

tributo a Munari



instituto de **Diseño**©

¿Puede establecerse un
paralelo entre los objetos
proyectados por el diseñador
y los producidos
por la naturaleza?



Naranja

Naranja





“ El objeto está constituido por una serie de contenedores modulares con forma de gajo, dispuestos circularmente en torno a un eje vertical central, sobre el cual apoyan su lado recto mientras que la cara curva mira hacia el exterior, obteniéndose como forma global resultante, una especie de esfera. Estos gajos están contenidos en un embalaje claramente identificable tanto por su materia como por su color: suficientemente duro en el exterior y tapizado interiormente con una capa blanda de protección entre el exterior y el conjunto de gajos. Todo el material utilizado posee la mismo origen y naturaleza, pero se diferencia de acuerdo a su función.



La apertura del envoltorio es extremadamente sencilla y no es necesario incluir un folleto con instrucciones de uso. La capa acolchada tiene también la función de crear una zona neutra entre la superficie exterior y los contenedores de modo que, rompiendo la superficie, en cualquier punto, sin necesidad de calcular el espesor exacto de ésta, es posible abrir el embalaje y encontrar los contenedores intactos. Cada contenedor está, a su vez, formado por una membrana plástica capaz de contener el jugo y ofrecer, de modo natural, la suficiente maniobrabilidad. Un adhesivo muy débil mantiene unidos los gajos entre sí gracias a lo cual es fácil descomponer el objeto en sus elementos modulares constitutivos. El embalaje, tal y como se usa hoy en día, no es retornable y puede por lo tanto tirarse.



¿sabías que?

“las naranjas frescas dan mas jugo si se mantienen a temperatura ambiente, pero si las refrigerás pueden durar mas de tres semanas. Tu elijes...”

Es necesario apuntar algo acerca de la forma de los gajos: cada uno posee exactamente la forma de la disposición de los dientes en la boca humana debido a lo cual, una vez retirado del embalaje se lo puede apoyar contra la dentadura y tan solo con una ligera presión romperlo y tomar el jugo. Podría incluso considerarse a las mandarinas como un subproducto de dimensiones más reducidas, que al tener los gajos más pequeños se adapta especialmente a los niños. Lamentablemente, en la actualidad, debido al uso de máquinas exprimidoras todo resulta mucho más confuso y los adultos comen el alimento de los niños y viceversa.

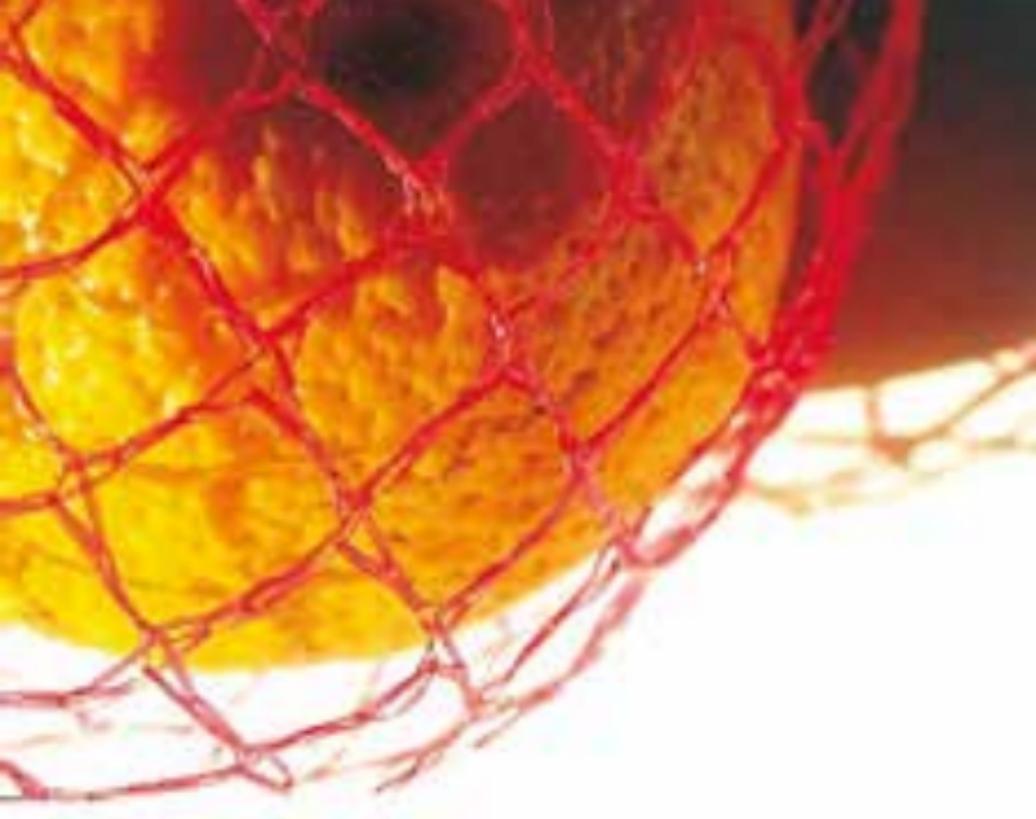




Habitualmente los gajos contienen además del jugo, una pequeña semilla de la misma planta: un pequeño homenaje que el fabricante brinda al consumidor en el caso que este quisiera desarrollar una producción propia de estos objetos. Cabe notar el desinterés económico de una idea semejante y por el contrario el vínculo psicológico que nace entre consumidor y fabricante: nadie, o al menos muy pocos se pondrán a sembrar naranjos, pero el ofrecimiento de esta concesión altamente altruísta, la idea de poder llevarla a término, libera al consumidor del complejo de castración y establece una relación de confianza autónoma y recíproca. Gesto amable y noble, no como ciertos fabricantes contemporáneos que ofrecen una vaca a quién compra veinticinco gramos de queso. "

DE ANE
FORUM LIBERIS





¿sabías que?

“las mejores naranjas las encontrás en pleno invierno, cuando están madurando y mantienen todas sus propiedades vitamínicas.”

La naranja es por lo tanto un objeto casi perfecto en el cual se registra una coherencia absoluta entre forma, función, consumo.

Inclusive el color es perfecto -en azul sería totalmente equivocado-. Objeto típico de producción masiva a nivel internacional en la cual la ausencia de cualquier elemento simbólico expresivo vinculado a la moda, el styling y la estética industrial, de cualquier referencia figurativa sofisticada, dan muestra de una conciencia de proyecto difícil de encontrar dentro del nivel medio de los diseñadores.

Única concesión decorativa, si así puede llamarse, es la búsqueda "máterica" de la superficie de embalaje tratada como "cáscara de naranja". Acaso para recordar la pulpa interior de los contenedores en forma de gajo. De todas formas un mínimo de decoración perfectamente justificado, como en este caso, puede ser admitido. "

Bruno Munari

Traducción del Catálogo de la Exposición
"Salone Internazionale del Mobile, 1999".



Variedades de naranjas

Todos pensamos que comemos naranja y que la compra de naranjas es un único producto, pero existen unos cuantos proyectos y clases de naranjas.

La naranja por lo tanto, tiene muchas variedades, y una innumerable cantidad de frutos, con características, sabores y olores particulares.

Taxonomía y morfología

Familia:	Rutaceae.
Género:	Citrus.
Especie:	Citrus
Porte:	Reducido (6-10 m). Ramas poco vigorosas (casi tocan el suelo). Tronco corto.
Hojas:	Limbo grande, alas pequeñas y espinas no muy acusadas.
Flores:	Ligeramente aromáticas, solas o agrupadas con o sin hojas.





¿sabías que?

“la naranja una vez **cortada** **deja de madurar**.

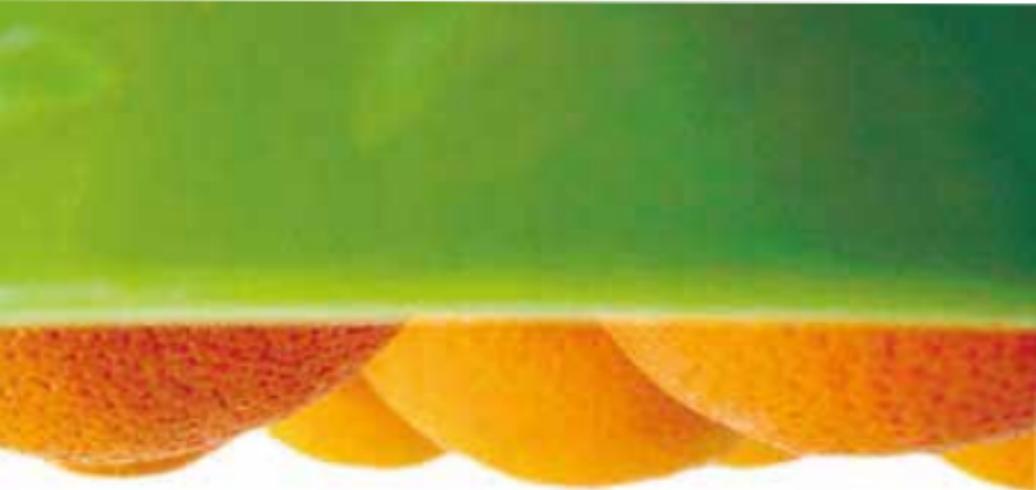
Es uno de esos frutos cuya calidad obedece al talento que tenga el cosechador eligiendo el momento oportuno de recolección”



Muchas formas de consumirla

Aunque lo más normal en la mayoría de los hogares es tomar la fruta después de las comidas, como postre, lo cierto es que tenemos otras muchas formas de ingerirla, que harán que una misma pieza multiplique sus posibilidades.





¿sabías que?

“dos naranjas diarias nos suministran gran parte de la vitamina C que necesitamos cada 24 horas. Este elemento se considera un antioxidante de alto nivel, es decir, nos ayuda a proteger el cuerpo contra varios tipos de enfermedades degenerativas”



Plato del día

**menú confeccionado
en base a naranja**

entrada:

ensalada de naranjas y endibias

plato principal:

cordero a la naranja

postre:

naranjas en almibar

bebida:

naranjada a la menta





¿sabías que?

“de la cáscara de las naranjas se sacan esencias que sirven como aromatizantes para la industria de la alimentación”

Ensalada de naranjas y endibias

Ingredientes | insumos

- naranja, 3 unidades
- endibia, 4 unidades
- aceite de oliva, 6 cucharadas
- zumo de naranja, 2 cucharadas
- sal, al gusto
- pimienta negra molida, al gusto

Elaboración | proceso

Lavar una naranja y rallar su piel. Cocer la ralladura con el zumo de naranja, en un bols en el microondas, a máxima potencia 1 minuto. Dejar entibiar.

Pelar las naranjas restantes, quitando bien toda la piel blanca y cortar junto con la rallada en rodajas finas. Lavar las endibias, separar sus hojas y colocarlas junto con las narnajas en una ensaladera.

Agregar al bols con el zumo, el aceite, la pimienta y la sal, mezclar bien y verter sobre la ensalada.



Otros Datos:

Calorias: BAJA

Comensales: 4

Coste: MEDIO

Dificultad: BAJA

Origen: ESPAÑA

Tiempo: 20 MIN.

Participá en el blog
naranjas-idd.blogspot.com
volcando tus ideas.





instituto de **Diseño**©



La naranja se pasea del Instituto a la Facultad

Instituto de Diseño
Facultad de Arquitectura. Udelar
Montevideo-Uruguay
octubre de 2006

instituto de Diseño

Investigación proyectual
Lo que nos articula es el proyecto



P



S

En el Instituto de Diseño nos proponemos responder a la convocatoria de un balance y prospectiva planteado para estas Jornadas de Investigación 2006, de una manera no tradicional.

Se nos invita a promover un debate e intercambio, y **respondemos invitando**.

Queremos acercar la comunidad al ámbito interno del Instituto y viceversa.

Pero, ¿cómo explicar en la instancia de una jornada **qué es, qué propone, qué hace** y además, abordar la diversidad de proyectos y actividades que desarrollamos en el instituto?





Bienaventurados nosotros que tenemos naranjas



¿Cómo? Proyectando, iniciando un proceso de proyecto.

Comenzamos con un guión, y una estrategia de comunicación (que trascienden esta instancia), utilizando la metáfora de la naranja, y por su intermedio aprovechamos la ocasión para rendir tributo al gran maestro que es Bruno Munari, inagotable fuente de inspiración para todos nosotros.

Para este inicio **les brindamos un presente** que pretendemos actúe como disparador de la construcción conjunta de un futuro para nuestra casa de estudios,
y los invitamos a participar de nuestro espacio de intercambio virtual,
naranjas-idd.blogspot.com

PROVISIONAL



I ♥ naranja

Más allá de este inicio, el proceso tendrá otras instancias de acercamiento e intercambio, donde promoveremos temas comunes y propios con el resto de la comunidad académica, **buscando el fortalecimiento de las disciplinas proyectuales dentro de nuestra casa de estudios, y de la UdelaR.**

Vamos a poner nuestro mayor esfuerzo adicional, y esperamos abonar y plantar una semilla en la Facultad, sirviendo una variada mesa de color naranja, e invitar a alimentarse y alimentar futuras mesas que seguro serán circulares.

Aportamos de nuestra cosecha un fruto, de nuestro fruto un gajo.

La mesa está servida.





DEEFIN

De mi fruto un gajo



diseñar, proyectar es:

**Obtener conocimientos,
profundizar los existentes
y generar nuevos**

investigar abordando
saber qué (know - what)
saber porqué (know - why)
saber cómo (know - how)
saber quién (know - who)



Mas vale naranja en mano,...

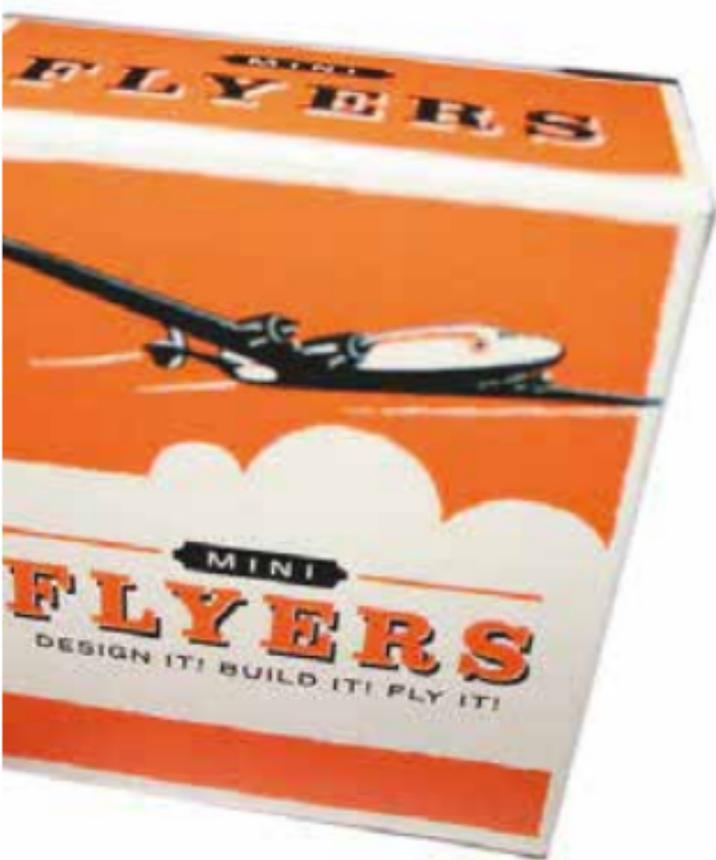
“..En el campo del diseño tampoco es correcto proyectar sin método, pensar en forma artística buscando en seguida una idea sin hacer previamente un estudio para documentarse sobre lo ya realizado en el campo de lo que hay que proyectar; sin saber con que materiales construir la cosa, sin precisar bien su exacta función.” (#18 CNO)



IMATVA



descubre, imagina. diseña, construye naranja



investigar diseñando es:

estar abierto a la sorpresa de descubrir,
potenciar el diseño actuando en entornos
colaborativos multi y trans-disciplinares,
formarse para el descubrimiento permanente y
para identificar oportunidades,
y entender que el acto de diseñar conlleva
creatividad, innovación y experimentación



SISTEMAS
Y HORAS

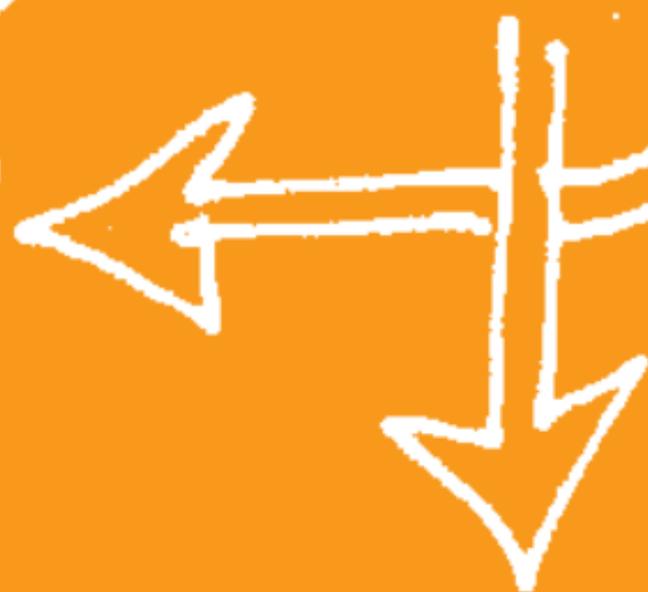
Todo lo que es, es naranja



proyecto, método y proceso

investigar necesidades
generar ideas
evaluar soluciones
activar planes

P



DEFIN

VA

Pensá naranja, viví ...

El origen del proceso: la solución a un problema determinado

"..El problema no se resuelve por sí mismo, pero en cambio contiene todos los elementos para su solución; hay que conocerlos y utilizarlos en el proyecto de solución." (#39 CNO)



P — ARROZ VERDE



DP — ARROZ VERDE CON ESPINACAS
PARA CUATRO PERSONAS



CP — ARROZ · ESPINACAS · JAMÓN · CEBOLLA
ACÁTE · SAL · PIMIENTA · CALDO



RD — ¿Hay alguien que lo haya
hecho antes?



AD — ¿Cómo lo ha hecho? ¿Sus padres
aprender de él?



CREATIVIDAD

C — ¿Cómo puede conjugarse, todo
esto de una forma correcta?



MT — ¿Qué arroz?
¿Qué cazuela? ¿Qué fuego?



SP — Pruebas ensayos



M — Muestra definitiva



V — Bien, vale para él



**DIBUJOS
CONSTRUCTIVOS**



S — ARROZ VERDE
Servido en plato caliente

Herramientas de proyecto:

P	problema
⋮	
DP	definición del problema
⋮	
EP	elementos del problema
⋮	
RD	recopilación de datos
⋮	
AD	análisis de datos
⋮	
C	creatividad
⋮	
MT	materiales, tecnología
⋮	
E	experimentación, soluciones posibles
⋮	
M	modelos
⋮	
V	verificación
⋮	
DC	dibujos constructivos
⋮	
S	soluciones





¿Quién dijo que no pasa naranja?

Tomarse un tiempo...

...El método proyectual para el diseñador no es algo absoluto y definitivo; es algo modificable si se encuentran otros valores objetivos que mejoren el proceso. Y este hecho depende de la creatividad del proyectista que, al aplicar el método, puede descubrir algo para mejorarlo. en consecuencia, las reglas del método no bloquean la personalidad del proyectista sino, que, al contrario, le estimulan a descubrir algo que, eventualmente, puede resultar útil también a los demás. (#19 CNO)



...Tu corazón hace tic tac, escúchalo, ponte la mano encima. Cuenta los latidos: uno, dos, tres, cuatro... después de sesenta latidos ha pasado un minuto. A los sesenta minutos ha pasado una hora. En una hora una planta crece un milímetro. En doce horas el sol sale y se pone. En veinticuatro horas pasan un día y una noche. El reloj ya no sirve.
(#78ACO)



Asobi

Explore palabras claves e ideas asociadas a las necesidades, problemas y soluciones. Tome el método de ejemplo y sustituya, combine, adapte, aumente, ponga otros usos o modos, elimine, reordene, empiece otra vez.

Asobi = Arte y también juego. (término especial en japonés antiguo, para el arte)



El que quiere naranjas, que le cuesta

Asobi de ideas

estructura: presente, futura

estrategia: Facultad de arquitectura,
Facultad de proyectos

enseñanza universitaria: licenciatura,
tecnicatura, superior, especialización,
formación permanente

objetivo: arquitectura, disciplinas
proyectuales, carrera única, varias carreras,
carreras cortas, títulos intermedios

táctica: arquitectos, diseñadores,
homogéneo, heterogéneos, disciplinares,
multidisciplinares

plan: sincrónico, diacrónico,
condicionado, reflexivo, generalista,
particularizado, único, diversificado

1) Elija al azar una palabra de la lista y genere una lista de características asociadas.

2) Elija una característica y genere ideas asociadas con sus necesidades, problemas y soluciones.

3) Registre sus ideas.

4) Repita los pasos uno a tres.





participá en el blog naranjas-idd.blogspot.com volcando tus ideas.