

De mi mayor consideración,
a quien corresponda,

Mediante la presente yo CLAUDIA ROSE en carácter de docente de la materia Diseño y creatividad de 2º grado en el Centro de Diseño Industrial durante el año 2000, dejo constancia y suscribo en su totalidad lo relatado a continuación.

Durante el desarrollo del curso de Diseño y Creatividad entre los meses de Mayo y Junio del 2000, se planteó a los alumnos el ejercicio "Forma Función" de acuerdo a la siguiente letra:

Letra del ejercicio.

EJERCICIO Nº 4: - "Forma Función"

Plantear distintas actividades llevadas a cabo en la mesa y proponer soluciones aptas para todas aquellas que presenten algún tipo de dificultad a la hora de realizarlas.

Tomando en cuenta su "Forma-Función" para el re-diseño de la pieza.

De acuerdo a la premisa, las actividades que los alumnos plantearon luego de un relevamiento fueron las siguientes:

Actividades planteadas:

- Exprimir limón
- Rallar queso
- Servir puchero
- Abrir nueces
- Pelar fruta
- Abrir frascos
- Condimentos para camping
- Exprimir naranjas
- Servir manteca
- Cortar y servir provolone
- Servir helado
- Comer tallarines
- Servir maní
- Pelar papas

Luego cada alumno tomó una de las actividades planteadas, en la que había encontrado algún tipo de falencia, que **los utensilios existentes hasta el momento no resolvieran adecuadamente** y se disponía a solucionarla aplicando una metodología de diseño.

Juan Andrés Nin Arrieta CI 2.977.405-6, quién era uno de los alumnos, tomo para resolver la misma actividad que él mismo había planteado, "cortar y servir provolone". Durante el proceso de diseño, analizó la forma en que hasta el momento se consumía el queso y los utensilios utilizados para ese fin hasta el momento. Durante este proceso de análisis se identificó que todos los utensilios llevaban implícito un orden en la forma de procesar el queso,

- **1º Fundir** (siempre sobre una superficie lisa, sartén, plato, cazuelita, etc...)
- **2º Cortar** (sobre la misma superficie, u otra también lisa, volviéndose a unir)
- **3º Consumir**

La solución planteada por el alumno consistió en la creación de un objeto con cavidades individuales para fundir los trozos previamente cortados, lo que además implícitamente cambiaba el orden en los dos primeros pasos, es decir

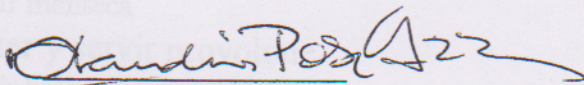
- **1º Cortar** (sobre una superficie lisa, mientras el queso permanece sólido)
- **2º Fundir** (los trozos por separado en un objeto específicamente diseñado para ello)
- **3º Consumir**

Desde el punto de vista académico de diseño, el resultado fue aprobado y muy satisfactorio, ya que habiendo aplicado una metodología que incluyó relevamiento, análisis, propuesta de alternativas, y desarrollo, se logró una solución novedosa para el problema específico planteado inicialmente.

El resultado del ejercicio se convirtió en los años siguientes en lo que hoy se conoce en el mercado como "Provolonera", y que notoriamente fuera una novedad comercial.

Sin más Atte

Firma:


Diseñador Industrial

Aclaración: CLAUDIA POSE AZZARITI

De mi mayor consideración,
a quien corresponda,

Mediante la presente yo JUAN IGWACIO IZIGOIN en carácter de docente de la materia Diseño y creatividad de 2º grado en el Centro de Diseño Industrial durante el año 2000, dejo constancia y suscribo en su totalidad lo relatado a continuación.

Durante el desarrollo del curso de Diseño y Creatividad entre los meses de Mayo y Junio del 2000, se planteó a los alumnos el ejercicio "Forma Función" de acuerdo a la siguiente letra:

Letra del ejercicio.

EJERCICIO N° 4: - **"Forma Función"**

Plantear distintas actividades llevadas a cabo en la mesa y proponer soluciones aptas para todas aquellas que presenten algún tipo de dificultad a la hora de realizarlas.

Tomando en cuenta su "Forma-Función" para el re-diseño de la pieza.

De acuerdo a la premisa, las actividades que los alumnos plantearon luego de un relevamiento fueron las siguientes:

Actividades planteadas:

- Exprimir limón
- Rallar queso
- Servir puchero
- Abrir nueces
- Pelar fruta
- Abrir frascos
- Condimentos para camping
- Exprimir naranjas
- Servir manteca
- Cortar y servir provolone
- Servir helado
- Comer tallarines
- Servir maní
- Pelar papas

Luego cada alumno tomó una de las actividades planteadas, en la que había encontrado algún tipo de falencia, que **los utensilios existentes hasta el momento no resolvieran adecuadamente** y se disponía a solucionarla aplicando una metodología de diseño.

Juan Andrés Nin Arrieta CI 2.977.405-6, quién era uno de los alumnos, tomo para resolver la misma actividad que él mismo había planteado, "cortar y servir provolone". Durante el proceso de diseño, analizó la forma en que hasta el momento se consumía el queso y los utensilios utilizados para ese fin hasta el momento. Durante este proceso de análisis se identificó que todos los utensilios llevaban implícito un orden en la forma de procesar el queso,

- 1° **Fundir** (siempre sobre una superficie lisa, sartén, plato, cazuelita, etc...)
- 2° **Cortar** (sobre la misma superficie, u otra también lisa, volviéndose a unir)
- 3° **Consumir**

La solución planteada por el alumno consistió en la creación de un objeto con cavidades individuales para fundir los trozos previamente cortados, lo que además implícitamente cambiaba el orden en los dos primeros pasos, es decir

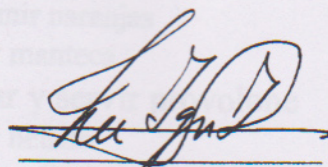
- 1° **Cortar** (sobre una superficie lisa, mientras el queso permanece sólido)
- 2° **Fundir** (los trozos por separado en un objeto específicamente diseñado para ello)
- 3° **Consumir**

Desde el punto de vista académico de diseño, el resultado fue aprobado y muy satisfactorio, ya que habiendo aplicado una metodología que incluyó relevamiento, análisis, propuesta de alternativas, y desarrollo, se logró una solución novedosa para el problema específico planteado inicialmente.

El resultado del ejercicio se convirtió en los años siguientes en lo que hoy se conoce en el mercado como "Provolonera", y que notoriamente fuera una novedad comercial.

Sin más Atte

Firma:



Diseñador Industrial

Aclaración: **JUAN ZAMBERO ZRIGOIN**
C.Z. 2.990.989-9

De mi mayor consideración,
a quien corresponda,

Mediante la presente yo ROSITA DE USI en carácter de docente de la materia Diseño y creatividad de 2º grado en el Centro de Diseño Industrial durante el año 2000, dejo constancia y suscribo en su totalidad lo relatado a continuación.

Durante el desarrollo del curso de Diseño y Creatividad entre los meses de Mayo y Junio del 2000, se planteó a los alumnos el ejercicio "Forma Función" de acuerdo a la siguiente letra:

Letra del ejercicio.

EJERCICIO N° 4: - **"Forma Función"**

Plantear distintas actividades llevadas a cabo en la mesa y proponer soluciones aptas para todas aquellas que presenten algún tipo de dificultad a la hora de realizarlas.

Tomando en cuenta su "Forma-Función" para el re-diseño de la pieza.

De acuerdo a la premisa, las actividades que los alumnos plantearon luego de un relevamiento fueron las siguientes:

Actividades planteadas:

- Exprimir limón
- Rallar queso
- Servir puchero
- Abrir nueces
- Pelar fruta
- Abrir frascos
- Condimentos para camping
- Exprimir naranjas
- Servir manteca
- Cortar y servir provolone
- Servir helado
- Comer tallarines
- Servir mani
- Pelar papas

Luego cada alumno tomó una de las actividades planteadas, en la que había encontrado algún tipo de falencia, que **los utensilios existentes hasta el momento no resolvieran adecuadamente** y se disponía a solucionarla aplicando una metodología de diseño.

Juan Andrés Nin Arrieta CI 2.977.405-6, quién era uno de los alumnos, tomo para resolver la misma actividad que él mismo había planteado, "cortar y servir provolone". Durante el proceso de diseño, analizó la forma en que hasta el momento se consumía el queso y los utensilios utilizados para ese fin hasta el momento. Durante este proceso de análisis se identificó que todos los utensilios llevaban implícito un orden en la forma de procesar el queso,

- **1º Fundir** (siempre sobre una superficie lisa, sartén, plato, cazuelita, etc...)
- **2º Cortar** (sobre la misma superficie, u otra también lisa, volviéndose a unir)
- **3º Consumir**

La solución planteada por el alumno consistió en la creación de un objeto con cavidades individuales para fundir los trozos previamente cortados, lo que además implícitamente cambiaba el orden en los dos primeros pasos, es decir

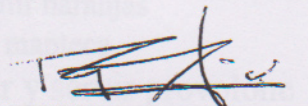
- **1º Cortar** (sobre una superficie lisa, mientras el queso permanece sólido)
- **2º Fundir** (los trozos por separado en un objeto específicamente diseñado para ello)
- **3º Consumir**

Desde el punto de vista académico de diseño, el resultado fue aprobado y muy satisfactorio, ya que habiendo aplicado una metodología que incluyó relevamiento, análisis, propuesta de alternativas, y desarrollo, se logró una solución novedosa para el problema específico planteado inicialmente.

El resultado del ejercicio se convirtió en los años siguientes en lo que hoy se conoce en el mercado como "Provolonera", y que notoriamente fuera una novedad comercial.

Sin más Atte

Firma:


Diseñador Industrial

Aclaración: *Reseta de Lisa*
CI-1655868-1