

Transcurso pre Workshop Hospedería del Errante

Se lleva a cabo un convenio entre nuestra escuela la E[ad] situada en el Gran Valparaíso, Chile. Y la Universidad de Venecia en Italia.

Este convenio apunta a formar lazos que beneficien el aprendizaje de ambas comunidades. Para lo cual, se llevan a cabo un primer encuentro donde los Italianos son recibidos en continente Americano, residiendo en Ciudad Abierta por poco menos de un mes. La misión consta de un trabajo colaborativo de ambos talleres para progresar en la obra nunca concluyente de la Hospedería del Errante donde reside actualmente nuestro profesor Jorge Ferrada, el cual con su guía y la del profesor ayudante Enrique Rivanedeira, es que se lleva a cabo la faena que dura el tiempo que están nuestros invitados foráneos.

Mencionar que este Workshop se entrelaza a los acontecimientos de la celebración de los 70 años de nuestra escuela.

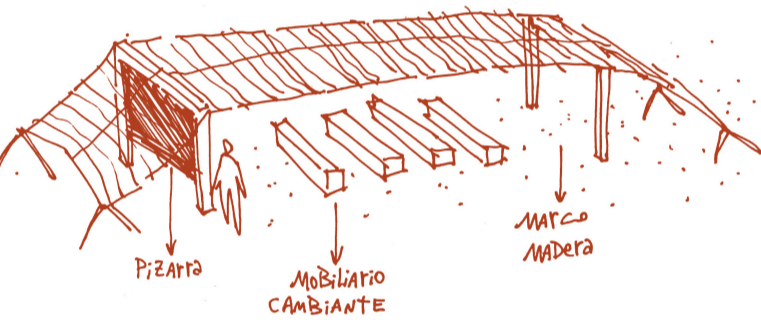
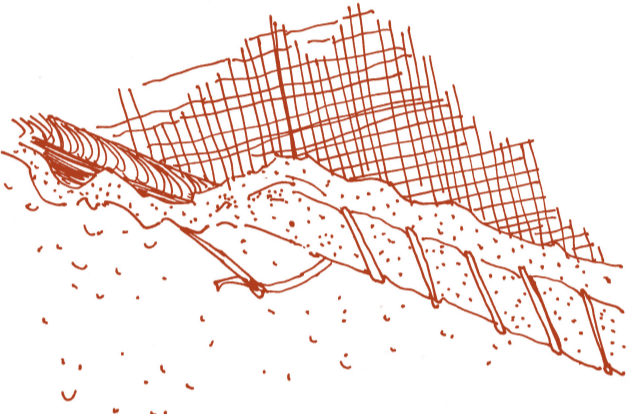
Toldo de tejido erigido

Objetivo

Instalar una amparo estacionario fuera de la hospedería. Así clases, comidas y celebraciones se puedan dar para la gran multitud que no puede contenerse en la hospedería.

Proceso

Se posiciona el objetivo en una zona aplanada. Con esto la malla raschel es trabajado in situ. Se teje en espiral las cuerdas que afirmaran a la malla para poder ser erigida sin rasgarse o deformarse.



Suelo ladrillo de espina de pez

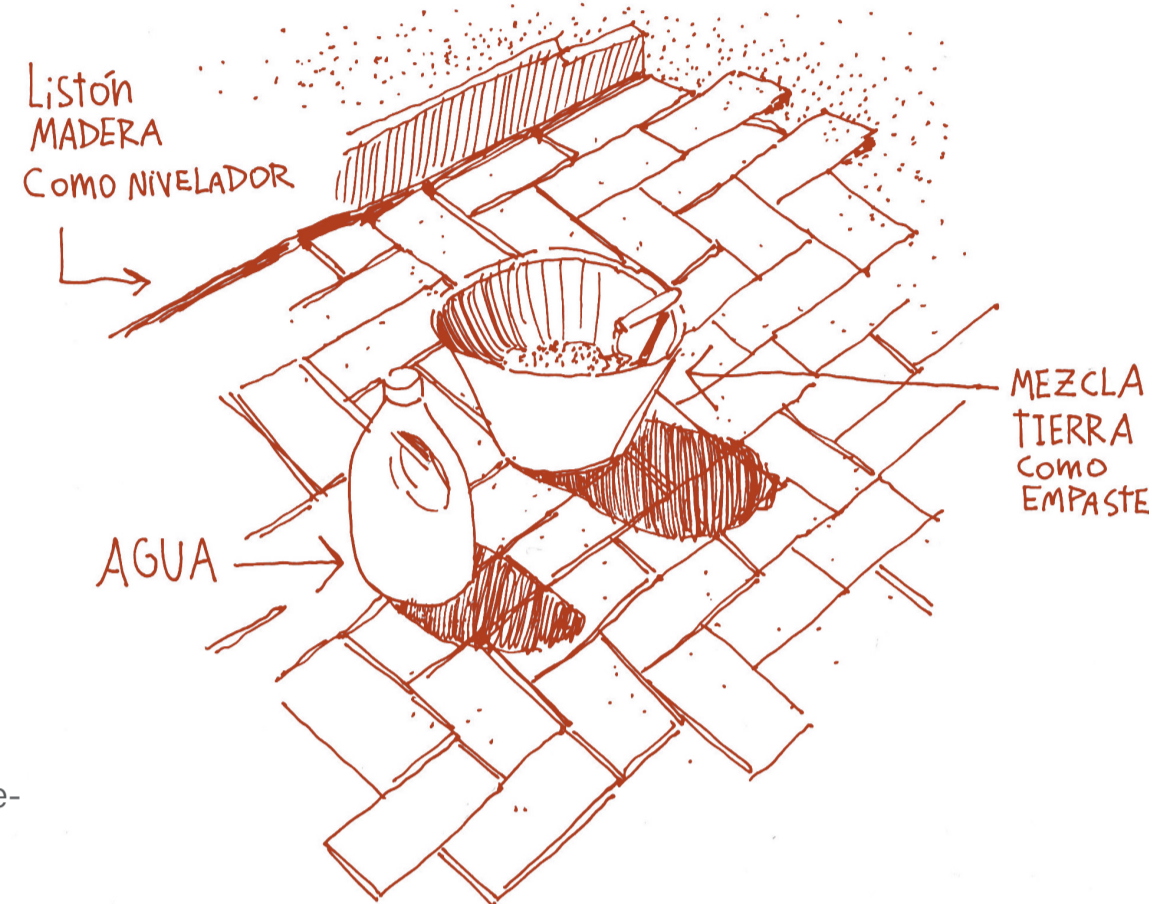
Objetivo

Dar suelo construido al exterior de la hospedería. Así se extiende el habitar por un camino que se adecua materialmente a la tierra.

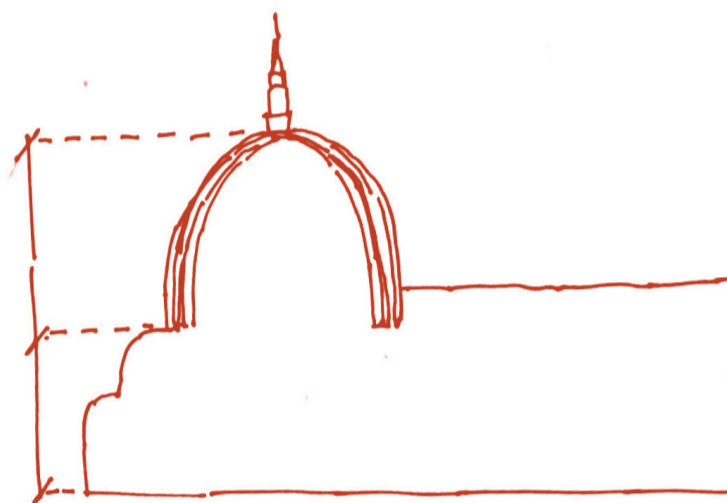
Proceso

Para esta labor el maestro ... nos enseña el como diferenciar la calidad de los ladrillos con los que se trabajará. Así los más compactos, uniformes y coloridos de rojo son los idóneos a utilizar, para mayor apreciación se puede golpear el ladrillo para oír el sonido que produzcan, pero esta es una habilidad que se aprende ejerciendo el oficio.

Ya en obra se procede a establecer un nivel de suelo desde el cual se hace una pendiente de 3% para la bajada de aguas lluvias. Procede así la pesada labor de palear restando tierra. Procediendo así la colocación de ladrillos para la cual se sigue el ordenamiento intercalado de espina de pez. Generando así un diseño bello, compacto y perdurable.



Cada dos horizontales un vertical



Catedral Santa Maria del Fiore en Roma, Italia

Taller madera por Gonzalo Rodríguez Clase teórica

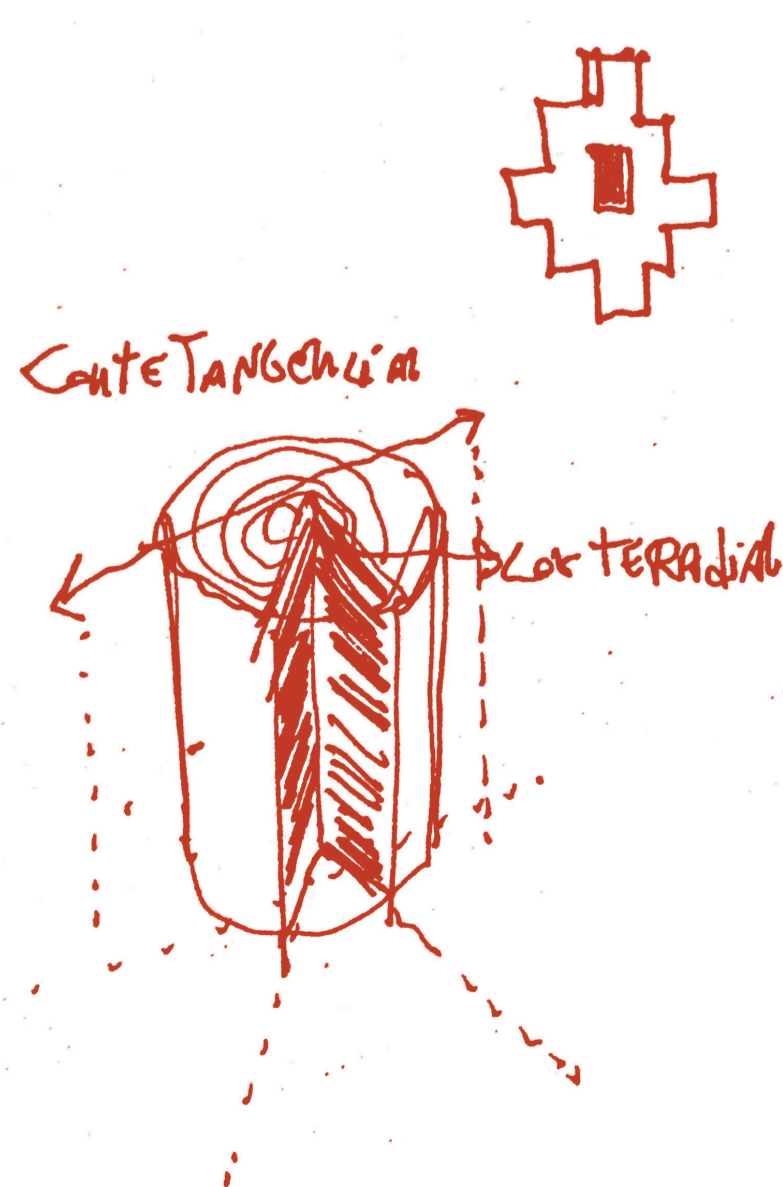
Objetivo

Comprender uno de los materiales más flexibles y aseguibles con los que se trabajara en la hospedería las estructuras que se diseñaran y elaboraran por los mismos alumnos.

Proceso

Se parte entendiendo la realidad del árbol en su entorno, así uno que esta sometido a flujos de viento contendrá una madera de contracción como ejemplo. Esta realidad es por la densidad del tronco, el ambiente, el agua, así entonces se afirma que la madera es afectada sin duda por su territorio.

Por esto la elección de una buena madera para tal o cual trabajo es crucial en la obra.



Impacto cubico en las dunas 70 Años

Objetivo

Aportar en la elaboración de los elementos lúdicos con los que se dará paso a la celebración con un acto poético de juego comunitario.

Proceso

El taller de diseño con el que se comparte la labor elabora los cuerpos, sus secciones y pinceladas. Así nuestro taller se encarga de lijar estos mini cubos de 10x10 aprox. Esto es vital pues se nos entregan muy ásperos y puntiagudos, lo cual de no corregirse resultaría en una mala experiencia para los usuarios asistente.

Momento

Llegado el sábado acontece el juego liderado por Jaime Reyes. La idea es que los presentes tomen los cubos los cuales se separan por color. Estos han de ser lanzados con habilidad para llegar a impactar las cuerdas correspondientes por color. Así se formaría una obra colaborativa en las dunas que de paso al celebrar de los 70 años.



Labor de cocina

Objetivo

Preparar la comida de todos los asistentes a las faenas consecutivas. Esto tanto para alumnos y profesores presentes.

Proceso

Para llevar a cabo la tarea se conforma un grupo de personas por día trabajado. Unas 3-6 son suficientes. Así en la mañana temprano se hace la compra de mercadería en el mercado Cardonal y supermercados mayoristas aledaños. Se viaja a ciudad abierta para empezar a preparar la comida a eso de las 11:30. Así en la estrecha pero alargada cocina se logran preparar las comidas cada día. Ya preparado y comido, solo queda lavar la loza, cuestión que por lo general es tarea que llevan a cabo los italianos para pagar lo comido.

