



NECESIDAD

EJERCICIO.

Diseñar implica que el objeto emergente del proyecto se adapte a los diversos usuarios que lo puedan utilizar. Para ello debemos saber qué es lo que requieren las personas, saber qué es lo que deben realizar con ese objeto y cómo se hace la tarea.

Todas estas cuestiones están relacionadas con la necesidad. El concepto en forma breve atiende a las carencias de las personas, a los deseos, las demandas que pueden formular.

El diseñador, al respecto, es un profesional que sustenta su accionar en los datos objetivos que puede recabar. Tiene una experiencia como usuario del producto, pero no será la misma que tienen otros usuarios, de modo que no puede asumir la representatividad del conjunto de usuarios.

En esta experiencia se podrá el acento en esa manera de indagar lo que las personas disfrutan o padecen al hacer una tarea, al usar un objeto o al realizar ciertas acciones.

OBJETIVOS:

- Que el alumno reconozca a la Necesidad como fundamento de la acción de diseño.
- Evidenciar las diversas necesidades y demandas que satisface un objeto.
- Reconocer los factores tanto del objeto, del ámbito y del mismo usuario que se conjugan para satisfacerlas.

EXPERIENCIA:

A partir de un resultado particular, en este caso será “puré de papas”, determinar las diversas necesidades de los usuarios. Entendemos en este caso al usuario como aquel que debe realizar el puré. Esto requiere de una cierta cantidad de acciones y pasos, tal como ya se pudo observar en el ejercicio de “hacer y producir”, por lo cual se propone la siguiente mecánica.

Pasos:

1. En base a lo visto en ejercitación anterior, **determinar la secuencia de acciones necesarias** para obtener el resultado “puré de papas”. Esto es la tarea que se lleva a cabo.
2. Separar los pasos o secuencias en relación a la situación de uso, considerando:



- 2.1. **Usuario:** todos aquellos aspectos que limitan, potencian o posibilitan la acción del usuario referidos a las características de las personas.
 - 2.2. **Ámbito:** todos aquellos aspectos que limitan, potencian o posibilitan la acción del usuario referidos a las características de los lugares y su equipamiento.
 - 2.3. **Objeto:** todos aquellos aspectos que limitan, potencian o posibilitan la acción del usuario referidos a las características del objeto que se utiliza a lo largo de las secuencias establecidas.
3. **Extraer conclusiones de cada uno de los puntos anteriores y disponerlas en formato adecuado para entender el fundamento y su utilización en un proyecto de diseño. Pueden utilizarse imágenes de usuarios con la acotación de las interacciones y los valores o parámetros que se establecen.**

Con el fin de entender el punto de partida de este ejercicio, proporcionamos algunas preguntas a modo de guía, que hemos separado en los tres elementos que se conjugan para el análisis: usuario, objeto y ámbito.

PREGUNTAS:

Objetivo: Hacer puré de papas (resultado) *Recordar el proceso desarrollado en el ejercicio de Hacer y producir.* En tanto resultado a obtener lo primero será saber qué tipo de preparación es “puré” y cómo se logra.

Desde el Usuario:

¿Quiénes cocinan en la casa? Detallar las capacidades, dimensiones máximas y mínimas, etc.

¿Qué posiciones adopta cuando realizan las tareas de cocina? (parado; agachado; de rodillas; sentado).

Esquematizar con dimensiones máximas y mínimas.

Preguntar a 5 usuarios diferentes qué les resulta molesto cuando cocinan puré. Referir las respuestas a las tres categorías de análisis: usuario, objeto y ámbito.

¿Cuáles son las acciones que más le cuesta hacer y por qué?

¿Cuándo se alcanza la textura adecuada del puré?

Evaluar los tiempos disponibles para cocinar y cuanto lleva hacer puré de papas. Separar por tareas parciales o acciones individuales.

Desde el Objeto:

Hacer un relevamiento de las tareas necesarias y una secuencia de operaciones.

¿Cuáles son los utensilios posibles para hacer puré?

¿La higiene del objeto es preponderante como condición?

¿Cuál sería el tamaño del o los objetos pertinentes?

¿Cuáles son los esfuerzos para hacer puré? Agregar fotos.

¿Cómo se resuelve a nivel gastronómico (en restaurants)?



¿Es importante la elección de los materiales de los utensilios, por qué y cuáles serían los pertinentes?
¿Dónde se guardan los utensilios necesarios para hacer puré?

Desde el ámbito:

¿Cómo es el ámbito donde se realiza la cocción? Dimensiones y características.

¿Cuál es la infraestructura existente que se utiliza para realizar la tarea?

¿La higiene del ámbito es preponderante como condición antes, durante y después de la tarea?

¿Requiere de algún acondicionamiento particular?

¿Cuáles son las condiciones físicas, químicas, del ámbito?

¿Tiene iluminación adecuada? ¿Ventilación adecuada?

Realizar esquemas del ámbito para la tarea particular. Colocar medidas y utilizar usuarios máximos y mínimos.

ENTREGA:

- Se han de consignar el análisis de la situación de uso proponiendo las generalidades del ámbito que se consideran adecuadas y/o normalizadas. (pe: altura de una mesada, tamaños, etc)
Si puede graficar en un plano las dimensiones mínimas aceptables.
- Secuencia de acciones para realizar la tarea. Se puede consignar en formato de un grafo (ver explicación en apunte teórico), o relevando la secuencia en imágenes (fotos o dibujos) que expliquen la operatoria a un usuario neófito.
- Esquema con las medidas y características del objeto en relación a los usuarios. Panel con la justificación de cada punto y un esquema sobre el cual se aplica.

PAUTAS DE EVALUACIÓN:

- A- Claridad en la determinación de las acciones que componen la tarea.
- B- Claridad de la operatoria propuesta.
- C- Justificación de las medidas y características que se proponen para el objeto.
- D- Claridad de las piezas gráficas.