



Estudiante
Constanza Cubillos Bravo
Profesor Guía
Ernesto Silva



UNIVERSIDAD DE CHILE

Universidad de Chile
Facultad de Arquitectura y Urbanismo
Carrera de Arquitectura
Antecedentes de Proyecto

Planteamiento Integral
del Problema de Título

Semestre Primavera 2022

Antecedentes
de Proyecto

Contenidos

Capítulo 00

Introducción

0.1 Situación base

Capítulo 01

Contextualización

1.1 Preocupación de las comunidades: Acceso alimentario en Chile

1.2 Desperdicio de alimentos: recuperación de los descartes

1.3 Movimientos cooperativos: incidencia en el espacio de lo común

1.4 Lo comunitario y lo doméstico

1.5 Hacia una producción autónoma: la pluralidad y flexibilidad en lo doméstico

Capítulo 02

Casos de estudio

2.1 Levantamiento de casos de estudio

2.2 Comedor Comunitario Escuela Permacultura

2.3 Supermercado Comunitario: La Kolmena

2.4 Huerta Comunitaria Santa Isabel

Capítulo 03

Estudio de referentes y propuesta

3.1 Estudio de referentes

3.2 Argumentos

3.3 Estrategias de proyecto

3.4 Organización programática

3.5 Contextualización

Capítulo 04

Referencias

4.1 Bibliografía

0.1 Situación Base

El acceso a los alimentos siempre ha sido una problemática sustancial, considerando que es una necesidad primaria y en un contexto pandémico dicho problema se ha visto radicalizado y evidenciado. A partir de las demandas que emergen de los movimientos socio políticos de Chile, y del llamado “estallido social”, resurgen organizaciones auto gestionadas como los comedores comunitarios, actores que buscan nuevas formas e iniciativas de auto abastecimiento generando parte del proceso productivo, desde la plantación, cosecha, hasta la elaboración de los alimentos. De esta manera, sedes vecinales, casonas en arriendo, galpones y espacios públicos se adaptan a nuevas funciones, transformándose en cocinas, huertos urbanos, comedores y supermercados sociales, con el fin de desarrollar una producción alimenticia autónoma y saludable, que a su vez intenta proteger el medio ambiente y los territorios, brindando la oportunidad de elegir lo que se produce y consume.

Los comedores comunitarios se presentan como una oportunidad para estudiar y evidenciar espacios de autogestión a escala barrial dentro de las comunas. Mediante la investigación de las características de cada caso se reconoce la posibilidad de establecer una relación programática entre ellos, vinculando sus actividades productivas. El proyecto que se desarrollará, busca recuperar situaciones existentes y cotidianas relacionadas a las comunidades que producen sus propios alimentos.

Las organizaciones comunitarias poseen un funcionamiento determinado y sus propios espacios de desarrollo, de los cuales se liberan diversas posturas relacionadas a la desigualdad en el consumo de alimentos, la centralización en supermercados de retail y la pérdida de recursos vegetales en mercados y ferías, el consumo de alimentos procesados, entre otros. Así, los actores barriales, generan de forma proactiva, diversos espacios, que les permitan satisfacer la necesidad de obtener alimentos saludables, generar comunidad mediante la autogestión vecinal, establecer sus propios terrenos de cultivo y cocinar para un significativo número de personas. Estas organizaciones ponen en cuestión la tipología preestablecida de la cocina de cualquier vivienda, dejando en brecha a todos aquellos usuarios que desean incluir actividades comunitarias y no tienen libre acceso a un terreno de cultivo o que desean flexibilizar el espacio para practicar la libre alimentación y producción en la ciudad.

Bajo esta premisa, el proyecto tiene como objetivo, recoger los espacios estudiados en cada caso y proponer la implementación de programas vinculados y diversos, relacionados a las actividades comunitarias en torno a las cocinas sociales y sus procesos productivos, entendiendo que la cocina ya no plantea una relación individual. La propuesta permite incorporar comunidades que trabajan en conjunto con motivo de emprender y ejercer el Derecho Alimentario.

Capítulo 01 | Contextualización

1.1 Preocupación de las comunidades:

Acceso alimentario en Chile

A pesar de que existe una preocupación por la calidad alimenticia no existe una educación respecto de cómo debemos comer, lo que incrementa aún más las consecuencias negativas en la salud de la población, “los chilenos están más preocupados por la calidad nutricional de los alimentos, su cantidad y acceso (...)” (Hun, Urzúa y López-Espinoza, 2020). Las comunidades se han transformado en espacios de resistencia a este hecho, y han ido en búsqueda de alternativas que han incidido en la ciudad desde su propio cuestionamiento sobre cómo producir alimentos propios, ¿La ciudad tiene lugar para poder plantar verduras sin tener que comprarlas en ferias o mercados tradicionales donde su costo será mayor? “Sobre la capacidad que tienen las ciudades para producir sus propios alimentos (...): “por sí solos, los sistemas de agricultura urbana, como los que combinan la acuicultura de interior con la producción hidropónica de verduras, sólo pueden proporcionar una cantidad limitada de los nutrientes necesarios para nuestra salud”. (Burbano, 2022) Entonces ¿Cuánta comida se puede producir en la ciudad?

“La afición por la agricultura urbana ha crecido en muchas ciudades y tiene el potencial de proporcionar una serie de beneficios como el aumento de la producción local de alimentos, el reciclaje de nutrientes, el incremento de espacios verdes urbanos y la mejora de la biodiversidad.” (Burbano, 2022)

Los comedores no solucionarán el problema de la accesibilidad alimentaria a gran escala, sino más bien irán en ayuda de sectores de menor escala, es decir, pequeñas localidades y barrios donde existen ciertos grupos vecinales de gran vulnerabilidad, pero con gran iniciativa y capacidad de participación.

En comunas y barrios vulnerables siempre han resurgido los comedores sociales, a causa de la preocupación de que comerán en contextos sociales complejos, como lo fue en la depresión de 1930, el golpe de Estado o la pandemia del Covid-19, pero con esta última la preocupación se transformó en un movimiento de permanencia y organización.

“(…) reconocer la organización comunitaria visualizada principalmente, en las ollas comunes, como una estrategia que contribuye a resguardar el Derecho Alimentario. (...) que nacen de la genta y para la gente.” (Gálvez, Patricia, Carroza, María Begoña, Araya Bannout, Marcela, Marín, Andrea, Aranda, Jorge, Estay, Pamela, Rojo, Francisca, & Rodríguez Osiac, 2021)



Fig. 1: Componentes del derecho a los alimentos
Fuente: Elaboración Propia a partir de FAO Chile.

1.2 Desperdicio de alimentos:

Recuperación de los descartes

En Chile hay una producción vareada de alimentos naturales, además de los productos que son vendidos en supermercados y producidos industrialmente. Pero independiente de la variedad, “la industria de la alimentación en Chile produce una gran cantidad de sobras, que hoy son desechadas, pero que podrían tener una segunda vida útil.” (Rehbein, 2017). Según estudios de la Organización de las Naciones Unidas para los Alimentos, aproximadamente un tercio de los alimentos que se producen en el mundo terminan en la basura, estos son alrededor de 1300 millones de toneladas anuales. Sin embargo, no existe un número exacto de las pérdidas en Chile, “No existe, por ejemplo, una cifra nacional de pérdidas o de desperdicios, porque son temas complejos y nuevos, y porque las metodologías para cuantificarlas no son fáciles. Lo que no significa que no exista información.” (Molina Alomar, 2022).

Por ejemplo, algunas cifras importantes, reconocidas mediante algunos estudios actuales “La Universidad de Santiago de Chile (USACH), a partir de un trabajo exploratorio en terreno, llegó a estimar las pérdidas para lechuga en 16.550 unidades/hectárea, y papa en 1,08 ton/ha durante la cosecha, y de 1,7 ton/ha durante el almacenamiento. De igual manera, en lo que respecta al producto pan, el desperdicio a nivel de hogares en la Región Metropolitana alcanzo los 63,3kg por familia al año.” (Eguillor Recabarren & Acuña Reyes, 2019). Sumado a esto, se han analizado las prácticas de la población, indican que el 95% de los chilenos bota a comida que se acumula en el refrigerador.

Respecto de las cifras mencionadas, es posible establecer que existe una problemática relevante, considerando que hay territorios, comunas y barrios en estado de vulnerabilidad, en cuanto al acceso alimentario, por ello la preocupación de las comunidades incide en causas como esta, incursionando en posibles respuestas y movimiento que les permitan reutilizar los recursos, dándole el nombre de ‘descartes’ a los alimentos que se encuentran en un estado en deterioro externo, pero en buen estado de consumo en su interior. La preocupación por el hambre no es nueva, pero si lo es la consciencia por aquellos alimentos que se desperdician, recién en 2010 se crea el primer Banco de Alimentos en Chile, que se dedica a rescatar productos de empresas como supermercados, los cuales

son donados a fundaciones sociales, pero no es hasta 2019, se funda el segundo Banco de Alimentos en Lo Valledor, quienes comienzan a realizar las primeras alianzas y donaciones con comedores y ollas comunes. No obstante, el desarrollo de esas donaciones llega a manos de las comunidades, pero gran parte de esos alimentos que ya vienen en un estado de posible recuperación terminan por perderse totalmente, debido a que la infraestructura de mantención es precaria.

Cabe destacar que algunos de los procesos en los que más alimento se pierde son en la recepción de estos, en el bodegaje, en el proceso de almacenaje y en el envasado, todos a causa de el empaquetado en el que viene, por el proceso de limpieza y mantención, por el daño en causado en el transporte, y mala mantención el almacenaje y proceso de enfriamiento. Pero principalmente, por la demora en el proceso de cocina de estos alimentos descartados.



Fig. 2: Banco de alimentos, Lo Valledor
Fuente: Elaboración Propia

1.3 Alimentos y procesos:

Incidencia en el espacio de lo común

“Al comienzo de la pandemia, entre abril y junio de 2020, surgieron como respuesta al desempleo, el hambre y la pobreza numerosas expresiones solidarias y de autogestión desde barrios y comunidades amenazadas y vulneradas en sus derechos de alimentación” (RIMISP, 2022) En los últimos años las “resistencias locales a la creciente homogenización de las prácticas y los discursos alimentarios, especialmente desde las comunidades (...)” (Del Castillo Matamoros, Eloísa, Jaramillo Guerra & Stella, 2018); Han ido generando cambios a nivel social y cultural, específicamente en la forma en la que se mira el ciclo productivo del alimento, pues este ha ido generando diversos cambios medioambientales y económicos, lo que ha gatillado en una postura crítica por parte de los consumidores.

Siendo movimientos socioculturales desde la perspectiva en que el alimento es para las personas, “Es así como las prácticas alimentarias y nutricionales se expresan de diversas maneras: por las dinámicas socioculturales en los macro y micro espacios territoriales, también tienen configuraciones diferenciales asociadas a los momentos de la vida de las personas (...)” (Contreras y Gracia-Arnaiz, 2005). Y desde el punto de vista económico, “(...) porque se emplean recursos económicos, energía y tiempo significativos en producir los alimentos, procurárselos a toda la población que los requiere y consumirlos; además, estos impactan en las poblaciones que los pueden o no aprovechar.” (Del Castillo Matamoros, Eloísa, Jaramillo Guerra & Stella, 2018)

Desde esa perspectiva podemos reconocer usos comunitarios o espacios comunes que se desarrollan de diferente manera, por ejemplo, en 1973 se funda “FoodCoop”, el que sería el primer supermercado social y cooperativo en Brooklyn, Nueva York, al día de hoy cuenta con más de dieciséis mil participantes que se desenvuelven y organizan en turnos para generar alimentos y venderlos a la comunidad a precio accesibles. El 2013, en París se inicia el movimiento “La Louve Cooperative”, que se desarrolla bajo lógicas similares; hoy cuenta con más de cinco mil personas.

En España se instala “La Osa Coop” donde se repite el mismo patrón. En Europa se desarrollaron mucho más los supermercados, pero en Latinoamérica se desarrolló el comedor comunitario y la olla común como espacios que responden a una problemática social. Por ejemplo, en Sao Paulo, Brasil, se dio la ocupación de edificaciones abandonadas para usos comunitarios, dentro de los cuales se implantaron comedores; en Argentina a causa de los problemas económicos los comedores se levantaron como una solución al alza de los costos en los productos; en Perú se crea el Programa de Complementación Alimentaria. Así, en el mundo van naciendo diferentes movimientos descontentos con el sistema de alimentación actual. Los grupos comunitarios dan cuenta de estos problemas hace ya varios años.

Desde organizaciones como las ollas comunes se buscaba maximizar los recursos en respuesta al hambre, pero hoy las cooperativas y comedores comunitarios no solo buscan maximizar, buscan calidad y lugar, es decir, un espacio que les brinde la posibilidad de producir de forma fija, estable y constante. De esta manera el proceso de los alimentos pasa a ser un sistema productivo urbano, que pretende unificar a individuos en torno a espacios domésticos individualizados, convirtiéndolos en espacios de lo común, es decir dónde se puedan ejercer actividades comunitarias. Que la gente aprenda a sembrar y que sirva de espacio de encuentro para el rescate de su origen campesino; que sienta el contacto con la tierra, que la gente sea feliz moviendo la tierra, capaz de entender lo que es capaz de sembrar con sus manos e ir rompiendo el mito de que sin los empresarios no comemos” (Garrido & Kornbluth, 2015)



Fig. 3: La Louve Cooperative
Fuente: reporterre.net/



Fig. 4: La Osa Coop
Fuente: economiasolidaria.



Fig. 5: FoodCoop Barcelona
Fuente: facebook.com/FoodCoop

Evolución de los Movimientos alimentarios en Chile.

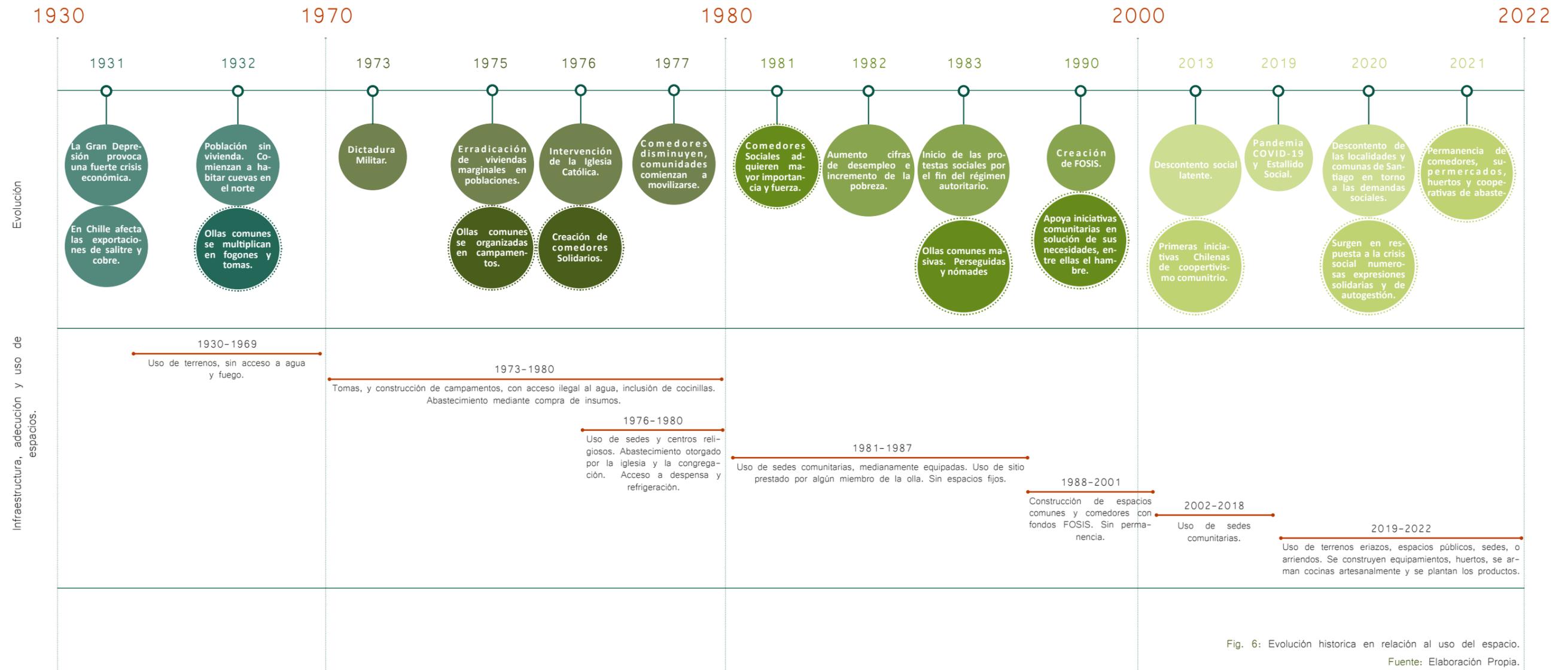


Fig. 6: Evolución histórica en relación al uso del espacio.
Fuente: Elaboración Propia.

En España se instala "La Osa Coop" donde se repite el mismo patrón. En Europa se desarrollaron mucho más los supermercados, pero en Latinoamérica se desarrolló el comedor comunitario y la olla común como espacios que responden a una problemática social. Por ejemplo, en Sao Paulo, Brasil, se dio la ocupación de edificaciones abandonadas para usos comunitarios, dentro de los cuales se implantaron comedores; en Argentina a causa de los problemas económicos los comedores se levantaron como una solución al alza de los costos en los productos; en Perú se crea el Programa de Complementación Alimentaria. Así, en el mundo van naciendo diferentes movimientos desconformes con el sistema de alimentación actual.

Los grupos comunitarios dan cuenta de estos problemas hace ya varios años. Desde organizaciones como las ollas comunes se buscaba maximizar los recursos en respuesta al hambre, pero hoy las cooperativas y comedores comunitarios no solo buscan maximizar, buscan calidad y lugar, es decir, un espacio que les brinde la posibilidad de producir de forma fija, estable y constante.

De esta manera el proceso de los alimentos pasa a ser un sistema productivo urbano, que pretende unificar a individuos que hasta el momento producen en torno a espacios domésticos individualizados, y que terminan convirtiéndolos en espacios donde se puedan ejercer actividades comunitarias.

"Queremos democratizar el consumo transformador favoreciendo el acceso a productos agroecológicos a una ciudadanía diversa desde el punto de vista socioeconómico, cultural y de compromiso político. Creemos que para generar un impacto real hace falta un salto de escala y que este tipo de consumo no sea el privilegio de una minoría" (BCN, 2022)

Si consideramos a las autonomías, se abre la posibilidad de diseñar espacios para la comunidad y agrupaciones sociales que poseen una visión propia de la ciudad de hoy y que, además son actores que van abriéndose paso para poseer su propio lugar.

Son agrupaciones que van aumentando en cantidad, Estaríamos negando el avance de los territorios en cuanto sus derechos y su capacidad crítica respecto al tema alimentario.

Se han apoderado de espacios autónomamente y sin ningún apoyo externo. Esta es una oportunidad para recoger sus ideas y materializarlas, considerando las nuevas prácticas auto gestionadas de la producción de alimentos y salvaguardar la necesidad de ciertos sectores de poseer su propio espacio para el desarrollo común.

1.4 Lo comunitario y lo doméstico

Para poder ejercer actividades comunitarias se necesitan espacios flexibles, que acojan ideas, talleres, cocina, etc. En nuestras viviendas poseemos espacios comunes que nos permiten desenvolvemos y habitar según nuestras necesidades humanas básicas, pero olvidamos que relacionarnos con otros también es una necesidad. Las comunidades resignifican los espacios domésticos, a través de la cocina y el comedor comunitario, debido a que hoy no se trata de los mismos grupos sociales y familiares por lo que mediante estos espacios se dan otros hábitos y prácticas.

“Una dimensión relevante para el desarrollo de hábitos alimentarios saludables es poseer un espacio adecuado para alimentarse, dado que no contar con él favorece el consumo de alimentos de conveniencia que no necesiten ni de una mesa ni de utensilios para comer: en otras palabras, comida rápida. En este sentido, solo el 44,8 % cuenta con un espacio formalmente habilitado para comer, frente a un 72,2 % de los chilenos.” (Hun, Urzúa y López-Espinoza, 2020). La comida rápida, ha cambiado la forma en la que la familia ve su cocina y su comedor. Si es de rápido consumo, entonces no requiere la cocina pues viene cocinada o tampoco se requiere el comedor ya que viene en platos y con servicios desechables, por lo que se puede comer en cualquier parte. Claramente los recintos de consumo de alimento han ido cambiando, y ya no se adecuan del todo a la tradicional vivienda y el almuerzo familiar, pues las familias ya no son las mismas, hoy son individuos independientes jóvenes sin hijos que tienden a optar por delivery o comer afuera.

Asimismo, los movimientos que se dedican a la producción de alimentos también han ido creando nuevos espacios que tampoco se ajustan a la forma común de las actividades que implican el proceso alimentario e incluso incluyen a personas individuales, con o sin hijos, adulto mayores o jóvenes, niños o adolescentes, etc.

Estos grupos diversos comienzan a compartir “lo doméstico” desde la cocina, transformándolo en un espacio que va más allá del lavaplatos, los muebles y el horno. Incluyen actividades de plantación, cosecha, y de empaquetado; actividades productivas que en consecuencia han generado otro tipo de producción, ligada a lo cultural, al crecimiento social y el pensamiento crítico, a través de actividades varias, como talleres, escuelas libres, etc.

Ejemplos que surgen como una estrategia para acercar los alimentos a los consumidores, pero no solo eso, también pueden verse como tácticas inteligentes para un mejor uso del suelo (...), tampoco habrá espacio suficiente para la producción de alimentos si seguimos dependiendo únicamente de los métodos tradicionales (...).” (Ghisleni, 2021) Las comunidades buscan un mejor uso del suelo y un mejor uso de su tiempo, pero ese suelo no es apto o está limitado al entorno urbano, y además se encuentra rezagado dentro del espacio doméstico tradicional, donde la cocina y el comedor no han evolucionado a las prácticas comunitarias, lo cual no ayuda a que estos movimientos avancen inclusive cuando está el tiempo y las ganas.

“La condición comunitaria de ciertos espacios domésticos supone formas novedosas de sociabilidad a pequeña escala. Estas casas comunitarias logran expandir la noción de “núcleo familiar” a grupos mayores, permitiendo economías de escala o, incluso, sistemas de cuidado y protección mutua.” (Biblioteca Nacional, 2015)

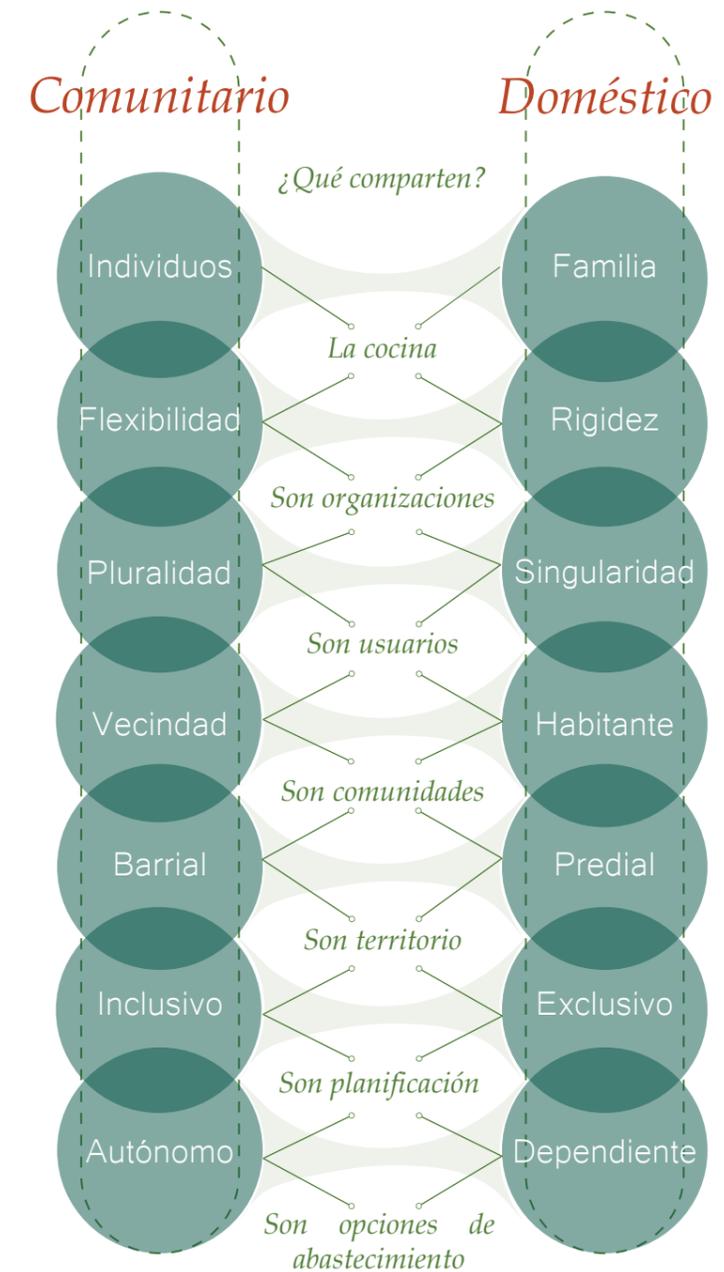


Fig. 7: Relación comparativa entre comunitario y doméstico
Fuente: Elaboración Propia.

1.5 Hacia una producción autónoma:

La pluralidad y flexibilidad en lo doméstico

“En las últimas décadas, en América Latina emergieron movimientos sociopolíticos de sectores, pueblos y clases subalternas que reorientaron su acción organizativa y de movilización con novedosas formas de organización. El centro de su acción colectiva se enfoca no sólo en la protesta social, sino también en lo que podemos describir como procesos de fundación, reconstrucción o reordenamiento de estructuras comunitarias como vía sociopolítica para la sobrevivencia en común” (Hopkins & Pineda, 2021) Protección y cuidado mutuo, es por lo que se movilizan las comunidades, y para que sea entre todos, se define una pluralidad dejando atrás la individualidad, de no ser así, dejaría de ser “comunidad”. Entonces, surgen cuestionamientos tales como: ¿Cómo nos alimentamos? ¿Cómo educamos a los niños? ¿Cómo nos abastecemos? ¿Cómo nos entretenemos y cuidamos nuestra salud mental? ¿Cómo cuidamos el medio ambiente? Múltiples interrogantes que poseen múltiples problemáticas, pero que a pesar de su complejidad se han reflejado en diferentes movimientos de producción, de manera que dejamos de hablar solo de alimentos y en un grupo de personas reuniéndose para cocinar, es decir, la cocina es el núcleo de reunión, pero a partir de ella nacen diferentes actividades que no se relacionan en su totalidad.

Según (Puigjaner, ArchDaily, 2018) “Siempre buscamos que lo que definamos tenga una capacidad de mutación y adaptabilidad y por tanto de crecer, cambiar, mutar a lo largo del tiempo” y agrega que “No todas las realidades sociales se pueden resumir en la idea de familia, definida por padre, madre e hijos”. La cocina muta en un sinfín de programas comunitarios como, escuelas libres, cine, comedores, panaderías, talleres huerteros, de madera, de reciclaje, entre otros, que van respondiendo a la necesidad de “algo más”, y que finalmente van proponiendo una flexibilidad en aquello que alguna vez fue solo de la vivienda, demostrando que la autogestión y autonomía de ciertos grupos requieren espacios fuera de la vivienda pero que aún los siga haciendo sentir en ella. “(...) La puesta en práctica de algunas comunidades productivas, propició que surgieran propuestas de carácter urbano que, eliminaban las cocinas de las viviendas y generaban sistemas de cooperación y colectivización de los trabajos domésticos.” (Puigjaner, 2014) Propiciar un ambiente cooperativo, a través de la arquitectura, abre la posibilidad de re pensar la cocina, rescatando grupos sociales con pensamiento crítico en cuanto a la forma de vivir y producir. Formas que benefician una pluralidad.



Fig. 8: Escuela libre "Permacultura"

Fuente: Instagram.com.



Fig. 9: Cocina con niños "Permacultura".

Fuente: Instagram.com.



Fig. 10: Panadería Comunitaria "Permacultura".

Fuente: Elaboración Propia.

Capítulo 02 | Casos de estudio

2.1 Levantamiento de casos de estudio

Las comunidades auto gestionadas en torno a los comedores comunitarios o cooperativos de la Región Metropolitana, se han visto en un constante surgir durante los últimos años, incluyendo nuevas actividades al proceso de cocina y entrega de alimentos. Dejan atrás la compra y comercialización de los supermercados más establecidos, para comenzar a producir, plantar, cosechar, cocinar, etc., sus propios alimentos, entregándolos mediante métodos económicos accesibles para todo público y abiertos a todo aquel que desee participar.

Para ello se han apoderado de espacios en la ciudad que no poseen la infraestructura necesaria para generar el proceso de trabajo que requiere la cocina e incluir otras acciones que desarrollan y mutan en torno a ella. A esto se le adiciona la participación de usuarios que no se encasillan en grupos familiares típicos, sino más bien individuos que buscan lo común en lo plural y grupal.

La plantación y cosecha ya no es solo para el campo, sino que también para la ciudad, la cocina ya no es individualizada, sino que comunitaria, y los supermercados no solo venden productos, sino que también los producen y cocinan en el mismo lugar. La cocina como núcleo comienza a incursionar en otras temáticas que se unen a ella de manera productiva. Entonces, se vuelve relevante preguntarnos: *¿De qué manera, la arquitectura puede proponer y posibilitar espacios comunitarios de producción alimenticia y cultural considerando la cocina como un espacio de reunión y cooperativismo?*

Para poder materializar procesos productivos de índole comunitaria, se debe resignificar el espacio doméstico que se usa actualmente, de manera que permitan canalizar los nuevos sistemas de las cocinas, huertos y supermercados comunitarios. En base a esto podemos reconocer oportunidades y objetivos. El proyecto busca visibilizar a las comunidades organizadas que poseen ideas y críticas respecto del funcionamiento, de algo tan básico como lo es alimentarse.

Se reconocen actividades comunitarias que son esenciales para los territorios y barrios dentro de la ciudad, además ofrecen opciones para el desarrollo barrial. Por ello, se busca una alternativa arquitectónica que encapsule ciertas actividades de estos grupos. La problemática, presenta oportunidades de diversa índole, entre las cuales se puede reconocer dentro de lo social, poder valorizar los grupos comunitarios y organizados que han surgido en Chile los últimos años. Como crítica, permite visibilizar la inaccesibilidad de los alimentos que resurgió y se agravó con la pandemia, mostrando la falta de preparación ante las catástrofes para brindar apoyo a los territorios. Y como oportunidad arquitectónica, se reconoce la posibilidad de desarrollar una propuesta que permita flexibilizar los espacios básicos de la vivienda, como la cocina y el comedor, para dar paso las actividades comunitarias.

Se establecen objetivos respecto a tres puntos, en primer lugar, como objetivo disciplinar, se busca consolidar los espacios que se vienen formando desde los territorios de manera auto organizada, a favor de las comunidades y actores sociales, mediante una propuesta arquitectónica. En cuanto al tema, reflexionar respecto a las contingencias sociales que afectan a la población hoy en día, tales como los alimentos, la agricultura y el medio ambiente. Temas, que se han visto radicalizados con los acontecimientos de los últimos años, tales como la pandemia y el estallido social.

Y por último en cuanto a la propuesta, mediante el lenguaje arquitectónico, diseñar espacios programáticos que recojan los procesos productivos de los alimentos en las comunidades cooperativas en conjunto con las actividades de protección y cuidado mutuo. De modo que abastezcan de la infraestructura necesaria para las autonomías. Para comprender y brindar un diagnóstico de la problemática, se estudian, analizan y se participa en tres casos que representan la autogestión y cooperativismo entorno a la cocina como espacio doméstico y que a su vez lo han desarrollado hacia una evolución de lo comunitario.

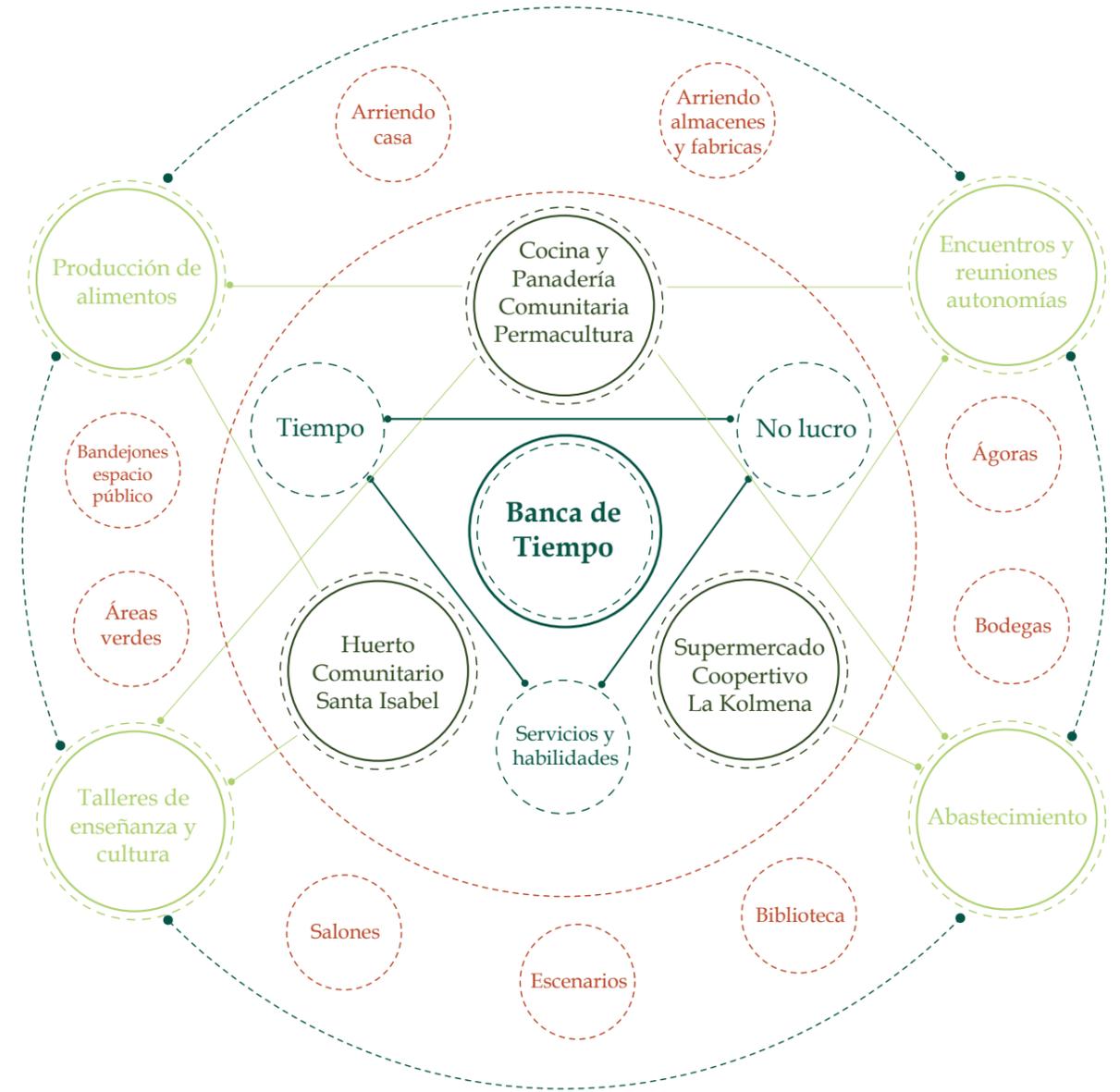


Fig. 11: Diagrama de flujos de los casos seleccionados
Fuente: Elaboración Propia.

“(...) cada Banco del Tiempo tiene un alcance delimitado en el territorio, y la mayoría tienen su radio de actuación en los barrios o las pequeñas localidades. Todas las actividades que se ofrecen tienen el mismo valor, puesto que no se computa la dificultad o la pericia, sino el tiempo dedicado.” (Figuls, 2021)

2.2 Comedor Comunitario Escuela Permacultura



Dirección: Santa Graciela 148, Santiago.

Año de inicio: 2019

Espacio: Casa en arriendo, adecuada como galpón.

Objetivo: Mediante la cocina comunitaria, promover otros medios de relación vecinal y crecimiento social y barrial.

Fig. 12: Plano de ubicación. Fuente: Elaboración Propia.

Movimientos de autogestión y autonomías

El comedor comunitario de la “Escuela Permacultura”, nace en 2019, como un proyecto que busca responder a la necesidad de alimentarse de manera sana, a bajo costo e invirtiendo tiempo en ello. El concepto “permacultura” proviene de la agricultura, y hace referencia al funcionamiento ecosistémico y natural de la producción agrícola. Fue fundada por Rodrigo San Martín, quien postula a fondos “Catapultar” y al “Enjambre banca de tiempo”, dos organizaciones que aportan apoyo monetario para impulsar el proyecto de autonomía. Funciona en base al concepto de la banca de tiempo, por lo que cada participante brinda sus habilidades y por medio de ellas aporta sirviendo a la comunidad. Potencia Barrio Franklin, Ñuñoa y Santiago mediante una organización autogestionada, recibiendo usuarios de dichas comunas, pero incluyendo a todo aquel que tenga la necesidad de los servicios que imparte. Funciona de lunes a domingo en diversos horarios, dependiendo de la actividad que se realice.

Alimentos y producción autónomos: Sistemas y organización

La escuela sirve como un espacio multifuncional, pero con funciones específicas que se desenvuelven en diferentes áreas comunitarias; posee talleres de madera, donde construyen sus propios muebles, un taller huertero, donde cultivan algunas verduras para mantenerse abastecidos, una escuela libre para niños, que además de educar, les otorga un espacio de cuidado, y por último se utiliza el salón central para clases de danza y música. El comedor de la Escuela Permacultura se establece dentro de un sistema de turnos, dentro de

los cuales se generan cruces con las otras actividades, es decir, el turno de cocina se encuentra con el programa de escuela libre para niños, o el taller de danza se encuentra con el turno del taller huertero y abastecimiento de la cocina. De esta manera se reconoce a partir del estudio y observación, una sobre posición de programas comunitarios que nacen a partir de la cocina como función base. Pues toda la comunidad que participa comienza a exponer sus propias ideas a partir de su incursión en la cocina.

Anna Puigjanner, menciona que hoy debemos diseñar viviendas ‘sin cocina’, “(...) puede ser difícil de comprender, pero la propuesta de crear hogares “sin cocina” con una cocina central compartida para una comunidad aborda los problemas de la falta de medios sociales y formas de crecimiento de la población una comunidad dentro de un edificio. Mientras exploraba cuando viajaba al sudeste de Asia, Escandinavia y América Latina, muchas culturas comparten los deberes culinarios y erradican la necesidad de una cocina personal. Sus soluciones variaban masivamente en escala; los Comedores Populares en Perú son responsables de la alimentación diaria de medio millón de personas y muchas de esas redes se pueden encontrar en la Ciudad de México y Quebec.” (Puigjanner, ArchDaily, 2018).

A partir de ello se comprende que más que ‘sin cocina’, es la evolución de esta, entorno a nuevas prácticas sociales comunitarias y no individuales. En este caso, la escuela para poder administrar las responsabilidades, marcan turnos de cocina, abastecimiento, aseo y reparto, dirigidas por un secretario y tesorero, quienes imparten formularios de inscripción.

Todo el proceso queda a la libre participación y consciencia de cada individuo, sin la obligación que impondría una cocina individual, en la que, de una u otra forma, se debe cocinar para la semana. Es tal el compromiso de las comunidades del barrio, que cada semana funciona sin falta desde hace tres años.

La Cocina y el comedor

La cocina se establece y construye en la escuela, por lo que cada turno se une a otra actividad para mantener la alimentación de cada taller y sus participantes. Entonces, ¿Cómo pensamos una cocina y comedor que no se encuentran dentro de una vivienda como tal? La cocina de la escuela unifica un barrio, no una casa, unifica personas, no una familia, y unifica programas que no tienen relación directa con la cocina, pero que si desprenden un sinfín de posibilidades. La cocina comunitaria se divide en dos grupos: La cocina y la panadería, ambos se subdividen en dos turnos; la cocina se reúne los lunes y jueves y la panadería los miércoles y viernes.

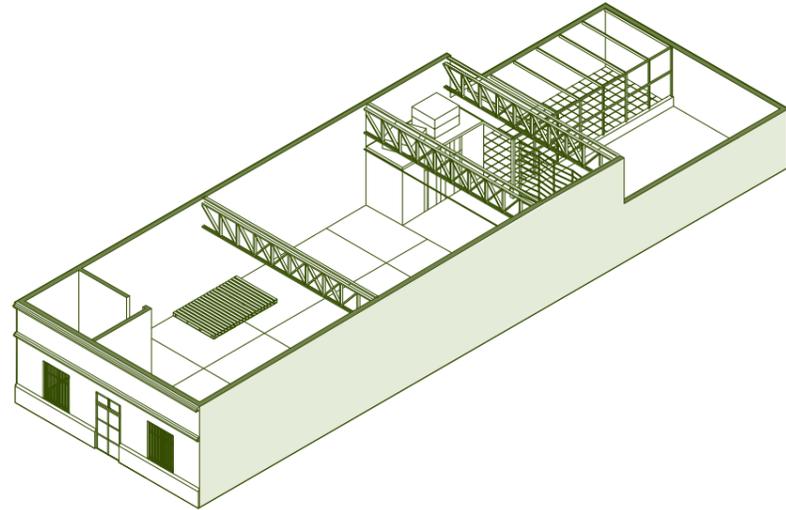
Ambas organizaciones cobran una cuota de mil pesos por porción de almuerzo o de pan, pero con fin no lucrativo pues ese dinero se invierte en comprar ingredientes e insumos.

En esta cocina no existen ordenes jerárquicos, es por ello que nadie manda sino más bien organizan considerando opiniones. En cuanto al comedor, la organización no come siempre reunida, pero el lugar se encuentra abierto para hacer uso del espacio toda la semana por lo que algunos participantes o vecinos, van a almorzar en la escuela. Por otro lado, existen reuniones de autonomías en las que se genera producción masiva, por ejemplo, en época de uva se reúnen a hacer vino, desde la molienda, el fermentado y el embotellado. A estas actividades asisten todos los grupos, ya sea los de la cocina o los grupos de danza y taller de madera. Así van construyendo relaciones en torno a la cocina, que van más allá del interés específico que tenga cada participante.

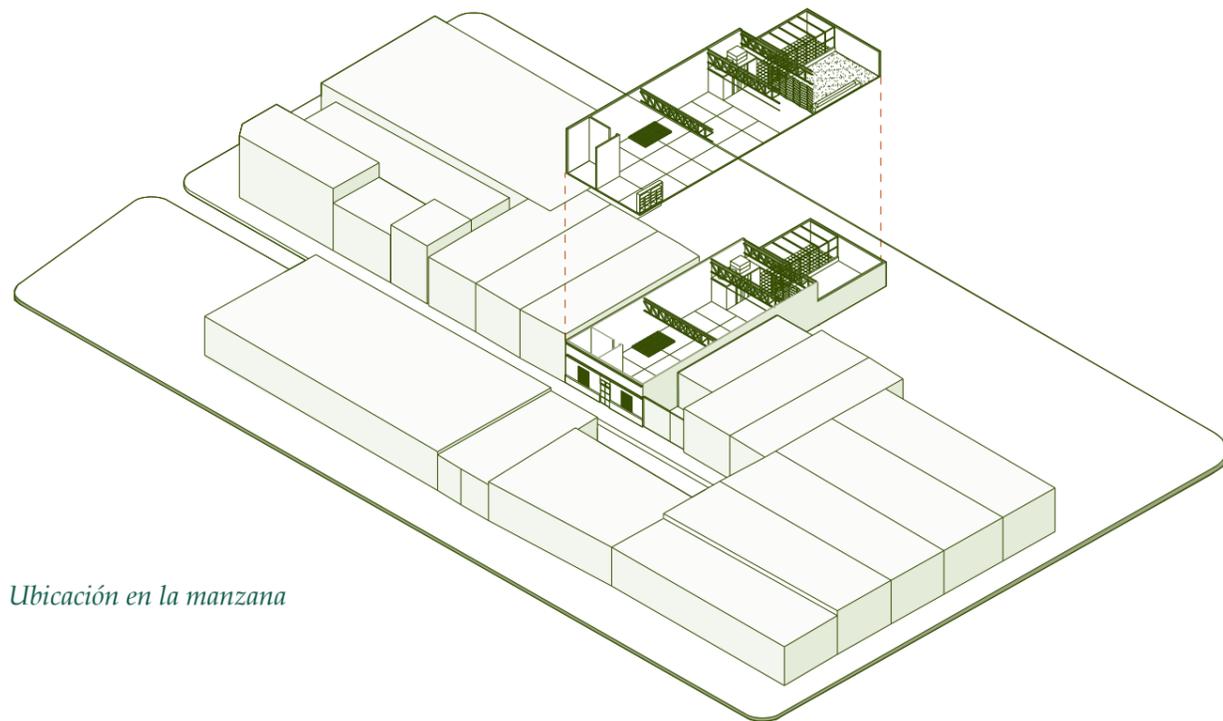


Fig. 13 y 14: Cocina comunitaria de los jueves en Permacultura. Fuente: Elaboración Propia.

Interior de la casa

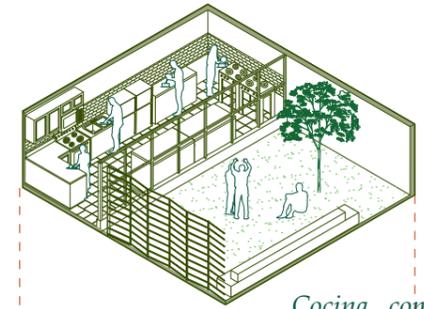


Ubicación en la manzana

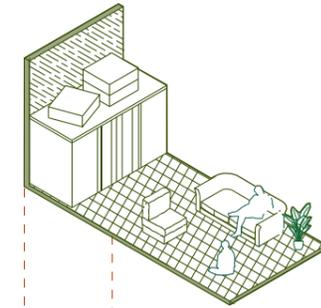


"Es súper genial saber que cada lunes y jueves nos reunimos pase lo que pase. Yo me inscribí en todo, la panadería y la cocina. Y cuando se abra la pastelería comunitaria también voy a participar. Aquí no hay mala onda ni separatismo. Pura organización"

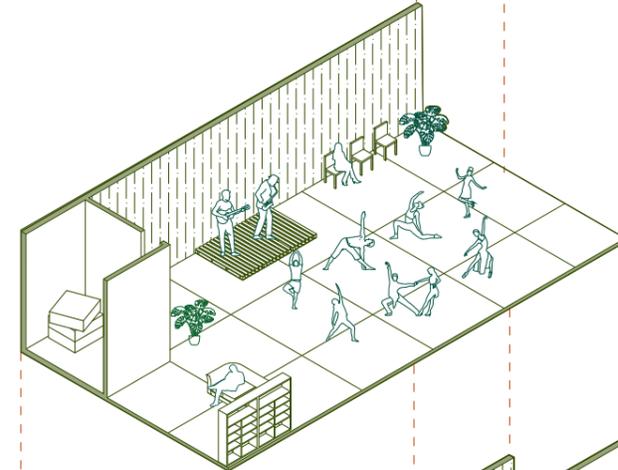
Vicente Martínez, participante de la cocina de los jueves.



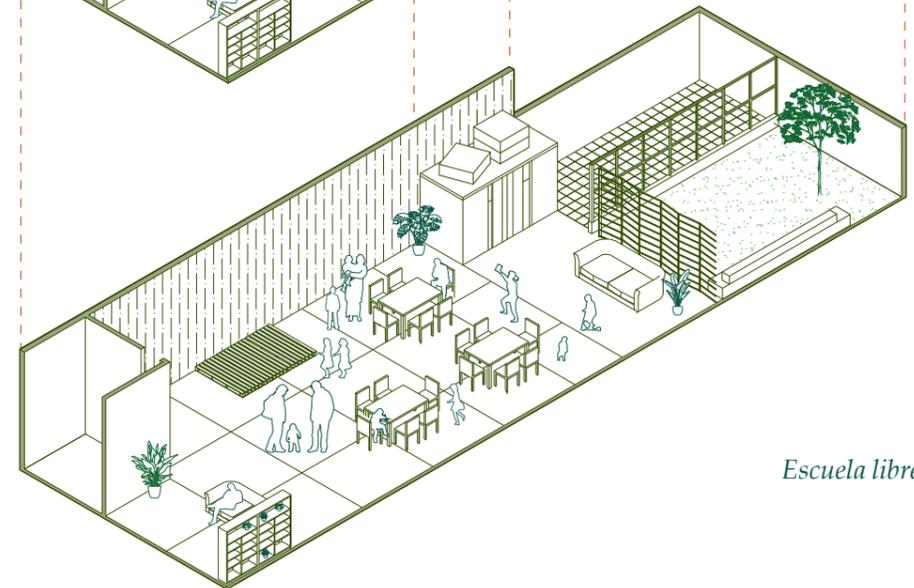
Cocina comunitaria y espacio de recreación



Espacio de recreación

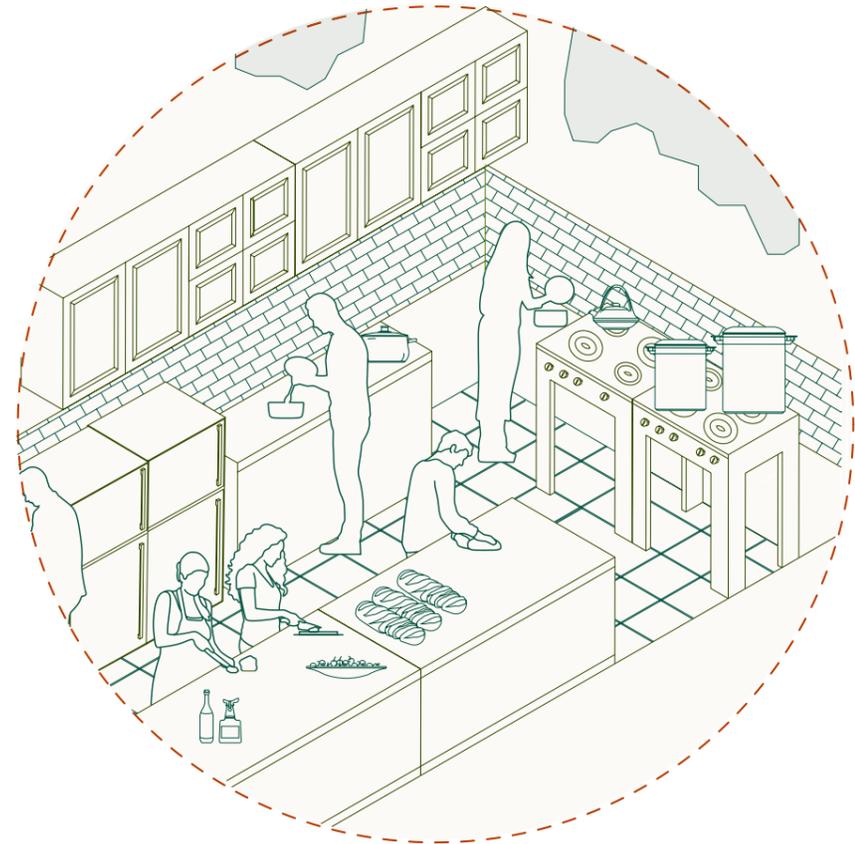


Clases de danza y micro biblioteca

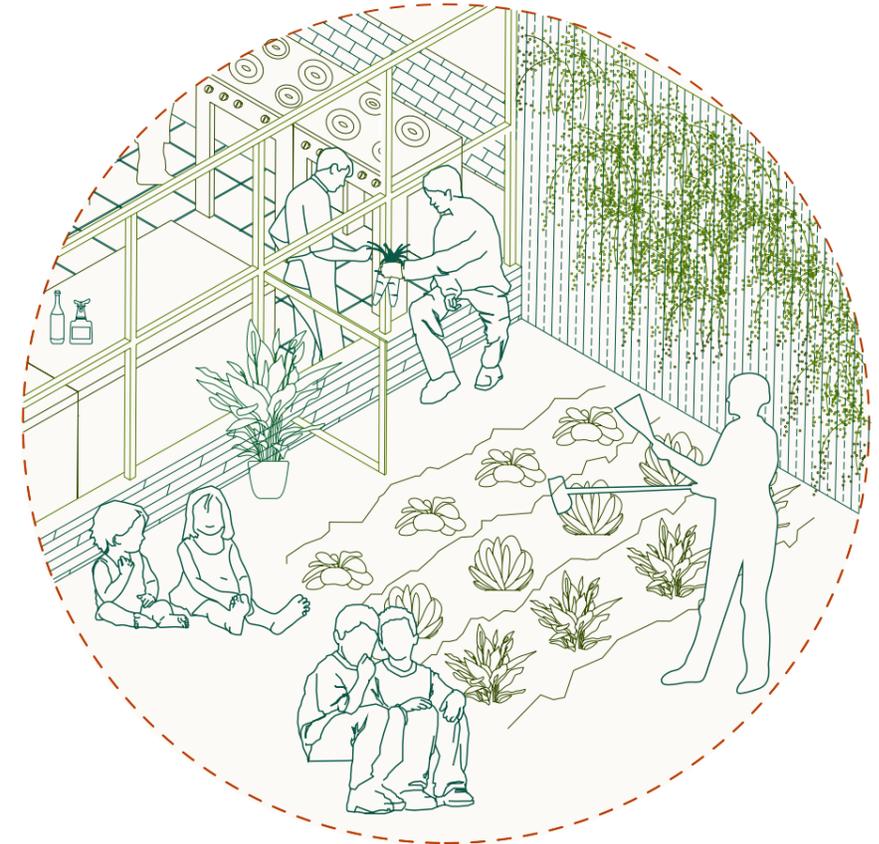


Escuela libre para niños

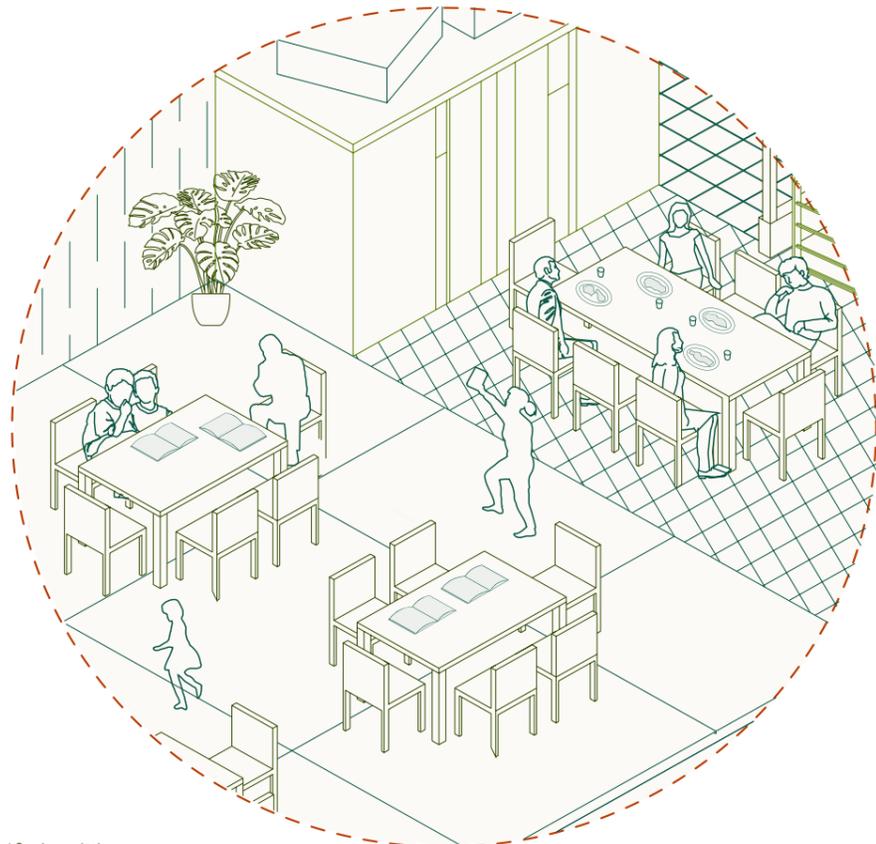
Fig. 15: Isométrica Cocina comunitaria "Permacultura".
Fuente: Elaboración Propia.



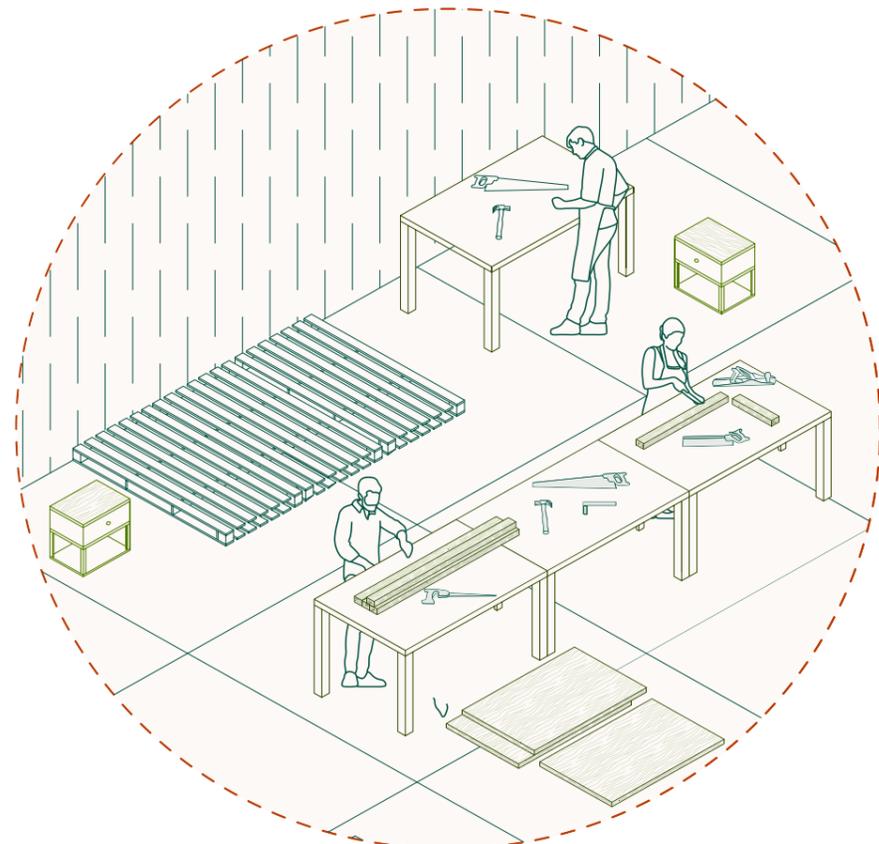
Cocina y panadería comunitaria



Clases de huerto para niños y cocina de los lunes



Escuela libre para niños



Taller de madera "Retromadera" en salón de baile

2.3 Supermercado Comunitario: La Komena



Dirección: Franklin 374, Santiago.

Año de inicio: 2018

Espacio: Antigua fábrica textil.

Objetivo: Abastecer a la comunidad de productos naturales y producidos de forma autónoma, mediante sistemas cooperativos.

Fig. 20: Plano de ubicación. Fuente: Elaboración Propia.

Movimientos de autogestión y autonomías

El supermercado nace como iniciativa en el año 2018 pero al igual que el comedor, se inicia en 2019 con el fin de salvaguardar el abastecimiento en pandemia. Se levanta la idea llamada "Arma tu Caja Vegana", una red de abastecimiento y producción popular en pandemia, lo cual llegó a dar el siguiente paso hacia un supermercado cooperativo y a granel. También forman parte de la organización llamada "Enjambre banca de tiempo" por lo que, a pesar de su autonomía, participan en la escuela permacultura y los abastecen de productos en insumos.

Trabajan estrechamente con redes de abastecimiento y productores agroecológicos, en búsqueda de ampliar la variedad de productos y alimentos de la Escuela Cooperativa Permacultura. Su ideología se basa en producir sin explotación animal funcionando constantemente con organización comunitaria; jornadas de autogestión, cooperativas de trabajo, prácticas abiertas, talleres y ciclos educativos, compartiendo y desarrollando alternativas energéticas y sustentables, de salud, alimentación, educación y cultura, apoyando también en huertas comunitarias, ollas comunes y siendo una alternativa de organización en la ciudad. La organización alcanzó a habilitar la antigua fábrica de tejidos 'Entil', ubicada en barrio Franklin, instalando estanterías y algunos productos a granel, una bodega y una sala para empaquetar los productos, pero no lograron crecer mucho más implementando balanzas, hornos y la cocina, esto debido a un incendio que generó la pérdida total de la infraestructura que se alcanzó a poner en marcha. Actualmente siguen funcionando, pero no de forma física, sino que venden sus productos a través de su página web y utilizando la cocina y bodega de la escuela cooperativa.

Alimentos y producción autónomos: Sistemas y organización

El supermercado funcionó con sistemas de turnos y mingas en torno a la banca de tiempo, en los cuales se dividían los trabajos en orden, cocina, venta, limpieza, y abastecimiento, funcionando de lunes a domingo de manera física y presencial. Actualmente, poseen una fuerte relación con productores de la Araucanía y se abastecen de recursos naturales gracias a ellos. Existen diferentes emprendimientos que producen, mermeladas, dulces, pasteles, fiambres, patés, mantequillas, entre otras cosas, y que venden sus productos en verde por lo que La Komena y sus productores, abren cierta cantidad de cupos en los que se inscriben los consumidores o compradores, de esta manera organizan las cantidades que deben realizar. Mediante este sistema buscan impulsar una economía local y cooperativa aumentando el acceso a alimentos libres de pesticidas, es por ello que también se relacionan con huertos urbanos o rurales. En este sentido, el supermercado, funcionaba como centro de encuentros comunitarios de autonomías, los cuales tenían como finalidad generar una red de relaciones de pequeños productores y a su vez intercambios.

La Cocina y el comedor

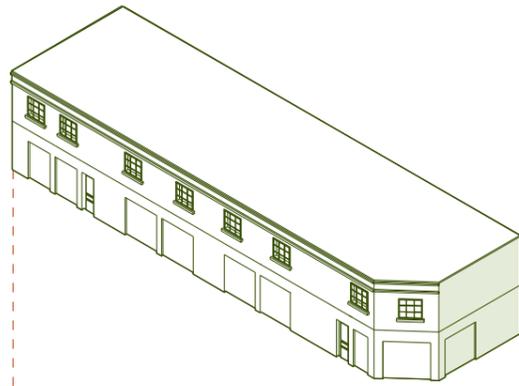
La cocina y el comedor del Supermercado La Komena, se movilizan en función del comedor comunitario permacultura. Cada martes hacen uso de la cocina comunitaria para realizar la producción de los alimentos que serán vendidos. Y hacen uso del salón de la escuela para organizar los encuentros con las diversas organizaciones, pero dichos encuentros se intentan movilizar de manera que sean cercanos a la comunidad por lo que se realizan almuerzos una vez al mes para poder generar lasos.



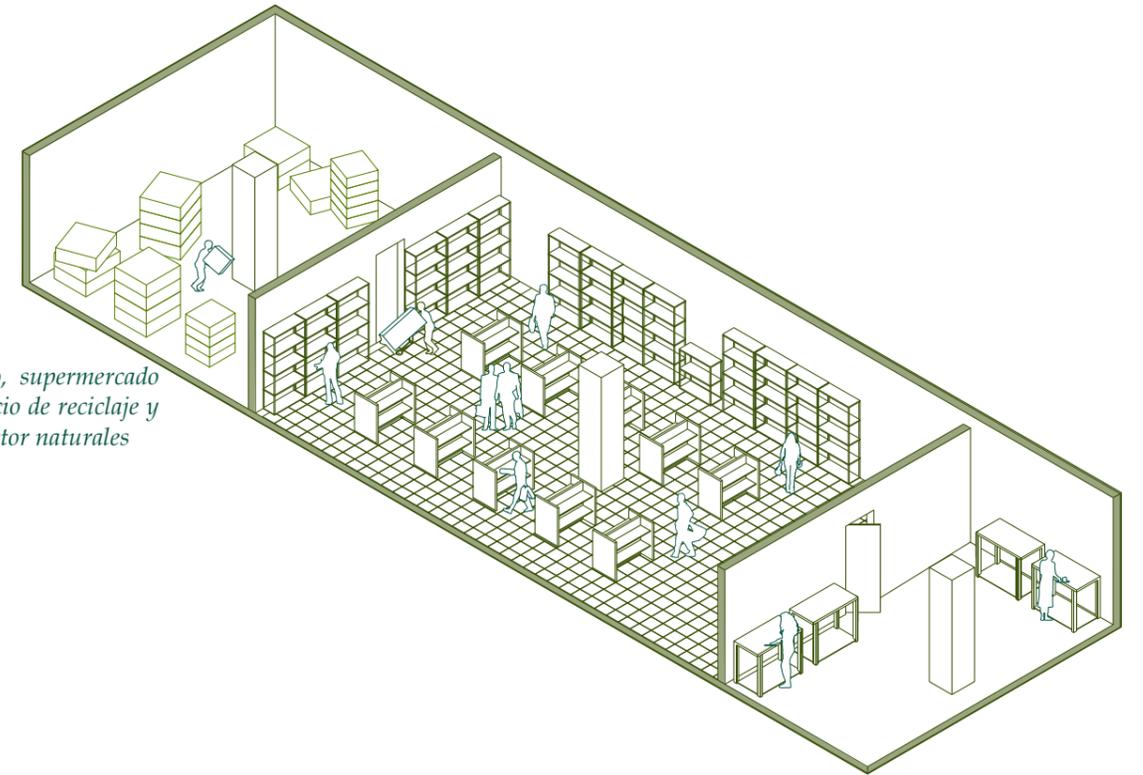
Fig. 21, 22, 23 y 24: Interior del supermercado posterior al incendio; productos elaborados por la comunidad. Fuente: Elaboración Propia.

Segundo piso: Vivienda

Primer piso: Antigua
fabrica de tejidos
"Enitil"

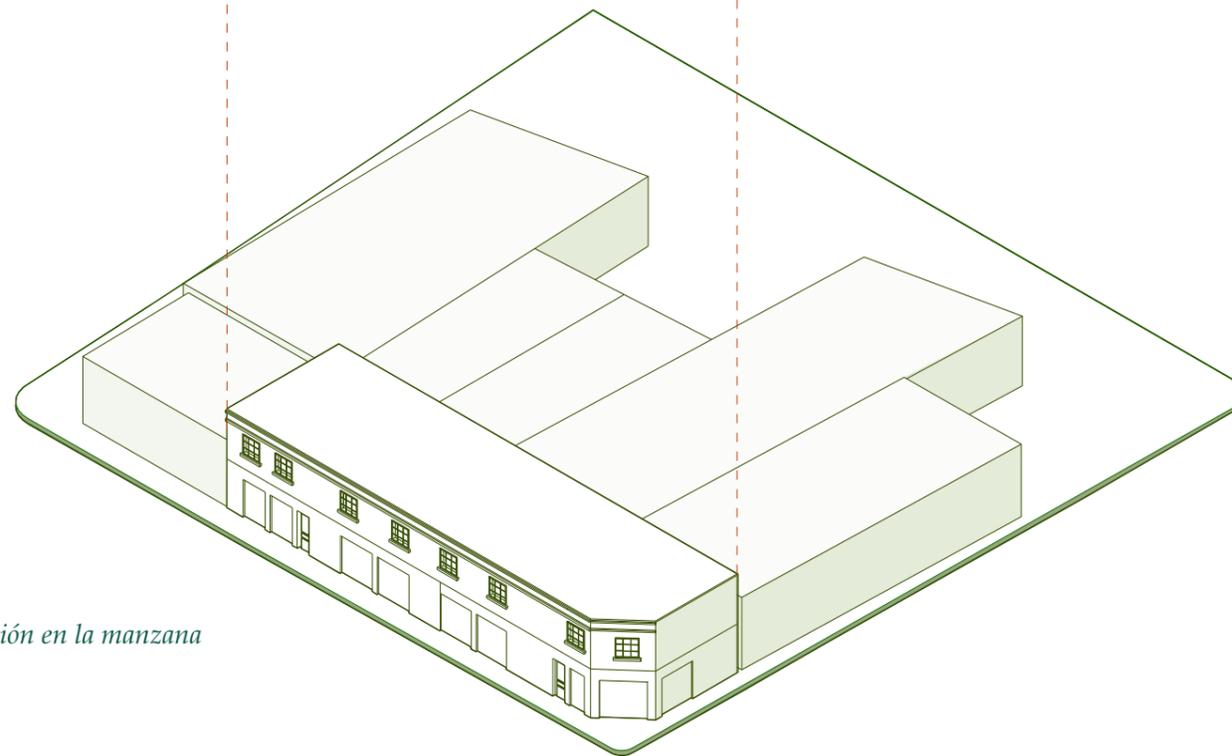


Bodega de insumo, supermercado
cooperativo y espacio de reciclaje y
empaques de productores naturales



Salón de reuniones y encuentros de autonomías

Ubicación en la manzana



"Cuando se quemó el super perdimos todo lo
que con trabajo y esfuerzo se logró, pero con el
incendio no quemó nuestra comunidad, sino
que la avivó más"

Martín Rodríguez, productor de
La Kolmena

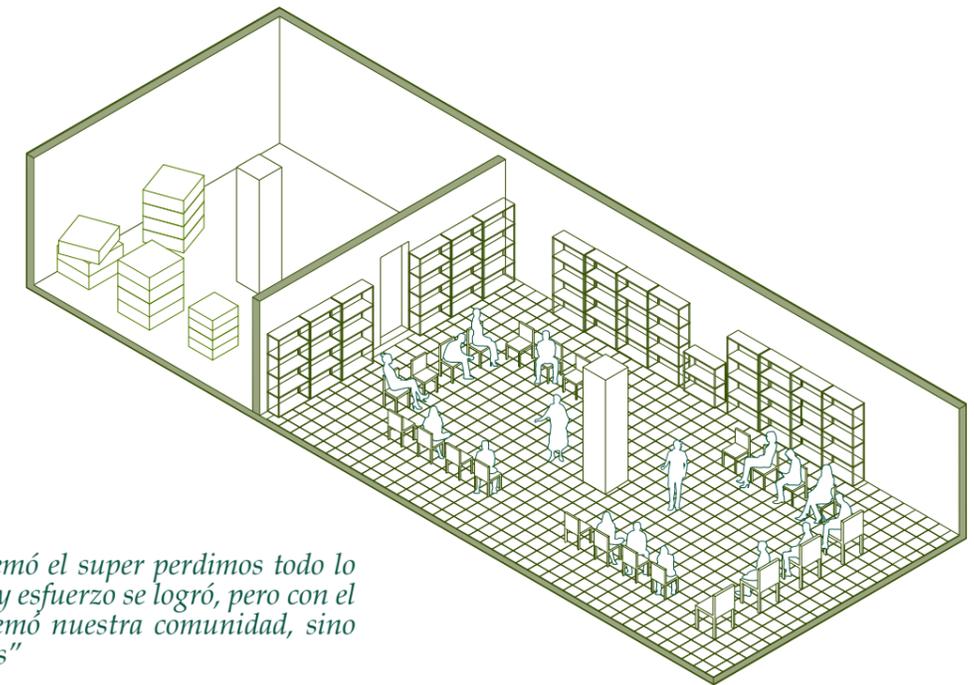
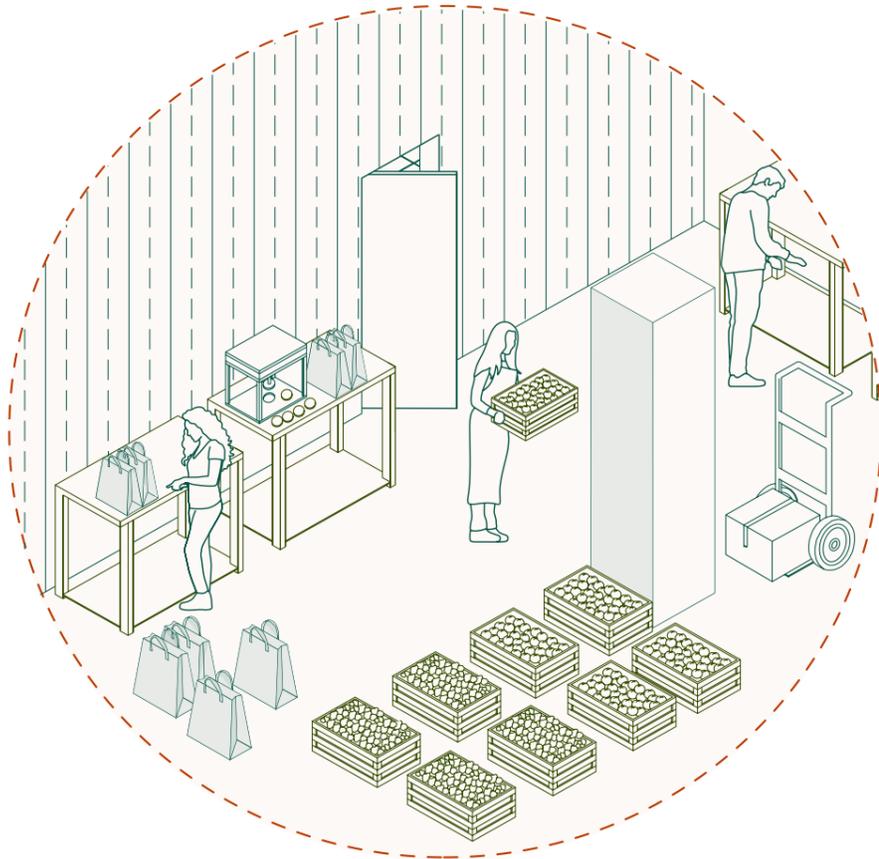
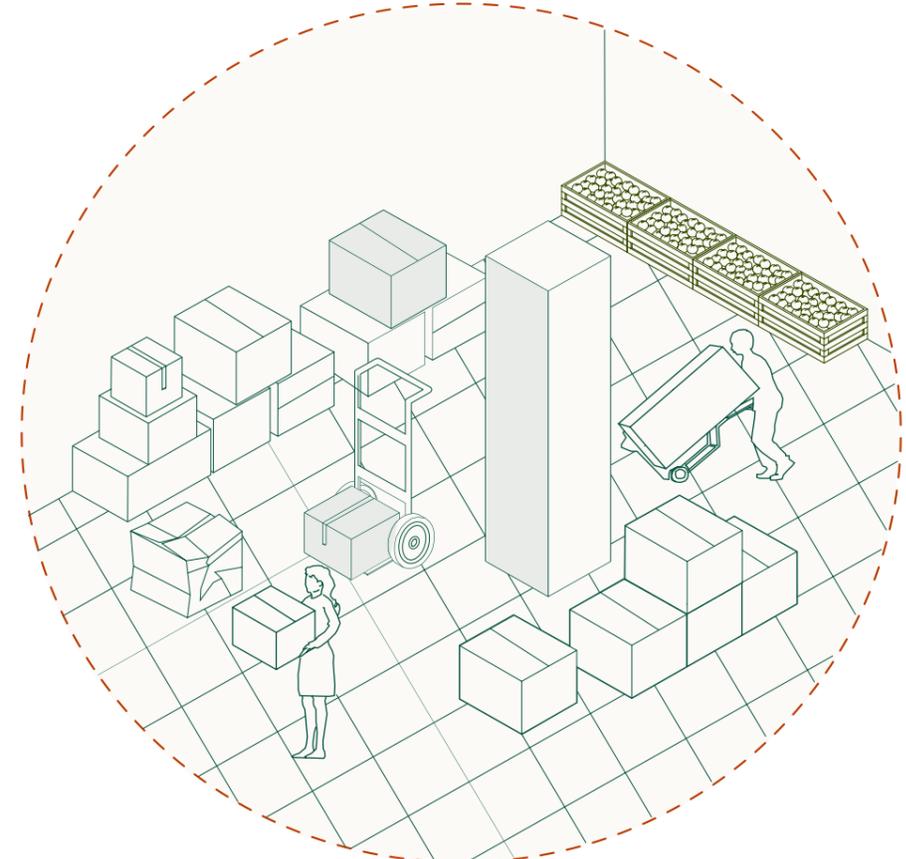


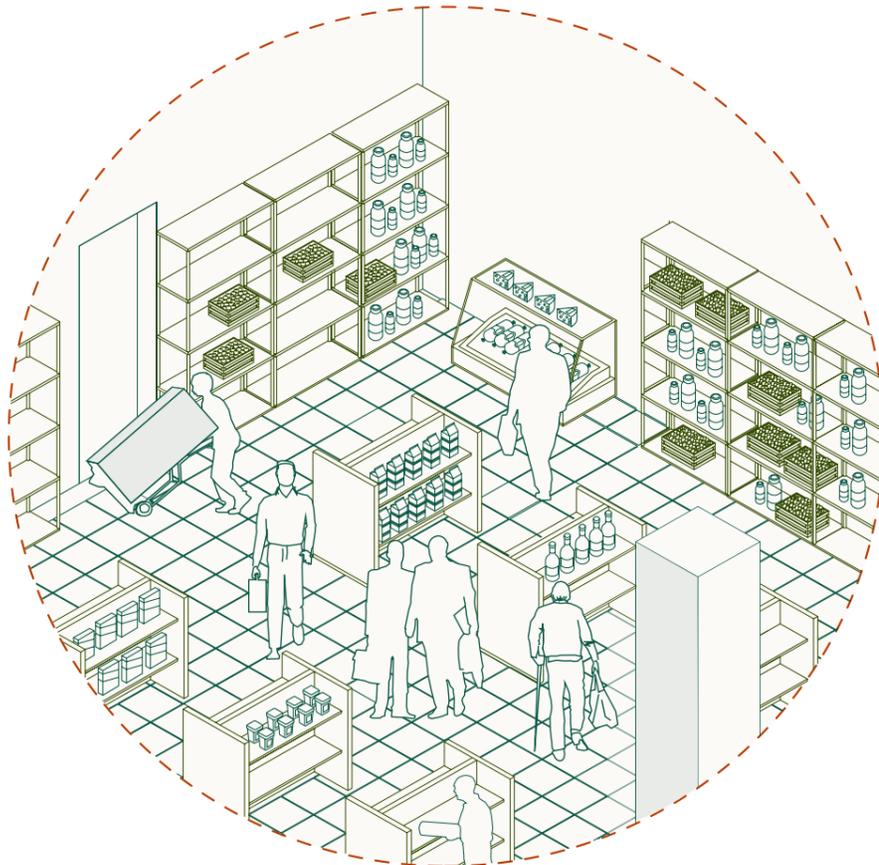
Fig. 25: Isométrica Supermercado "La Kolmena".
Fuente: Elaboración Propia.



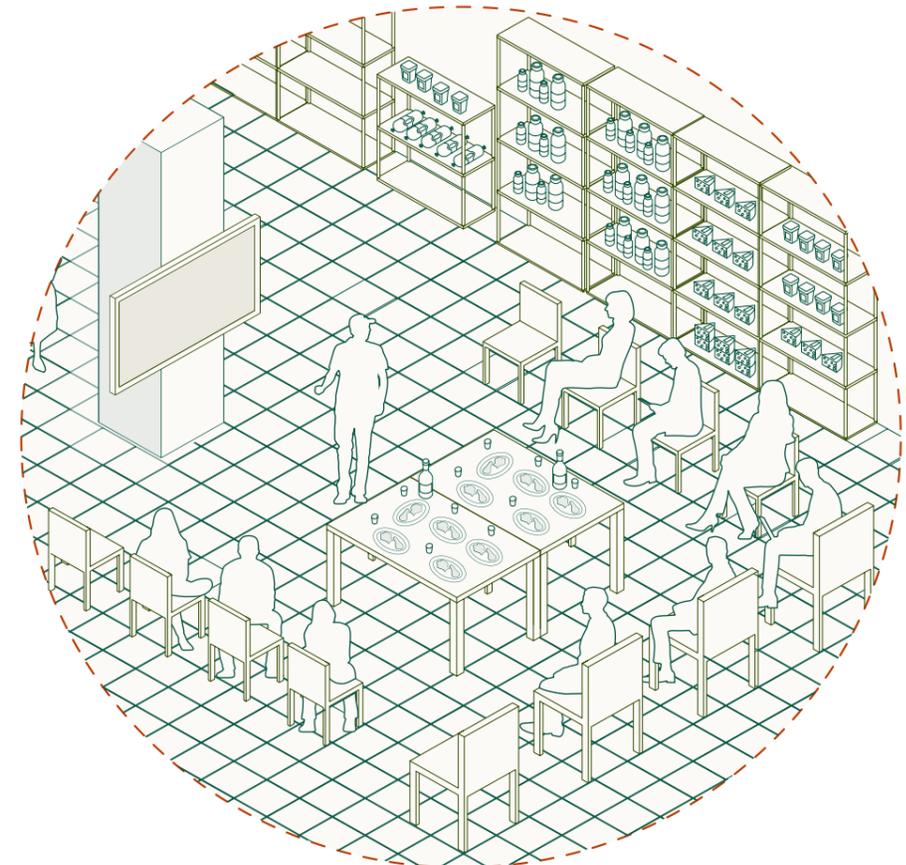
Empaque y preparado de productos



Bodega de productos naturales



Supermercado cooperativo



Reuniones de autonomías en el supermercado

2.4 Huerta Comunitario Santa Isabel



Dirección: Santa Isabel 488, Santiago.

Año de inicio: 2019

Espacio: Bandedón de espacio público.

Objetivo: Abastecerse de productos producidos por la comunidad generando entornos culturales y de reunión entorno a un espacio de trabajo cooperativo y vecinal.

Fig. 30: Plano de ubicación. Fuente: Elaboración Propia.

Movimientos de autogestión y autonomías

El Huerto Comunitario Santa Isabel funciona desde 2019 y fue una iniciativa de los vecinos de Santa Isabel con San Isidro en Santiago Centro, a partir de la necesidad de salir del encierro que generó la pandemia, buscaron alternativas para tener un pequeño espacio de recreación y trabajo comunitario.

Para ello se tomaron un trozo de bandedón en la esquina que se encuentra en el cruce de ambas avenidas. Diseñaron un pequeño espacio basándose en las características ambientales que requiere la plantación de vegetales, tales como la luz o el viento. Posterior a ello araron la tierra y construyeron un pequeño cerco para protegerlo. A partir de ello, el desarrollo del huerto no se basó solo en actividades agrícolas, sino también en otro tipo de actividades comunitarias.

Alimentos y producción autónomos: Sistemas y organización

El huerto funciona hasta el día de hoy y se organiza a través de una red de vecinos que colaboran cooperativamente para reunir fondos, materiales y herramientas de trabajo. Al igual que en los otros casos estudiados, no existe una jerarquía, o mandos específicos, sino más bien un sistema de organización eficaz. Se organizan en diferentes grupos que se distribuyen en horarios pm después del trabajo y los fines de semana para cosechar o regar. Sin embargo, el huerto está abierto a cualquier persona que pase por ahí, es decir, al ubicarse en el espacio público la comunidad coloca letrero que informan que cada quien es libre de tomar hojas o pequeños almacigo, pero sin arrancar o robar las plantas.

La comunidad organizativa no pertenece solo al edificio emplazado frente al huerto, sino que recoge a vecinos de toda la cuadra e incluso participantes que no son de las cercanías.

La Cocina y el comedor

El huerto no posee una cocina como tal, pero sí un comedor. La comunidad se reúne en fiestas varias tales como navidades, años nuevos y cumpleaños a comer, y a tomar once en las tardes. Para ello hacen uso del huerto mismo o del bandedón, instalando mesas de picnic.

Además, en torno al comedor se general espacios de encuentro para cada aniversario del huerto, abriendo encuentros culturales, en los que invitan grupos de baile, músicos y pequeños productores vecinales, quienes realizan sus productos con frutas y verduras del huerto. Sumado a esto, el Huerto Santa Isabel ha llamado la atención debido a su ubicación controversial, debido a que se instala en plena ciudad y funciona de manera eficiente, es por ello que algunos programas televisivos de cocina han hecho pequeños capítulos de encuentro en el huerto, donde se han instalado a cocinar, promoviendo la soberanía alimenticia de las comunidades.

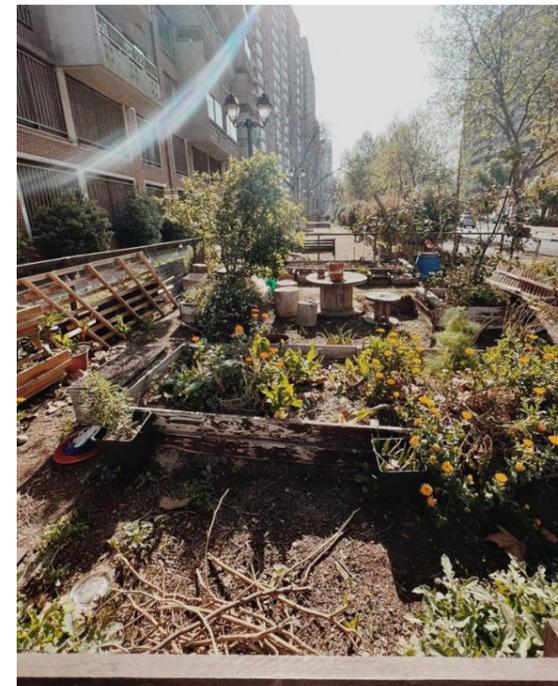
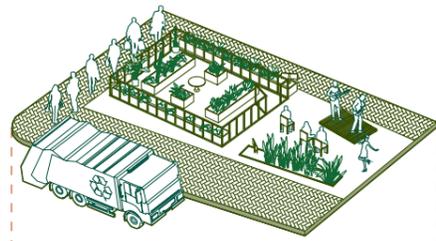
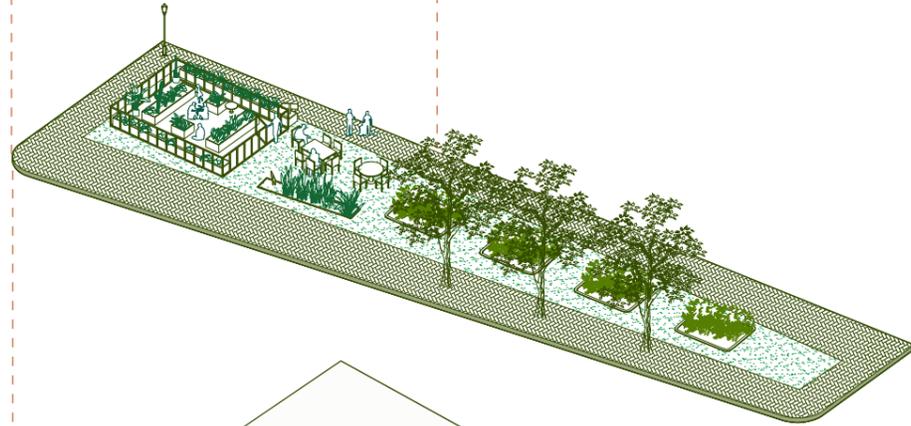


Fig. 31, 32 y 33: Onces vecinales en el huerto; Huerto durante horario am; Jornada de trabajo comunitario en el huerto. Fuente: Elaboración Propia e Instagram.com/Huertocomunitariosantaisabel.

Recolección de compost, y actividades culturales para juntar fondos



Actividades huerteras y comedor al aire libre



Ubicación en la manzana

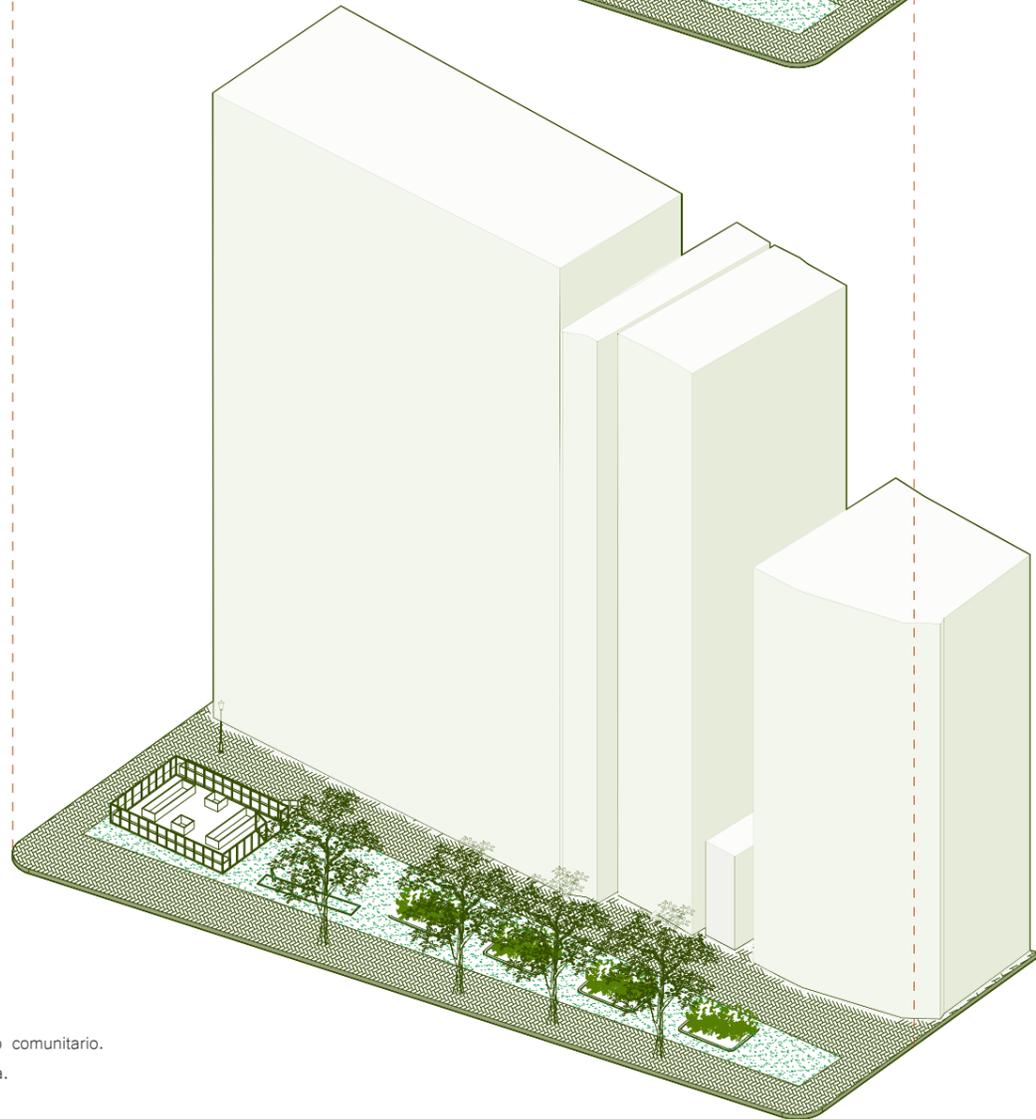
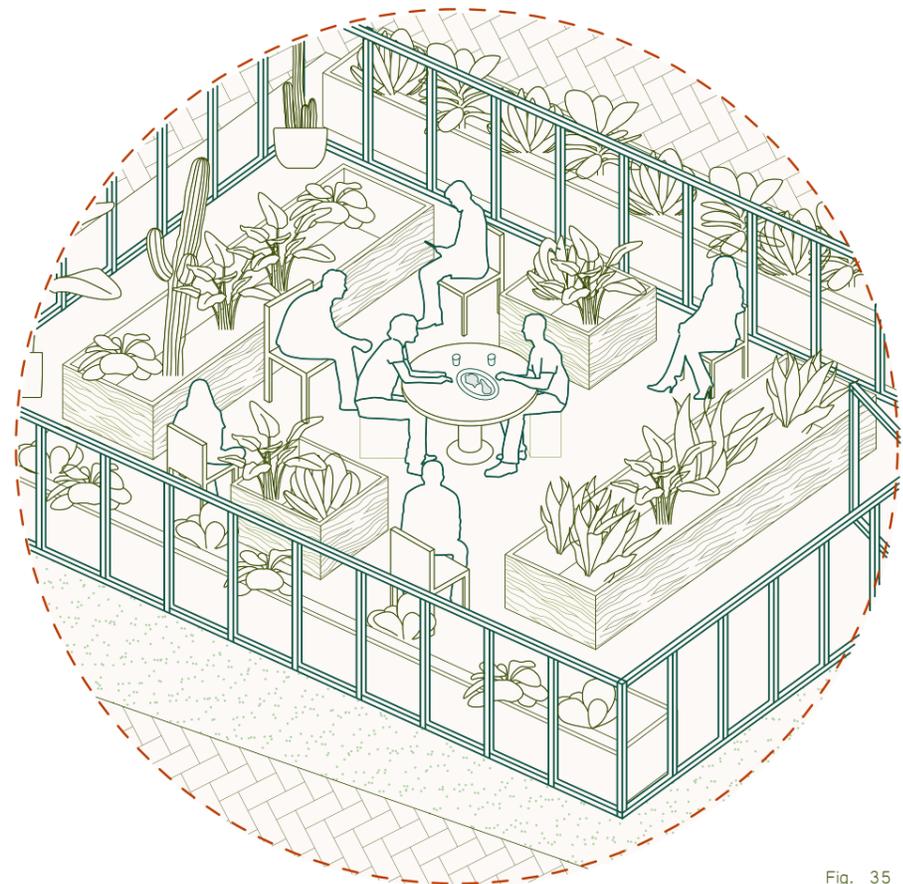


Fig. 34: Isométrica Huerto comunitario.
Fuente: Elaboración Propia.



Jornadas de trabajo en el huerto



Almuerzos y reuniones en e huerto

Fig. 35 y 36: Isométricas actividades.
Fuente: Elaboración Propia.



Celebración aniversario de huerto

“Esto nació de la necesidad de querer hacer algo con la tierra y de utilizar espacios sin uso para que sean de todos”

Valeria Rodríguez, vecina de Santa Isabel y creadora del Huerto Comunitario.

Capítulo 03 | Estudio de referentes y propuesta

3.1 Estudio de referentes y figuras geométricas básicas en la arquitectura

Previo al levantamiento de casos, se requirió realizar un acercamiento a una arquitectura comunitaria que diera muestra de ciertos comportamientos espaciales, relacionados a organizaciones sociales, tales como el encuentro de grupos auto gestionados, actividades comunitarias que aportaran culturalmente a barrios precarios, encuentros productivos y de reciclaje, entre otros. Además, se seleccionaron proyectos que cumplen con ciertos criterios formales que apuntan a figuras geométricas básicas comprendiendo el espacio habitable desde una perspectiva simple, y que por consiguiente culminan en soluciones esporádicas, temporales, móviles o adaptables a las necesidades del entorno. Para ello, se toman como base los proyectos llamados:

- a. "Al Margen: pabellones para la cultura comunitaria". J. Martínez
- b. "Pabellones parque independencia" R. Iglesia
- c. "Pabellón de estudios TU Braunschweig" G. Düsing + M. Hacke.
- d. "Pabellón circular" C. Andersen.

Los proyectos estudiados y seleccionados son ejemplo del uso de figuras básicas, en su plano más sencillo. Con el fin de generar espacios austeros y de fácil habitabilidad, mostrando de esta manera que el concepto de forma va mucho más allá que la forma misma, sino más bien la puesta en valor de elementos geométricos que permiten la prueba y ensayo de espacios mucho más sobrios que toman un concepto de uso común y comunitario. De esta manera se desarrollan interpretaciones variadas del uso de la geometría en la práctica arquitectónica.

Esta conceptualización geométrica, permite desenvolver aspectos relacionados a la forma que repercuten en ciertas decisiones u estrategias de diseño. Por ejemplo, un modularidad, indicios de orden interior o exterior, tipo de estructura, proporciones y simetrías, etc.

A través del estudio y levantamiento de casos, se reconocen ciertas características que relacionan las actividades de estas comunidades, a las figuras geométricas mostradas a continuación. Por ejemplo, el huerto comunitario Santa Isabel, genera espacios estacionarios de trabajo, de manera que todo se divide en una longitudinalidad, en el bandejon. Escuela permacultura, y Supermercado La Kolmena, centralizan las actividades en un gran espacio.

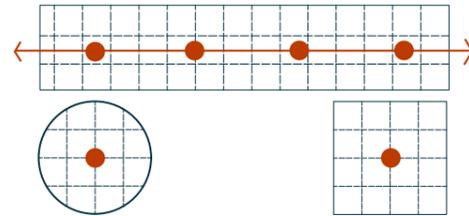


Fig. 38: Geometrías reconocidas. Fuente: Elaboración Propia.

De esta manera las figuras mas apropiadas para plantear estos espacios resultan ser las mostradas, es por ello que se seleccionan referentes relacionados a la idea de generar un proyecto que permita espacios en constante movimiento de trabajo y producción. También se considera una propuesta que permita el traslado de ciertos elementos o estructuras, entendiendo que las comunidades estudiadas estan en constante cambio y adaptación a diversos territorios.



Fig. 39: Pabellón circular. Fuente: archdaily.cl/en-torno-al-pabellon-christiansen-andersen



Fig. 40: Pabellón parque independencia. Fuente: archdaily.cl/pabellones-parque-independencia-rafael-iglesia



Fig. 41: Pabellón de estudio. Fuente: archdaily.cl/pabellon-de-estudios-tu-braunschweig-gustav-du-sing-max-hacke

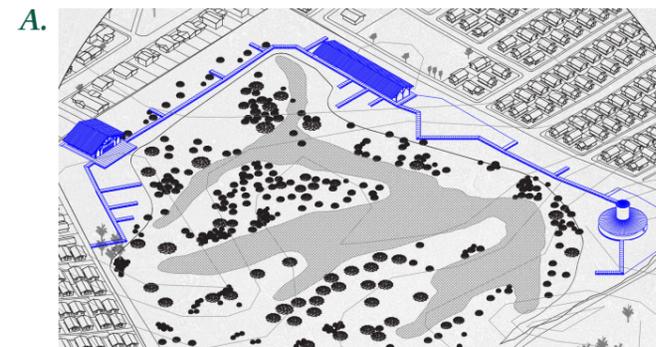


Fig. 42: Al Margen: pabellones para la cultura comunitaria. Fuente: Repositorio académico, Universidad de Chile.

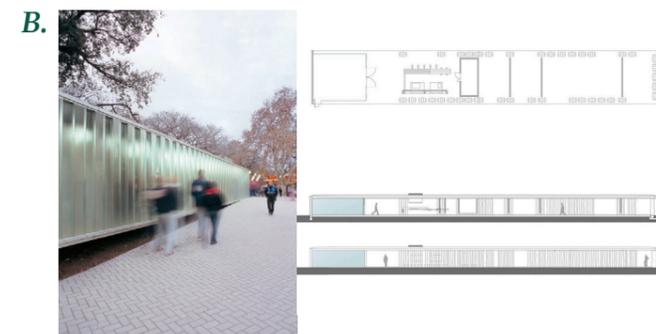


Fig. 43: Pabellón parque independencia. Fuente: archdaily.cl/pabellones-parque-independencia-rafael-iglesia

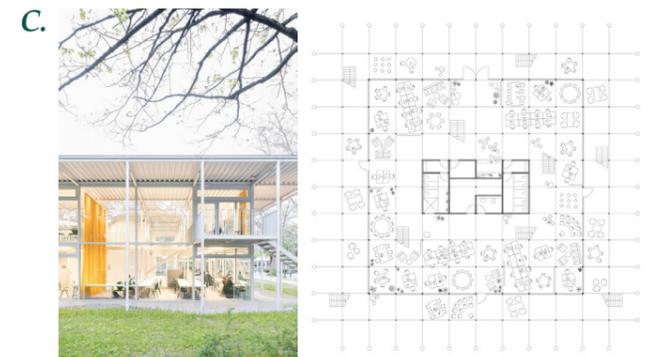


Fig. 44: Pabellón parque independencia. Fuente: archdaily.cl/pabellones-parque-independencia-rafael-iglesia



Fig. 45: Pabellón circular. Fuente: archdaily.cl/en-torno-al-pabellon-christiansen-andersen

Este proyecto es uno de los que más se acerca a la utilización de figuras geométricas emplazadas en un terreno de gran dificultad (humedal), y que expone la unión entre lo comunitaria y el pabellón desmontable.

Mediante tres figuras geométricas se plantean diferentes usos para la comunidad, realizando un levantamiento de diversos programas (fogón, sede, taller) organizativos que finalmente terminan por demostrar que la forma posee directa relación con la manera en la que se utilizan los espacios por las comunidades.

Este pabellón fue diseñado con la finalidad de ofrecer un espacio de servicios. Posee oficinas, baños públicos y una cocina al aire libre. La planta muestra una libertad para ser utilizada, pero a su vez, establece los espacios de forma demarcada, de manera que se distingue que sucede en cada programa. Queda abierto al público y permite, mediante su figura rectangular, adaptar diferentes estaciones que habilitan una utilidad total del terreno y la implantación de programas ligados entre sí.

El pabellón de estudio, centraliza los servicios básicos, para dejar gran parte del espacio que rodea a este con una capacidad de versatilidad y concepto abierto. Ofrece ofrece un entorno flexible para el trabajo en grupo. con el fin de generar un sentido de comunidad, el edificio elimina las zonas de tránsito y las divisiones espaciales en torno a este cuadrado. Su estructura es híbrida en madera y acero, lo que permite la capacidad de ser desmontable. Cumpliendo así con el "principio de diseño para el desmontaje", brindando un diseño modular.

En este último pabellón, se plantea una figura circular para contrastar con el jardín en el que se emplaza en Copenhague. A través de la forma busca encapsular lo que sucede desde el interior hacia su exterior. También expone el concepto de "perímetro" entregando este mismo para un uso más privado y menos expuesto, a diferencia del interior. Pone en contraste, lo abierto y lo cerrado, lleno y vacío en una misma forma.

3.1 Argumentos

A partir de los casos de estudio y del enfoque en la utilización de las formas geométricas, como elementos sencillos que permitan aplicar decisiones de diseño austeras y de carácter móvil, se seleccionan principalmente las ortogonales, cuadrado y rectángulo, teniendo en consideración un diseño más organizativo y no tan orgánico.

La propuesta no busca asignarse un carácter resolutivo o de cambio hacia la situación estudiada, sino más bien plantear un fenómeno ya existente que brinda la oportunidad de comprender la escala barrial de las comunidades y representar la infraestructura de lo común a través de la arquitectura, relevando a su vez el engranaje que han configurado las organizaciones barriales. Se pretende recoger el ambiente vecinal que impulsa la participación relacionada a la producción de alimentos y la cultura que se desprende de ello. De esta forma, de la complejidad de la situación estudiada, se rescatan ciertos factores relevantes:

a. La preocupación por los alimentos y el reciclaje de los descartes

Los actores barriales se han levantado autónomamente ante las dificultades alimentarias que surgen cada cierto tiempo en contextos históricos diferentes. Existe una evolución organizacional desde la olla común, hasta las cocinas comunitarias que por consecuencia se han visto reflejadas en otras actividades de riqueza cultural y cooperativa. Como respuesta a la necesidad de alimentarse, han planteado un punto de vista alternativo al sistema de abastecimiento actual, apoyando a pequeños productores, e incluso produciendo ellos mismos los alimentos, de manera que no tengan una necesidad obligada de acudir a supermercados típicos. Así su preocupación se basa, en la calidad de los alimentos, en su accesibilidad, sostenibilidad, y estabilidad. Por otro lado, tenemos los descartes alimentarios que se dan en focos productivos de venta como supermercados y mercados de alimentos que reparten alrededor de media tonelada al año, para que comunidades se abastezcan, pero el proceso productivo se ve bajo dificultades de mantenimiento y cuidado de los alimentos.

b. Lo comunitario: Los cambios de la cocina doméstica

Los movimientos cooperativos se han desarrollado bajo los mismos criterios de búsqueda de opciones de abastecimiento, es visible como un movimiento social que incide en la olla común. La olla, permite cuestionarse el uso de espacios comunes, tales como la cocina y el comedor, que sirvan para lo comunitario, dejando atrás la individualidad de la cocina en la vivienda. De forma autónoma, readecuan espacios públicos y terrenos que no atienden a la cocina comunitaria, transformando un programa básico de la arquitectura, en un sistema compartido.

Gracias a las autonomías organizadas, la cocina deja de ser un espacio familiar o individual, sino que incluye a individuos que no necesariamente comparten el mismo grupo familiar, más bien comparten las mismas preocupaciones alimentarias. A su vez provocan un espacio de producción cultural en torno a los sistemas de la cocina, acogiendo talleres, escuelas y supermercados cooperativos que poseen una capacidad de adaptabilidad. La comunidad se desliga de la cocina individual, buscando la cocina compartida, potenciando los barrios desde sus perspectivas autodidactas y críticas.

Se define la propuesta como instalaciones de almacenaje, bodegaje y producción alimentaria comunitaria, en donde la red de organizaciones barriales estudiadas y reconocidas, puedan resguardar sus intereses comunes alimentarios y rescatando productos descartados para poder llevarlos a través de la cocina a grupos más vulnerables en zonas barriales, comprendiendo sus privaciones para poder levantar aquello que falta y complementar lo que ya existe.



Fig. 46: Cocina comunitaria de los jueves.

Fuente: Elaboración Propia.

3.2 Estrategias de proyecto

A partir de los argumentos que dan fundamento a la situación existente y de la comprensión del funcionamiento de los casos de estudio es posible definir tres constantes en cuanto al aspecto organizativo de cada movimiento comunitario. Existen disposiciones vecinales que abren paso a diferentes ordenamientos espaciales. Y en función de la utilización de estaciones de trabajo, se seleccionan formas organizativas cuadradas y rectangulares a partir de las siguientes decisiones y estrategias en base a las actividades de trabajo comunitario en torno a la comida y su producción.

1. Sistema de estaciones

El proyecto plantea una repuesta a los procesos de reciclaje y de producción de alimentos con productos descartados y donados, por medio del cual las comunidades organizadas podrán realizar un proceso resguardado bajo infraestructura que resuelva sus necesidades. Para ello el proyecto debe establecerse bajo una escala de barrio, por lo que se propone un sistema estacionario, que se distribuya en diferentes estaciones de trabajo, de manera que el proceso comunitario y manipulación de los alimentos sea organizado.

2. Sistema de trabajo comunitario

El proyecto plantea un ordenamiento relacionado no solo a lo productivo, sino también a la organización comunitaria en torno a la red de autonomías, que posibilite el desarrollo y flexibilidad de la propuesta. Esto implica que el proyecto inicialmente constituya:

- Núcleo y recepción de alimentos donados
- Ordenamiento del espacio público para el recibimiento de las donaciones.
- Sistema de manipulación y limpieza
- Estaciones de bodegaje y almacenamiento
- Estación de cocina, comedor y desarrollo comunitario

La relación y coordinación entre las estaciones permitirá un ordenamiento funcional y flexible, adecuado al recate alimentario de los productos y su posible distribución.

3. Estación con cocina

El diseño del edificio requiere la búsqueda de una flexibilidad que permita las relaciones comunitarias que hasta ahora existen, por ello, la estación de cocinas debe ser un espacio abierto a acoger las prácticas culturales de las comunidades, para que de esta manera el proyecto se sostenga bajo acciones reales observadas en los casos de estudio.

Por consiguiente, la propuesta se basa en estos tres puntos que se desarrollan según la comprensión de los comportamientos y valores de las redes comunitarias estudiadas, por medio de las cuales se llega a estrategias de proyecto que se configuran en torno a las actividades reconocidas en cada caso y la necesidad de darle un uso a los descartes alimentarios.

Finalmente atendiendo, al estudio de referentes y levantamiento de casos, se considera relevante dividir el terreno en tres instancias de trabajo, planteando la cocina como remate de la totalidad del proyecto. Cabe destacar, que hasta este punto no se posee claridad de la materialidad, y se desarrolla hasta un punto conceptual.

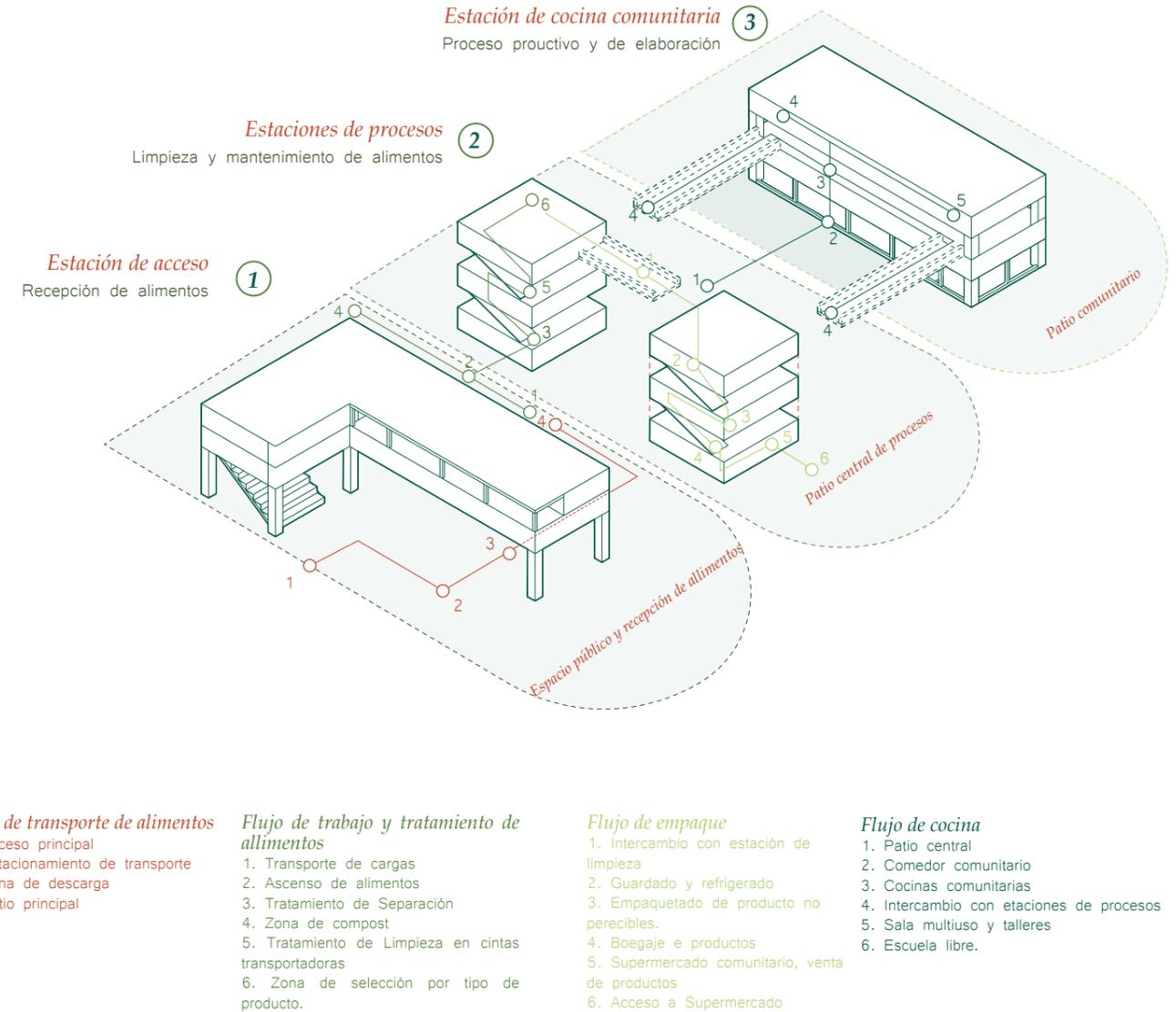


Fig. 47: Diagrama de estrategias de proyecto. Estaciones de trabajo y flujos de funcionamiento.

Fuente: Elaboración Propia.

3.3 Organización Programática

El proyecto se organiza y estructura bajo las actividades que engloban las estrategias de diseño: recepción de alimentos donados, ordenamiento del espacio público para el recibimiento de las donaciones, sistema de manipulación y limpieza, bodegaje y almacenamiento y por último la cocina y el comedor. Se consideran las características de cada caso y las actividades que requieren ser cubiertas, identificando el funcionamiento y la escala de cada una. Se recogen las acciones ya existentes de cada lugar. Se comprende el proyecto como un sistema comunitario, por lo que cada programa a pesar de tener una cualidad que se distingue de la otra, deben ser complementarios a la cocina como foco del proyecto y de todo lo que sucede alrededor de ella.

Recepción de los alimentos y espacio público: estación de acceso

El proyecto, contempla el acceso de transportes con pallets y sacos de productos vegetales, a su vez cajas con productos donados por supermercados, por lo que el acceso se posiciona como un sector relevante dentro del proyecto, el cual se relaciona con el diseño de espacio público debido a que requiere dimensiones moderadamente grandes para recibir cargamentos.

La estación de acceso dejará un espacio libre para el descargue y recepción de los alimentos, además de un módulo de recepción para el público general y empresas o productores que posean productos para rescatar. Desde el segundo piso hacia arriba, se orientará su uso en la inclusión de salas de reunión y distribución de todo el aspecto administrativo de las comunidades, es decir, espacios de uso colaborativo y trabajo organizativo.

Manipulación de los alimentos: estación de limpieza y separación

Una vez es recepcionado el cargamento de alimentos, estos deberán llegar a la estación de limpieza y separación, el cual se situará en un primer nivel, en donde serán seleccionados y separados los productos que aún se mantienen en buen estado y que solo requieren limpieza, de los que son irrescatables, estos últimos serán utilizados para hacer compost. En un segundo nivel se dispondrá una zona de lavado y desinfectado por lo que poseerá montacargas o cintas transportadoras para el traslado de los productos seleccionados.

Después de ser lavados y secados, pasarán a un tercer nivel donde serán separados por tipo (vegetal o fruta). Este módulo se conectará directamente mediante circulaciones, con el módulo de almacenaje y bodegaje.

Bodegaje y almacenamiento: estación de empaquetados

Posterior a la separación y limpieza de los alimentos perecibles se dispondrá una zona de refrigeración en el tercer nivel de esta estación la cual se conectará directamente con la estación de limpieza y en donde se podrán congelar o mantener en frío los alimentos rescatados y separados. Por último, en un segundo nivel habrá una despensa donde será guardado todo aquello que no requiere frío para su mantención, por lo que en el primer nivel accederán los cargamentos de productos donados por supermercados que poseen una fecha de caducidad próxima, esta zona podría relacionarse con un módulo de supermercado cooperativo, de manera que los productos que vienen envasados puedan ser vendidos.

Cocina y comedor: estación de producción

Finalmente, el proyecto propone una estación de producción en donde se instalarán alrededor de cuatro cocinas, que permitan las actividades cooperativas como hasta ahora existen, pero con infraestructura que responda a las necesidades productivas de las autonomías. Para esto, en un primer nivel se posiciona un comedor que tenga relación directa con el patio interior, y que permita una cohesión con un espacio común en donde se podrán realizar otro tipo de actividades comunitarias, como la escuela libre o las reuniones y encuentro autónomos.

En el segundo nivel, se posicionarían las cocinas, equipadas tanto para panadería y cocina tradicional, estas se conectarán por circulaciones con la estación de almacenaje y bodegaje de manera que tengan acceso directo a los productos con los cuales se cocinará. Por último, en un tercer nivel, sobre la cocina se propone un espacio libre para multiuso, el cual podría ser utilizado por los talleres existentes en las comunidades, como el de madera y o el de danza.

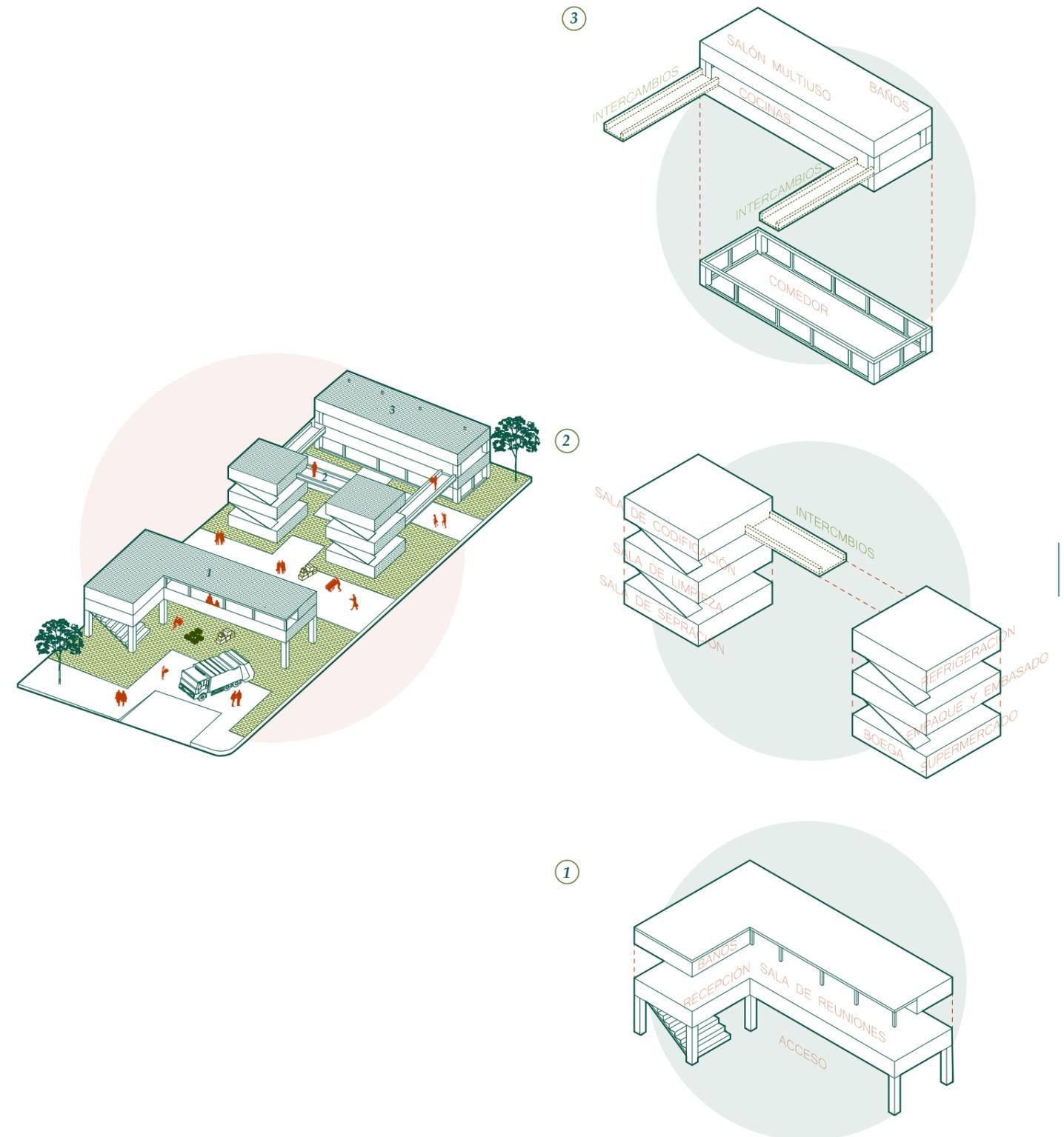


Fig. 48: Distribución y organización programática.

Fuente: Elaboración Propia.

3.4 Contextualización

“Por años se financiaron centenares, si no miles, de proyectos a lo largo del territorio del país, mientras se fortalecía el trabajo comunitario, la organización ciudadana y el ejercicio democrático deliberativo” (Hardy, 2020)

Por años en la Región Metropolitana se originaron múltiples ollas comunes y comedores solidarios, y durante la pandemia del Covid-19 estas organizaciones llegaron para quedarse. Mediante la investigación, observación y participación de varias organizaciones comunitarias, se realizó una zonificación de los comedores y cocinas que resurgieron a partir de la necesidad de abastecimiento y siguen funcionando hasta hoy.

La comuna de Santiago es la que más organizaciones comunitarias posee por lo que presenta un gran carácter comunitario y cultural. Organizaciones que se desarrollan en profundidad y han adquirido la cocina comunitaria como estilo de vida.

Respecto de las otras comunas es importante distinguir que se diferencia entre cocina y comedor debido al interés que posee cada organización.

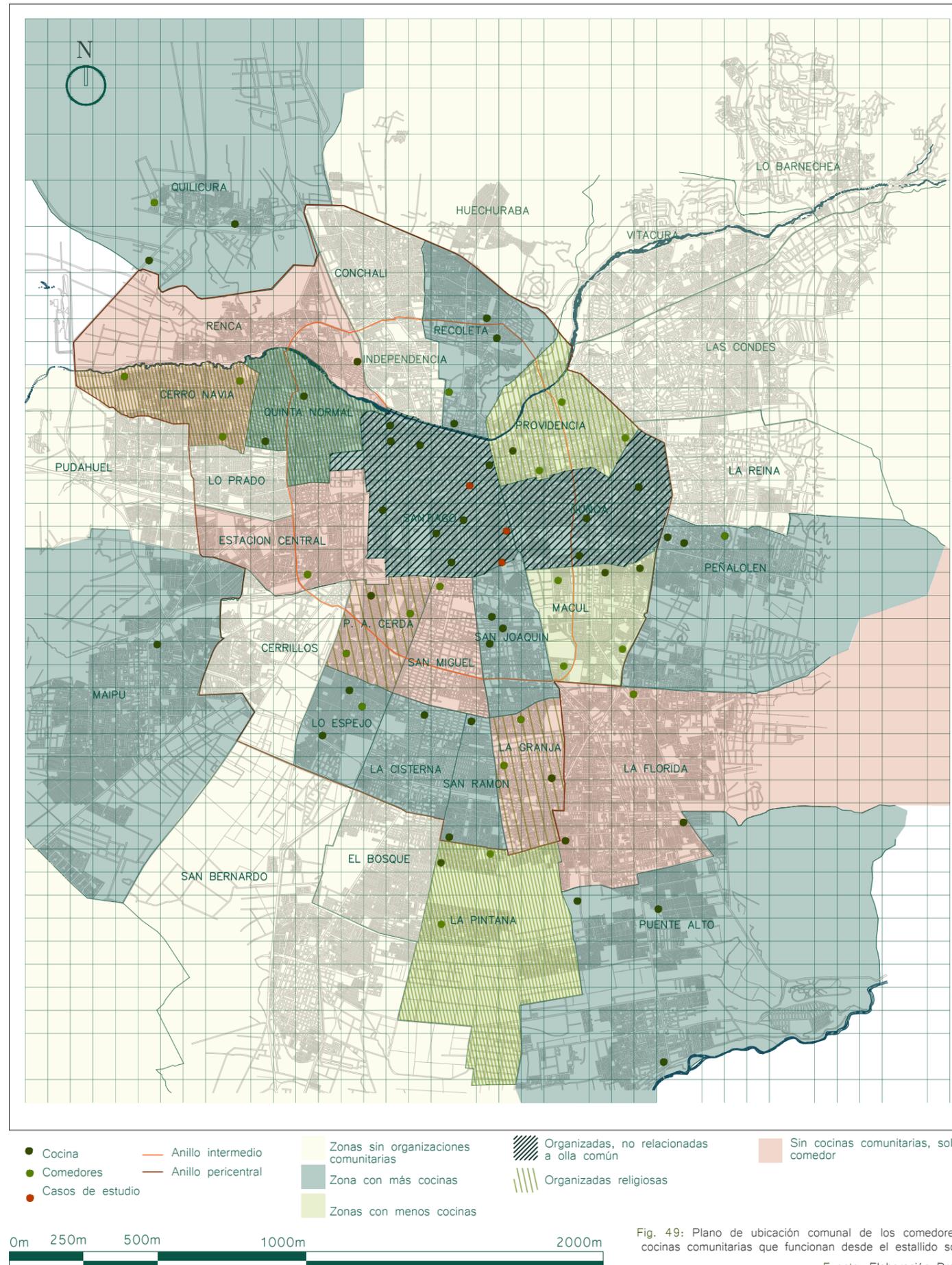


Fig. 49: Plano de ubicación comunal de los comedores y cocinas comunitarias que funcionan desde el estallido social. Fuente: Elaboración Propia.

En el plano se referencia el radio entre comunas a través del anillo pericentral y el anillo intermedio para poder comprender de qué manera se desarrolló el crecimiento de las cocinas y comedores durante el estallido y la pandemia.

Cabe destacar que son organizaciones comunitarias que nacieron durante el periodo de 2018 a 2022. Las comunas que no poseen ningún tipo de movimiento se encuentran aisladas fuera del radio pericentral o dentro de él, aunque de igual manera, son externas a la zona cero de las principales movilizaciones del periodo social al que se refiere el análisis, por lo que las organizaciones se desarrollaron en su mayoría hacia el interior de la región metropolitana.

De igual modo, se grafican las comunas que poseen más cocinas que comedores y viceversa, comprendiendo que existen comunidades que se organizan mucho más en profundidad que las ollas comunes. También se dan las que son organizadas por medio de entidades religiosas. De igual forma hay cocinas que no poseen organizaciones por la alimentación que no poseen cocinas, sino más bien comedores, ya que se dedican únicamente a la producción en conjunto, pero a la cocina individualizada.

Referencia radial respecto de las cocinas

Se toma como referencia un radio más acotado de la Región Metropolitana, considerando el anillo intermedio. La comuna de Santiago es a que presenta mayor variedad de cocinas y comedores, por lo que los casos de estudio principales se centran en dicha comuna.

Foco en las zonas típicas y barrios

El foco de la propuesta posee una escala barrial debido a que el interés organizativo de las comunidades estudiadas se desenvuelve en esa magnitud de alcance. La comuna de Santiago presenta gran variedad de zonas barriales que enriquecen el enfoque de esta investigación. “El barrio impone un saber hacer de la coexistencia, una convención social a la que sus habitantes no podrán escapar. El barrio es el espacio de la relación con el otro, no necesariamente un igual. Caminar en la calle es siempre un acto que inscribe al habitante en una red de signos y convenciones propios a la vecindad.” (Márquez, 2006)

El proyecto busca enfocarse en dicho contexto, reconociendo los barrios de la comuna de Santiago y en relación a la ubicación de los casos de estudio. A su vez se considera el radio de trabajo y reparto que posee el comedor comunitario y su relación con la ubicación del supermercado La Kolmena que se encuentra en un punto con conexión a barrio, Matta Sur y Franklin.

Selección del lugar

Para el emplazamiento del proyecto, se selecciona la ubicación del caso de estudio “Supermercado La Kolmena”, debido a dos aspectos interesantes, en primer lugar su directa relación con Barrio Franklin, en donde se concentran zonas comerciales y vivienda, lo cual potencia la captación comunidades variadas, en segundo lugar, el supermercado se encuentra en una edificación que poseía uso industrial y vivienda, sumado a ello el inmueble se quemó, por lo que es interesante hacerse cargo de este tipo de infraestructura para rehabilitar su identidad en el barrio.

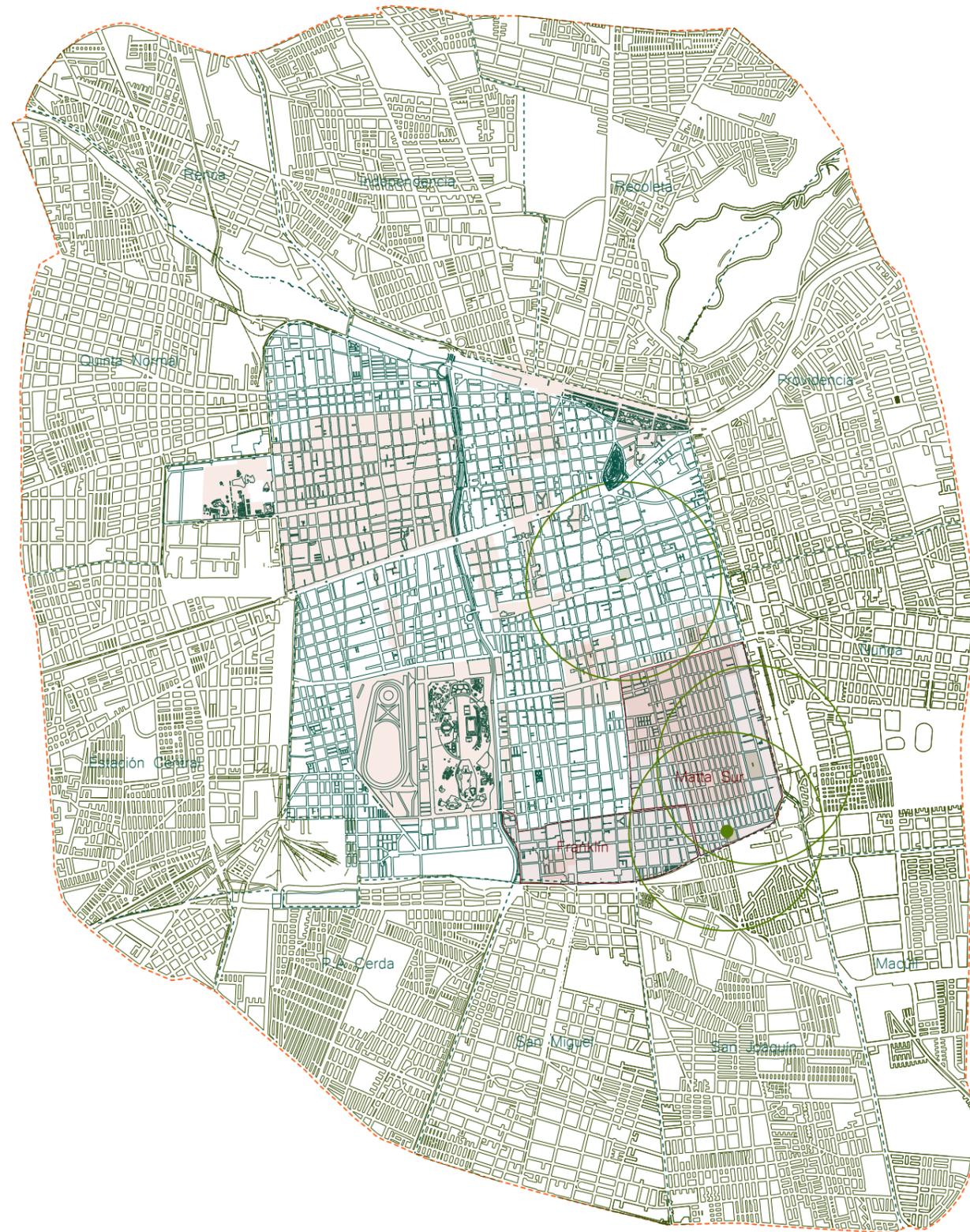


Fig. 50: Plano de justificación selección del emplazamiento de proyecto
Fuente: Elaboración Propia.

- Anillo intermedio
- Límite comunal
- Radio de reparto 200 metros
- Caso seleccionado
- Zonas Típicas
- Barrios cercanos al proyecto

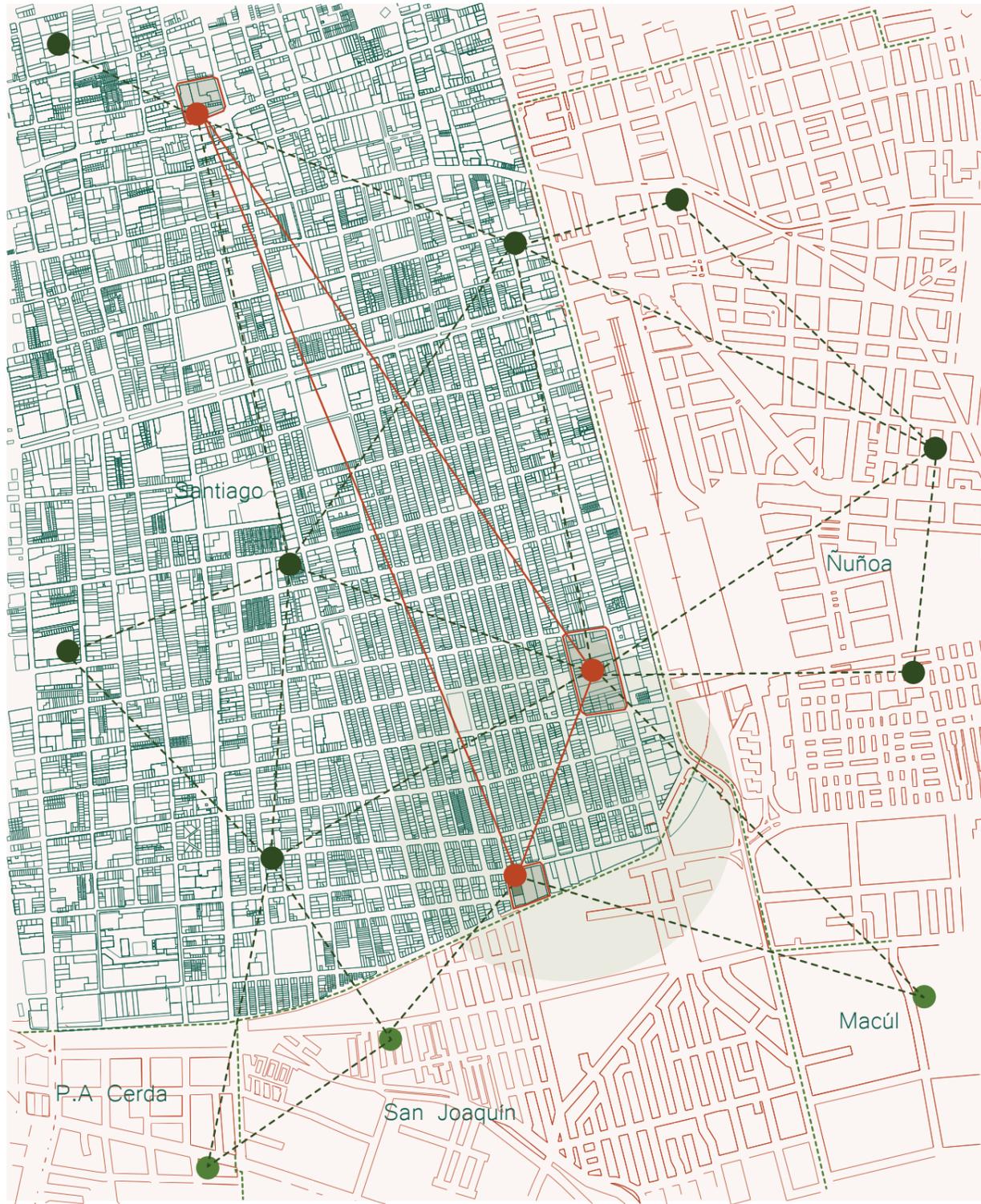


Caracterización

Se selecciona el ex terreno del Supermercado La Kolmena como caso principal de interés debido a su emplazamiento, sus antiguos usos (vivienda y antigua fábrica textil) y su directa relación con barrios de baja escala, los cuales responden a los trabajos realizados por las cocinas comunitarios y a una necesidad organizacional de carácter vecinal. Sumado a ello el radio de trabajo de la escuela permacultura incluye a los dos casos restantes, lo cual permite una cohesión entre las autonomías. Este terreno posee una antigua fábrica textil que hoy se encuentra abandonada y sin uso, brindando un gran espacio. Sumado a ello el supermercado se quemó, por lo que parece una oportunidad para poder recuperar lo perdido en el incendio.

También, es relevante mencionar que, en torno a este terreno, existe una vareada red de organizaciones autónomas relacionadas a comedores y cocinas comunitarias, las cuales están en constante relación. Así mismo, el terreno se encuentra en una zona de ex producción industrial, lo que vuelve interesante la ubicación, debido a su constante crecimiento vecinal en relación a los espacios productivos ya sea industria o comercio, el barrio se cohesionan entre ambas situaciones, por lo que el proyecto, se incuria en un territorio que no es ajeno a la propuesta.

Mapa de redes autónomas en torno al lugar seleccionado



- Red de intercambios
- Casos de estudio
- Comedores
- Cocinas

Fig. 51: Plano de redes comunitarias

Fuente: Elaboración Propia.

Acercamiento al terreno y usos de suelo



Acercamiento a la manzana

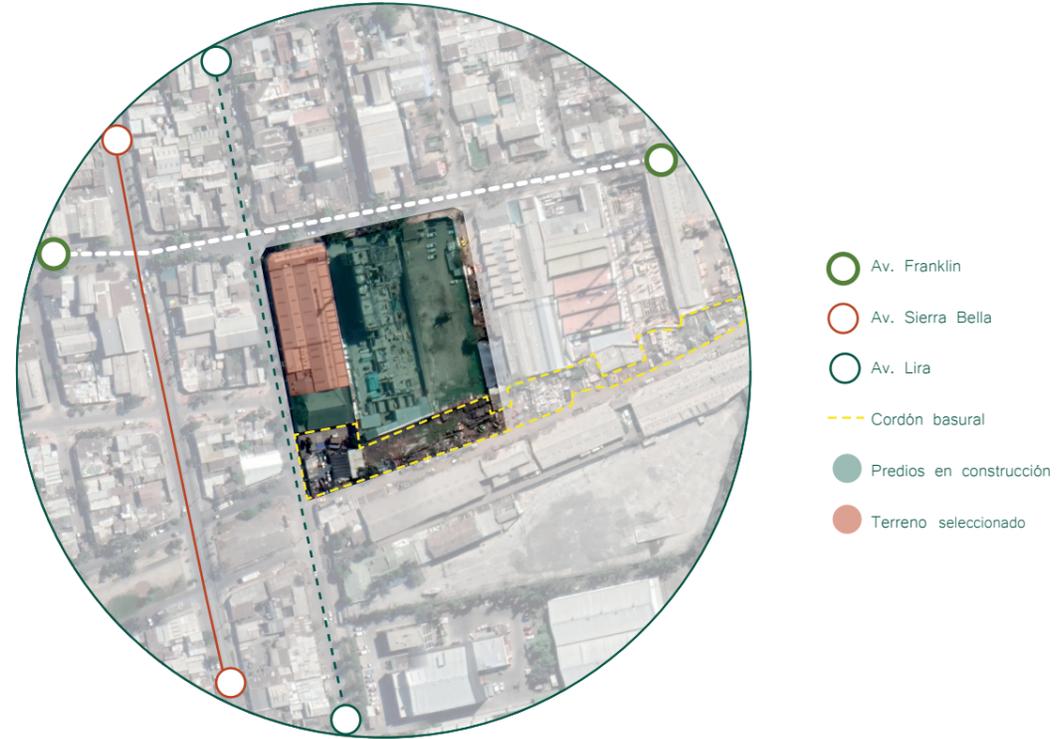


Fig. 52 y 53: Planos de acercamiento.

Fuente: Elaboración Propia.

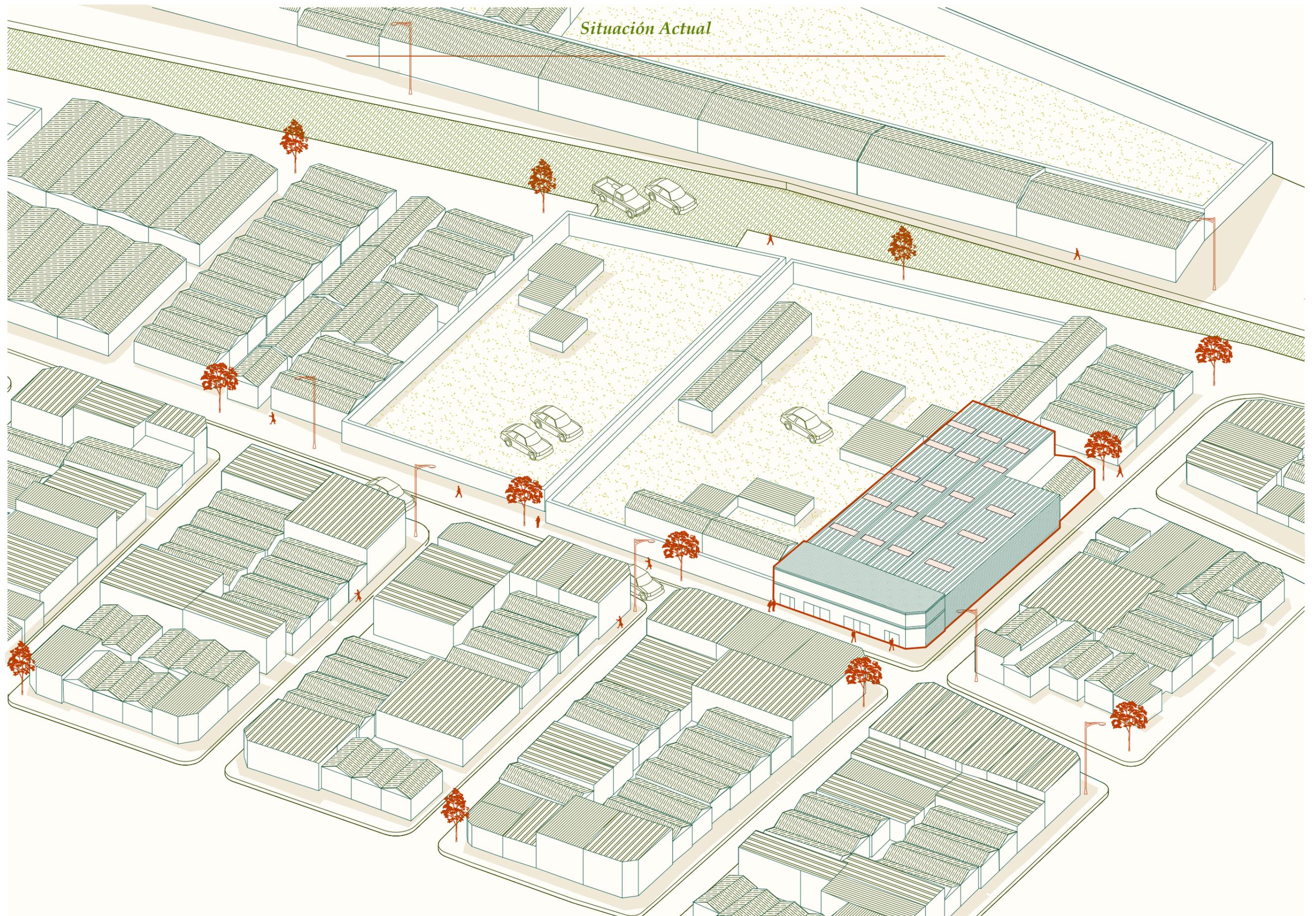


Fig. 54: Isométrica situación actual.
Fuente: Elaboración Propia.

- Atelier Bow Wow, Díaz F., de Ferrari F., & Grass (2015), "Comunalidades: producción de comportamientos", ARQ.
- BCN, F. C. (2022). Food Coop BCN. Obtenido de Tus valores son los nuestros: <https://foodcoopbcn.cat/es/supermercado/>
- Biblioteca Nacional, d. (2015). Memoria Chilena. Obtenido de Casa Comunitaria: <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-619436.html>
- Burbano, L. (17 de Mayo de 2022). Tomorrow City. Obtenido de ¿PUEDE UNA CIUDAD PRODUCIR SU PROPIA COMIDA?: <https://tomorrow.city/a/puede-una-ciudad-producir-su-propia-comida-autosuficiente-alimentaria>
- Delgado, M. (2008). Lo común y lo colectivo. Charla del antropólogo Manuel Delgado sobre "Lo común y lo colectivo. El espacio público como espacio de y para la comunicación", (pág. 11). Barcelona.
- Eguillor Recabarren, P., & Acuña Reyes, D. (2019). Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA) en Chile: Avances y Desafíos. Santiago de Chile: Departamento de Política Sectorial y Análisis de Mercado.
- Figuls, J. C. (29 de Octubre de 2021). El portal de la economía solidaria. Obtenido de Dar y recibir tiempo para añadir valor en la comunidad: los Bancos del Tiempo: <https://www.economiasolidaria.org/noticias/dar-y-recibir-tiempo-para-anadir-valor-en-la-comunidad-los-bancos-del-tiempo/>
- Gálvez, Patricia, Carroza, María Begoña, Araya Banout, Marcela, Marín, Andrea, Aranda, Jorge, Estay, Pamela, Rojo, Francisca, & Rodríguez-Osiac, Lorena. (2021). Derecho a la alimentación COVID-19: Estudio cualitativo de percepciones de actores clave en Chile. Revista chilena de nutrición, 48(6), 901-907. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182021000600901>
- Garrido, N., & Kornbluth, D. (2015). Movimiento de Pobladoras y Pobladores en Lu cha, Lu cha por la tierra, la vivienda y la ciudad. Voces de Resistencia y avance. Revista Contrapunto, Núm. 3, 26.
- Ghisleni, C. (24 de Febrero de 2021). Archdaily. Obtenido de La arquitectura puede contribuir a proporcionar alimentos de mejor calidad: <https://www.archdaily.cl/cl/957460/la-arquitectura-puede-contribuir-a-proporcionar-alimentos-de-mejor-calidad>
- Hardy, C. (2020). Hambre+Dignidad=Ollas Comunes. Santiago de Chile: LOM ediciones.
- Hopkins, A., & Pineda, C. (2021). Pensar las autonomías: Experiencias de autogestión, poder popular y autonomía. México: Bajo Tierra.
- Márquez, F. (2006). El retorno del barrio del barrio. Mensaje Diciembre, 38-41.
- Molina Alomar, J. (02 de Diciembre de 2022). País Circular. Obtenido de Desperdicio de alimentos: cuánto ha avanzado Chile para evitar que millones de toneladas de comida terminen en la basura: <https://www.paiscircular.cl/industria/desperdicio-de-alimentos-cuanto-ha-avanzado-chile-para-evitar-que-millones-de-toneladas-de-comida-terminen-en-la-basura/>
- Martínez Leiva, J. (2021) Red Cultural Alerce : producción de la cultura vecinal. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/188235>
- Puigjaner, A. (2014) Ciudad sin cocina: el Waldorf Astoria, apartamentos con servicios domésticos colectivos en Nueva York, 1871-1929. Tesis doctoral dirigida por Xavier Monteys i Roig (dir. tes.). Universitat Politècnica de Catalunya (UPC)
- Puigjaner, A. (02 de Junio de 2018). Obtenido de Anna Puigjaner: 'La cocina ha sido utilizada como herramienta política durante el siglo XX': <https://www.archdaily.cl/cl/895387/anna-puigjaner-la-cocina-ha-sido-utilizada-como-herramienta-politica-durante-el-siglo-xx>
- Puigjaner, A. (02 de Abril de 2018). Obtenido de Anna Puigjaner: ¿Por qué debemos adoptar la ideología "sin cocinas"? : <https://www.archdaily.cl/cl/891687/anna-puigjaner-por-que-debemos-adoptar-la-ideologia-sin-cocinas>
- Rehbein, C. (09 de Febrero de 2017). Publímetro. Obtenido de ¿Cuánta comida desperdiciamos los chilenos?: <https://www.publimetro.cl/cl/noticias/2017/02/09/cuanta-comida-desperdiciamos-chilenos.html>