

QUESOS CON SELLO PROPIO - BODEGA FILGUEIRA - ENTREVISTA: ÁLVARO VERDEROSA - DE ORILLO O DEL MEDIO: EL FAINÁ NUESTRO DE CADA DÍA

# CAVA PRIVADA

ENERO - FEBRERO 2009 #85







# Creación y funciones

TEXTO: SOLEDAD ACUÑA

FOTOGRAFÍA: PABLO LA ROSA

Procesos de creación. Fusión de funciones. Dos objetos en uno. Cocina y oficina, dos ámbitos diferentes. Un producto de diseño. ¿Una cuchara y un bolígrafo pueden convivir en un mismo objeto? La respuesta la da un alumno de la ORT, Mauricio Deana, que logró fusionar un objeto y dos funciones.

## COCINA Y OFICINA

Para llegar al resultado final se juntaron una variedad importante de elementos de la cocina y de la oficina. La consigna era detectar qué objetos tiene cualquier persona sobre el escritorio y la mesada.

«Desde mi punto de vista lo más importante es entrar en contacto con ellos y poder usarlos siempre que esté al alcance».

Las ideas llegan y son bajadas en forma de boceto.

«Es bueno dejar rastro en el papel de las cosas que se te vienen a la cabeza, de manera de no descartar ninguna y poder usarlas más adelante».

El objeto que logró captar la atención del estudiante fue un simple filtro de té que disparó la curiosidad por buscar un alma gemela en la oficina. «Fue entonces que me di cuenta de que cuando uno no cuenta con una cuha-

ra y quiere revolver el té o el café es frecuente el uso de la lapicera».

Tras seleccionar el material, una decena de diferentes modelos llevó a lograr «un aspecto minimalista donde lo que predomina son las funciones. El acero inoxidable es el protagonista y es el mismo material el que le brinda un aspecto sobrio y elegante a este producto innovador».

## FICHA TÉCNICA

Producto: tea everywhere

Descripción: lapicera de cuerpo cilíndrico con capuchón perforado (el capuchón en la parte posterior de la lapicera actúa como depósito de hojas de té y filtro)

Dimensiones: 12,5 mm diámetro, largo 181 mm (cerrado) y 201 mm (abierto)

Materiales: cuerpo y capuchón en acero inoxidable, recarga estándar de tinta líquida con punta esférica

Estudiante: Mauricio Deana

Asignatura: Diseño Industrial 1 - Forma y Función - 1er semestre 2008. Licenciatura en Diseño Industrial. Universidad ORT Uruguay

Docente: D. Ind. Óscar Aguirre

## COLUMNA DE OPINIÓN

D. Ind. Óscar Aguirre. Docente de Diseño y director académico de la Escuela de Diseño de la Universidad ORT Uruguay.

En diseño industrial, desde comienzos del siglo XX y muy especialmente a partir de la experiencia de la enseñanza impartida en la Bauhaus de la década de los años 1930, se planteó la problemática de la forma y la función como componentes básicos a resolver por el diseñador. Pero, ¿qué está primero?, ¿la forma como contenedora de la función o la función como determinante de la forma? Esta pregunta ha despertado la imaginación inagotable de quienes aman los objetos y el diseño, y en especial en la formación de los primeros años de los futuros diseñadores. A este «dilema» fundacional no escapan nuestros estudiantes.

En la Universidad ORT hemos apostado a abordar este interesante aspecto del diseño desde una óptica creativa, intentando colocar el problema en el lugar donde se encuentra, la coexistencia. Para ello en los cursos de Diseño Industrial 1 abordamos este enfoque proponiendo a los estudiantes el desafío de diseñar «dos funciones, un objeto».

Empleando la herramienta de citas cruzadas y el análisis de productos existentes mono-funcionales del ámbito de la cocina y de la oficina, se seleccionan dos de ellos para proponer una fusión de las funciones básicas de ambos productos en uno creativo, nuevo y único. Así ralladores, pela papas, corta huevos, coladores de té, descorchadores, destapadores, etc., se funden con plumas, lapiceras, clips, prensa hojas, sacabocados, abre cartas, reglas, etc., en una nueva generación de productos que se materializan en metal, laminado, plegado, torneado, pegado, soldado, limado, etc.

Este proceso es guiado por el docente, que con su experiencia ilumina el camino de las primeras ideas entre brumas que el estudiante trae a clase, hacia un espacio de claridad y definición del proyecto cada vez más apropiado. Cuidando no invadir el rico mundo interior del alumno, respetando su impronta creativa y marcando un método, que el estudiante re-usará por siempre en su vida profesional. Herencia de maestro-aprendiz, que una y otra vez crece en cada intercambio.

Es vital en este método documentar el proceso creativo evidenciando el concepto de producto fusión «idea» en los bocetos iniciales, registrar la construcción del prototipo y definir un esquema de montaje –explosión axonométrica técnica que muestre el montaje de las diferentes partes de producto–. Mostrar el producto en sus situaciones de uso y reposo, y por último producir una fotografía de alto impacto que muestre el concepto de diseño y la doble cita funcional que estructura el discurso.

Esta última, excelentemente realizada por la producción de Cava Privada.



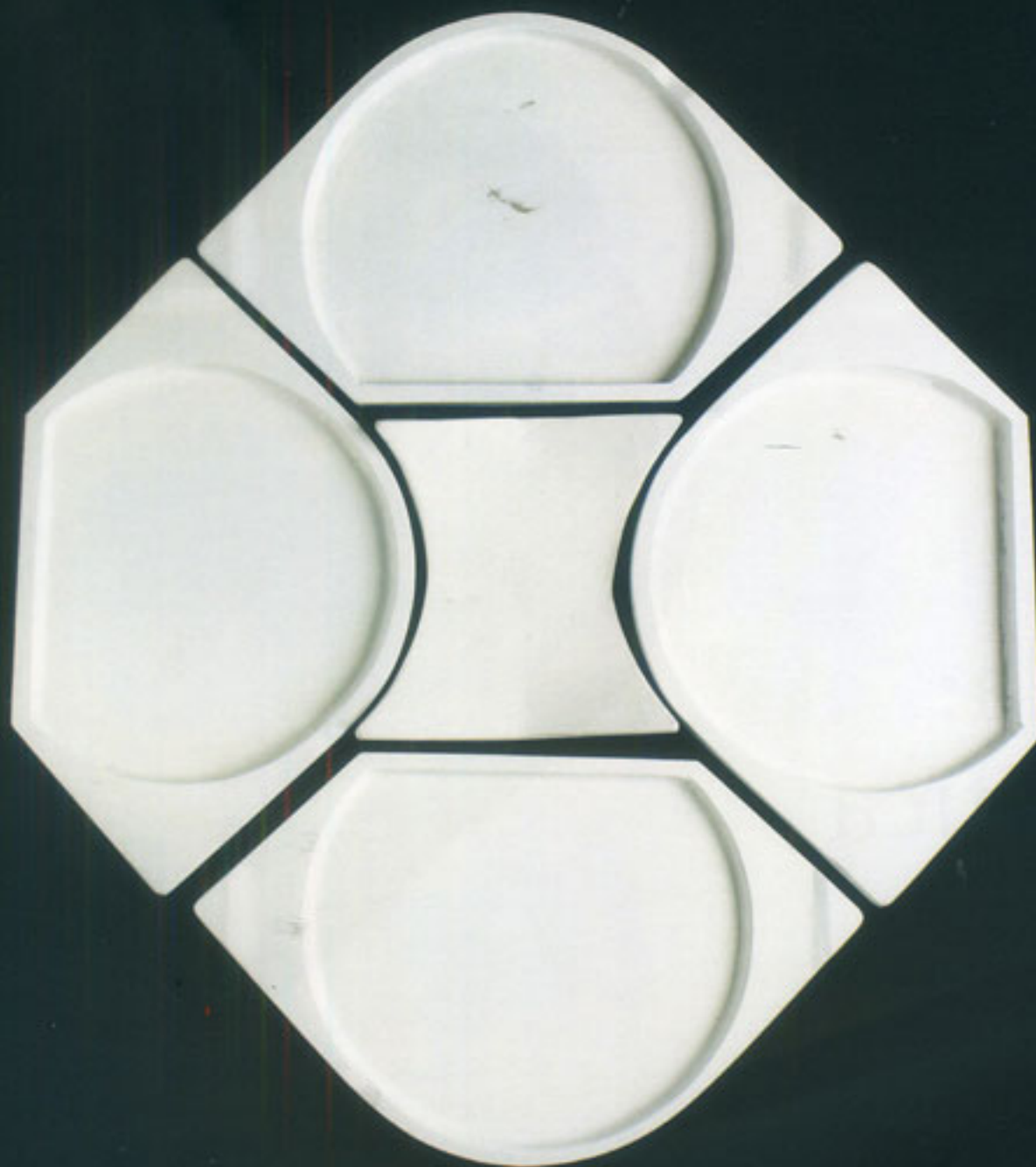
LA PLANTA DE LA VID: CALIDAD CERTIFICADA ~ PRODUCCIÓN NACIONAL: CANDEL ~ HISTORIA DE BODEGAS: DE LUCCA ~ ENTREVISTA: GONZALO PERERA

# CAVA PRIVADA

MARZO - ABRIL 2009 #86







## FICHA TÉCNICA

**Producto:** El lugar del asado.

**Descripción:** conjunto de cuatro platos individuales, plato central y ensaladera.

**Dimensiones:**  
plato individual 26 x 26 x 2 cm,  
plato central 24,5 x 17 x 2 cm y  
ensaladera 36 x 18 x 4 cm.

**Materiales:** cerámica de cocción terminada con esmalte blanco y esmalte color.

**Estudiante:** Sofía Vázquez.

**Asignatura:** Diseño Industrial 5 Innovación - 7º semestre 2008.  
Licenciatura en Diseño Industrial.  
Universidad ORT Uruguay

**Docente:** D. Ind. Carolina Poradosú.

# Tradiciones y creaciones lúdicas

TEXTO: SOLEDAD ACUÑA

FOTOGRAFÍA: PABLO LA ROSA

## ASADO. SINÓNIMO DE REUNIÓN, AMIGOS, BEBIDA, FUEGO

Asado. Según el diccionario: es una técnica culinaria para cocinar un alimento crudo. Pero para Sofía Vázquez fue el disparador que la inspiró a hacer un producto que, según ella, buscó ser «versátil», «capaz de adaptarse a los distintos momentos que se dan en torno a una mesa en un asado».

Para llegar al producto final, profundizó en la situación de consumo y realizó una investigación de los diferentes alimentos que acompañan un «buen asado», desde los condimentos hasta los acompañamientos. Cómo se prepara, cómo se consume en las diferentes etapas y modalidades, qué se suele utilizar para su consumo y un sinnúmero de preguntas

que fueron contestadas antes de ponerse a elaborar este nuevo producto.

Además sumó una investigación de mercado de las diferentes formas y dimensiones de platos.

«Para mí es importante realizar extensas investigaciones porque considero que estas son la base para un buen producto, que funcione y sea atractivo».

Es por esto que el resultado fue un plato de fácil utilización.

«Del caos visual que se genera en la mesa y la falta de relación de los elementos surgió la idea de generar formas que permitieran la continuidad en el plano, para lo cual estas formas debían de cumplir con determinadas características».

La etapa de generación de formas fue la más extensa del proceso.

«La forma final se decidió teniendo en cuenta el proceso productivo por el cual iba a ser realizado, que se ajustara mejor a la situación de uso sin perder del todo su relación con las tradicionales «tablitas» donde se suele comer el asado».

A la utilidad del producto, Vázquez decidió sumarle lo estético y desde este punto de vista buscó crear un producto que permitiera al usuario poder «jugar» con diferentes formas de disposición en la mesa. «Me parece que la parte de permitirle a las personas el jugar con las distintas formas en la mesa es un atractivo extra. Le otorga al usuario la libertad de poder disponer de la mesa en la forma que considere más atractiva, más práctica».

Para Vázquez cada proyecto es un desafío, tanto en lo profesional como personal. «Cada producto me otorga la posibilidad de descubrir y de adentrarme en situaciones y experiencias nuevas y adquirir nuevos conocimientos. Además tengo la posibilidad de brindarle a las personas un objeto que les resulte funcional, facilitando las tareas o ajustándose a situaciones de uso, y a su vez que resulte atractivo. Busco mantener lo lúdico en el día a día. Para mí cada nueva creación debe ser una respuesta racional, funcional, emocional y concreta a un requerimiento dado por el cliente o por un público objetivo».