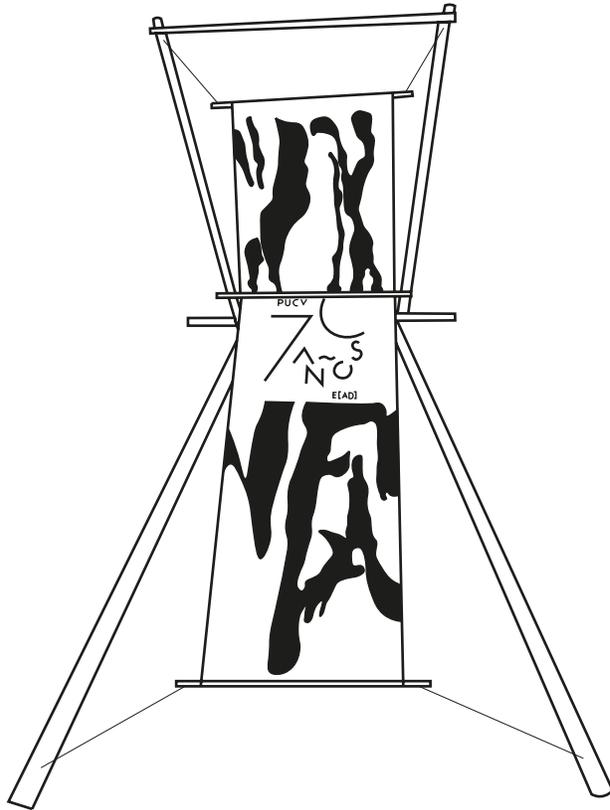
# Proceso Porta-bocado



# Planimetria Torres Elipse



# Propuesta Lienzo Torre



## Conclusión

Un momento de celebración, que antes de llegar al hecho de realizarlo, podía generar la expectativa de que sería algo más bien pasajero, se transformó en un trabajo con muchas horas de dedicación y de participación de muchas personas. Algunas veces, ante la falta de personal, nos encontramos con la hospitalidad de la gente, ayudando a situaciones que no eran de su responsabilidad.

Respecto al trabajo, es necesario tener claro que para todo esta instancia fue necesaria la planificación previa de muchos días, a base de prueba y error. Del constante experimentar sobre la marcha ante el tiempo disponible. De un momento a otro paso de ser el imaginar algo y considerar la dimensión de tal cantidad de personas a tener que realizar este acto, donde por momentos lo calculado quedó de lado ante el error humano y se presentó la improvisación.

Una experiencia de muchas personas, desde distintos ámbitos, desde la construcción del lugar, desde lo visual que nos presenta el lugar, desde la celebración, desde el ágape hasta un total con el fin de la hospitalidad hacia la gente presente.

