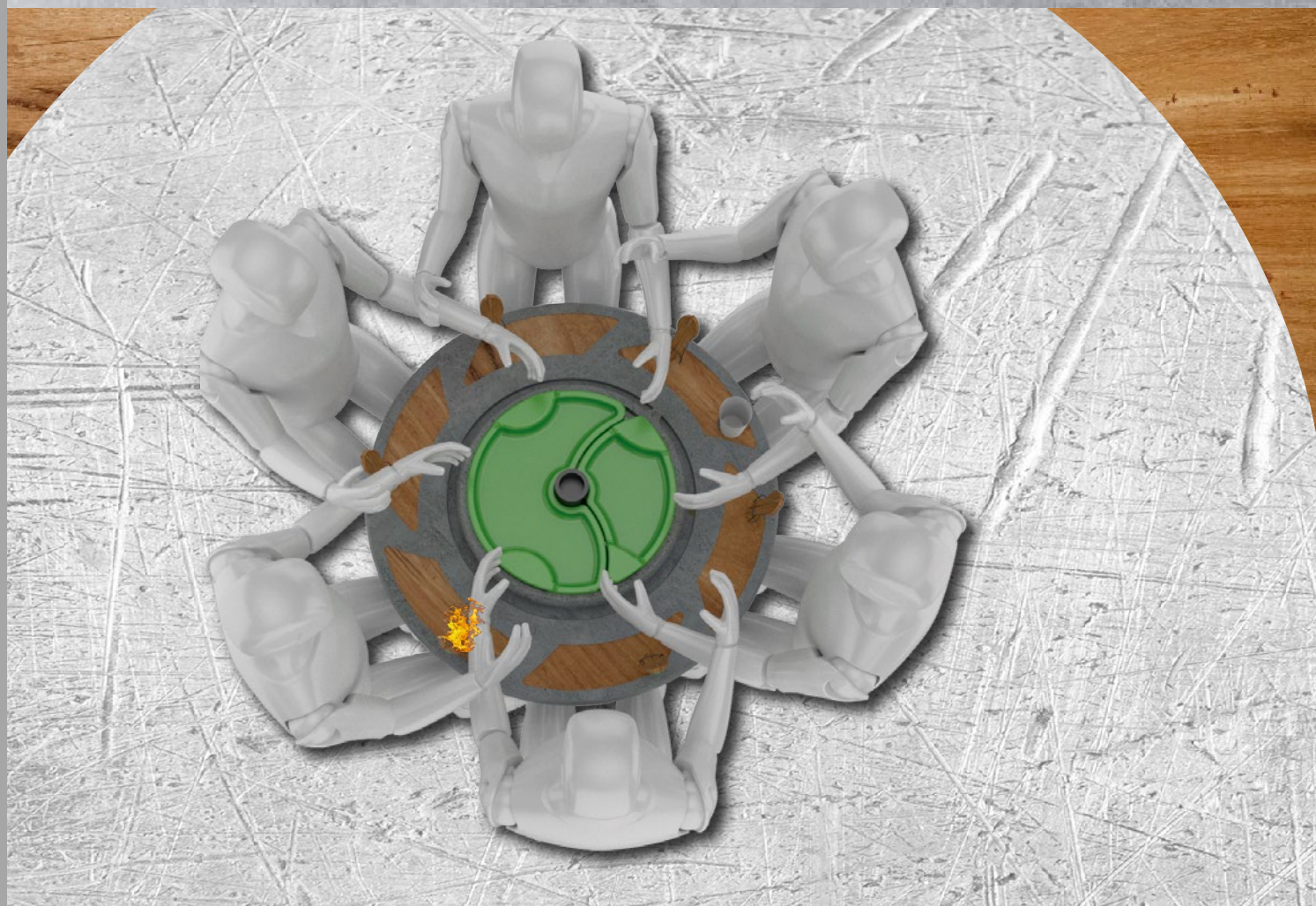




GAZQUA

EL CALOR QUE UNE E INVITA A COMPARTIR

WILLIAM CORTÉS
ANA RAMÍREZ
NATHALIA ROJAS



MUESTRA UNIFICADA DE RESULTADOS ACADÉMICOS
DISEÑO INDUSTRIAL

UAN
UNIVERSIDAD
ANTONIO NARIÑO

TCA2
SINERGIA



CONTENIDO

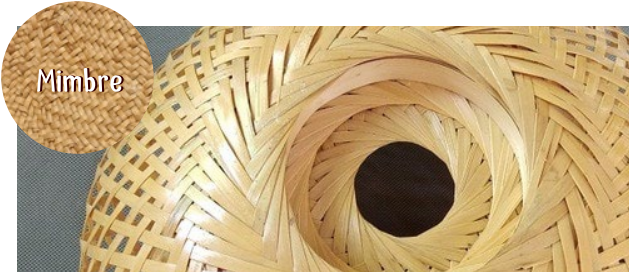
1. Análisis observacional
 - 1.1 Origen
 - 1.2 Actividad
 - 1.3 Destinatario
2. Línea de tiempo
3. Formulación de proyecto
 - 3.1 Resumen
 - 3.2 Introducción al tema
 - 3.3 Planteamiento del problema
 - 3.4 Pertinencia desde el diseño
4. Árbol de problemas
5. Árbol de objetivos
6. Concepto
 - 6.1 Esquema básico
7. Metodología
8. Análisis de referentes
9. Tabla de funciones
10. Condiciones
11. Diagrama de procesos
12. Propuesta
 - 12.1 Versión 1
 - 12.2 Versión 2
 - 12.3 Trabajo con el artesano
- 13 Trabajo para el artesano



1. ANÁLISIS OBSERVACIONAL

1.1 ORIGEN

Principalmente decidimos trabajar con el mimbre y el concreto pero en la medida que el proyecto fue avanzando nos dimos cuenta que el material no respondía a las necesidades que surgían y era necesario evaluar otro tipo de artesanías como lo son la forja y la cerámica .



El mimbre, es una de las fibras naturales utilizadas en Colombia para el oficio de la cestería. Esta fibra ingresó al país a comienzos del siglo XIX cuando fue traída desde Italia, para ser incluida en una escuela agropecuaria en Ibagué como parte de una colección de plantas industriales. Inicialmente se enfocaron en enseñar sobre su cultivo y procesamiento, fue hasta 1940 que fue utilizada como insumo en un taller industria



Es el arte de fabricar vasijas y otros objetos de arcilla u otro material cerámico por acción del calor, es decir cocida a una temperatura superior a los 400 o 500 grados. El resultado es una diversa variedad de piezas u objetos de terracota o alfarería, de loza y del conjunto de porcelanas. Además de denominar la técnica y su actividad, también da nombre al conjunto de objetos y producción



Una mezcla de cemento, grava, arena, aditivos y agua. Maleable en su forma líquida y de gran resistencia en su estado sólido. Es un material compuesto empleado en construcción, mezclado con agua, al hidratarse se convierte en una pasta moldeable con propiedades adherentes, que en pocas horas fragua y se endurece, tornándose en un material de consistencia pétreo.

normalmente usado en pavimentos, edificios y otras estructuras. Resiste muy bien los esfuerzos de compresión, pero no tiene buen comportamiento frente a otros tipos de esfuerzos



Es un proceso de fabricación de objetos conformado por deformación plástica que puede realizarse en caliente o en frío y en el que la deformación del material se produce por la aplicación de fuerzas de compresión.

Este proceso se utiliza para dar una forma y unas propiedades determinadas a los metales y aleaciones a los que se aplica mediante grandes presiones. La deformación se puede realizar de dos formas diferentes: por presión, de forma continua utilizando prensas, o por impacto, de modo intermitente utilizando martillos pilones.

1. ANÁLISIS OBSERVACIONAL

LOS ARTESANOS DETRÁS DE PROYECTO



Eduardo Morales

Lleva más de 25 años trabajando con la técnica del tejido sobretodo con el mimbre. Poco a poco fue conociendo la guadua, trenzas nigea y la madera y todo lo aprendió de forma empírica.



Laura Orozco

Artista plástica, graduada de la universidad Distrital Francisco José de Caldas. Es una artista que disfruta de su profesión y aplica su conocimiento en la galería de arte Melaka ubicada en el barrio Galería.



Juan Carlos Guerrero

Técnico metalmeccánico, el cual ha trabajado más de 25 años desarrollando ese oficio. De los cuales hace 12 años se especializó en fabricación de moldes para curvar vidrio.

1.2 ACTIVIDAD

¿QUÉ?



FRITANGA

Servicio criollo o familiar.
Ideal para lugares campestres, ranchones o mesas familiares. Los aperitivos y entrantes son casi siempre individuales.

No así el plato principal y las guarniciones. Todos estos alimentos van depositados en fuentes sobre la mesa y el servicio puede ser personal o realizarlo el anfitrión o jefe de familia.

Comidas que tienen como ingrediente principal las carnes acompañadas de ciertas harinas y ensaladas. Una de las comidas que más resalta en este tipo de restaurantes es la FRITANGA, plato típico característico de la ciudad de Bogotá. Dentro de sus ingredientes está papa criolla, rellena, longaniza, costilla de cerdo, papa y arepa.

A sido nombrada recientemente como patrimonio nacional de Colombia por la UNESCO; logro que exalta su gran valor e importancia para el país.

1. ANÁLISIS OBSERVACIONAL

1.2 ACTIVIDAD

¿CUÁNDO?



FIN DE SEMANA

Se puede compartir en familia debido forma de consumo permite a todos los que están compartiendo integrarse y compartir de los alimentos dispuestos en un mismo plato.

Invita a compartir exalta los baluartes de común-uni3n de las familias en torno de la comida Este tipo de alimentos por su alto contenido cal3rico suele comerse a la hora del almuerzo.

No es la comida con la que se alimenta todos los d3as pero es un buen lugar al que se puede ir los fines de semana a descansar o para festejar eventos especiales.

¿DÓNDE?



RESTAURANTE COMIDA RÁPIDA

Restaurante comida típica colombiana con un estatus alto, se respira el olor a leño, suele tener espacios al aire libre, afuera de bogot3

A pesar de ser restaurantes de comida típica de Colombia conservan un lenguaje moderno y aséptico que le da confianza a nuestro usuario de ingresar Son espacios donde el Mind Builder puede conectarse con sus raíces y vivir una experiencia donde la tradici3n y los sabores t3picos juegan un rol principal.

1. ANÁLISIS OBSERVACIONAL

1.3 DESTINATARIO



MIND BUILDER CRIOLLO

EDAD: 35- 50 Años

Profesiones: Ingenieros, programadores de software, cosmopolitas, expertos en tecnología

UN HOMBRE DE FAMILIA.

Es un hombre moderno, trabaja duro toda la semana pensando en el fin de semana: un escape para encontrar paz y relajarse.

Es una persona sencilla pero exigente

Es un hombre moderno, trabaja duro toda la semana pensando en el fin de semana: un escape para encontrar paz y relajarse. El uso de materiales artesanales le da al establecimiento una sensación de calidez, de tradición y de hogar; no solo por su look compuesto a partir de fibras naturales que le da cierta informalidad al local sino por la poca cantidad de utensilios que se necesitan o la simplicidad de su carta lo hacen la mejor opción para este personaje.

Sin embargo para él es clave una atención excelente y un servicio de calidad. Procura visitar lugares que a pesar de reflejar esa tradición que le gusta y lo hace sentir tranquilo y cómodo no sean populares, es una persona sencilla pero exigente



2. LÍNEA DE TIEMPO

1.2 ACTIVIDAD

LÍNEA DE TIEMPO

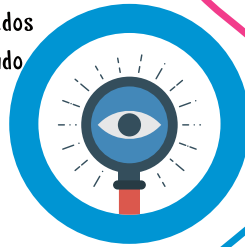
TAMAÑO

Entra el Build Minder a un restaurante de comida típica acompañado de su familia incluyendo a sus papás, son ubicados en una mesa específica dependiendo el número de personas



VISIÓN

Al entrar al lugar se dan cuenta que la ambientación es muy cálida, y que hay muebles disruptivos en materiales



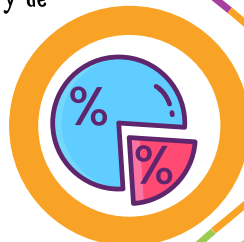
PRESENTACIÓN

El mind builder va a la caja para hacer su pedido y se da cuenta que la comida es servida en unas bandejas de forma extraña en materiales cerámicos y de diferentes tamaños



ORGANIZACIÓN

La comida se divide por el tipo de producto que es, una bandeja mas grande es para la carne y la otra para las harinas



Al llegar a la mesa donde está ubicada su familia nota que hay un espacio dentro de la mesa destinado para ubicar las bandejas de forma intencional y en un único sentido



Puede notar que ahora las bandejas giran lo que le facilita a toda su familia, escoger el tipo de alimento que desea consumir

No hay cubiertos pero la familia ve unos elementos que asemejan una especie de pinza con la que se puede agarrar o trincar la comida



La comida siempre está caliente ya que por debajo de las bandejas hay fuego lo que conserva el calor del plato.

3. FORMULACIÓN DE PROYECTO

3.1 RESUMEN

GAZQUA

EL CALOR QUE UNE E INVITA A COMPARTIR

Se creará una línea de productos artesanales, trabajando junto a un artesano que tiene experiencia trabajando con cerámica. El artesano será el actor principal para el desarrollo de las piezas de diseño. Adicional se hará una exploración formal de otro material: EL CONCRETO, con el cual buscamos romper el paradigma de su lenguaje formal robusto y rígido, llevándolo a una transformación donde el resultado serán formas mucho más libres las cuales crearán un contraste junto con la artesanía. Finalmente haremos uso del metal para dar estructura y valor estético a las piezas propuestas. El resultado será una interacción social, objetual y emocional por medio de los sentidos y a través de unas actividades del compartir en familia mientras están en establecimientos donde se consume comida típica.

3.2 INTRODUCCIÓN AL TEMA

“Los sentidos son el mecanismo fisiológico de la percepción y permiten percibir lo que está a nuestro alrededor” Con este significado se busca integrar el compartir específicamente el compartir con la familia, según la definición del compartir hace referencia al disfrute, al gozo de dar a otras personas para un bien común en un espacio o de algún recurso. Esto mezclado se incluirá en el servicio de la alimentación específicamente en restaurantes especializados en fritanga este alimento se conoce dentro del ámbito popular pero se ha venido resignificando para abarcar más público. Dentro del servicio de esta comida específicamente se encuentran diferentes interacciones y actividades de las cuales siempre dan como resultado específicamente el compartir.

3.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Falta de innovación y creación de experiencias que sirvan como formas de aprendizaje sobre la cultura y la tradición colombiana en los establecimientos donde se ofrece fritanga y comida típica Cundiboyacense.

3.4 PERTINENCIA DESDE EL DISEÑO

Como diseñadores industriales tenemos la capacidad para integrar de manera lógica y armónica un oficio tradicional incorporando materiales contemporáneos en una actividad típica, tenemos la capacidad interdisciplinar que aprovecha la capacidad creativa para resolver problemas y crear soluciones.

4. ÁRBOL DE PROBLEMAS

Se pierden momentos que pueden servir como espacios de integración y esparcimiento

Las personas comen y luego abandonan el establecimiento

Espacios planos sin valor agregado, ambientación con productos convencionales

La comida se enfría rápido

La comida se sirve en platos que no le agregan valor al establecimiento

Ni los clientes ni los trabajadores crean un vínculo con las raíces colombianas

No hay un factor educativo que sirva de apoyo para transmitir costumbres

falta de innovación y creación de experiencias que sirvan como formas de aprendizaje sobre la cultura y la tradición colombiana en los establecimientos donde se ofrece fritanga

No se propone ninguna actividad que fortalezca la acción de compartir en familia

No han variado las dinámicas de servicio y consumo

Falta de innovación en la aplicación de materiales para ambientar el establecimiento

Falta de identidad colombiana en los establecimientos que ofrecen comida típica

5. ÁRBOL DE OBJETIVOS

Intervenir varios espacios dentro del contexto para generar experiencias diferentes a las que se logran a la hora de comer

Involucrar los sentidos de las personas para el uso de las piezas que se propongan

Crear formas que reflejen la plasticidad del concreto y le den otro tipo de lenguaje formal lejos de lo tradicional

Definir los tiempos estimados en los cuales se realizarán las diferentes actividades

Comunicar por medio de piezas de diseño toda la historia y la cultura colombiana

Mejorar el alcance de los alimentos dentro del elemento pregnante

Diseñar experiencias en establecimientos donde se consuma fritanga por medio de productos artesanales que destacan gracias a su contraste con otro tipo de elementos más contemporáneos como el concreto y el metal.

con el fin de potencializar las artesanías de la cultura colombiana con la exploración de nuevas técnicas y acabados para trabajar el CONCRETO.

Intervenir varios espacios dentro del contexto para generar experiencias diferentes a las que se logran a la hora de comer

Involucrar los sentidos de las personas para el uso de las piezas que se propongan

Crear formas que reflejen la plasticidad del concreto y le den otro tipo de lenguaje formal lejos de lo tradicional

Definir los tiempos estimados en los cuales se realizarán las diferentes actividades

Comunicar por medio de piezas de diseño toda la historia y la cultura colombiana

Mejorar el alcance de los alimentos dentro del elemento pregnante

6. CONCEPTO

El contraste de técnicas y materiales artesanales e industriales como la cerámica, la forja y el concreto componen una estética disruptiva que armoniza junto a una disposición radial la cual permite la jerarquización de los elementos necesarios para compartir la experiencia de comer fritanga

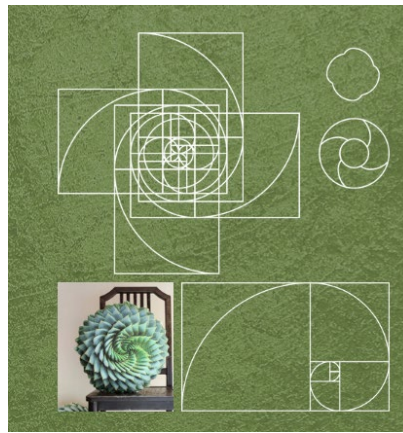
Tomamos como referente de inspiración un fractal de la naturaleza que simboliza la proporción áurea y permite proponer formas que potencian la fuerza de la centralidad.

Como objeto pregnante se encuentra la fritanga, dispuesta en módulos independientes los cuales rotan sobre su eje; permitiendo así no solo organizar los diferentes componentes del plato sino también mejorar el alcance de cada uno de ellos.

Encima de los módulos rotativos se colocaran hojas de plátano, sobre los cuales se podrán servir los alimentos.

Se aprovecha el centro de nuestro elemento para crear un espacio cercano a la comida donde se pueda irradiar y conservar el calor de los alimentos para hacer más agradable su consumo.

Finalmente se propondrán una serie de elementos mediadores los cuales tienen como función ayudar al usuario tener un mejor alcance y agarre



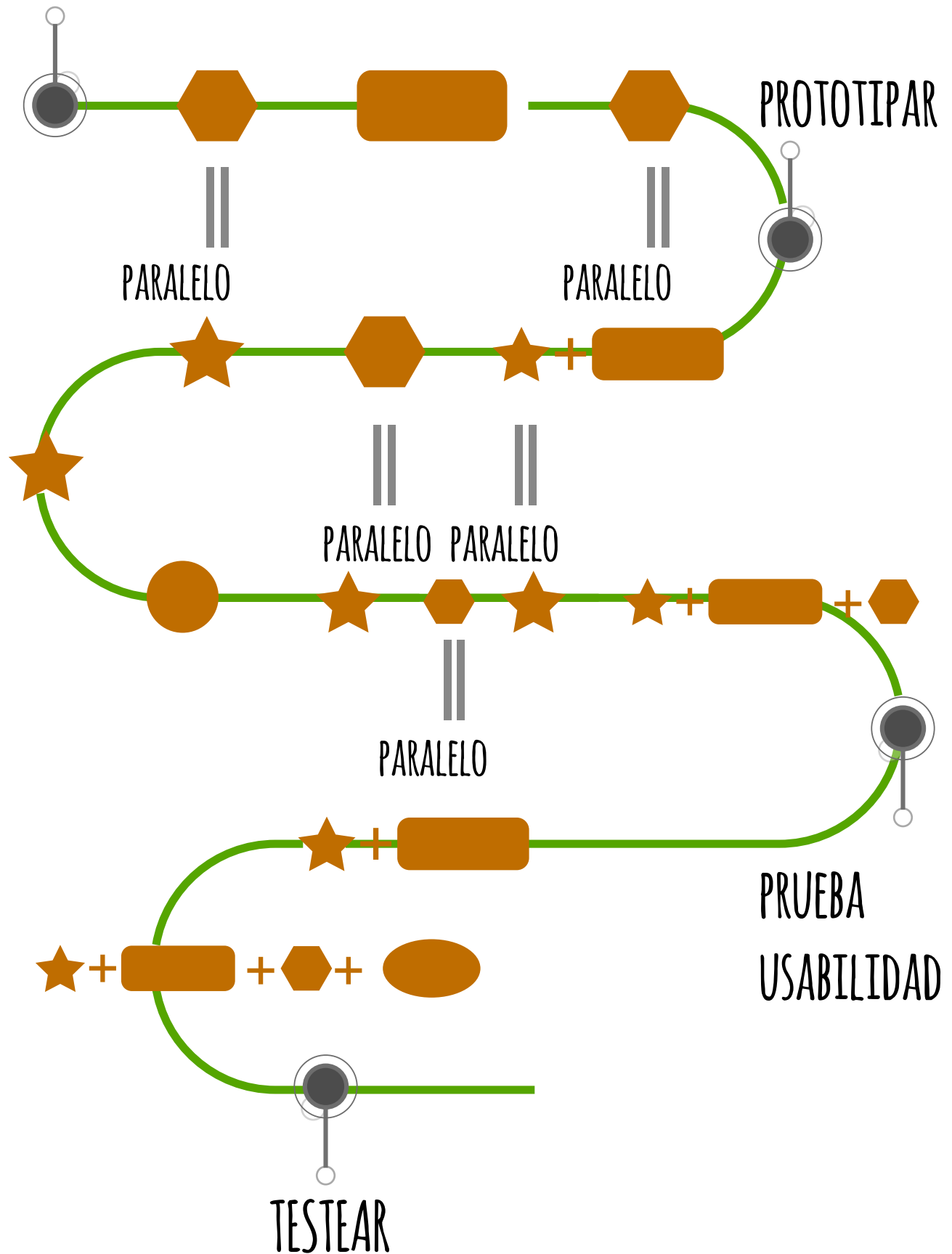
6.1 ESQUEMA BÁSICO



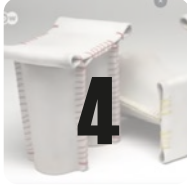
El elemento donde se ubica la comida gira sobre un eje con el fin de crear una experiencia donde todos puedan probar la variedad de alimentos que componen el plato. El fuego juega un papel importante ya que destacará en el medio de la pieza. Su principal función será representar el calor que nace de la unión familiar y crear un ambiente ameno para compartir. Generar una llama que pueda ubicarse debajo del elemento que rota y almacena la comida le dará un valor agregado al diseño ya que se conservará el calor de los alimentos. Origen rompe esquemas y paradigmas por eso se pensó en objetos diferentes, fuera de lo común. Esto se refleja en los objetos mediadores para agarrar el alimento y el apoyo isquiático como una nueva propuesta de mobiliario.

7. METODOLOGÍA

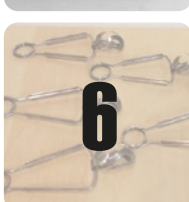
IDEAR



8. ANÁLISIS DE REFERENTES

REFERENTE	FUNCIONES						
	ASPECTO ESTÉTICO FORMAL		ASPECTOS SIMBOLICOS	ASPECTOS PRACTICOS			
	MATERIAL	ESTÉTICO					
	Estructura en Mimbre y cojines	Formas cubicas con bordes Redondeados, superficies Rugosas, contraste de Materiales, delimitación de Componentes, estilo Tradicional, visualmente Pesado.	Sentido Artesanal, Cálido Al tacto, cómodo	Tamaño apropiado, fácil de manipular, Fácil de usar			
	Estructura alambre Forrado en fibras de Plástico, cojines	Mezcla de Formas Radiales ovaladas de Gran tamaño, contraste De materiales, estilo Moderno	Sentido Artesanal, Cálido Al tacto, Acogedor, evoca Protección y tranquilidad.	Tamaño considerable, Difícil de manipular, Pesado			
	Estructura el madera y Concreto	Formas cuadradas, Contraste de color y Material, estilo moderno	Sentido artesanal, frío al Tacto	Tamaño apropiado pero Pesado			
	Textil mezclado con Cemento	Formas semis-orgánicas	Sentido artesanal, frío al Tacto	Tamaño apropiado pero Pesado, proceso Interesante para Moldear el cemento			
	Concreto	Formas orgánicas, Superficie lisa, combina la Simetría y la modulador	Sentido artesanal, frío al Tacto	Tiene un gran tamaño, No muy practico para moverlo de un lado a Otro, puede sentarse 3 Personas			
	Concreto	Formas orgánicas, Superficie lisa, combina la Simetría	Sentido industrial, frío al Tacto	Tamaño apropiado pero Pesado			
	Estructura en tubería, Asiento en un polímero.	Combina el equilibrio Con formas simétricas,	Sentido industrial, Practico,	Tamaño apropiado , Ligero, invita a que el Usuario tome una Posición semis-sentado.			
PUNTAJE	1	2	3	4	5	6	7

8. ANÁLISIS DE REFERENTES

REFERENTE	FUNCIONES					
	ASPECTO ESTÉTICO FORMAL		ASPECTOS SIMBOLICOS	ASPECTOS PRACTICOS		
	MATERIAL	ESTÉTICO				
 1	Estructura metálica con apliques en silicona	Formas sobria agradable a la vista combina y contrasta colores y materiales se ve moderna	Sentido industrial, frío al tacto Se entiende de forma sencilla como se manipula	Pieza pequeña Eje rotativo para pinzas Material resistente al uso La silicona es un material que facilita la manipulación y el alcance		
 2	Estructura en madera o plástico y ayuda en plástico	Prima la simplicidad, dos palos enconados sin valor agregado y un sistema en la parte central superior en color solido	Sentido industrial, cálido Al tacto Simboliza cultura oriental	El uso no es tan sencillo se necesita la pieza de ayuda		
 3	Pieza plástica con sistema en metal	Formas organizas, continuas que se adaptan a la forma de la mano asemejando una pinza de langosta	Sentido industrial, calido al tacto El lenguaje evoca el tipo de plato para el que fue pensado	Facilita la formad de comer el plato se entiende fácil su uso		
 4	Estructura metálica	Formas sencilla prima la funcionalidad acabados de un solo material en un solo tono	Sentido industrial, Frio al tacto	Facilita la formad de comer el plato se entiende fácil su uso		
 5	Estructura metálica, Madera	Formas rectas inscritas Estéticamente simple Piezas más funcionales	Sentido industrial, evoca calor al tacto La textura de madera asemeja tradición cultural	Se entiende de forma sencilla el uso, simplificaron tres utensilios en uno solo pero puede ser engorroso		
 6	Estructura metálica,	Forma simple, prima la funcionalidad Forma circular en la parte superior que permite el agarre del alimento	Sentido industrial, evoca frío al tacto Utensilio desconocido para algunas personas	Facilita la forma de comer el plato facil de manipular sencillo de entender		
 PUNTAJE	 1	 2	 3	 4	 5	 6

8. ANÁLISIS DE REFERENTES

REFERENTE	FUNCIONES							
	ASPECTO ESTÉTICO FORMAL		ASPECTOS SIMBOLICOS	ASPECTOS PRACTICOS				
	MATERIAL	ESTÉTICO						
	Estructura en bambú y cojinería	Formas radiales que Combinan degradación de Forma y la modularidad, Superficies cálidas, Contraste de material y Colores.	Sentido artesanal Moderno, cálido al tacto, Invita a las personas a Compartir	Gran tamaño, pesado, Permite colocar Elementos al centro, Capacidad para 10 Personas				
	Estructura en madera y Tejido	Formas radiales que Combinan la modularidad con el Contraste de superficies y Material.	Sentido industrial, cálido Al tacto	Permite la mezcla de Material				
	Concreto y estructura Metálica	Formas simples radiales Con superficies lisas en Contraste con formas Triangulares.	Sentido industrial, frío al Tacto	Tamaño apropiado para 6 Personas , medio Pesado				
	Tejido plástico, estructura Metálica, madera, Piedras	Formas radiales, Visualmente pesado y Estable, contraste de Materiales, delimitación De componentes.	Sentido industrial, evoca Compartir alrededor del Fuego	Tamaño apropiado para 6 Personas , , sistema de Calefacción				
	Estructura metálica, Madera	Formas rectas inscritas En una circunferencial, Mezcladas con la modularidad, contraste y delimitación de Materiales, superposición	Sentido industrial, evoca Compartir alrededor de la Comida y fuego	Tamaño apropiado para 8 Personas , sistema de Cocción, organizacion, practicidad de la Actividad				
	Estructura metálica, Madera	De superficies Forma inscritas en una Circunferencia con Superposición de Superficies	Sentido industrial, evoca Compartir alrededor de la Comida y fuego	Mas de 10 personas , Sistema de cocción, organizacion, practicidad de la Actividad				
	Estructura en concreto Con paneles en madera	Formas modulares, Superficies lisas, Contraste y delimitación De material	Sentido industrial, estilo Moderno, equilibrio entre	Construcción simple, Resulta interesante la Mezcla de los diferentes Materiales				
	Estructura metálica y Vidrio	Forma radiales con Degradación de tamaño, Repetición de formas, Simetría.	Sentido industrial, estilo Moderno	Simplicidad en la Construcción				
PUNTAJE	1	2	3	4	5	6	7	8

8. ANÁLISIS DE REFERENTES

REFERENTE	FUNCIONES			
	ASPECTO ESTÉTICO FORMAL		ASPECTOS SIMBOLICOS	ASPECTOS PRACTICOS
	MATERIAL	ESTÉTICO		
	Concreto	Formas esféricas con Repetición	Experiencia cálida, estilo Moderno	Simplicidad en la Construcción, utiliza Alcohol como elemento Que trasmite calor
	Concreto y piedra	Forma cóncavas, De-limitación de Materiales, contraste de Color	Experiencia cálida, estilo Moderno,	Simplicidad en la Construcción, utiliza Alcohol como elemento Que trasmite calor
PUNTAJE	1	2		

CONCLUSIÓN

El elemento mediador debe ser en un material cálido ya que ira directo a la boca. se debe entender el funcionamiento de forma simple como los referentes. El elemento debe servir para agarrar y para trinchar

Para la silla lo más ideal es manejar posturas como las que se dan con el apoyo isquiático. que lo hacen un mobiliario liviano fácil de transportar y practico. La forma de la pieza nos permite jugar con diferentes texturas y formas

La mesa debe ser amplia y debe permitir colocar todos los elementos que componen el momento de comer fritanga. incluyendo el objeto mediador. Deberá ser en concreto pero necesitara .otro tipo de materiales que puedan reducir su peso. Es importante que se genere fuego y se pueda mantener caliente la comida ya que será mucho más atractivo para el cliente este tipo de interacción

En todos los casos es importante encontrar el equilibrio a la hora de contrastar los materiales y ver cual es más adecuado conforme a su función

9. TABLA DE FUNCIONES

FUNCION COMPONENTES	PRACTICA
1. MODULOS MOVILES DE COMIDA	TRANSPORTAR LA COMIDA DE MANERA SEGURA, Y CONTENERLA DE UNA MANERA ORGANIZADA POR MEDIO DE DOS MODULOS LOS CUALES ENCAJAN ENTRE SI
2. SOPORTE Y GUIA PARA LOS MODULOS	ORGANIZAR LOS MODULOS DE MANERA CIRCULAR, ADICIONALMENTE ESTE SOPORTE PERMITIRA UNA ROTACION IGUALMENTE CIRCULAR PARA MAYOR FACILIDAD A LA HORA DE COMPARTIR EL ALIMENTO
3. SISTEMA PARA MANTENER EL ALIMENTO CALIENTE	MANTENER EL CALOR DE FORMA LEVE, LA COMIDA NO SE SEGUIRA COCINANDO Y TAMPOCO DARA OPCION A LESIONES.
4. SOPORTE UBICACIÓN COMENSALES	DELIMITAR UN LUGAR EN LA MESA PARA CADA PERSONA E INDICAR "LAS TALLAS" DEL NUMERO DE PERSONAS QUE SE PUEDEN UBICAR EN CADA MESA.
5. MEDIADORES PARA EL CONSUMO	EL OBJETIVO ES UNA AYUDA AL MOMENTO DE AGARRAR LA COMIDA OFRECER LA POSIBILIDAD DE NO ENSUCIARSE LAS MANOS PARA QUIENES ASI LO QUIERAN
6. SILLA CON APOYO ISQUIATICO	DESCANSAR MIENTRAS SE CONSUMO LA COMIDA DE MANERA SEMISENTADO LOGRANDO ASI UNA CIRCULACION MAS RAPIDA DE PERSONAS

9. TABLA DE FUNCIONES

COMUNICATIVO	
INDICATIVO	SIMBOLICO
LOGRAR UNA ORGANIZAICON VISUAL EN CADA UNO DE LOS COMPONENTES DEL PLATO.	
LA FORMA CIRCULAR QUE TIENEN LOS MODULOS AL UNIRLOS INVITAN A QUE LOS COMENSALES SE SIENTEN ALREDEDOR DE LA COMIDA PARA COMPARTIRLA. LAS FORMAS DE LOS MODULOS Y EL SOPORTE INDICAN UNA UNICA FORMA DE ACOMODACION	UTILIZAR Y RETOMAR EL CIRCULO COMO EXCUSA PARA QUE SE REUNAN A COMPARTIR UNA COMIDA QUE SE DA EXCLUSIVAMENTE PARA ACTIVIDAD.
ESTE TIPO DE COMIDAS ATRAE NO SOLO POR SU VISION SI NO POR EL OLOR ES POR ESO SE BUSCA MANTENER SU OLOR Y FRESCURA POR MAS TIEMPO. ESTO SE OBSERVA YA QUE EN EL MEDIO DEL SISTEMA ESTARA LA LLAMA SIEMPRE VISIBLE INDICANDO QUE ESTA ENCENDIDO	SE BUSCA REUNIR A LAS PERSONAS EN UN CIRCULO PARA EL COMPARTIR PERO NO SOLO ESO SI NO QUE SE QUIERE RETOMAR LAS COSTUMBRES DE ANTAÑO CON LA REUNION ALREDEDOR DE UNA FOGATA. CON UNA BUENA COMIDA CON EXCELENTE COMPAÑIA
DA EL LUGAR Y DELIMITA CADA ESPACIO PARA UNA PERSONA EN LA MESA	CADA PERSONA TIENE SU LUGAR Y NO SOLO ESTO SI NO QUE LES INDICA A LAS PERSONAS EN SU FORMA COMO DEBEN UBICARCE DE MANERA CIRCULAR MAS ESPECIFICAMENTE
UN SOLO DISPOSITIVO MEDIADOR PARA REALIZAR DOS ACCIONES EXPECIFICAS TRINCHAR Y PINZAR.	RESIGNIFICAR LA PALABRA PICADA CON EL MEDIADOR PERMITIENDOLES REALIZAR LAS DOS PRINCIPALES ACTIVIDADES CUANDO SE REALIZA EL CONSUMO DEL ESTA COMIDA
LA FORMA Y LA INCLINACION DE LAS SILLAS DESDE SIMPLE VISTA INVITAN A NO SENTARSE TOTALMENTE	LOGRAR QUE SE SIENTAN COMODOS EN UNA POSCION POCO COMUN PARA COMER

9. TABLA DE FUNCIONES

ESTETICA	
SENSACION	PERCEPCION
RELAJACION VISUAL AL MOMENTO DE VER TODO LO QUE COMPONE EL PLATO LOGRANDO YA QUE LA PERSONA DEGUSTE SIN PROBAR	AL ESTAR TODO ORGANIZADO EL COMENSAL PODRA SABER ESPECIFICAMENTE QUE CANTIDAD Y PORCIONES TIENE EN SUS MODULOS
NO SOLO PODRAN COMPARTIR SI NO QUE SERA MUCHO MAS FACIL YA QUE LA COMIDA ESTA DISPUESTA EN FORMA CIRCULAR Y ESTA GIRARA SOBRE SU EJE PARA QUE PUEDAN ESTAR COMODOS AL MOMENTO DE AGARRARLA	COMPARTIR REAL POR LA DISPOSICION DE LOS ELEMENTOS
DE ACOMPAÑAMIENTO CALIDO AL COMPARTIR CON SUS FAMILIARES Y/O AMIGOS ALREDEDOR DEL CALOR QUE OFRECE EL SISTEMA.	REMEMORAR Y VOLVER A RECORDAR LOS TIEMPOS CUANDO LAS PERSONAS SOLO TENIAN LA POSIBILIDAD DE REUNIRSE ALREDEDOR DEL FUEGO PARA DIVERTIRSE
CERCANIA AL COMPARTIR CON SUS FAMILIARES Y/O AMIGOS ALREDEDOR DEL CALOR Y LA DISPOSICION QUE OFRECE EL SISTEMA.	GENERAR SU ESPACIO PARA EL COMPARTIR
RELIAZAR UNA EXPERIENCIA DISTINTA AL MOMENTO DE CONSUMIR EL ALIMENTO A TRAVES DE LOS MEDIADORES	DAR LA EXPERIENCIA DE CONOCER OTRAS FORMAS DE CONSUMIR ALIMENTOS
LOGRAR UNA PERMANENCIA MUY CORTA EN EL ESTABLECIMIENTO	SE SENTIRAR COMODOS PERO SE QUERRAN IR RAPIDO

10. CONDICIONES

	Determinantes
USO	- Las tallas son para: 1. Max 4 2. Max 8 3. Max 10 - El lenguaje de forma debe comunicar como y donde el usuario lo debe ensamblar - Manejar una disposicion radial en: 1. La disposicion de los usuarios 2. La comida y demas acompañamientos - Delimitacion de la comida tanto para alimentos principales como para los acompañamiento. - Asegurar la comida se consuma con instrumentos adicionales. - Las sillas deben cumplir con los estandares ergonomicos y antropometricos - Se debe mantener y ver fisico el calor evocando la reunion en torno a el. - Manener la seguridad ante la generacion del calor.
FUNCIÓN	- Asegurar asepsia en los dispositivos que tengas contacto con la comida - Comodidad desde el ambito ergonomico y ambiental - Contemplar como y que queda expuesto al usuario para evitar lesiones o rasaduras por el material - El lenguaje de forma debe comunicar como y donde el usuario lo debe ensamblar - Cada parte de los modulos deben ser facilmente lavables. - Cada modulo debe estar pensado para un correcto agarre al momento de ser transportado - No bordes y esquinas a 90° para evitar acumulacion de residuos"
ESTRUCUTRAL	- Debe soportar pesos max de 100Kg adicionales al material - Cada modulo debe estar pensado para un correcto agarre al momento de ser transportado - No bordes y esquinas a 90° para evitar acumulacion de residuos - Resistir a la humedad y al constante lavado y desinfectado

10. CONDICIONES

	Condiciones	Normativa
USO	Conveniencia	NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005 Artículo 1°.- Objetivos de la Norma Sanitaria b) Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.
	Seguridad	NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005 Artículo 1°.- Objetivos de la Norma Sanitaria Establecer las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.
	Mantenimiento	NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005 Artículo 7°.- Ventilación Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos.
	Reparación	NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005 Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
	Manipulación	NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005 Artículo 21°.- Del Comedor El local del comedor estará ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas. El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
FUNCIÓN	Seguridad	El Levantamiento y transporte manual de cargas (ISO 11228-1).
	Practicidad	El Empuje y tracción de cargas (ISO 11228-2).
	Relacion	Los movimientos repetitivos (ISO 11228-3).
ESTRUCTURAL	Número de componentes	El cemento debe cumplir con las normas técnicas (NTC 121) y (NTC 321), debe corresponder con el mismo tipo de cemento especificado en los diseños de mezcla

10. CONDICIONES

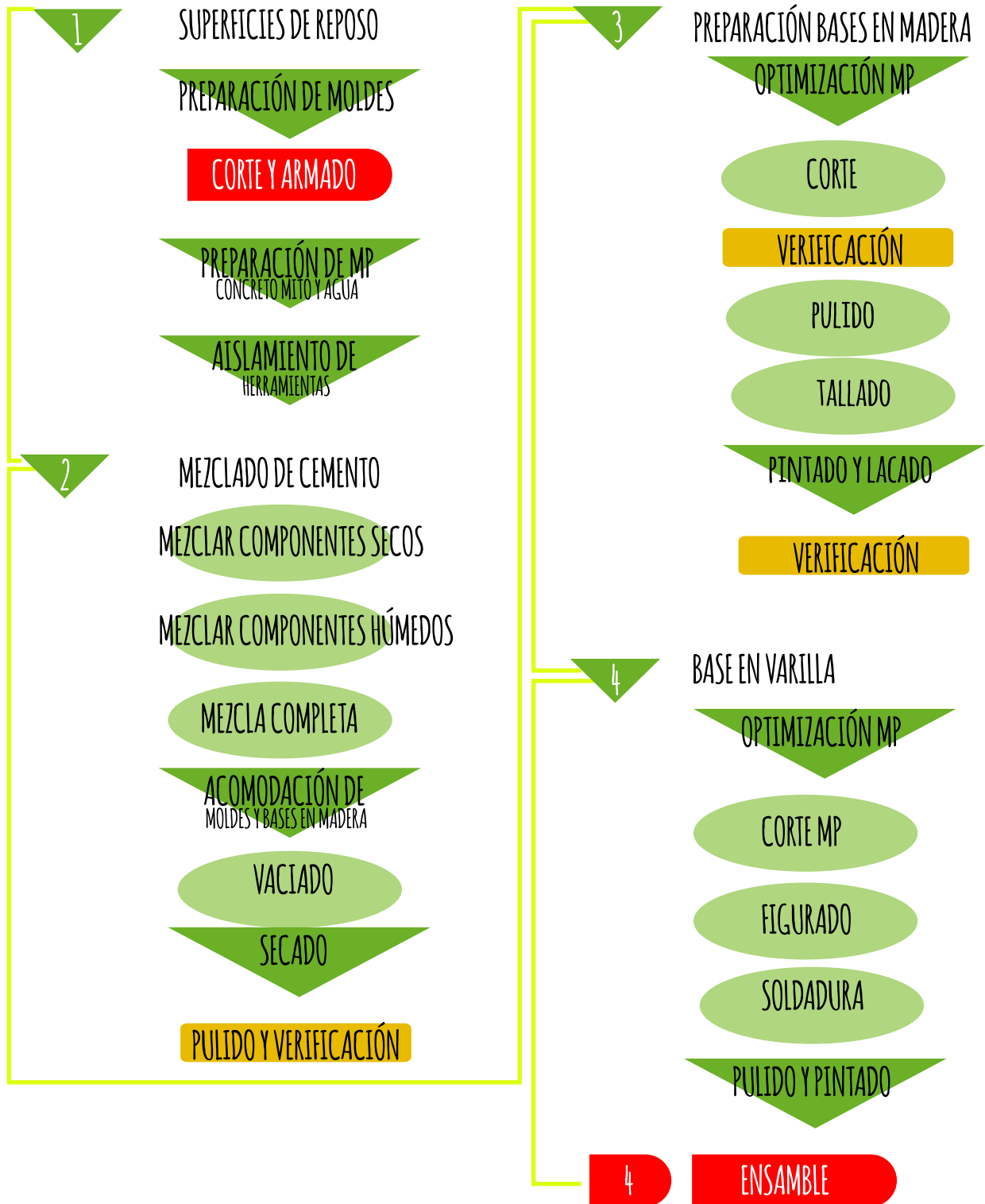
	CONDICIONES	REQUERIMIENTOS
USO	Practicidad	- Menor cantidad de piezas - Fácil de limpiar, superficies impermeables - El componente que funciona para preservar calor debe ser sencillo de prender y de apagar - Transportar de forma sencilla con o sin comida - Organizar los tipos de alimento
	Conveniencia	- Sencillo de utilizar, interfaz no compleja, fácil de interpretar - Debe proponer una dinamica diferente a la convencional - Participación colectiva para el desarrollo de la actividad - Actividad que genere integración e inclusión entre todos los integrantes - Debe haber una actividad física que motive el uso del objeto - Cada persona debe tener elementos independientes para agarrar la comida - Ofrecer un tamaño personalizado de mesa y bandeja dependiendo la cantidad de personas que hayan llegado en el grupo - Disposición de las bandejas se puede variar dependiendo el gusto
	Seguridad	- Evitar bordes puntiagudos que puedan lesionar a los usuarios - Elemento con un peso inferior a 100 g para que sea fácil de manipular y no sea difícil de transportar - Materiales y acabados no tóxicos, evitar riesgos de intoxicación, corte y caídas - Acabados resistentes a factores químicos, físicos y mecánicos - Trabajar bajo las normativas respecto a manipulación de inventos
	Mantenimiento	- Que no sea necesario desarmarlo todo para realizar algún mantenimiento - Superficies fáciles de limpiar- Hojas de platano desechables - Poca cantidad de piezas - Estandarización de piezas para ensamble y balineras para que giren
	Reparación	- Brindar servicios de reparación - Proteger el componente que conserva el calor alejado para evitar posibles golpes - No haya fácil acceso al componente tecnológico
	Manipulación	- Materiales que resistan el calor indirecto que se genere - Objeto que soporte el uso constante semanal - Objeto fácil de entender y usar - Los objetos debe ser manipulado con las manos - Funciones indicativas para comunicar el uso
	Antropometría	- Ajustable a medidas antropométricas de extremidades en perfil hombre colombiano - Trabajar con las dimensiones femeninas de las manos
	Ergonomía	- Diseñar con base a percentiles y dimensiones antropométricas de hombres colombianos - Los elementos mediadores deben ajustarse a las dimensiones femeninas de las manos - La silla debe quedar en una posición donde no sea incomodo comer (espaldar semirecto)
	Percepción	- Percepción de color a distancia. - Percepción de forma radial a distancia, llamativa, redondeada con relieves y dilatados - Contraste de materiales que combinan y crean un look moderno - Generar llama que simule el calor producido - No hay exclusión en el género ni en la edad de los niños - Interpretación, como se comportan y si hacen la actividad de manera apropiada
	Transporte	- Elemento modular, piezas que no esten comprometidas unas con otras - Se debe poder ubicar en espacios cerrados dentro de la institución - Protección del componente que ayuda a conservar el calor cuando se está movilizandolo - Sencillo de armar y desarmar

10. CONDICIONES

	CONDICIONES	REQUERIMIENTOS
FUNCION	Seguridad	- El objeto debe ser estar diseñado para ser de difícil acceso a la pieza por donde saldrá calor - Evitar que alguna pieza le caiga encima a alguien - Garantizar el buen funcionamiento del objeto - Evitar que puedan hurtar piezas
	Practicidad	- No necesita energía eléctrica para funcionar Energía mecánica - Proponer diferentes tallas dependiendo la cantidad de personas que vayan en los grupos familiares
	Relacion Producto/Usuario	- Actividad que se desarrolla entre todo el grupo familiar 4 a 8 personas - Dinámicas que faciliten el alcance de los alimentos
	Mantenimiento	- Posibilidad de cambio de piezas - Mantener las piezas mecánicas lubricadas para tener un buen funcionamiento
ESTRUCTURALES	Número de componentes	- Poca cantidad de piezas - Estructuración a partir de patrón de matriz - Modularidad en láminas o dimensiones de insumo de material
	Carcasa	- Estructurar el cemento para que soporten el peso y no se quiebre - Carcasa resiste, golpes, humedad, peso,
	Unión	- Unión por ensamble mecánico - Adaptación de una tecnología existente a un sistema experiencial
	Centro de gravedad	- Las posiciones de uso deben mantener el equilibrio de las personas mientras come

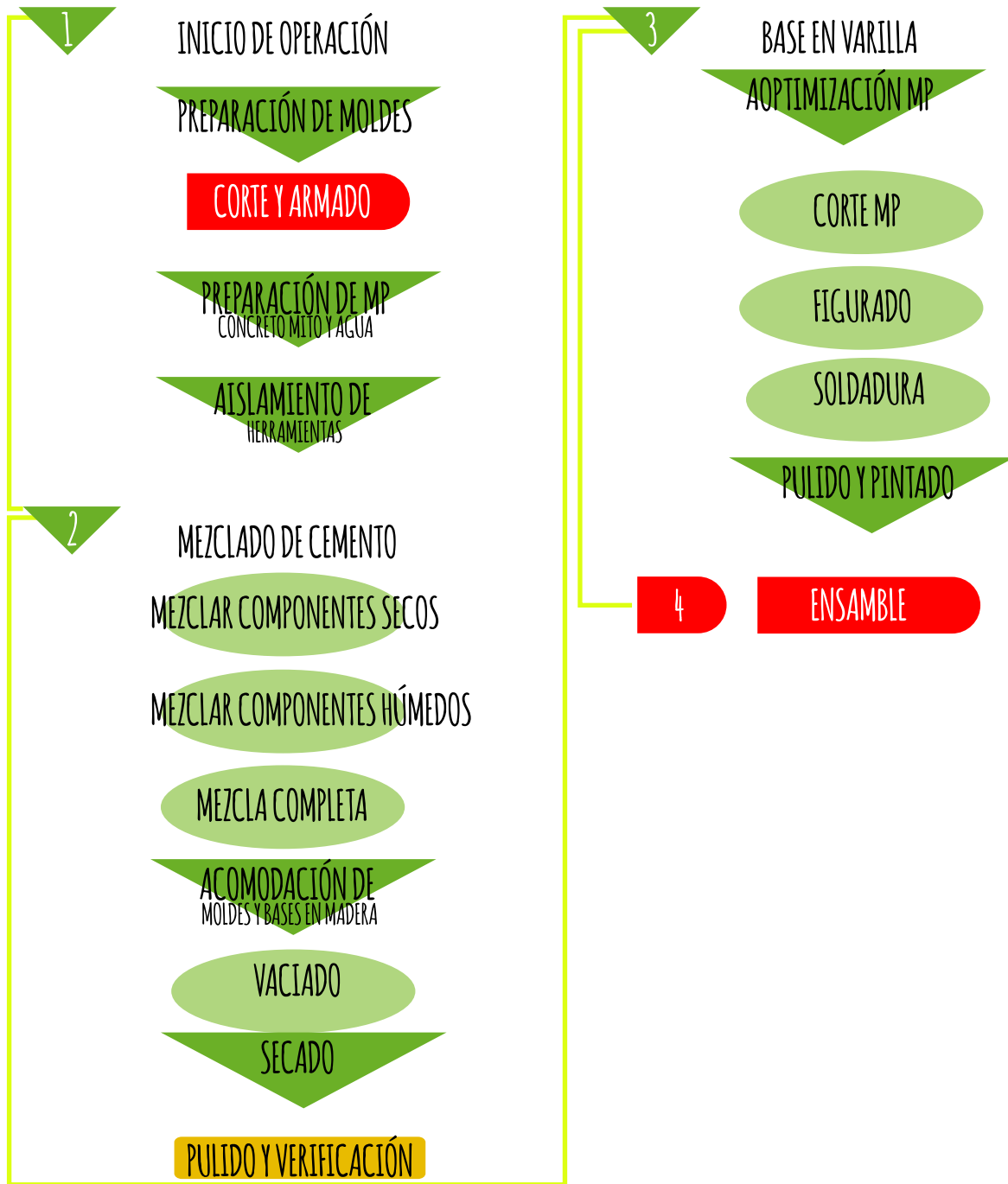
11. DIAGRAMA DE PROCESOS

CONJUNTO MESA EN CONCRETO



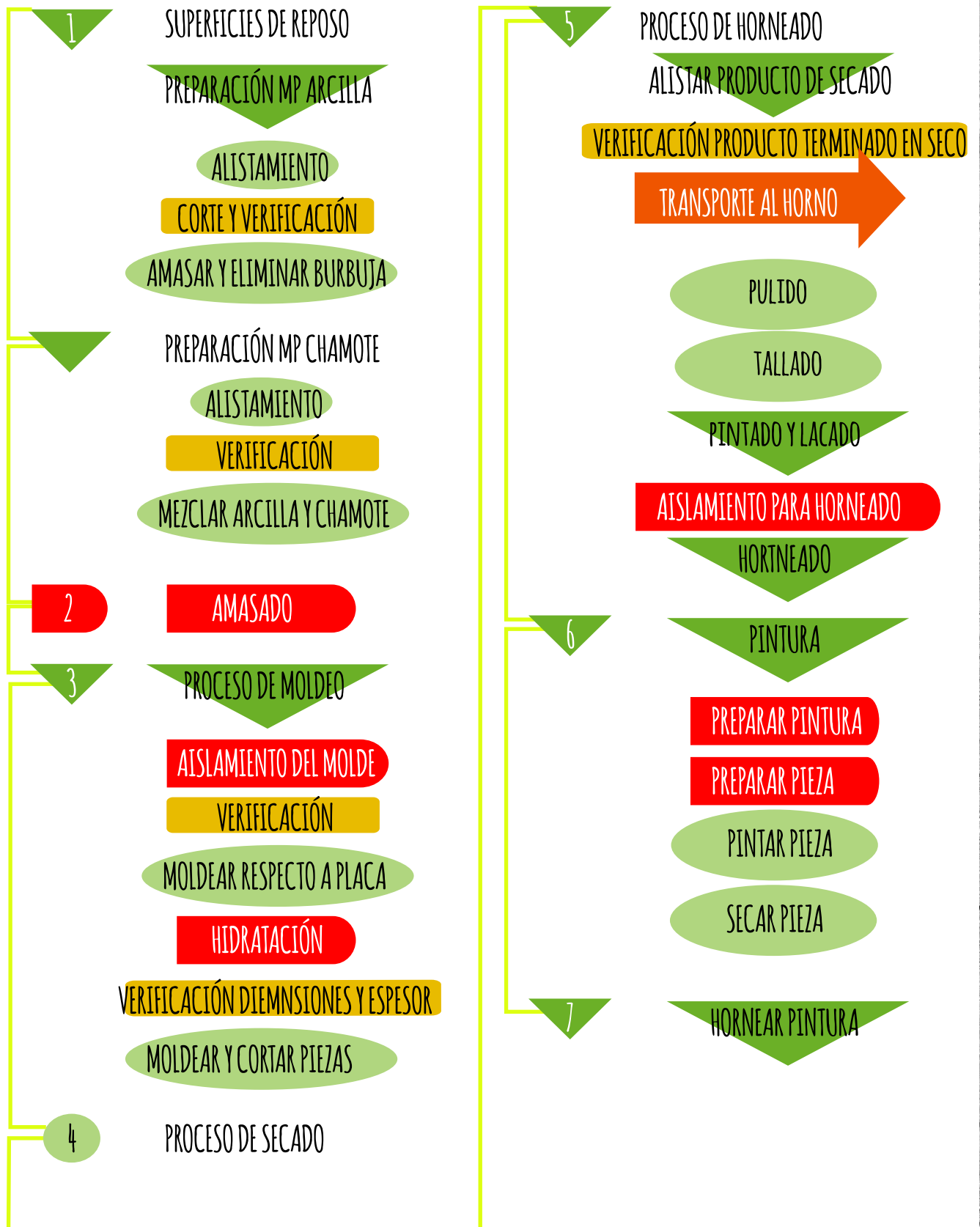
1. ANÁLISIS OBSERVACIONAL

CONJUNTO SILLAS EN CONCRETO



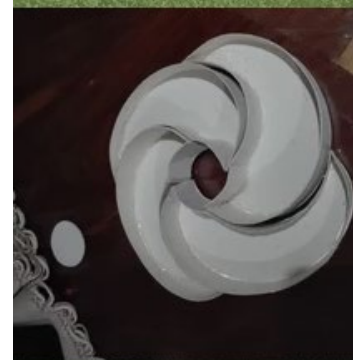
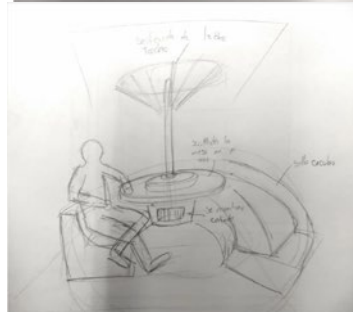
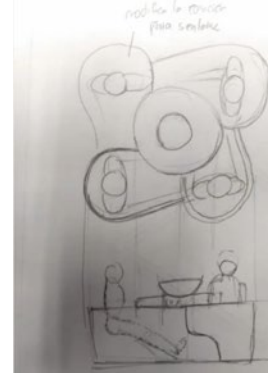
11. DIAGRAMA DE PROCESOS

MODELADO BANDEJAS EN CERÁMICA



12. PROPUESTA

VERSIÓN 1

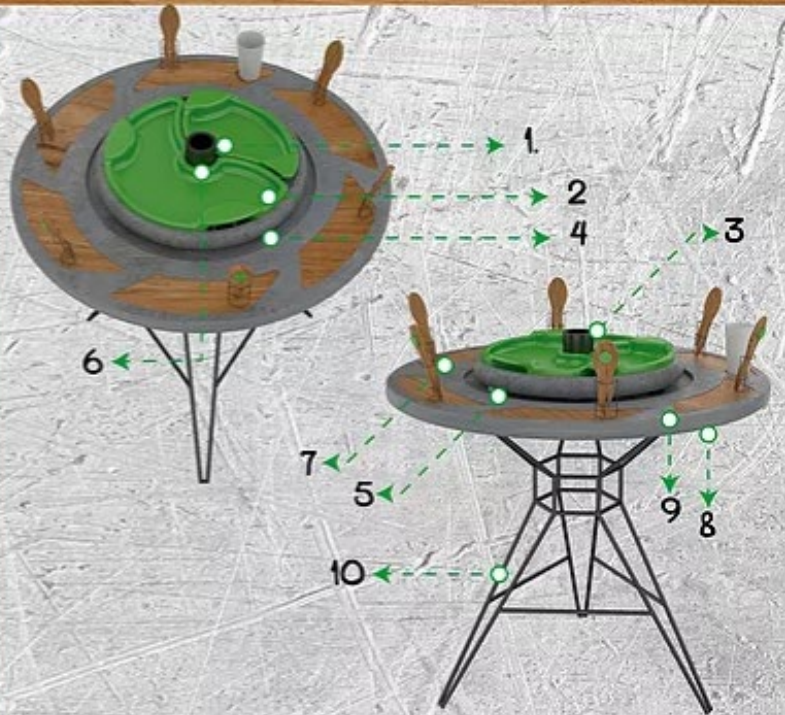


Propuesta de bocetación, aún se estaba utilizando el mimbre. La cantidad de bandejas que se proponían no eran necesarias, no existía un lenguaje formal que asociara las sillas con la mesa o las bandejas, el apoyo isquiático está demasiado grande y las bandejas fueron la principal razón por la que se pensó en cerámica ya que debían resistir calor y no ser tóxicas

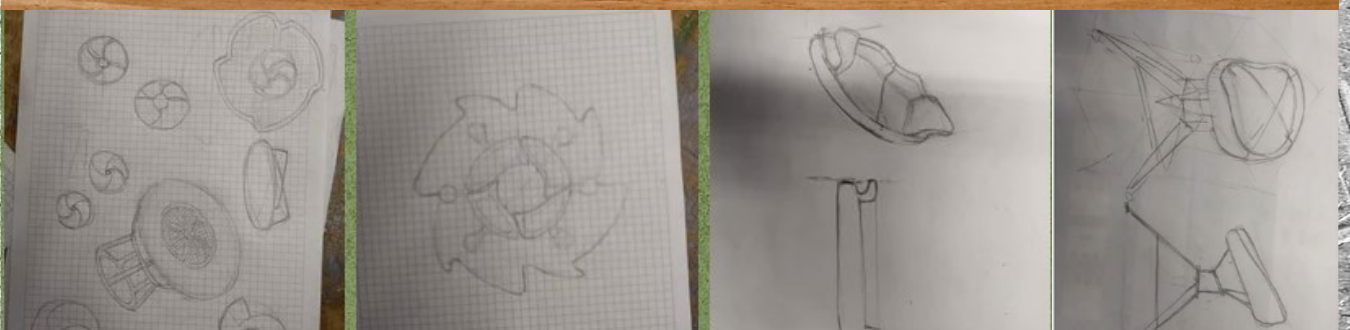
12. PROPUESTA- VERSIÓN2

GAZPQUA El calor que une e invita a compartir

DETALLES MESA



MESA 6 PERSONAS

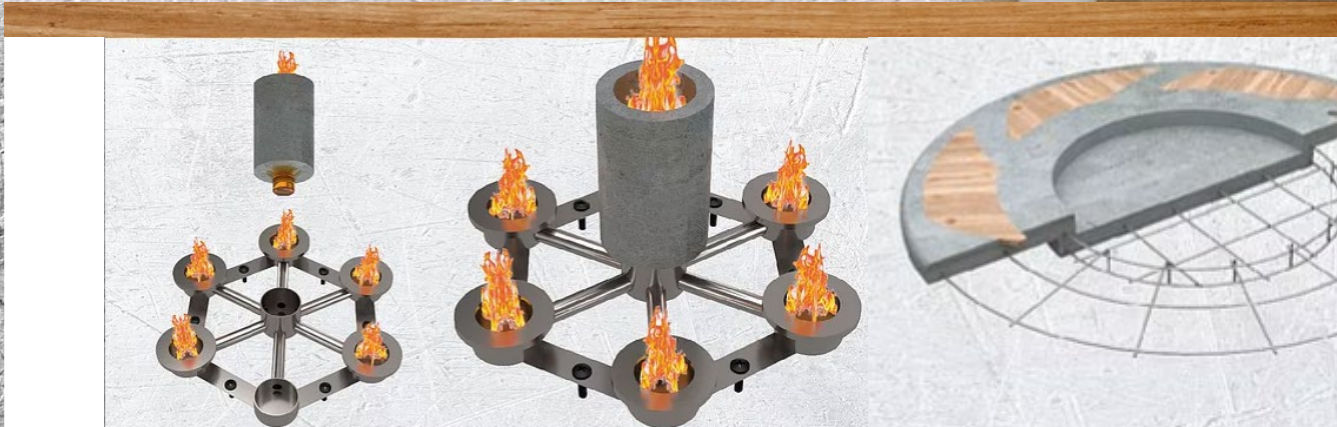


12. PROPUESTA- VERSIÓN2

ELEMENTO MEDIADOR

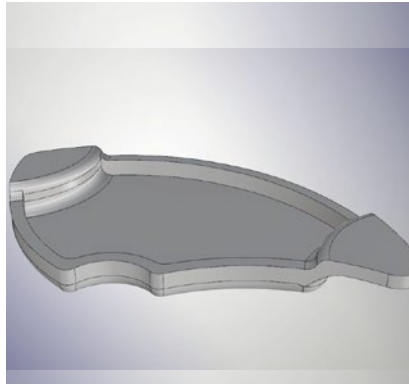
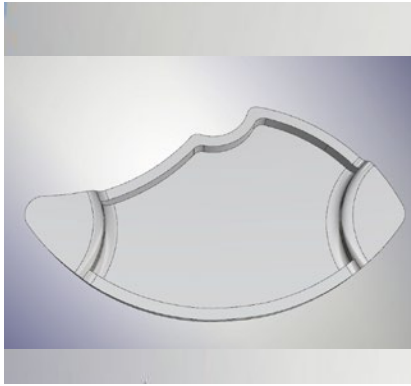


DETALLE MESA



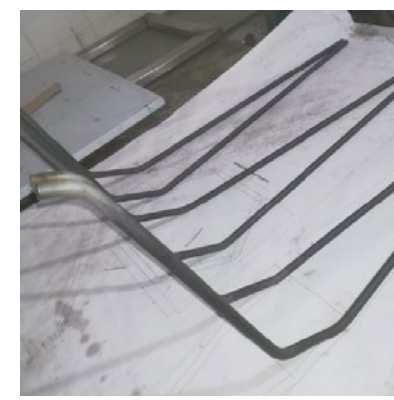
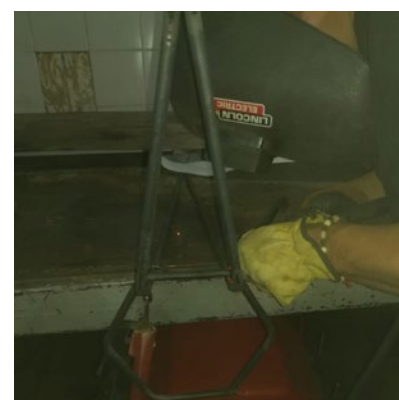
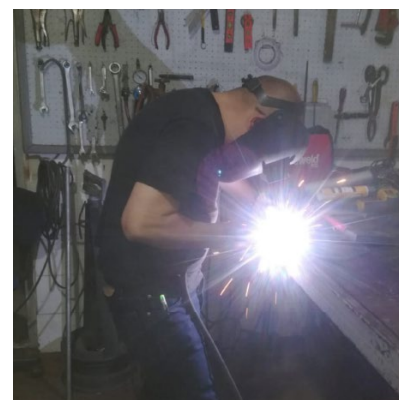
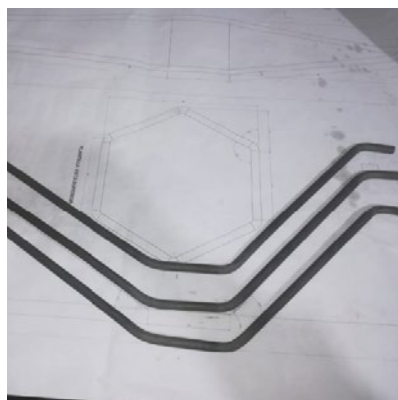
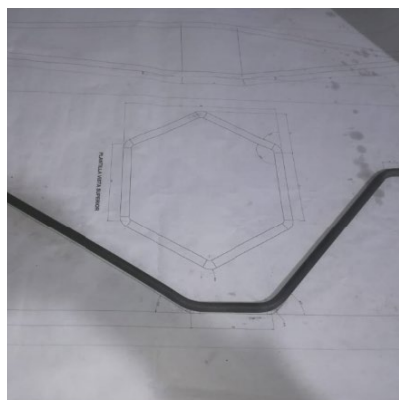
12.3 TRABAJO CON EL ARTESANO

CERÁMICA



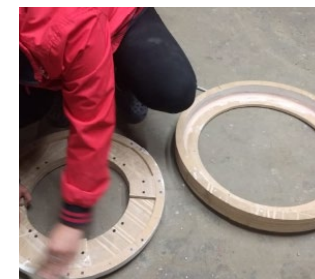
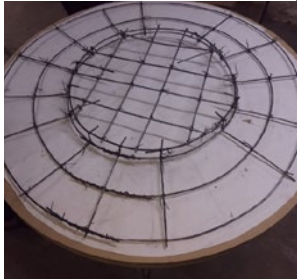
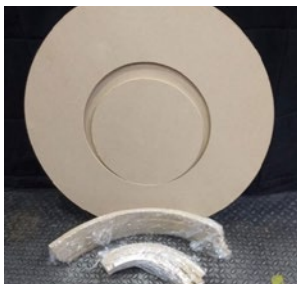
12.3 TRABAJO CON EL ARTESANO

FORJA



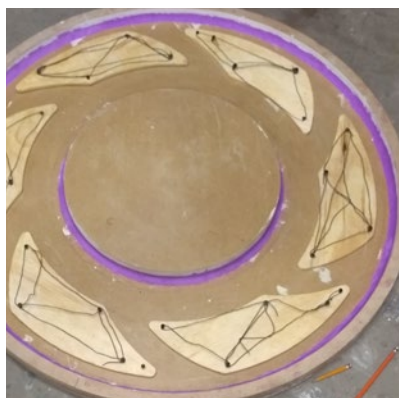
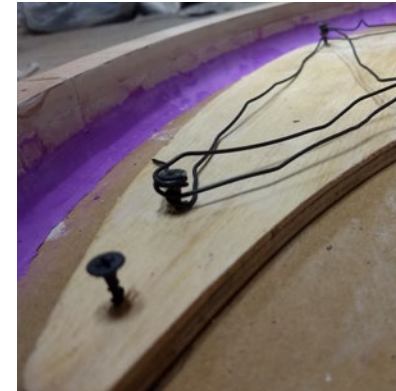
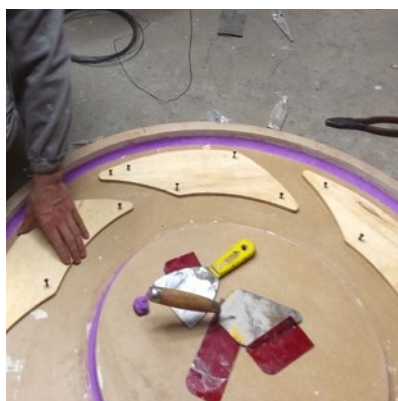
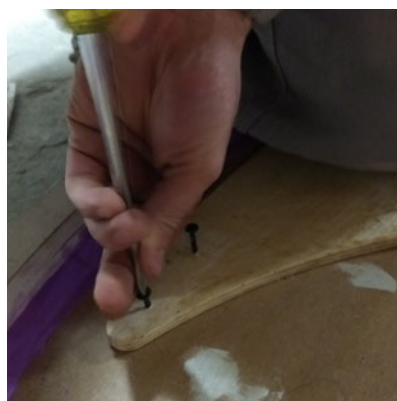
12.3 TRABAJO CON EL ARTESANO

CEMENTO



12.3 TRABAJO CON EL ARTESANO

ENSAMBLE



13. TRABAJO PARA EL ARTESANO

IMAGEN CORPORATIVA

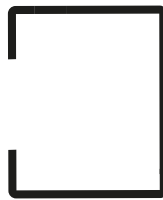
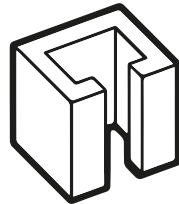
FUSION

PROCESO QUE OCURRE CON FUEGO



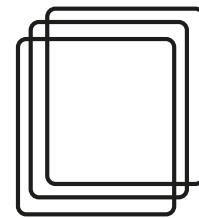
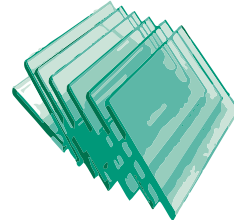
METAL= MET

PERFIL METÁLICO



VIDRIO=GLASS

JUEGO DE PLANOS



VERSIONES



VERSIÓN EN POLICROMÍA



VERSIÓN EN MONOCROMÍA



VERSIÓN POSITIVO Y NEGATIVO



El logo debe ser aplicado azul PANTONE® 279C sobre fondo blanco PANTONE® 000C.
El logo siempre debe ser reproducido en tecnología de alta resolución y no debe ser alterado ni manipulado.
Sólo en casos que no se pueda aplicar el logo sobre fondo blanco PANTONE® 000C, el logo debe ser aplicado en verde PANTONE® 279C sobre fondo blanco.
La aplicación en negativo está prohibida. Sólo se permite en dotación de uniforme o esmerilado sobre vidrio o metal u algun otro material específico que lo requiera.

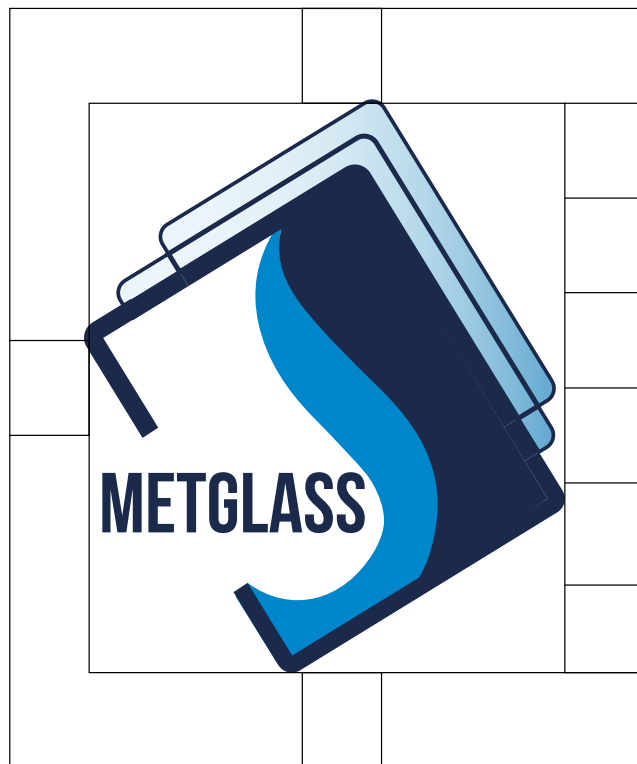
ÁREA DE PROTECCIÓN

El logo debe aislarse de otros elementos para mantener la integridad de su expresión visual.

El área definida en este diagrama tiene como propósito proteger y asegurar la visibilidad de la marca en todas sus aplicaciones.

Ningún elemento gráfico, fotográfico, tipográfico o textura debe invadir este espacio.

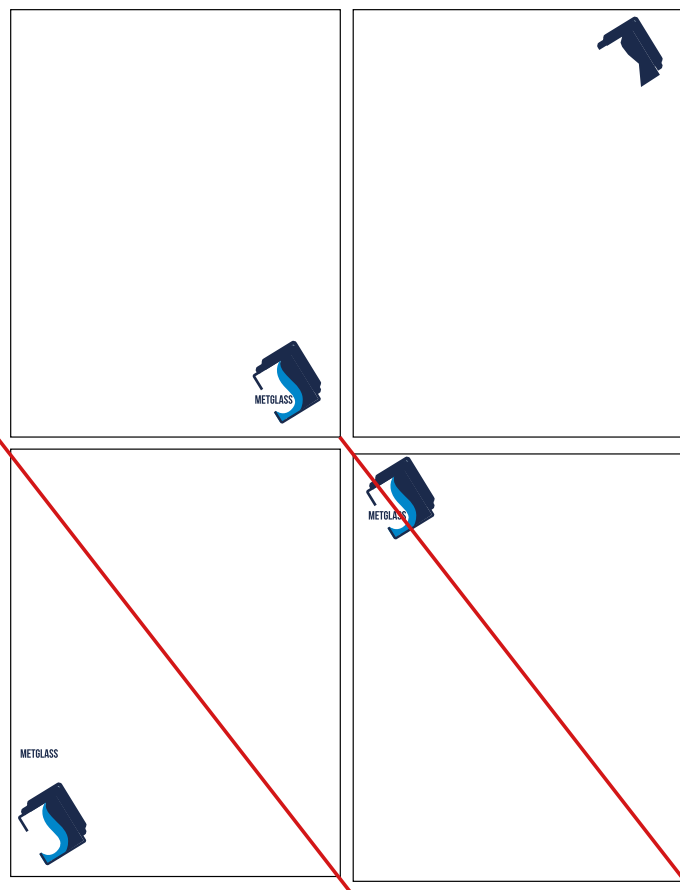
El área mínima de protección está dada por la unidad X que corresponde a la altura de O y media del logo. La medida X debe ser respetada en cada uno de los cuatro lados del logo e incluso debe ser mayor siempre que sea posible.



UBICACIÓN

El logo debe ubicarse en el costado derecho de los materiales de comunicación, en la parte superior o inferior de la pieza.

Nota: aplicaciones como el sitio de internet y algunas piezas de papelería son excepciones a esta regla.



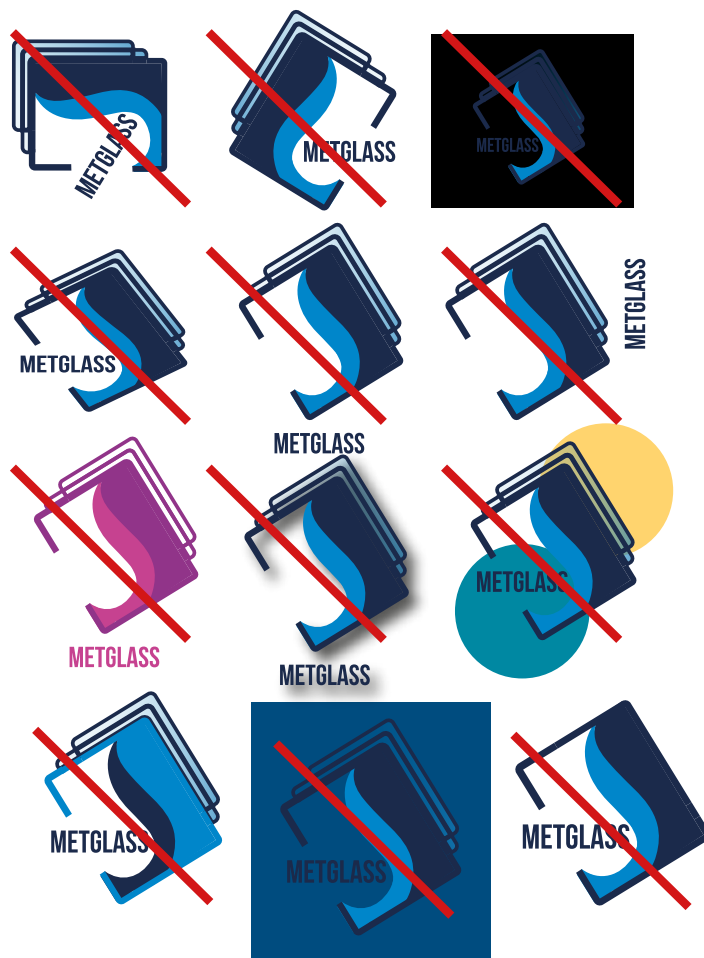
13. TRABAJO PARA EL ARTESANO

USOS INCORRECTOS

Estos diagramas muestran casos de aplicación incorrecta del logo.

El logo siempre debe ser reproducido a partir de los archivos vectoriales originales y no debe ser modificado. Se recomienda:

1. No recrear la tipografía con otra similar.
2. No inclinar ni reproducir el logo verticalmente.
3. No reproducir el logo en negativo.
4. No deformar el logo.
5. No incorporar textos al logo.
6. No alterar la disposición de las letras.
7. No reproducir el logo en colores distintos a los señalados en este manual.
8. No aplicar sombras o efectos al logo.
9. No incorporar elementos ajenos.
10. No reproducir el logo invirtiendo los colores de
12. No reproducir el logo sobre fondos diferentes a los estipulados en este manual.



FUENTES

La familia tipográfica autorizada para todas las piezas de comunicación es la HelveticaCE Cond y Blackside Rust. En el caso excepcional que la tipografía presente incompatibilidades al aplicarla en medios electrónicos, se podrá utilizar la tipografía Arial. La alineación del texto siempre irá a la izquierda. Sólo se aceptará justificación a ambos lados cuando el texto del contenido (no los títulos) sea de orientación editorial como revistas o periódicos.

TIPOLOGÍA

BEBAS KAI

Futura light

USOS

TÍTULOS

Cuerpo de texto

PALETA DE COLORES

PANTONE® 2975C
C:55 M:7 Y:3 K:0
R: 141 G:190 B:228

PANTONE® 534C
C:100 M:85 Y:41 K:40
R: 36 G:45 B:75

PANTONE® 427C
C:26 M:22 Y:18 K:0
R: 196 G:194 B:199

PANTONE® 279 C
C:88 M:32 Y:0 K:0
R: 56 G:133 B:199

13. TRABAJO PARA EL ARTESANO

TARJETAS DE PRESENTACIÓN

TIRO



RETIRO

JUAN CARLOS GUERRERO
GERENTE GENERAL



321 496 3723



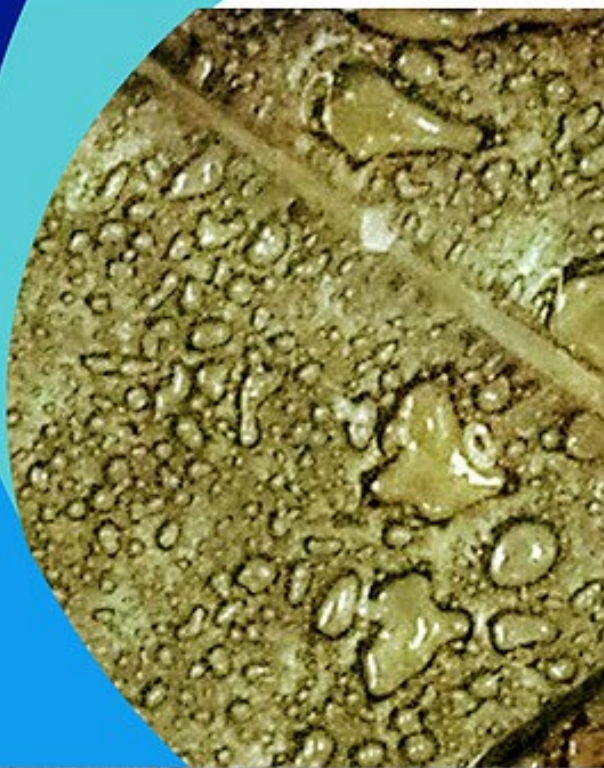
fusionglass.co@gmail.com



Cra 7a N° 3-12
Santa Lucia Chía



fusionglasslaser.wixsite.com





FABRICACIÓN METALMECANICA

Con 22 años de experiencia en la industria de la metalmeccanica empezando desde sus inicios con procesos de forja realizando moldes para curvar vidrio automotriz, avanzando para realizar productos como bases para mobiliario para el hogar o las oficinas.

Manejando actualmente desde 1 producto único hasta grandes proyectos.





SERVICIO DE INSTALACIÓN

Con 12 años de experiencia en asesoramiento he instalaciones de vidrio contamos con un equipo multi disciplinario y todo el equipo para realizar trabajos bajo la mejor calidad y siempre en pro de satisfacción de nuestro cliente.

-Instalaciones de cubre muros en vidrio (proyecto para oficinas) ofrecemos desde la mano de obra hasta todos los insumos para que nuestro clientes no se preocupen ´por nada.





FABRICACIÓN VITRO FISIÓN

Con la experiencia del curvado de vidrio automotriz se conoció el proceso de vitro fusión ya que tienen mucho que ver los dos procesos. Tengo 2 años en este mercado conociendolo y aprendiendo cada día de este oficio tan delicado pero espectacular el cual ofrece un sin numero de ideas llevados a productos para clientes satisfechos.

