



EN COLABORACIÓN CON



ESCOLA SUPERIOR
DE DISSENY
CENTRE ADSCRIT A LA
UVIC



UNA EXPERIENCIA DE DESIGN THINKING "EXTREMO"

BARCELONA, 5-14 DE OCTUBRE 2012

DIEZ DÍAS Y UN CONTENEDOR INDUSTRIAL QUE SE TRANSFORMA EN UN INVERNADERO HIDROPÓNICO.

UNA MEZCLA DE DESIGN THINKING, TURISMO Y FOOD DESIGN EN UN EVENTO SIN PRECEDENTES.

ESTE OCTUBRE EN BARCELONA VA A SER UNA LOCURA.

AYÚDANOS A REDEFINIR LAS REGLAS DE LA ENSEÑANZA, DEL TURISMO, DEL DISEÑO Y DEL NEGOCIO EN ESTOS DIEZ DÍAS DE RETO EXTREMO.

SÚMATE A UN MOTIVADO GRUPO MULTIDISCIPLINARIO PARA APRENDER LOS PRINCIPIOS DEL COOLHUNTING Y DEL DESIGN THINKING MIENTRAS TRABAJAS EN UN PROYECTO DE DISEÑO ABIERTO QUE PUEDE CAMBIAR TU VIDA, Y LA DE MUCHOS MÁS.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS CONTACTA ALESSANDRO@OHBCN.ES O BARBARA@OHBCN.ES

CUANDO Y DÓNDE

Del 5 al 14 de Octubre, en Barcelona. Equipo y organizadores se alojarán en Twentytú, el eco hostel high tech más cool de Barcelona. Los talleres creativos y el desarrollo de prototipos se tendrán en la BAU, Escuela Superior de Diseño de Barcelona (<http://www.baued.es>)

DE QUÉ ME SIRVE

Participar en Livepods tiene muchas ventajas:

- colaboras en un proyecto de diseño abierto con fines sociales
- te llevas los conocimientos teóricos y prácticos para implantar y explotar el resultado en tu país
- aprendes fundamentos del estudio de tendencias y participas en una sesión de coolhunting
- aprendes design thinking aplicado y principios de generación de proyectos basados en una visión
- aprendes las técnicas de trabajo en vidrio y conoces a diseñadores, artistas y artesanos locales
- te ensucias las manos cortando, soldando, doblando, cociendo y montando componentes para un invernadero hidropónico
- te lo pasas bien en las fiestas y con las sorpresas que tenemos preparadas para ti
- trabajas duro, durante diez días, con gente positiva y creativa como tú
- descubres lugares especiales de Barcelona de la mano de gente que vive y trabaja con la creatividad
- te relacionas con reconocidos profesionales locales e internacionales, que nos acompañan durante el proyecto
- comes bien, desde lo tradicional a lo más experimental, pero siempre bueno, sano y relacionado con el tema
- en resumen, participas en una experiencia única en su género, que esperamos recordarás siempre con una sonrisa

INFORMACIÓN ADICIONAL

La información básica sobre cultivo hidropónicos y la generada por el proyecto incluyendo las ideas, las versiones y la documentación, estará disponible en livepods.net. Por favor, visita regularmente la web para estar al día.

EQUIPO Y RETOS

Cuando llegues, te incorporarás a uno de los equipos de proyecto. Cada equipo está formado por tres personas del mundo del diseño, dos del mundo de la ingeniería, uno del área de negocios, un artista y una persona que trabaja en contenidos. Cada especialista, además del reto común, tendrá un reto específico.

Los retos:

- Reto común: montar en nueve días un prototipo funcional de huerto hidropónico en un contenedor de carga de 20 pies.
- Reto diseñadores: generar ideas de largo y corto plazo sobre los aspectos sistémicos, estéticos y funcionales del contenedor, para que se convierta en un regenerador de su entorno.
- Reto ingenieros: generar sensores que conecten las plantas con sistemas arduino, para que el contenedor pueda comunicar vía móvil
- Reto emprendedores: generar un modelo de desarrollo abierto y sostenible que contribuya a mantener el contenedor y generar beneficios para montar otro
- Reto artistas: contribuir con conceptos y con obras a que el contenedor sea un entorno que genera experiencias enriquecedoras
- Reto periodistas/bloggers: documentar creativamente el proceso generando información para el resto del mundo. Preparar las presentaciones para la fiesta de cierre del sábado 13.

EN COLABORACIÓN CON



PARTICIPANTES

Un grupo de personas innovadoras locales e internacionales formará el equipo de LIVEPODS. ¡Súmate hoy!

AYUDA Y APOYO

Bárbara Barrera . periodismo y blogging
www.localcuatro.net

Maria Lafuente . textil
www.marialafuente.es

Stefano Mancuso . botánica
www.lin.v.org

Alessandro Rancati . design management
www.direccioncreativa.es

Pam Warhurst . negocios
www.incredible-edible-todmorden.co.uk

COOLHUNTING AND TRENDS RESEARCH

Dos matrículas disponibles

DISEÑO GRAFICO

Tres matrículas disponibles

INTERIORISMO

Shailee Trivedi . Rajkot, Gujarat (India)

Anna Puigjaner . MAIO (Barcelona)

Fabrizio Pierandrei, Pierandrei Associati, Milán, Italy.

Monica Tárrega, Barcelona

DISEÑO DE PRODUCTO

Gauzak . Barcelona (Spain)
www.gauzak.com

White Elephant . Graz (Austria)
<http://www.white-elephant.at/>

DISEÑO TEXTIL

Tres matrículas disponibles

ELETTRÓNICA / ARDUINO

Gustavo Martin, experto arduino e investigador en Telefonica I+D

PROGRAMACIÓN

Dos matrículas disponibles

QUÍMICA Y SENSORES

Dos matrículas disponibles

INGENIERÍA/TIC

Dos matrículas disponibles

AGRONOMÍA

Maria Isabel Lopez Bravo, IACC Barcelona

ARTE

40 Plumas, creatividad en vidrio

Mónica UZ, arte y diseño en vidrio

Mun Muntadas, arte y diseño en vidrio

Pilar Aldana, arte y diseño en vidrio

Eri Maeda, arte y diseño en vidrio

PERIODISMO/BLOGGING/FOTOGRAFÍA

Alessandra Viola, periodista freelance, l'Espresso, la Repubblica, RAI, Italy

EMPRENDEDURÍA

Cinco matrículas disponibles

PROGRAMA

Viernes 5 de Octubre

WELCOME & PARTY!

De 10:00h a 12:00h

¡Empezamos! Durante todo el día, recibimos a los participantes locales y extranjeros del workshop LIVEPODS en el Twentytú Hi-Tech Hostel (C/Pamplona 114, 08018 Barcelona).

De 12:00h a 15:00h Nos desplazamos hasta Sant Andreu de la Barca, a 15 km de Barcelona. Allí se encuentra Nat Decoración, una fábrica semiautomática única en España por su capacidad de trabajar todas las técnicas del vidrio: desde el diseño y la fabricación del molde hasta el acabado de la pieza. Visitamos la fábrica con Paco, su entregado dueño, y con Oriol, responsable del diseño de moldes y de la producción de las piezas.

De 15:00h a 16:00h Paramos para comer

De 16:00h a 18:00h Hacemos una ronda breve de presentaciones de cada componente del equipo y sesiones de inspiración para construir posibles componentes del prototipo de LIVEPODS en vidrio, como por ejemplo, los soportes para semillas y plantas.

Nos ponemos al día sobre los retos comunes e individuales que tendremos que resolver en los siguientes días de intenso trabajo.

21h. Nos desplazamos todos juntos para cenar en el Roure de Gràcia y después, ¡coctail-party en el Mirablau!, el bar-mirador con la mejor panorámica de la ciudad.

Sabado 6 de Octubre

SHOW AND TELL

De 9:00h a 10:00h Desayuno en TwentyTú*.

De 10:00h a 17:00h Sesión especial sobre Design Thinking y Design Management. Hablamos de la relación entre creatividad, diseño y nuevas formas de generar entornos felices, en preparación a la conferencia del Lunes. Visita a los sitios de diseño más emblemáticos de Barcelona: desde Vinçon hasta la tiendecita más trendy en el Borne, o en el Raval.

De 17:00h a 18:00h Descanso y preparación pra la noche

De 18h. a ... Salimos todos juntos y vamos a la fiesta de despedida de Mun Muntadas, en su casa con piscina! Será una fiesta indimenticable, con demostraciones de trabajo en soplete. Noche libre... ¡con sorpresa!

*Actividad reservada para los participantes alojados en el Hostel TwentyTú

Domingo 7 de Octubre

DESIGN THINKING

De 9:00h a 10:00h Desayuno en TwentyTú*.

De 10:00h a 16:00h Introducción teórica al estudio de tendencias y sesión de coolhunting en bici por las zonas verdes de Barcelona. Visitamos, por ejemplo, el Parc de la Ciutadella, el parque urbano más conocido de Barcelona. Comida incluida.

De 16:00h a 20:00h Relax

De 20:00h a 22:30h Salimos desde el hostel hasta el restaurante Cuias de Santa Caterina, dentro del mercado de Santa Caterina, icono arquitectónico de la ciudad. La carta refleja la variedad de productos de mercado.

23.30h Cierre del día en el hostel*.

*Actividad reservada para los participantes alojados en el Hostel TwentyTú

Lunes 8 de Octubre

CONCEPT DAY EN ESCUELA BAU

De 7:00h a 9:00h Sesión de yoga NAAD y desayuno*.

De 9:00h a 11:00h Nos reunimos en sesiones creativas para conceptualizar las primeras ideas, dibujos y maquetas para el Livepods.

De 11:00h a 13:00h Presentaciones de cada grupo para explicar las ideas. Sesión de feedback y refinamos/integramos ideas.

De 13:00h a 14:00h Comemos juntos y aprovechamos para seguir planificando.

De 14:00h a 19:00h Seleccionamos en grupo la solución más factible y decidimos qué versión del container vamos a prototipar. Las personas encargadas de crear contenidos empiezan a recopilar los primeros dibujos, esbozos y fotografías para trabajar en los renders y presentación gráfica del futuro LIVEPODS.

De 21:00h a 23:00h Cenamos juntos en el restaurante Moritz, sede también de la empresa cervecera del mismo nombre. Un espacio impresionante, recientemente rehabilitado por el arquitecto Jean Nouvel.

23.30h Cierre del día en el hostel*.

*Actividad reservada para los participantes alojados en el Hostel TwentyTú

EN COLABORACIÓN CON



PROGRAMA

Martes 9 de Octubre

INSPIRATION DAY

De 7:00h to 9:00h Sesión de yoga NAAD y desayuno*.

De 9:00h a 9:30 Salimos desde el hostel hasta el Museu Blau para asistir a la conferencia inaugural de oh!BCN

10:00h Introducción a cargo de Bárbara Barrera

De 10:15h a 11:30h El internet de las plantas.
Stefano Mancuso, neurobiólogo vegetal pionero en el mundo.

11:30h Break Gastronómico con la colaboración de Food Cultura

De 12:00h a 13:00h Plantas prohibidas.
Josep Pámies, precursor de la Dolça Revolució.

De 13:00h a 14:00h Independencia alimenticia.
Pam Warhurst, fundadora de Incredible Edible Todmorden

De 14:00h a 15:30h Food design
Food Cultura nos propone recetas antiguas a base de plantas de la selva. Degustación en soportes de vidrio diseñados y realizados por el equipo de oh!BCN.

De 15:30h a 19:00h Collaborative design.
Breves presentaciones seguidas por sesiones temáticas

De 21:00h a 23:00h Vamos juntos a cenar al restaurante Santa.

23.30h Cierre del día en el hostel*.

*Actividad reservada para los participantes alojados en el Hostel TwentyTú

Mie., Jue., Vie. 10 - 12 de Octubre

PROTOTYPING EN ESCUELA BAU

De 7:00h a 9:00h Sesión de yoga NAAD y desayuno*.

De 9:00h a 18:00h Vamos al taller de trabajo. Durante todo el día nos dedicamos a la producción del prototipo. Los equipos de contenido y de business model trabajan en la zona oficinas. Incluye una visita en en MATER, para una puesta al día sobre materiales.

De 13:00h a 14:00h Comemos juntos y cogemos fuerzas para seguir trabajando en el prototipo por la tarde.

De 18:00h a 20:00h Presentación pública de los resultados del día, estados del trabajo, necesidades, cambios de plan.

De 21:00h a 23:00h Cenamos juntos.

23.30h Cierre del día en el hostel*.

*Actividad reservada para los participantes alojados en el Hostel TwentyTú

EN COLABORACIÓN CON



Sabado 13 de Octubre

PROTOTYPE READY

De 7:00h a 9:00h Sesión de yoga NAAD y desayuno*.

De 9:00h a 13:00h Vamos al taller de trabajo y acabamos los detalles del prototipo. Las personas encargadas de contenidos recopilan las conclusiones finales de cada equipo y ultiman la presentación oficial del proyecto, que se mostrará durante la fiesta de clausura de oh!BCN

De 13:00h a 14:00h Comemos juntos.

De 14:00h a 17:00h Preparación a la fiesta.

De 20:00h a 23:00h Salimos desde el hostel hasta el Balmes 229, en Coco-Mat para celebrar la Fiesta final de oh!BCN. Comida, bebida y presentación de los resultados finales de LIVEPODS y de otros trabajos creativos dinamizados por oh!BCN durante todo el año. Disfrutamos de la fiesta junto al público final, profesionales, periodistas y demás asistentes. Noche libre.

*Actividad reservada para los participantes alojados en el Hostel TwentyTú

Domingo 14 de Octubre

HASTA PRONTO, BARCELONA

De 7:00h a 9:00h Sesión de yoga NAAD y desayuno*.

De 9:00h a 13:00h Nos reunimos para intercambiar las impresiones finales y organizarnos para construir el segundo container LIVEPODS! ¡Hasta pronto Barcelona!

*Actividad reservada para los participantes alojados en el Hostel TwentyTú

COSTE

TALLER COMPLETO . 1600€

Prueba una experiencia de turismo creativo en Barcelona junto a profesionales de todo el mundo.

Se desarrolla del 5 al 14 de Octubre.

El coste de participación incluye:

- estancia por nueve noches
- desayunos, comidas y cenas en restaurantes emblemáticos
- sesiones de yoga NAAD
- una clase de introducción al estudio de tendencias y una sesión de coolhunting en bici
- una masterclass en Design Thinking
- una experiencia de aprendizaje e diseño en una fábrica semi-automática de producción de objetos en vidrio.
- entrada para la conferencia de oh!BCN
- entrada para la fiesta oh!BCN
- traslados locales
- material para el prototipo

Queda excluido el billete de avión ida-vuelta a Barcelona, y las bebidas extra en restaurantes y locales.

CONCEPT DAY . 150€

Conoce y colabora con profesionales de todo el mundo, generando ideas disruptivas que alimentarán los talleres de prototipado.

PROTOTYPING . 450€

Tres días de intenso trabajo para convertir un contenedor en invernadero hidropónico, desarrollando y mejorando las ideas surgidas en el concept day.

Trabajo en equipo para construir soluciones prácticas y crear una maqueta prototipo en la Escuela BAU. Para arquitectos, interioristas, diseñadores, programadores, botánicos, manitas...

CONDICIONES

Las condiciones para participar son sencillas:

- disposición positiva y proactiva
- ganas de colaborar y contribuir en un proyecto de open design
- habilidad en el trabajo manual
- conocimientos avanzados en tu área de interés

REQUISITOS

Si participas al taller completo, te pedimos una presentación de seis minutos sobre ti y tu trabajo.

¡No te olvides el portátil y la cámara!

NOTA

Todos los conceptos y las soluciones serán publicadas en livepods.net con licencia CC Atribución + Compartir Igual.

INSCRIPCIÓN

Nombre

Apellidos

País de residencia:

email:

Cuenta en Twitter/FB:

Website:

Mi rol:

- diseñador
- ingeniero
- emprendedor
- periodista/blogger
- artista

Tipo de taller:

- completo . 1600€
- concept day . 150€
- prototyping . 450€

La experiencia está abierta a estudiantes y profesionales. Por favor, rellena el formulario y envíalo a info@ohbcn.es