

Estudio de Caso: Diseño no-diseñado

Enfoque: Accesibilidad

Rebeca M. Alicea Fontanez

Grad 315

Profesora María de Mater O'Neill

Universidad Del Turabo, Gurabo P.R.

13 de mayo de 2010

Tabla de Contenido

Introduccion	3 - 5
Historia	6
Resumen	7
Marco Teorico	8 - 13
Fotos	14 - 18
Conclusion	19
Bibliografia	20

Introducción

Hoy en día, todo gira alrededor del diseño. Si venimos a ver, todo en esta vida está diseñado; por individuos que se dediquen a eso o sencillamente por personas que inconscientemente vean en un invento algo que tenga muchos usos o propósitos. Pero no por este factor podemos dejarnos llevar. En la cita "Todo está diseñado. Pocas cosas están bien diseñadas" de Brian Reed, se toca este mismo tema. No porque todo este diseñado o tenga que ver con diseño, significa que está correctamente hecho o pensado. Para diseñar, no se necesita ser diseñador, ni tampoco tener una preparación para realizar un diseño correctamente. La creatividad, el talento, la capacidad de desarrollo de ideas, puede crearse y desarrollarse a medida el tiempo pasa, pero mayormente se nace. Hoy en día, las "nacidos artistas" son la minoría, y esto se ve reflejado muchas veces en las fallas de algunos diseños. No quiero referirme a que un "artista nacido" es mejor que un "artista con dones adquiridos" pero si tiene sus ventajas.

En el pasar de los años y en la historia del humano y la sociedad, siempre se han visto diseños y/o artefactos que contribuyen mucho a la sociedad y sacian una necesidad existente en la vida diaria, incluso cuando el creador de este no haya estudiado, desarrollado ideas o esté capacitado para ello. En muchos o la mayoría de los casos, ciudadanos que no están vinculados con el diseño en ningún aspecto ni quizás por su mente les paso convertirse en "diseñadores".

Este informe estará enfocado en la accesibilidad, ya que el diseño no diseñado que escogí está basado en, además de la economía del sustento, en donde una persona o personas realizan labores con el fin de proporcionarse directamente un mejor estilo de vida y unas mejores condiciones para mantenerse a sí y a sus familias.

Según varias páginas en internet,

"La accesibilidad es el grado en el que todas las personas pueden utilizar un objeto, visitar un lugar o acceder a un servicio, independientemente de sus capacidades técnicas, cognitivas o físicas. Para promover la accesibilidad se hace uso de ciertas

facilidades que ayudan a salvar los obstáculos o barreras de accesibilidad del entorno, consiguiendo que estas personas realicen la misma acción que pudiera llevar a cabo una persona sin ningún tipo de discapacidad. Estas facilidades son llamadas ayudas técnicas. Entre éstas se encuentran el alfabeto Braille, la lengua de señas, las sillas de ruedas, las señales auditivas de los semáforos, etc.

Considerando "los derechos de las personas con discapacidad", la accesibilidad es un derecho que implica la real posibilidad de una persona de ingresar, transitar y permanecer en un lugar, de manera segura, confortable y autónoma. Ello implica que las barreras de entorno físico deben ser suprimidas.."

La accesibilidad es un tema que deberíamos tener todos presentes como diseñadores. Hoy en día no se puede diseñar solo para un grupo de personas en específico. Aunque a veces se vea muy imposible diseñar para todos los grupos que contiene la sociedad, los diseños deben ser lo más inclusivos posibles.

“La accesibilidad es... una noción escurridiza... Uno de esos términos que todo el mundo utiliza hasta el momento en que uno se encuentra frente al problema de definirlo y evaluarlo”

En esta cita de Gould explica muy bien el concepto de accesibilidad. Y tiene toda la razón. No pensamos en problemas de accesibilidad ni en cómo resolverlos hasta que nos enfrentamos a uno. Todo el mundo habla de ella (y me incluyo) pero nadie hace lo posible o necesario para acabar con los problemas que rodean a la misma.

Enfoqué este informe en accesibilidad ya que aunque el “autor” del proyecto de diseño no diseñado que escogí, Gerardo Rolón, no tuvo esto en mente a la hora de hacer su guagua/panadería ambulante, sí funciona como uno ya que los mayores clientes de él, niños y ancianos, son dos de los grupos que cuentan con más problemas de accesibilidad en la sociedad, y los dos por el mismo problema, la edad. Aunque este proyecto en un comienzo no haya estado enfocado en el problema de accesibilidad que tienen estos 2 grupos de la sociedad, quizás no tendría el éxito con el que cuenta. Imagino cuantas veces un niño hubiese querido poder caminar a una panadería cercana o al supermercado por algún antojo de una dona, bizcocho o dulce. Imagino también lo difícil que se la haría a un

anciano que no cuenta con un carro ir al supermercado en busca de un galón de leche. Para su café diario. Con su negocio ambulante, Gerardo ha logrado llenar ese vacío de necesidad que había.

Historia

Antiguamente la palabra repostería significaba "despensa", era el lugar designado para el almacenamiento de las provisiones y en donde se elaboraban los dulces, pastas, fiambres y embutidos. El repostero mayor de un palacio era la persona que estaba encargado de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas; después de cierto tiempo, el cargo era honorífico y lo ocupaba siempre una persona proveniente de una familia de gran estirpe.

Desde los inicios del siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrone, dulces secos, helados y bebidas licorosas.

En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o pescado y el postre. El postre es: "el plato de una comida compuesto de frutas, pasteles, confituras y queso" (Brillant Savarin). Postre: plato dulce que se toma al final de la comida; cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, pero también engloba el queso.

La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que se usa en su confección y por las diferentes presentaciones que puede tener un postre o pastel. Dentro de la repostería el elemento principal es: el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores.

Las preparaciones más importantes dentro del arte de la repostería están:

1. Cocción y manejo del azúcar
2. Preparaciones a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas
3. Manejo del chocolate

Resumen

Repostería o pastelería se le conoce al arte de preparar o decorar postres dulces como bizcochos, pasteles o tartas, al igual que también es el lugar donde se confeccionan o venden los mismos. Son muy comunes. Panadería es el lugar en donde el panadero ejerce su oficio de preparar y vender pan, donde también puede que se fabriquen pasteles y alimentos parecidos.

Las panaderías pueden dividirse en:

- fabricas que se dedican a producir para luego distribuir a puntos de venta a lo largo de una región.
- negocios familiares que la mayoría de ellos se especializan en productos de un solo tipo.
- franquicias cuales forman parte de cadenas de panaderías. La compañía establece una gama de productos y recetas que deben ser seguidas por los panaderos/empleados.

Marco Teórico

Durante la búsqueda y análisis sobre diferentes tipos de diseños que fueran funcionales, pensados y contruidos por personas que no fueran necesariamente diseñadores o tuviesen que ver algo en esto, me llamo mucho la curiosidad una persona que siempre pasaba por mi casa en una guagua. No sabía de que era ni que hacia al pasar durante la semana por aquí ya que no le prestaba suficiente interés. Cuando este informe me fue asignado, nunca me paso por la mente que esa música peculiar que escuchaba casi todos los días de 7 a 7:30 de la noche fuera a servirme para más allá del sonido de la misma. Supe que mis papas siempre le compraban al “muchacho de las donas” y que era una muy buena persona. También llegue a escuchar que tenia “de todo en la “guagüita”. Mi papa siempre me compraba una dona cuando el pasaba por aquí. Se me hizo muy curioso el saber que mi papa hizo una “amistad” con Gerardo gracias a que como mi padre y mi abuela son diabéticos, papi le pedía que le trajera donas sin glaciado o azúcar y el muy amable y gustosamente le traía. Entonces, esa era la “rutina”, papi nos compraba varias donas, bizcochos y dulces variados para inundarnos de azúcar a mami, mi hermano y a mí en lo que él y mi abuela degustaban las donas sin azúcar que siempre se comían al otro día con café.

Con propósito de este informe, hable con Gerardo sobre mi trabajo a realizar y en qué consistía. Le conté que estaba interesada en su trabajo como vendedor ambulante y que me parecía muy interesante utilizar su historia para mi informe. Le pregunte si estaría dispuesto a contestarme varias preguntas y a tomarse varias fotos. Me sorprendió el interés que mostro en esto y muy amablemente accedió.

Su nombre es Gerardo Rolón Vélez y tiene 43 años. Vecino del sector San José en el pueblo de Cidra, aunque nacido en San Juan, P.R. No tuvo la oportunidad de continuar sus estudios luego de completar su cuarto año en una escuela pública del pueblo de Aguas Buenas, así que no cuenta con ninguna carrera universitaria profesional o algún curso

técnico, aunque si contaba con conocimientos de repostería. Al verse sin trabajo y bajo la frustración de no tener como o con que mantener a su familia, se sentó a hablar con su esposa sobre las posibilidades de convertir esta idea de la venta ambulante de dulces en algo más concreto para así poder ganarse la vida de una manera completamente honesta y humilde. Gerardo recalco y me hizo ver lo importante que es su familia y el bienestar de la misma para él, diciéndome que fue su motivación para comenzar con este proyecto. Además de la guagua/panadería de dulces (de los que de caracterizan las donas, que son su especialidad), en la que también vende diferentes tipos de refrescos, maltas, agua e incluso leche fresca, jamón y queso, Gerardo y su esposa cuentan con un negocio en el que también hacen dulces de panadería y elaboran bizcochos llamado Mary's Cake and More. Le pregunte que si su guagua tenía un nombre en especifico pero me indico que no, que solo el negocio de bizcochos es el que cuenta con un nombre. Lleva ya un año con el negocio de la "guagüita". Los dulces que Gerardo vende lo elabora el mismo con ayuda de su familia. Me pareció muy curiosa también que el pan, al igual que los dulces, los horneen ellos mismo en hornos que adquirió Gerardo con ese propósito y que ubican en su casa en Cidra. Pensé que el negocio había sido heredado de su familia o de la de su esposa, pero me comento que la idea fue originalmente pensada por ellos. Siempre hizo dulces o postres para su casa o para fiestas familiares, pero solo en el momento que no encontró ningún empleo debido a los problemas de economía que enfrenta el país, decidió comenzar a venderlos. Gerardo no cuenta con ningún otro trabajo aparte de este de hacer y vender dulces de panadería ya que como dije anteriormente, los problemas con la economía no solo de Puerto Rico, sino mundial, ha impedido esto.

Comencé a hablarle de lo que era un diseño no diseñado y a explicarle que su guagua recaía en esta "categoría" ya que el, sin tener ningún conocimiento ni experiencia en el campo del diseño industrial, hizo de su guagua pick-up Ford su lugar de trabajo y su instrumento para ganar el sustento de él y su familia. El mismo hizo la construcción de la guagua y le pregunte que materiales utilizó:

"...utilice un panel de madera para hacer la base para monta encima la vitrina y las bandejas. Luego puse unos fijadores para que las bandejas se mantuvieran estables

mientras la guagua estuviera en movimiento. Tengo una bombilla dentro de la vitrina para que el pan se mantenga caliente. Compre un cajón para la parte trasera de la guagua... [...] ...y por ultimo unas bocinas para la parte de arriba...”

Todo lo monto Gerardo, sin ayuda de nadie. Le montó el cajón de la parte posterior para que quedara cerrado. Dentro del cajón monto una vitrina en la cual coloca el pan para que se mantenga caliente. Por último, encima de la guagua coloco unas bocinas para anunciarse al pasar por las casas. Gerardo tiene muchas rutas. Todas dependen del día y la hora. En la mañana suele pararse frente a una escuela pública hasta el medio día, donde aprovecha para venderle a estudiantes y maestros. Luego en horas de la tarde, se dirige hacia el pueblo de Caguas en la urbanización Villa Turabo, donde yo lo conocí. Los sábados y domingos pasa con su guagua por diferentes sectores del pueblo de Aguas Buenas.

Para terminar con esta sección del informe, adjunto esta cita de Gerardo:

“..es un trabajo muy honrado.. [...] ..tengo que agradecerle a Dios que me diera a mí y a mi familia los dones que nos dio para permitirnos hacer esto. Me gusta mucho socializar y compartir con las personas. Soy un hombre bien amigable, y este trabajo me permite hablar y conocer a muchas personas diferentes todos los días. No me avergüenzo de lo que hago, ya que me gano la vida honestamente, y definitivamente me gusta mi trabajo..”

Como dije anteriormente, Gerardo se especializa en las donas, que fríe diariamente para obtener ese sello de frescura que tanto lo caracteriza.

Aquí adjunto el procedimiento de realización de las donas.

DONAS

(20 piezas aproximadamente)

Tiempo de preparación: 4 horas

Ingredientes:

- 3 tazas de harina de trigo (filtrada)
- ½ lt de aceite comestible de maíz
- 1 ½ taza de leche
- ½ taza de azúcar
- 3 piezas de huevo
- 6 cucharaditas de mantequilla
- 3 cucharaditas de levadura comprimida (conseguidas en supermercados)
- azúcar y canela molida para decorar (al gusto)

Utensilios:

- bandeja
- Recipiente metálico (molde de panadería)
- Rodillo
- Vaso y copa (para hacer el corte de las donas)
- Trozo de algodón (de acuerdo al tamaño de su recipiente metálico)
- Sartén grande
- Panera o recipiente con tapa
- Tenedor de acero inoxidable

Procedimiento:

1. Desmorone la levadura, con la ayuda de un tenedor.
2. Sobre la mesa, forme una fuente (círculo con un orificio en el centro) con 1 taza de harina y $\frac{1}{4}$ de azúcar. Coloque en el centro la levadura y añádale $\frac{3}{4}$ de taza de leche caliente (tan caliente como lo soporte el tacto) para disolver la levadura. Poco a poco, a la vez, incorpore el harina y 3 cucharadas de mantequilla hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Deje reposar la masa cubierta con un trapo húmedo en un recipiente metálico, por media hora o hasta que duplique su tamaño (cerca de la estufa de preferencia).
4. Mientras esto ocurre, mezcle los ingredientes restantes (el azúcar, el harina, los huevos, la mantequilla y la leche) hasta obtener una pasta homogénea.
5. Ya que aumentó de volumen la masa en reposo, incorpórela a la otra. Una vez incorporadas perfectamente, acomode en un recipiente metálico.
6. Deje reposar 1 hora o hasta que duplique su tamaño y cúbrala con un trapo húmedo.
7. Una vez duplicada la masa, amase nuevamente y extienda con el rodillo, procurando que tenga un grosor uniforme de 2 cm. Enseguida, con el vaso y la copa haga los cortes para las donas.
8. Deje las donas formadas a reposar por media hora o hasta que las figuras dupliquen su volumen.
9. Luego, fríalas en la sartén con el aceite bien caliente.
10. Ya fritas las donas, deje enfriar 5 minutos. Decore sobre un plato extendido con la mezcla de azúcar.

Envasado y conservación:

Acomode las donas ya frías en la panera con tapa, en caso de no tenerla puede guardarlas dentro de una bolsa de plástico anudada. Coloque el recipiente o la bolsa en un lugar fresco y seco.

Caducidad:

Su duración será aproximadamente de 4 días.

Aporte nutrimental:

Las donas pertenecen al grupo de cereales, tubérculos, azúcares y grasas, que nos proporcionan energía. Para obtener un platillo nutritivo combine el pan con alimentos de origen animal, como la leche.

Dato interesante:

En las pasadas civilizaciones, como en la Grecia antigua, los panes preparados con harina blanca eran vistos como un símbolo de riqueza. Sin embargo, Hipócrates (conocido como el padre de la medicina) aconsejaba a sus patrones ricos y a sus pacientes que imitaran a sus sirvientes y comieran pan integral "debido a su efecto saludable en el intestino".

Beneficio:

Al elaborar las donas mediante esta tecnología garantiza la higiene, frescura, duración y calidad del producto; además de un manejo higiénico en la elaboración del pan.

Recomendaciones:

Antes de emplear la levadura comprimida, déjela a temperatura ambiente durante media hora.

Si desea conservar la pasta ya reposada, colóquela en una bolsa de plástico dentro del congelador donde se conservará de 10 a 15 días; cuando la vaya a utilizar, déjela descongelar a temperatura ambiente, después amase sobre la mesa y repita desde el paso 6.

Fotos

Aquí adjunto fotos sobre el proceso de realización de los dulces y el pan, además de fotos de la guagua.



Gerardo untándole glaciado a los diferentes bizcochos.





Gerardo trabajando con el glaciado de las donas, su especialidad.





Diseno no diseñado: guagua/panadería.





Gerardo vendiendo donas y pan hechos y horneados por el mismo.





Como mencione, Gerardo también vende diferentes tipos de refrescos y agua.



Conclusión

La vida completa sería un desorden si no existiera un diseño para cada necesidad. La proyección de ideas nuevas y la complementación e implantación de las mismas hacen que se logren diseños “originales”, aunque no puros, para cada uno de los aspectos de la vida diaria. Aunque muchos diseñadores solo se enfocan en el esteticismo y capricho de los diseños, yo no estoy muy de acuerdo con eso. Me explico, pienso que la forma correcta de imaginar, diseñar y llevar a cabo un producto final debe estar agarrado de la cita del arquitecto Louis Sullivan: “Forma sigue función”, en la que nos explica y deja ver la importancia de que un diseño no solamente cumpla con el deseo de una persona, sino que cubra una necesidad, que tenga función y uso.

Por medio de este informe quise traer a colación un problema de accesibilidad real, y una posible solución al problema. Hoy en día el problema de accesibilidad que existe se hace mucho más notable ya que la mayoría de los diseñadores crean sin tener en cuenta la sociedad, o quizás si piensan en la sociedad porque obviamente se tiene que diseñar con el usuario en mente, pero no necesariamente piensan en lo inclusivo que puede llegar a ser un producto o equipo. En las cosas más mínimas existe el diseño, pero tiene que pensarse y analizarse bien un proyecto para que al fin logre su propósito.

Como dije anteriormente, para mí el diseño siempre tiene que llenar una necesidad, servir para algo, que sea funcional, costo-efectivo y a la vez logre al propósito que se quiso llevar al comienzo de la idea.

Bibliografía

Accesibilidad

<http://es.wikipedia.org/wiki/Accesibilidad>

Historia de la Repostería - Lizbeth Morales Gómez - 2007

<http://reposteria2-uaem.blogspot.com/2007/04/historia-de-la-repostera.html>

Repostería

<http://es.wikipedia.org/wiki/Reposter%C3%ADa>

Panadero

<http://es.wikipedia.org/wiki/Panadero>

Donas

http://bibliotecadigital.conevyt.org.mx/colecciones/consumir_bien/panificacion/donah.htm

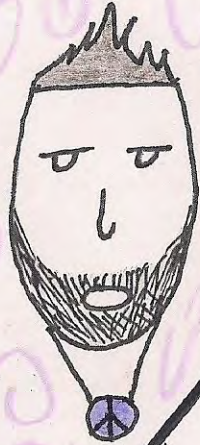
Accesibilidad - Catherine Roy

<http://vecam.org/article611.html>

Diccionario de la Real Academia Española

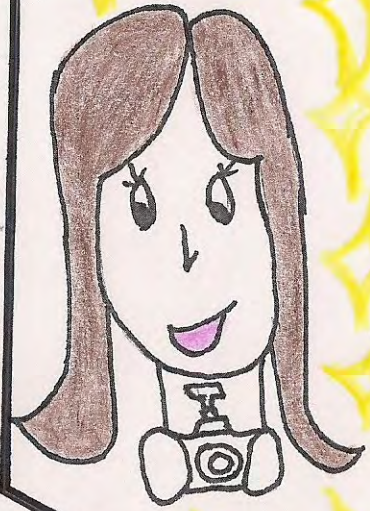
<http://rae.es>

¿cuales son las fotos que quieres que edite?



pues son unas que me tomé hace varios meses en las que estoy haciendo un desnudo artístico. ya sabes, con eso del modelaje

hay Rafael, eso de los desnudos artísticos a mi no me convence no creo que haya necesidad de desnudarse para crear arte...



¡uy, que mujer más anticuada!

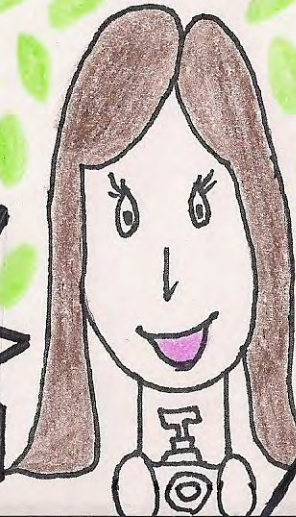
¿decidiste ya?



ésto no lo haré, va contra mi ética como diseñadora.

¡pero si no se me vé nada!

Sí Rafael, no lo haré porque te faltaré a mis principios y a mi ética como profesional.



Recomendación:

No debemos faltarle nunca a nuestra ética por algún trabajo que vaya en contra de nuestros principios como profesionales.



¡Hola Camila! ¿Tienes que imprimir los libros verdad?

ya viene éste a darme "consejos"



sí, tengo que imprimir ya!

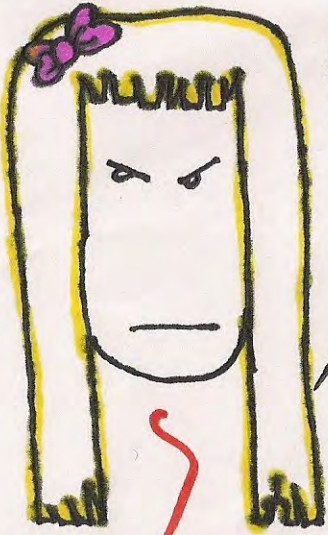


¿y dónde lo harás?

en una imprenta que me cobra bien poco por imprimirme 500, pero como sólo necesito 200, me parece razonable...



¿sabes qué harán con los otros 300 verdad?

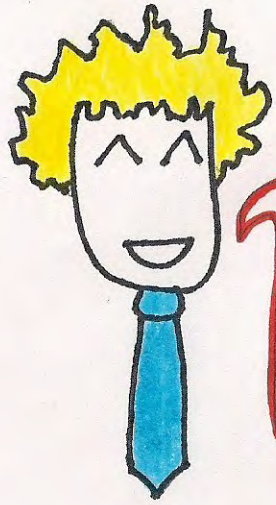


no, no sé qué harán pero no me importa porque me sale súper económico...



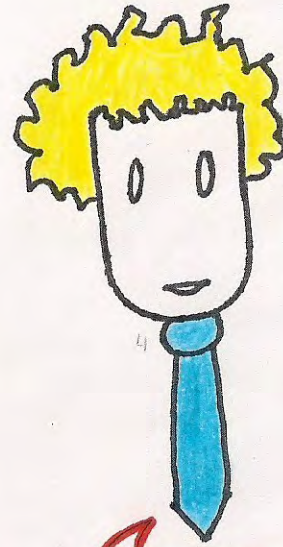
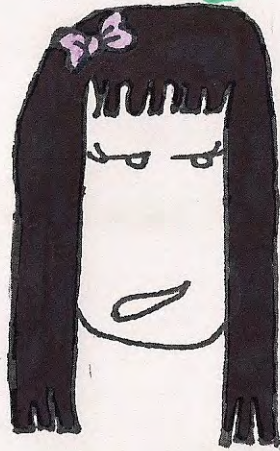
Los botan. Gastan papel sin importarle porque ya pagaste por él. Dañan al medio ambiente sin pensar en las consecuencias. ¿Qué crees? ¿Que los reciclan? Ojalá.

Recomendación: A la hora de diseñar, debemos pensar en costo efectividad, pero no queriendo decir que dañaremos nuestro planeta. Debemos pensar en sostenibilidad.



...pues quiero comenzar a hacerlo, pero no sé cómo...

¿qué tienes que hacer?



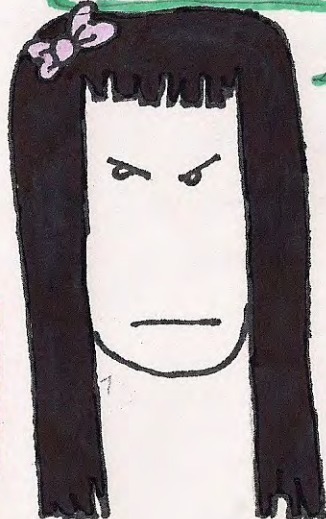
Tengo que trabajar con un informe para entregarlo mañana a primera hora, pero no sé ni cómo comenzar. Estoy en blanco.



ok pero tienes algo? introducción?



haha chico, creo que buscaré algo parecido en internet y lo pongo como que lo hice yo. nadie se dará cuenta...



mmm... no sé chica, no creo que eso sea lo correcto. irías en contra de la ley.

si sé no te digo nada



ésta mujer está LOCA!!!

recuerda que lo que vas a copiar de por ahí seguramente tendrá derechos de autor y te meterás en problemas...

Recomendación:
Nunca copies un trabajo sacado de internet. Recaerás en plagio ya que el escrito que uses de seguro tendrá derechos de autor.



Buenas tardes
señora, pase por
aquí para acomodarla
en la silla que le
corresponde.



Gracias. Permiso:
de casualidad tienen
el folleto de la
actividad en
sistema Braille?

¡Ay perdóneme! Con todo el
Sentir del mundo se lo debo!
No lo tenemos!

tendré que hablar
con la administración
a ver que se hará con estos
casos.

no puedo creer que
en estos tiempos no
nos brinden ese servicio.

Bueno, muchas gracias
de todos modos.

Recomendación:

Al crear un diseño como por ejemplo el de un catálogo o un folleto para una actividad como una exhibición, musical, etc, el diseñador siempre debe tener en cuenta que su diseño sea lo más inclusivo, universal y accesible a diferentes grupos en la sociedad.