

Módulo_MDB

Módulo Mínimo desarmable para Banquetes

Volumen 3 Estudio desde la Historia del comer



Alumna
Titulante
Profesor Guía

Vera Sielfeld Gleisner
Diseño Industrial
Marcelo Alejandro Araya Aravena

Escuela de Arquitectura y Diseño
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

Septiembre 2008

Indice

PROLOGO.....	5
Introducción.....	7
CAPITULO 1 EVOLUCION DEL OBJETO Y DEL ACTO CULINARIO OCCIDENTAL.....	9
CAPITULO 2 PRIMEROS ENCUENTROS CON LA MATERIA.....	47
Visión de proyecto.....	49
La mesa- módulo.....	51
Realidad física.....	54
Conceptos físicos.....	57
CAPITULO 3 OBSERVACIONES Y EXPERIENCIAS RECOPIADAS EN ACTOS REALIZADOS.....	71
La visión desde la evolución del objeto y el acto culinario occidental hacia el proyecto Módulo MDB.....	73
Brindis Ceremonia de Titulación Facultad de Arquitectura y Urbanismo P.U.C.V.....	78
Brindis Farándula Semana Novata Escuela Arquitectura y Diseño P.U.C.V.....	87
Propuestas para el módulo y aplicación.....	105
CAPITULO 4 PROPUESTA FINAL DEL MODULO MDB ESTUDIADO.....	185
CONCLUSION.....	203
Bibliografía.....	205

PROLOGO

Esta tríada se lee en completitud en los volúmenes que la conforman. Se entiende una leyendo las otras dos. Sin embargo cada uno constituye un cuerpo cerrado. Es por eso que hay dibujos o planos que se repiten, pero ellos están vistos desde distinta perspectiva y es desde ahí de donde deben observarse.

Las tres perspectivas que auscultan el modo de comer y beber de las personas. Pero no cualquier modo sino el del intersticio, el lugar ambiguo entre algo, pre-acto, inter-acto, pos-acto. Ya sea cocktail, ágape, brindis, coffee-break... todos estos instantes asociados a una celebración o bien a un momento del día que se conmemora.

Estos baldíos, leves, casi imperceptibles que normalmente se reparten en mesas improvisadas, bandejas que flotan de mano en mano, en zócalos subutilizados, se toman de interés para el diseño extremando esa levedad, improvisación y subutilización en un campo de estudio.

Entonces la mesa leve que se tensa con un papel perforado para recibir el brindis o lo que sea al punto del borde de las tensiones, que no pesa nada y que se arma con poco, se transforma en el elemento utilizado para medir y calcular los flujos de las personas en un acto, el acercamiento del cuerpo, los utensilios y elementos del rito.

Así esta tríada se complementa a. El rito y su estudio a través del espacio y el tiempo en el mundo y su aplicación aquí y ahora alrededor de varios planos tensos de papel blanco; b. El cuerpo que se entiende morfológicamente desde sus primeros contactos con los objetos a este supra-objeto mesa tensa intocable y delicada y c. La mano que se acerca al elemento del comer y lo va modificando durante siglos hasta llegar al complejo volumen de papel que guarda un secreto interno y que se despliega desde esta superficie bidimensional.

Este triángulo equilátero se puede leer en la secuencia anteriormente descrita, pero como se dijo al inicio de este prólogo se entenderá también en otro orden. En todo caso siempre aparecerá la completitud del recorrido desde la madera para atravesar algo hasta el papel casi inmaterial que contiene.

Introducción

La presente carpeta ejerce como registro de las tres etapas de titulación, ligadas al estudio del acto de comer. Este estudio parte con la investigación de la evolución del utensilio y del acto culinario occidental. El estudio se interna de manera cronológica en la práctica culinaria, la alimentación, como el hombre se enfrenta al cocinar, desarrollar utensilios y métodos que modifican y facilitan el comer.

Luego se pasa por distintas experiencias de desarrollo de banquetes, de vivir el acto banquetero, de observar los actos y de internarse en estos hechos desglosando las distintas coordenadas en juego. Culminando esta investigación y experiencias en la proyección, diseño y construcción de una mesa mínima desarmable capaz de acoger al elemento comestible del banquete y de cumplir con ciertos requisitos que nacen a partir de la observación.

