



Proyecto de Título 2017 - 2018 / Centro de Encuentro y Educación del Vino / Fernanda Amaro Martínez

CENTRO DE ENCUENTRO  
Y EDUCACIÓN DEL VINO

COMUNA DE NANCAGUA

Memoria de Título

Universidad de Chile  
Facultad de Arquitectura y Urbanismo

Fernanda Amaro Martínez  
Prof. Guía: Francis Pfenniger

2017 - 2018





*Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia  
como si ésta ya fuera ceniza en la memoria'*

Soneto del vino, Jorge Luis Borges





# CONTENIDO

---

<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>
<b><i>Presentación</i></b>	<b><i>Antecedentes</i></b>	<b><i>El Lugar</i></b>	<b><i>Proyecto</i></b>	<b><i>Cierre</i></b>
<i>Introducción.....7</i>	<i>El Vino.....12</i>	<i>Contexto Territorial.....27</i>	<i>Ubicación.....63</i>	<i>Reflexión final.....84</i>
<i>Motivaciones.....9</i>	- Chile, país vitivinícola	- Región del Libertador Bernardo O'Higgins	<i>Emplazamiento.....64</i>	<i>Anexos.....85</i>
<i>Temayproblemática.....10</i>	- Los valles de Chile: denominación de origen	- Valle de Colchagua	<i>Preexistencia.....65</i>	- Cronología del vino en Chile
<i>Objetivos.....11</i>	- Producción de vino en Chile	Clima	- Plano general situación actual	- Elaboración del vino
	- Cepas en Chile	Territorio	- Planta vitivinícola	<i>Bibliografía.....91</i>
	- Exportaciones en Chile	Habitantes	- Bodega crianza de vinos	
	- Viticultura, pequeña propiedad e - integración social	Planificación Territorial	- Historia	
	- Paisaje del Vino	Estructura Urbana	- Características y esquema superficies	
	- Enoturismo	Actividades Económicas	- Funcionamiento	
	<b><i>La Educación.....21</i></b>	Colchagua Tierra Premium	<b><i>Propuesta arquitectura.....71</i></b>	
	- Educación Superior	Enoturismo	- Problemática	
	- Educación Técnica en Chile	<b><i>Comuna de Nancagua.....37</i></b>	- Idea	
	- Ley 20.910	- Ubicación	- Escalas y Usuario	
		- Características Principales	- Estrategias de diseño	
		- Morfología	- Criterios de intervención preexistencia	
		- Breve Contexto Histórico	- Plano demolición	
		- Población	- Partido General	
		- Economía	<b><i>Propuesta programática.....</i></b>	
		- Educación	- Zonificación	
		- Zona Urbana	- Programa y superficies	
		- Equipamiento	<b><i>Propuesta urbana.....</i></b>	
		- Hitos	<b><i>Sostenibilidad</i></b>	
		- Socio - cultural	- Sustentabilidad	
		- Espacios de encuentro	- Gestión y Mantención	
		- Normativa	<b><i>Referentes.....78</i></b>	
		- Vialidad	<b><i>Avance de Diseño.....80</i></b>	
		- Flujos		
		- Zonificación		
		<b><i>Diagnóstico Comuna.....60</i></b>		

# CAPITULO 1

---

*Presentación*



Fig 1. Vendimia.  
Fuente: pxbere.com. CCO Public Domain

## Introducción

Desarrollar un proyecto de título que trate el tema de la identidad cultural y arquitectónica en Chile suele ser un foco recurrente de interés por parte de los futuros arquitectos y es que, existe una necesidad por hacer una última reflexión académica sobre qué significa ejercer esta profesión en este país que lo hace diferenciarse del resto y, clarificar al mismo tiempo, qué es lo que debe ponerse en valor y qué no.

Cuestionamientos que adquieren cada vez más importancia en un mundo globalizado, dominado por el poder económico y la mentalidad de la inmediatez, un escenario que ha provocado que muchos de los valores patrimoniales e identitarios de las diferentes culturas se hayan confundido, perdido o simplemente olvidado al momento de diseñar, como un acto de indiferencia al lugar en el cuál se emplaza lo que está por construirse. Así se puede inferir que estas preocupaciones vienen confrontar el despliegue de arquitecturas que se limitan a un desarrollo plástico, desechable o a la réplica de modelos foráneos.

Este caso no es la excepción, el proyecto '*Centro de Encuentro y Educación del Vino en la comuna de Nancagua*' se presenta como una forma de poner en valor la cultura y arquitectura relacionada a la producción de vino de la zona central de Chile, específicamente del Valle de Colchagua en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins al intervenir una preexistencia; la Ex Planta Vitivinícola de la Viña Pueblo Antiguo en la comuna de Nancagua.



Por un lado, el interés puesto en la zona central surge porque, a pesar de lo que se pueda pensar, los estudios y trabajos se enfocan generalmente en el norte o sur del país. Así lo aseguran las arquitectas Sofía Letelier y Ana Rugiero en su investigación sobre el estado de la identidad arquitectónica en Chile central<sup>1</sup>, donde hacen alusión a cómo hoy el común de los chilenos tiene una imagen difusa de ella, situación que pone en evidencia la necesidad de definir aquellos rasgos identificables en sus construcciones.

El proyecto se plantea entendiendo a la identidad como un concepto complejo de abordar dadas las variadas acepciones y miradas que existen para hacerlo, por eso es fundamental aclarar que no se pretende dar respuestas a todas las variables que forman parte de ella sino más bien se trata de materializar una forma de acercamiento a la cultura del vino de la zona central de Chile, incorporando a la identidad bajo dos premisas: como las características identificables de una sociedad que se han mantenido en el tiempo y como un proceso dinámico que se hace cargo de su evolución y transformaciones.

¿Por qué sobre el vino? Principalmente por una contradicción:

*Chile es un país vitivinícola que sabe poco de vinos.*

Lo servimos usualmente en nuestra mesa, celebramos acontecimientos importantes con él y es tema de orgullo al momento de hablar de su calidad y de lo cotizado que es en el extranjero, pero desconocemos su historia, cultura, procesos de elaboración, cepas, etc.

A pesar de que Chile hoy se posiciona como el cuarto exportador a nivel mundial, conversando con personas vinculadas al mundo del vino -dueños de viñas y trabajadores de la producción- y pobladores de la zona en estudio ajenos a la actividad, la conclusión sigue apuntando a lo mismo, el común de los chilenos cuenta con poco conocimiento al respecto, lo que hace replantearnos la idea sobre la existencia de una 'cultura del vino' en nuestro país.



Esta desvinculación entre el vino y los chilenos podría explicarse principalmente por los siguientes motivos<sup>2</sup>:

- Por tratarse de una elaboración puertas adentro, privada y dominada por la elite.
- Por tener una data relativamente reciente pensando que esta actividad se consolidó en la década de los 80', cuando comenzó su apertura económica y el boom exportador.
- Por el cambio de hábito de consumo de los chilenos, si se compara entre el año 1950 cuando el consumo per cápita de vino era casi de 60 litros y en la actualidad ha disminuido a 13 litros. Esto equivale a 17.3 botellas de 750 cc. al año. Sumado a la fuerte irrupción de otras bebidas alcohólicas como la cerveza, el ron y el whisky.
- Porque su producción, potenciado por el punto anterior, está enfocada en la exportación más que en el mercado nacional.
- Porque el único acercamiento y oportunidad posible de aprendizaje sobre el proceso de elaboración del vino para el público general se trata del turismo, que, lamentablemente, dadas sus elevadas tarifas, está dirigido hacia los estratos sociales altos de la población y al extranjero.

Este proyecto buscará, por tanto, reactivar el vínculo perdido entendiendo lo significativo de este producto como la imagen y valor de un país en desarrollo, que ve en él una oportunidad de progreso en la lucha por romper las barreras socioeconómicas que hoy se tienen.

1. Letelier, S., Rugiero, A. (1997). "Estado de Identidad Arquitectónica en Chile Central". Boletín INVI, no.31(12),

2. Información obtenida en: Salas Vargas, Montealegre Klenner, & Universidad de Chile. Escuela de Arquitectura. (2011). CDVCH Centro de Difusión del Vino Chileno [recurso electrónico]. Santiago: Universidad de Chile.

## Motivaciones

El sentimiento de arraigo que tengo por las tierras del Valle de Colchagua me incentivó a realizar un proyecto que planteara temas contingentes y reactivadores para la zona, temas que solventaran necesidades de las comunidades y temas que pusieran en valor su cultura.

A lo anterior se sumaron algunos intereses que he desarrollado a lo largo de la carrera y que se han orientado hacia el patrimonio arquitectónico, entendido como un reservorio de identidad abierto a acoger las necesidades y transformaciones que sufre una sociedad. Conjugar el pasado y el presente de manera integral y armónica, sin caer en caricaturas o escenografías, hacían de esta una última y desafiante oportunidad para cerrar esta etapa académica y convertirme en arquitecta.

Parte importante de estudiar arquitectura significa cuestionarse lo que se nos ha enseñado, a no quedarnos con lo establecido o con lo que otros creen correcto, se trata de buscar nuevas miradas para finalmente crear nuevas y mejores soluciones frente a un mismo hecho, problema u objetivo, porque lo único cierto es que no existe una sola forma de hacer arquitectura.

Dentro de esta búsqueda y nuevas reflexiones frente a un territorio que, a pesar de los cambios que ha podido tener en la significación de sus aspectos económicos, sociales y culturales a través del tiempo, para la mayoría de las personas se trata de un área que continúa presentando un carácter de *'cuna de la chilenidad'*.

Ahí es cuando aparecieron mis dudas al respecto...

¿Qué tan real es ese imaginario que hemos formado?

¿Conocemos todas las partes de esta identidad campesina que tanto celebramos?

¿Nos hemos quedado con la imagen de una estructura de campo que data de la colonia?



Cuando se habla de la zona central de Chile, de la sexta región, de los valles o del campo se tiende a asociar a construcciones de adobe y teja, a las casas patronales y viviendas campesinas (o de inquilinos) con sus patios centrales, corredores y parrones, a las iglesias que evangelizaron este territorio e incluso a algunos colegios que sumados a otros recintos han dado servicio a su población, pero ¿es ese realmente todo el patrimonio arquitectónico existente dentro de esta cultura agrícola y rural? ¿Esta sociedad se ha mantenido pétreo en los más de 200 años de historia?

La respuesta fue evidente, nos hemos estado olvidando de aquella arquitectura que acompañó la modernización de la actividad campesina, no nos hemos hecho cargo de incorporar estas transformaciones ni de todos los agentes sociales que forman parte de ella.

Esta inquietud se hizo mucho más notoria al mirar a la sociedad actual del Valle de Colchagua, cuyo paisaje, economía y cultura está fuertemente marcada por una actividad de reconocimiento mundial: la producción vitivinícola. Siendo esta una de las pocas actividades industriales que se desempeña en nuestro país, no se expresa un interés suficiente por parte de los arquitectos en el rescate de estos elementos e infraestructuras patrimoniales que contribuyen a la identidad arquitectónica de la zona central del país.

### Tema y problema arquitectónico

Durante el año 2017 se exportaron 869.7 millones de litros de vino con una recaudación de US\$1,850.3 millones, que ubica a Chile como el cuarto exportador de vino a nivel mundial. La producción de vinos total del año 2017 alcanzó a 949.205.801 litros a nivel nacional.<sup>3</sup>

Todas son cifras que hablan de la importancia de esta producción industrial en el país y que, sin embargo, no se ve reflejado en el interés por su consumo o por adquirir conocimientos al respecto por parte de los chilenos. Una actividad que como se ha mencionado anteriormente, dirige sus esfuerzos hacia un público de elite o al extranjero, situación que solo ha provocado el fortalecimiento estas barreras sociales.

Los viñedos dominan el paisaje de los valles centrales, pero generalmente no se conoce el patrimonio industrial que ha acompañado a esta producción. Contrario a lo que se pueda pensar, la industria vitivinícola en sus primeros años de modernización tiene un estrecho vínculo con la pequeña propiedad y producción a pequeña escala.

Evidencia de ello fueron las cooperativas vitivinícolas apoyadas por la CORFO que datan de la década del 40, como fue el caso de la Cooperativa Vitivinícola del Valle Central ubicada en el centro de la comuna de Nancagua, una planta de vinificación en la que los pequeños viñateros de Colchagua llevaban sus uvas a un mismo lugar. Sin embargo, con la llegada de la dictadura, se privatizaron la gran mayoría de estas edificaciones y esta cooperativa no fue la excepción, pasando a manos de la ex Viña Pueblo Antiguo, una de las más importantes de la zona. Hoy aparece una nueva oportunidad de la mano de esta construcción, puesto que desde el año 2004 no funciona y se encuentra en total abandono... ¿qué pasaría si se abriera su historia a los chilenos?



Fig 4. Fuente: [www.conchaytoro.com](http://www.conchaytoro.com).

El proyecto entiende la necesidad y oportunidad que significa potenciar esta producción en la zona central, más aún en el Valle de Colchagua que se posiciona como la segunda región vitivinícola más importante del país, que ha sido pionera en el desarrollo del enoturismo y conocida por la calidad de sus vinos. La educación superior técnica apoyada en la nueva ley 20.910 que busca generar nuevos Centros de Formación Técnica Superior en las regiones de Chile parece abrir una respuesta al cómo impulsar la vocación productiva de esta área.

Tomar como punto de partida una Ex Planta Vitivinícola que funcionó como cooperativa sus primeros años con la idea desarrollar un proyecto que le devuelva su carácter público y ponga sus esfuerzos en la tecnificación y especialización de esta actividad le otorga sin duda un mayor valor y simbolismo.

De la anterior reflexión se origina el tema arquitectónico y que da paso a las siguientes preguntas:

¿Cómo poner en valor la preexistencia patrimonial industrial ligada al vino del Valle de Colchagua? ¿Cómo generar una apertura pública mediante la arquitectura que democratice y culturalice a los chilenos entorno al vino? ¿Cómo materializar este relato entorno a la identidad arquitectónica y cultural de la zona central de Chile?

3. El Mostrador. (2018). Exportación de vino chileno subió 3,7% en 2017, con China y Brasil entre las mayores alzas. [En línea] Disponible en: <http://www.elmostrador.cl/mercados/2018/02/07/exportacion-de-vino-chileno-subio-37-en-2017-con-china-y-brasil-entre-las-mayores-alzas/> [Acceso 29 Feb. 2018].



## Objetivos

Este proyecto de título más que una respuesta única a las interrogante planteada, se presenta como el planteamiento de una postura crítica frente a la problemática, es por ello que se hace un distinción entre el objetivo general y específicos de la propuesta.

### **General:**

Plantear desde la arquitectura la recuperación del vínculo perdido entre chilenos y el vino.

### **Específicos:**

1. Acercar mediante la materialización arquitectónica la producción y cultura del vino a los chilenos.
2. Consolidar una propuesta arquitectónica apropiable a la comuna de Nancagua desde el entendimiento de sus aspectos naturales, culturales y necesidades.
3. Generar un espacio de encuentro público para la comunidad de Nancagua que esté ligado a la cultura del vino.
4. Utilizar la educación como agente democratizador y culturizador entorno al vino.
5. Potenciar a la comuna de Nancagua con un nuevo punto turístico que forme parte de la Ruta del Vino del Valle de Colchagua.



Fig 5.  
Fuente: pxhere.com. CC0 Public Domain

# CAPITULO 2

---

*Antecedentes*

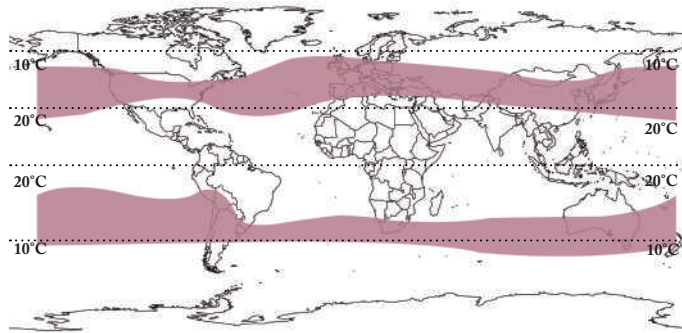


Fig 6. Zonas vitivinícolas a nivel mundial. Fuente: Elaboración propia.

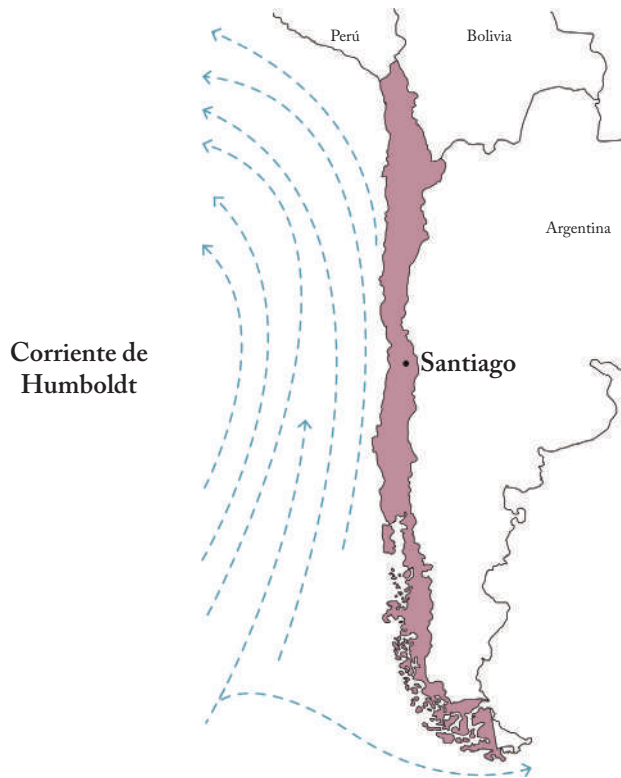


Fig 7. Corriente fría de Humboldt. Fuente: Elaboración propia.

## El Vino

Este apartado busca evidenciar la importancia de la cultura y producción vitivinícola en nuestro país y al mismo tiempo, dar contexto al presente proyecto de título, poniendo el foco en aquellas características que lo fundamentan.

### *Chile, país vitivinícola*<sup>4</sup>

Cuando se habla de vino, necesariamente debe incorporarse el concepto *terroir* que en general, se trata del conjunto de factores (suelo, clima, genotipo y factor humano) que condicionan el proceso de elaboración del vino y que varían dependiendo del lugar en donde se produce, característica que le otorga una personalidad diferenciadora a nivel global.\*Aquí radica la importancia de estudiar cuáles son las expresiones geográficas particulares del territorio chileno que hacen de este, un lugar único en el mundo para la producción de vino.

Mundialmente, las principales regiones de producción vitivinícola se encuentran entre los 30° y 50° de latitud norte y los 30° y 40° de latitud sur (Ver Fig.6). Zonas que cuentan con una exposición solar y temperatura ideal para el cultivo de vides, ya que permiten un grado de madurez satisfactorio en las uvas para la elaboración de vino.

Dentro de estas zonas se ubica Chile, que suma a estas condiciones, su clima mediterráneo de estaciones marcadas -verano seco prolongado e invierno lluvioso- que crea un ambiente óptimo para la obtención de frutos saludables. Además, la influencia de la corriente fría de Humboldt que ingresa desde el Océano Pacífico (Ver Fig. 7) permite la ventilación y regulación de las temperaturas de los valles interiores. Zonas donde se desarrolla la actividad vitivinícola facilitada por tierras fértiles que están siempre relacionadas con la cuenca de un río principal que le otorga una denominación de origen, sumado a esto la irrigación de esteros y/o canales.

4. La información de este apartado fue obtenida de: Penna Bustos, Eliash Díaz, Universidad de Chile. Facultad de Arquitectura y Urbanismo, & Eliash Díaz, Humberto. (2015). *Estación experimental vitivinícola: Universidad de Chile*. Santiago: Universidad de Chile. pág 12 y 13.



Geografía única caracterizada por las cordilleras que actúan como biombos climáticos y que contienen a una depresión intermedia con suelos ricos en minerales. La cordillera de los Andes permite *'disminuir la temperatura durante las noches gracias al aire frío que baja a los valles, generando una oscilación térmica diaria necesaria para desarrollar sabores de fruta fresca, acidez crujiente, y, en el caso de los vinos tintos, un color profundo, taninos maduros y altos niveles de antioxidantes.'*<sup>5</sup>

### *Los valles de Chile: denominación de origen*<sup>6</sup>

Dada la diferencia de climas y geografías existentes a lo largo del territorio chileno se produce una gran variedad de vinos, reconociéndose lugares y sabores asociados, ordenados a través del Decreto N°464, promulgado el 26 de mayo de 1995. Tal decreto divide a Chile en cinco Regiones Vitivinícolas que a su vez se dividen en quince Subregiones, ocho Zonas y cincuenta y una Áreas.

Las denominaciones de origen están basadas en *'el modelo francés de Appellation d'Origine Controlée, este método categoriza la calidad de un vino destacando su calidad en función de su origen (D.O.). En teoría mientras más delimitado sea su origen de más calidad debe ser el vino.'*<sup>7</sup> Estas denominaciones promueven la identidad y calidad, debido a una serie de exigencias que se deben cumplir para utilizarlas. El objetivo es *'... proteger al consumidor y productor, ya sea evitando la imitación de productos, la competencia desleal de productores que elaboren vinos a menor precio y la carencia de seguridad, tanto en la calidad como en la autenticidad del producto, con ello se resguarda el prestigio de un producto, se facilita su presencia en el mercado, mejora su comercialización y estimula a los productores a plantar y experimentar con nuevas cepas en los territorios que tienen zonificación vitivinícola.'*<sup>8</sup>

Según Decreto 464, los vinos se clasifican en tres categorías:

1. Vinos con denominación de origen
2. Vinos sin denominación de origen
3. Vinos de mesa

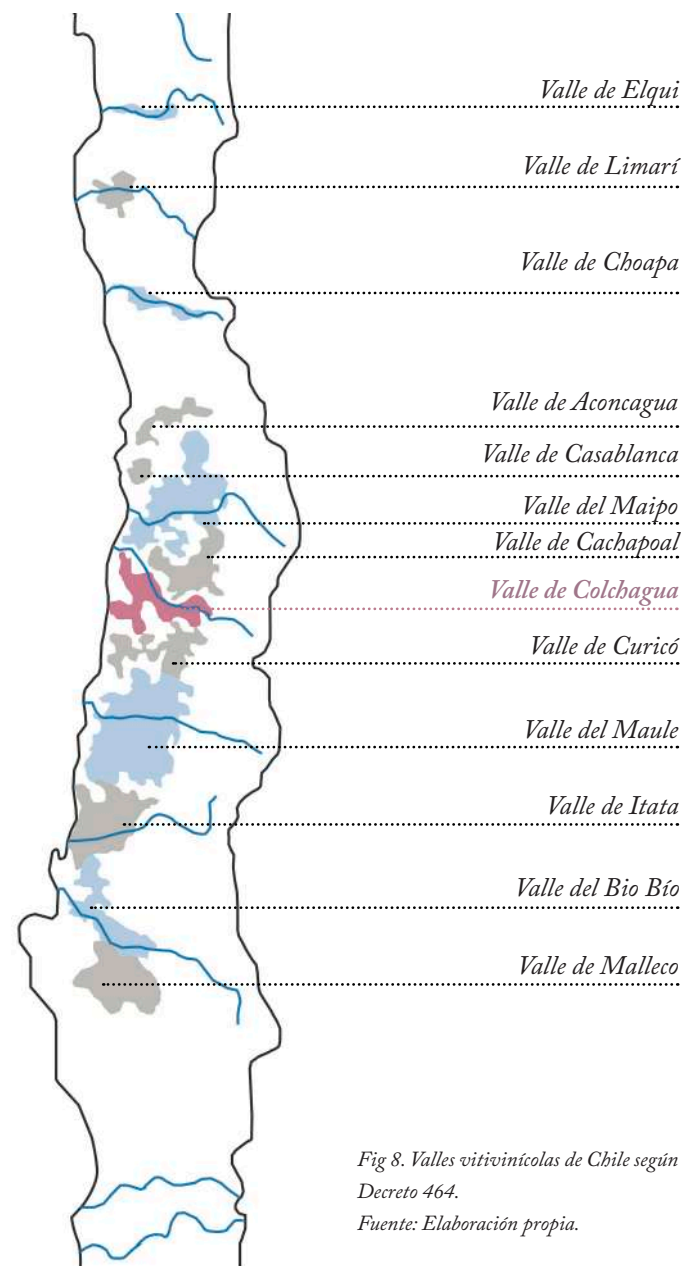


Fig 8. Valles vitivinícolas de Chile según Decreto 464.  
Fuente: Elaboración propia.

5. *Ibid.*, nota 4, pp. 12.

6. Información obtenida en Salas Vargas, Montealegre Klenner, & Universidad de Chile. Escuela de Arquitectura. (2011). *CDVCH Centro de Difusión del Vino Chileno* [recurso electrónico]. Santiago: Universidad de Chile. pp. 28.

7. Martínez, Mariana. (2005) *El Vino de la A a la Z*. Santiago de Chile, Editorial Planetavino. pp. 108.

8. Álvarez, Carmen. (2001). *Derecho del Vino: Denominaciones de Origen*. Santiago, Jurídica de Chile. pp.93.

### Producción de vino en Chile

‘La producción de vinos total del año 2017, considerando los vinos con D.O., sin D.O. y de mesa, que alcanzó a 949.205.801 litros, es inferior en 6,4% respecto al año 2016, que fue de 1.014.362.034 litros. Del total 805.061.414 litros corresponde a vinos con denominación de origen, equivalente al 84,8% del total declarado; 110.329.802 litros a vinos sin denominación de origen que incluye también los vinos viníferos corrientes declarados que no especifican variedad, equivalente al 11,6% del total declarado; y 33.814.585 litros a vinos provenientes de uvas de mesa, equivalente al 3,6% del total declarado.’<sup>9</sup>

‘Las mayores producciones de vinos se localizan en las regiones del Maule, Libertador Bernardo O’Higgins y Metropolitana respectivamente, totalizando el 93,1 % del total, concentrando en la Región del Maule el 45,4% de la totalidad de vino producido en el país.’

Desde 1997 hasta la fecha la producción de vino fino o de gran calidad se ha triplicado, mientras que los sin D.O. y de mesa se han estancado o incluso han disminuido. Situación que ha potenciado la exportación y ha provocado que solo el 30% sea para el mercado nacional.<sup>10</sup>

### Cepas en Chile<sup>11</sup>

De las 63 cepas que se cultivan en Chile, la cepa más plantada es el Cabernet Sauvignon con un 39% del total. Le sigue el Merlot con 12% y el Carmenère con 10%. Con menos del 10% se encuentra en Sauvignon Blanc (9%), el Syrah (8%) y el Chardonnay (7%), según cifras año 2016.

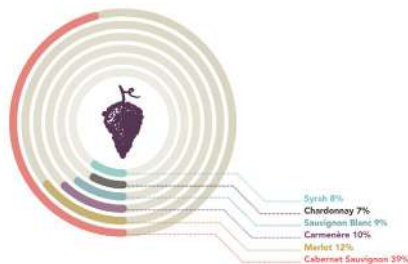


Fig 9. Cepas de vino más importantes en Chile.

Fuente: [www.blog.hellowine.cl](http://www.blog.hellowine.cl)



Fig 10. Mapa mundial principales mercados para exportaciones vino chileno.

Fuente: [www.blog.hellowine.cl](http://www.blog.hellowine.cl)

### Exportaciones<sup>12</sup>

En el 2016, Chile fue el 4to. país exportador de vino en el mundo con 9.1 millones de HL (+4,8% más que periodo anterior). Chile exporta a 150 países y sus principales mercados son China, Estados Unidos, Reino Unido, Japón y Brasil.

El país exporta el equivalente a 1.350 millones de dólares en vino.

Sobre la cronología de vino en Chile ver Anexo 1, donde se explica cómo la viticultura se remonta desde el siglo XVI, se afianza a través de los años y alcanza su apogeo en la década de los 80'. Al mismo tiempo se fundamenta la importancia que hoy tiene la actividad productiva en nuestro país y como la afamada calidad que ostentan nuestros vinos los han hecho internacionalmente reconocidos con proyecciones de crecimiento y potencialidad de desarrollo económico para Chile.

De igual forma, se recomienda ver Anexo 2, sobre la elaboración del vino, apartado donde muestra el proceso que sigue el vino desde la vid hasta el producto final. Un paso a paso necesario para entender esta actividad productiva, sus etapas y preocupaciones, que influirán en el desarrollo del proyecto de título, puesto que incluye dentro de su programa viñedos y espacios para su desarrollo (en pequeña escala) de vinificación.

9. Informe Ejecutivo de Producción de Vinos del año 2017, elaborado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). pp. 9 y 10.

10. Información obtenida en Salas Vargas, Montealegre Klenner, & Universidad de Chile. Escuela de Arquitectura. (2011). *CDVCH Centro de Difusión del Vino Chileno* [recurso electrónico]. Santiago: Universidad de Chile. pp. 43.

11. SALÚ: El blog de vino por HelloWine. (2018). Consumo de vino en Chile - SALÚ: El blog de vino por HelloWine. [En línea] Disponible en: <http://blog.hellowine.cl/consumo-de-vino-en-chile/> [Acceso 20 Feb. 2018].

12. SALÚ: El blog de vino por HelloWine. (2018). Chile país exportador de vino - SALÚ: El blog de vino por HelloWine. [En línea] Disponible en: <http://blog.hellowine.cl/chile-pais-exportador-de-vino/> [Acceso 20 Feb. 2018].

### *Viticultura, pequeña propiedad e integración social*<sup>13</sup>

Cuando se habla sobre los vinos chilenos se suele poner la mirada en las grandes empresas, siendo que en realidad se trata de una actividad productiva de trabajo colectivo realizado por miles de pequeños viticultores que a lo largo de los siglos han modelado a la cultura chilena.

Desde la época colonial, coexistieron los extensos terrenos latifundistas dedicados a la ganadería y el cultivo del trigo con la viticultura, provocando la aparición de los pequeños propietarios agrícolas, que levantaron sus bodegas con los medios a su alcance para elaborar vino: surgiendo los lagares de cuero y bodegas de muros de tierra con techos de paja. Modelos que convivieron con una viticultura sofisticada de bodegas de techo de teja, lagares de piedra o cal y ladrillo. La viticultura chilena era inclusiva, incorporaba distintos sectores sociales, motivando procesos de integración y movilidad social.

En Chile las condiciones de los suelos y los climas facilitaron el surgimiento de la industria de la vid y el vino, actividad de escaso desarrollo en otras regiones.

Registros documentales de la época muestran *'muchos casos de personas que comenzaron su vida económicamente activa sin bienes pero que con el tiempo adquirieron un pequeño terreno en el cual plantaron viñas, las cultivaron y lograron surgir'*.<sup>14</sup>

Su importancia se evidencia cuando el parrón pasó a ser parte de la casa, como un salón al aire libre. Corazón de la vida social, espacio donde se reunía la familia y amigos y también, donde se realizaban labores domésticas.

Parrales y viñas que permitieron *'desplegar las habilidades del viticultor, con distintas modalidades de sostén y conducción, técnicas de poda, atado, raleo y demás tareas culturales de la vid'*.

*'La industria de la vid y el vino contribuyó, de esta manera, a fortalecer las bases sociales del edificio institucional del país, más tarde democrático y republicano'*.<sup>15</sup>

Fig 11. Trabajadores en el parronal de Luis Probens. Año 1992

Fuente: [www.memoriasdelsigloxx.cl](http://www.memoriasdelsigloxx.cl)



13. Información obtenida en Aravena, R. *Patrimonio Vitivinícola. Aproximaciones a la cultura del vino en Chile*, Santiago: Ediciones Biblioteca Nacional, 2015. pp. 29.

14. *Ibíd.* nota 13, pp. 29

15. *Ibíd.* nota 13, pp. 30



### *Paisaje del Vino*

Al observar el territorio chileno central, nos encontramos con una zona llena de contrastes: una imponente geografía de cordilleras que se extienden a lo largo del país protegen una depresión intermedia de valles fértiles gracias a los ríos que los atraviesan. Valles que se ordenan en grandes mantos ortogonales a causa de los viñedos, reflejo de una actividad productiva que domina el paisaje y al mismo tiempo, viene a ser la expresión de la lucha del hombre por controlar la naturaleza.

Este escenario se presenta como un tranquilo remanso adecuado para el asentamiento humano, no es coincidencia que los conquistadores españoles hayan elegido esta cuenca como su lugar de residencia.

Antes que ellos incas y picunches ya habitaron estas tierras, lo que dio paso al nacimiento de un paisaje mestizo. Gracias a un clima mediterráneo fue posible introducir a la flora nativa '*especies foráneas que hoy definen la imagen típica del campo chileno: vacas, caballos, ovejas, alamedas, sauces, trigales y viñedos corresponden a fauna y flora importada*'.<sup>16</sup> Sincretismo que permite afirmar que el paisaje de las viñas ha pasado a ser hoy un elemento que se siente propio y arraigado.

Un paisaje distintivo que cuenta también con una arquitectura característica: la casa patrimonial chilena de adobe que pareciera mezclarse en perfecta armonía con el territorio. Extendiéndose de manera gradual, las geometrías rectas conformadas por canales, caminos, huertos, parrones, alamedas, etc.

16. Penna Bustos, Eliash Díaz, Universidad de Chile. Facultad de Arquitectura y Urbanismo, & Eliash Díaz, Humberto. (2015). *Estación experimental vitivinícola :Universidad de Chile*. Santiago: Universidad de Chile. pp. 19.



Fig 12. Panorámica Valle de Colchagua Comuna Nancagua, 2015. Fuente: [www.Flickr.com](http://www.Flickr.com). Usuario: virginwines1



## *Enoturismo*<sup>17</sup>

### *Mundial*

Actualmente, la actividad turística representa el 6% de la economía global (OMT, 2012), con una cifra estimada que supera los 200 millones de empleos directos e indirectos. Por ello, la importancia de la inversión y promoción turística cobra cada vez más sentido para la economía de los países.

En el período 2010-2011 Sudamérica fue la región que más creció turísticamente con un 10%. No obstante Chile sigue muy por detrás de los líderes latinoamericanos, países productores de vinos que poseen mercados internos mucho más grandes.

La actividad turística chilena equivale al 3,23% del PIB, con un ingreso de divisas que el 2011 ascendió a los MMUS\$ 2.316, 2,5% de las exportaciones totales. Chile necesita aprovechar su potencial y posicionarse internacionalmente con su oferta turística, para motivar la competitividad, en particular del enoturismo, que ha sido muy reconocido en la promoción de los países productores y por su capacidad de sumar valor.

De igual forma, se sabe que Chile está interesado en promover y diversificar las exportaciones, ámbito donde el vino tiene especial relevancia como “embajador” de la economía del país.

La industria vitivinícola para la economía chilena significa, según cifras de Intelvid, *‘más del 3,5% del PIB, genera más de 300.000 empleos cada año y una oferta productiva que comprende a 334 viñas, 95% de ellas orientadas a la exportación, con presencia hoy en más de 160 países’*.<sup>18</sup>

*‘...este campo ha demostrado ser capaz de agregar valor a la canasta exportadora de nuestro país, contribuyendo de manera eficiente a la promoción de la imagen de Chile en el mundo como un país serio, estable, capaz de competir de igual a igual con verdaderas potencias económicas en un área especialmente sensible y visible a la vez, como es la industria mundial de vinos’*.<sup>19</sup>

### *Industria del vino y turismo en Chile*

El enoturismo se ha transformado en una plataforma de promoción de las denominaciones de origen y de las viñas internacionalmente, aumenta la venta directa de los vinos y de productos derivados de la uva, ayudando a diferenciar y ampliar los mercados.



Fig 13. Tour turístico Viña Santa Cruz, Valle de Colchagua

Fuente: [vinasantacruz.cl](http://vinasantacruz.cl)

17. Este apartado se estructuró en base a la información de Aravena, R. (2015) *Patrimonio Vitivinícola. Aproximaciones a la cultura del vino en Chile*, Santiago: Ediciones Biblioteca Nacional. Cap. 'El enoturismo en Chile'.

18. *Ibid.*, nota 17. pp. 118

19. *Ibid.*, nota 17. pp. 119

Es un instrumento eficaz de *'desarrollo económico y social para los territorios rurales, en función de las características propias de las actividades y productos turísticos y vitivinícolas, caracterizados por la disposición de bienes y/o servicios complejos, con la colaboración de un gran número de trabajadores capacitados'*.<sup>20</sup>

Enoturismo que agrega valor a la oferta de bienes y servicios e impulsa la imagen país en el extranjero *'a través de la promoción de las bondades de su gente, la geografía, el patrimonio histórico y arquitectónico y, la gastronomía. En una palabra, la cultura'*.<sup>21</sup>

Hoy la producción vitícola chilena ocupa el octavo lugar a nivel mundial, sin embargo, no se ha traducido en un desarrollo equitativo de la oferta enoturística. Se está perdiendo una gran oportunidad de nuevos negocios, creación de empleos y competitividad y especialización del sector del vino.

Aunque el enoturismo se organizara en Chile a contar de 1996, con la creación de la Ruta del Vino de Colchagua actualmente *'solo existen 64 viñas abiertas al turismo, de un total de 334, lo que representa, además, una disminución importante respecto del último catastro realizado en 2006, en que se registraron 102 viñas'*<sup>22</sup> principalmente a causa de la escasa demanda.

Hay varios ítems pendientes, para que las viñas cuenten con una infraestructura de nivel internacional, como *'los accesos a discapacitados – solo el 44% de las viñas los posee–, o bien, la disponibilidad de baños –menos de la mitad dispone de servicios higiénicos para los turistas–, servicios de alojamiento y/o restaurante –menos de una cuarta parte los tiene–, y otros servicios complementarios, necesarios hoy en día para situarse en estándares más altos de calidad, tales como miradores panorámicos, juegos para los niños, jardines ornamentales y/o temáticos, circuitos interpretativos, módulos interactivos, etcétera'*.<sup>23</sup>

Si se combinaran los esfuerzos en difusión, de los actores públicos y privados involucrados, se marcaría una gran diferencia. Para ello se necesitaría que los trabajadores del sector logren en corto plazo los estándares de calidad internacional a través de la capacitación permanente y pertinente, la integración de experiencias de otros países en los modelos de gestión, administración y comercialización asociativa del enoturismo, en donde los empresarios del vino lo vean como *'una fuente de ingresos relevante, progresiva y sustentable en el tiempo'*.<sup>24</sup> En Chile solo existen esfuerzos aislados de enoturismo con las rutas del vino y las viñas que no podrán solucionar las enormes brechas mientras no exista un modelo colaborativo.

Mientras que en Chile *'hay solo 64 viñas abiertas al turismo, en Argentina hay 167, en España 523 y en Italia más de mil. Respecto de la cantidad de visitantes, en 2010 se registraron en Chile cerca de 350 mil, mientras que en Argentina superaron el millón de visitantes y en España alcanzaron 1,5 millones'*.<sup>25</sup>

Además, en general, los chilenos perciben las tarifas cobradas por ingresar a las viñas como caras, por ello es el único país productor de vino a nivel mundial donde las visitas de extranjeros representan más volumen que nacionales.

Los empresarios vitivinícolas deben convencerse de que el turismo puede ser un buen negocio y generar externalidades positivas, y que no es solo una herramienta de marketing más, sino un negocio en sí mismo. Finalmente, el Estado debe entregar las herramientas e incentivos correspondientes para que todo lo anterior ocurra.

20. *Ibid.*, nota 19.

21. *Ibid.*, nota 17. pp. 120

22. *Ibid.*, nota 21.

23. *Ibid.*, nota 21.

24. *Ibid.*, nota 17 pp.121.

25. *Ibid.*, nota 17 pp.122.

### *Rutas del Vino*

Las rutas del vino son circuitos que se basan en la premisa de acercar el vino a la gente a partir de atracciones turísticas para los visitantes: catas de vino, oferta gastronómica, cabalgatas por los viñedos, paseos y recorridos patrimoniales históricos y arquitectónicos, etc.

En Chile, existen 5 consolidadas:

- Ruta de Colchagua
- Ruta de Casablanca
- Ruta de Maule
- Ruta de Cachapoal
- Ruta de Curicó



Fig 14. Teleférico turístico Viña Santa Cruz, Valle de Colchagua.

Fuente: <https://vinasantacruz.cl>

## La Educación

Este apartado presentará de forma breve y general los aspectos significativos que tienen relación con la educación superior en Chile, que contextualizan y fundamentan al proyecto de título que incluye dentro de su programa a un Centro de Formación Técnico y Estatal enfocado a la actividad vitivinícola, que se plantea como la principal vocación del Valle de Colchagua.

Tipo de Institución	IES Vigentes (SIES 2018)
Universidades	61
Institutos Profesionales	43
Centros de Formación Técnica	46
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>

Fig 15. Tabla Instituciones de Educación Superior en Chile. Representan el 99% de la matrícula total del sistema. Fuente: Elaboración propia basada en datos de [www.cned.cl](http://www.cned.cl).

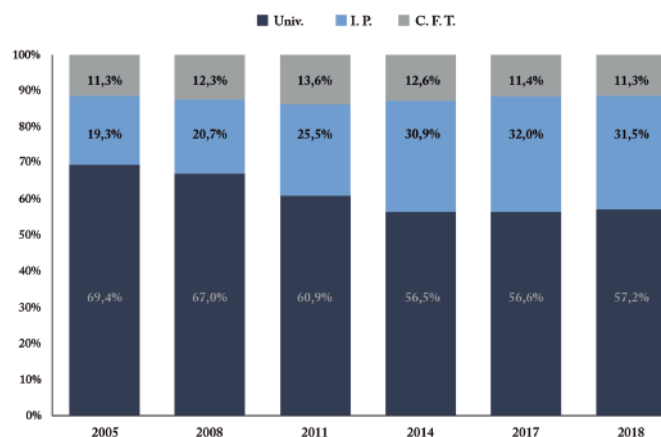


Fig 16. Gráfico distribución matrícula total por tipo de IES. Fuente: [www.cned.cl](http://www.cned.cl)

### Educación Superior<sup>26</sup>

Actualmente, la educación superior chilena se estructura en base a un sistema compuesto por tres tipos de instituciones: Universidades, Institutos Profesionales (IP) y Centros de Formación Técnica (CFT)<sup>27</sup>:

1. Universidad: ofrece carreras profesionales y técnicas de nivel superior, y otorga toda clase de grados académicos (licenciado, magíster y doctor).
2. IP: imparten carreras profesionales y técnicas de nivel superior como las universidades, pero a diferencia de ellas no pueden entregar grados académicos.
3. CFT: ofrecen solo carreras de nivel técnico.

*Los títulos profesionales acreditan una formación general y científica para un adecuado desempeño profesional, y pueden obtenerse en una universidad o IP. Sin embargo, existe un conjunto de títulos definidos por ley que requieren haber obtenido previamente el grado académico de licenciado, por lo que en esos casos sólo pueden ser otorgados por una universidad.*<sup>28</sup>

Por su parte, los títulos técnicos de nivel superior son otorgados tras cursar un programa de estudios de una duración mínima de 1600 horas de clases lo que equivale a 4 semestres. Confieren a los alumnos las capacidades y conocimientos para desempeñarse como apoyo al nivel profesional.

En Chile, a julio del 2018 según el Consejo Nacional de Educación, existe un total de 150 instituciones de educación superior, de los cuales 61, 43 y 46 corresponden a Universidades, IP y CFT respectivamente (Fig. 15). Sobre la distribución del total de matrículas en el país un 57,2% se trata de universidades demostrando una baja paulatina desde el año 2005 (69,4%) a la fecha, por su lado los IP presentan un 31,5% y los CFT un 11,3% igualando las cifras del 2005 (ver Fig. 16).

26. Apartado basado en información recopilada en: Franzosi, M., & Morelli U., P. (2016). CFT: Centro de Formación Técnica Linares: Región del Maule. Santiago: Universidad de Chile.

27. Reconocidas por el Estado en el artículo 29 de la Ley Orgánica Constitucional de Enseñanza (LOCE).

28. *Ibid.*, nota 26, pp. 6.



Región	2005	2011	2017	2018	Var. % anual
Metropolitana	312.805	468.736	545.279	551.528	1.1%
Biobío	76.376	129.375	149.311	149.083	- 0.2%
Valparaíso	81.634	117.865	128.986	128.986	- 0.4%
La Araucanía	25.452	43.555	56.560	56.560	0.6%
Maule	20.573	40.978	52.977	54.730	3.3%
Coquimbo	23.262	37.040	42.439	43.622	2.8%
Los Lagos	25.075	32.242	42.065	41.869	- 0.5%
Antofagasta	22.667	34.041	39.429	39.778	0.9%
O'Higgins	7.952	20.177	28.943	28.451	- 1.7%
De los Ríos	11.256	18.092	22.959	24.938	8.6%
Tarapacá	8.853	15.301	16.697	18.554	11.1%
Arica y Parinacota	9.630	14.393	16.191	16.926	4.5%
Atacama	5.299	9.037	11.530	11.530	- 3.7%
Magallanes	5.643	7.114	7.964	7.964	0.0%
Aysén	957	1.448	2.641	2.641	3.0%

Fig 17. Tabla tendencia de matrícula total por regiones año 2018.

Fuente: Elaboración propia, basada en [www.cned.cl](http://www.cned.cl).

Según cifras de Consejo Nacional de Educación, la tendencia de matrícula total por regiones del año 2018, continua concentrada en tres regiones; Metropolitana, Biobío y Valparaíso, que representan el 70,4% de la matrícula total del sistema (Ver Fig.17). Situación que evidencia un país centralizado, que no está haciendo los esfuerzos suficientes por invertir y potenciar a otras regiones y sólo aumenta la brecha de desigualdad.

Mientras las regiones de Atacama y O'Higgins expresan las mayores tasas de decrecimiento, esta última muestra una cifra de variación de % de -1.7 con respecto al año 2017, dato pertinente al presente proyecto de título que se instala con un programa educacional superior en la región y busca fortalecer una zona que a pesar de encontrarse en el área central del país sigue muy por debajo en la oferta académica profesional y técnica superior y que, como consecuencia, obliga a la población joven (que cuente con los recursos necesarios) a migrar a regiones vecinas para continuar con sus estudios.

Lo anterior se comprueba también en la distribución de m2 construidos ponderados por cada región del país, donde el

Servicio de Información de Educación Superior (SIES), del Ministerio de Educación, presentó en el informe 2017 sobre infraestructura y recursos educacionales en la educación superior, cifras que posicionan a la región Metropolitana con el 50% del total país. Le siguen las regiones del Biobío y Valparaíso, que cuentan con el 11,5% y 11,4% de los m2 construidos ponderados del país, respectivamente.

De igual manera, en la Fig 18 es posible observar como para el año 2016, la región de O'Higgins presenta la menor tasa de m2 construidos ponderados, con 2,2 m2 por estudiante.

Cabe señalar que esta medición fue anterior al funcionamiento de la Universidad O'Higgins, establecimiento estatal y regional que inició sus actividades académicas a partir del año 2017.

Región	M2 ponderados construidos	Distribución % de m2	Matrícula Total 2016	m2/Matrícula
Arica y Parinacota	92.694	1.4%	16.216	5.7
Tarapacá	69.252	1.1%	17.806	3.9
Antofagasta	243.851	3.7%	40.548	6.0
Atacama	90.814	1.4%	12.128	7.5
Coquimbo	207.799	3.2%	43.601	4.8
Valparaíso	743.476	11.4%	136.793	5.4
Metropolitana	3.251.361	50.0%	598.045	5.4
O'Higgins	63.678	1.0%	28.829	2.2
Maule	267.610	4.1%	55.349	4.8
Biobío	750.655	11.5%	160.757	4.7
La Araucanía	298.842	4.6%	60.320	5.0
Los Ríos	195.041	3.0%	23.379	8.3
Los Lagos	172.912	2.7%	42.889	4.0
Aysén	6.289	0.1%	2.471	2.5
Magallanes	50.635	0.8%	8.047	6.3
TOTAL	6.504.910	100.0%	1.247.178	5.2

Fig 18. Tabla m2 construidos ponderados por región y tasa de m2 construidos ponderados por Matrícula Total, año 2016.

Fuente: Elaboración propia, basada en [www.cned.cl](http://www.cned.cl).

Región	U. Cruch Estatal	U. Cruch Privada	U. Privadas	IP	CFT
O'Higgins	6.5%	3.5%	17.9%	53.2%	18.9%

Fig 19. Tabla distribución % de m2 construidos ponderados por tipo de institución, VI región, año 2016. Fuente: Elaboración propia, basada en Informe Infraestructura y Recursos Educativos en Educación Superior, SIES.

Particularmente, la VI región como se observa en Fig 19, cuenta en términos de m2 construidos ponderados en los IP con un 53.2% y en los CFT con un 18.9%, todo esto sin incluir a la Universidad O'Higgins.

### Educación Técnica en Chile

La educación superior técnica profesional es parte fundamental de la oferta formativa de cualquier sistema educacional. En ella convergen aprendizajes teóricos y prácticos enfocados en el futuro desempeño de trabajos relacionados a la industria, entregando al estudiante competencias y habilidades que le permitan desenvolverse adecuadamente en distintas actividades productivas.<sup>29</sup>

Esta opción de continuidad en la formación académica aparece como una alternativa atractiva ya que permite optar por carreras más cortas y de retorno de la inversión más eficiente. Sumado a lo anterior, en Chile las estadísticas indican que los alumnos con más años de formación alcanzan mejores remuneraciones.<sup>30</sup>

Actualmente, el 40% de los titulados de Educación Superior son técnicos de nivel superior. [No obstante] Según la SOFOFA, Chile tiene un déficit de 600 mil técnicos profesionales. De ahí la importancia de aumentar la cobertura de la formación técnica, así como la calidad y la pertinencia de los programas a fin de contar a corto y mediano plazo con el capital humano que el país requiere para su desarrollo.<sup>31</sup>

En el primer eslabón de la educación superior técnica chilena están los CFT. Existen actualmente 46 Centros de Formación Técnica, sin considerar los que están en proceso de cierre,

que congregan a 146 mil alumnos aprox. De ellos, 20 están acreditados.<sup>32</sup>

### Matrículas en carreras técnicas

Hoy, más del 30% de la matrícula total de la educación superior corresponden a la formación técnica. Durante la última década este nivel formativa presenta un crecimiento significativo, como en el número de alumnos matriculados de primer año que entre el 2005 y 2014 alcanzó un incremento de un 170%.

Los CFT concentran un 11.3% del total de las matrículas del SIES, participación relativamente estable durante la última década. Aunque, si se compara las estadísticas actuales con las del año 1990, donde las matrículas representaban el 32%, se aprecia que los CFT han perdido participación de forma considerable.

*'Esto se explica, en parte, porque los estudiantes de universidades reciben, proporcionalmente, mayores aportes financieros del Estado que los estudiantes de IP y CFT. Mientras que los universitarios se costean aproximadamente el 55% del valor real de la carrera, los alumnos de IP y CFT en promedio costean el 68% de la carrera.'*<sup>33</sup>



Fig 20. Tabla Evolución de la matrícula en Centros de Formación Técnica (1984-2015). Fuente: Informe evolución de la matrícula técnica nivel superior, SIES.

29. Franzosi, M., & Morelli U., P. (2016). CFT: Centro de Formación Técnica Linares: Región del Maule. Santiago: Universidad de Chile. pp.7.

30. El informe del Centro de Estudios del Ministerio de Educación respecto a Casen 2011 indica lo siguiente:

1. Los jóvenes que estudian una carrera universitaria (5 a 6 años) ganan entre 2 y 3,5 veces más que aquellos que solo terminan la Enseñanza Media.
2. Quienes se titulan de una carrera técnica de nivel superior (2 años) ganan 1/3 más que aquellos que no estudian.
3. Los que estudian una carrera en un Instituto Profesional (4 años) ganan el doble de los que sólo terminan el colegio.

31. Ibid., nota 29, pp.8.

32. Ibid., nota 29, pp.8.

33. Ibid., nota 29, pp.9.

*'La mayoría de los jóvenes que optan por educación técnico profesional provienen de los 2 quintiles de menor ingreso del país, queda de manifiesto la desigualdad que existe en el acceso a la educación superior en desmedro de la educación técnico-profesional. El sistema de ayuda financiera que entrega el Estado según la institución a la que se postule claramente incentiva el ingreso a universidades por sobre los IP y CFT, y no por razones vocacionales o académicas, sino económicas. Esto último se ve acentuado con el hecho de que aproximadamente el 50% de las matrículas de IP y CFT son en modalidad vespertina, evidenciando que se trata de jóvenes que durante el día trabajan para costear su diario vivir.'*<sup>34</sup>

34. Franzosi, M., & Morelli U., P. (2016). CFT: Centro de Formación Técnica Linares: Región del Maule. Santiago: Universidad de Chile. pp.9.

35. La ley 20.910 puede ser revisada en: <https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1088775>

36. Mineduc., 2016. Secretaría de Educación Técnica. Revisada en abril de 2016, en: <http://www.tecnico-profesional.mineduc.cl/presidenta-bachelet-esta-ley-viene-a-reafirmar-nuestro-compromiso-con-la-educacion-publica-inclusiva-y-de-calidad/>

37. Ver Título II, Art. 3º de la Ley 20.910.

38. Este apartado está escrito textualmente desde Mineduc., 2016. Secretaría de Educación Técnica. Revisada en abril de 2016, en: [tecnico-profesional.mineduc.cl](http://www.tecnico-profesional.mineduc.cl)

### **Ley 20.910**

El año 2016 se promulgó la ley 20.910<sup>35</sup> que crea 15 CFT Estatales que se emplazarán en cada una de las regiones del país. Se trata de una iniciativa que forma parte de la Reforma a la Educación que impulsó el gobierno de la Ex Presidenta Michelle Bachelet y que se puso en marcha a través de Ley de Inclusión, la creación del Sistema de Desarrollo Profesional Docente y la Gratuidad en la Educación Superior.

Se sustenta en el macro objetivo definido por el Estado que busca fomentar las vocaciones productivas y los potenciales de empleo de cada zona, ligados a la estrategia regional y a programas de CORFO del Ministerio de Trabajo y el Consejo Nacional de Innovación para la Competitividad.

La ley adquiere gran importancia, puesto que al generar opciones estatales de educación superior en cada región, se está promoviendo la descentralización económica y social del país, al permitir que los jóvenes de distintas provincias puedan continuar sus estudios gratuitamente en sus respectivos territorios y se evite de esta manera, la migración de potencias intelectuales y talentos hacia las grandes urbes.

En palabras del entonces Ministerio de Educación, esta ley tiene como finalidad *“generar una oferta pública para la formación de técnicos de alta calificación, que represente una opción de valor en los territorios en los cuales se emplazará, considerando*

*la estrategia de desarrollo y productiva de cada región, la oferta de formación de técnicos existentes, las demandas de las empresas, las necesidades de estudiantes, trabajadores y trabajadoras y los emprendimientos del entorno productivo y social”*.<sup>36</sup> Así, estos CFT vienen a responder a los reales requerimientos de empleo en el corto y mediano plazo, facilitando la inserción efectiva de los estudiantes al mundo del trabajo. Al mismo tiempo buscará *“contribuir al desarrollo material y social sostenido, sustentable y equitativo de sus respectivas regiones, colaborando con el fomento de la competitividad y productividad de éstas”*,<sup>37</sup> provocando de esta manera, la diversificación de la matriz productiva, favoreciendo a la industrialización y la agregación de valor en las diferentes labores técnicas.

Estas instituciones se someterán obligatoriamente a las exigencias de acreditación y se vincularán a la universidad regional de cada región, a empresas y a liceos técnico-profesionales. Se estima que esta ley implicará una inversión inicial de MM\$114.000 a nivel nacional.

Los centros se implementarán gradualmente en grupos de cinco: el primero abarca las regiones de La Araucanía (Lautaro), Maule (Linares), Tarapacá (Alto Hospicio), Los Lagos (Llanquihue) y Coquimbo (Ovalle). El segundo grupo incluye a Los Ríos (La Unión), Valparaíso (San Antonio), Metropolitana (Peñalolén), Magallanes (Punta Arenas) y Antofagasta (Calama). El tercero incorpora a Arica y Parinacota, Atacama, O'Higgins, Biobío y Aysén.

Los CFT deben cumplir lo siguiente:

#### *Objetivos Generales*<sup>38</sup>

- Impulsar el desarrollo regional.
- Aumentar la competitividad y productividad de la región.
- Estimular la empleabilidad y movilidad social.
- Atacar la pobreza.
- Aportar al capital humano y formación de las personas.
- Generar igualdad de oportunidades.

### Obligaciones

- Entregar formación pertinente a través de una vinculación efectiva con el sector productivo de su región, orientada hacia el desempeño en el mundo laboral, el desarrollo de habilidades interpersonales y el pleno conocimiento de derechos y deberes laborales vigentes.
- Incorporar en el diseño de su modelo formativo las características de sus estudiantes, a fin de facilitar su retención, promoción, egreso y titulación.
- Articular trayectorias formativas con otros niveles educacionales y, en particular, con los niveles de enseñanza media técnico profesional y enseñanza profesional y universitaria.
- Colaborar activamente entre sí y con las universidades del Estado para el cumplimiento de sus fines.
- Promover la actualización permanente de su cuerpo académico, directivo y funcionario.
- Entregar una formación pluralista, inclusiva, laica, democrática y participativa y que considere las características socioculturales del territorio en que se asienta.

Con esta ley queda de manifiesto la intención del Estado chileno de saldar la deuda pública que tiene con la educación superior técnico-profesional, rol perdido en 1989 cuando se dejó en manos de la Confederación de la Producción y de Comercio (CPC). Más aún si se considera *'la acentuada concentración que presenta la matrícula de los CFT en un número reducido de instituciones. De acuerdo con información del Consejo Superior de Educación, un 53,8% de la matrícula de los CFT se concentra en 3 instituciones (INACAP, Santo Tomás, DUOC).'*<sup>39</sup>

Esta oportunidad y necesidad de desarrollo educacional superior, técnico, especializado y de acceso universal en la VI Región, la recoge y hace parte el presente proyecto de título.

39. Franzosi, M., & Morelli U., P. (2016). CFT: Centro de Formación Técnica Linares: Región del Maule. Santiago: Universidad de Chile.



Fig 22. Esquema gráfico características CFT Estatales.  
Fuente: [www.mineduc.cl](http://www.mineduc.cl)



# CAPITULO 3

---

*El Lugar*

## CONTEXTO TERRITORIAL

### *Región del Libertador Bernardo O'Higgins*

El proyecto se encuentra en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins (VI) la cual 'se localiza en la macrozona central del país, aproximadamente entre los 34° y los 35° de latitud sur. Abarca una superficie de 16.387,00 km<sup>2</sup>, representando el 2,2% del territorio nacional continental. Sus límites son por el norte la Región Metropolitana de Santiago a los 33°50' latitud sur, y por el sur la Región del Maule a los 34° 45' latitud sur, al oeste con el Océano Pacífico y al este con la Cordillera de Los Andes'.<sup>40</sup>

Su capital regional es Rancagua. Según INE el Censo 2017 arrojó una población regional de 914.555 habitantes, una densidad de 55,8 habitantes por kilómetro cuadrado. Administrativamente está dividida en tres Provincias: Cachapoal, Cardenal Caro y Colchagua, siendo esta última donde se ubica el proyecto, específicamente, en la comuna de Nancagua.



Fig 23. Mapa de ubicación VI región a nivel nacional.

Fuente: Elaboración propia.

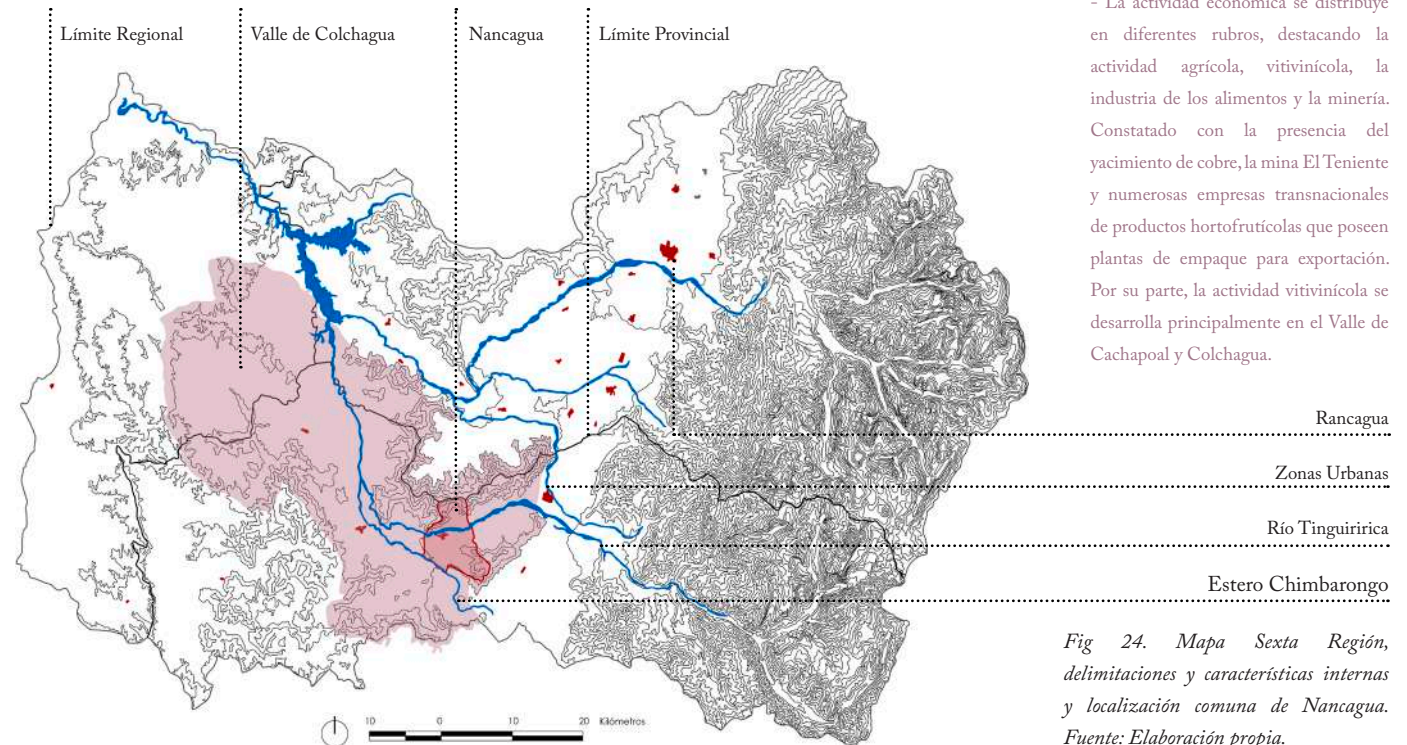


Fig 24. Mapa Sexta Región, delimitaciones y características internas y localización comuna de Nancagua.

Fuente: Elaboración propia.

40. Bcn.cl. (2018). Región del Libertador Bernardo O'Higgins. [En línea] Disponible en: <https://www.bcn.cl/siit/nuestropais/region6> [Acceso 10 Abril 2018].

Otros antecedentes importantes a considerar de la región:

- Su clima es de carácter templado de tipo mediterráneo y su sistema hidrográfico esta constituido principalmente por ríos y embalses.

- La actividad económica se distribuye en diferentes rubros, destacando la actividad agrícola, vitivinícola, la industria de los alimentos y la minería. Constatado con la presencia del yacimiento de cobre, la mina El Teniente y numerosas empresas transnacionales de productos hortofrutícolas que poseen plantas de empaque para exportación. Por su parte, la actividad vitivinícola se desarrolla principalmente en el Valle de Cachapoal y Colchagua.

- Comunas
1. San Fernando
  2. Placilla
  3. Chimbarongo
  4. Nancagua
  5. Santa Cruz
  6. Palmilla
  7. Peralillo
  8. Pumanque
  9. Lolol
  10. Chépica

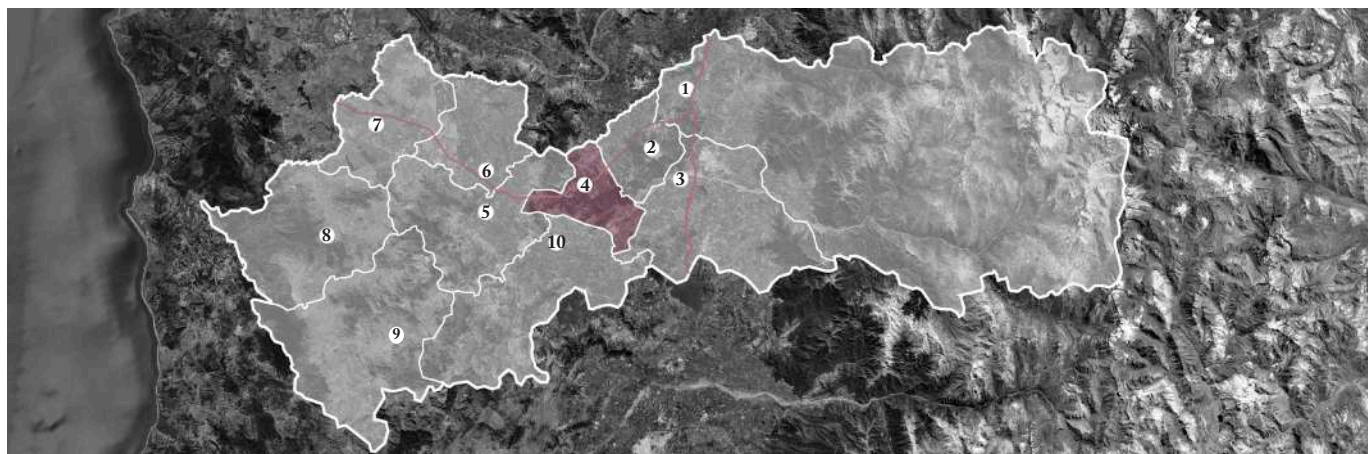


Fig 25. Mapa provincia de Colchagua vista Google Earth, identificación comuna de Nancagua. Fuente: Elaboración propia.

### *Valle de Colchagua*<sup>41</sup>

41. Muñoz, C., (2009). Colchagua, un paisaje ordenándose en torno al vino. *Ci[ur] Área natural. Paisaje y territorio. 2º Gr. Simposio La Serena. n° 66. Desarrollo, ciudad y sostenibilidad. 17-18.*

La provincia de Colchagua situada a 130 km al sur de Santiago, entre 34°15' y los 34°50' de latitud sur y los 72°00' y 70°15' longitud oeste aprox. Está delimitada al norte con la provincia de Cachapoal, al oeste con la provincia de Cardenal Caro (Océano Pacífico), al este con la Cordillera de Los Andes y al sur con la provincia de Curicó (VII Región).

Está dividida política y administrativamente en 10 comunas: San Fernando (capital), Chimbarongo, Placilla, Nancagua, Chépica, Santa Cruz, Palmilla, Peralillo, Pumanque y Lolol.

### *Clima*

Mediterráneo con extenso período sin precipitaciones, desde fines de la primavera hasta término del verano, y con temperaturas sobre los 30°C. Amplitud térmica que oscila entre los 15°C y los 18°C; humedad relativa entre el 55% y el 60%. Hacia los faldeos cordilleranos, la amplitud térmica puede alcanzar los 20°C por el ingreso del aire cordillerano frío hacia el valle. Hacia la costa, las condiciones de luminosidad y acumulación térmica decaen por la influencia de la cercanía del Océano Pacífico, la humedad relativa aumenta. El invierno puede tener un promedio anual de 500mm. Precipitaciones en forma de nieve en la cordillera, que permiten contar con agua para riego en los meses secos a partir del proceso de deshielo.

### *Territorio*

Este territorio se configura básicamente por la cuenca del Río Tinguiririca, encajonada entre dos cadenas de cerros: una al norte y otra al sur que configuran los parteaguas principales de la cuenca, desprendidos de la cordillera en sentido este - oeste, con una separación entre ambas que no supera los treinta y cinco kilómetros, situación que le otorga más consistencia a un entorno protegido a la manera de un corredor continuo de mar a cordillera, que consolida particularidades y vocaciones que potencian su desarrollo, y lo hace diferente a otros valles del país.

Además posee una conformación de muy baja altura, donde la Cordillera de la Costa que delimita el área oeste del Valle es inferior a los 500 m, situación que permite el ingreso de las brisas frescas del Océano Pacífico.

En la delimitación oriente, el cordón andino cuenta con una altitud promedio de 4.700 m, que propicia la existencia de nieve durante gran parte del año, conformando el “refrigerante” natural para las noches del seco verano.





Fig 26. Luis Felipe Edwards Wines – Valle de Colchagua Viñas del Fundo San José de Puquillay. Fuente: es.wikipedia.org.

Los cordones de media y baja montaña, perfilan el valle de Colchagua, confinándolo y entregándole identidad; adicionalmente, preservan vegetación nativa, aunque esta ya es amenazada por el desarrollo de la agricultura. Características geográficas únicas en Chile que junto a un clima templado mediterráneo forman el escenario perfecto para el desarrollo de la actividad vitivinícola.

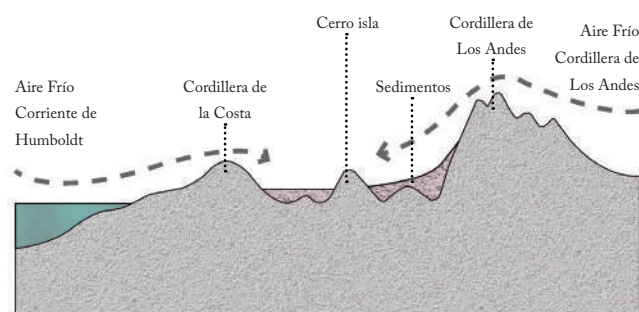


Fig 27. Corte transversal Valle Central Chile: relieve y corrientes de aire. Fuente: Elaboración propia.

#### **Hidrografía<sup>42</sup>**

El río Tinguiririca, es el principal afluente del Valle de Colchagua. Se desarrolla en la cordillera de los Andes y drena un área total de 4.730 km<sup>2</sup>, con una longitud de 167 km hasta su desembocadura en el Lago Rapel, su principal afluente corresponde al estero Chimbarongo.

Además de estos cursos principales, existen esteros de origen andino del sector de media montaña, tal es el caso de los esteros Antivero y Chimbarongo.

#### **Suelo**

En términos agrícolas, los suelos de esta zona se clasifican mayoritariamente en CCU III y IV<sup>43</sup> además, se caracterizan por su profundidad y una capacidad de drenaje, donde gran parte de la superficie de la zona presenta algún problema. Esto se explica por la configuración del valle en torno a la cuenca del Tinguiririca y las texturas finas que lo componen, siendo calificados como “suelos de drenaje imperfecto.”<sup>44</sup>

42. Información recopilada de PRI de Tinguiririca 2016.

43. Según el Sistema de Clasificación y muestreo de suelo aplicado por el SAG, la sigla CCU hace referencia a la Clase de Capacidad de Uso de Suelos. La clase III presenta limitaciones al laboreo en caso de suelos con pendientes cercanas al 8% o por presentar hasta un 15% de pedregosidad en superficie, además pueden presentar limitaciones para el arraigamiento de sp. con raíces profundas y requieren prácticas de conservación de suelos. Y la clase IV puede presentar riesgo de erosión por pendiente, requieren prácticas de conservación en el laboreo del suelo, poseen pendientes hasta un 15% o bien profundidad no superior a 40 cm.

44. Universidad de Talca, 2006. Departamento de Economía Agraria, *Resumen y conclusiones. Diagnóstico base, agropecuario y socioeconómico*. Embalse Convento Viejo segunda etapa.



### *Habitantes*

La provincia de tiene una superficie de 5.678 km<sup>2</sup>, alberga al 25% de la población regional, según el Censo 2017 realizado por el INE, señala que la población de la provincia está compuesta por 222.556 habitantes, de los cuales el 63.76% vive en zonas urbanas y un 36.24% en zonas rurales.

Población que se concentra principalmente en tres comunas; la capital provincial San Fernando (73.973 hab), Santa Cruz (37.855) y Chimbarongo (35.399 hab). Del total de la población un 20,1% corresponde a menores de 15 años, un 67,2% entre 15 y 64 años y un 12.7% mayores de 65 años.

### *Planificación Territorial*

La provincia se perfila en los estudios censales comparativos como territorio de emigración. Un aspecto que constituye un factor determinante en la modalidad del poblamiento del área corresponde a las características geográficas de la comuna y a los recursos naturales que esta ofrece.

El desarrollo de la agricultura y silvicultura requiere de vías de comunicación para trasladar los productos hacia los centros de consumo, lo cual conllevó al asentamiento junto a ellas y a una población rural emplazada en sus cercanías.

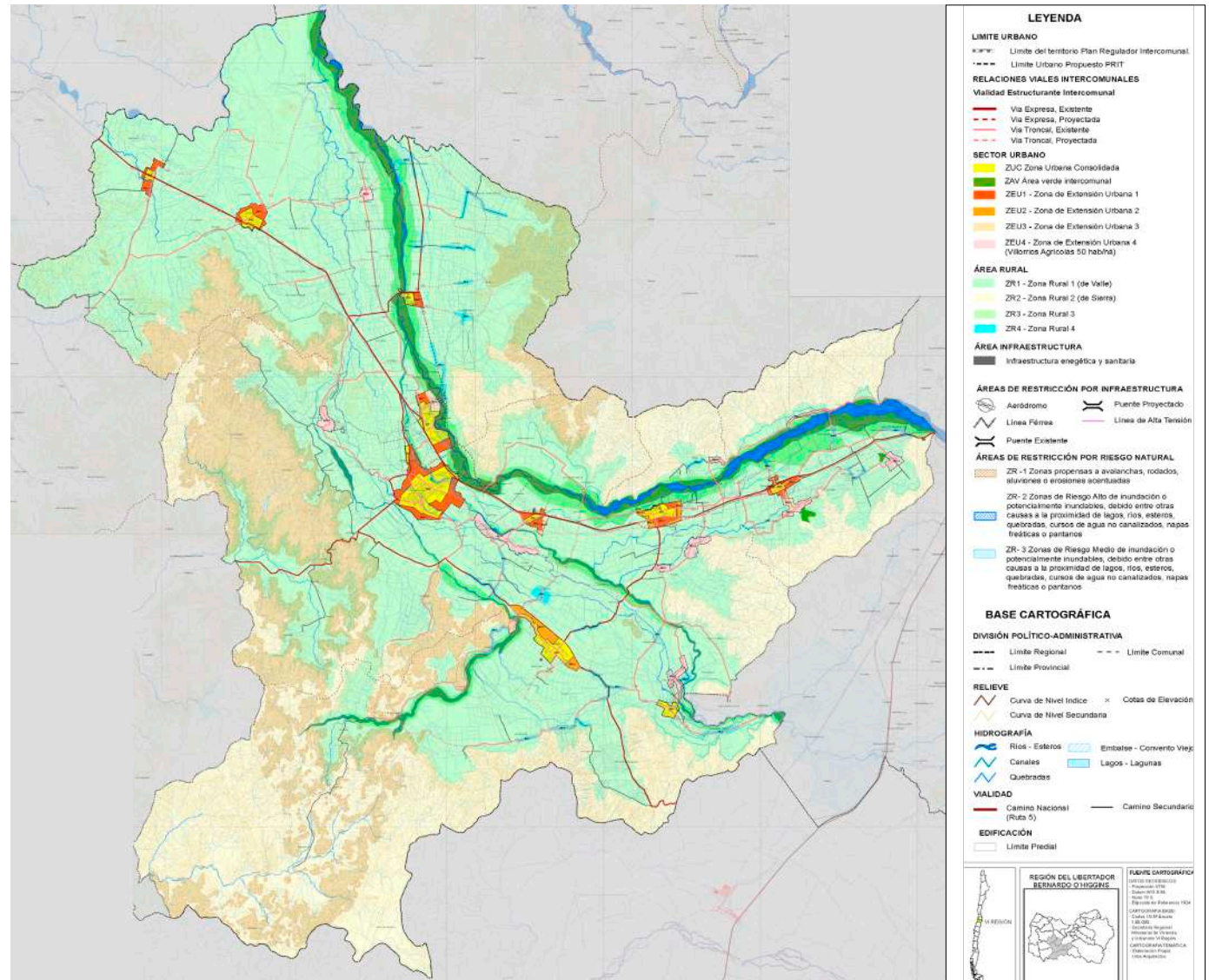
Actualmente, existe el Plan Regulador Intercomunal de Tinguiririca que ordena la intercomuna formada por las comunas de Santa Cruz, Palmilla, Nancagua, Chépica, Placilla y Peralillo, de la Provincia de Colchagua, se articula espacial y geográficamente por el Valle de Colchagua en cuyo interior se distinguen dos cuencas: la del estero Nilahue y la del río Tinguiririca. (Ver Fig 29).

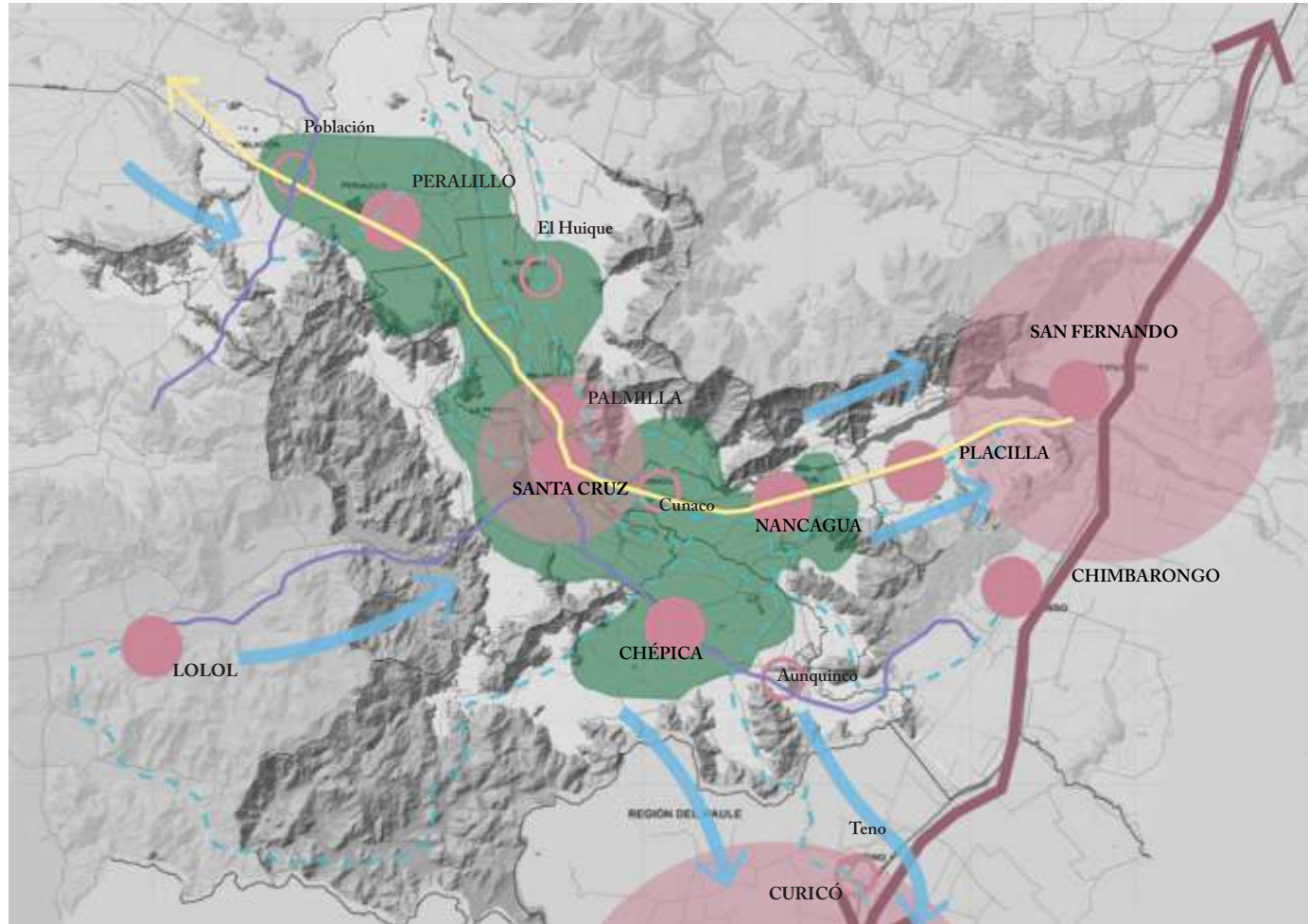
El plan se desarrolla dentro de la Estrategia Regional de Desarrollo 2011-2020, Región del Libertador General Bernardo O'Higgins que busca presentarse como *"potencia agroalimentaria, sustentable, enraizada en su identidad huasa, integrada al mundo y cuyo principal capital son las personas"*.



Fig 28. Valle de Colchagua desde Puquillay © Ricardo Obando.  
Fuente: farm3.static.flickr.com

Fig 29. Mapa Plan Regulador Intercomunal de Tinguiririca año 2016. Región del Libertador Bernardo O'Higgins. Fuente: Municipalidad de Nancagua.





- Ruta 5 Sur
- Ruta 90
- Vía intercomunal
- - - Camino rural

Fig 30. Esquema zonas urbanas Valle de Colchagua.  
 Fuente: Elaboración propia basado en esquemas de sistemas y subsistemas de centros poblados PRI Tinguiririca 2016.



### *Estructura urbana Provincia Valle de Colchagua*

En el PRI Tinguiririca 2016 (ver Fig 30), se reconocen tres centros de servicios; Curicó, San Fernando y Santa Cruz. Estos centros adquieren diferentes roles funcionales en el territorio, siendo Santa Cruz el centro de servicios y administrativo de menor escala.

Existen 2 ejes principales que articulan el sistema de centros poblados; entre Curicó y San Fernando, en el sentido Norte Sur, la Ruta 5 Sur -carretera que también conecta con la Santiago- y entre Santa Cruz y San Fernando, en el sentido Oriente Poniente, la Ruta 90 (Ex ramal ferroviario San Fernadno-Pichilemu) el cual se proyecta hasta el balneario de Pichilemu.

Esta conexión es definida por la cuenca del río Tinguiririca, y sirve de estructura para el subsistema de localidades distribuidas por medio de una red de caminos rurales.

El sistema de centros poblados que se configura con eje en Santa Cruz, abarca las comunas de Nancagua, Chépica, Palmilla y Peralillo en su entorno inmediato de interdependencia funcional y jerárquica, generando una tensión hacia la comuna de Placilla, que se encuentra en medio de la conexión del eje articulador con San Fernando, y además algunas relaciones con las comunas de Marchigüe y Lolol.

La red de asentamientos urbanos y rurales repartidos de manera homogénea en la intercomuna, otorga un gran potencial dada la diversidad de escalas y funciones que aporta cada uno al sistema, lo cual además de producir interés sobre su agroturismo, da equilibrio al territorio y es una importante contribución a la calidad de vida de los habitantes de sus comunas con la multiplicidad de servicios existentes en sus cercanías.

Por otra parte muchos de los caminos secundarios generan alternativas estratégicas a las rutas tradicionales principales.

### *Actividades económicas de impacto intercomunal*

La mayoría de las empresas del territorio se desenvuelven en el rubro comercio al por mayor y menor, repuestos, vehículos, automotores/enseres domésticos, seguido por la agricultura, ganadería y silvicultura. La comuna de Santa Cruz es la que aloja la mayoría de las empresas del primer tipo, mientras que Palmilla, Placilla, Chépica y Peralillo se dedican al segundo.

Dentro de la agroindustria que se desarrolla en el área de estudio, destacan las plantaciones de viñas, cereales y frutales, siendo las comunas de Nancagua, Palmilla y Peralillo las principales receptoras del primer tipo de plantación y Peralillo la que acoge la mayor cantidad de hectáreas con este uso, alcanzando las 4.250 hectáreas según el último Censo agropecuario.

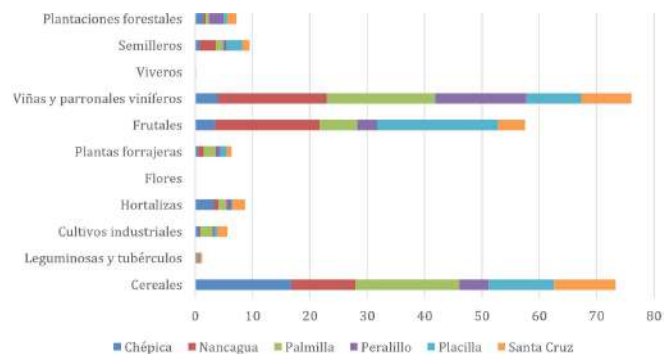


Fig 31. Porcentaje de superficie sembrada por comuna.

Fuente: PRI Tinguiririca 2016.



### Colchagua, Tierra Premium

Si bien la historia del valle se remonta al siglo XVII y se observa una expansión del desarrollo agrícola siguiendo la ruta del antiguo ramal San Fernando - Pichilemu, no fue hasta los años 80 que el vino se impone con mayor fuerza, cuando se actualiza y expande empresarialmente, lo que ha permitido sortear con éxito los vaivenes del sector agro – productor.

Hoy el valle de Colchagua es en el país y en el exterior, una reconocida marca de alta calidad en la producción de vinos finos, generados en un paisaje rural donde conviven, se integran y potencian el entorno natural y sus tradiciones; el patrimonio cultural chileno. El alma campesina se gestiona con servicios y productos asociados a la producción vitivinícola, como la gastronomía y el turismo, desapareciendo los inquilinos y peones por obreros agrícolas derivados de esta industria.

Esta situación ha generado un aumento considerable de la superficie plantada de viñas que han transformado el paisaje de trigos en un gran parronal, hoy es el segundo valle en extensión después del Maule.

Dada su topografía el valle pueda dividirse en tres áreas. La zona precordillerana, que comprende las comunas de San Fernando, Chimbarongo y Placilla; luego está el valle interior con las comunas de Nancagua, Chépica, Santa Cruz y Palmilla, sin olvidar la floreciente zona de Apalta; y finalmente están los sectores más cercanos a la costa, Peralillo, Marchigüe y Lolol, los que reciben una influencia mayor del océano Pacífico.

Actualmente el valle es el mayor productor de variedades tintas del país, cuya especialidad es el Cabernet Sauvignon, le siguen el Merlot, Carménère, Chardonnay, Syrah, y Tintorería.

#### Cronología Expansión Vitivinícola Valle de Colchagua

A partir de 1913 el desarrollo vitivinícola sigue ruta del ramal San Fernando - Pichilemu. Línea reconstruida con fines turísticos con el 'Tren del Vino' el año 2004.

El Valle se consolida como zona vitivinícola a contar de la década del 80.

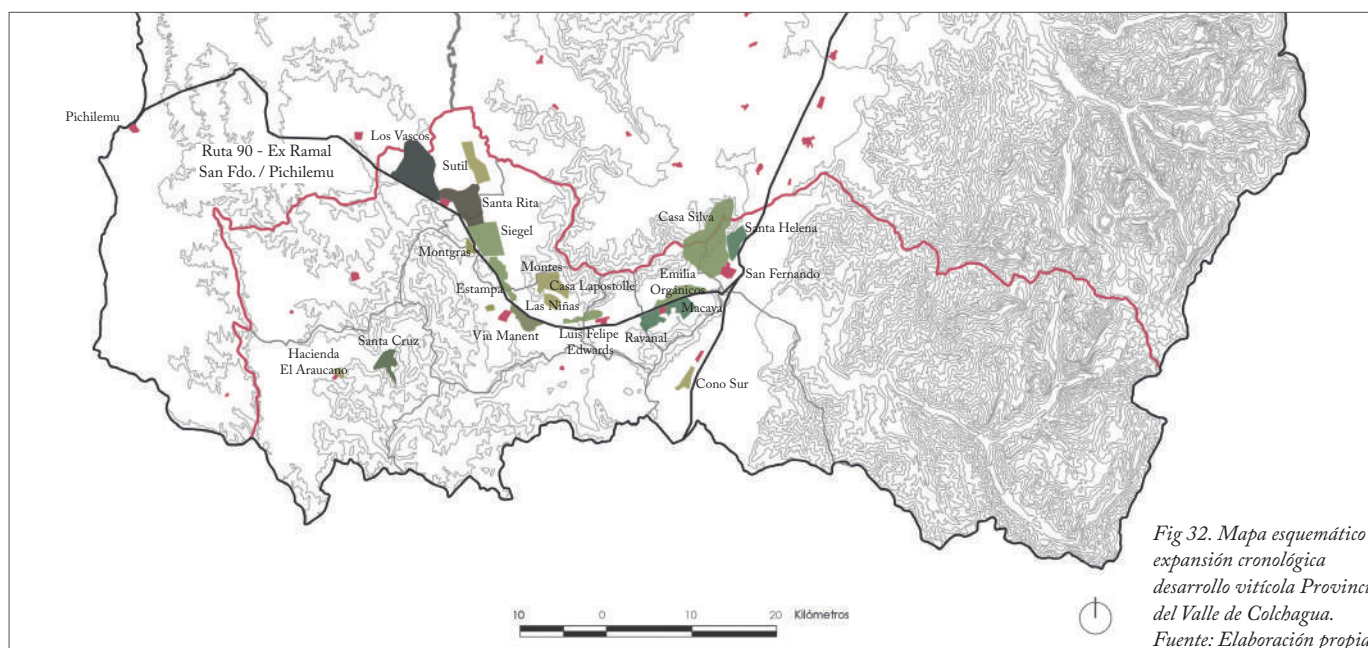
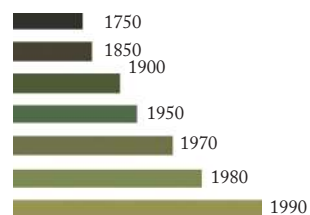


Fig 32. Mapa esquemático expansión cronológica desarrollo vitícola Provincia del Valle de Colchagua. Fuente: Elaboración propia

El valle está conformado por 31 Viñas<sup>45</sup> productores de vinos finos.

El tamaño de las empresas<sup>46</sup> por la cantidad de empleos se desglosa de la siguiente forma:

- Pequeñas empresas (1 a 19 empleados).....28%
- Medianas empresas (20 a 99 empleados).....66%
- Grandes empresas (100 y mas empleados).....6%

Comuna	N° propiedades plantación vides	Superficie has vinífera tinta	Superficie has vinífera blanca	Superficie total has plantadas
Chépica	73	1.420,97	84,39	1.505,36
Chimbarongo	124	1.321,92	438,71	1.760,63
Lolol	70	1.895,58	526,37	2.421,95
Nancagua	25	2.125,38	454,93	2.580,31
Palmilla	5		367,11	4.385,96
Peralillo	8	5.889,88	470,26	6.360,14
Placilla	44	1.140,99	107,74	1.248,73
Pumanque	111	821,24	610,51	1.431,75
Santa Cruz	206	3.750,95	330,98	4.081,93
San Fernando	102	2.020,10	336,06	2.356,16
<b>Total</b>	<b>768</b>	<b>24.405,86</b>	<b>3.727,06</b>	<b>38.132,92</b>

45. Macaya, Ravanal, Cono Sur, VOE (Viñedos Orgánicos Emiliana), Torreti, Luis Felipe Edwards, Candelaria, Viu Manent, Casa Lapostolle, Nuevo Mundo, Montes, Apalta, La Posada, Laura Hartwig, J&F Lurton, Estampa, MontGras, San José del Carmen El Huique, Calitrera, Sutil, Bisquertt, Los Vascos, Peralillo, Cánepa, Errazuriz Ovalle, Los Maquis, Hacienda El Araucano, Siegel, Santa Rita, Santa Helena y Santa Cruz.

Fig 33. Tabla propiedades y superficies de hectáreas plantadas con vides para vinificación de la provincia del Valle de Colchagua.

Fuente: Elaboración propia basado en Catastro Vitícola Nacional 2016

46. De esta muestra, se tuvo que el 81% era de propiedad de chilenos, y el 19% de propietarios extranjeros.

*Área Vitivinícola actual  
Valle de Colchagua*

Los viñedos ocupan la mayor parte del suelo rural del Valle, según Catastro Vitícola Nacional del 2016, la provincia de Colchagua cuenta con una superficie total de 38132,92 has de vides plantadas con fin vinífero.

- Viñas principales
- Área viñedos
- Relación entre viñas
- Zonas urbanas
- Límite provincia de Colchagua
- Vialidad principal

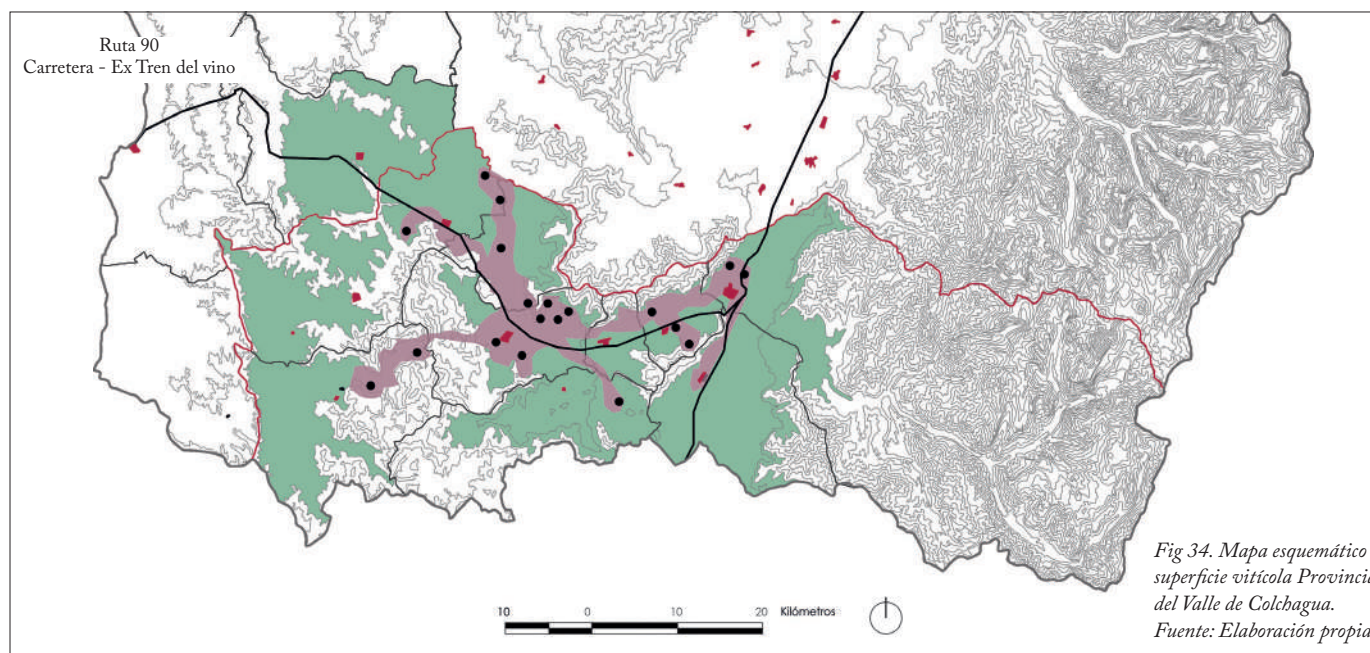


Fig 34. Mapa esquemático superficie vitícola Provincia del Valle de Colchagua.  
Fuente: Elaboración propia



### *Enoturismo Valle de Colchagua*

Se creó en 1997 la Ruta del Vino, primer circuito turístico del vino del país.

47. Viña Bisquertt, Viña Montes, Viña Casa Lapostolle, Viña MontGras, Viña Casa Silva, Viña Selentia, Viña Cono Sur, Viña Siegel- el crucero, Viña Jacques & Francois Lurton, Viña Laura Hartwig, Viña Luis Felipe Edwards, Viña Viu Manent, Viña VOE Viñedos orgánicos sta. emiliana, Viña Estampa y Viña Los Vascos.

48. El monto de la inversión inicial sería del orden de US\$ 110 millones, considerando las obras mejoramiento y rehabilitación que realizará la Sociedad Concesionaria que se encuentra ejecutándola. Una primera estimación de los costos de mantenimiento por kilómetro es de 10.000 US\$/año.

Posteriormente, el año 2004 la antigua línea del ramal San Fernando-Pichilemu fue reconstruida con fines turísticos con el 'Tren del Vino', sin embargo funcionó hasta el año 2005 cuando se levantaron rieles en Peralillo y terminó todo recorrido con los estragos del terremoto del 2010.

Integrada por quince viñas<sup>47</sup>, Colchagua SA. agrupación de Santa Cruz, ofrecen en la Ruta del Vino circuitos en los que se visitan los viñedos y bodegas, se muestra el proceso del vino hasta el producto terminado, algunas incluyen visitas al Museo de Colchagua o el Museo San José del Carmen de San José del Carmen El Huique, que hacen el aporte histórico-cultural, se ofrecen degustaciones y gastronomía típica de la zona.

Particularmente, la viña Santa Cruz cuenta con un teleférico que sube sus terrenos en pendiente hasta un mirador que enfrenta a los visitantes a la hermosa panorámica del valle.

A lo anterior se suma la gran oferta hotelera, la mayor en Chile en torno al mundo del vino. Todo lo anterior a hecho de este un excelente sector de turismo conocido internacionalmente y llevó el año 2005 a la revista especializada estadounidense Wine Enthusiast a elegir al Valle de Colchagua como la "Región vinícola del año".

Además, se está desarrollando en la Ruta 90 o 'Ruta del Vino' la ampliación a segunda calzada en 38 km entre San Fernando y Santa Cruz<sup>48</sup>, que vendrá a consolidar e impulsar la llegada de más visitantes a la zona y que culmina en la costa de Pichilemu, capital mundial del surf.

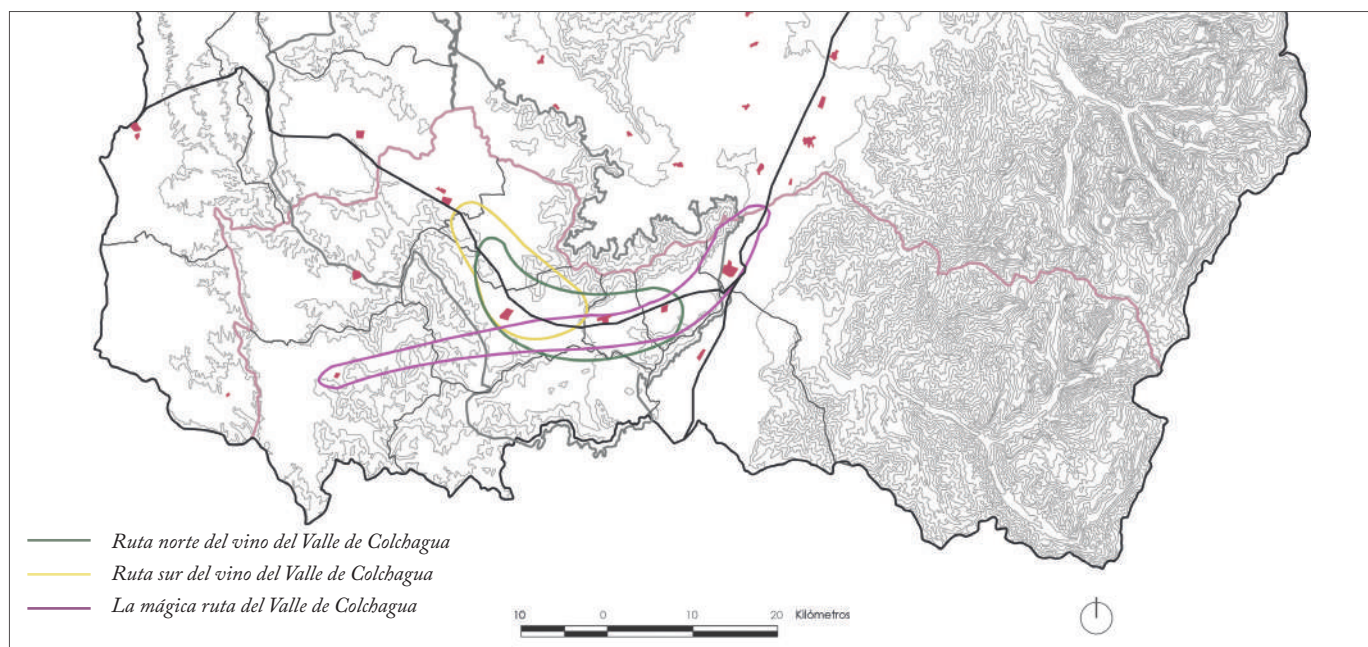


Fig 35. Mapa esquemático rutas turísticas de vino Provincia del Valle de Colchagua.

Fuente: Elaboración propia.

### *Comuna de Nancagua*

¿Por qué Nancagua?

Este apartado expondrá los aspectos característicos y significativos de esta comuna; geográficos, históricos, urbanos, arquitectónicos, socio-culturales, educacionales y económicos que, contextualizan, fundamentan e inciden en el proyecto de título que se ubica en su principal zona urbana.

Además, se hará un diagnóstico final para evindenciar sus problemáticas, necesidades y oportunidades.

### *Ubicación*

La comuna de Nancagua se ubica al centro de la Provincia de Colchagua, limita al norte con la Comuna de San Vicente de Tagua Tagua, al sur con Chépica, al este con Santa Cruz y al oeste con Placilla, y tiene una superficie total de 111 km<sup>2</sup>.

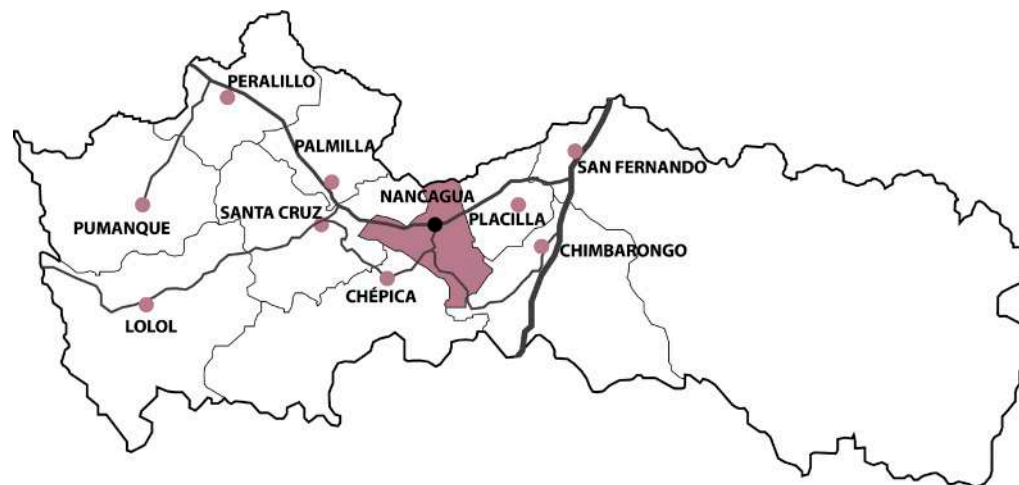
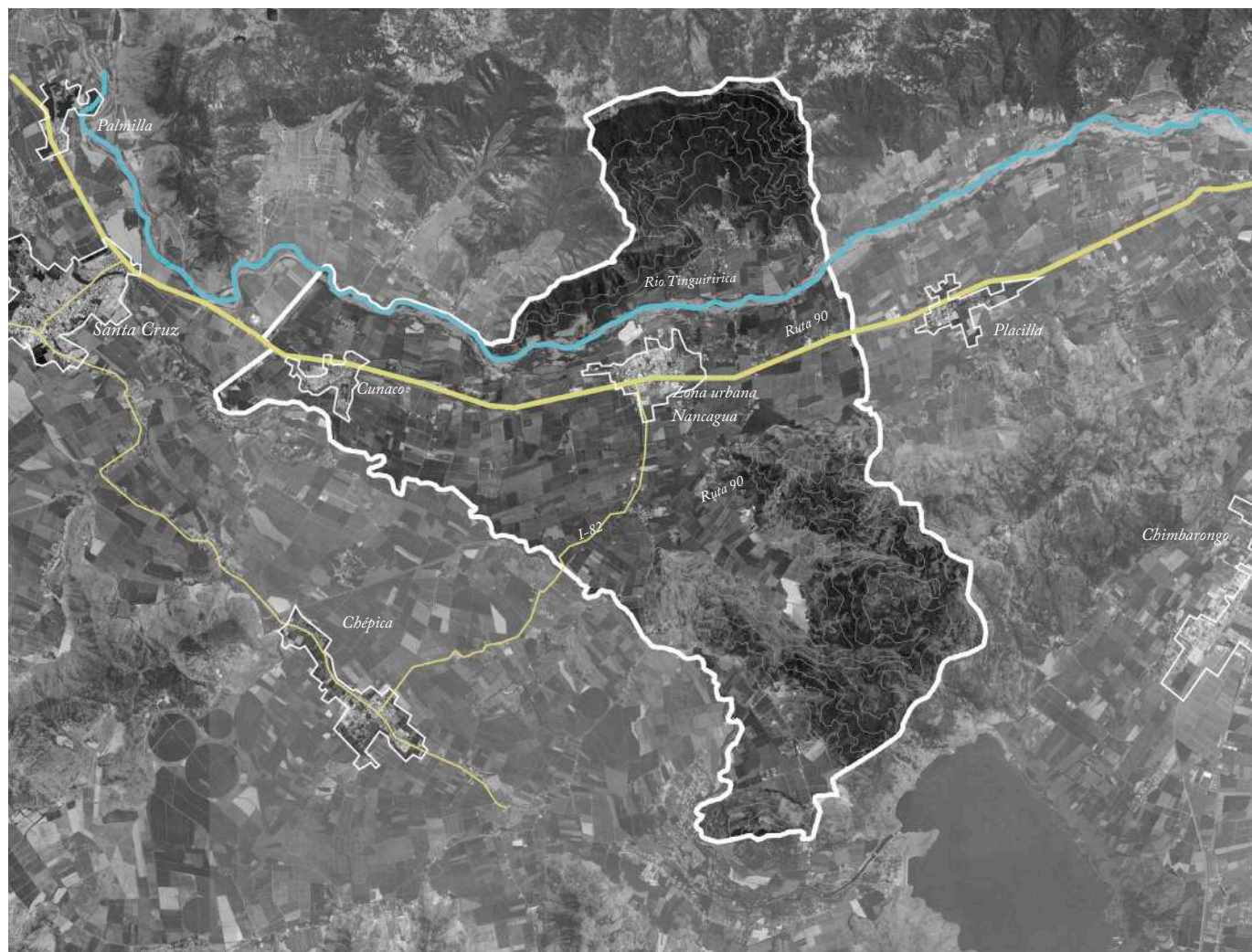


Fig 36. Mapa ubicación comuna de Nancagua en Provincia del Valle de Colchagua.

Fuente: Elaboración propia





*Fig 37. Mapa comuna de Nancagua basado en vista Google Earth y Cartografía Precenso 2016. Fuente: Elaboración propia*

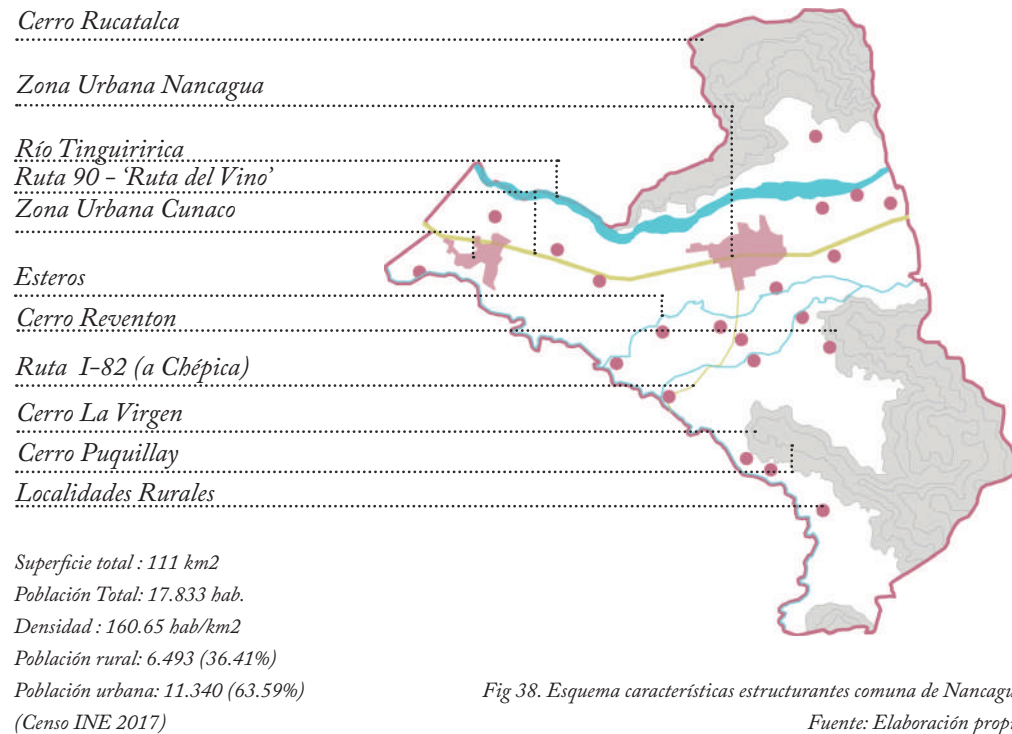


Fig 38. Esquema características estructurantes comuna de Nancagua.

Fuente: Elaboración propia.

#### *Características Principales*

En su territorio, donde los sectores montañosos ocupan más de un tercio de la superficie comonunal, destacan como hitos naturales cerros Rucatalca y La Virgen, el río Tinguiririca y los esteros Las Toscas, Pudimávida y Chimbarongo, además de algunas quebradas que conforman la hoya hidrográfica del río Rapel.

La comuna se ubica en el valle (cuenca) del río Tinguiririca, sector que se caracteriza por un relieve que armoniza la penetración profunda de la cordillera de la costa y la apertura de la depresión intermedia. Combina fuertes inclinaciones con la horizontalidad del valle, que posee buen drenaje de suelos y permite gran variedad de cultivos, especialmente los vitivinícolas.

Posee dos áreas urbanas consolidadas que concentran la mayoría de la población: Nancagua (zona urbana) y Cunaco, a su alrededor se configuran una red de asentamientos bien distribuidos en el territorio, pero de baja densidad poblacional, con un perfil muy característico de las áreas rurales de la zona central de Chile.

### *Morfología comuna de Nancagua*

La localidad se emplaza en medio de productivos terrenos agrícolas, lo que ha determinado que el sistema de regadío hayan incidido fuertemente en la forma de crecimiento de la localidad.

Los elementos estructuradores más relevantes en la morfología de Nancagua corresponden a:

- Río Tinguiririca, forma el límite natural norte de la comuna y restringe el crecimiento urbano hacia esa zona debido a los riesgos de inundación.
- Canal sur y canal norte que contienen el crecimiento de la zona urbana actual. El canal norte limita con áreas con riesgo de inundación por desborde del río Tinguiririca, lo que mantiene a las áreas urbanas en la actualidad en zonas sin riesgos físicos.
- Caminos que interconectan la localidad al sistema de poblados de la región. Estos son la ruta 90 junto a la línea férrea, 'Ruta del vino', que a diferencia de otras localidades atravesadas por esta ruta, en Nancagua esta no se internaliza a la estructura urbana y aparece como un elemento que divide la localidad en un área norte y un área sur. Además de la ruta I-82 que comunica con Puquillay Bajo y sigue rumbo a la comuna de Chépica.

Hoy Nancagua se caracteriza por tener una zona urbana compacta y lineal siguiendo los trazos del río, canales y principales vías.

Además, es posible apreciar que todo el suelo rural ha sido usado para la agricultura, especialmente por los grandes paños ortogonales de los viñedos.

*Fig 39. Esquemas morfología comuna de Nancagua basa en Google Earth. Fuente: Elaboración propia*

*Límite natural río*



*Zona urbana compacta*



*Carretera*



*Cultivos*







*Fig 40. 'Colores de Colcagua'. Fotografía de Ricardo Obando. Vista hacia viñedos entre río Tinguiririca y cerro Rucatalca, comuna de Nancagua.  
Fuente: hiveminer.com*



*Breve contexto histórico comuna de Nancagua<sup>49</sup>*

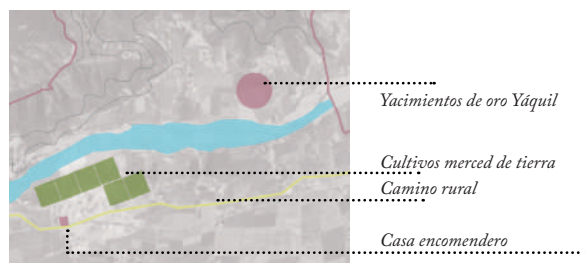
49. Información basada en PLADECO Nancagua 2016 -2019, Plan Municipal de Cultura Nancagua 2015 - 2020, PRC Nancagua 2016 en proceso de aprobación y Gómez, Rosario. (2008) *Los Caminos de la Memoria: lo vivido, lo recordado, lo olvidado. Historia Social de Nancagua.* Estudio preliminar.

Nancagua se origina como un asentamiento establecido por los conquistadores, primero por el interés en los yacimientos de oro en las cercanías de Yáquil, luego en la etapa fundacional junto a las casas patronales y la iglesia fueron urbanizando las áreas poblacionales con la edificación de construcciones de labores específicas, lo que le imprime un sello rural.

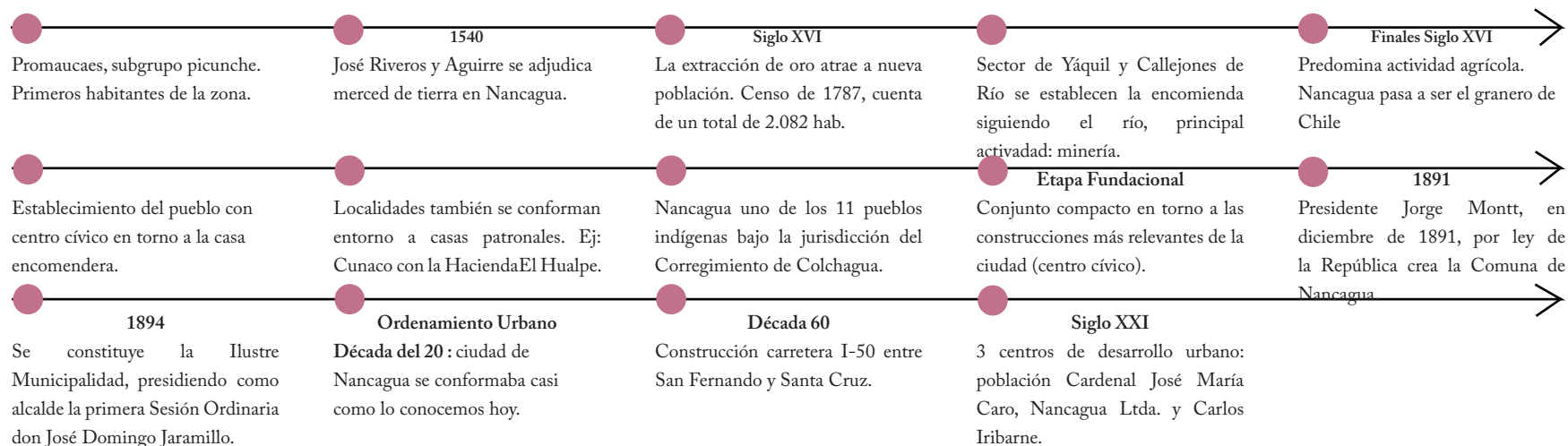
Con el tiempo la actividad agrícola pasó a ser la predominante y de gran éxito que convirtió a Nancagua en el granero de Chile durante el siglo XVI.

En la actualidad, la gran mayoría de sus habitantes viven de la agricultura, conservando un modo de vida tradicional, situación que se ha ido modificando paulatinamente desde fines del siglo XX con la modernización de las actividades y el apogeo de la viticultura que se mantiene hasta la fecha.

Fig 41. Esquemas cronología asentamiento en Nancagua.  
Fuente: Elaboración propia



*Cronología histórica comuna de Nancagua*



### **Población**

De acuerdo al INE en el Censo 2017 se contó un población total de 17.833 habitantes, 9.003 son mujeres (50.48%) y el 8.830 son hombres (49.52%).

Se divide en los siguientes grupos etarios:

0 - 14 años = 3.582 hab. = 20% de la población

15 - 64 años = 12.026 hab. = 67% de la población

65+ = 2.225 hab. = 12%

Representa apenas el 1,94% del total de la población de la Región de O'Higgins. Si bien esta cifra parece bastante baja, se debe considerar el factor concentrador que ejerce la ciudad de Rancagua, la que por sí sola alberga cerca del 30% de la población regional, y otras ciudades de la Provincia de Cachapoal, además de la gran dispersión de población característica de esta región.

En cuanto a la distribución de la población dentro de la comuna, esta tiende a concentrarse mayoritariamente en la ciudad de Nancagua, centro prestador de servicios y en menor medida en el pueblo de Cunaco, entre las dos suman el 63.59% del total comunal. El resto de la población se

distribuye homogéneamente en el territorio comunal en centros que aglutinan una muy baja cantidad de población y que corresponden en su mayoría a aldeas y caseríos, localidades vinculadas fuertemente al sector productivo agrícola. El sistema de centros poblados de la comuna de Nancagua, está compuesto por 1 Ciudad, 1 Pueblo, 7 Aldeas y 20 Caseríos.

Entidad	Categoría	Población
Nancagua	Ciudad	6.846
Cunaco	Pueblo	2.418
Callejones de Nancagua	Aldea	407
Callejones del río	Aldea	362
Yáquil Centro	Aldea	312
Puquillay Alto	Aldea	886
Las Palmeras	Aldea	384
Puquillay Bajo	Aldea	576
San Gregorio	Aldea	579
20 Caseríos	Caseríos	Menos de 300 hab.

*Fig 42. Centros poblados Nancagua.*

*Fuente: Chile. Ciudades, Pueblos y Aldeas 2005, INE*



*Fig 43. Fotografía vista de la ruta Puquillay.*

*Fuente: www. mapio.net*

### *Economía*<sup>50</sup>

Los principales rubros presentes en la comuna tienen relación con el comercio al por mayor y menor, la agricultura, ganadería y silvicultura.

La actividad agrícola es predominante en la comuna y concentra al 79 % de las 15.091,43 hectáreas que se censaron de explotaciones, de acuerdo al VII Censo Nacional Agropecuario y Forestal 2006-2007. Por su parte las explotaciones forestales corresponden al 21% restante de explotaciones censadas.

El 53% de estos suelos corresponden a cultivos anuales y permanentes, el 17% a bosque nativo y el 15% a matorrales. Los porcentajes de plantaciones forestales, praderas naturales, suelos de barbecho y descanso, suelos estériles, praderas sembradas y mejoradas, de uso indirecto y otros son casi nulos en esta comuna.

Que la agricultura sea la principal ocupación de la población económicamente activa, conlleva a cierta incertidumbre en materia de número de empleos generados, como así también, genera estacionalidad del empleo.

En Nancagua convergen los caminos productivos que sirven de conexión con los distintos mercados, desde los fundos, las viñas, los frigoríficos y las agroindustrias con la Ruta I – 50.

De acuerdo al VII Censo agropecuario se observa que del total de los cultivos, los con mayor predominancia en extensión utilizada son las viñas y parronales viníferos, los frutales y los cereales, tal como se indica en el gráfico (Fig42). Grandes empresas como la Sociedad Agrícola Casagrande Ltda., Fundo la Ruca, Viñedos Emiliana, Viña Luis Felipe Edwards, Viña Viu Manent y Fundo Santa Eugenia.

Según datos del SII, en Nancagua existe mayor cantidad de micro empresas, sin embargo, el mayor número de trabajadores lo absorben las empresas pequeñas, luego las medianas y en tercer lugar, las micro empresas.

50. Memoria explicativa Plan Regulador Comunal Nancagua 2016 (en proceso de aprobación).

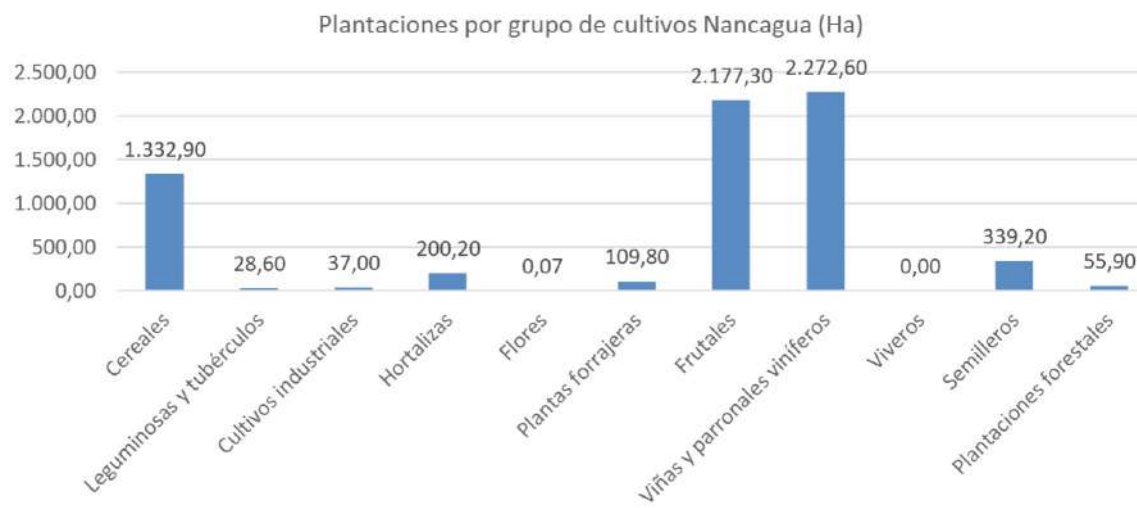


Fig 44. Tabla has plantaciones por grupo de cultivos comuna de Nancagua.

Fuente: PRC Nancagua. VII Censo Nacional Agropecuario y Forestal 2006-2007

### Educación

En la comuna el 100,0% de la matrícula escolar del año recibe financiamiento público: establecimientos municipalizados y particulares subvencionados (ver Fig 44).

Establecimientos educacionales de Nancagua según tipo de administración	
Unidad Educativa	Tipo de Administración
G-459 Escuela I. Carrera Pinto	Municipal
G-460 Escuela San Gregorio	Municipal
G- 464 Escuela Yáquil	Municipal
F-461 Escuela Cunaco	Municipal
F-466 Escuela Básica Puquillay	Municipal
F-468 Colegio Básico Consolidado	Municipal
Liceo Juan Pablo II	Municipal
Colegio El Principito	Particular Subvencionado
Colegio Particular Lomas Blancas	Particular Subvencionado
Liceo Cardenal Raúl Silva Henríquez	Particular Subvencionado

Fig 45. Tabla establecimientos educacionales en comuna de Nancagua

Fuente: PLADECO Nancagua 2015-2020.

Cifras que hablan de una buena fuente de establecimientos educacionales en la comuna, no obstante, pareciera ser que la mayoría de los habitantes no continuó con sus estudios una vez terminado el ciclo secundario (ver Fig 45).

Educación Comuna de Nancagua		
Nivel	N° habitantes	% población
Sala cuna o jardín	409	2.29
Pre- kinder	272	1.52
Especial diferencial	352	1.97
Educación básica	66	0.37
Primera preparatoria ( sistema antiguo)	6615	37.09
Científico - Humanista	630	3.53
Técnica profesional	3835	21.50
Humanidades ( sistema antiguo)	2264	12.69
Técnico comercial, industrial / normalista (sistema antiguo)	65	0.36
Técnico superior (1 - 3 años)	730	4.09
Profesional ( 4 o más años)	1093	6.12
Magister y Doctorado	42	0.23

Fig 46. Tabla nivel educacional en comuna de Nancagua

Fuente: Elaboración propia basado en datos Censo 2017 INE.

Al mismo tiempo se puede ver como hoy, la opción preferencial para continuar con los estudios superiores es la técnica profesional, que se explicaría por la corta duración y pronto ingreso al mundo laboral.



*Zona urbana de Nancagua*

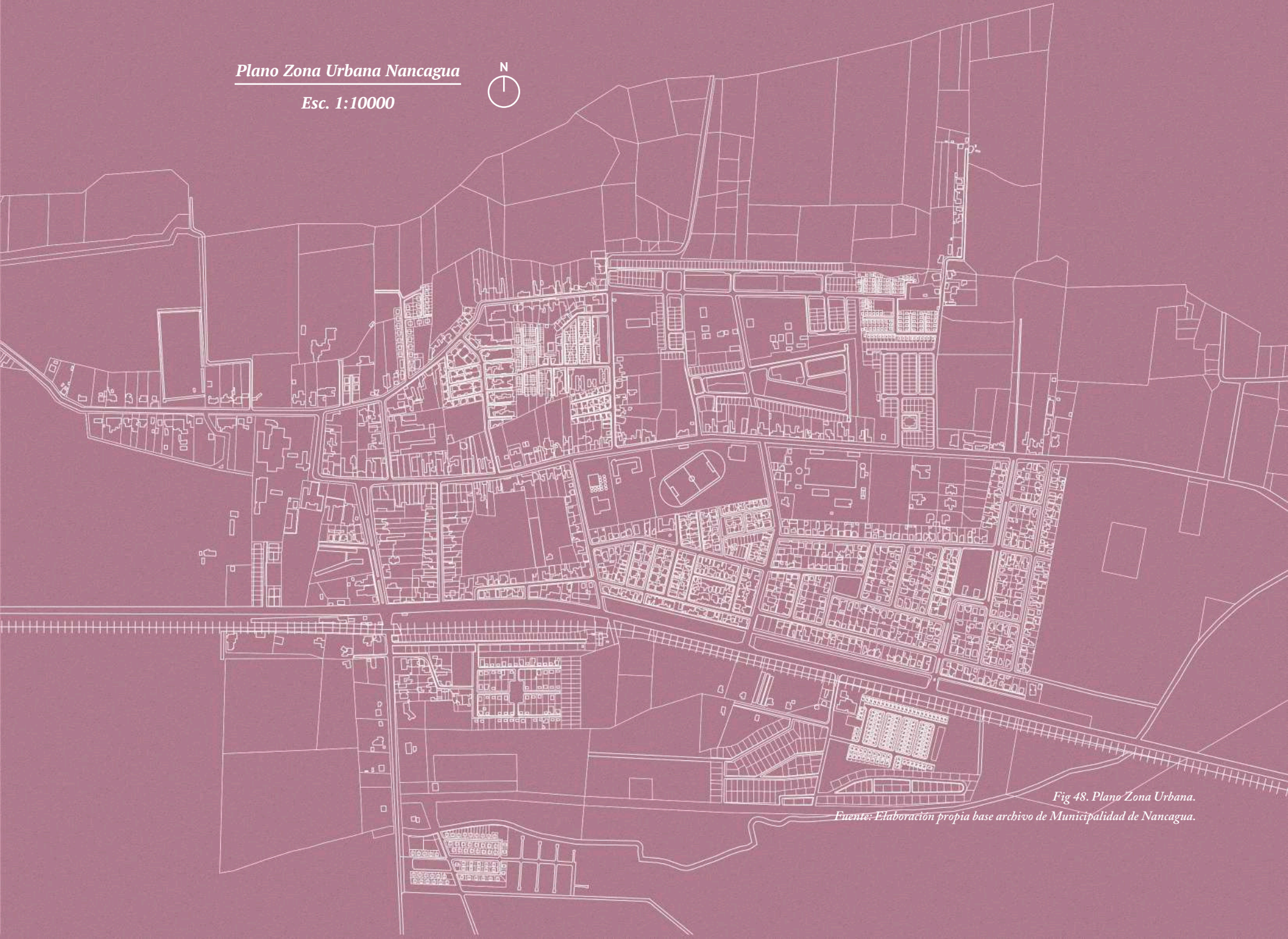


*Fig 47. Fotografía centro de Nancagua.  
Fuente: Archivo propio*



*Plano Zona Urbana Nancagua*

*Esc. 1:10000*



*Fig 48. Plano Zona Urbana.*

*Fuente: Elaboración propia base archivo de Municipalidad de Nancagua.*



*Proyecto*



*Áreas verdes*



*Vialidad*



*Grano*

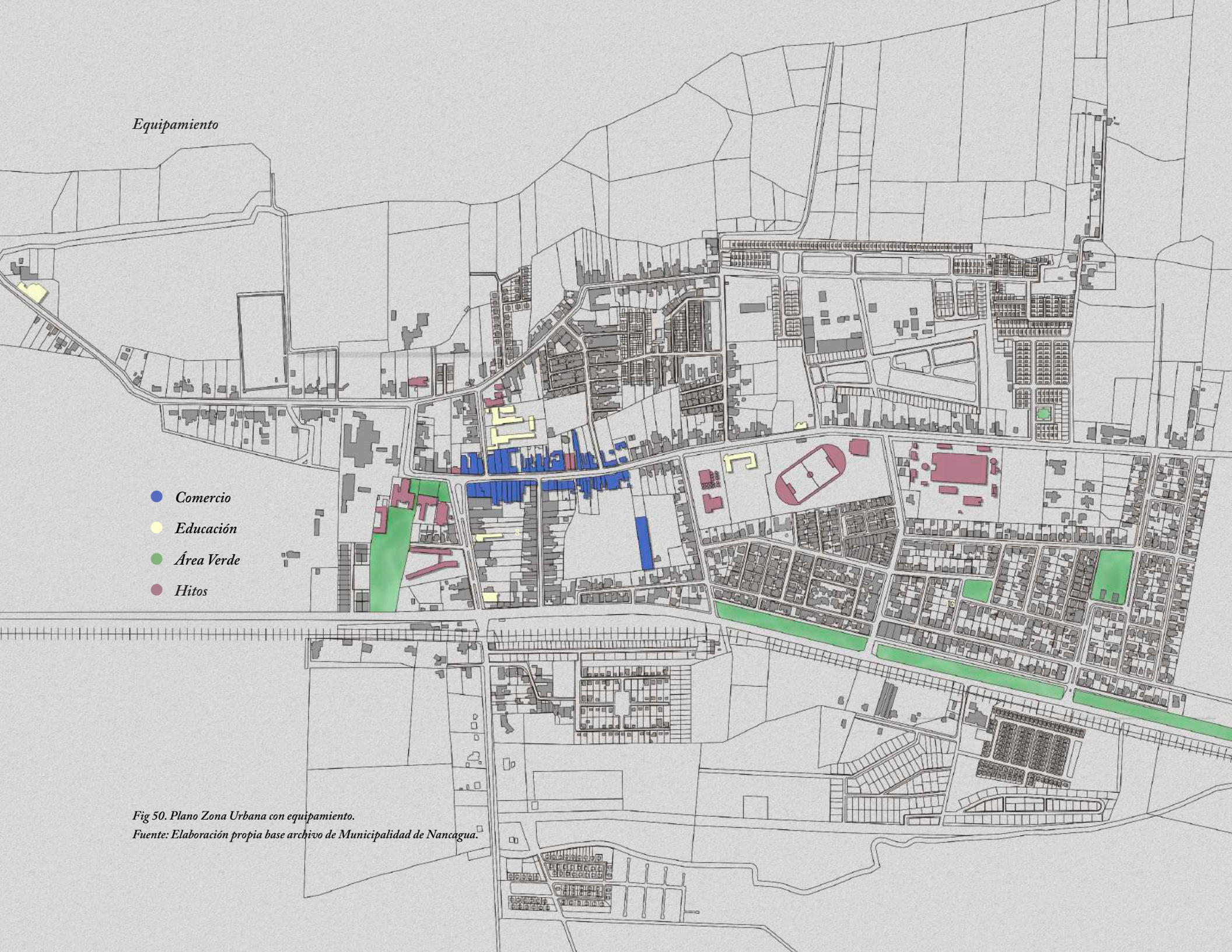


*Fig 49. Esquema axonómico zona urbana comuna de Nancagua.  
Fuente: Elaboración propia.*



*Equipamiento*

- *Comercio*
- *Educación*
- *Área Verde*
- *Hitos*



*Fig 50. Plano Zona Urbana con equipamiento.  
Fuente: Elaboración propia base archivo de Municipalidad de Nancagua.*



*Hitos Urbanos*

*Tenencia  
Carabineros*

*Hospital*

*Colegio Básico  
Consolidado*

*Teatro  
Municipal*

*Bomberos*

*Iglesia*

*Casa Parroquial*

*Casa de la Cultura*

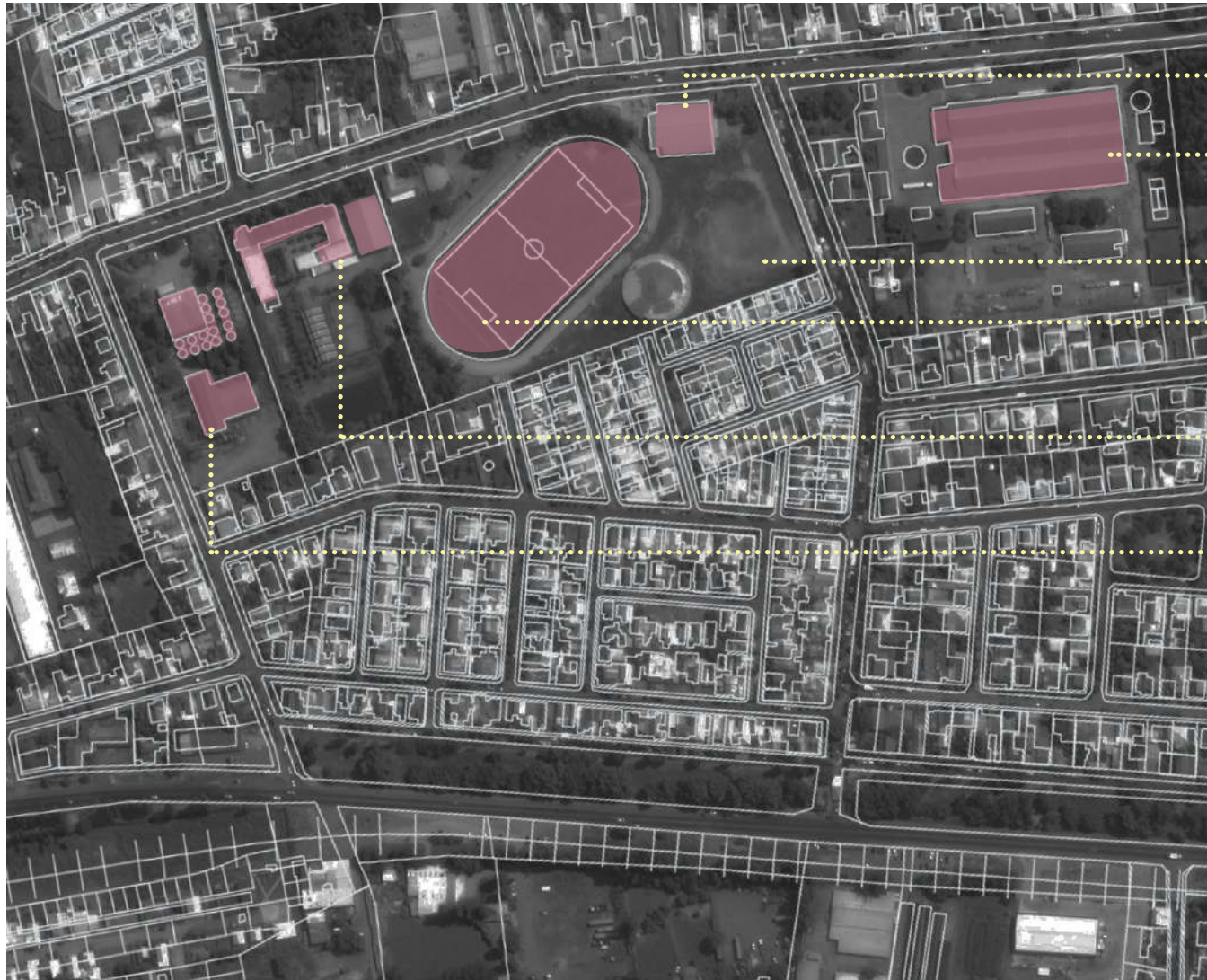
*Hogar de Ancianos*

*Municipalidad*

*Parque Municipal*



*Fig 51. Plano zona urbana comuna de Nancagua más vista Google Earth. Fuente: Elaboración propia.*



*Gimnasio Municipal*

*Ex Compañía de Tabacos*

*Pampa Municipal*

*Estadio Municipal*

*Liceo Juan Pablo II*

*Ex Planta Vitivinícola  
Pueblo Antiguo  
(PROYECTO)*

*Fig 52. Plano zona urbana comuna de Nacagua más vista Google Earth. Fuente: Elaboración propia.*





*Fig 53. Casa de la Cultura  
Fuente: Archivo propio.*



*Fig 54. Iglesia  
Fuente: Archivo propio.*



*Fig 55. Municipalidad  
Fuente: Archivo propio.*



*Fig 56. Plaza de Armas / Atrio Iglesia  
Fuente: Archivo propio.*



*Fig 57. Bomberos  
Fuente: Archivo propio.*



*Fig 58. Casa Parroquial  
Fuente: Archivo propio.*



*Fig 59. Parque Municipal  
Fuente: Archivo propio.*



*Fig 60. Hogar de Ancianos  
Fuente: Archivo propio.*

### *Socio - Cultural*

La población de Nancagua se caracteriza por poseer un carácter rural ligado a la agricultura y a las tradiciones del campo chileno, por ello la mayoría de sus celebraciones tratan de comida típica, del vino y cultura huasa.

La comuna cuenta con una serie de agrupaciones que evidencian su capacidad de organización, no obstante, en palabras del alcalde Eduardo Escanilla, 'se necesita generar espacios de intercambio y encuentro para que los trabajos, ideas y necesidades se transmitan de forma directa, inmediata e integradora. Hoy los distintos grupos funcionan de manera aislada e independiente, sólo para festividades específicas se ve qué es lo que está haciendo el otro y es la falta de espacios públicos lo que podría explicar esta situación'.

Organizaciones comunitarias existentes según PLADECO

Nancagua 2015-2020:

54 Juntas de Vecinos

25 Comités

10 Agrupaciones Juveniles

44 Clubes Deportivos

21 Organizaciones de mujeres

15 Clubes de Adultos Mayores

14 Otras organizaciones

Festividades principales de la comuna de Nancagua

1. Fiesta de Nancagua - Febrero- Pampa Municipal

2. Fiesta de la Chicha - Abril - Puquillay Bajo

3. Saludo a la Patria - Septiembre - Gimnasio Municipal

4. Festival Internacional de Colchagua Cine - Casa de la Cultura

5. Festival Nacional del Villancico - Escenario frente a Iglesia

6. Festival de la Voz - Escenario en al Calle

7. Gala BAFONAN - Teatro Municipal

8. Fiesta del Chancho (Fiesta Costumbrista 2018 )



*Fig 61. Fotografía Fiesta de la Chicha*

*Fuente: Facebook 'Nancagua Avanza'.*



### *Espacios de encuentro público comuna de Nancagua*

#### *Calle Armando Jaramillo*

La vía principal de Nancagua es el espacio más ocupado por la comunidad para el encuentro y celebración. El tránsito se corta para dar paso a los desfiles, actividades deportivas, paradas y pies de cueca en septiembre y se instalan escenarios temporales con distintos motivos (día del Niño, Festival de la Voz, etc.).

#### *Teatro Municipal*

Este recinto público es visitado con motivos específicos, para la conmemoración de alguna festividad en particular o presentaciones según programación municipal de las diferentes artes escénicas: teatro, folclor, danza, canto y festivales.

#### *Gimnasio Municipal*

Se realizan actividades deportivas y recreativas para la comunidad. Sin embargo, en palabras de quien fuera el encargado municipal de cultura de la comuna por más de 20 años, Jorge Urzúa, 'por más que se organicen actividades públicas y colectivas los pobladores no entran a los recintos, prefieren reunirse en las puertas, afuera'.

#### *Casa de la Cultura*

Edificación que a pesar de contar con la Biblioteca Municipal y amplias salas, no funciona adecuadamente, solo se realizan algunas exposiciones temporales, talleres y/o capacitaciones.



Fig 62. Fotografías actividades comuna de Nancagua.  
Fuente: Facebook 'Nancagua Avanza'.

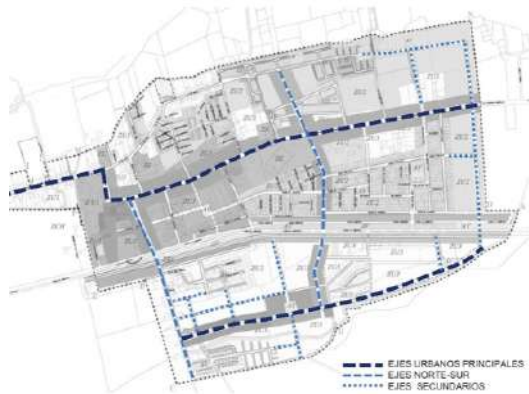


Fig 63. Ejes estructurantes de la zona urbana de Nancagua.  
Fuente: PRC Nancagua 2016.



Fig 64. Consolidación áreas verdes zona urbana de Nancagua.  
Fuente: PRC Nancagua 2016.

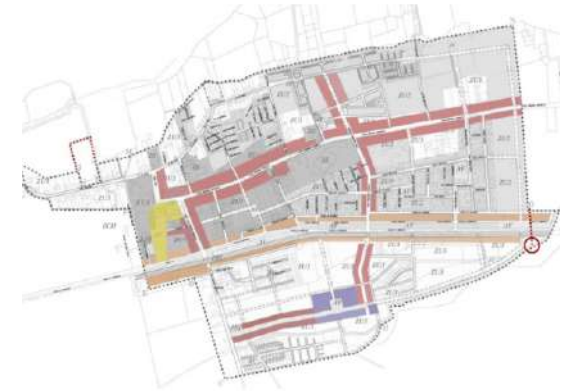


Fig 65. Consolidación y jerarquización áreas comerciales zona urbana de Nancagua. Fuente: PRC Nancagua 2016.

### Normativa

Plan Regulador Comunal de Nancagua 2016 está en proceso de aprobación, proyecta el crecimiento urbano resguardando los recursos naturales (suelos agrícolas), la integración y diversidad social, y la conectividad, servicios y equipamiento de las nuevas áreas de expansión, evitando la ocupación de áreas inundables. Pone en valor la identidad rural resguardando sus elementos tradicionales como construcciones de valor patrimonial, parques de haciendas y arborización ornamental. Y se potencia en Nancagua y Cunaco, su condición de localidades con servicios y actividades productivas asociado a la Ruta 90.

Se establece la siguiente zonificación:

*AV: predios y áreas de localización de bienes nacionales de uso público destinados a actividades de esparcimiento.*

*ZE: Equipamiento diverso y actividades productivas inofensivas, se prohíbe la vivienda.*

*ZD: Equipamiento deportivo y algunas actividades comerciales. Se prohíbe uso residencial.*

*ZU1: Equipamientos y servicios públicos localizados centralmente y se establecen normas que tiendan a la conformación de bordes*

*edificados de las plazas centrales, vale decir fachadas continuas, protección de edificaciones de valor, medidas que otorgan una imagen urbana acorde con los usos predominantes de servicios.*

*ZU2: Urbanizaciones residenciales que presentan mayor homogeneidad morfológica e intensidad de usos. Programas de subsidio en proceso de consolidación. Considera la mayor densidad de las zonas propuestas.*

*ZU3: Urbanizaciones residenciales que presentan mayor homogeneidad morfológica e intensidad de usos. Urbanizaciones consolidadas del sector norte y al sector sur de la localidad. Considera una densidad media, con destino habitacional, equipamiento variado, actividades productivas inofensivas.*

*ZU4: Consolidación de una zona en función de la vía, con bordes continuos de fachadas y usos comerciales y de equipamiento diverso de escala media. Se proyecta como área de densidad media.*

*ZU5: Consolidación de una zona en función de la vía, con bordes continuos de fachadas y usos comerciales y de equipamiento diverso de escala mayor. Se proyecta como área de densidad alta.*

*ZI: Zona Urbana de Restricción por Infraestructura*





Fig 66. Plano Regulador Comuna Nancagua 2016 en proceso de aprobación.  
 Fuente: Municipalidad de Nancagua.

*Vialidad*

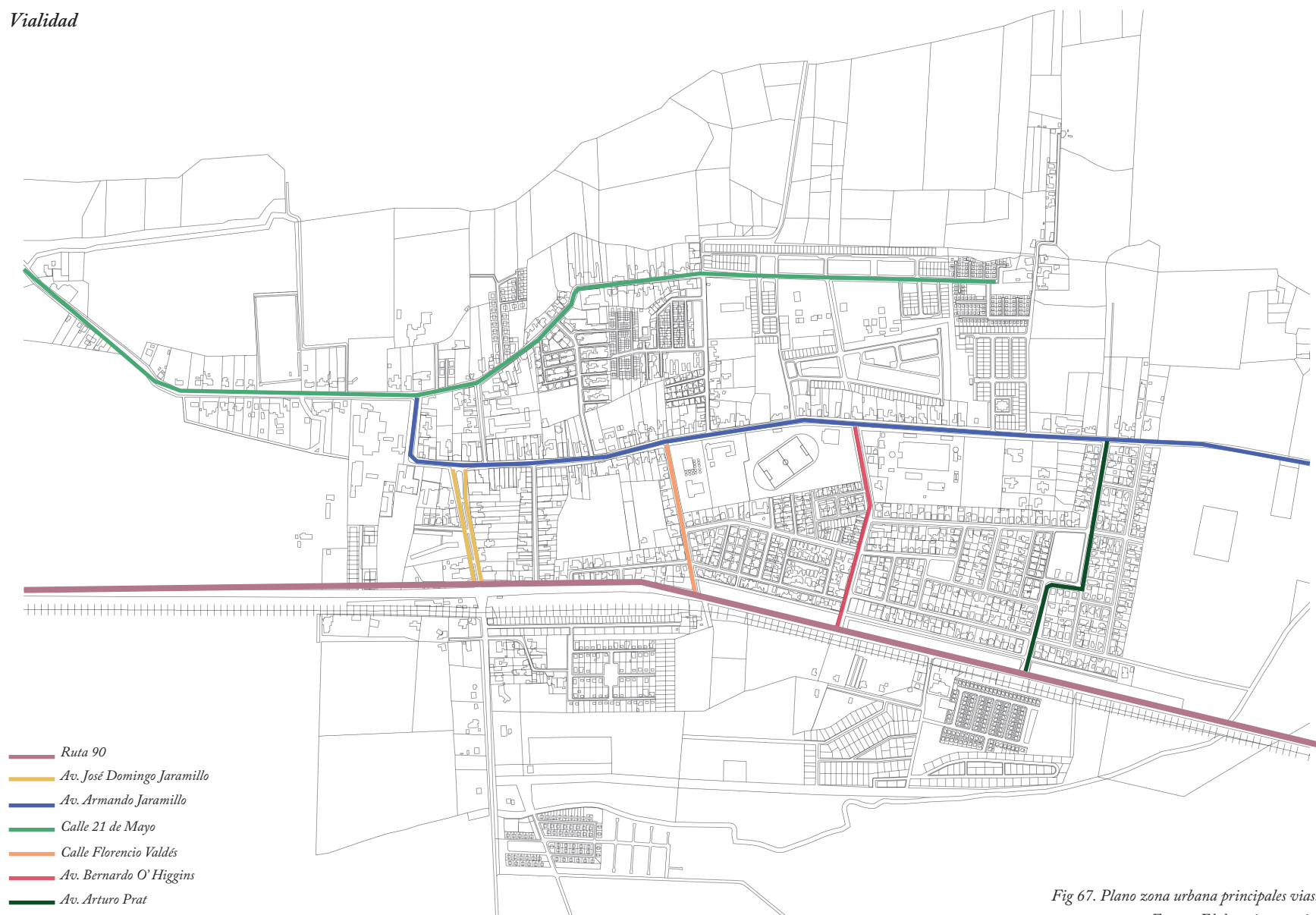


Fig 67. Plano zona urbana principales vías.  
Fuente: Elaboración propia.

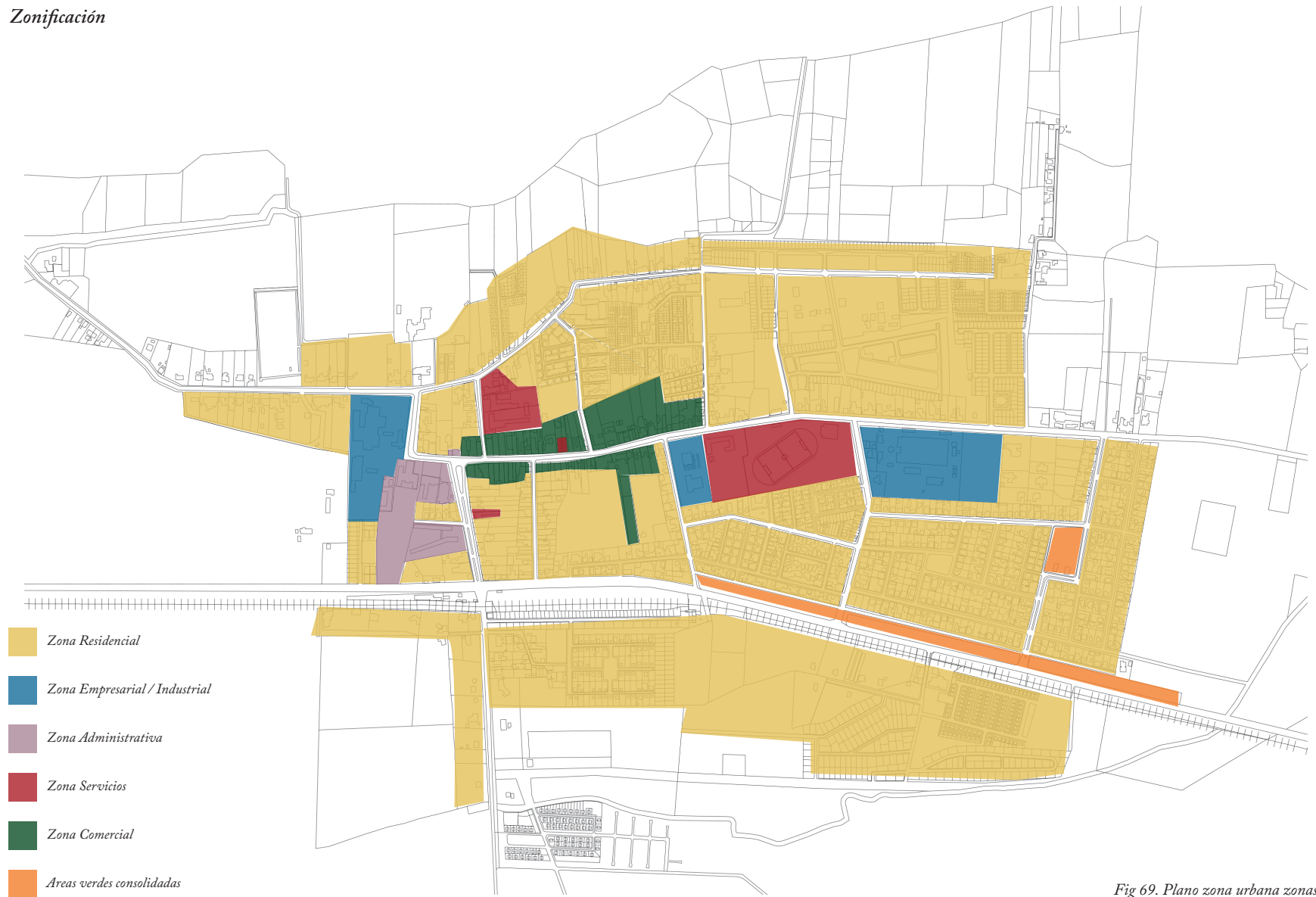


*Flujos*



*Fig 68. Plano zona urbana principales flujos vehiculares.  
Fuente: Elaboración propia.*

*Zonificación*



*Fig 69. Plano zona urbana zonas.  
Fuente: Elaboración propia.*

## *Diagnóstico*

La vía es el elemento de origen de la localidad y conforma la estructura de las zonas centrales de la localidad, esta se vuelve el espacio público principal por sobre elementos urbanos.

El atrio de la Iglesia en el acceso norte del Parque configura una centralidad relevante y cumple la función de plaza principal (a falta de ella).

La morfología urbana da cuenta de una zona compacta y lineal que se configura en torno a las principales vías, canales y río.

Destaca la existencia del parque público adyacente al paso del corredor Ruta 90, que aminorar los efectos negativos del paso vehicular del camino.

La Ruta 90 significa un gran obstáculo en la unificación de la comuna, cuenta de ello es la dificultad que significa cruzar esta vía tanto para los peatones como para los vehículos. Divide a la comuna en dos, obstaculizando y desconectando la zona sur que es netamente residencial de la norte que presenta algunos servicios.

Las áreas verdes se concentran en:

- El Parque Municipal el cual se encuentra en muy mal estado y se evidencia una gran falta de mantención, sumado a su ubicación desconectada y obstaculizada deja a esta área en el 'patio trasero' de la ciudad
- El parque público adyacente a la ruta 90 y dos plazas. El resto se dispersa en pequeñas plazas dispuestas en función de los proyectos habitacionales de las poblaciones.

Destacan como elementos de identidad y valores ambientales urbanos, la arborización ornamental de las calles de la localidad, distinguiéndose dos tipologías relevantes:

- Calles con continuidad de naranjos.
- Avenidas con bandejoneras centrales con palmeras o naranjos.

Respecto a la arquitectura, se observan edificaciones a pequeña escala, de fachada continua, sobretodo en la vía principal. Mantiene hasta hoy un carácter rural de construcciones tradicionales. Sobre las zonas industriales y/o empresariales, estas se encuentran en desuso u abandono.

En las visitas realizadas a la localidad de Nancagua, en la cotineidad no existe mucha actividad pública en la ciudad.

En síntesis hoy la ciudad de Nancagua es:

- Predominantemente residencial.
- Los servicios públicos ofrecidos son escasos, obliga a los habitantes a movilizarse a comunas vecinas ( Santa Cruz o San Fernando).
- No existe un centro cívico consolidado.
- Parques desconectados, en deterioro y desuso.
- No existen espacios públicos al aire libre y centralizados para el encuentro comunitario.
- Población joven no cuenta con espacios de soporte para el ocio o recreación.
- El área cultural no funciona, organizaciones comunitarias se desarrollan de manera independiente y no cuentan con espacios donde expongan sus trabajos.
- Celebraciones, encuentros, ferias y otras festividades se realizan en la vía principal (obligando a cortar el tránsito), por no contar con espacios adecuado para ello.
- Característica social ligada a cultura agrícola y vitivinícola.
- Nivel educacional medio a bajo.
- Habitantes dentro de la comuna se mueven a pie o en bicicleta, algunas veces usan micros interurbanas que recorren comuna.
- Vialidad no funciona integralmente, existen puntos de atochamiento por calles estrechas.
- Comuna no aprovecha su potencial de ubicación central del valle para ligarse a la Ruta del vino, no cuenta con espacios o atractivos para los visitantes.

# CAPITULO 4

---

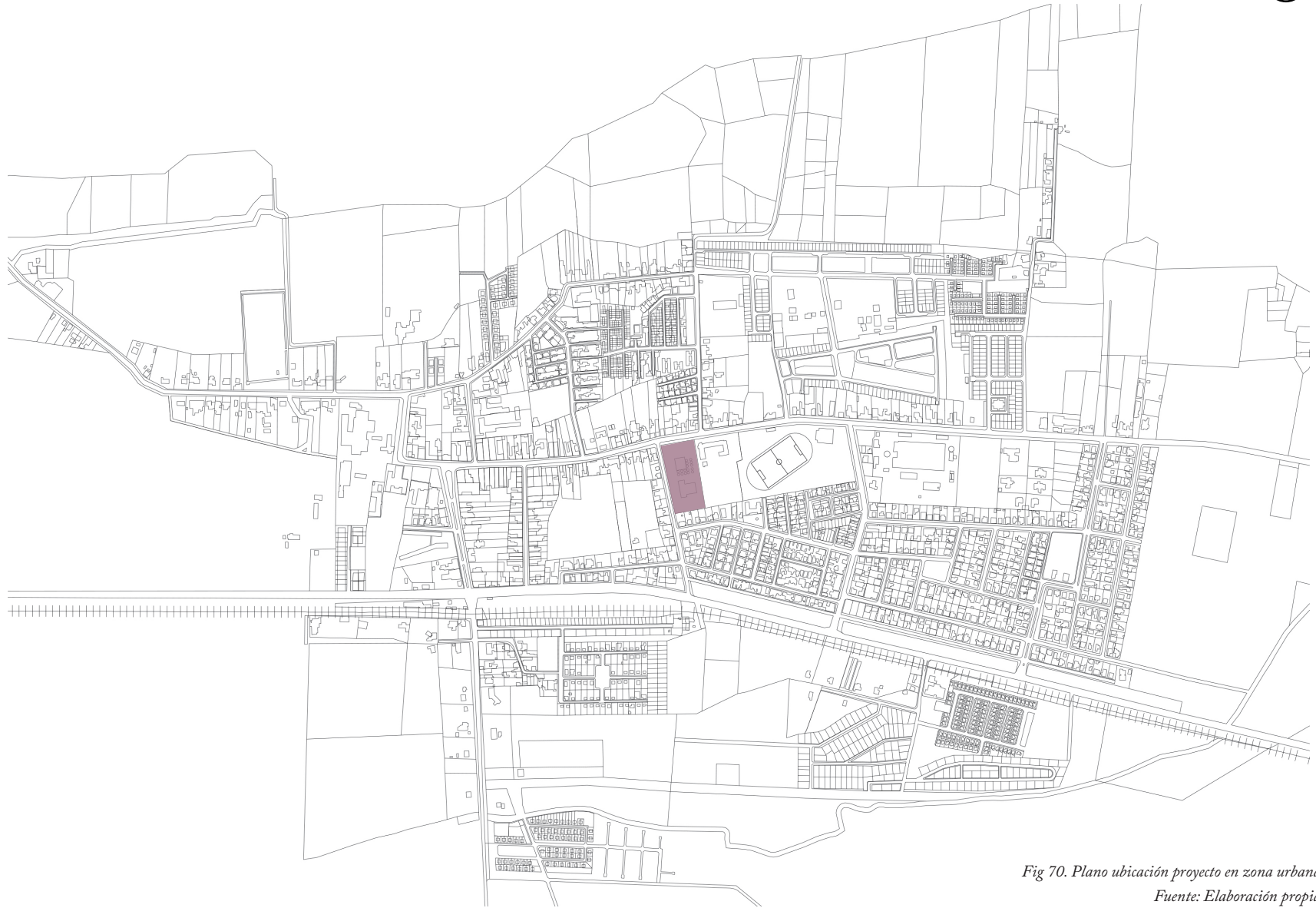
*Proyecto*



*Centro de Encuentro y Educación del Vino*  
*Comuna de Nancagua*

*\*Este capítulo muestra al proyecto de título en un estado de avance y proceso, por lo tanto, los archivos que aquí se muestran están propensos a sufrir modificaciones para el examen final.*

*Ubicación Proyecto*



*Fig 70. Plano ubicación proyecto en zona urbana.  
Fuente: Elaboración propia.*

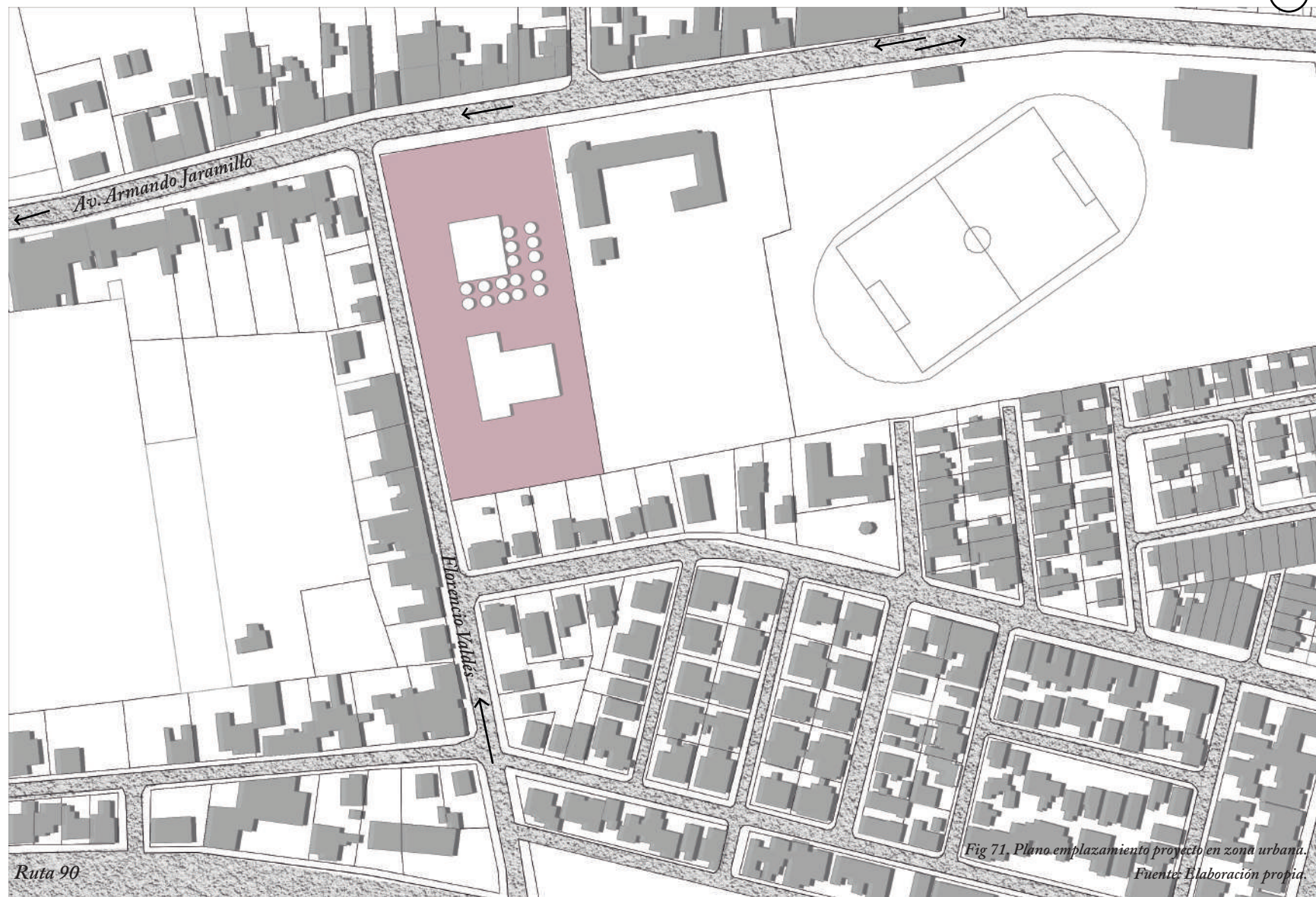


Fig 71. Plano emplazamiento proyecto en zona urbana.  
Fuente: Elaboración propia.



Preexistencia

Plano General Situación Actual  
ESC. 1 a 750

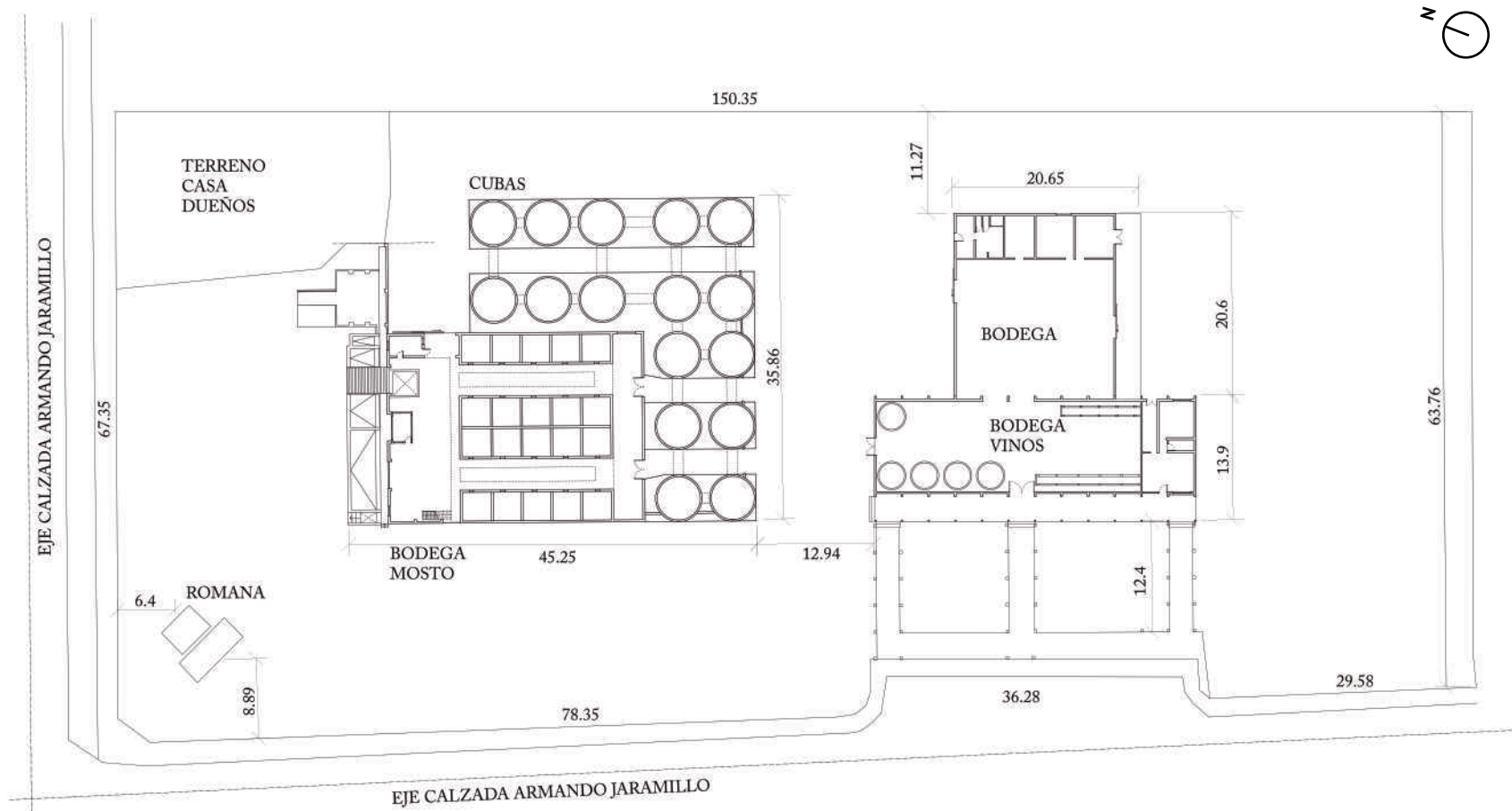
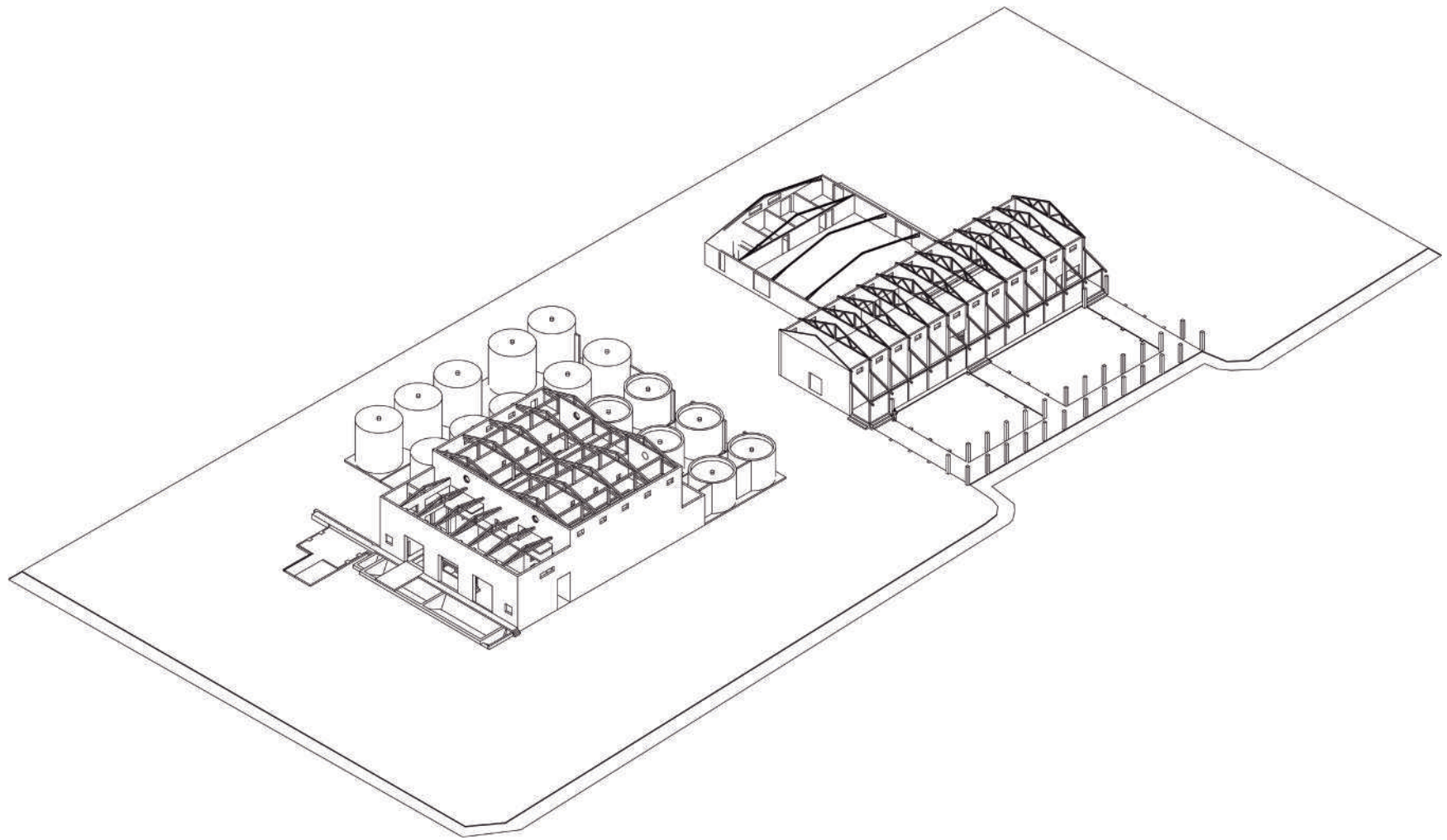


Fig 72. Plano Gral. Ex Planta Vitivinícola y Bodega Viña Pueblo Antiguo  
Fuente: Elaboración propia



*Fig 73. Isonométrica Ex Planta Vitivinícola Viña Pueblo Antiguo  
Fuente: Elaboración propia*

*Planta Vitivinícola Viña Pueblo Antiguo*



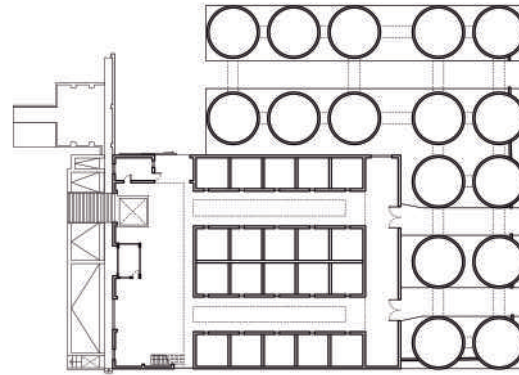
*Fig 74. Vista interior planta vitivinícola  
Fuente: Archivo Propio*



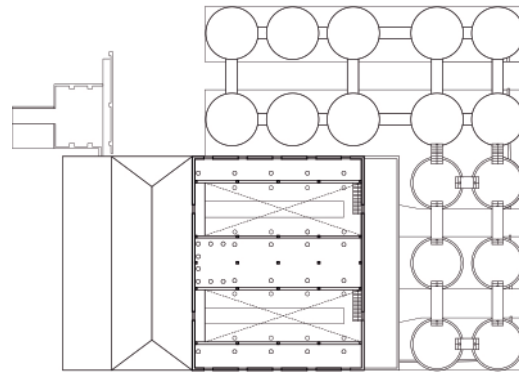
*Fig 75. Vista exterior cubas.  
Fuente: Archivo Propio*



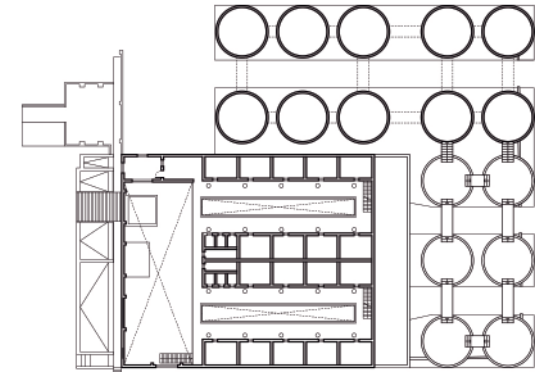
*Fig 76. Vista superior planta y cubas. Fuente: Archivo propio.*



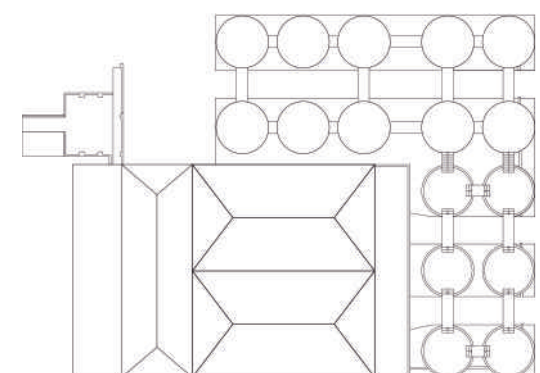
*Fig 77. Planta Nivel 1 Esc. 1 a 750  
Fuente: Elaboración propia*



*Fig 78. Planta Nivel 3 Esc. 1 a 750  
Fuente: Elaboración propia*



*Fig 80. Planta Nivel 2 Esc. 1 a 750  
Fuente: Elaboración propia*



*Fig 81. Planta Techo Esc. 1 a 750  
Fuente: Elaboración propia*



*Fig 79. Vista exterior bodega mosto. Fuente: Archivo propio.*



*Fig 82. Vista exterior pozo. Fuente: Archivo Propio*



*Bodega Viña Pueblo Antiguo*



Fig 83. Cubas.  
Fuente: Archivo Propio



Fig 86. Vista exterior bodega crianza vinos. Fuente: Archivo Propio

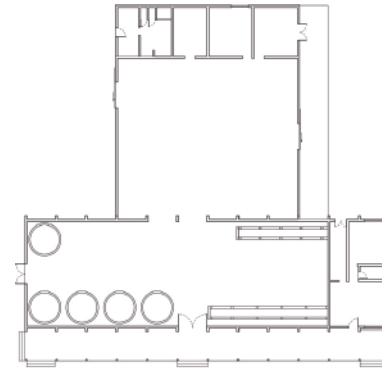


Fig 89. Planta Nivel 1  
Esc. 1 a 750  
Fuente: Elaboración propia



Fig 84. Vista interior piscinas de fermentación. Fuente: Archivo propio



Fig 87. Vista interior bodega crianza vinos. Fuente: Archivo Propio

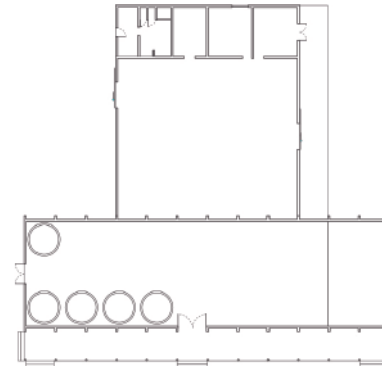


Fig 90.  
Planta Nivel 2 Esc. 1 a 750  
Fuente: Elaboración propia



Fig 85. Vista interior bodega crianza vinos. Fuente: Archivo propio



Fig 88. Vista interior extensión bodega. Fuente: Archivo Propio

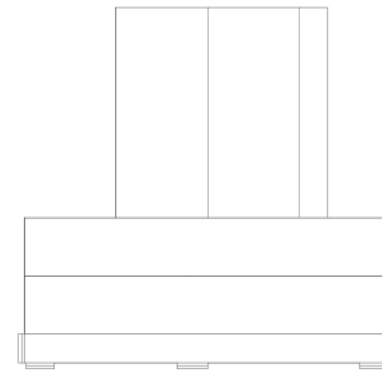


Fig 91. Planta Techo  
Esc. 1 a 750  
Fuente: Elaboración propia

## Historia

45'

60'

75'

80'

90'

2004

Presente

### CORFO

Se construye la planta vitivinícola con fondos del Estado con el fin de apoyar a los pequeños viticultores que no contaran con las instalaciones necesarias para la elaboración de vino, un incentivo del traspaso de la producción artesanal a la modernización de la actividad con piscinas de hormigón con una capacidad de escala industrial.

### Cooperativa Valle Central

Se establece como el lugar donde confluían todos los pequeños viticultores del Valle de Colchagua, traían sus cosechas, las pesaban en la romana del acceso principal, ingresaban los kilos de uva a la moledora para posteriormente, mezclarse todo a un 'mosto común'. Luego de pasar por el proceso de vinificación, según los kilos que habían traído era la cantidad de litros de vino que podían sacar ( 1kg = 1 litro).

### Privatización

Con la llegada de la Dictadura al país, distintas infraestructuras del Estado de carácter colaborativo fueron cerradas y privatizadas. La Cooperativa Valle Central no fue la excepción. Se vendió a una familia que había adquirido grandes terrenos para el cultivo de la vid en la comuna de Nancagua, que pasaría a llamarse Viña Pueblo Antiguo. Dado su éxito, la viña construyó una bodega de albañilería y techo de teja con grandes cubas de roble para la crianza del vino.

En los 80' la Viña se encuentra en pleno apogeo, por lo que necesita extender la bodega para guardar distintas maquinarias, herramientas y vino.

### Ruta del Vino

La Viña Pueblo Antiguo alcanzó tal importancia y magnitud en el mundo del vino, que junto a las viñas Bisquertt, Viu Manent y La Posada, fueron las pioneras en la organización turística tanto del valle central como a nivel nacional con la creación de la primera Ruta del Vino. Hoy la Ruta del Vino del Valle de Colchagua está conformado por 15 reconocidas viñas.

### Cierre

A pesar de las buenas divisas que tuvo, la viña termina su producción de vinos por problemas administrativos internos. A contar del año 2004 la planta ha permanecido cerrada y la bodega solo se ha utilizado para eventos o celebraciones familiares.

### Proyecto de Título

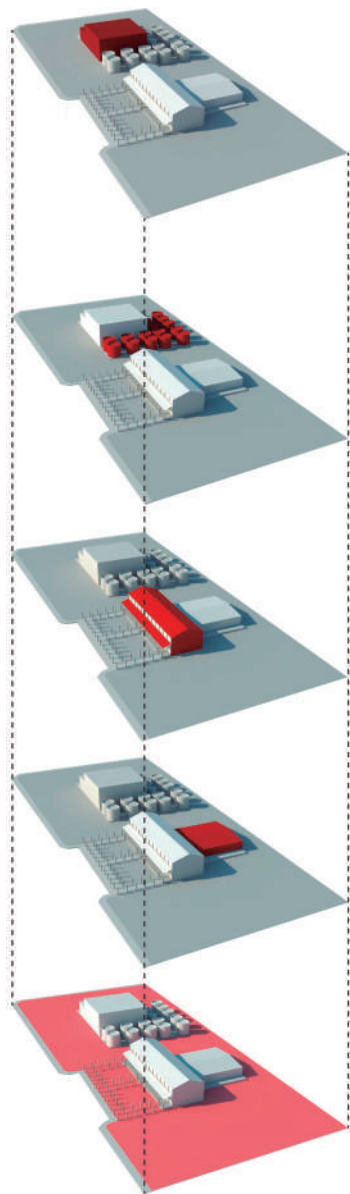
'Centro de Encuentro y Educación del Vino Comuna de Colchagua'



Fig 92. Fotografía Cooperativa Valle Central, 1959.

Fuente: Gómez N., H., Urbina, R., (1959). *Análisis de la comuna y centro urbano de Nancagua*. Universidad de Chile. Facultad de Arquitectura y Urbanismo.

## Características Principales



### Planta de fermentación

Construida en hormigón armado.  
 Posee 2 plantas rectangulares con piscinas para almacenar el vino, más piscinas subterráneas de 1.5 mts de profundidad.  
 Altura aproximada: 10 mts.  
 Estado: Regular

### Cubas

16 cubas de hormigón armado, de 5 mts de diámetro y 5 de alto.  
 Cada una tiene una capacidad de 150.000 litros  
 Estado: Bueno

### Bodega de vino

Construida en albañilería confinada, vigas de madera y techo de teja.  
 Cuenta con una altura aproximada de 8 mts.  
 Objetivo crianza del vino en cubas y tinajas de madera de roble que van desde los 800 a 10.000 Lts  
 Estado: Bueno

### Bodega

Construida en albañilería confinada y techo de zinc sostenido por cerchas metálicas.  
 Objetivo almacenamiento de herramientas y maquinaria.  
 Estado: Bueno

### Terreno

Superficie total del terreno: 10.070,56 m<sup>2</sup> (1 ha aprox.)  
 Superficie construida: 2.028 m<sup>2</sup> aprox.  
 Superficie libre: 8.042 m<sup>2</sup> aprox.

Fig. 93 Esquema partes del complejo.  
 Fuente: Elaboración propia

## Esquema Superficies

### Planta de fermentación

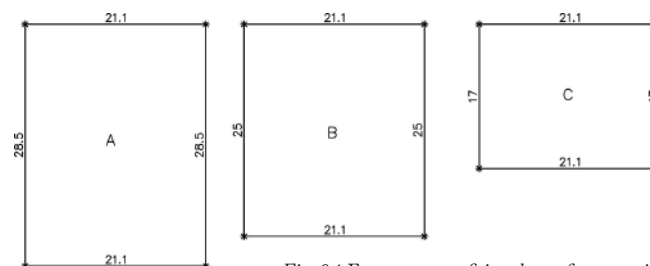


Fig. 94 Esquema superficies planta fermentación.  
 Fuente: Elaboración propia

### Bodega crianza de vinos

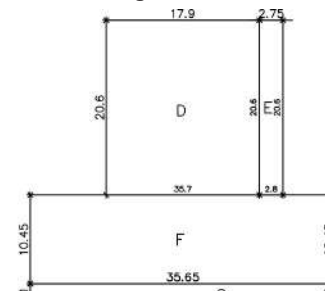


Fig. 95 Esquema superficies bodega crianza vinos.  
 Fuente: Elaboración propia

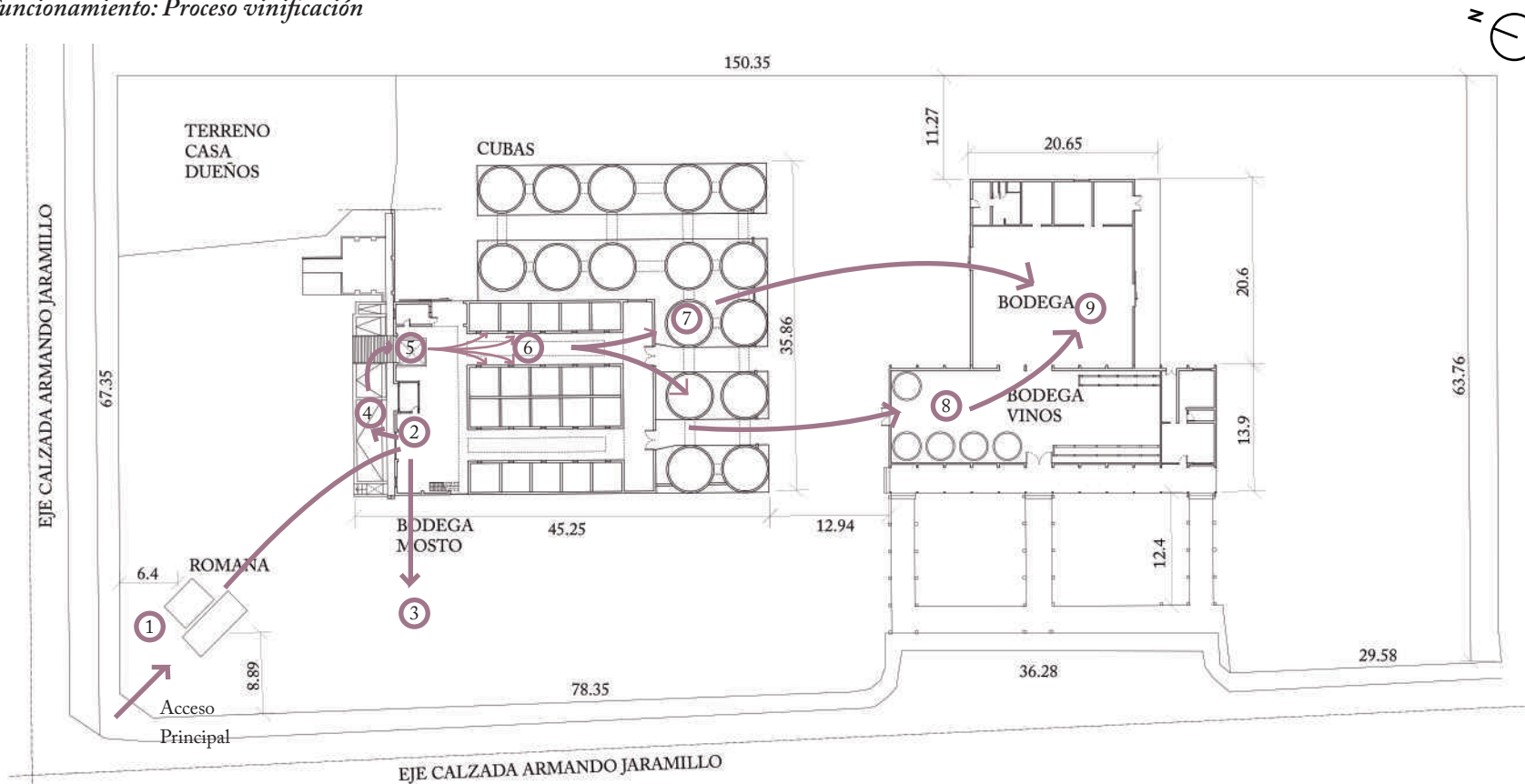
SUP.	m <sup>2</sup>
A	601,35 m <sup>2</sup>
B	527,50 m <sup>2</sup>
C	358,70 m <sup>2</sup>
D	368,74 m <sup>2</sup>
E	57,68 m <sup>2</sup>
F	372,54 m <sup>2</sup>
G	110,51 m <sup>2</sup>
Total sup. construida	2,028 m <sup>2</sup>

Total sup. terreno	10.070,56 m <sup>2</sup>
Total sup. sin construir	8.042 m <sup>2</sup>

Fig. 95 Tabla superficies.  
 Fuente: Elaboración propia



Funcionamiento: Proceso vinificación



1. Al ingresar, se pesaban los kilos de uva en la romana.
2. Uvas pasan a la máquina despalladora y de molienda.
3. Ramas y palillos son extraídos por sistema elevado hacia recipiente.
4. El mosto (jugo de uva) de la molienda llena los pozos, donde se inspecciona que no hayan otro tipo de residuos.

5. Luego se pasa a llenar piscinas subterráneas.
6. Se llenan estanques de depósito para fermentación.
7. Se llenan cubas para otros procesos de fermentación.
8. Parte del vino obtenido es llevado a la bodega de crianza en cubas y barricas de madera de roble.
9. Se procede a embotellar el vino.

Fig 96. Plano Funcionamiento Ex Planta Vitivinícola y Bodega Viña Pueblo Antiguo  
Fuente: Elaboración propia

*Problemáticas y oportunidades*

Necesidad de espacios públicos y de encuentro comunitario
Necesidad de reactivación social y cultural
Escasa oferta de educación superior para la comuna, la provincia y la región
Necesidad de potenciar a la comuna como foco de atracción para el enoturismo del valle
Centro no consolidado, de difícil acceso y desconectado del resto de la comuna
Necesidad por acercar al común de la población a la cultura vitivinícola de manera democrática y pública

*Propuesta e idea*

Centro de Encuentro y Educación del Vino		
Encuentro	<p><i>Se propone nuevo centro cívico para la comuna de Nancagua, que actuará como plaza de armas y soporte de actividades. Contará con parque con cubas y depósitos de ex planta vitivinícola a modo conmemorativo y recorridos históricos que conectan con nuevo CFT.</i></p>	
Educación	<p><i>Se propone un Centro de Formación Técnica y Estatal del Vino, que permitirá continuidad de estudios de manera gratuita a habitantes locales y de otras comunas. Establecimiento acercará de manera pública y democrática la cultura del vino a los habitantes de la comuna y visitantes.</i></p> <p><i>Potenciará la economía vitivinícola al asociarse con viñas de la zona y junto a la especialización y tecnificación de jóvenes hará más eficiente la inserción laboral.</i></p> <p><i>Reactivación social para la comuna con las actividades y exposiciones que ofrezca, asegurará una adecuada mantención de los espacios y demandará servicios que activarán comercialmente a la localidad.</i></p>	
Enoturismo	<p><i>La combinación de lo anterior generará un nuevo polo de atracción para los visitantes de la zona: hará de Nancagua un punto de parada dentro de la Ruta del Vino del Valle de Colchagua y apoyará en la oferta de otros servicios para el típico turismo de viñas.</i></p>	
Escalas	Usuario	Proyecto
<i>Comunal</i>	→ <i>Nancagüinos</i>	→ <i>Educación, espacio público y comunitario, cercanía a cultura patrimonial del vino y reactivación económica.</i>
<i>Provincial</i>	→ <i>Habitantes de otras comunas de la provincia</i>	→ <i>Educación, relación viñas de Colchagua y atractivo turístico.</i>
<i>Regional</i>	→ <i>Habitantes de otras comunas de la región</i>	→ <i>Educación y atractivo turístico.</i>
<i>País</i>	→ <i>Chilenos y extranjeros</i>	→ <i>Atractivo turístico y puesta en valor</i>

## Estrategias de diseño

### Ejes y conexiones

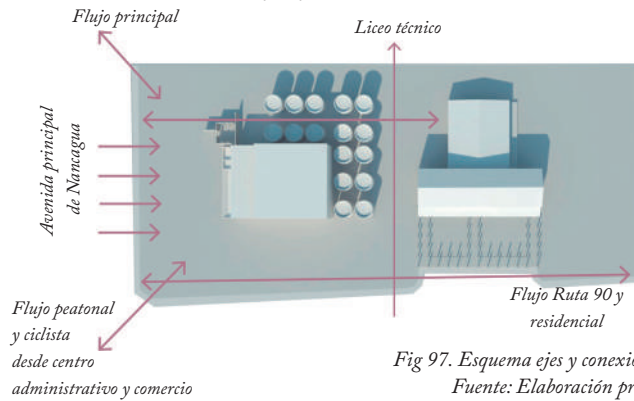


Fig 97. Esquema ejes y conexiones.  
Fuente: Elaboración propia

### Áreas de encuentro

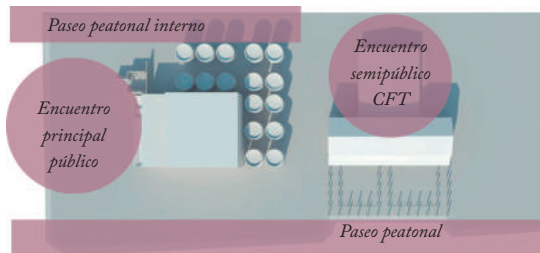


Fig 97. Esquema ejes y conexiones.  
Fuente: Elaboración propia

### Usos

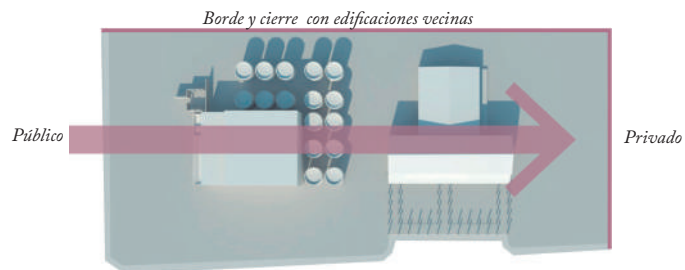


Fig 98. Esquema usos.  
Fuente: Elaboración propia

## Criterios de Intervención Preexistencia

Vestigio  
Conmemorativo

Dada la importancia histórica y patrimonial para la cultura del vino de la zona y del país de la Ex Planta vitivinícola de la Viña Pueblo Antiguo, se decide desarrollar el proyecto de título en base a esta preexistencia, conservando aquellos elementos que dan cuenta del proceso que se llevó a cabo en este lugar a modo de vestigio, ya que sus dimensiones y distribuciones son exclusivas de la actividad productiva de vinificación y otorgarle usos distintos significaría obligatoriamente romper su estructura y simbolismo que se pretende poner en valor.

Relato

Recorrido

Se buscará generar un relato histórico y patrimonial de el desarrollo de la actividad productiva a través de recorridos entorno a sus principales elementos y que se conecten con lo nuevo (CFT del vino).

Elementos  
puestos en valor

Secuencia productiva

Pozos y piscinas de  
depósito de mosto

Cubas

Bodega crianza de vinos

Requerimiento Programáticos

Encuentro

Se proponen espacios públicos comunitarios estratégicos que necesitará la demolición constructiva de algunas partes del complejo.

Apertura

Para el traspaso de uso privado a público y para una fácil exposición del proceso productivo se abrirán espacios. Ej. las paredes que cerraban el recinto los depósitos de mosto.



Plano demolición

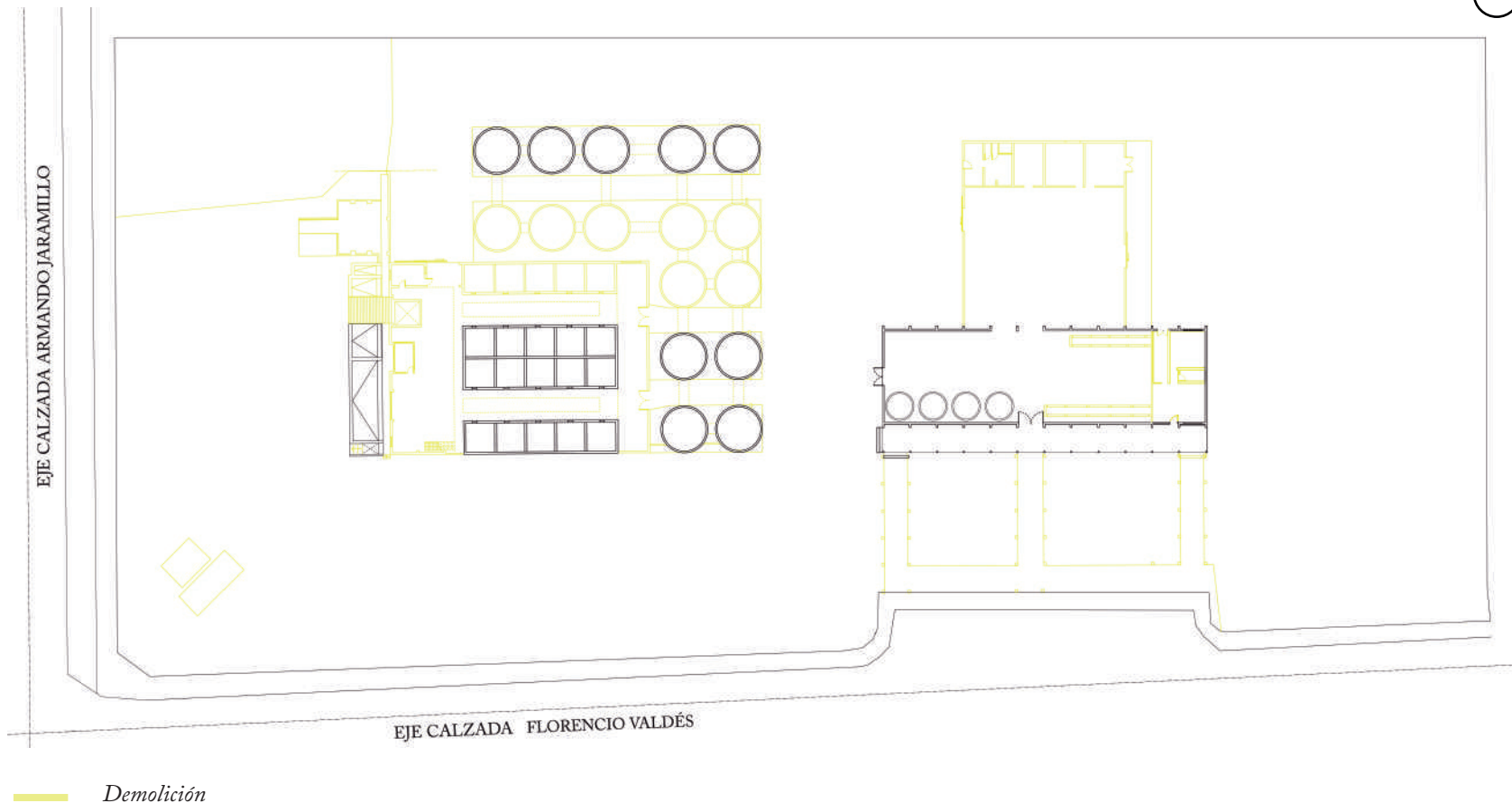


Fig 99. Plano Demolición Ex Planta Vitivinícola y Bodega Viña Pueblo Antiguo  
Fuente: Elaboración propia



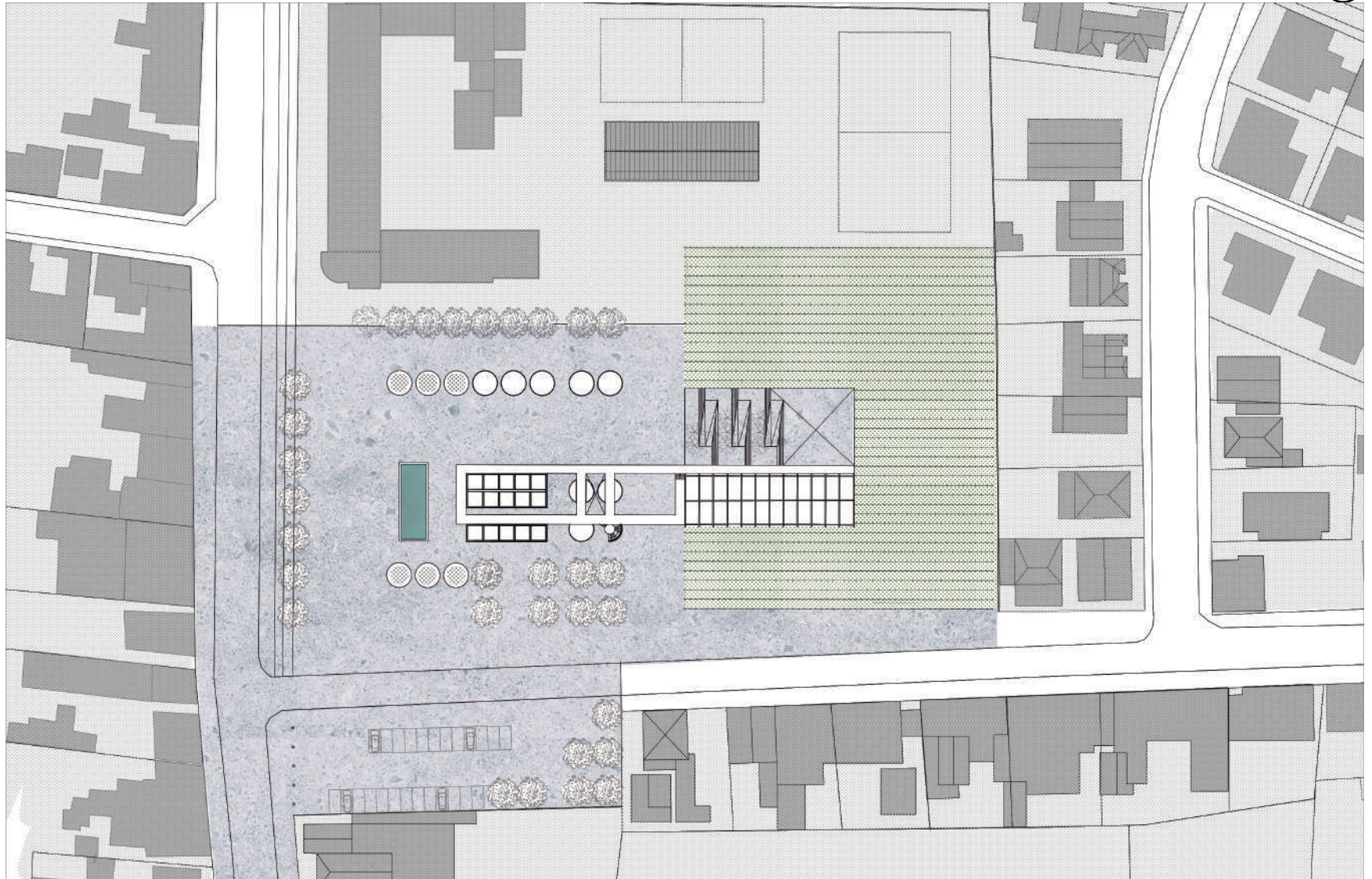


Fig 100. Plano Partido General ESC. 1 a 1000. Fuente: Elaboración propia



## Zonificación



Fig 101. Plano Zonificación Proyecto

Fuente: Elaboración propia

	Plaza Municipal
	Cubas y depósitos de mosto
	CFT Estatal
	Viñedos
	Paseo elevado
	Estacionamientos
	Plaza estacionamientos

## Propuesta programática

Propuesta Programática Sector Público	Área
Plaza Municipal	5721 m <sup>2</sup>
Sector Cubas	800 m <sup>2</sup>
Estacionamientos	850 m <sup>2</sup>
Plaza estacionamientos	578 m <sup>2</sup>
<b>Total</b>	<b>7949 m<sup>2</sup></b>
Propuesta Programática Sector Semi Privado	
Circulación paseo elevado	664 m <sup>2</sup>
Rampas de acceso CFT	438.32 m <sup>2</sup>
Patio hundido	130 m <sup>2</sup>
<b>Total</b>	<b>1232 m<sup>2</sup></b>

Fig 102. Tablas propuesta programa.

Fuente: Elaboración propia.

Propuesta Programática Sector Privado	Área
Viñedos	3618m <sup>2</sup>
CFT	
A. Piso -1 / Área académica	
Salas de clases (x7 / 46 m <sup>2</sup> )	336m <sup>2</sup>
Laboratorios (x2)	150m <sup>2</sup>
Taller (x 1)	72.6m <sup>2</sup>
Bodega académica	116.10m <sup>2</sup>
Oficinas Académicos	74m <sup>2</sup>
Baños	58m <sup>2</sup>
<b>Total</b>	<b>806.7m<sup>2</sup></b>
B. Piso 1 / Área Visitas	
Hall Recepción + exposición	60 m <sup>2</sup>
Casino / Cafetería	102.26m <sup>2</sup>
Salas de trabajo	40m <sup>2</sup>
Archivo	20 m <sup>2</sup>
Sala computación	30m <sup>2</sup>
<b>Total</b>	<b>1.865,56 m<sup>2</sup> aprox.</b>

## Propuesta distribución y rendimiento plantación vid

Se propone máximo rendimiento a través de sistema de conducción tipo espaldera.

Área viñedos 3.618 m<sup>2</sup> (S)

Ancho calle 2 m (C)

Distancia entre las cepas 1.2 m (D)

$$\frac{S}{C \times D} = \frac{3.618}{(2 \times 1,2)} = 1.507 \text{ vid plantadas}$$

1 vid puede dar 6 kg de uva

1 kg de uva puede dar 1 Lt o 750 cc de vino

1507 x 6 = 9.045 Kg de uva = 9.045 Lts de vino = 12.060 botellas de vino.





Fig 103. Plano Usos. Fuente: Elaboración propia

**Usos**

**Público**

- Plaza Municipal
- Sector Cubas escultóricas

**Semi Privado**

- Paseo elevado cubas y depósitos
- Rampas de acceso y patio hunido CFT Estatal

**Privado**

- CFT Estatal
- Área viñedos

**Concepto Diseño**

**Áreas Públicas**

- Seguirán el concepto del encuentro tradicional en el campo chileno: espacios abiertos o semi-abiertos (grandes plazas, corredores y parrones). Sin caer en lo textual de sus formas.



Fig 104. Corredor casa del valle de Colchagua. Fuente: Archivo propia

**CFT**

Si bien se mantiene la antigua bodega de crianza de vino, las áreas nuevas seguirán dos conceptos:

**Edificio enterrado**

Gesto simbólico de las antiguas bodegas enterradas para los procesos de fermentación y crianza. También en la búsqueda para que el centro educativo no irrumpa ni física ni visualmente el espacio público formado.

**Edificio vegetal**

Al entrar el centro educativo en medio de una plantación de vid, como gesto de una arquitectura que se inserta en el medio natural.



Fig 105. Bodegas Bell-lloc / RCR Arquitectes.

Fuente: [www.plataformaarquitectura.cl](http://www.plataformaarquitectura.cl)

## Propuesta urbana

### *Polo administrativo / sin espacios públicos*

- Municipalidad
- Casa de la cultura
- Iglesia
- Casa Parroquial
- Bomberos

*Conexión entre los dos polos  
a través del eje comercial y  
paseo peatonal arborizado*

### *Polo social / centro cívico*

- Nueva plaza municipal
- Espacio de encuentro, ocio y recreación
- Bodegas de fermentación y cubas  
escultóricas
- Centro de Formación Técnica Estatal  
Valle de Colchagua
- Liceo Juan Pablo II
- Estadio Municipal

*Recoge flujo vehicular  
interior principal y recorrido  
autobuses interurbanos*

*Recoge flujo vehicular de  
Ruta 90, descongestionando  
vias centro administrativo*

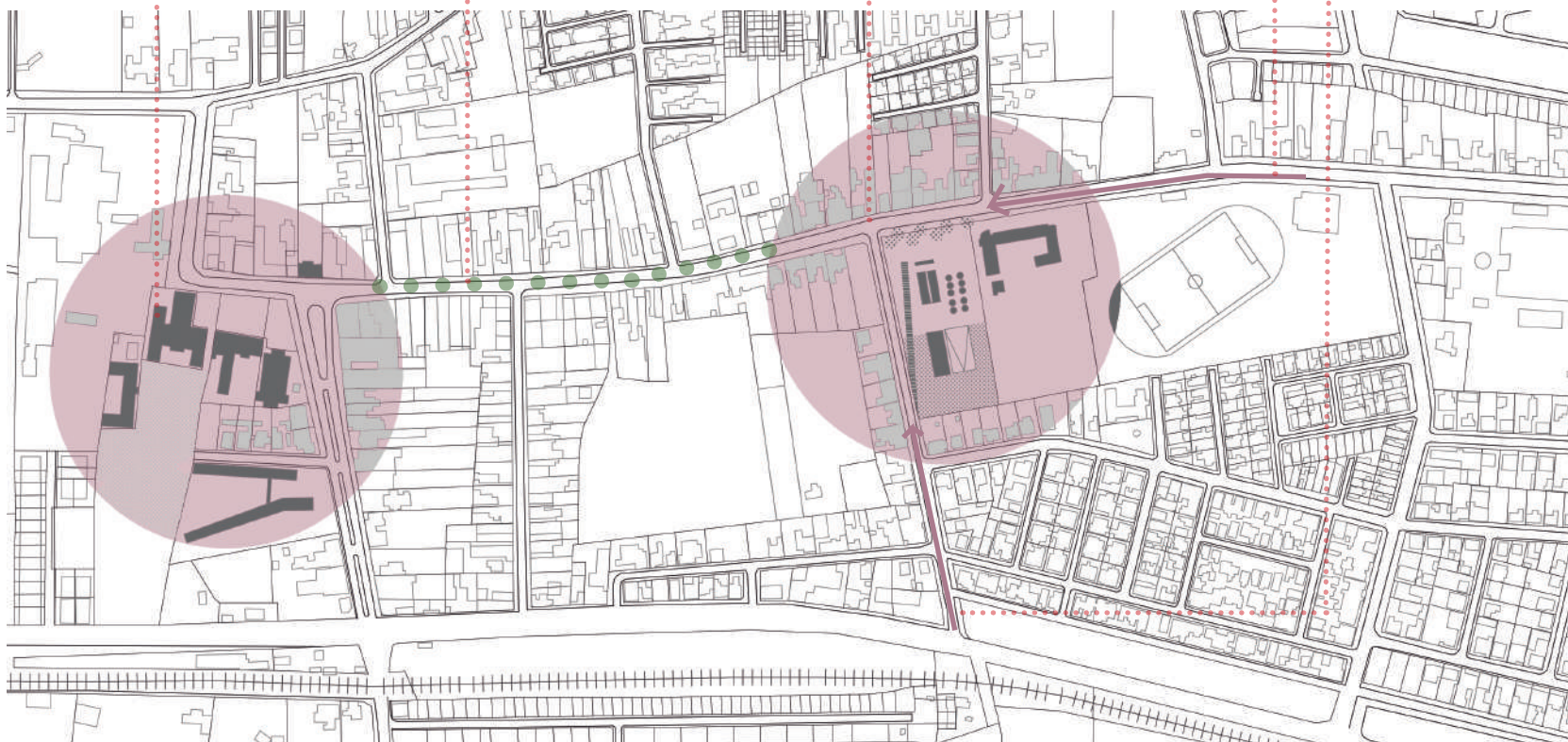


Fig 106. Plano Propuesta urbana.  
Fuente: Elaboración propia

### *Sostenibilidad*

El proyecto se hace cargo de las tres dimensiones: ambiental, económica y social.

### *Ambientales*

#### **Reutilización de antigua construcción**

- El hecho de reutilizar una antigua edificación habla de una búsqueda por realizar un proyecto amable con el medioambiente, considerando lo contaminante que es construir.

#### **Energías renovables**

- Se aprovechará la ubicación del proyecto en una zona donde la radiación solar es alta, para la instalación de paneles solares en el techo del CFT Estatal para generar electricidad en el mismo y para la iluminación del complejo público.

#### **Aprovechamiento de los recursos naturales de su entorno**

- Tanto para el riego de los cultivos de vid como para la vegetación que se instale en el parque de cubas y la plaza municipal se utilizará el canal que viene en sentido sur-norte por la calle Florencio Valdés.

#### **Plantación vid**

- Se orientará la plantación de la vid en el sentido norte para buscar el mayor aprovechamiento de la irradiación solar en la maduración de las uvas. Junto con un sistema de conducción tipo espaldera permitirá sacar el máximo rendimiento al terreno. Plantación evitará el transporte de uva desde otros sectores para realizar los procesos experimentales en el CFT.

#### **Sistemas pasivos**

- Para la ventilación de los espacios subterráneos se utilizará sistemas cruzados, permitidos por la inclinación de techumbre, que al mismo tiempo hará posible el ingreso de luz solar.

#### **Reciclaje y Residuos**

- Se dispondrán sectores de reciclaje dentro del complejo, creando un punto limpio para la comuna a cargo del CFT y la Municipalidad. De igual manera, los residuos orgánicos irán a compostaje para formar abono a las tierras de cultivos.

#### **Bodega vinificación académica**

- El CFT Estatal dispondrá una bodega para la maceración y fermentación del mosto, proceso que requiere una baja

temperatura. Parte de la edificación al estar enterrada facilitará el proceso sin la incorporación de sistemas activos.

#### **Fomento al uso de la bicicleta y transporte público**

- Se dispondrá estacionamientos para bicicletas y se integrará al circuito de ciclovías de la calle Armando Jaramillo. Dada la ubicación y la disposición de los principales accesos al complejo se aprovecha paraderos interior de recorridos de autobuses y un paradero de buses interurbanos en la Ruta 90.

### *Económica*

Se gestionará gracias al aporte colaborativo de tres actores:

#### **Financiamiento Estatal a CFT**

- Este tipo de establecimientos públicos cuentan con el apoyo presupuestario del Estado quien se encargará de su construcción y de una adecuada mantención una vez que inicie sus clases.

#### **Empresas viñateras**

- La asociación del CFT con las viñas de la zona del grupo Colchagua SA., permitirá por una parte obtener financiamiento para la mantención o compra de insumos pensando que este sería un punto importante de atracción para el enoturismo y que la viñas incorporarían a la oferta de sus circuitos. Al mismo tiempo, significará un realce a la economía vitivinícola de la zona, con la creación de personal especializado en el rubro que pueda unirse a la viñas.

#### **Municipalidad de Nancagua**

- El sector administrativo de la comuna financiará al complejo en sus áreas públicas para la construcción y mantención.

### *Social*

#### **Espacios públicos y comunitarios**

- Contar con un soporte para actividades recreativas, celebraciones, exposiciones y de encuentro comunitario hará un centro cívico dinámico que fomentará la cultura.

#### **Acceso a educación superior**

- El proyecto creará una institución de carácter público, de acceso gratuito

**Activación servicios y comercio de la comuna gracias a CFT y turistas.**



Referentes  
Inspiraciones

Studio Lotus  
Imagine Studio

Ubicación : India - Mumbai  
Año: 2015

El proyecto transforma un pequeño grupo de edificios industriales no descriptivos y su paisaje circundante en *identidades conmemorativas* que se filtran de forma indeleble en el legado de lo que allí se desarrollaba pero que son una parte estimulante de su nuevo propósito. Los equipos de diseño presentaron el complejo Imagine Studio a través de un intento de volver a visualizar el *recorrido* del cliente por 'The Trees'.

Los espacios públicos cobran vida a través de eventos, una calle comercial, una granja urbana, un anfiteatro y espacios para instalaciones de arte público.

Los interiores de nuevo diseño se inspiran en la *memoria* de los silos metálicos, unidades cilíndricas que ocupan el sitio. La silueta de estas formas ofrece un contraste con la geometría rígida del edificio y, por lo tanto, se muestra como una inserción escultórica.



Fig 108. Fuente: [www.divisare.com](http://www.divisare.com)



Fig 109. Fuente: [www.divisare.com](http://www.divisare.com)



Fig 107. Fuente: [www.divisare.com](http://www.divisare.com)

El diseño del paisaje reutiliza estratégicamente el entorno del patrimonio en un entorno más urbano y centrado en la comunidad. Amalgamando chatarra industrial e integrándolas con las plantas, las utiliza como un dispositivo de narración de historias.

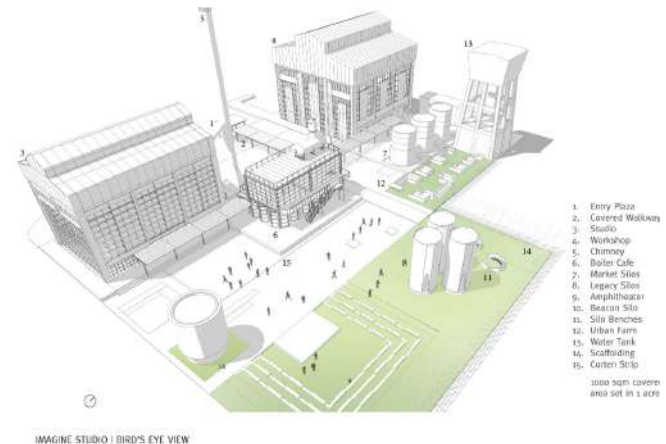


Fig 110. Fuente : [www.divisare.com](http://www.divisare.com)

*Instituto Agrícola Ciancarelli Rieti*  
*Maurizio Vellucci, Architettura WOW*

Ubicación : Italia - Rieti

Año: 2017

El complejo educativo se emplaza hundido en medio de un centro cívico inmerso en un contexto suburbano con baja densidad de asentamientos.

Edificaciones que conviven en autonomía y los libera de cualquier subordinación de uso en función de las necesidades de actividades operativas, gestión y administración del tiempo, diarias y / o estacionales.

El instituto busca no convertirse en una “barrera visual” de los niveles potenciales en la permeabilidad visual del flujo peatonal.

El centro educativo (altitud - 4.15 m), se caracteriza por la forma reconocible del sistema planimétrico: un sistema anular con una galería de servidores ubicada en el perímetro de las áreas educativas y administrativas adyacentes al patio verde.

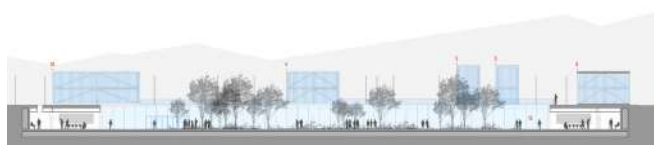
Con sus 2.750 metros cuadrados de superficie, alberga las diez aulas; los laboratorios de informática, química y biología; una sala de profesores; un archivo; un depósito; una biblioteca; inodoros y partes comunes para estudiantes colocados en continuidad espacial con el anillo de distribución periférica.



*Fig 111. Fuente: [www.divisare.com](http://www.divisare.com)*



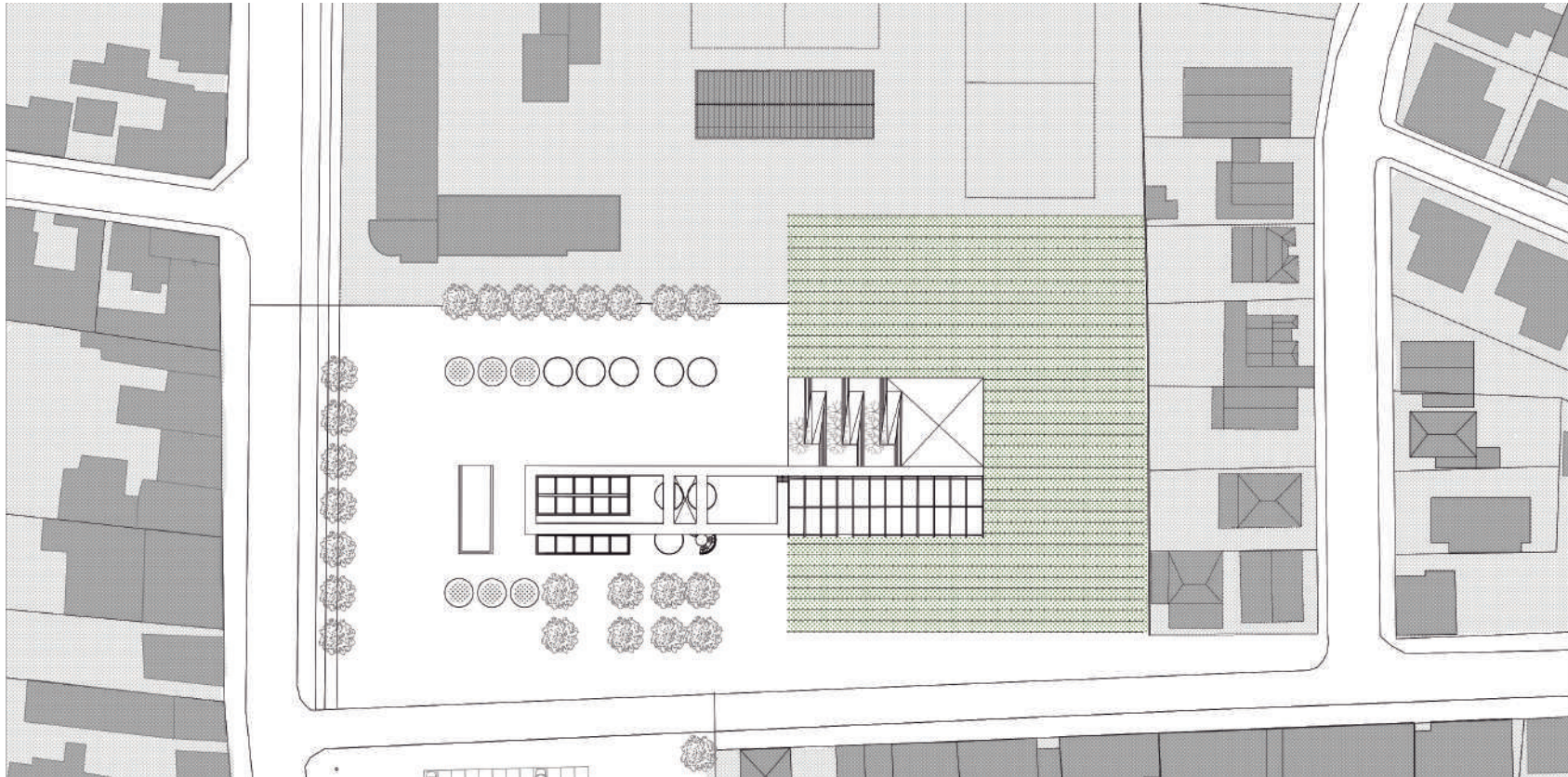
*Fig 112. Fuente: [www.divisare.com](http://www.divisare.com)*



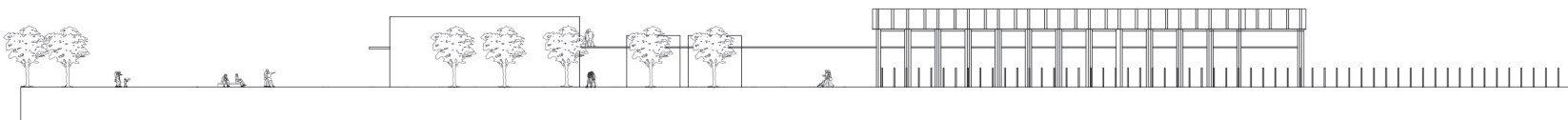
*Fig 113. Fuente: [www.divisare.com](http://www.divisare.com)*



*Avance de Diseño*



*Fig 114. Plano del complejo Nivel 1. Fuente: Elaboración propia.*



*Fig 115. Elevación del complejo vista oeste. Fuente: Elaboración propia.*



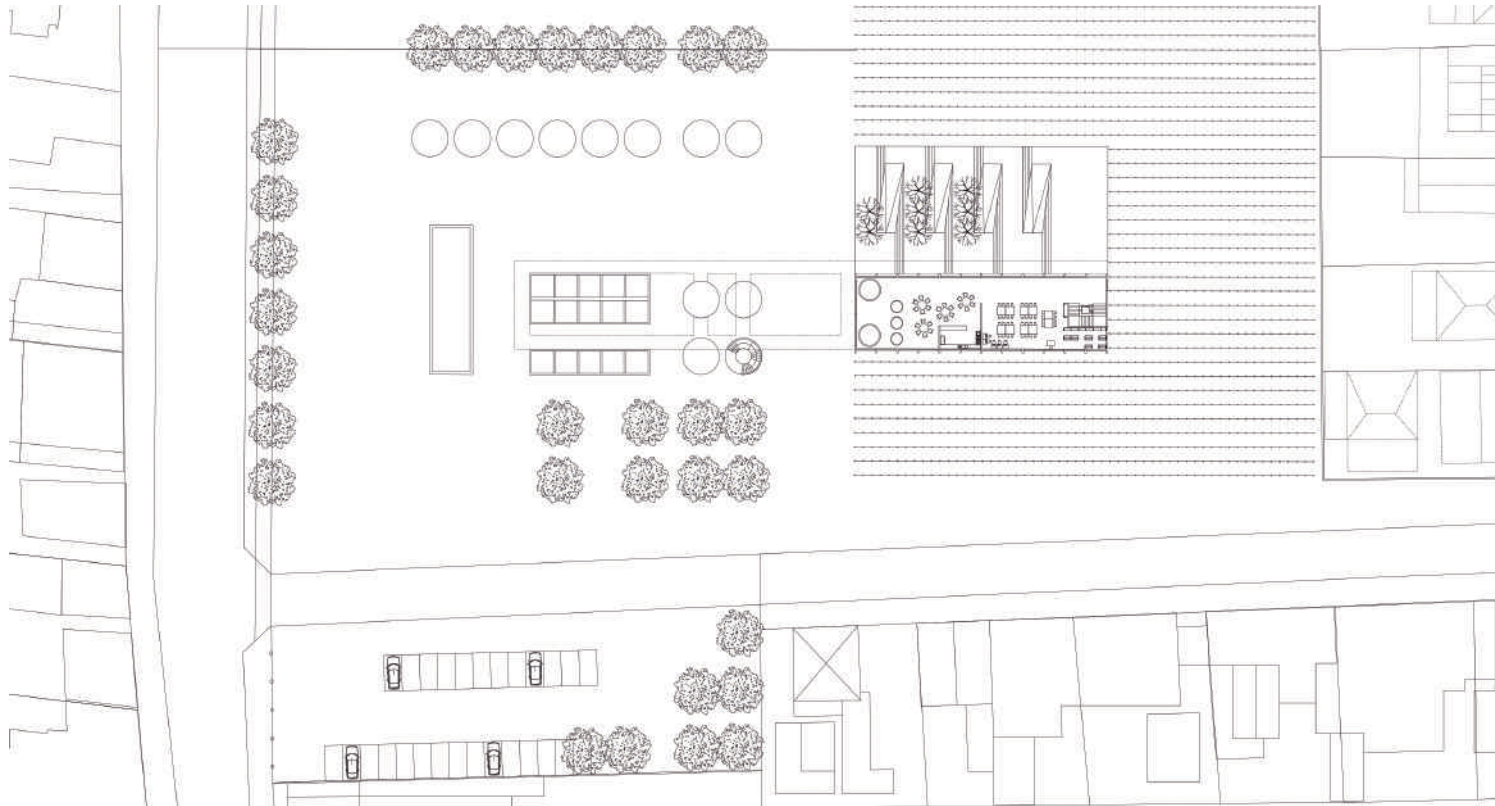


Fig 116. Planta CFT Nivel 1. Fuente: Elaboración propia.

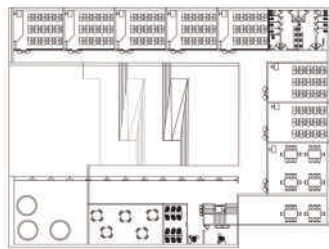


Fig 117. Planta CFT Nivel -1. Fuente: Elaboración propia.

# CAPITULO 5

*Cierre*

### *Reflexión final*

Aunque esta memoria presente al proyecto de título en pleno proceso de diseño, se puede apreciar en el documento la explicación del desarrollo lógico que se ha llevado a cabo durante este periodo, evidenciando su fundamentación y contexto, desde lo macro a lo más particular. Se presenta un análisis que demuestra la incidencia e importancia que tendría el proyecto para el país, para la región, para la provincia y para la comuna, visto más allá de una buena planimetría, un modelo 3d o un vuelo de pájaro (desde donde lamentablemente suelen ubicarse muchos arquitectos), esta propuesta está pensada de forma cercana con el lugar y con las personas, quienes serían sus futuros usuarios.

Faltan muchos aspectos arquitectónicos por resolver, sobre todo sus detalles paisajísticos y constructivos. Sin embargo, más allá de un buen término del diseño de esta obra para el exámen, siendo esta la etapa final en el estudio de la carrera de arquitectura en la Universidad de Chile, se quiere demostrar una postura frente a la arquitectura y dar señales de intereses y preocupaciones personales a través de este proyecto y de cómo (probablemente) me desenvolveré como arquitecta en un país como Chile.



De igual manera, se expone la capacidad de elección de un tema, que en este caso rescata características y parte importante de la historia del país, en una apuesta por poner en valor rasgos patrimoniales muchas veces olvidados, desde una mirada contemporánea que potencie sus virtudes. Esta situación ha provocado a lo largo de este proyecto el enfrentamiento a diversos problemas y desafíos hasta encontrar una propuesta integradora.

A modo personal, quisiera mencionar dos cosas sobre la arquitectura en general y que también contextualizan este proyecto:

- La arquitectura suele ser una rama a la que muchos catalogan como subjetiva si sólo en sus aspectos estéticos y de diseño se piensa y, a pesar de que puedo concordar con esa mirada, también es importante destacar que tiene mucha objetividad al momento de materializarse en un lugar. Nos podemos cuestionar una y otra vez el 'cómo' pero nunca deberíamos dudar del 'por qué'.

- Y lo segundo, quisiera dejar plasmado mi descontento con aquella arquitectura contemporánea que está siendo reconocida ultimamente, que se caracteriza por una preocupación excesiva de lo estético por sobre la funcionalidad. Una arquitectura del objeto, de la inmediatez, de la copia de modelos que se descontextualizan del lugar. Un tipo de arquitectura de la que este proyecto busca alejarse.

Finalmente, este proyecto viene a culminar un proceso de 6 años que más allá de entregarme herramientas para ser arquitecta, ha abierto y transformado mi forma de mirar y entender las cosas que me rodean.

*Fig 118. Zona comercial, fachada continua calle Armando Jaramillo, Nancagua 2018. Fuente: Archivo propio.*



**1541**

Primeras plantaciones de vitis vinífera en Chile de origen europeo se realizaron en la actual ciudad de La Serena, valles del Elqui y del Limarí. Primeras cosechas para la vinificación se realizan 10 años después.

**1548**

Fraile Francisco de Carabantes llega con las primeras estacas de vid de la al puerto de Talcahuano, principalmente de la cepa española denominada 'país', para celebrar las misas.

**1554**

Juan Jufre planta primeras vides del valle central de Chile, en la actual viña Cousiño Macul. Otros viticultores importantes de fueron Rodrigo de Araya y Hernando de Aguirre que vinificaban con fines religiosos o de autoconsumo.

**1654**

Ante el vigor mostrado por la viticultura chilena, el rey Felipe II prohíbe (hasta 1678) el cultivo de nuevas vides intentando proteger el comercio colonial de España y el Perú.

**Siglo XVIII**

El año 1700 el 19% de los solares de Santiago corresponden a viñas. Durante la colonia la principal región vitivinícola se encontraba en el sur del país, en los alrededores de Chillán y Concepción (valles de Biobío e Itata). Hasta que las guerras de independencia arrasaron estos campos cultivados. Producción de vino era considerada una práctica de bajo costo complementaria con otras actividades agrícolas, por ello podía ser realizada por pequeños propietarios de tierra como por los grandes hacendados que utilizaban el sistema de inquilinaje y que dio paso a las primeras plantaciones masivas de vid.

**1808 - 1811**

Nueva prohibición de cultivo de vides para Chile se decreta por Napoleón Bonaparte por la competencia en precio con el producido en España.

**1818**

Independencia de Chile inicia la apertura comercial y cultural con otros países europeos.

**1830**

El Gobierno de Chile dada la gran condición exportadora de vino, contrata al técnico agrícola y naturalista francés Claudio Gay quien crea la Quinta Normal de Agricultura como centro de educación y experimentación agrícola: cultivando 70 cepas.

**Siglo XIX**

Etapa de progreso en la agricultura chilena gracias a la construcción de nuevas infraestructuras como canales de regadío y el ferrocarril que facilitó su comercio. Además se crea la Sociedad Nacional de Agricultura, y juntas ayudan a impulsar el Wdesarrollo vitivinícola. Terratenientes y empresarios de la época en sus regulares viajes a Francia, país que fuere referente cultural de Chile, motivados por la elegante vida de los propietarios de viñas francesas y al ver lo similar de sus terrenos, una oportunidad de desarrollo del cultivo de sus cepas en suelo chileno.

\* Información obtenida en Aravena, R. *Patrimonio Vitivinícola. Aproximaciones a la cultura del vino en Chile*, Santiago: Ediciones Biblioteca Nacional, 2015 y Salas, N. CDVCh. *Centro de Difusión del Vino Chileno*. Memoria de Título, 2011.

Fig 1. Cosecha de vid en Viña Macul, Santiago, hacia 1889 . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-73535.html>. Accedido en 18/3/2018.

Fig 2. Viña Macul. Transporte de la uva a las bodegas, Dibujo de Melton Prior, En Reportaje a Chile. Dibujos de Melton Prior y crónicas del Illustrated London News 1889-1891, Santiago, Fundación Andes, Museo Histórico Nacional, Montt Palumbo, editores, 1992.



Fig 1.

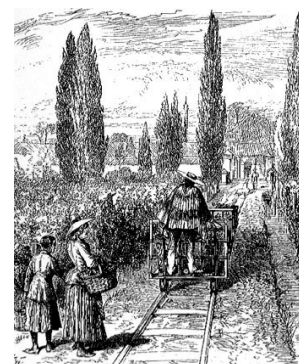


Fig 2.

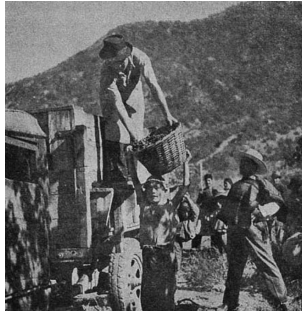


Fig 3.

### 1850

Silvestre de Ochagavía, reemplaza cultivo de la cepa país por cepas francesas: cabernet sauvignon, cot o malbec, merlot, pinot, riesling, sauvignon blanc y sémillon. Resultados que motivaron a familias como Concha y Toro, Cousiño, Errázuriz, Undurraga, Urmeneta, entre otros, a fundar viñas que permanecen vigentes.

### 1863 - 1880

Una plaga de filoxera destruye gran parte de las cepas de Europa, Sudáfrica, Australia y California. Debido al carácter aislado y fuertes controles aduaneros, la viticultura chilena permanece indemne y contribuye a la recuperación de la industria mundial.



Fig 4.



Fig 5.

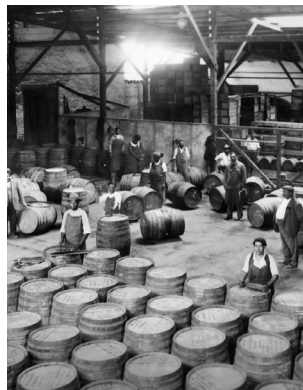


Fig 6.

## Siglo XX

Comienza bonanza para el vino chileno, la producción desplaza a la popular chicha. Aún no se hace distinción entre las cepas, sólo existían el vino tinto y blanco, destinado principalmente a consumo interno, en 1925 sólo el 5% de la producción se exportaba. Se establecieron altos tributos en 1902 y la promulgación de la Ley de Alcoholes en 1938 restringió la plantación de viñedos e importación de nuevas tecnologías para enfrentar las altas tasas de alcoholismo. En 1930 la plantación de viñas llegaba aprox. a 80.000 ha

### 40'

Las viñas tradicionales cambian su estructura administrativa de empresas familiares a sociedades anónimas.

Aparecen las Cooperativas vitivinícolas, agrupaciones de pequeños productores apoyados por el Estado de la mano de la CORFO en la construcción de infraestructura común y necesaria para sus procesos de vinificación.

## Golpe de Estado 73'

Se deroga la prohibición de plantar viñas y se promulga nueva Ley de Alcoholes en 1979, liberando todas las restricciones anteriores que por consecuencia saturaron el mercado.

Situación que no se condecía con el cambio de hábito de consumo puesto que a partir de la década del 70' se introducen nuevas bebidas alcohólicas como el whisky. Lo anterior, sumado a la crisis del 82' obligó a gran parte de los viñateros a reemplazar la producción por uva de mesa.



Fig 7.

Fig 3. Cosecha de vid en Viña Macul, Santiago, hacia 1889 . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-73535.html> . Acceso 18/3/2018.

Fig 14. Recolectora de uvas, hacia 1945. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-74291.html>. Accedido en 18/3/2018.

Fig 5. Astudillo, Juan César. Cubas de envejecimiento, Viña Santa Rita. Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-74287.html> . Accedido en 18/3/2018.

Fig 6. Viña Santa Rita. Santarita.com. (2018). Historia | Viña Santa Rita Español. <http://www.santarita.com/espanol/nosotros/historia/> . Accedido en 18/3/2018.

Fig 7. Chamudes, Marcos, 1907-1989. Recolectora de uvas en viña Santa Rita, hacia 1950 . Disponible en Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-74312.html> . Accedido en 18/3/2018.

Fig 8. PLATOSY COPAS. (2018). Edición número 30 de la Fiesta de la vendimia de Curicó. [En línea]: <http://www.platosycopas.cl/reportaje/reportaje.index/1051/edicion-numero-30-de-la-fiesta-de-la-vendimia-de-curico> [Accessed 18 Jul. 2018].

Fig 9. Vid sistema espaldera

**80'**  
 “Segunda Revolución del vino en Chile”: apertura económica atrajo a destacados productores vitivinícolas como Miguel Torres y Domecq de España, Margaux y Lafitte Rothschild de Francia, entre otros, reconocieron la calidad de las cepas chilenas y deciden a invertir fuertemente en el mundo del vino de Chile, introduciendo tecnologías como las cubas de acero inoxidable o las barricas de madera de roble de EEUU y sustituyen a las de raulí.

**1986**  
 Primera Fiesta de la Vendimia de Chile, en la ciudad de Curicó.



Fig 8.

**90'**  
 Consolidación vino chileno en el mercado mundial, gracias a la relación precio-calidad. Foco en la modernización de sistemas de vinificación y mejora en la calidad de vinos. Aparecen viñas emergentes y premium.

**1994**  
 En el valle del Maipo se identifica en la viña Carmen la variedad carmenere, que se creía extinta en el mundo. Al año siguiente se publica el decreto 64 que establece zonificaciones para la realización de labores vitícolas en Chile, creando las llamadas “denominaciones de origen”.

**1997**  
 Inauguración ‘Ruta del Vino’ en el Valle de Colchagua, pionera del enoturismo en Chile.

**1999**  
 La viticultura chilena es esencialmente orgánica por lo que el Estado de Chile impulsa su reconocimiento como Patrimonio de la Humanidad.

**2011**  
 Se descubre en San Rosendo, la cepa malbec. Usada tradicionalmente por los campesinos, plantaciones de casi 200 años. Su antigüedad anula la hipótesis del origen trasandino de la cepa en Chile.

**2012**  
 Se crea Comisión de Patrimonio Vitivinícola chileno para poner en valor el legado cultural y natural asociado al vino chileno. Al año siguiente Valle de Casablanca es nombrado junto a otros nueve países como Capital Mundial del Vino según la Great Wine Capitals.

**2014**  
 Chile es el octavo mayor productor de vino del mundo, el cuarto mayor de vino embotellado, supera a Australia y pasa a ser el cuarto mayor exportador de vino a nivel mundial y el primer exportador del nuevo mundo, según datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

**Siglo XXI**  
 A pesar del prestigio mundial del vino chileno, existen tareas pendientes, como buscar su verdadera identidad y cultura, rescatando cepas, viñedos, procesos y tradiciones centenarias.

Además se necesita potenciar la vocación vitivinícola de las distintas regiones del país a través de la especialización técnica y profesional de sus habitantes. De igual manera, enfocar los esfuerzos en el enoturismo entendido como una gran oportunidad de desarrollo para el país.



Fig 9.



## Anexo 2



Cosecha mecánica sistema de conducción tipo espaldera.

Fuente: <http://blog.hellowine.cl>



Sistema de conducción tipo parrón.

Fuente: Fuente: <http://blog.hellowine.cl>

## Elaboración del vino

### Plantación de la vid

La elaboración de un vino de calidad depende del correcto cuidado dado a la planta frente a las condiciones medioambientales y geográficas. Factores como la pendiente del terreno que interviene en el drenaje de los suelos, en el control del asoleamiento que recibe la vid o las heladas que influyen en la maduración de la uva. Asimismo los viticultores y enólogos deben identificar el suelo y clima idóneo para cada plantación; cepas blancas en zonas frías y cepas tintas en cálidas.

La vid, una vez que es plantada, generalmente en la temporada de primavera, necesita pasar por un proceso de adaptación al clima:

- 1° año no habrá uva para elaboración de vino
- 2° año 20% de la cosecha de uva será para vino
- 3° año 80% de la cosecha de uva será para vino
- 4° año 100% de la cosecha de uva será para vino

Se necesita además un control de riego, que suele ser un sistema por aspersión\* y, cuidado en la poda para prevenir excesivo sombreado y humedad que puede ser perjudicial para la uva. Además, al ser esta una producción agrícola, existirán cuidados relacionados a las fertilizaciones, controles fitosanitarios y en la densidad de las plantaciones, ya sea en pos de la calidad o en el máximo aprovechamiento de la capacidad de producción de un terreno.

Para controlar y normalizar su producción, la vid por ser una planta trepadora requiere de sistemas de conducción, siendo los más utilizados los de tipo espaldera y parronal. Hasta la década del 80, el método más común sobretodo en el Valle Central de Chile, era el parronal pero por procesos de modernización en la vinificación se dió paso al de espaldera\*.

Información obtenida en Salas Vargas, Montealegre Klenner, & Universidad de Chile. Escuela de Arquitectura. (2011). *CDVCH Centro de Difusión del Vino Chileno* [recurso electrónico]. Santiago: Universidad de Chile.

**Riego por aspersión:** método de riego presurizado para cultivos de alta densidad que consiste en aplicar gotas de agua a modo de lluvia sobre el suelo, pudiendo ser de tipo permeable o impermeable y para zonas de difícil acceso o disponibilidad de agua.

**Sistema de espaldera:** las ramas principales del tronco de la vid se ordenan en el sentido del surco de la plantación, luego se atan a un alambre a 70cm del suelo, sobre el que se sitúan 2 o 3 alambres más que mantienen a los brotes verticales. La planta puede alcanzar los 2 metros de altura. Previene plagas y enfermedades ya que los brotes están alejados del suelo, además facilita los procedimientos de cosecha y junto a una orientación apropiada, se consigue una mayor insolación y por ende, una mejor maduración de la uva.

**Escobajo:** estructura leñosa el racimo.

**Mosto:** compuesto por agua, azúcares, ácidos, proteínas, aminoácidos, enzimas, vitaminas, minerales y componentes de aroma.

## Proceso elaboración del vino\*



Información obtenida en Salas, N. CDVCh. Centro de Difusión del Vino Chileno. Memoria de Título, 2011. pp.

Diagrama elaboración propia basado en información recopilada en: <http://blog.hellowine.cl/el-proceso-de-la-vinificacion/>

## Crianza

Posterior a la vinificación, la mayoría de los vinos tintos y la cepa blanca Chardonnay necesitan pasar por un período de envejecimiento. Esta etapa puede hacerse en botellas o barricas de maderas nobles. La duración determina la evolución, personalidad y calidad buscada en cada vino. La crianza en barricas de madera produce que el vino pierda astringencia y se oxigene moderadamente, en barricas de roble adquiere azúcares de la madera que ayudan al proceso de fermentación maloláctica y en la evolución de taninos y azúcares propios, originándose el bouquet (aroma final del vino añejado en roble).

## Embotellado

Finalmente, el vino se trasvasija a botellas, generalmente de 75 ml, selladas con corchos que aseguran su conservación y madurez aromática.



Crianza del vino en barricas de madera de roble.

Fuente: <http://blog.hellowine.cl>

## ***Bibliografía***

### ***Entrevistas y conversaciones***

- Eduardo Escanilla - Alcade comuna de Nancagua
- Ricardo Aguirre - Directo de Obras comuna de Nancagua
- Ignacio Sanchez - Asesor Urbano comuna de Nancagua
- Jean Saez - Encargado Turismo comuna de Nancagua
- Arturo Torreti - Propietario Ex - Planta Vitivinícola Viña Pueblo Antiguo

### ***Profesores consultados***

- Max Aguirre - Dpto. de Historia y patrimonio
- Paola Velasquez - Dpto. de Urbanismo
- Claudia Torres- Dpto. de Arquitectura

### ***Libros o monografías***

Álvarez, Carmen. (2001). Derecho del Vino: Denominaciones de Origen. Santiago, Jurídica de Chile.

Martínez, Mariana. (2005) El Vino de la A a la Z. Santiago de Chile, Editorial Planetavino.

Gómez, Rosario. (2008) *Los Caminos de la Memoria: lo vivido, lo recordado, lo olvidado. Historia Social de Nancagua*. Estudio preliminar.

### ***Artículos***

Letelier, S., Rugiero, A. (1997). "Estado de Identidad Arquitectónica en Chile Central". Boletín INVI, no. 31(12).

### ***Documentos oficiales***

Informe Ejecutivo de Producción de Vinos del año 2017, elaborado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).  
PRCI de Tinguiririca 2016  
PLADECO Nancagua 2016 -2019  
Plan Municipal de Cultura Nancagua 2015 - 2020  
PRC Nancagua 2016 en proceso de aprobación.  
Cronología Histórica de Nancagua

### ***Documentos académicos***

Penna Bustos, Eliash Díaz, Universidad de Chile. Facultad de Arquitectura y Urbanismo, & Eliash Díaz, Humberto. (2015). *Estación experimental vitivinícola* : Universidad de Chile. Santiago: Universidad de Chile.

Salas Vargas, Montealegre Klenner, & Universidad de Chile. Escuela de Arquitectura. (2011). *CDVCH Centro de Difusión del Vino Chileno* [recurso electrónico]. Santiago: Universidad de Chile. pp. 28.

Gómez N. Hernán (1959). "Análisis de la Comuna y centro urbano de Nancagua" Seminario de Investigación, Facultad de Arquitectura y Urbanismo. Universidad de Chile.

Amaro Martínez, Aguirre González, & Universidad de Chile. Instituto de Historia y Patrimonio. (2017). *Un origen de identidad arquitectónica en la zona central de Chile las viviendas campesinas del Valle de Colchagua : Como caso de estudio la comuna de Chépica*. Santiago de Chile.

### ***Recursos en línea***

[blog.hellowine.cl/](http://blog.hellowine.cl/)  
[www.cned.cl/](http://www.cned.cl/)  
[www.memoriachilena.cl](http://www.memoriachilena.cl)  
[www.bcn.cl](http://www.bcn.cl)  
[www.mineduc.cl](http://www.mineduc.cl)  
[www.rutadelvino.cl](http://www.rutadelvino.cl)  
[www.vinasantacruz.cl](http://www.vinasantacruz.cl)  
[www.ine.cl](http://www.ine.cl)  
[www.divisare.com](http://www.divisare.com)  
[www.plataformaarquitectura.cl](http://www.plataformaarquitectura.cl)  
[farm3.static.flickr.com](http://farm3.static.flickr.com)  
[www.memoriasdelsigloxx.cl](http://www.memoriasdelsigloxx.cl)  
[www.mapio.net](http://www.mapio.net)