

D.I DANIEL MONCAYO

Entre el ritual y la técnica

Diseño especulativo
para la **extracción**
del café

Registro fotográfico
Revista M.U.D.



Desde hace décadas el consumo del café en la ciudad de Pasto ha sido una importante tradición, un ritual social, ya sea por tomar una bebida caliente durante las frías tardes del invierno del sur o crear un motivo para realizar una visita a algún pariente o amigo.

En el taller de diseño de cuarto semestre del Programa de Diseño Industrial, durante el semestre A del 2025, se logró explorar, conceptualizar y prototipar artefactos experimentales para la extracción del café en el hogar. A través de un enfoque práctico, crítico y sensorial, se estimuló a la reflexión sobre la interacción humano-artefacto, el ritual del café y las posibilidades técnicas no convencionales en el diseño de productos.

En el taller IV, los estudiantes desarrollan una comprensión profunda de las necesidades y demandas del entorno familiar, concebido como un microcosmos que refleja las dinámicas sociales y productivas del individuo. En este sentido, la identificación de necesidades y oportunidades de intervención se convierte en una habilidad clave del diseñador industrial, ya que se busca optimizar la funcionalidad de los objetos y promover el bienestar integral de los usuarios, abarcando tanto sus actividades diarias como sus momentos de ocio, descanso y trabajo.

Una taza de café caliente despierta el habla de los más comunicativos, aviva las discusiones sociales o políticas y apacigua los malestares del espíritu.



Dentro de los objetivos del taller se toma especialmente la idea de diseñar artefactos no convencionales para la extracción del café (actividad extraer la esencia del grano del café, normalmente, con agua) que exploren nuevas formas de interacción, materialidad y experiencia. Así mismo, se realiza un proceso de experimentación racional como método de diseño; finalmente, se integra la relación técnico-funcional con un enfoque estético y en algunos casos simbólico.

El taller tuvo una duración de 8 semanas, durante las cuales se realizaron investigaciones sobre la historia y cultura del café en Colombia, se identificaron diversos sistemas de extracción tradicionales (espreso, chemex, prensa francesa, cold brewer, etc) para tener una exploración sensorial sobre los olores, colores, texturas y sonidos presentes durante la preparación del café. Finalmente, los estudiantes construyeron modelos formales y funcionales de los artefactos mediante el uso de herramientas manuales e impresoras 3D, lo que permitió realizar una evaluación de conformidad a los parámetros dados sobre innovación, experiencia de usuario, la viabilidad y la narrativa de uso.

Drip 2

Estudiantes: Luis Alejandro Gualguan, Ana Sofia Bolaños

Dripe2 es un innovador dispositivo de preparación de café e infusiones que combina estética futurista con tecnologías inspiradas en el método de goteo y los sistemas de vacío. Su diseño cilíndrico y modular facilita el flujo del líquido, la limpieza y la interacción del usuario, mientras que su estructura con boquillas distribuidas, tubo central y calentamiento progresivo asegura una extracción más limpia, equilibrada y visualmente atractiva.

Solar Coffee

Estudiantes: Juan F. Táquez,
Camila Unigarro



La Solar Coffee es una cafetera doméstica innovadora que utiliza la humedad del ambiente como fuente de agua, inspirada en la tecnología de los hidropaneles. Su sistema de filtrado, derivado del proceso de dragado, recolecta, purifica y transforma el agua del aire para ofrecer una preparación de café sostenible y autónoma, perfecta para el hogar moderno. Toma como referencia el sifón japonés, una técnica tradicional que combina precisión científica y un atractivo espectáculo visual, integrando eficiencia, estética y conciencia ambiental en un solo producto.

Eis Kaffee

Estudiantes: Jiseth Ceron,
Yesika Armero.

Inspirada en el método Cold Brew, ofrece una extracción suave y refrescante, potenciada por un sistema de enfriamiento con esferas de hielo que preservan la frescura del café. Su mecanismo de centrifugación, similar al utilizado en la producción de queso, integra de manera uniforme café y leche para lograr una textura homogénea. Gracias a su diseño técnico que incluye filtro, vaso giratorio, aspas mezcladoras y tubos refrigerantes el dispositivo permite crear bebidas frías y cremosas de forma rápida y eficiente, ideal para amantes del café que buscan experimentar nuevas sensaciones.



Registro fotográfico
estudiantes D.I

