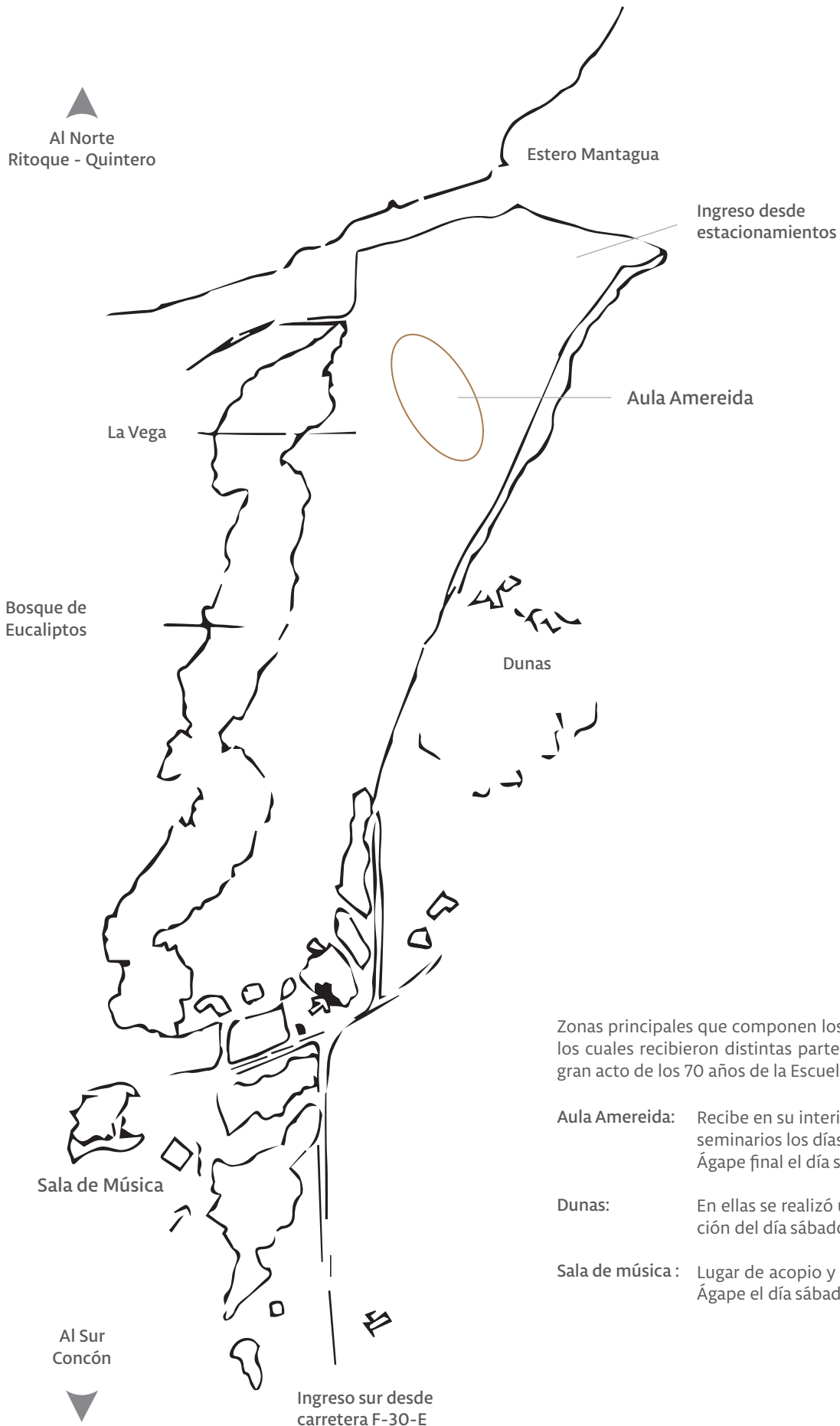


Acto Celebración 70 años Escuela de Arquitectura y Diseño

*Octubre, 2022.
Ciudad abierta, Ritoque*

Taller de la Celebración 2° semestre 2022
Matilde Croxatto Ullrich



Zonas principales que componen los terrenos bajos de Ciudad Abierta, los cuales recibieron distintas partes de lo que fue armar y realizar el gran acto de los 70 años de la Escuela de Arquitectura y Diseño.

Aula Amereida: Recibe en su interior el torneo el día miércoles 12, los seminarios los días jueves 13 y viernes 14, además del Ágape final el día sábado 15.

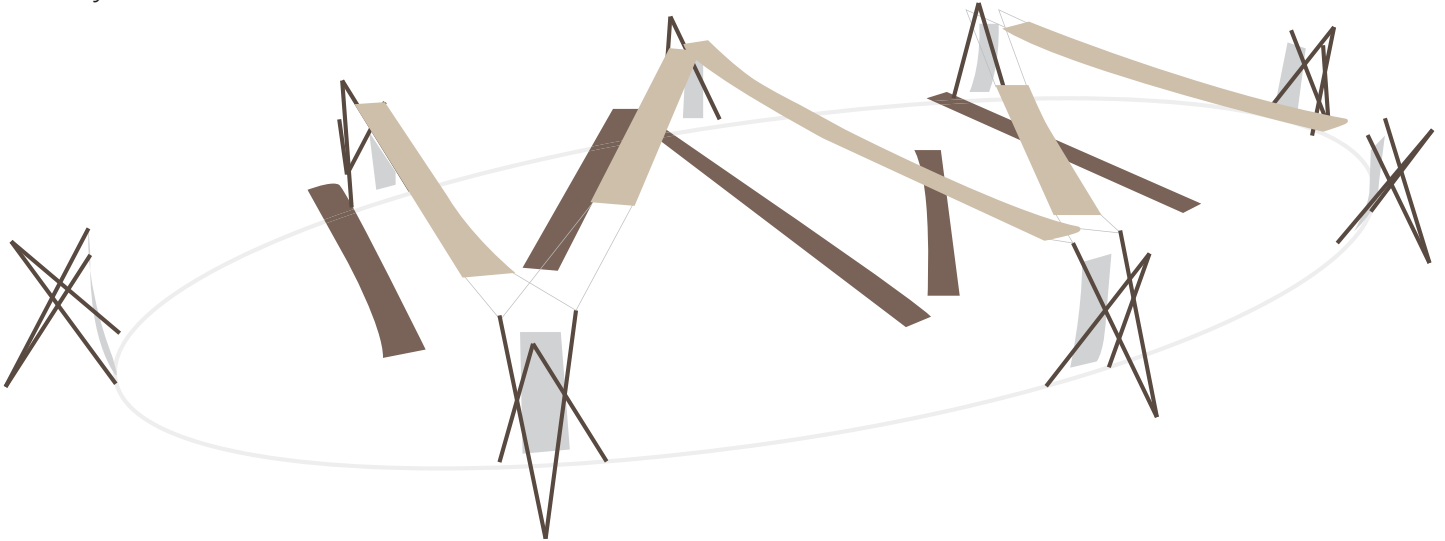
Dunas: En ellas se realizó un juego para dar inicio la celebración del día sábado 15.

Sala de música: Lugar de acopio y trabajo en cuanto a faenas para el Ágape el día sábado 15.

Aula Amereida

Torneo y Seminario

Jueves 13 y viernes 14



Torneo, volver a lo lúdico.

“Con esto tenemos ya una primera característica principal del juego: es libre. Es libertad. Con ella se relaciona directamente una segunda. El juego no es la vida <<corriente>> o la vida <<propiamente dicha>>. Más bien consiste en escaparse de ella a una esfera temporal de actividad que posee su tendencia propia.”(Huizinga, 1954. p.13)

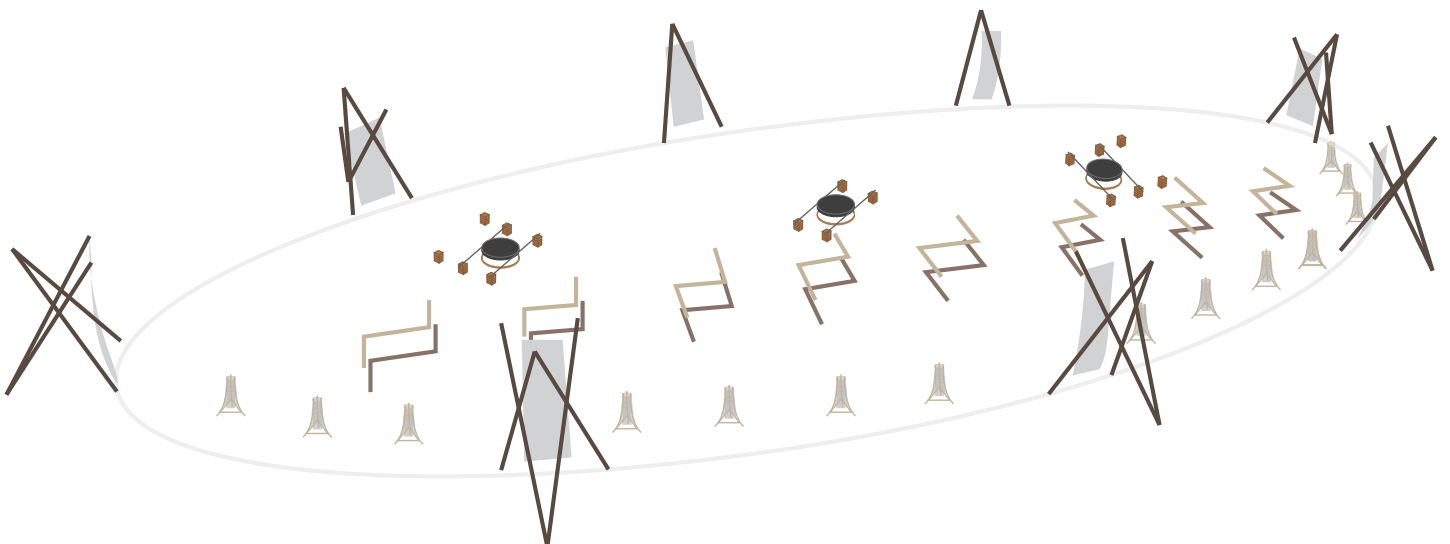
Seminario internacional “Forma & Oficio en Arquitectura y Diseño”

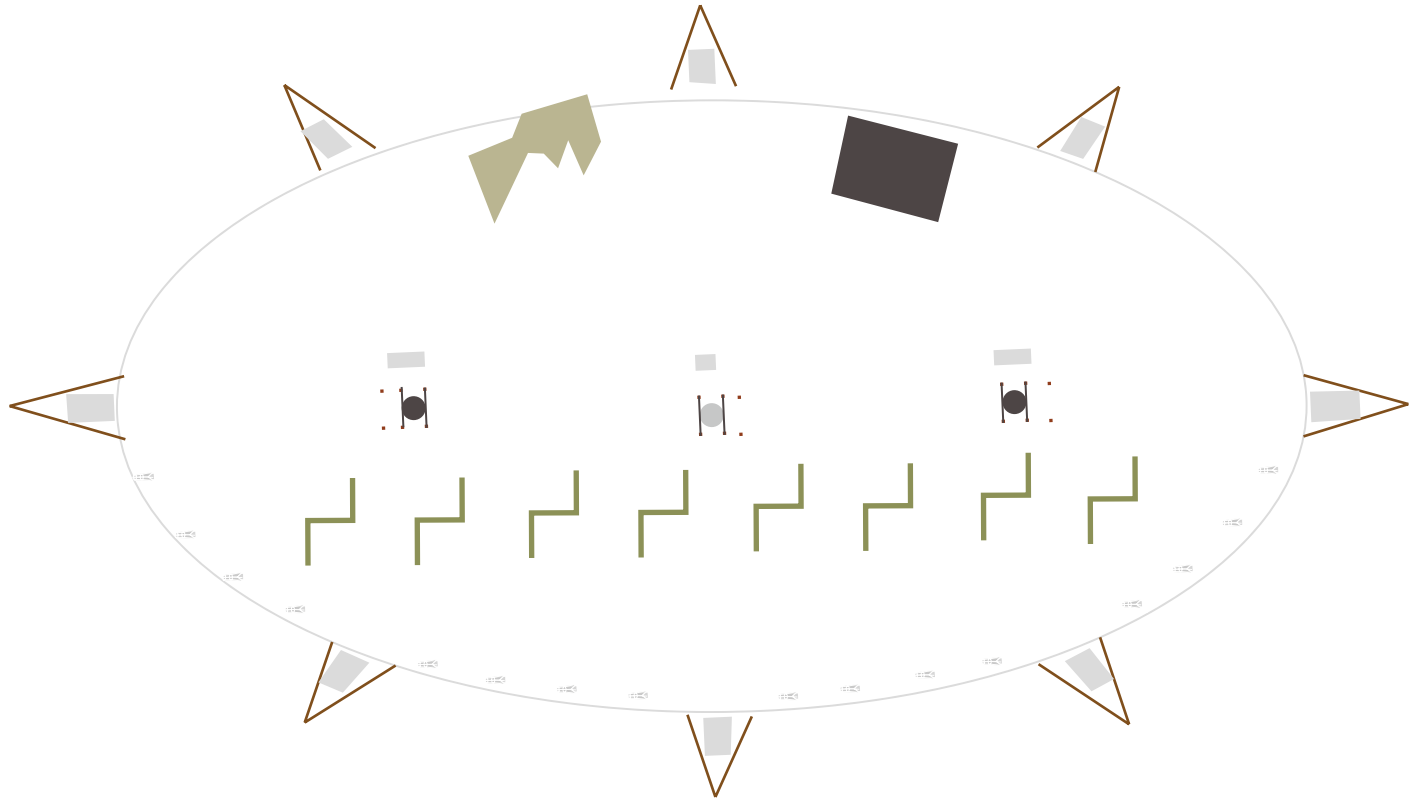
Se presentaron un gran número de ponencias, académicos, creadores e investigadores. Desde Brasil, Argentina, Italia, Holanda y Chile expusieron en torno a ambas disciplinas, para conversar en profundidad sobre la formación en nuestros oficios, los proyectos formativos y su relación con el contexto nacional, regional y global.

Palabras de invitación desde vinculación con el medio, E[ad]

Ágape

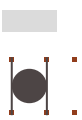
Sábado 15





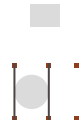
El acto del ágape consistió en cuatro instancias distintas, cada una otorgada por un elemento de diseño;

Primera instancia.



Inicia el acto al momento de colocar los primeros ingredientes en las dos pailas de los extremos, este momento se extiende por dos horas y media aproximadamente.

Tercera instancia.



En la paila del centro se calientan las tortillas, para luego darles forma sobre el porta bocado.

Segunda instancia.



16 torres distribuyen el total de 1.150 porta bocados, los cuales a su vez sostienen la copa y la cuchara.

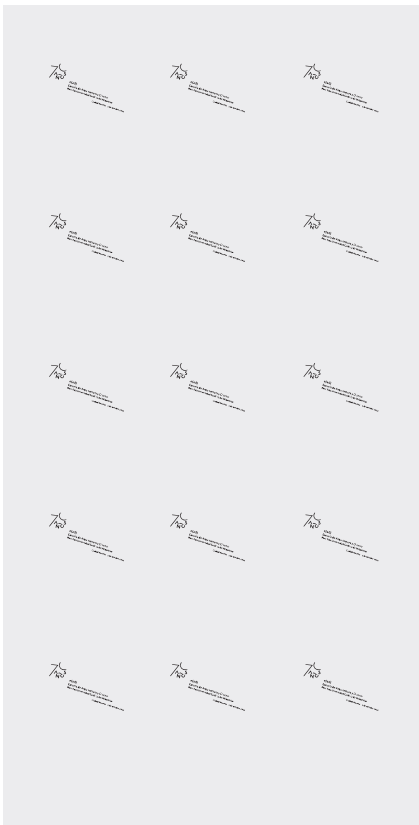
Cuarta instancia.



En las dos pailas de los extremos se encuentra listo el guiso, el cual es servido en 48 bowls más pequeños sobre las ocho mesas distribuidas dentro de la elipse.

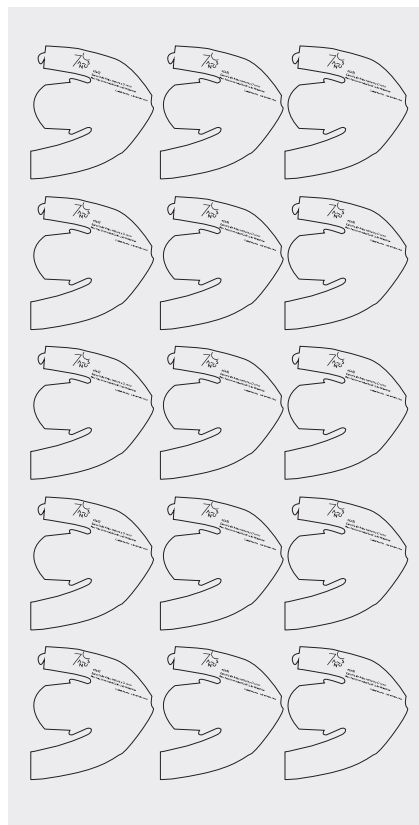


Impresión



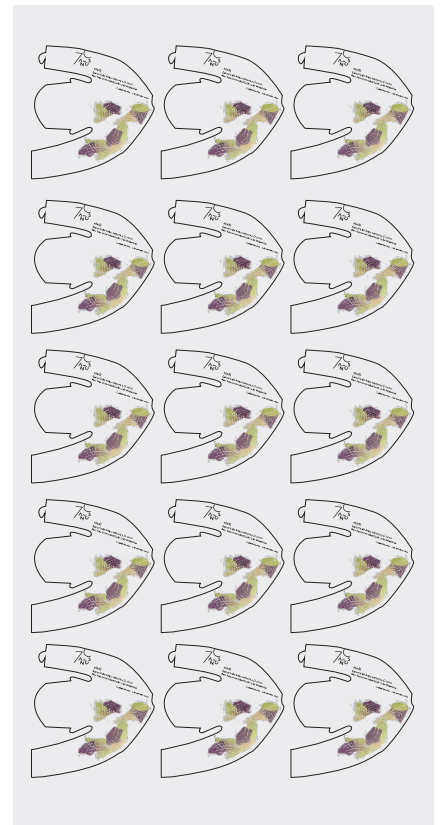
Se cortan los pliegos de duplex y posteriormente se imprime en un plotter el logo de los 70 años y el texto.

Corte láser



Se corta el contorno del porta bocado y se marcan los pliegues, se dejan puentes en el contorno para que estos no se desprendan.

Color



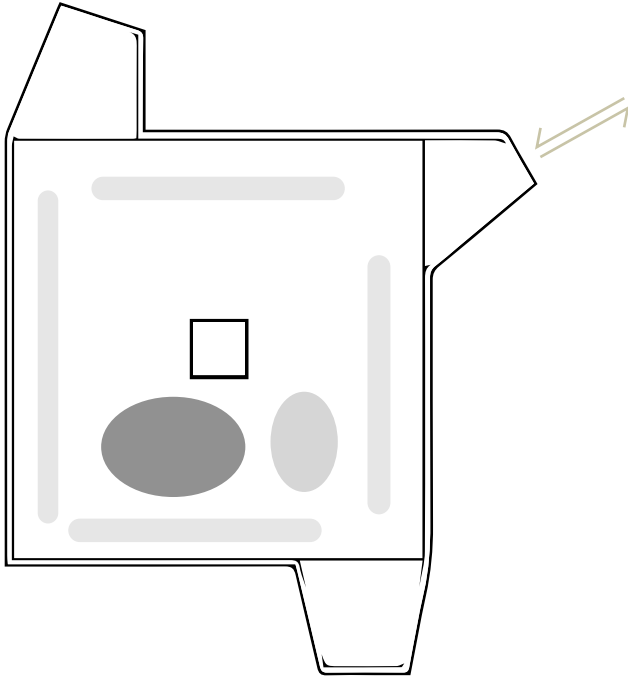
Se colocan los pliegos en una prensa y se le aplica color, con un diseño creado por los alumnos del Taller de Luz y Color, dictado por el profesor Alejandro Garretón.

Una vez grabados con color cada porta bocado se desenganchan del pliego, y se limpian los bordes que quedan manchados con el láser. Una vez contabilizados y limpiados, estos se llevan a la sala de música para ser armados.



Jueves 13 y Viernes 14 (mañana)
Faena de porta bocados y mantos

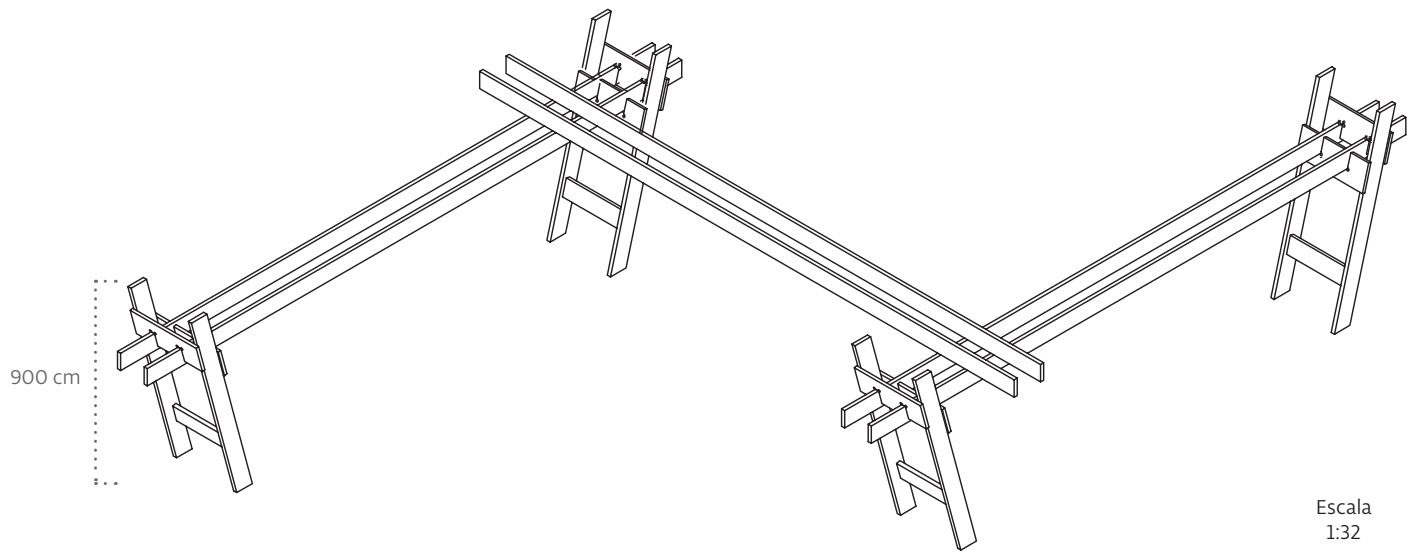
Planta Sala de Música



- Armado de los porta bocados
- Armado de mantos para las torres
- Acopio de porta bocados

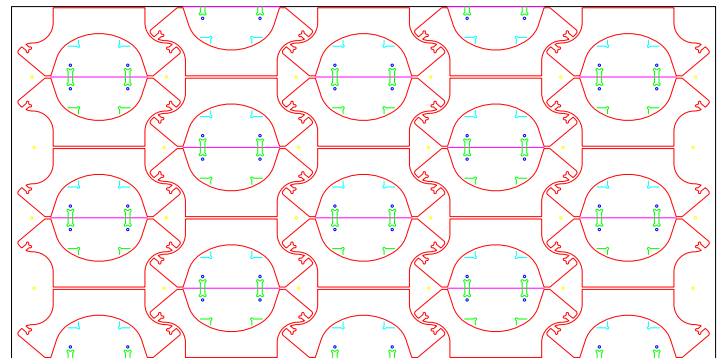
↔ Flujo de ingreso y salida de la sala de música para las distintas actividades.





Se construyeron un total de ocho mesas, constituidas por tres secciones, sobre las cuales se posaban los porta bowls con los cuales posteriormente se servía el guiso. Además de recibir las mandarinas y las botellas de bebestibles.

Los porta bowls (como el de la imagen) se construyeron a partir de una plancha de enchapado cortada en router.



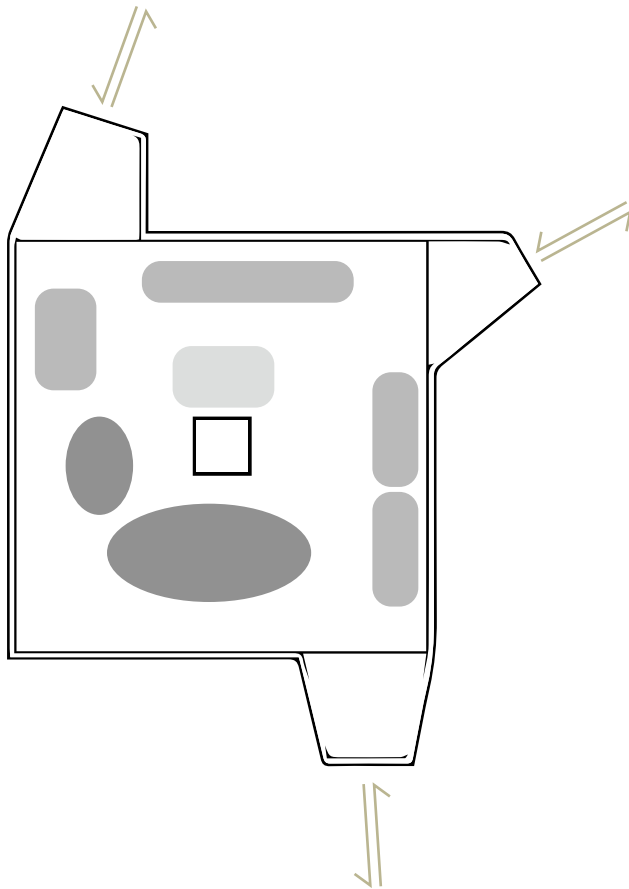
Taller de Objetos Materiales, dictado por el profeso Leonardo Aravena.



Viernes 14 (tarde) y Sábado 15

Faena de porta bocados y comida ágape

Planta Sala de Música



- Acopio de verduras e implementos de cocina
- Remojo de garbanzos
- Picado de verduras y separación de ingredientes

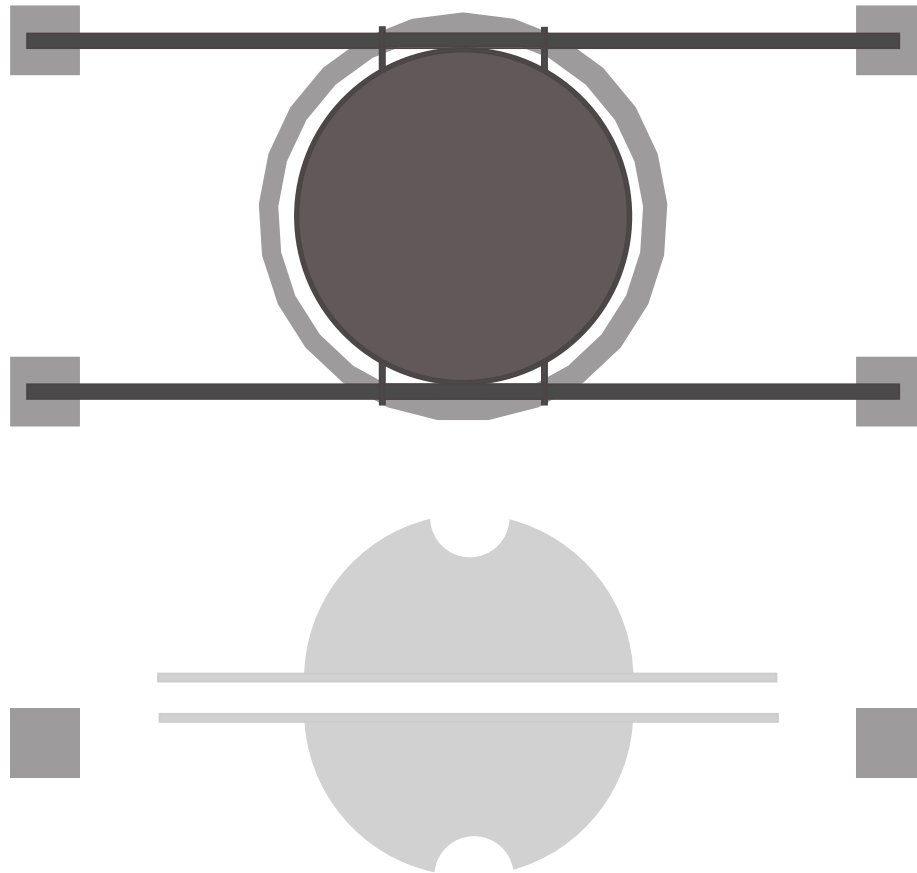
↔ Flujo de ingreso y salida de la sala de música para las distintas actividades y de distintos talleres.

En la sala de música se realizó el acopio de los ingredientes para el guiso y también los implementos de cocina, bowls, tablas, cuchillos, ollas para el agua, gas, fogones, cucharones, implementos de limpieza como paños y papel absorbente. Se apilaron las 300 botellas de agua para los asistentes al acto, los bidones de vino y casi 20 mallas de mandarinas

Una vez listos todos los ingredientes para el guiso estos se transportaron a las mesas que acompañaban las pailas. Las botellas se colocaron bajo cada torre y el vino se pasó a botellas de vidrio de litro.

Para la realización de las distintas faenas se necesitó un apoyo humano considerable, siendo un total de cuatro talleres trabajando en conjunto.





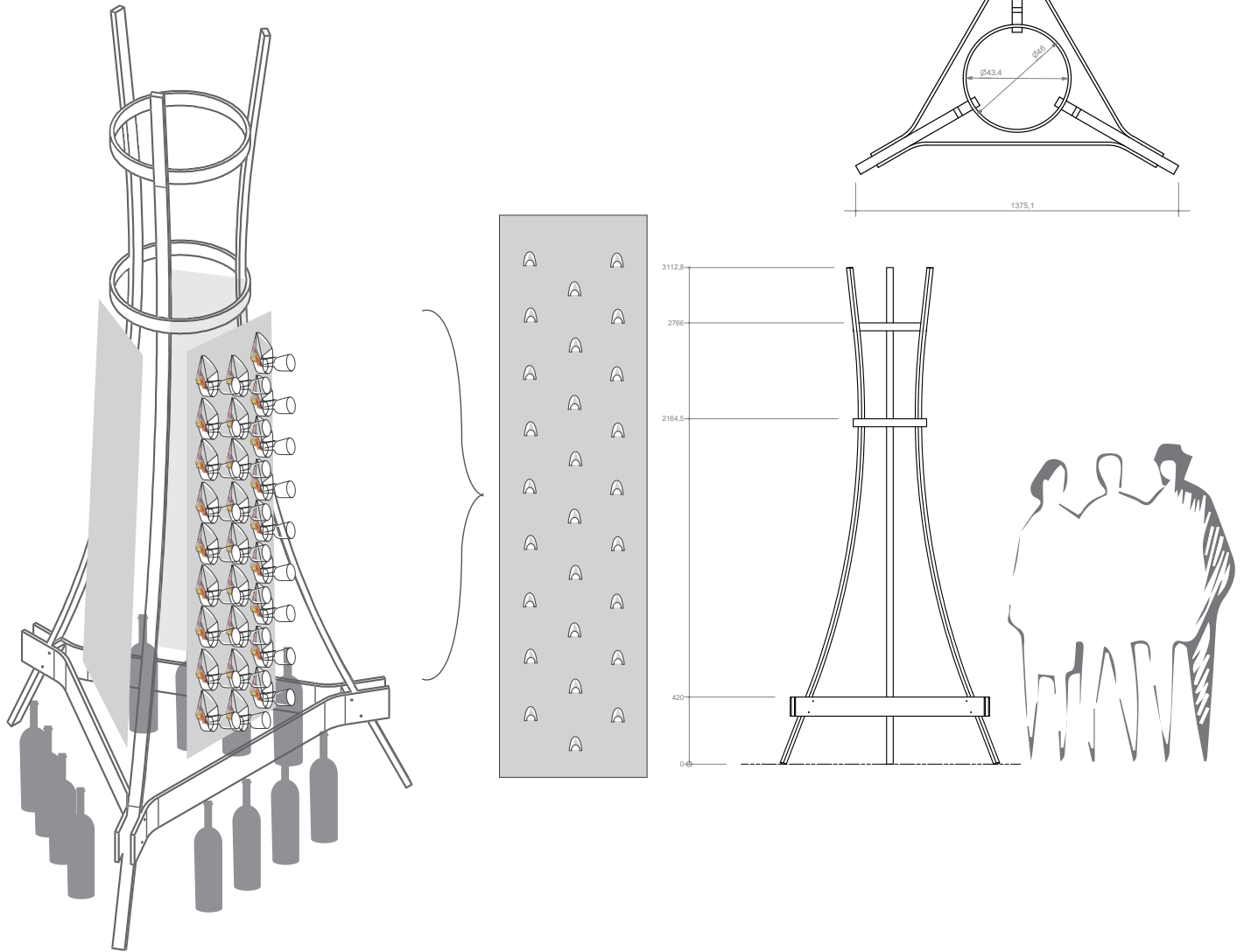
- Pailas
- Torres y contenedor de fuego de ladrillos
- Tapas para las pailas

Se realizó un trazado para los fogones desde el dibujo de planta de la elipse, lo que considera una distribución equidistante de las tres pailas.

Se consideran tres torres de ladrillos por lado para poder desplazar la paila fuera del fuego al servir.

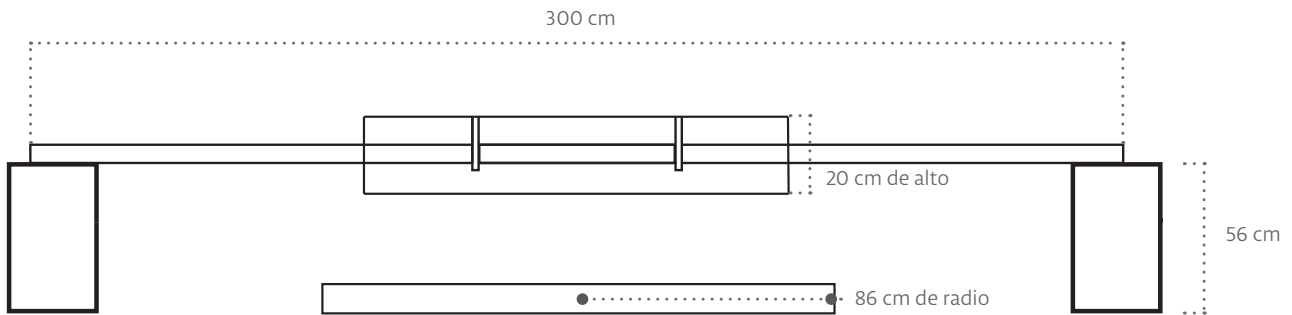
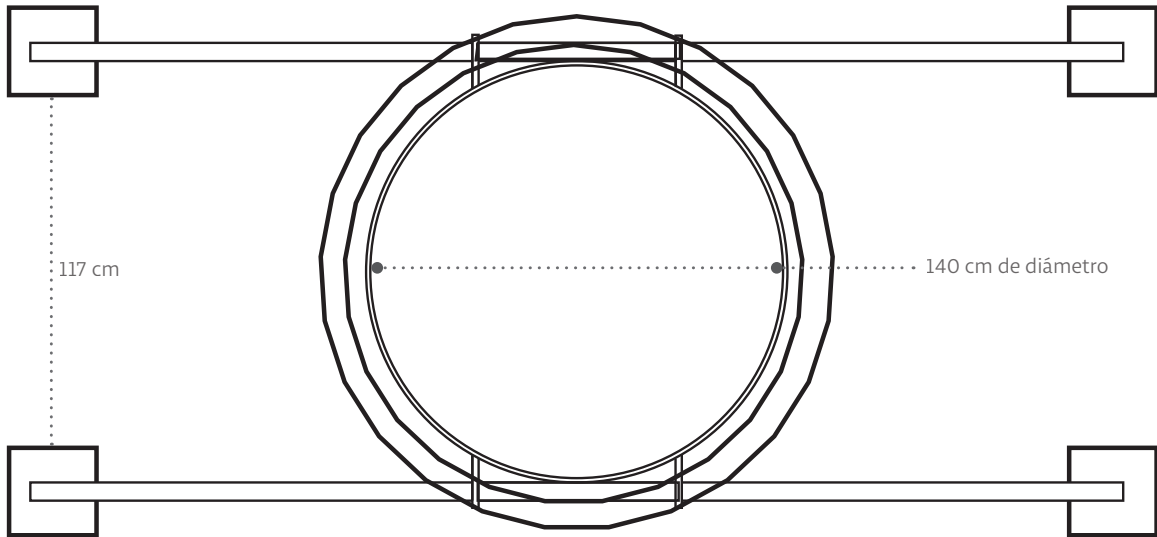


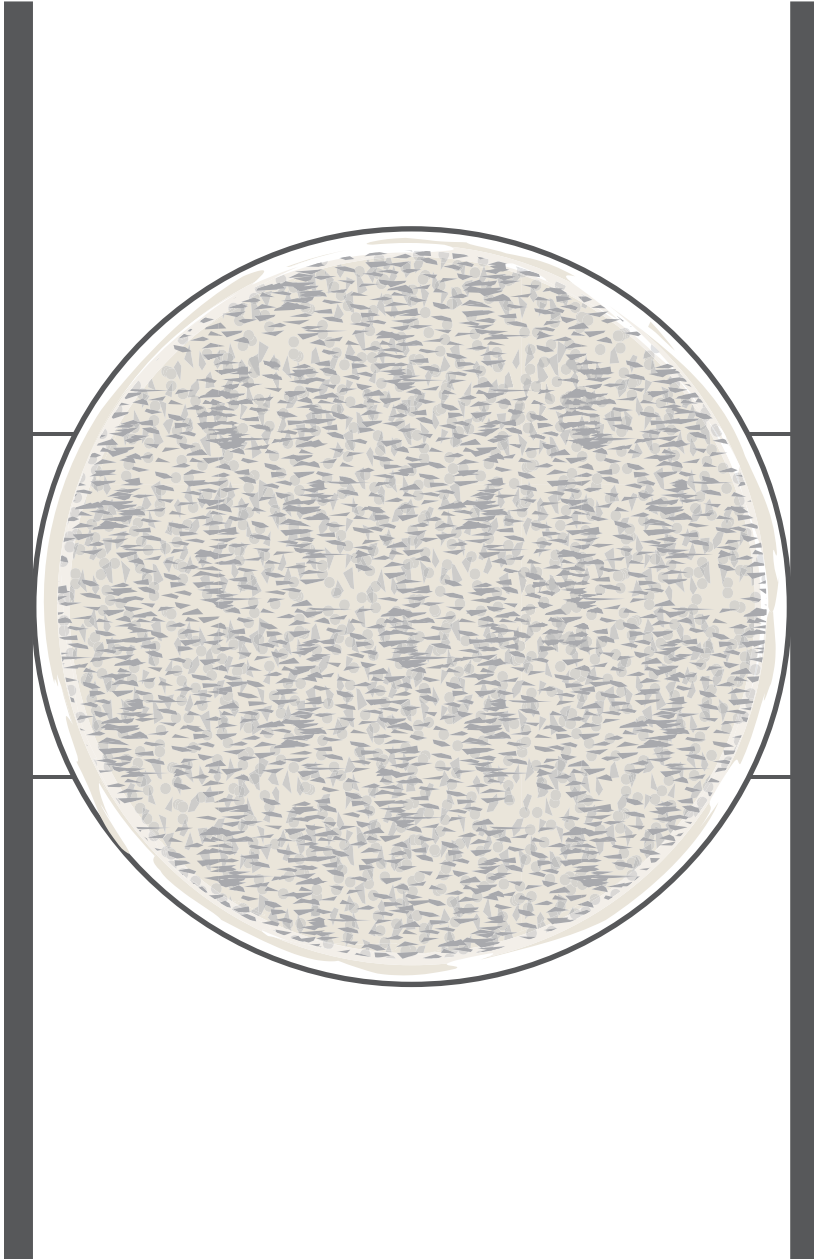
Se construyeron un total de 16 torres, y en cada una se colgaron aproximadamente 81 portabocados, y en la parte inferior de cada torre se dispusieron botellas de agua y de vino.



Taller de Objetos Materiales, dictado por el profeso Leonardo Aravena.







Ingredientes por paila

- Bebida de coco
- Salsa de tomate
- Zapallo italiano
- Espinaca
- Lentejas rojas
- Sal
- Agua
- Garbanzos
- Pimentón amarillo, verde y rojo
- Zanahoria
- Cúrcuma
- Páprika
- Curry
- Jengibre
- Ajo
- Cebolla
- Aceite

Tiempo de cocción total: 2 horas y 30 minutos

Cocción a fuego

Personas requeridas: 2 revolviendo, 2-4 colocando ingredientes, 2 revisando el fuego.

Primer momento

Se calienta el aceite y se le agrega la cebolla, el ajo, el jengibre y condimentos (curry, páprika y cúrcuma).

Segundo momento

Cuando se dora la cebolla se incorpora la zanahoria y los tres colores de pimentones.

Tercer momento

Una vez que los ingredientes están al dente se agregan los garbanzos y el agua previamente hervida.

Cuarto momento

Se revuelve constantemente esperando que hierva el guiso, una vez en hervor se le agrega medio kilo de sal y se mantiene evaporando.

Quinto momento

Una vez que pierde agua se le agrega la salsa de tomate, la bebida de coco y las lentejas.

Sexto momento

A 20 minutos app de terminar la cocción se agrega el zapallo italiano y la espinaca, con el resto de sal.

Introducción

En el marco de la celebración de los 70 años de la Escuela de Arquitectura y Diseño de la PUCV, se realiza un acto celebrativo el cual se llevó a cabo durante cuatro días. Se dio inicio con un torneo el día miércoles 12, continuó con dos días de seminarios el jueves 13 y viernes 14, para finalizar con el ágape y música al ocaso el día sábado 15.

Desde semanas antes y en paralelo a esos momentos celebrativos, los distintos talleres tanto de arquitectura como de diseño realizaron faenas para montar la celebración del día sábado. Estas faenas se llevaron a cabo tanto en la escuela como en Ritoque.

Las preparaciones y el acto del Ágape está recopilado en los siguientes ítems; trazado de la elipse, preparación de los porta bocados, torres y mesas, montaje de fogones, cocina del guiso, preparación en el Acto. Para dar cuenta de esto se han realizado ilustraciones y recopilado imágenes, además de algunas anotaciones.









