



Universidad de Chile
Facultad de Arquitectura y Urbanismo
Escuela de Diseño
Memoria de Título

Redirigiendo las matrices simbólicas del Rito del té: “Creación de Utensilios de té como consumo cultural”.

Alumno: I-Hsiang Lan

Profesor Guía: Marcelo Quezada Moncada

Índice

Resumen.....	2
Introducción.....	3
Capítulo 1	6
Marco de Antecedentes	
Capítulo 2	29
Desarrollo proyectual	
Capítulo 3	37
Desarrollo Conceptual y Génesis formal	
Capítulo 4	47
El producto	
Planimetría.....	54
Planilla de costos.....	58
Bibliografía	
Anexos.....	64



Resumen

El propósito de esta investigación consiste en evidenciar la desaparición de los ritos dentro de nuestras vidas cotidianas y de cómo la cultura material de nuestro hábitat nos ofrece una solución instantánea, rompiendo así la transmisión de la cultura, de la armonía, de la naturalidad, de la ceremonia y de los beneficios inmateriales que conlleva el acto.

Estudiaremos el rito de la tradición de tomar té, llegando hasta sus raíces más profundas en el lejano oriente, analizaremos el rito del té desde una perspectiva respetuosa con sus orígenes.

Desarrollaremos un marco teórico en base a los libros “Diseño Invisible” del autor Norberto Chaves y el libro “El Diseño Emocional” del autor Donald A. Norman, para perfeccionar la ceremonia del té en el contexto actual, basándonos en la idea de que “el todo es más que la suma de sus partes” y centraremos el diseño también respetando la percepción emocional hacia los objetos, en su etapa visceral, conductual y reflexivo.

Traduciendo y transmitiendo a través del lenguaje del diseño los beneficios reales del ritual del té, respetando las diferencias occidentales y orientales.

Intervendremos la conducta de tomar té, trasladándolo del contexto de alimento “la once”, a un disfrute, una degustación de olores y sabores conectada a las emociones. Liberando y enriqueciendo el repertorio de compartimientos y vivencias, de un rito que lleva más de 5000 mil años dentro de la historia china, de esta forma disfrutar los beneficios culturales de esta experiencia cultural y el intercambio correcto, fruto de la transculturación.



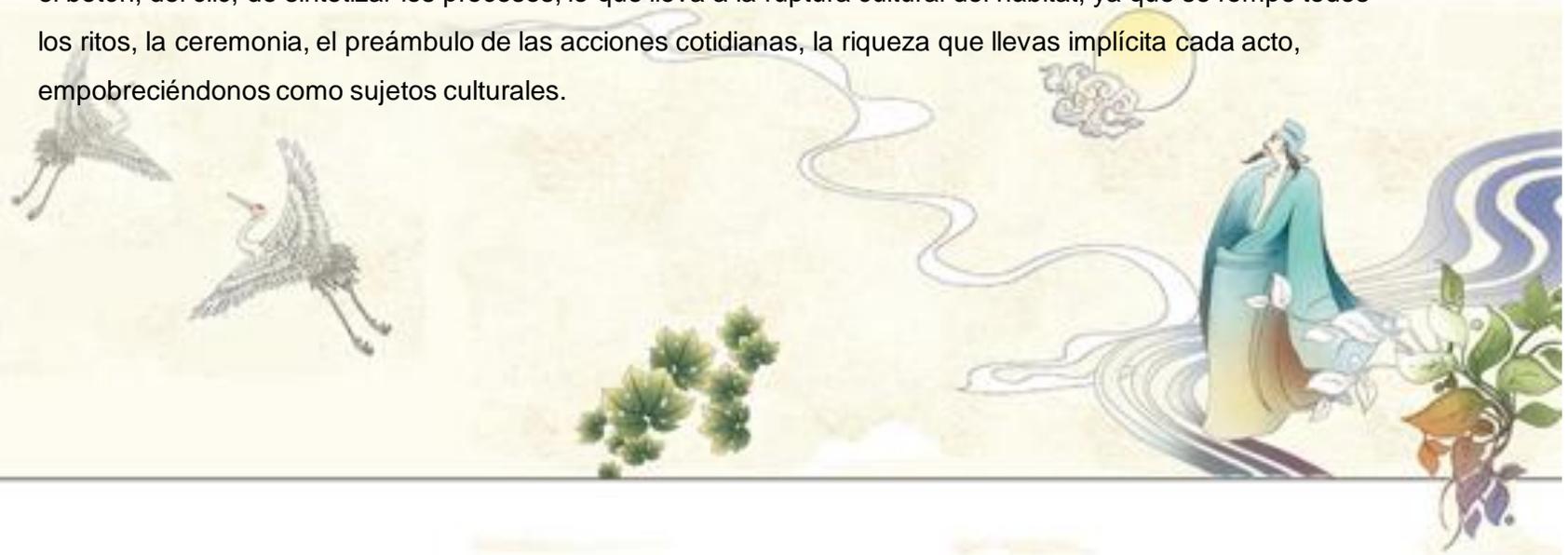
Introducción

Entre los innumerables temas y como un signo incuestionable de estos tiempos, tenemos el imparable avance de los medios tecnológicos, informáticos y económicos, en una revolución sin precedentes. En donde el movimiento de la información supera la rapidez de los movimientos físicos, produciendo una aceleración en nuestros ritmos de vida por las nuevas tecnologías como las telecomunicaciones y los transportes.

Nuestras fronteras culturales se han expandido a razón de los avances económicos, tecnológicos, en el sentido de que el espacio de las relaciones sociales en esta escala ya no puede ser cartográfico solamente en términos de lugares, distancia y fronteras internacionales.

El consumo cultural, es decir el contacto con otros países, nacionalidades y costumbres se hacen cada vez más parte de nuestra vida cotidiana, causando una cotidianeidad cultural, es decir, vemos fragmentos de otras culturas como flashazos, y los consumimos como partes de un conjunto. No somos capaces de totalizar la obra, sólo vemos fragmentos de ellas y eso nos basta.

Ante ello el mercado se comporta de igual forma, la hiperindustrialización de la sociedad, en donde se nos propone nuevas tendencias, formas vestir y de vivir. Fruto de la era industrial, es que se van cortando todo contacto del usuario con el proceso productivo, el individuo ya no tiene que molestarse en producir nada; su actividad se limita, en el mejor de los casos a escoger. La tendencia a consumir la **automatización**, de apretar el botón, del clic, de sintetizar los procesos, lo que lleva a la ruptura cultural del hábitat, ya que se rompe todos los ritos, la ceremonia, el preámbulo de las acciones cotidianas, la riqueza que llevas implícita cada acto, empobreciéndonos como sujetos culturales.



La producción de la cultura material o inmaterial se desintegra de sus raíces, generando un sistema de consumo planteado e instalado, regido por la economía a escala y su tecnología, la mercadotecnia. Éste proceso masificador conlleva a la disolución de las matrices culturales y la sustituye por una serie de conductas compulsivas, ya que la responsabilidad de solucionar los problemas de hábitat es delegada, la solución correcta o incorrecta queda en manos de otros.

El propósito del estudio consiste poder reproducir productos culturales de calidad, en el sentido de que efectivamente recibimos los beneficios de los tejidos culturales implícitos que conlleva su consumo. Y llegar a concluir una serie de requisitos a la hora de proyectar el diseño del hábitat, rescatando toda la riqueza de la experiencia cultural.

Tomaremos como referentes en nuestra investigación los siguientes autores:

Norberto Chaves [1] en su libro “Diseño invisible” (siete lecciones sobre la intervención culta en el hábitat humano), donde nos señala la ruptura y desintegración cultural en que nos encontramos hoy en día, y nos habla del afán del experimentalismo reduccionista y del adelgazamiento de la experiencia cultural, restándole intencionalidad, profundidad y pluralidad de sentidos, cayendo en el error de concentrarlo en un único plano, aquel planteado por la hipótesis.



Donald A. Norman [2] en su libro “Diseño Emocional”, de cómo transmitir correctamente el diseño asociado a lo emocional y cognitivo, pero enfocándolo en el diseño de objetos culturales, para disminuir el factor invasivo a la hora de proyectar rasgos culturales.

Las motivaciones personales que me llevan a realizar esta investigación, son los errores o mejor dicho horrores que se tiene sobre la cultura china. De la poca claridad que se tiene de su gente, de la caricaturizada de la cultura asiática. La verdad es que a pesar de que Chile lleva más de 30 años de relaciones bilaterales ininterrumpidas con China, aún queda en la incógnita y a la suerte de las interpretaciones el espíritu, la armonía, la ritualidad de los asiáticos. Todavía se cree que la carne mongoliana y los wantanes son propias de la cultura culinaria china, es decir, la cultura china todavía no ha sido descodificada en su contexto para aterrizarlo dentro de la cultura nacional. Y en lo personal encuentro que existen muchos valores de la cultura china que podrían ser adoptados en la cultura chilena, los que se beneficiaría enormemente en la percepción de las cosas pero desde un lado más racional, calculada, ordenado y reflexivo de la cultura china.

Trasladaremos nuestra investigación a un acto tan rutinario y cotidiano como el de beber té, pero éste acto no ha sido elegido al azar, ya que el té es una de las bebidas más antiguas que nace en la cuna de la cultura china. Sintetizaremos el rito del té, rescatando el tejido cultural que está encerrado en su interior, descifraremos sus secretos, ideologías que ella se encierra. Para traducirlo conforme al marco teórico sobre la producción de objetos culturales dentro de la cultura chilena, sin perder el mensaje inteligente del rito.



Capítulo 1

Antecedentes

Orígenes históricos del té.

El término español "té" se deriva del dialecto chino Amoy, en el que se pronuncia "tai". Surgió de los primeros contactos entre comerciantes holandeses y chinos del puerto de Amoy, en la provincia de Fujian.

Según la leyenda china, fue el emperador y erudito Shen Nung quien descubrió las propiedades beneficiosas del té. Una de sus sabias normas había sido la disposición de que, durante su reinado, toda el agua destinada para el consumo humano fuera previamente hervida.

Cuentan que un día, cuando Shen Nung estaba descansando junto a un árbol de té silvestre, una ligera brisa agitó las ramas, con tan buena fortuna, que algunas hojas fueron a caer en el agua que estaba hirviendo. La infusión resultante le pareció deliciosamente refrescante y reconstituyente y así fue como descubrió el té.

En ese entonces, la infusión se preparaba como medicina o tónico, con hojas tiernas de árboles silvestres. Para ajustar la oferta a una demanda creciente y garantizar una cosecha regular, los granjeros empezaron a cultivar arbustos de té en sus pequeñas propiedades y se fue desarrollando un sistema de desecación y fabricación.



Antecedentes

La popularidad del té creció rápidamente en China. Se entregaba como presente a los emperadores y empezó a encontrarse en tabernas, tiendas de vino y posadas. Incluso se usaban pastillas prensadas, como trueque en las relaciones comerciales con los turcos.

Llegan por primera vez a Europa importado por los holandeses a principios del siglo XVII. Sin embargo, debido a las rencillas políticas y colonialistas de la época, los ingleses prohibieron el consumo de té importado desde Holanda, por lo cual encargaron a la Compañía de las Indias Orientales que lo trajera directamente de China. Como era un buen negocio, optaron en 1834 por fomentar su cultivo en una de sus más importantes colonias, la India, y posteriormente en Ceilán, Madagascar, Formosa y otros países asiáticos.

Y por último llega a Chile desde Perú el té y el café durante el siglo XIX, por la fuerte influencia británica que recibió el país.



Antecedentes

La preparación del té.

Los chinos son muy exigentes al preparar el té con agua hirviendo. No es nada fácil lograr una taza de té con **color, sabor y olor** magníficos.

A lo largo de su milenaria historia, los chinos han convertido su costumbre de tomar té en un arte de la vida cotidiana.

En primer lugar los chinos subrayan la relación entre las hojas del té y el agua, considerando que el agua es fundamental para el té.

“Los servicios del té son esenciales para su buena preparación”, los utensilios con que se sirve la bebida tienen mucho que ver con el té en cuestión, pues las diferentes variedades de té se sirven en diferentes utensilios.

En la vida cotidiana se suele preparar té verde en vasos de vidrio; el té wulong en servicios de greda; y el té rojo en teteras de cinabrio. Los chinos del norte acostumbran a usar tazas con tapas de porcelana para tomar té perfumado como el jazmín.



Antecedentes



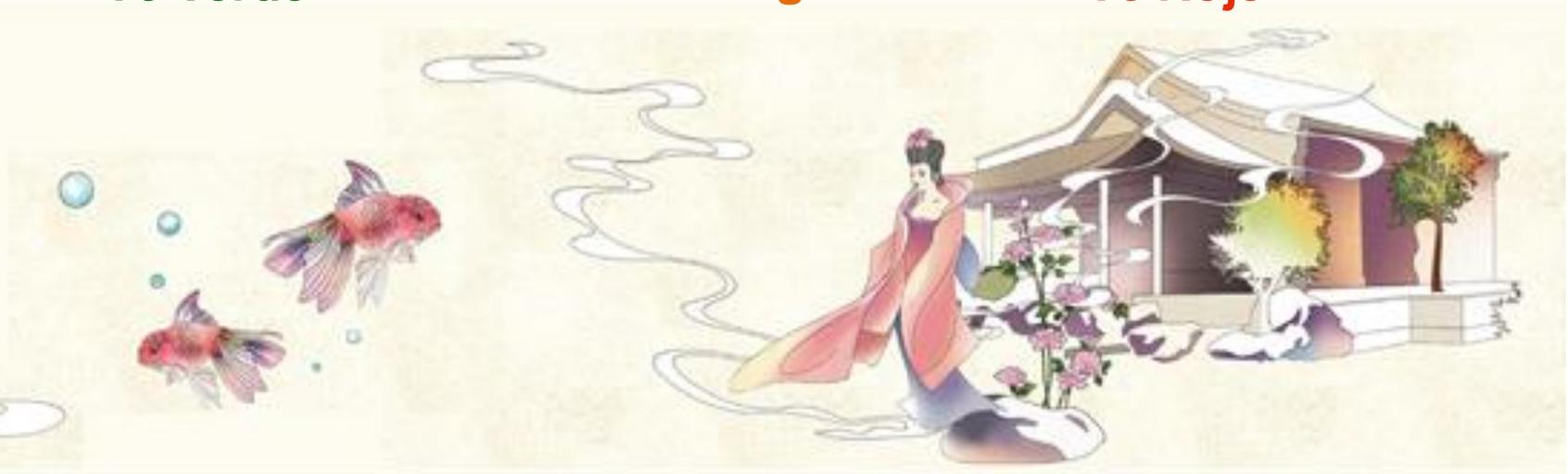
Té Verde



Té Wulong



Té Rojo



Antecedentes

Los chinos antiguos, especialmente los letrados e intelectuales, exigían condiciones ambientales muy estrictas para tomar el té y organizaban con frecuencia actividades en plena naturaleza, o entre las montañas y ríos, para dotarlo de un sentido lírico.



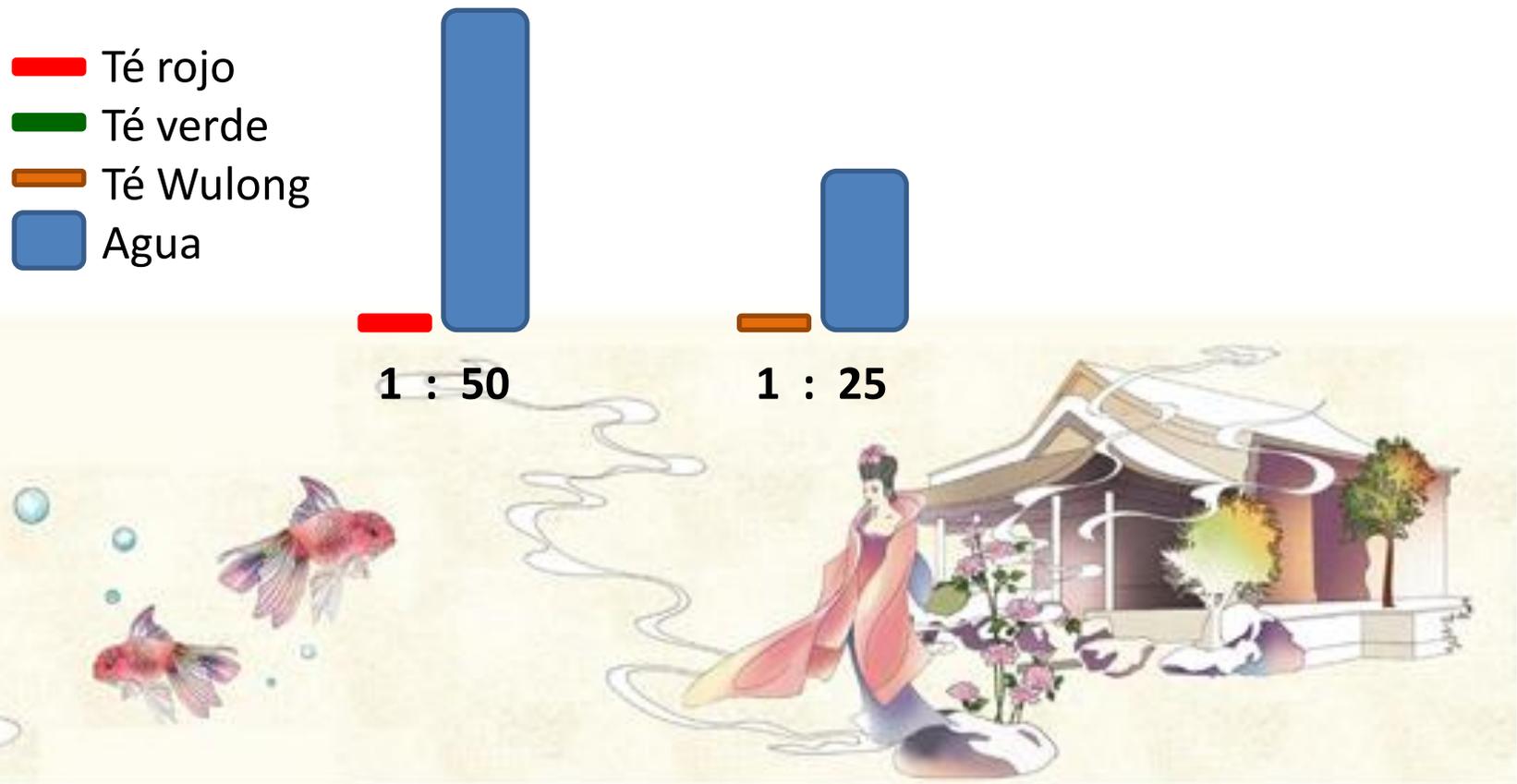
Antecedentes

La preparación Científica del té.

1.- La proporción agua-hojas de té:

Por lo general, la proporción entre las hojas secas del **té rojo** o el **té verde** y el agua es de **1:50** por vaso.

En el caso del té **Wulong** se utilizan más hojas y la proporción de hojas secas-agua es de **1:25**, generalmente se agrega más o menos agua dependiendo del gusto de la persona.



Antecedentes

La preparación Científica del té.

2.- La temperatura del agua:

Al comprar té verde de buena calidad, se debe de controlar muy bien la temperatura del agua, que siempre deberá ser de unos 80°, para que las hojas tomen un color verde tierno y el sabor sea sabroso y fresco,.

Cuando la temperatura es demasiado elevado, las hojas se ponen amarillas.

Las hojas del té verde o rojo o perfumado se preparan con el agua recién hervida.

Como las hojas del Wulong son más grandes y gruesas, se recomienda prepararlas con agua a 100°.



Antecedentes

La preparación Científica del té.

3.- La duración del baño de las hojas:

El baño de las hojas de té se disuelven primero la cafeína, las vitaminas, el aminoácido y otros elementos. Al los tres minutos de agregado el agua hirviendo, el té contiene mayor cantidad de elementos disueltos y es más exquisito. Después de los tres minutos, los elementos disueltos aumentan, y el té se torna un poco áspero. Por eso el té se toma a los tres minutos después de agregar el agua hirviendo.



Antecedentes

El Servicio del té

El servicio del té es un vehículo de la cultura del té y testimonio directo del desarrollo histórico.

En el sentido amplio de la palabra, el servicio del té agrupa los instrumentos y utensilios que se utilizan en la cosecha de las hojas, elaboración, almacenamiento y preparación. Sin embargo en la vida cotidiana, el servicio del té se refiere principalmente a los utensilios que se usan para preparar la infusión a tomar.

Se utilizan diferentes materiales en la fabricación del servicio del té, tales como cerámica, porcelana, plata, oro, estaño, cobre, jade, laca o vidrio. El favorito de ellos es el de cerámica y porcelana.

Al lo largo de la historia de la cultura del té en China, el estilo del servicio de la bebida evolucionó de lo simple y lo rústico a lo complejo y lujoso, y de lo complejo y lujoso a lo elegante y simple.



Antecedentes

El Servicio del té

1.- *Utensilios primitivos del té:*

Al principio se tomaba el té con los mismos utensilios con que se servían el vino o los alimentos.



Antecedentes

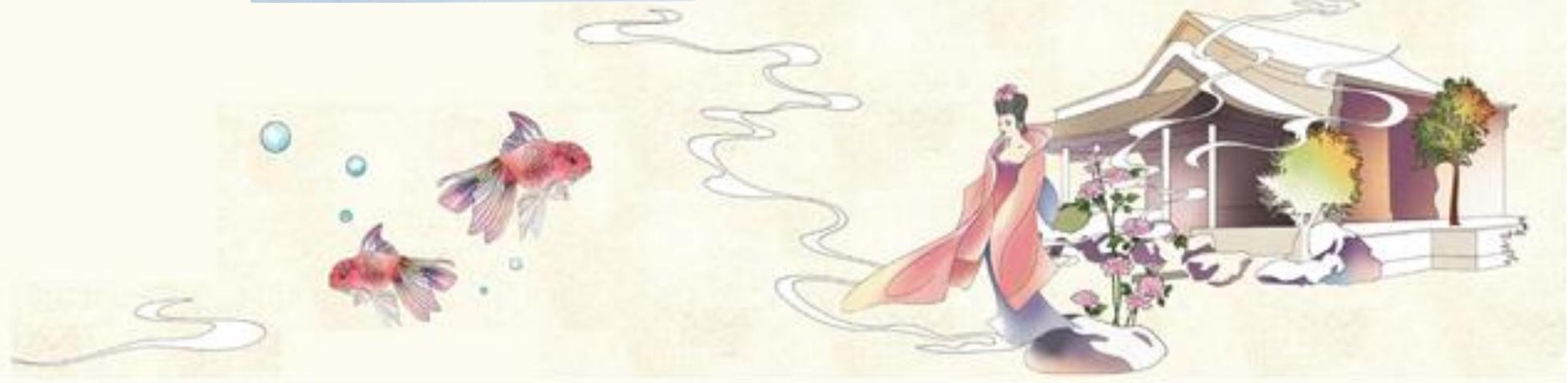
El Servicio del té

2.- Servicios de la Dinastía Tang:

A mediados de la Dinastía Tang, prevalecía en todo el país la costumbre de tomar té. Se producían servicios de té de porcelana a gran escala tanto en el sur como en el norte de la nación.

Los utensilios de ésta dinastía se caracterizaban por su servicios con motivos de color azul en el sur y servicios blancos en el norte.

Los servicios de la Dinastía Tang se componen de vasos, platillos y tetera, entre otros.



Antecedentes

El Servicio del té

3.- Servicios de la Dinastía Song y Yuan:

En la Dinastía Song alcanzo gran auge la producción de porcelana en china.

Era popular dentro de la época la competencia de té y las tazas barnizadas de negro eran las preferidas, pues su color negro resalta la blancura del té.



Antecedentes

El Servicio del té

4.- Servicios de la Dinastía Ming:

En ésta dinastía las costumbres experimentaron grandes cambios, las tazas de porcelana blanca, azul o multicolor reemplazaron a las tazas barnizadas de negro heredados de la Dinastía Song.

Debido a la afición popular del té, surgen nuevos métodos de preparar el té combinando las tazas con la tetera, que sobrevivieron hasta nuestros días.



Antecedentes

El Servicio del té

5.- Servicios de la Dinastía Qing:

En esta época los servicios de té ganaron más color y variedad, había tazas con patas, platillos, bandejas, jarrón de hojas de té y tetera.

La tapa ayuda a mantener la temperatura y la limpieza del té y el platillo evita la quemadura en las manos.

Servir el té en tazas con tapas es distintiva de la Dinastía Qing.



Antecedentes

El Servicio del té

6.- Servicios de té modernos:

Paralelamente al desarrollo tecnológico y el mejor nivel de vida de la población, el hombre es cada vez mas exigente con los servicios de té. En la producción moderna se recurre a diferentes materiales y formas.



Antecedentes

Costumbres y rito del té en China

1.- *En China:*

La cultura del té tiene una larga historia dentro de la cultura china.

En los diferentes períodos, etnias, entornos sociales y naturaleza se vislumbra diferentes costumbres del té.

-Vínculo de amistad y de hospitalidad:

Los chinos tienen la costumbre de saludar al huésped con té. “Se agasaja a los huéspedes con tres tazas de té”, con la primera el anfitrión saluda al huésped; con la segunda el anfitrión y el huésped conversan amablemente; y cuando la tercera taza se torna insípida, el huésped se despide.

-Las nupcias y el té:

El té representa un símbolo de pureza y firmeza del amor, las numerosas descendencias y la infinita felicidad de los novios. Entre las costumbres y tradiciones chinas alegóricas al matrimonio, hay muchos referentes al té, tales como los ritos matrimoniales del té.

-Té como símbolo de longevidad:

-El té dentro de la cultura china parte desde sus orígenes como medicina, con propiedades curativas.

Con el tiempo se ha consolidado como un disfrute de la vida, la salud la medicina y los lazos de amistad.



Antecedentes

Costumbres y rito del té en Chile

1.- En Chile:

Pero en el siglo XIX empezó a aumentar el consumo de té, costumbre que evidencia la gran influencia británica que recibió este país, especialmente en el siglo antes descrito. Desde ese entonces el té reemplazó al Mate, que antes era la bebida caliente mas consumida por los chilenos. Con la masificación del té como bebida preferida de la sociedad chilena, vino también la tradición de "las onces", que vendría a ser como el *high tea* inglés, instaurándose como la reunión familiar más importante del día y reemplazando a las largas tardes de mate, o "comadreo", donde se juntaban familias y amigos a conversar tomando mate; esta tradición de comadreo sigue vigente en el sur de Chile, aparte de las onces.



Antecedentes

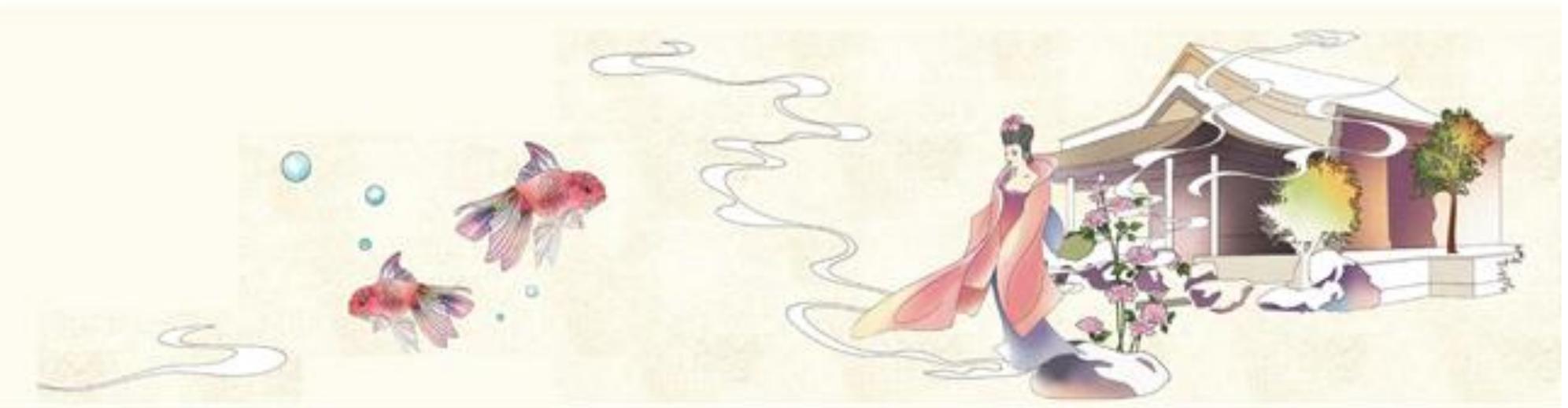
Costumbres y rito del té en Chile

-Las Onces y la pérdida del sabor en el rito del té:

En Chile **la once**, es la comida servida a media tarde, al modo del *Afternoon Tea* inglés, el *goûter* francófono o la merienda española. Se acostumbra *tomar once* entre las 4 y las 8 de la tarde, sirviéndose té o café y pan, habitualmente marraqueta (llamado también *pan batido* o *pan francés*) con mantequilla, palta, jamón, queso, manjar o mermelada.

Unas *onces completas* (o una *once completa*) pueden incluir galletas, dulces chilenos, torta, kuchen, berlines, sopaipilla, marraqueta, roscas, helados y jugo. En algunos casos, la once puede ser una leche, o cereales, o cualquier otro alimento común de un desayuno (generalmente esto ocurre en los niños). En muchas familias esta comida ha pasado a reemplazar a la cena (situación conocida, a veces, como *once-comida*).

Existe una fuerte relación del té con la comida, con la abundancia de la mesa, y en tal contexto el valor del té como proceso del ritual queda relegado a un segundo plano, en un acompañamiento.



Antecedentes

El ritmo de la vida moderna ha ido modificando esta costumbre e incluso eliminándola, como es el caso de Santiago. La extensión de las horas de trabajo ha provocado, a veces, que la última comida del día sea una once abundante, pasando a tomar el puesto de la cena (en Chile llamada "comida"). De ahí que se le llame "once-comida". Sin embargo, en el resto del país, las once sigue siendo una de las comidas más importantes del día.



Antecedentes

Costumbres y rito del té en Chile

-Automatizando el rito del té:

En éste punto se describe la industrialización del té, con la llegada del té en bolsitas, inventado en el año 1902 en Estados Unidos por Thomas Sullivan.

Con esta preparación automática del té, de ésta simplificación de los hechos en post de la funcionalidad, el usuario corta todo vinculo cultural que este rito conlleva, disolviendo todo el proceso personal de la preparación, la cultura se unifica, el contacto del sujeto con el proceso productivo de una buena taza de té, con el tiempo la perdida total de los beneficios inmateriales del rito, es decir, nosotros como sujetos culturales nos volvemos cada vez más discapacitados en realizar o resolver nuestro entorno.



Antecedentes

Costumbres y rito del té en Chile

-Proporción del té relacionado a la cantidad de comida:

El uso de tazas, se transforma en tazones en donde prima la cantidad, más que la calidad.

El té se transforma de bebida refrescante a ser parte de la dieta, y como tal la deformación volumétrica de las cantidades están en relación con el volumen del estómago.

También junto con el volumen cambian las posturas.



Antecedentes

El rito del té- Te Kung-fu.

El té kung-fu, es de las preparaciones más exquisitas del té dentro de la cultura china, destaca por la gestualidad y el respeto por sabores un buen proceso en la confección de una taza de té.

En esta ceremonia participan dos actores, el primero es el anfitrión, que tiene el deber de mostrar amabilidad con gestos sutiles y controlados. Por otra parte están los comensales, su labor es presenciar este espectáculo ofrecido respetuosamente por el anfitrión.



Antecedentes

El rito del té- Te Kung-fu (de izquierda a derecha).



Capítulo 2

Desarrollo proyectual

Proyecto.

El proyecto tiene como fin enriquecer el sentido inmaterial el rito del té, rescatando el propósito inicial del acto de tomar té, descubriendo e implementando la inteligencia, los beneficios culturales del hábitat que encierra, desde sus raíces chinas, proponiendo de esta forma un hábitat culturalmente valioso. Ya que en la actualidad el consumo del té, se ha transformado en una práctica de carácter instantáneo, automático, veloz y desnaturalizado de sus matrices culturales, cumpliendo otros propósitos más efímeros y menos simbólicos, restándole valor como producto cultural. Es así que con el desarrollo de la investigación resolveremos la pregunta ¿en verdad recibimos los beneficios inmateriales, culturales de ciertos actos cotidianos como el de beber té?



Desarrollo proyectual

El problema.

El enfoque de la producción en base a la función, en la tendencia reduccionista de los procesos (la automatización) en las obras de diseño, la descomposición analítica del hecho artístico en la tendencia del **consumo cultural masivo**, ha generado una discontinuidad cultural, un notorio golpe al no generar tejido cultural hacia el usuario, enfocado hacia el consumo impulsivo, de intensificar las emociones viscerales. Se destacan el consumo de productos "**Tipos**", es decir, tipos de silla, mesa, taza, en donde prima la innovación y la funcionalidad, dejando de lado la historia cultural, de la narrativa simbólica, la reflexión de la experiencia de los actos u objetos de creación. La falta de contexto, de ver y entender que "**el todo es más que la suma de las partes**" termina cortando la interacción, los pasos, el preámbulo, la ceremonia en la vida cotidiana. Compramos y consumimos cultura masiva, automática, donde prima el entretenimiento simbólico, el voyerismo cultural, fuera de contexto, a la suerte de las interpretaciones, terminando todo en una anécdota.



Desarrollo proyectual

Idea de solución.

Se propone generar un conjunto, un juego de té que nos traslade a un ambiente más fiel a los principios y raíces de la preparación de esta bebida. Crearemos instancias de pausa, armonía, ceremonia, en la preparación del té, sobre la base de degustar, catar, percibir todos los olores y sabores del té. Jugaremos con las emociones viscerales interviniendo en la forma de nuestros utensilios de té, en donde la forma, la textura del material, el color den nota del origen oriental de esta bebida sin caer en la exageración. Las emociones conductuales se centrará en función, rendimiento y usabilidad. Y las emociones reflexivas lo canalizaremos en dar a entender que el té es un elixir y como tal se toma de forma delicada, al igual que todo el proceso que conlleva el prepara un vaso de té, apelaremos al sentido común de disfrutar el rito del té, pero de una forma más racional que impulsiva, seduciremos transmitiendo una autoimagen de sibarita al usuario.



Objetivos

Objetivos generales.

Aportar al desarrollo del sentido inmaterial y emocional de los ritos, reconectando el rito del té a sus raíces más profundas, generando un consumo cultural más real y cercano a las matrices culturales de su origen. Dándole un carácter de ceremonia, en donde los elementos armonizados potencien el sentido del todo y de cada elemento por separado.

Objetivos específicos.

- Perfeccionar el rito del té ennoblecando los procesos de preparación.
- Generar una interacción entre usuario y objeto con una perspectiva cultural china.
- Desarrollar un vínculo emocional de armonía y empatía entre la cultura china y chilena.
- Desarrollar los beneficios inmatrimales presente en el rito del té, como instancia de descanso mental.
- Diseñar utensilios que resalten el sabor, el color y el olor del té.
- Desarrollar utensilios que tengan que ver con el té en cuestión.



Hipótesis

La creación de un conjunto de utensilios que rescate los valores inmateriales del rito del té, en donde se refuerce el sentido del verdadero aprendizaje cultural, del correcto consumo simbólico que el acto involucra traerá a la luz, los verdaderos beneficios que encierra el rito del té, desde las sus matrices culturales más profundas, enriqueciendo la vida cotidiana tanto desde el ámbito emocional como en el ámbito cognitivo.



Marcos Teóricos

Las teorías para desarrollar bienes culturales se van a enmarcar en los siguientes autores:

Norman A. Donald y Norberto Chávez.

1.-La primicia del contexto: “ El todo es más que la suma de las partes” (Diseño Invisible).

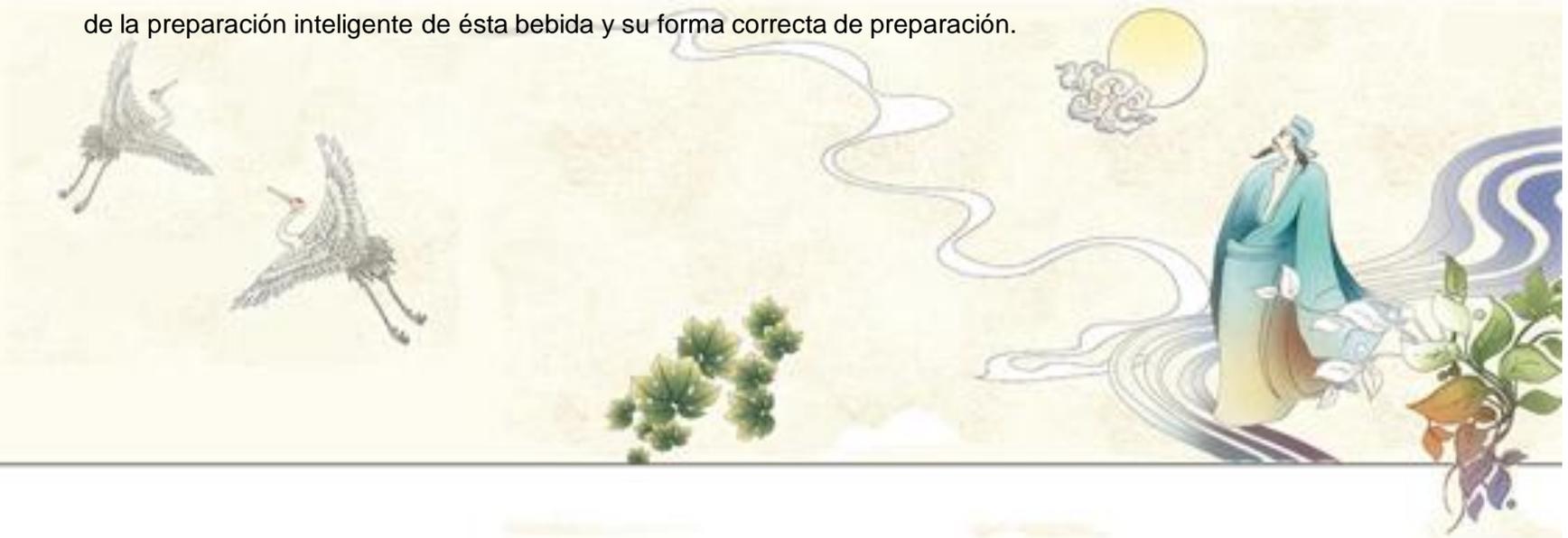
El rito del té tiene que cubrir todo el espectro de la preparación y los utensilios tienen que acompañar todo el proceso.

2.-Vivir es hacer orden: “Los elementos armonizados potencian el sentido del todo y de cada elemento por separado, de allí el papel de la ceremonia (Diseño Invisible).

Los utensilios deben de colaborar unos otros, para generar un proceso armónico, en donde cada pieza tiene un papel esencial dentro del rito.

3.-La compatibilidad: “La concordancia de la intervención y la aceptación del usuario” (Diseño Invisible).

Para realizar un estudio de compatibilidad habrá que detectar los elementos comunes, es decir, determinar que hay de común entre las realidades. Trasladaremos el rito del té, a las emociones reflexivas (de la autoimagen), de la preparación inteligente de ésta bebida y su forma correcta de preparación.



Marcos Teóricos

4.-Diseño asociado a lo emocional y cognitivo: Emociones Viscerales; Emociones Conductuales; Emociones Reflexivas (Diseño Emocional).

Los utensilios del rito del té tienen que abarcar desde lo emocional hasta lo reflexivo,

Una armonización entre: Apariencia-Función-Auto imagen.

Debe emitir mensajes de fisioplacer, socioplacer, psicoplacer, ideoplacer.

5.-Juego y placer: “deleitarse con el placer de la experiencia” (Diseño Emocional).

La forma de los utensilios tiene que llamar la atención del usuario y el rito del té tiene que ser divertido.



Requerimientos

- Los utensilios para la preparación del té deben de trabajar armónicamente entre ellos, indicando un cierto orden y una fluidez en las acciones para que tenga carácter de ceremonia.
- Los volúmenes de los utensilios debe de estar relacionado proporcionalmente con las manos, boca y nariz, ya que ellos son actores principales del rito.
- El lenguaje formal tiene que compatibilizar entre ambas culturas.



Conclusión

La desintegración cultural del sujeto, se encuentra afectada por la discontinuidad de los objetos que componen su hábitat, el proceso de industrialización y los avances tecnológicos, han replanteado las formas de proyectar, originando que las bases de las creaciones tengan como objetivo la innovación, cortando el ciclo contextual de los objetos y los valores inmateriales que ello conlleva.

El consumo de productos tipos, ensombrecen los beneficios inmateriales, automatizando los procesos, el propósito de la investigación arroja criterios para proyectar objetos que enriquezcan el valor inmaterial de los objetos, es tener en consideración primaria el contexto, de que “El todo es más que la suma de las partes” y el consumo cultural tiene que darse en un ambiente de compatibilidad.

En este caso de investigación, intervendremos el rito de té, para trasladarlos desde sus raíces orientales, rescatando toda las riquezas inmateriales que se han acumulado durante la historia en cuanto a preparación de este elixir, dejaremos el consumo de estilo europeo, asentándolo hacia a los principios del té dentro de la cultura china.



Capítulo 3

Desarrollo Conceptual

Analizando los utensilios existentes en la cultura china, nos encontramos de que existe una fuerte asociación con la Gestualidad, su volumen acoge múltiples posturas tanto en la preparación hasta cuando cedemos la taza.

Existe un control sobre los utensilios tanto del anfitrión, como de los comensales, el peso y el tamaño no superan nuestras capacidades naturales.

Los utensilios están en relación directa el agarre de los dedos, y la capacidad líquida tiene directa relación con la boca, con el volumen bucal natural.

Desarrollaremos nuestro utensilios en armonía con las proporciones del cuerpo humano, generando gestos naturales.



Desarrollo Conceptual – “Proporciones”.



Observaciones:

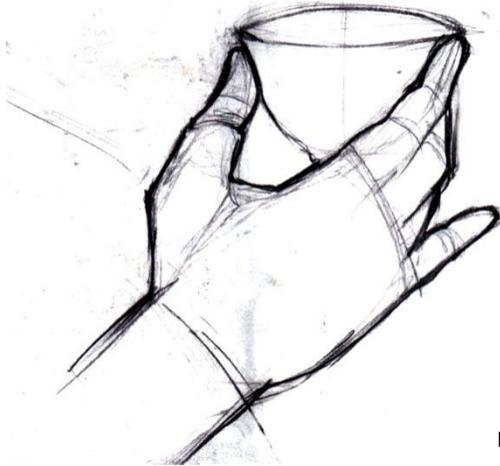
Los volúmenes no se escapan de la proporción de las manos.

El volumen permite un manejo ágil de los utensilios.

El tamaño de la mano dicta como tabla de medida.



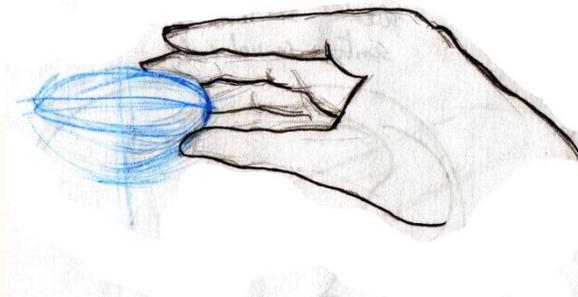
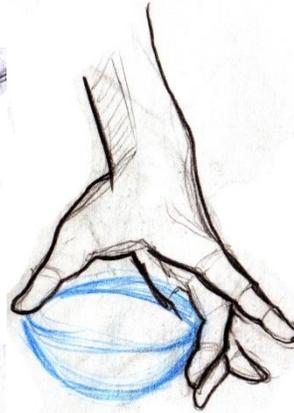
Desarrollo Conceptual – “Gestualidades”.



Se ocupan las extremidades más ágiles de la mano.



Las manos actúan como tenazas.



Se combina el pulgar con otros dos dedos.



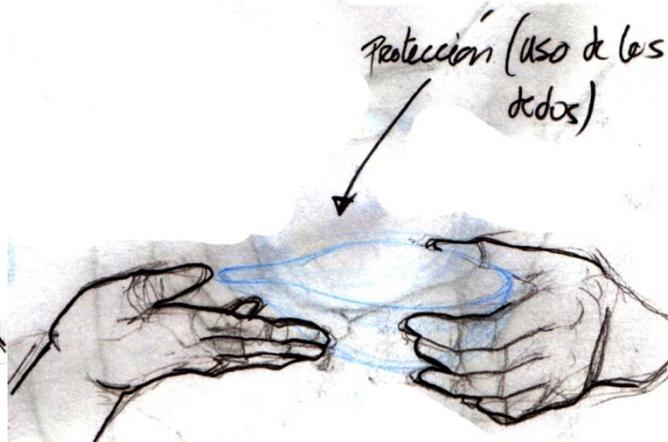
El líquido siempre bajo control, Bajo la supervisión de la mano.



Desarrollo Conceptual – “Gestualidades”.



Protección y acogida a dos manos.



La direccionalidad del gesto, la entrega reflejado en las manos.



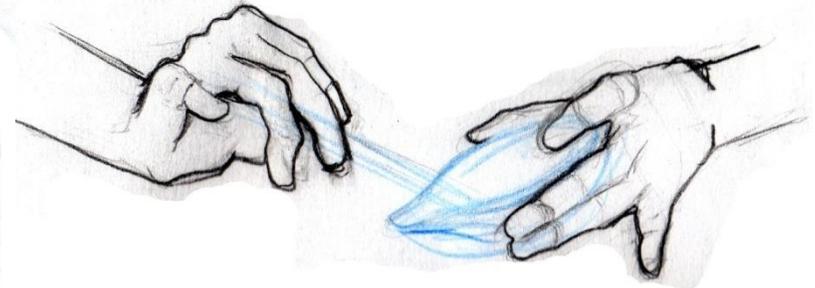
La gesticulación dedal.



Circulo de protección, que denota delicadeza.



Enaltece el té, un signo de orgullo.



Capítulo 4

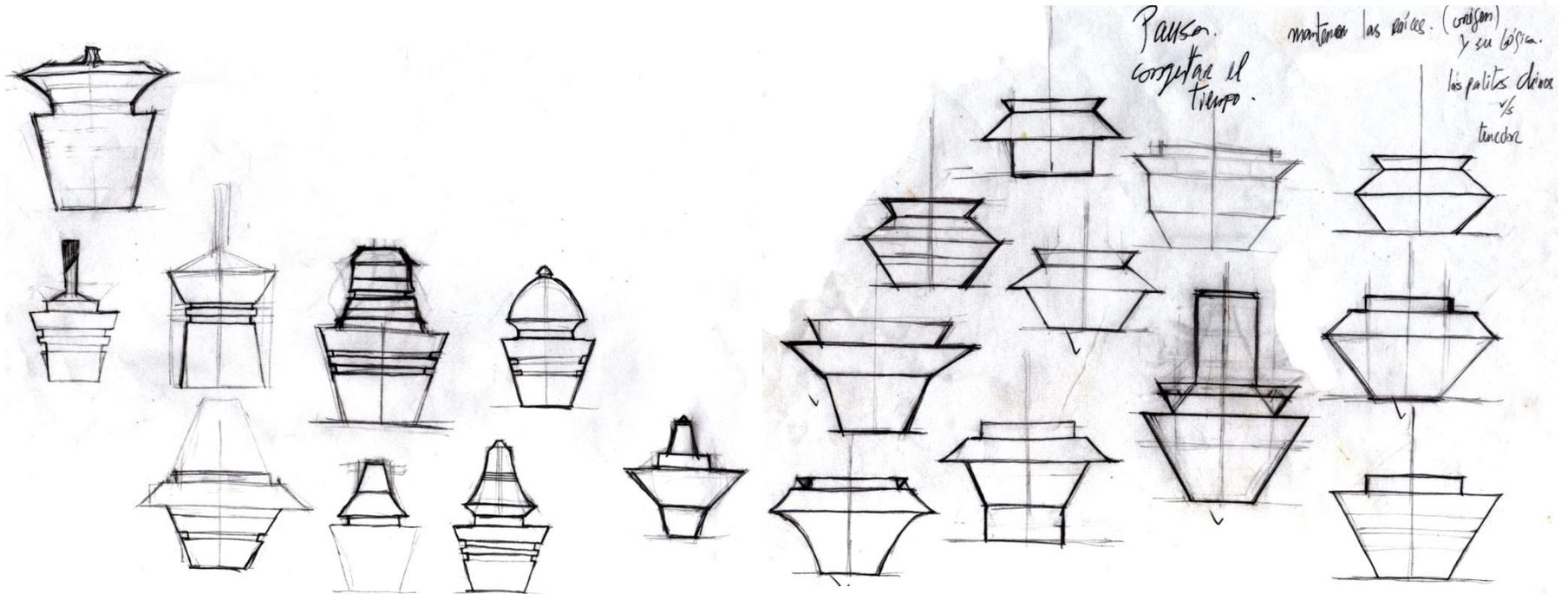
Génesis formal – “Desarrollo de Taza”

-La forma debe albergar múltiples posturas a una mano y dos manos, que demuestren que se esta manejando algo delicado.

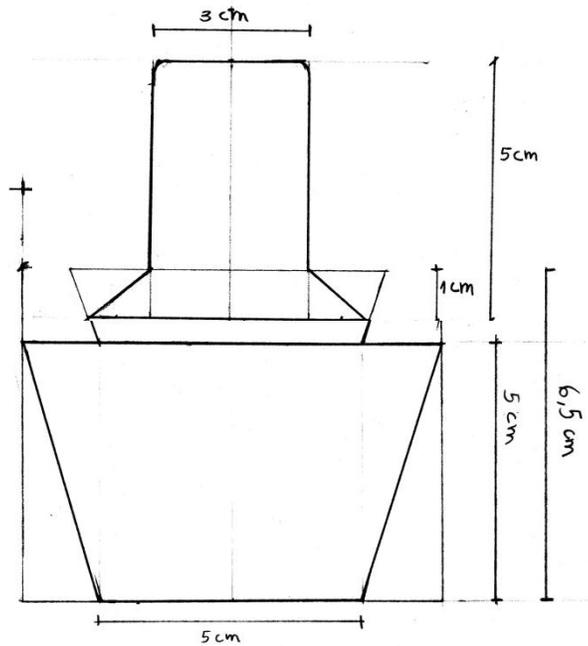
-El tamaño de la taza debe ser no mayor que el puño de la mano.



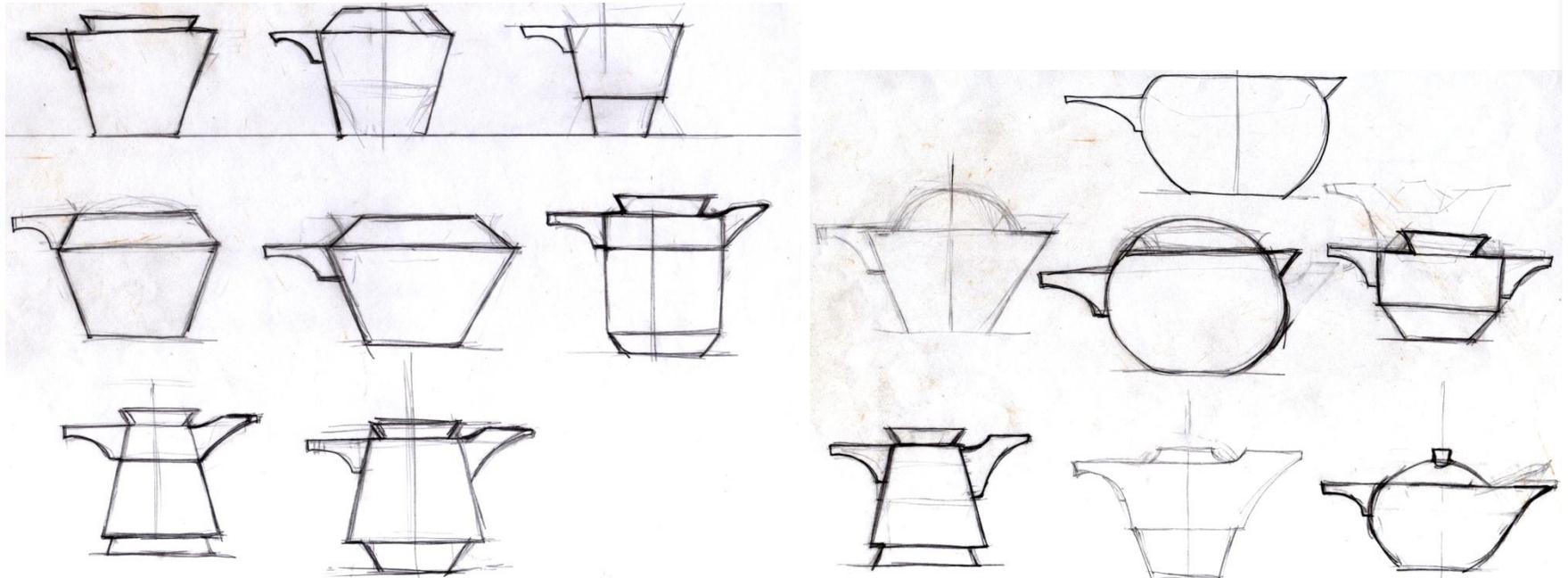
Génesis formal – “Desarrollo de Taza”



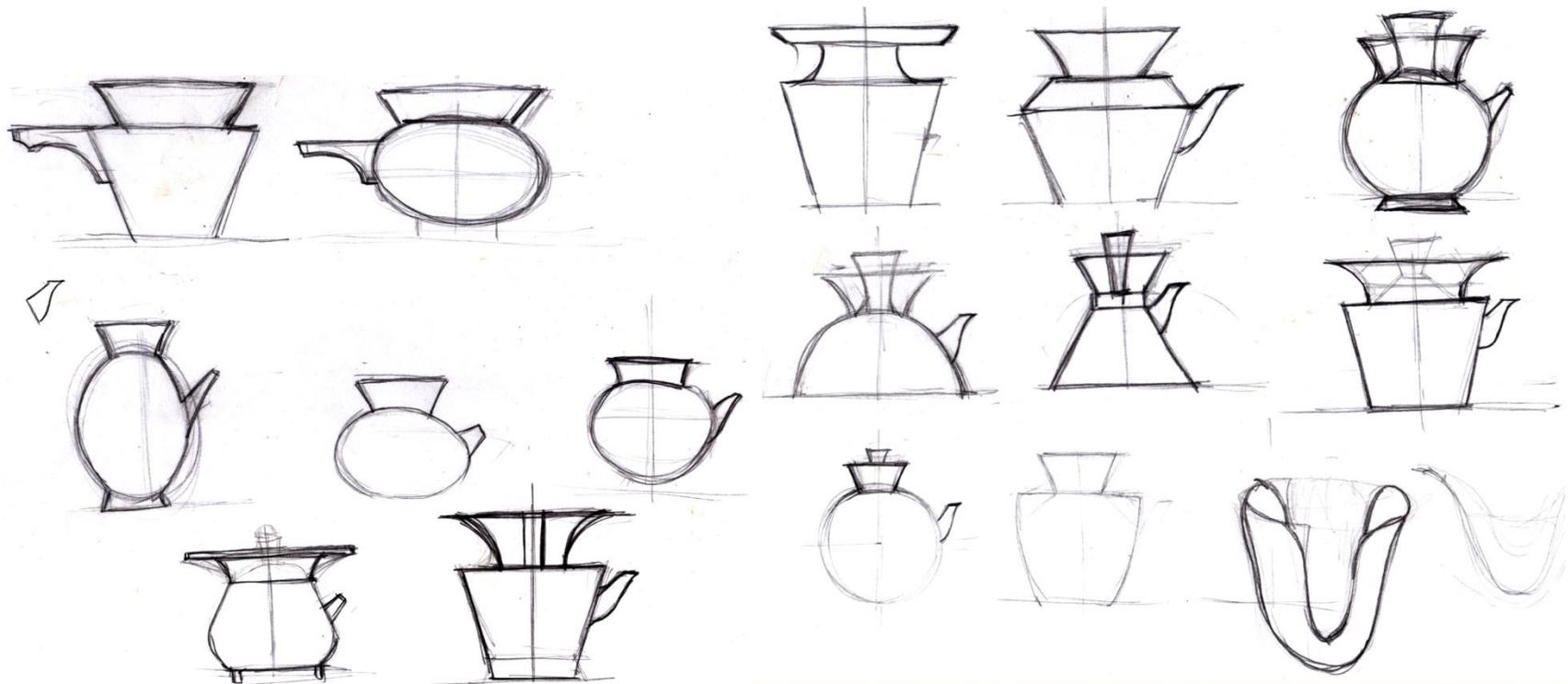
Génesis formal – “Desarrollo de Taza”



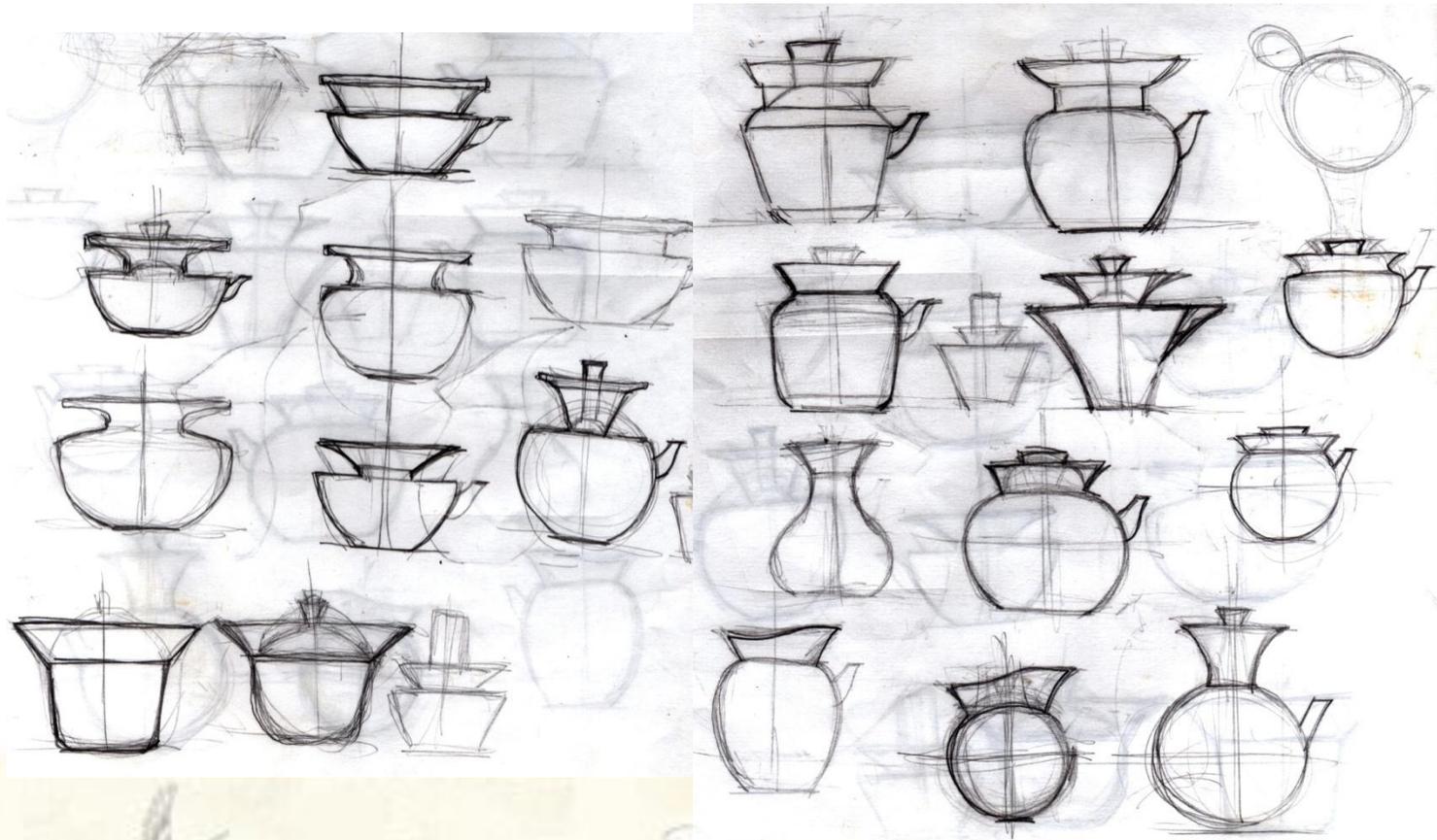
Génesis formal – “Desarrollo de Tetera”



Génesis formal – “Desarrollo de Tetera”



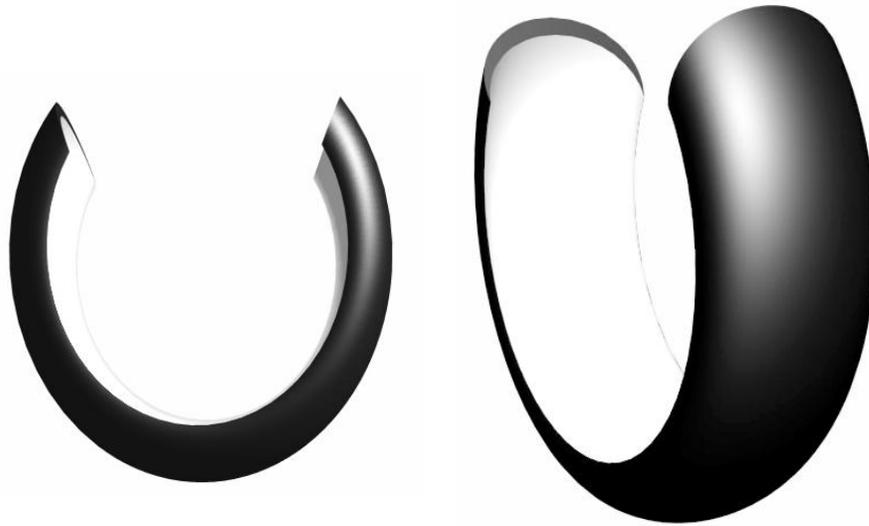
Génesis formal – “Desarrollo de Tetera”



Render del producto



Los utensilio en el rito del té



El primer paso consiste en depositar el té dentro del recipiente la que al juntarse con las dos manos se transforma en un respiradero, para tomar el aroma del té antes de la preparación, el primer preámbulo del rito.



Los utensilio en el rito del té



Luego de que el todos han sentido el aroma del té que se va a tomar, el anfitrión, empieza la preparación en la tetera.



Los utensilio en el rito del té



Los utensilio en el rito del té



Una vez que la taza este llena, se tapa de inmediato.



Los utensilio en el rito del té



Antes de tomar de la taza, hacemos una pausa para oler del vapor de las hojas que quedaron atrapados en la tapa..

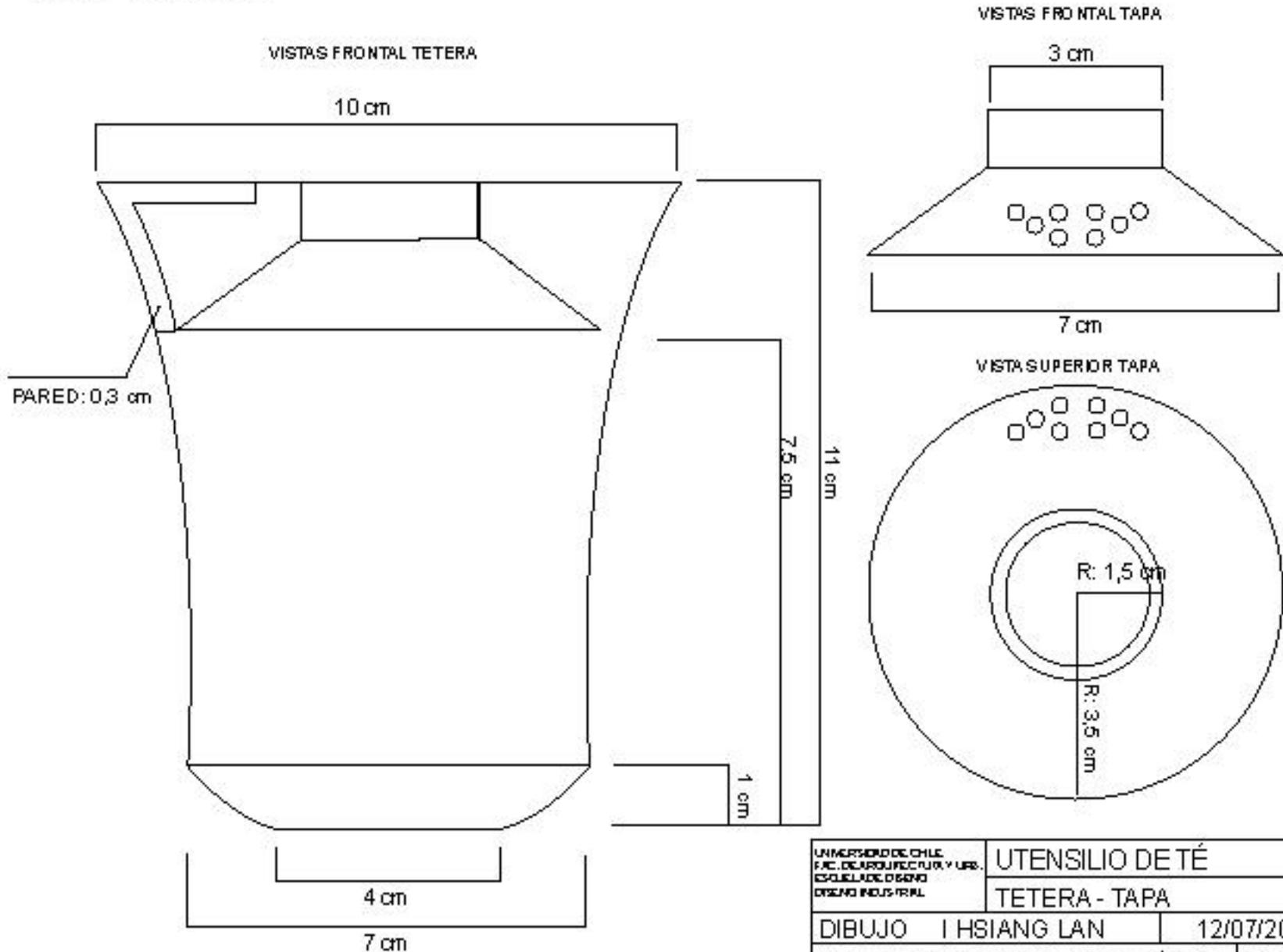


Múltiples posturas que acoge la taza



Planimetría

VISTAS GENERALES



UNIVERSIDAD DE CHILE
FAC. DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA DE DISEÑO
DISEÑO INDUSTRIAL

UTENSILIO DE TÉ

TETERA - TAPA

DIBUJO | HSIANG LAN

12/07/2010

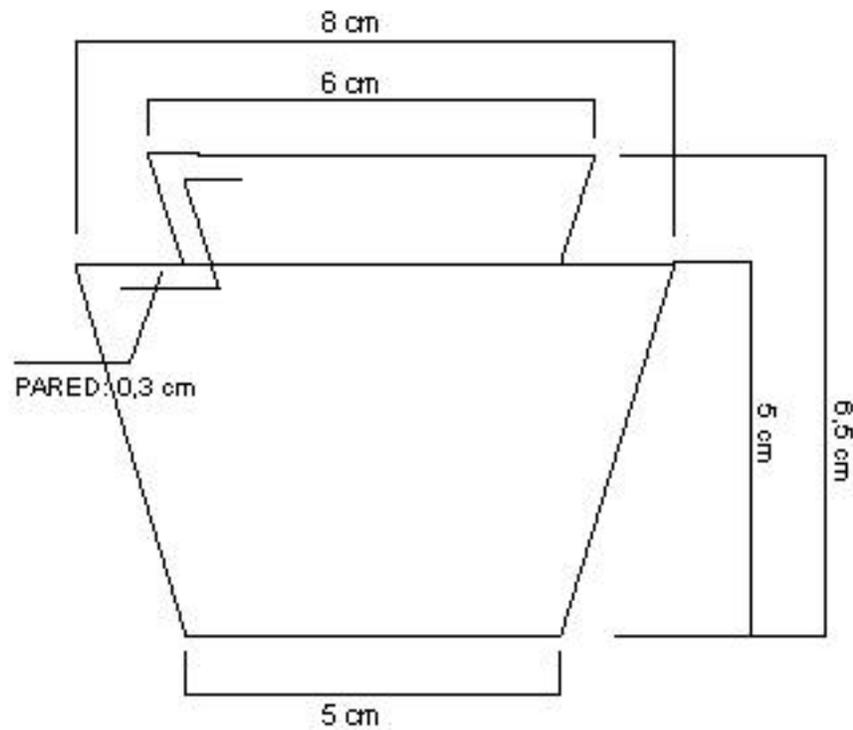
ESCALA 1:1 MOLDE DE CERÁMICA

PAG. 03

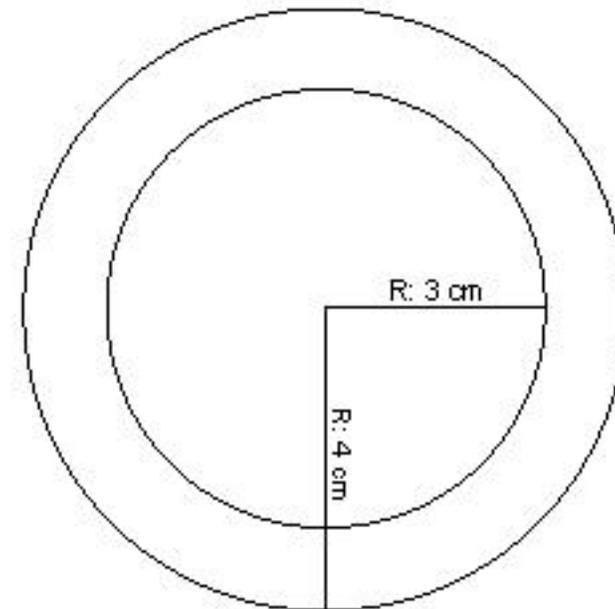
Planimetría

VISTAS GENERALES

VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR

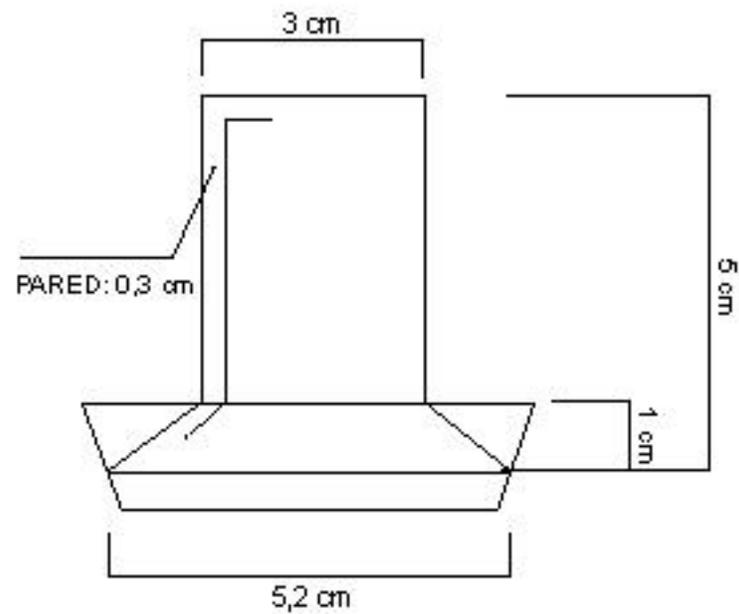


UNIVERSIDAD DE CHILE FAC. DE ARQUITECTURA Y URB. ESCUELA DE DISEÑO DISEÑO INDUSTRIAL	UTENSILIO DE TÉ	
	TAZA	
DIBUJO	HSIANG LAN	12/07/2010
ESCALA 1:1 MOLDE DE CERÁMICA		PAG. 01

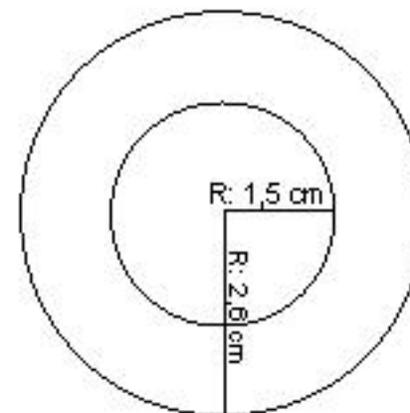
Planimetría

VISTAS GENERALES

VISTAS FRONTAL



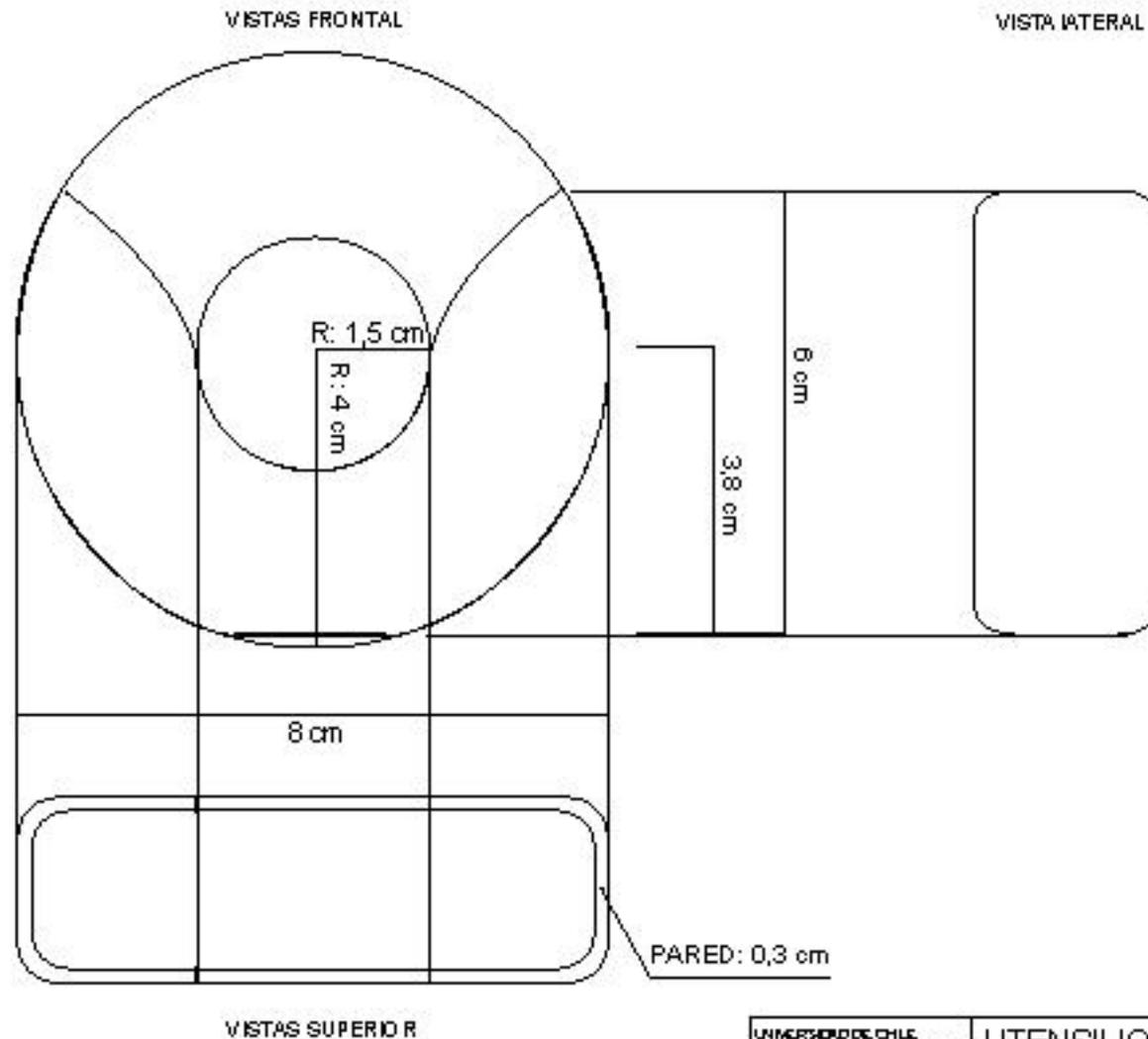
VISTA SUPERIOR



UNIVERSIDAD DE CHILE FAC. DE ARQUITECTURA Y URB. ESCALA DE DISEÑO DISEÑO INDUSTRIAL	UTENSILIO DE TÉ	
	TAPA DE TAZA	
DIBUJO	HSIANG LAN	12/07/2010
ESCALA 1:1 MOLDE DE CERÁMICA		PAG. 02

Planimetría

VISTAS GENERALES

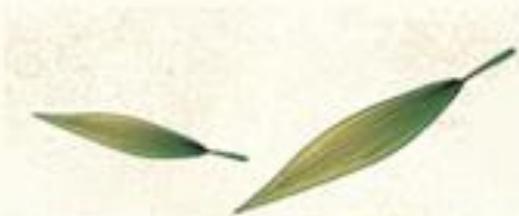


UNIVERSIDAD DE CHILE FAC. DE ARQUITECTURA Y URB. ESCUELA DE DISEÑO DISEÑO INDUSTRIAL	UTENSILIO DE TÉ	
	RECIPIENTE DE TÉ	
DIBUJO	HSIANG LAN	12/07/2010
ESCALA 1:1 MOLDE DE CERÁMICA		PAG. 04

Costo de fabricación

Se consideró un universo potencial de 5.000 unidades.

País de Fabricación	Costo unitario "Tetera"	Costo unitario "tazas"	Costo unitario "recipiente de té"	Costo Total	Plazos de entrega
Taller artesanal-Manual (Chile-Santiago)	\$2000 pesos	\$3200 pesos	\$1000 pesos	\$6200 pesos	2 meses
Industria- Moldes (Chile- Santiago)	\$980 pesos	\$1200 (pesos)	\$450 (pesos)	\$2630 pesos	4 semanas
Industria-Moldes (China)	\$ 0.3 dólares aprox. \$156 pesos	\$0,4 aprox. \$208 pesos	\$0,1 dólares aprox. 56 pesos	\$0,7 dólares aprox. \$416 pesos	1mes y medio. En puerto Chileno.

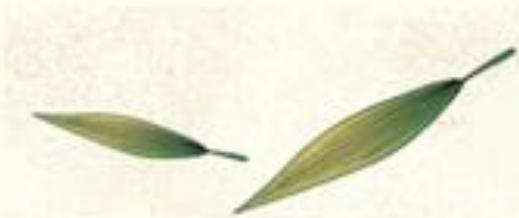


Bibliografía

www.baidu.cn

“Diseño Invisible”, autor: Norberto Chaves

“Diseño Emocional”, autor: Donald A. Norman



Anexos

La incursión de la cultura china en el territorio nacional se ve marcada por las relaciones comerciales que sostienen y el intercambio cultural se ve muy opacado en relación a ella, es decir, la cultura china en si no ha podido echar raíces en Chile, ni en la comida, ni en la música, ni las costumbres. Esto se ve a diferencia de otros países latinoamericanos como Perú en donde se ven influencias chinas en la comida y en Brasil el cual alberga a la colonia asiática más grande dentro de Latinoamérica.

Las diferencias entre Chile-China, o mejor dicho, entre chilenos y chinos están marcadas por un fuerte contraste cultural, estas se presentan en muchos ámbitos, a continuación ejemplificaremos algunos comportamientos que se van a reflejar finalmente en objetos pensando y diseñados para satisfacer ese comportamiento en particular.



Anexos

Colores:

Occidente el color de luto es representado por el color negro, por el contrario dentro de la cultura Oriental el color fúnebre es el blanco.

En las tradiciones chinas, la cultura en torno al color es aún más rica. El amarillo es el color para los emperadores, palacios reales, altares reales, y los templos reales a menudo lo usan. El amarillo también representa la libertad de preocupaciones mundanas; por lo tanto, es también un color respetado en el budismo. Las ropa de los monjes son amarillas y los templos son también amarillos.

El rojo es uno de los colores apreciado por la gente china. Durante la celebración del Año Nuevo, feriados, y reuniones, el color rojo es infaltable.

El púrpura es el color de un presagio propicio y de solemnidad.

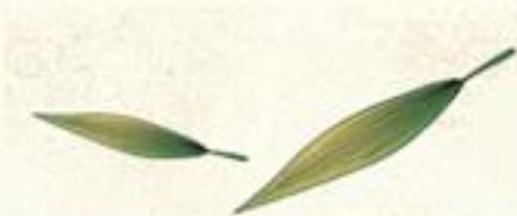
Blanco es el color de luto. La gente china antigua vestía con ropa blanca y sombreros sólo cuando lloraban por los muertos. Aquella tradición todavía es practicada hoy en día.



Anexos

Comida:

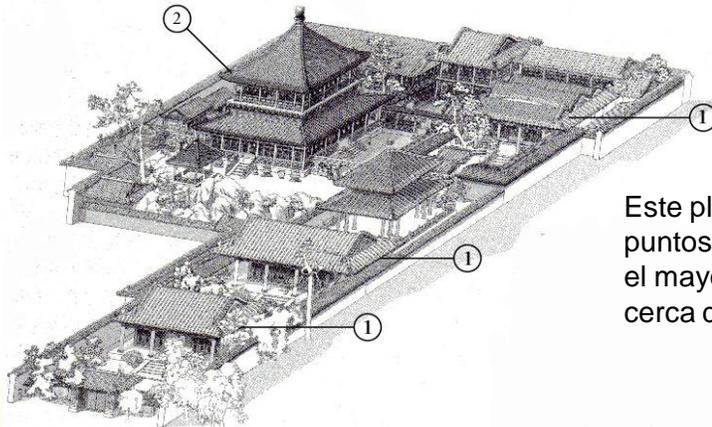
En este punto existe una diferencia sustancial a la hora de ordenar comida y como los platos se distribuyen dentro de la mesa. En China los platos de comida que están presente en la mesa son para compartir entre todos, no existe un plato individual, sino todos los platos que se piden son para que todos coman de ellos. A partir de esa forma de comer se creó la mesa rotatoria, en donde el disco central va girando y distribuyendo los platos a cada comensal.



Anexos

Familia:

Como legado de los imperios chinos, el núcleo familiar china se rige por la jerarquía, del rol familiar que tiene cada uno, es decir, existe siempre un pensamiento y una lógica de ordenar las cosas de lo máximo a lo mínimo, de lo general a lo particular. Y esto lo vemos reflejado en la distribución dentro de la arquitectura del hogar. En donde las familias viven juntas y la distribución de las habitaciones es siempre del menor de la casa hasta llegar al fondo en donde se encuentra el núcleo de la familia, los patriarcas.



Este plano es de una construcción típica de una casa china. Los puntos 1 es donde viven los hijos, contando desde el menor hasta el mayor de los hermanos que tienen el privilegio de vivir más cerca de los padres, representado en el punto 2.



Anexos

En la actualidad se nos presenta una China más occidentalizada que un Chile más orientalizado, china ha sabido entablar relaciones más amplias con los distintos países que tiene relación, es decir se ha globalizado a todas las culturas, podemos encontrar canales televisivos de varios países, vestimenta norteamericana, europea dentro de china. En cambio Chile se encuentra muy lejos de conocer en profundidad la cultura China, ya que como se mencionó anteriormente, las relaciones están enmarcada tan solo en la esfera económica. No se han realizado esfuerzos culturales que fomenten la integración y acercamiento entre ambas culturas, la retroalimentación que existe en cuanto a información diplomática, de costumbres, celebraciones, ideologías es muy pobre.

A raíz de todos los antecedentes expuestos incorporaremos el Diseño como herramienta de integración y acercamiento, y de cómo ésta puede ser un factor decisivo en la relación de dos culturas tan diferentes.

