



ESCUELA DE COCINAS CHILENAS

*Valorización de la gastronomía chilena en un
lenguaje de arquitectura contemporánea*

**Alumna Licenciada en Arquitectura y Urbanismo optando al Título de
Arquitecto**

Natalia Ortiz Zúñiga

Profesor guía

Francis Pfenniger

Profesores consultados

Constantino Mawromatis

Alberto Gurovich

Gabriela Muñoz

Sonia Montecino (Antropóloga, Vicerectora de Extensión U. de Chile)

Corrección con comisión:

Max Aguirre

Gastón Sanchez

Noviembre 2012

Este proceso, independientemente de su resultado, está dedicado primeramente a mi familia, en especial a mi madre por su incondicional apoyo y fuerza.

También a esta escuela, que me ha permitido crecer y conocer a grandes maestros y muy buenos amigos.

Por último -pero no menos importante- a mis amigos Dago y Camila por su disposición y aguante para sacar esto adelante.

Contacto autor:
naty.foz@gmail.com / @Naty_Foz

“Dios nos libre de un juez con hambre”
Antiguo proverbio

ÍNDICE

Página

RESUMEN EJECUTIVO	7
1. INTRODUCCIÓN	
1.1 Motivaciones	10
1.2 Objetivos	11
2. MARCO TEÓRICO CONTEXTUAL	
2.1 Cocinas Chilenas.....	14
2.1.1 Pueblos Indígenas, cosmovisión y su cocina	16
2.1.2 Cocina chilena desde la Colonia a la actualidad	18
2.1.3 Panorama educativo de la Gastronomía en Chile	26
2.2 Barrio Yungay	
2.2.1 Antecedentes Históricos.....	27
2.2.2 Valores del barrio.....	30
2.2.3 Situación Patrimonial:	
Definición de Zona Típica e inmuebles de Conservación Histórica	33
Deterioro del barrio Yungay: manzanas deshabitadas e inmuebles abandonados	35
3. PROYECTO	
3.1 Idea de proyecto:	
Definición de una Escuela de Cocinas Chilenas	38
3.2 Emplazamiento	
Proceso para seleccionar el emplazamiento	40
3.3 Características del terreno de emplazamiento final	
3.3.1 Configuración de la manzana	49
3.3.2 Normativa asociada al lugar	52
3.4 Definición del Programa	54
3.5 Definición del Usuario	56

	Página
3.6 Referentes	
3.6.1 Referentes de gestión	57
3.6.2 Referentes programáticos	59
3.6.3 Referente formal	61
3.7 Lineamientos de diseño	
3.7.1 Estrategias de Partido General	63
3.7.2 Estrategias formales a nivel urbano	64
3.7.3 Estrategias formales a nivel arquitectónico	66
3.7.4 Zonificación programática	68
3.7.5 Materialidad	69
3.7.6 Propuesta constructiva / estructural	71
3.8 Propuesta de gestión y puesta en marcha	72
3.9 Reflexiones finales	74
	76
4. BIBLIOGRAFÍA	



Resumen Ejecutivo

ESCUELA DE COCINAS CHILENAS.

La cocina Chilena, es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la “cocina criolla”. Estas son la tradición indígena (por las materias primas), la tradición española (por los hábitos y usos alimenticios que trajeron los conquistadores) y la tradición francesa (por los procedimientos empleados), donde la condición típica de una comida está dada por la existencia de una conducta tradicional y comunitaria de aceptación social, que mediante su consumo, ha definido al grupo humano que las hace propias. Por tanto, el origen de estas tradiciones no siempre es autóctono, sino que responde a una convergencia de influencias y adaptaciones. Pero a pesar de esto, las cocinas chilenas (donde el plural está dado por la diversidad existente) carecen de un reconocimiento tanto a nivel interno (salvo contadas excepciones) como de una valoración internacional. Esto queda constatado en lo que ocurre con la gastronomía mexicana o con el referente más cercano para este proyecto, la cocina peruana, quienes han sabido conocer su cultura, ponerla en valor e incluso capitalizarla más allá de sus fronteras.

La motivación problemática de este proyecto está fundada en la carencia de un lugar que reúna las acciones de aprender, enseñar, degustar e investigar sobre nuestra propia identidad gastronómica chilena, actos que pueden (y deben) ser ejecutados tanto en un nivel profesional como aficionado. Un lugar donde se rescate la vocación de reunión que tiene la comida, que se expresa entorno a nuestra propia idiosincrasia, para conocerla, aprenderla y por tanto contribuir a la memoria e identidad.

El lugar de emplazamiento por consecuencia, debe ser concordante con los objetivos del proyecto de contribuir a la construcción de la identidad cultural en relación al acto de cocinar y comer. Es por eso que la elección del BARRIO YUNGAY con un carácter propio, tradición histórica, con vecinos organizados que valoran tanto el patrimonio construido como el rescate del patrimonio intangible y ubicado en un lugar donde confluyen actividades culturales, educativas y con una importante población inmigrante, parecen ser lo justo para implantar la ESCUELA DE COCINAS CHILENAS. Lo anterior se cruza con la contingencia del sector, donde su condición de zona típica, se contrasta con el deterioro que lo afecta. Inmuebles deshabitados, terrenos vacíos y esquinas que sufren incendios inexplicables bajo la atenta mirada de las inmobiliarias. Por tanto, a la necesidad de un lugar con las condiciones antes descritas, se suma la rehabilitación de los espacios vacíos dentro de una manzana que presenta deterioro y abandono, en un terreno con condiciones longitudinales.

En resumen el tema de este proyecto es la identidad cultural chilena, específicamente en el ámbito de la gastronomía, donde el caso y el programa se definen en una escuela y centro de degustación de las COCINAS CHILENAS.

El emplazamiento específico -dentro del Barrio Yungay- es un terreno dentro de una manzana equidistante de las diversas vocaciones que confluyen en el barrio y enfrentado a un espacio público verde, sin mayores cuidados pero que tiene el valor de ser uno de los pocos que subsisten en el barrio.

El problema es entonces, reconstruir la fachada continua exigida para la manzana y al mismo tiempo reconquistar su espacio interior, símbolo de la revalorización de la cultura culinaria nacional que necesita encontrar una forma de expresión y comunicación con el resto de las expresiones culturales propias, en beneficio de la conservación de la memoria.

*“Las piedras arrodilladas,
las piedras que cabalgan
y las que no quieren voltearse nunca,
como un corazón demasiado rendido.
Las piedras amodorradas,
ricas de sueños como la pimienta de
esencia,
graves de sueños como la piña de
fragancia”.*

*“Elogio a las piedras”
Gabriela Mistral*



CALAPURCA, preparación andina que utiliza piedras calientes para la cocción de los ingredientes
Imagen extraída del libro “Cocinas Mestizas de Chile”. Sonia Montecino.

INTRODUCCIÓN

En este capítulo se plantean las motivaciones problemáticas para aproximarse al tema del proyecto y los objetivos que se han fijado como meta a solucionar a través de lo proyectado

1.1 MOTIVACIONES

El proyecto de título, como último paso dentro del proceso académico, debe estar –a mi parecer- motivado por el desafío de escoger un tema con interés tanto público como personal y conjugarlo con el desarrollo de una arquitectura adecuada que intente dar respuesta a una problemática país, con una propuesta que sea un potencial aporte. Bajo esos parámetros, mi proyecto está motivado primeramente por la constatación de que la comida es, probablemente, el elemento que más nos identifica con el lugar donde nacimos. El gusto y el deseo por determinados sabores están inscritos en la lógica de lo heredado inconscientemente y opera como un diferenciador de la sociedad; como una de las primeras marcas de identidad personal y colectiva, que se insertan a su vez en el ámbito cultural de los pueblos.*

El acto de comer deja entonces de realizarse netamente por supervivencia y nos convoca en torno a la familia, los amigos, las celebraciones y las tristezas. Es un acto cargado de simbolismos, ritualidades y atributos culturales que lo convierten en una experiencia EVOCADORA y PROVOCADORA.

Los cambios sociales de los últimos tiempos tienen también su correlato en los hábitos alimenticios. La globalización ha internacionalizado los sabores de lejanos lugares que hoy nos parecen cotidianos. La extensión de la jornada de trabajo y el creciente ingreso de la mujer al mundo laboral, han hecho la vida cada vez más agitada, obligándonos a dejar la costumbre de dedicar tiempo a la cocina y poniendo en su lugar lo recalentado en un microondas. Con este ritmo, en un par de décadas habremos perdido –como ya está ocurriendo- los platos y preparaciones que nos identifican. Por esto, es que me parece fundamental que se haga algo al respecto, que exista el soporte para que se estudie y enseñe la cocina tradicional y contemporánea chilena, para conocer lo que somos y así poder conservarlo o presentarlo al resto del mundo como elemento que nos diferenciará en medio de las tendencias globalizantes.

Vamos a un ejemplo cercano. Perú “capital gastronómica de Latinoamérica”, titula el diario inglés The Guardian* dejando en evidencia que su gastronomía es conocida tanto por sus propios habitantes como por el resto del mundo. Podríamos buscar las razones de esta capacidad de reconocer su cultura y probablemente llegar a conclusiones como su gran diversidad de ingredientes debido a su geografía, su herencia como virreynato o el énfasis que ponen en que solo a través del conocimiento de lo más básico y sencillo de sus propias raíces, se elabora lo más complejo.

La reflexión a partir del ejemplo citado es que la gastronomía local – y su puesta en valor- puede transformarse en un tema país en tanto su gran potencial turístico.

Entonces, ¿Qué pasa en Chile? ¿Existen valores gastronómicos que rescatar?

La respuesta es sí. Tenemos una gran diversidad de cocinas, solo que no las conocemos. Nos limitamos a ciertas preparaciones y pensamos que no existe nada atractivo más allá, pero lo cierto es que, en el norte de Chile por ejemplo, se cocina carne de llama utilizando piedras calientes dentro de las cacerolas, mientras que en el sur, se usa la piedra como combustible de cocción dentro de la tierra como cacerola natural. En Isla de Pascua se prepara el Umu, una versión local del curanto chilote. O mencionar también, que antes de la introducción del trigo en América, la base alimenticia era el maíz, por tanto existen muchas preparaciones que hacen uso del ingrediente, tal como el Catuto, pan de maíz elaborado por los Mapuche. En Chiloé existen más de 300 tipos de papas y la alimentación en base al grano andino podría salvarnos de los altos índices de obesidad.

Después de estos mínimos ejemplos, ¿Existe un lugar que reúna estos conocimientos, donde se pueda aprender a realizar estas preparaciones?

Probablemente si no se tiene la suerte de tener una abuela cocinera, es muy difícil que se logre. Las recetas están en algunos libros, pero en la práctica, solo existen lugares donde se pueden consumir estos alimentos, pero no donde se aprenda cómo prepararlos. Por consecuencia, menos existe la profesionalización del tema. Si bien, hay numerosos centros de formación gastronómica, ninguno está dedicado al estudio de lo chileno, tanto de lo originario como de lo mestizo, siendo esta la principal motivación de este proyecto.

1.2 OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Poner en valor la actividad gastronómica chilena, como parte de nuestra cultura e identidad social. Esto, a través de la investigación, recopilación de material asociado, formación de profesionales en el Centro de Formación Técnica y la transmisión de conocimiento enfocada en el público general en los talleres para aficionados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer la constitución un barrio típico de Santiago Poniente para reconstituir la manzana continua y generar nuevos circuitos de escala peatonal capaces de reactivar la actividad de una manzana abandonada.

*Yo sostengo que la cazuela de ave requiere
aquellas piezas
soberbias y asoleadas de los pueblos costinos,
el mantel ancho y blanco y la gran botella
definitiva y redonda, que se
remonta a los tiempos copiosos de la
abundancia familiar
y cuyo volumen, como por otoños
melancólicos ciñéndose,
recuerda los cuarenta embarazos de la señora.*

*“Epopéya de las comidas y bebidas de Chile”
Pablo de Rokha*



CAZUELA, es una metáfora de la vida y del cosmos. Los alimentos se cuecen en el agua, dentro de una olla o vasija cóncava, a modo del líquido amniótico; ellos transforman y expresan, en su variado conjunto, la pluralidad de los elementos animales, vegetales y minerales.

Imagen extraída del libro “Cocinas Mestizas de Chile”. Sonia Montecino.

MARCO TEÓRICO CONTEXTUAL

Este capítulo entrega una mirada contextual a los temas que aborda el proyecto de título. Por un lado, la gastronomía chilena en cuanto a una aproximación de lo que significa como elemento cultural, considerando que la profundización en esto no es materia de la investigación arquitectónica, pero se menciona para dar una noción general y dejar en claro que existe mucho campo de estudio que no ha sido valorado.

Por otro lado, se describe cuál es la situación educacional actual en relación al estudio de la gastronomía en Chile y la situación patrimonial de deterioro del Barrio Yungay como soporte de emplazamiento para este proyecto.

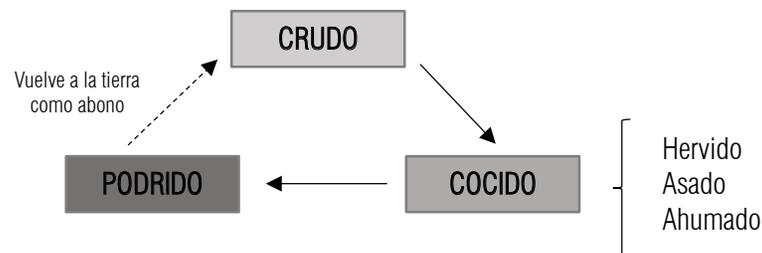
2.1 COCINAS CHILENAS (1)

La cocina es un lenguaje que expresa las estructuras sociales y que define lo que somos. Los procedimientos, los ingredientes, los alimentos y las formas de consumo, hablan de nuestra pertenencia social. Ciertas comidas se transforman en emblemáticas porque tienen sentido para el grupo que las consume, *“no son simples signos de una comunidad, sino que son experiencias de un lenguaje compartido”* (2)

Pero, para consumir una sustancia, primero debemos convertirla simbólicamente en “alimento”. Este es un proceso cultural, arbitrario, heredado y reproducido por cada grupo social. Así, como ha sido nombrado anteriormente, el GUSTO opera como un diferenciador, como una de las primeras marcas de las identidades personales y colectivas. Se clasifican a partir de esto, los alimentos que son susceptibles a ser comidos y los que no, donde el alimento, además de saciar una necesidad biológica de primer orden, cumple un rol simbólico con un fuerte peso social. Por ejemplo, los insectos existen en todo el mundo, pero solo algunas culturas los simbolizan como parte de su alimentación o ciertas comidas se convierten en sagradas o por contrario, en tabú (como el cerdo para los judíos, las vacas para los hindúes o las carnes rojas para los católicos durante Semana Santa).

Para abordar el tema desde la antropología culinaria, se ha definido que “el paso de lo crudo a lo cocido implica el surgimiento de la cultura (de lo humano)” (3). Se diferencia analíticamente la COCINA como técnicas de preparación, de la CUISINE en relación al consumo y las costumbres de mesa.

Entonces la COCINA se estructura en las operaciones básicas comunes para la mayoría de las sociedades:



En tanto la CUISINE, opera de manera distinta en cada sociedad como expresión de sus propios gustos.

En Chile, lo “propio” está dado por el mestizaje culinario de lo indígena con lo español y el posterior aporte de otras influencias europeas como la francesa y alemana en ciertas zonas del país. Lo propio está en constante cambio y adoptando nuevos elementos que con el tiempo son entendidos como parte constitutiva de lo personal, lo regional o local. Por lo tanto, existe una noción de las preparaciones “chilenas” a nivel nacional (como las empanadas, las humitas, pastel de choclo, la cazuela, el charquican, etc) pero a la vez, otras que se identifican con las regiones (como la calapurca, el estofado de San Juan o el curanto). Entonces, existe dentro de lo chileno, una realización regional. Por lo mismo, cabe mencionar que al contrario de lo que se piensa sobre los estilos culinarios en Chile sean poco variados o carentes de sabor, cada región, localidad y clase social elabora formas de alimentarse que definen su pertenencia. Por ejemplo, la cazuela es una preparación criolla que se da en todo el país, pero que se elabora de manera diferente según la localidad. También nacen así, conceptos asociados a los alimentos, como que lo picante es relacionado con el estrato socioeconómico más bajo o que el pan se transforma en un elemento cultural que nos habla de la precariedad/abundancia o la riqueza/pobreza.

Otro punto importante de mencionar dentro de la historia culinaria del país, es el rol fundamental que han jugado las mujeres en la elaboración de los alimentos.

Son ellas las que en el proceso de mestizaje adoptaron o rechazaron las costumbres alimenticias y fueron el nexo entre el universo conquistador y el mundo indígena. Por tanto, las cautivas españolas o indígenas, como elemento muypreciado dentro de la conquista, fueron las transmisoras de sus propias culturas y las alquimistas que mezclaron las cocinas de ambos mundos.

(1) La información recopilada en este capítulo esta extraída a partir de las fuentes bibliográficas en conjunto con las entrevistas a los expertos en el tema, ambos especificados al final de esta memoria.

(2) “La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile”, Montecino Sonia, pag 16.

(3) Claude Lévi-Strauss, citado a partir de “La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile”, Montecino Sonia, pág 21.

Otro punto importante de mencionar dentro de la historia culinaria del país, es el rol fundamental que han jugado las mujeres en la elaboración de los alimentos.

Son ellas las que en el proceso de mestizaje adoptaron o rechazaron las costumbres alimenticias y fueron el nexo entre el universo conquistador y el mundo indígena. Por tanto, las cautivas españolas o indígenas, como elemento muypreciado dentro de la conquista fueron las transmisoras de sus propias culturas y las alquimistas que mezclaron las cocinas de ambos mundos.

Para ahondar en el tema de las cocinas chilenas se abordará brevemente el tema desde el siguiente orden:

COCINAS CHILENAS

1. COCINAS DE PUEBLOS INDIGENAS

PUEBLOS : (4)

- Kolla
- Aimara
- Quechuas
- Atacameños
- Diaguitas
- Mapuche
- Kawesqar
- Rapa Nui

2. COCINA CRIOLLA (Influencia española + indígena)

ETAPAS : (5)

- Origen hispano-aborigen.
- Período Colonia hasta la Patria Vieja.
- Cocina período Republicano.
- La “Belle Époque” gastronómica.

(4) Resumen elaborado a partir de la información recopilada en “Cultura y Alimentación Indígena en Chile”. Texto editado en conjunto por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, y la Fundación de Comunicaciones del Agro, FUCOA. 2008

(5) Resumen elaborado a partir de la información recopilada en “Apuntes para la historia de la Cocina Chilena”. Eugenio Pereira Salas. Editorial Universitaria, 1977.

PUEBLOS INDÍGENAS, COSMOVISIÓN Y SU COCINA



1.



Pueblo Kolla

Ubicación:

Bolivia. En Chile se ubicaron en la precordillera de la III región

Características:

de actividades Pastoril (llamas, ovejas y cabras)

Cosmovisión:

En la Pachamama, madre tierra, como generadora y ordenadora de la vida de la humanidad. De rituales en cerros efectuados por un yatri (persona sabia elegida) en favor del sustento y el bienestar de la comunidad.

Lengua:

aimara y quechua

Preparaciones:

Chayadas, consiste en echar a un agujero comidas y bebidas de distintas clases a la Pachamama. Se usan ingredientes como la coca, chicha, vino, mote y comidas como la TICTINCHA (carne seca de llama o cordero con maíz)



2.



Pueblo Aymara

Ubicación:

Bolivia, Argentina y norte de Chile

Características:

dedicados al pastoreo y agricultura, organizados en familias.

Cosmovisión:

En un Dios creador de la Naturaleza, desde donde se percibe el mundo. Definen además la trilogía de la percepción para la sociedad-naturaleza en: el Mallku (cerros protectores), la Pachamama (creadora de la vida) y el Amaru (agua fertilizadora).

Lengua:

Aymara.

Preparaciones:

La watía es una especie de curanto, degustado por quechuas y aimaras. También se prepara en un hoyo, pero es tapado con hojas de alfalfa, tierra y piedras. Se usa como proteína la carne de alpaca.



3.



Pueblo Quechua

Ubicación:

zona precordillerana y altiplanica del norte de Chile y Bolivia

Características:

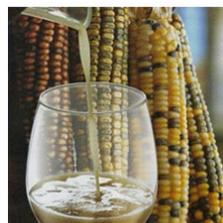
comparten con los Aymaras sus rasgos socio-culturales

Lengua:

Quechua y Aymara

Preparaciones:

Chicha de Jora: Bebida elaborada a partir de la cocción del maíz de jora germinado endulzado con caña.



4.



Pueblo Atacameño

Ubicación:

Provincia del Loa (II región)

Características:

Concepto de vida social.

Cosmovisión:

fuerte creencia en la interacción con la naturaleza manifestada en la pachamama (espíritu de la tierra) los tata-cerros (cerros), el tata-putarajni (el agua) y los tata-abuelos (antepasados)

Lengua:

Kunza (también hablan aimara, quechua y castellano)

Preparaciones:

En la fiesta de las cruces de Ayacucho los mayordomos (responsables de la fiesta) preparan un plato llamado PATASKA. La Pataska es un guiso picante de maíz pelado con charqui, papa, similar a la carbonada. El término se deriva del quechua Phantaska y significa "grano de maíz preparado como mote reventado al cocer".



5.



Pueblo Diaguita

Ubicación:

En el Norte Chico entre los ríos Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa.

Características:

pueblo agrícola-alfarero, conocidos por su arte cerámico

Cosmovisión:

creencia en la vida extraterrenal y las divinidades.

Lengua:

Kankán

6.



Pueblo Rapa Nui

Ubicación:

Isla de Pascua

Características: cultura muy ligada a la polinesia. La unidad social básica es el hua'ái, que es la familia extensa, compuesta de tres generaciones como mínimo, cuya descendencia es patrilineal.

Cosmovisión:

pueblo con muchas ceremonias, ritos y creencias ancestrales. Creen en el Mana (la magia o poder sobrenatural) en mano de los espíritus. También mencionan al dios Make Make, relacionado con la fertilidad.

Lengua:

vananga rapa nui

Preparaciones:

UMU TA'O (o curanto)

Tradicional de Isla de Pascua, consiste en un hoyo cubierto de piedras volcánicas. Distintas carnes, mariscos y verduras se cocinan aprovechando las piedras calentadas. Esto se tapa con hojas de plátano y se cubre con tierra. Se acompaña con batatas (camote) sin pelar y "po'e", un budín dulce hecho con harina. La gastronomía tradicional de Rapa Nui es a base de pescados y mariscos. El manjar más codiciado es la langosta, también el atún y el pez sierra, koreha (anguila), heke (pulpo), titeve (pez erizo), pipi (caracol marino), mahore, kopuku.



7.



Pueblo Mapuche

Ubicación:

desde el valle central hasta Chiloe

Características:

la familia mapuche es el núcleo de su organización social. Viviendo dispersos en lugar de en poblaciones, Reconocidos por sus habilidades guerreras.

Cosmovisión:

El Wenumapu es el cielo donde viven los dioses en la mitología mapuche. El mayor de ellos y único es Ngünechen. Él controla a los dioses menores. El Minchemapu representa lo contrario: el mal, las profundidades. Los mapuches creen que existe un ser superior, que domina todo lo creado, que comprende el espacio de arriba, espacio intermedio y espacio de abajo.

Lengua:

Mapudungún

Preparaciones: CURANTO

Este plato caracteriza a la Isla Grande de Chiloe. La palabra curanto viene del mapudungun curantü, que significa "piedra calentada por el sol". El curanto original debe prepararse en un hoyo, en contacto con la madre tierra, las piedras calientes, y las impermeables hojas de nalca (pangue), que permiten la cocción al vapor, sellando los ingredientes. En el cocimiento se utilizan mariscos, carnes rojas y carnes blancas.



7

8

8.



Pueblo Kawesqar

Ubicación:

habitaron los fiordos y canales del extremo sur del continente sudamericano.

Características: pueblo nómada que vivían en canoas y chozas livianas cubiertas con pieles. Cazadores y recolectores marinos.

Cosmovisión:

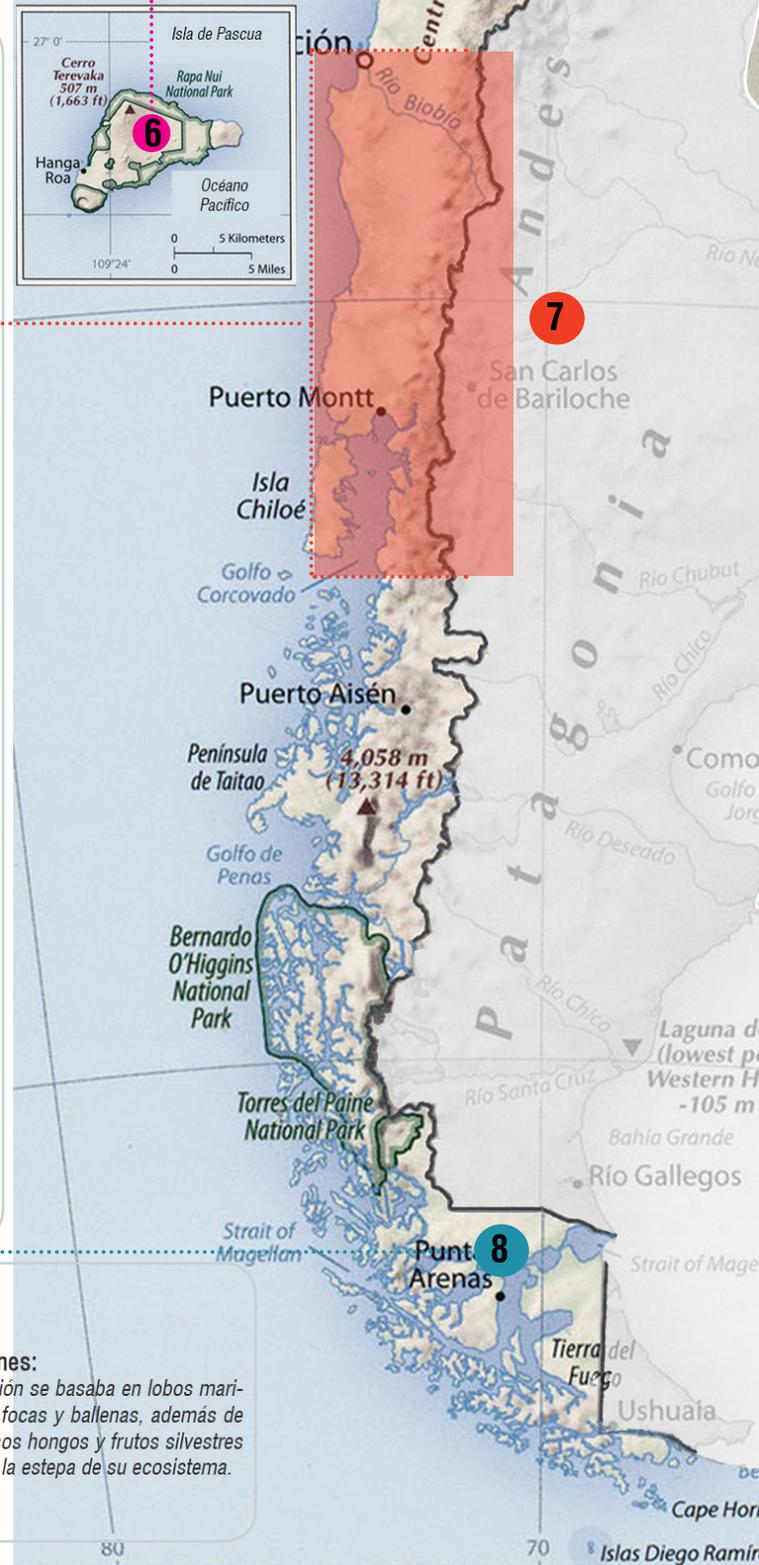
el mundo kawesqar está basada en un conjunto de seres malignos que poblaban su tierra. Seres que son reflejo de las duras condiciones climáticas y telúricas en las que vivían, que son: Ayayema. (Domina las fuerzas naturales y al hombre), Kawtcho (espíritu rondador de la noche) y Mwono (espíritu del ruido que habita en los glaciares y las cimas de las montañas)

Lengua:

kawesqar.

Preparaciones:

Su alimentación se basaba en lobos marinos, nutrias, focas y ballenas, además de raíces, diversos hongos y frutos silvestres del bosque y la estepa de su ecosistema.



2.1.2 COCINA CHILENA DESDE LA COLONIA HASTA LA ACTUALIDAD



CARACTERÍSTICAS

En esta primera etapa de la “cocina chilena” se manifiesta la introducción del ganado ovino y bovino, así como por el cerdo – la primera carnicería data de 1567 -. Además se destaca la temprana elaboración del pan de trigo. La dieta compartida entre indígenas, españoles y mestizos habría sido en base al maíz, la papa y el poroto. La grasa animal fue utilizada como fondo de cocción principal para posteriormente adoptar el uso del aceite de oliva. En una segunda fase, se produce un sincretismo en la cocina para las elites, mezclando carnes con porotos (con aji) y el zapallo. Los mapuche aportaron su conocimiento en los guisos en base al choclo y la papa.

La mezcla culinaria se irá imponiendo y ya en el siglo XVII y XVIII, consolidándose.

(En la foto: Introducción de la ganadería bovina a América, cambió la dieta indígena. Fuente: imagen extraída de internet)

Comienzos de la cocina Hispano-aborígen

ADAPTACIÓN

Ingredientes del Viejo Mundo

Al hábitat Americano

MEZCLA

Ingredientes Nativos

(Ej: zapallo, quínoa, algarrobo, pehuen, grasa animal)

+

Ingredientes Introducidos

(carne vacuno, cerdo, vino, trigo, olivo)

COCINA CRIOLLA

APORTES

De los conquistadores
Ganadería, repostería.

De los indígenas

Maíz, frejol, poroto, cereales, miel de ulmo y frutas: Murtilla, peumo, avellana, maque, molle, guijan, liuto, lagües, frutilla.

COSTUMBRES

Comida asociada a las festividades

El espacio de la cocina asociado a la servidumbre

Intercambio cultural entre el mundo conquistador y el indígena

El Guiso como mayor aporte aborígen.

De choclo: humitas, chuchoca, pilco Chochayuyo, luche y ulte

Período Colonia hasta la Patria Vieja



CARACTERÍSTICAS

En esta etapa las carnes especialmente valoradas, se consumieron en forma de charqui, emergiendo el charquicán como guiso común y valorado; del mismo modo se perfeccionó la repostería chilena hecha por las monjas.

Es posible reconocer la fama que han adquirido ciertas localidades por sus productos especializados y comienza la exportación de vino y frutas.

También, existe un progreso en la introducción de nuevas especialidades, pero siempre se mantiene la costumbre de asociar cualquier celebración a las comidas.

Es posible definir la cocina chilena de la época colonial como abundante en relación a la abundancia agrícola pero distinta para las clases populares o para la elite.

(En la foto: Charqui de vacuno, muy apreciado en las preparaciones coloniales. Fuente: imagen extraída de internet)

CONSOLIDACIÓN

- Comercio → Pulperías, panaderías
- Exportación → Vino y frutas
- Repostería chilena → Desarrollo gracias a los monasterios
- Uso de productos locales → Ej: charqui (charquicán, charqui frito, mazamorra. Guiso por excelencia de la colonia: Valdiviano)

PROGRESO

- Introducción de nuevas especialidades
Pavo (México), ganso, sandías (Jamaica), café, té, mate (bebida popular que incluso significó protestas del pueblo cuando se trató de subir su gravamen), chocolate (uso aristócrata).
A partir de 1775 se comienzan a masificar la presencia de cafés en las calles, que propiciaban la conversación antes realizada en palacio.
- Consagración de productos propios y especialización de localidades
Vino, frutas.

COSTUMBRES

Comida asociada a las celebraciones

Velorios, bautizos, fiestas de faenación, ramadas, etc.

COCINA CHILENA COLONIAL

Cocina de clases.

BURGUESÍA

Cocina refinada, variada, con estándares metódicos y formas de mesa. Acostumbrada a grandes banquetes y adopta costumbres extranjeras (beber té).

CLASE POPULAR

Alimentación poco variada en base a charqui, harina, porotos con sal, ají, pimienta seca. Se compensaba en las festividades y ramadas donde se comía empanadas, guatitas, caldillos, carbonada, cazuela, chupes.

Cocina período Republicano



CARACTERÍSTICAS

En este período es posible leer una continuidad del mestizaje culinario y una masiva distribución de los alimentos a nivel nacional. En el mercado es posible encontrar todo tipo de productos y la cocina criolla alcanza el título de nacional gracias a la acción del ferrocarril que permite el intercambio de las especialidades regionales en sus estaciones. La vida de pueblo adquiere un tono más urbano con la multiplicación de las cocinerías y picanterías. Pero ya a fines del siglo XIX, el grueso de la población siguió manteniendo la cocina mestiza indígena-española, mientras que las clases altas adoptaron una cocina internacional con cocineros franceses contratados para el servicio de sus casas. Fuerte es también la influencia extranjera alemana en el sur de Chile, la italiana y la incipiente aparición de la cocina china. España reconquista su posición gastronómica y los ingleses logran destronar al mate de la colonia, por el hábito de tomar el té. Ya pasada la Guerra Mundial (1914), se siente la influencia de Estados Unidos.

URBANIZACIÓN

De la vida de pueblo a través de la proliferación de las cocinerías, cafeterías y fábrica de cervezas.

DISTRIBUCIÓN NACIONAL

Disponibilidad de productos de todo el país en el Mercado de Nacional. Se destaca como típico a las cocinerías del Mercado Central, instaladas por el Intendente Benjamín Vicuña Mackenna (1875) donde “al romper el alba era frecuentado por la juventud trasnochadora, que esperaba la llegada del tren con carne desde el Mataderos”, paradójicamente esta tradición se mantiene hasta estos días.

INFLUENCIA EXTRANJERA

Francesa

→ Repostería, introducción de cepas vitivinícolas

Alemana

→ En el sur de Chile, aportando la preparación de salchichas, cecinas, kuchen, tortas, cervezas, “crudos” y “tártaros”

Italiana

→ Pastas

China

→ Pekinés, cantonesa, de Sechian y chino-peruana.

Inglesa

→ Instaurando la costumbre de tomar té, desplazando el consumo del popular mate a las áreas campestres.

Española

→ Reconquista de su posición gastronómica a través de los Clubes sociales hispánicos.

Estados Unidos

→ Después de la Guerra Mundial (1914), se hacen populares Las bebidas heladas, los sándwich de hot dogs y los cocktails.

NOCION DE COCINA NACIONAL

- Gracias al progreso del ferrocarril que permitía el intercambio de las especialidades locales en cada estación.

- Desarrollo de la cocina en la vida popular de las fiestas cívicas y religiosas. Ej: Fiesta del Roto Chileno (20 de enero) que se sigue celebrando cada año en el Barrio Yungay

(En la foto: Primera fábrica de cerveza en Chile (1850), parte de la influencia alemana en el país. Fuente: historia de Cervecerías Unidas, en www.ccu.cl)

La “Belle Époque” gastronómica

Características

La última década del siglo XIX y las dos primeras del XX fueron un período de esplendor para la clase dirigente. La riqueza que proporcionaba el salitre y el desarrollo comercial y financiero, así como una política de alianzas matrimoniales por las que se desarrollaron complejas redes sociales; todo ello contribuyó a realzar el prestigio y el poder de una élite sobre la gran mayoría de la población del país.

Hubo también una “Belle Époque” gastronómica afrancesada, donde todas las familias pudientes mantenían un cocinero iniciado en la escuela francesa del Cordon Bleu (esta escuela es hoy la más reconocida en el mundo). El lugar por excelencia para degustar de los más exquisitos manjares traídos desde Francia eran los hoteles más importantes de las ciudades mayores como Santiago, Valparaíso y Concepción.

El proceso de la formación de la cocina chilena pareció estabilizarse en esta época. Había una comida para todos en que se mezclaban las dos facetas históricas: la aborigen y la hispánica.

Pero el lenguaje de las diferencias se hace sentir con más fuerza, cuando se entiende como discurso que el consumo de porotos y ají son para los “rotos”, y las carnes de langostas y centollas acompañadas de champaña es para los “aristócratas”



(En las fotos superiores: el plato de centolla asociado al consumo exclusivo de la clase social aristocrática con mayores recursos económicos y poder político.

En las fotos inferiores: la situación opuesta, el plato de porotos asociado al consumo de la clase más popular o al denominado “roto Chileno”.
Fuente de fotos de platos de comida: extraídas de internet. Imágenes de época: archivo fotográfico de www.memoriachilena.cl)

ZONAS GASTRONÓMICAS DE CHILE

Es posible hablar de las cocinas chilenas como fruto de la diversidad geográfica del país. Así, se pueden diferenciar tres zonas gastronómicas.

Gastronomía del Norte Grande:

Formada por el aporte de las culturas indígenas del altiplano andino, los aimaras y atacameños, pueblos que desarrollaron la agricultura en base a la producción del locoto (pimiento también conocido como rocoto), maíz, papa, quínoa y zapallo; en ganadería se utilizó la carne de alpaca y llama. La influencia de los changos se da en la tradición mariscadora y los diaguitas aportaron con la producción de fermentaciones de algarrobo y otras semillas. En el norte chico, famosas son las producciones de aceites de oliva y licores como el pisco o el vino, todos productos que introducidos por los españoles, se adaptaron perfectamente al clima y suelo chilenos.

Un plato destacado es la calapurca: un caldo espeso que se prepara con diversos tipos de carne desmenuzados –de alpaca o llama en su versión original-, cebolla, ají, papas. Se cocina con piedras calentadas en las brasas dentro de la olla de cocción.

Gastronomía de la zona centro:

Las recetas más conocidas de esta zona están asociadas a los productos de la tierra como el maíz y diversas verduras. Platos destacados son el charquicán (guiso de que originalmente se preparaba con charqui de guanaco o caballo desmenuzado y verduras como las papas, el zapallo y el maíz. Posterior y gracias al mestizaje, se incorporó de la cebolla), las humitas (pasta de choclo que se cocina en agua, a las brasas o al vapor, envuelta en sus hojas) y el pastel de choclo (pastel de choclo rallado con carne de vacuno, cebolla y huevo)

Gastronomía de la zona sur:

En este sector, la influencia mapuche fue fundamental. El aporte de productos como el maíz, el merquèn, las papas, los porotos, los zapallos y la gallina mapuche o kollongka que pone huevos con tonalidades celestes y verdes. Otro aporte es la cocina chilota, característica por sus múltiples variedades de papas y los platos que se hacen con ella como el milcao (masa a base de papas con sal, manteca y chicharrones que se cocinan al horno o se fríen) o chochoca (masa de papas cocidas con harina que se asa al fuego adherida a un gran asador en forma de uslero). Se destacan también el curanto, pulmay, chicha de manzana, licor de oro y el muday (bebida en base a la fermentación de granos de cereales como el maíz o trigo).

En el sur también es importante la influencia de la colonia alemana en su aporte a la repostería, como por ejemplo el kuchen o strudel de murtilla (fruto local)





1. Preparación del curanto en hoyo / 2. Asado de cordero magallánico a la espada / 3. Elaboración de chicha de manzana / 4. Preparación del asado a las brasas / 5. Cocimiento de la chochoca / 6. Las piedras calientes que se sumergen en el último hervor de la calapurca / 7. Preparación del curanto en olla o Pulmay / 8. Amasando el catuto o “pan de piedra” mapuche. Fuente: Fiesta costumbrista de Chiloé; libro “La Olla Deleitosa”



- 1.** Carritos cocinerías peruanas. Nuevas formas de consumo de alimentos que han aportado los numerosos inmigrantes peruanos en el país.
Fuente: imagen extraída de "Localizaciones para una espacialidad: Territorios de la migración peruana en Santiago de Chile", Revista de Antropología Chilena, Vol. 44, N°1, 2012



- 2.** Mercado Central de Santiago, lugar muy visitado y concurrido por turistas debido a su vocación gastronómica en relación a los productos del mar.
Fuente: imagen extraída de internet.



- 3.** Feria ÑAM SANTIAGO, festival Latinoamericano de Cocina que se realiza desde 2011 y reúne a chef de todo el continente para conversar y degustar sobre cocina.
Fuente: www.niamsantiago.cl



- 4.** Feria ECHINUCO, evento gastronómico que se realiza desde 2011 en el parque Bicentenario que busca promocionar productos elaborados en Chile y mostrar platos típicos del país.
Fuente: www.echinuco.cl

Panorama actual en la cocina chilena

Características

La bibliografía en relación al tema de la gastronomía nacional hace una revisión desde los pueblos originarios, la colonia, la época republicana hasta el esplendor de principios del siglo XX. Pero, el panorama posterior no queda muy claro en términos de estudios realizados. Como se ha mencionado, la socióloga Sonia Montecinos es la que más ha profundizado en el tema en términos de antropología culinaria y no simplemente en la recopilación de recetas, si no mas bien desde la explicación cultural del consumo de ciertos platos. Es así como el rol de la mujer ha sido fundamental en tanto en el traspaso del conocimiento culinario como en la mantención de tradiciones. Pero, en la actualidad, la forma de vida acelerada, la extensión de la jornada laboral y la inclusión progresiva de la mujer al mundo del trabajo fuera del hogar, han tenido sus consecuencias en los hábitos alimenticios de todos.

A diferencia del pasado, donde era poco habitual encontrar comidas de otros lados del mundo, hoy la globalización ha hecho que podamos conocer sabores de prácticamente todo el mundo al alcance de nuestros paladares. Muy común es encontrar “patios de comida” lugares bajo condiciones artificiales, cobijan una gran variedad de comidas rápidas, fomentando las altas tasas de obesidad de los países. En Chile el informe no es muy favorable, ya que es el sexto país con más obesidad infantil (6).

En ese escenario es que la comida criolla queda cada vez mas vulnerable al paso del tiempo y susceptible al olvido, considerando que su rescate podría significar una alimentación más saludable para la población.

Sin embargo, aparte de los restaurantes privados, existe una serie de lugares populares dentro de la capital tales como el Mercado Central, la Vega Central, la Vega Chica, el Mercado Tirso de Molina, donde degustar platos que se consideran típicos. Vale mencionar que la influencia de pueblos inmigrantes que viven en nuestro país ha vuelto más dinámico el contexto, marcando presencia también en estos lugares o a través de sus cocinerías callejeras que a veces han sido rechazadas por problemas de salubridad.

(6) Según informe de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE), Chile se encuentra en el sexto lugar del ranking de obesidad infantil (entre 5 y 27 años), donde el 27,1% de las niñas y el 28,6% de los niños supera la talla correspondiente a su edad. Además la Encuesta Nacional de Salud (ENS) del 2011 reveló que el 39% de los mayores de 15 años tiene sobrepeso y que 300 mil personas padecen de obesidad. Fuente: diario La Tercera en su edición del día 24 de febrero de 2012. En: <http://papeldigital.info/lt/2012/02/24/01/paginas/014.pdf>



En las imágenes una postal que se hace diaria en nuestras ciudades, arriba: el restaurant Chino que se multiplica masivamente y abajo: un patio de comidas de un centro comercial, donde se reúne una gran oferta de comida rápida y de sabores de todo el mundo. Fuente: Extraídas de internet

2.1.3 PANORAMA EDUCATIVO DE LA GASTRONOMÍA EN CHILE

En la actualidad, en materia de educación en gastronomía existen solo en la Región Metropolitana, un total de 78 colegios (entre municipales, subvencionados o privados) que cuentan con la denominada especialidad de Alimentación Colectiva.

Pero resulta que el panorama de proyección laboral con que estos jóvenes se encuentran al salir del colegio deja bastante que desear. No existe una estandarización por parte del Ministerio de Educación que establezca los contenidos mínimos a enseñar, en la mayoría de los establecimientos los recursos escasean y muchas veces son los propios alumnos quienes deben costear los ingredientes con los cuales se llevan a cabo sus clases; todo esto sumado a la falta de políticas públicas de incentivo para el mejoramiento del nivel educacional de estos establecimientos.

Para el caso de la educación superior, la situación se divide en las instituciones que imparten la carrera a nivel técnico o profesional, generalmente asociando la gastronomía a otras especialidades como la hotelería.

En Chile, cuatro universidades (Universidad Santo Tomás, Universidad Católica de la Santísima Concepción, Universidad de Valparaíso, Universidad de las Américas) y cuatro institutos de formación (Duoc UC, Escuela Internacional de Artes Culinarias y Servicios Culinary, Escuela Culinaria Francesa Ecole e Inacap) desarrollan la carrera de gastronomía. Todas son instituciones de carácter privado y con un enfoque de contenidos en relación a la cocina internacional (francesa). Solamente dos de las instituciones antes mencionadas (U. Santo Tomás y U. Católica de la Santísima Concepción) tienen dentro de sus mallas curriculares temáticas relacionadas con la cocina chilena y el estudio de la gastronomía originaria, aunque no existen antecedentes de que se realice investigación en este ámbito.

A pesar de lo antes mencionado, no existe un lugar donde el común de las personas pueda aprender cómo preparar nuestros platos tradicionales, aprender a reconocer los ingredientes propios de cada región o las diferencias y similitudes de nuestra propia identidad culinaria con la de otro lugar.



SANTO TOMÁS

COCINA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA
TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA DE NIVEL SUPERIOR

I Semestre	II Semestre	III Semestre	IV Semestre	V Semestre
Técnicas de Cocina	Cocina Internacional I	Cocina Internacional II	Cocina Internacional III	PRÁCTICA LABORAL
Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios	Cocina Chilena I	Cocina Chilena II	Cocina Regional	
Técnicas de Pastelería	Pastelería y Repostería	Pastelería y Panadería	Arte Culinario	
Higiene y Manipulación de los Alimentos en la Industria Gastronómica	Tecnología de los Alimentos	Vinos y sus Maridajes	Servicio Comedores, Técnicas de Bar y Coctelería	
Introducción a la Educación Superior	Administración de Empresas de Servicios Gastronómicas	Nutrición y Dietética	Confección de Carta y Menú	
Taller de Desarrollo Personal I	Desarrollo de Habilidades Comunicativas	Control de Costos en la Industria Gastronómica	Taller de Desarrollo Personal II	
Inglés Básico I	Inglés Básico II	Inglés Intermedio I	Ética Profesional	

Fuente: www.santotomas.cl

2.2 BARRIO YUNGAY ⁽⁷⁾

2.2.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La historia de Santiago Poniente se remonta a la conquista en 1541. Pedro de Valdivia al realizar el acto fundacional entrega a uno de sus guerreros, Diego García de Cáceres, un solar, una encomienda y una chacra situada ente el río Mapocho y la Cañada (actual Alameda). Esta chacra, se extendía ampliamente hacia el poniente, abarcando lo que luego sería el barrio Yungay, la avenida Matucana y la Quinta Normal. Frente a esta propiedad formó un sendero, que siguiendo los nombres de sus propietarios se denominó primero “Cañada de García de Cáceres” luego “Cañada de Saravia” y posteriormente “Cañada o Callejón de Portales”; luego, “Callejón de Negrete”, hasta recibir su nombre actual, Avenida Brasil.

La acción del Estado y de los particulares fue determinante en el proceso de desarrollo urbano hacia el poniente de la ciudad. Al adquirir el Estado los terrenos para la creación de un campo de experimentación agrícola, la Quinta Normal de Agricultura, contribuyó a que durante la segunda mitad del siglo XIX el desarrollo de los nuevos barrios se orientara hacia el Poniente

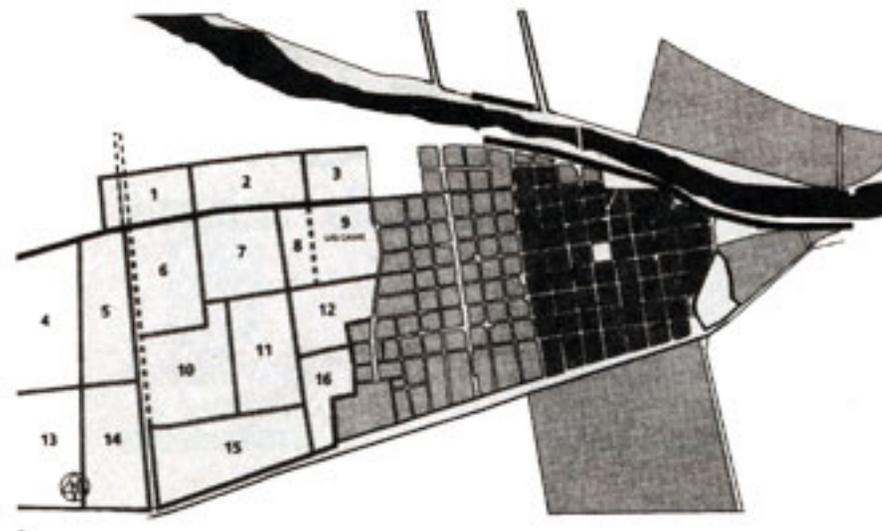
En 1836, se generaron los loteos de la Villita de Yungay, la Quinta Normal de Agricultura como proyecto público, y la instalación de varios monasterios. El Barrio Yungay se formó contemplándose terrenos para una plaza y una iglesia: la actual Plaza Yungay y la iglesia de San Saturnino. Por decreto del Presidente José Joaquín Prieto, el 5 de abril de 1839 se oficializó la existencia del “barrio Yungay”. Simultáneamente se trazo una plaza, denominada inicialmente “Plaza Portales” y mas tarde “Plaza Yungay”.

En 1840 la población de Santiago aumentaba de día en día, y la ciudad comenzaba a extenderse hacia el poniente con la creación del barrio Yungay. Las manzanas se vendían a precios irrisorios.

El barrio fue delineado por los ingenieros Jacinto Cueto y Juan de la Cruz Sotomayor, éste último era dueño de casi toda la nueva “Villita”, y tenía su casa en la calle Catedral entre Esperanza y Maipú.

La Plaza se delineó a raíz del triunfo de las armas chilenas en Yungay; pero el paseo se denominó, hasta después de 1880, “Plaza Portales” en honor al Ministro.

Hijuelas en la Chacra Portales 1836



Mapa de los loteos de Santiago Poniente entre los años 1836 – 1850
Fuente: “Estudio del Patrimonio Arquitectónico de Santiago Poniente”

En 1850, la situación del país y especialmente la ciudad de Santiago evoluciona producto de diversos factores: la emigración de las familias acomodadas provincianas a la capital, la inmigración extranjera, las influencias externas a través de los frecuentes y largos viajes al extranjero de las familias santiaguinas, el aumento del comercio producido por la apertura y libertad que permitió la independencia, el extraordinario desarrollo de la economía minera de la plata, el oro, el cobre; posteriormente el salitre y el carbón y la transformación de las actividades agropecuarias tradicionales.

(7) El Barrio Yungay es el lugar de emplazamiento para el proyecto de título. La fundamentación para esta decisión esta explicada en el capítulo 3 de esta memoria en la sección Emplazamiento, pág. 40.

A partir de 1872, el sector de Santiago Poniente, en el marco de los grandes proyectos urbanos impulsados por el intendente Benjamín Vicuña Mackenna, se vio beneficiado con la apertura de las calles “tapadas”, como Moneda y Negrete (actual calle Brasil 1887), el abovedamiento del canal Negrete, el establecimiento y ampliación del suministro de agua potable, la construcción de nuevas escuelas y el saneamiento de los barrios populares del sector.

Al barrio Yungay llegaron a habitar entre 1840 y 1930 no solo personajes de alto nivel social, sino que también todo un importante grupo intelectual contratado por el gobierno para el desarrollo cultural y científico de la república, destacándose entre ellos el científico polaco Ignacio Domeyko (1802-1889, naturalista, precursor de la mineralogía en Chile y sucesor de Andrés Bello en la rectoría de la Universidad de Chile y quien construyó su casa en Cueto 532); José María de Hostos, humanista puertorriqueño y primer rector del Liceo Amunátegui y Rubén Darío. De la escena intelectual nacional destacaron Eusebio Lillo, autor de la canción nacional. Jacinto Chacón, poeta

y tío de Arturo Prat, Luis Montt director de la Biblioteca Nacional. Durante el siglo XX escritores como Nicomedés Guzmán, Augusto D´Halmar, Joaquín Edwards Bello, Armando Uribe, Nicanor Parra y Violeta Parra, María Eugenia Reyes vivieron y retrataron la vida de Yungay. Ese sello se mantiene hasta hoy. Actualmente en Yungay habitan creadores, centros culturales, centros sociales, museos, fundaciones, ONG, talleres artísticos, universidades que dan forma a un heterogéneo circuito cultural.

A partir de 1930 hasta mediados de siglo, el barrio vive la emigración de los estratos medios y altos hacia el oriente cautivados por la oferta inmobiliaria de Providencia, Ñuñoa y las Condes. El barrio comienza un proceso de lento deterioro, descuidando la mantención de las propiedades y provocando la subdivisión de los inmuebles. En 1987 Santiago Poniente es declarado zona de Renovación Urbana y en 1990 la Municipalidad de Santiago impulsa un plan de reemplazamiento, utilizando como incentivos el subsidio de renovación urbana.

Desde ese momento, surge una notoria atracción del mercado inmobiliario. Es justamente este proceso que genera el mayor impacto en el patrimonio no sólo material del Barrio Yungay, sino también en su patrimonio intangible, en su vida cotidiana, en el arraigo de sus habitantes y en su identidad, forjada por décadas de historia.



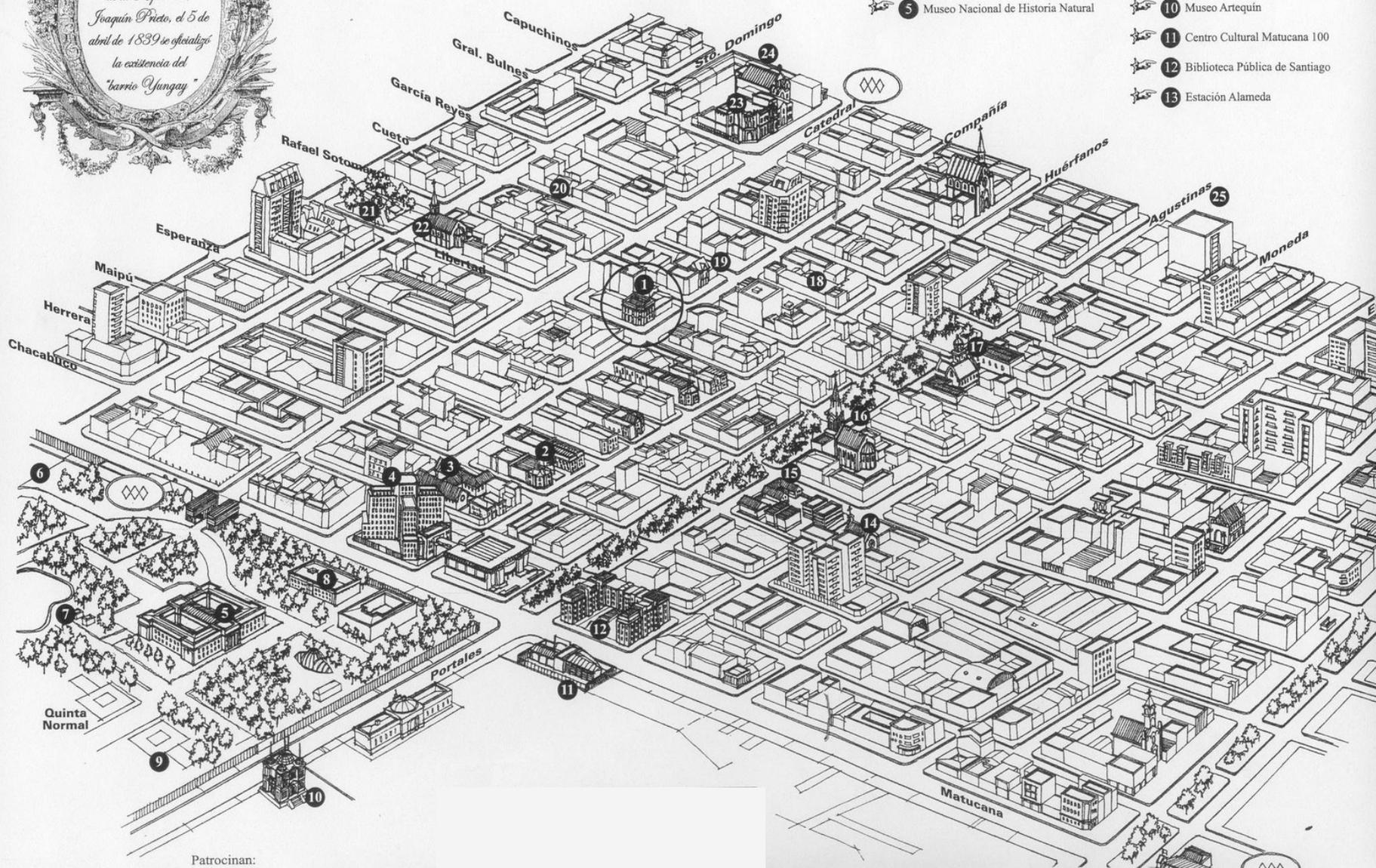
Pasaje Hurtado Rodríguez con la calle Huérfanos
Fuente: Archivo personal.



Barrio Yungay

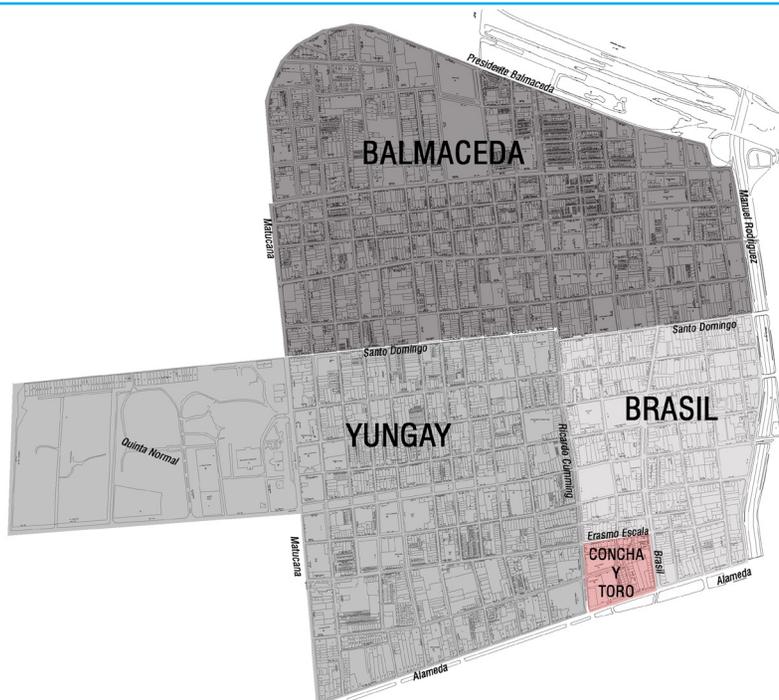
Paseo cultural e histórico de Santiago

- 1 Peluquería Francesa-Boulevard Lavand
- 2 Cité Adriana Cousiño
- 3 Escuela Normal de Preceptores
- 4 Hospital San Juan de Dios
- 5 Museo Nacional de Historia Natural
- 6 Basílica y Gruta de Lourdes
- 7 Museo de Ciencia y Tecnología
- 8 Museo de Arte Contemporáneo (MAC)
- 9 Museo Ferroviario
- 10 Museo Artequín
- 11 Centro Cultural Matucana 100
- 12 Biblioteca Pública de Santiago
- 13 Estación Alameda



Patrocinan:

Plano que incluye al barrio Yungay en el trazado de la ciudad.
Fuente: www.elsitiodeyungay.cl



Santiago Poniente con los barrios definidos por la I. Municipalidad
Fuente: Elaboración propia



Foto del Cuezazo realizado en las calles del Barrio Yungay para la celebración de la Fiesta del Roto Chileno, organizada por los vecinos cada 20 de enero.
Fuente: www.elsitiodeyungay.cl

2.2.2 VALORES DEL BARRIO

Este sector ubicado al poniente de la comuna de Santiago, en el polígono que se forma entre las calles Ricardo Cumming por el oriente, Alameda por el sur, Matucana por el poniente y San Pablo por el norte, incluyendo además al Parque Quinta Normal se distingue por ser el primer barrio republicano de la ciudad, valorable por su riqueza en las tipologías constructivas, estilísticas y de espacio urbano, ejemplificado en la arborización, la homogeneidad de las alturas y calles de escala peatonal y local. Este fue el argumento principal que sostuvo el Consejo de Monumentos Nacionales en el decreto de Zona Típica para el Barrio Yungay y Brasil en el año 2009, previa petición de los vecinos organizados a través de la agrupación Defensa del Barrio Yungay. La importancia de la conservación de la escala y tipo de vida que se da en este sector, se justifica en las siguientes cualidades del barrio (8):

Valores Históricos y sociales

Esta dado por su carácter de innovación como primer barrio de la republica, por ser un lugar de residencia de los intelectuales de la época, por su diversidad arquitectónica y porque la constitución social del barrio heterogéneo fue un referente para la sociedad chilena.

En lo social, los habitantes de este barrio tienen un sentido de pertenencia y se identifican con su medio. A pesar de los cambios morfológicos como la proliferación de las viviendas en altura o la gran masa de inmigrantes latinoamericanos que habitan el sector, los vecinos han sabido redefinir su identidad e integrar a todos los habitantes.

Esto queda demostrado en las agrupaciones sociales que forman una red de apoyo a los propios vecinos y a sus propias iniciativas. Vale nombrar como ejemplo a la organización de Vecinos por la Defensa del Barrio Yungay, la Fundación Patrimonio Nuestro o a la escuela de Artes y Oficios Fermín Vivaceta.

(8) Reflexiones a partir del seminario de investigación “Planificación y gestión Patrimonial Participativa para la conservación y desarrollo local de los barrios pericentrales de Santiago”. Francisco San Martín, 2011.

Valores Arquitectónicos

En el barrio es posible encontrar diversas tipologías de acuerdo con la época en que fueron construidas. Por ejemplo la tipología de la casa Patronal Republicana, derivada del modelo colonial, con 1 o 2 pisos, construidas de adobe, fundación de piedra y cubierta de tejas, ocupadas por las familias acomodadas. Es posible encontrar diversos estilos dentro del barrio como el “Estilo Republicano”, “Clasicismo”, “Eclecticismo” y sus variantes Medieval, Neogótico, Neoromántico y Neocolonial o fachadas propias del Art Decó.

Importantes arquitectos han construido sus obras únicas en las calles de Yungay. Tal es el caso de Luciano Kulczweski, Josué Smith Solar, Ricardo Larraín Bravo, Alberto Cruz Montt, entre otros.

No por menos ostentosos dejan de ser importante, los cités son de gran calidad arquitectónica y reconstruyeron la forma de utilizar la manzana.

Valores Urbanos

A pesar de su cercanía con el centro histórico de Santiago, el paisaje urbano de este sector, tiene un carácter de vida más provinciana, pero conservando la trama proyectada desde el centro, respetando la herencia colonial. Muy importante es la proximidad al parque Quinta Normal, que contribuye a la valorización del barrio.



Casa esquina General Bulnes con Catedral. Actual Colegio de Profesores de Chile Edificio del año 1919 proyectado por el arquitecto Alberto Cruz Montt.
Fuente: google street

La principal característica urbana es la continuidad de la edificación y la homogeneidad de las alturas, dentro de las que se distinguen 3 tipos: edificaciones unifamiliares de 1 a 3 pisos (urbanización original hasta 1960), edificaciones colectivas de 4 a 5 pisos (primeras renovaciones urbanas - inicio de la década de los 90') y edificaciones con alturas heterogéneas (últimas renovaciones).

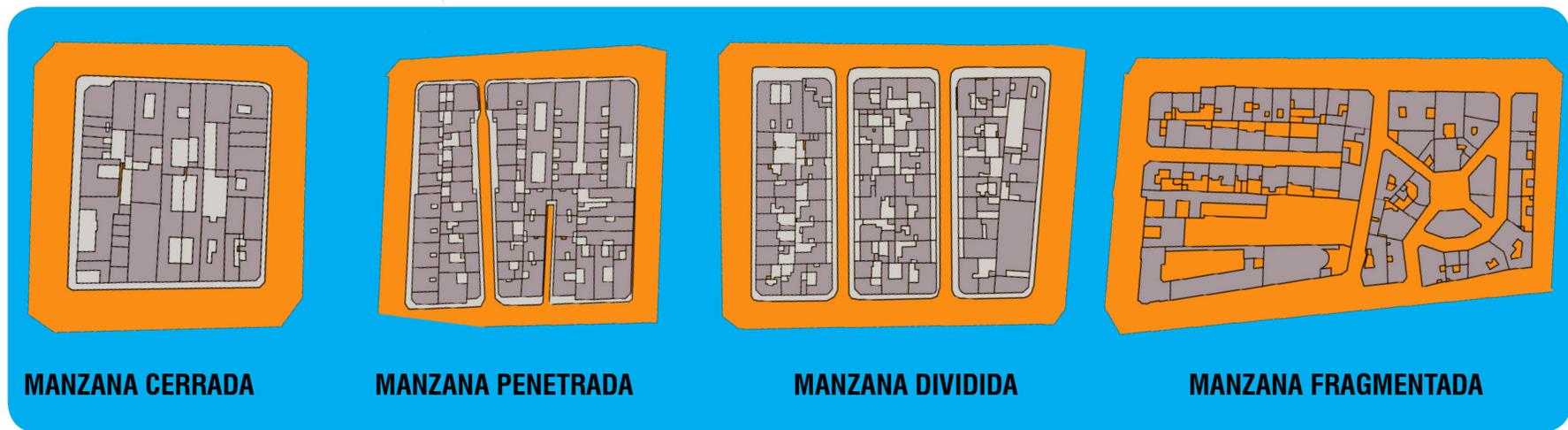
Manzanas

La tipología y orden de las manzanas de esta zona está formada por una trama ortogonal en la cual se destacan 4 variantes de manzanas:

1. Manzana cerrada, modelo tradicional y regular, entre 90 y 120 metros de largo (se accede a los inmuebles desde el espacio público).
2. Manzana penetrada, originada por el modelo de cités (una vía de acceso al interior de la manzana).
3. Manzana dividida, que se descompone en 2 o 3 partes por uno o más pasajes., pero de una lectura unitaria.
4. Manzana fragmentada, escasa aparición en el barrio, de trazados curvos centrado en una plaza (Barrio Concha y Toro).



Casa típica de antes de 1900
Fuente: archivo personal

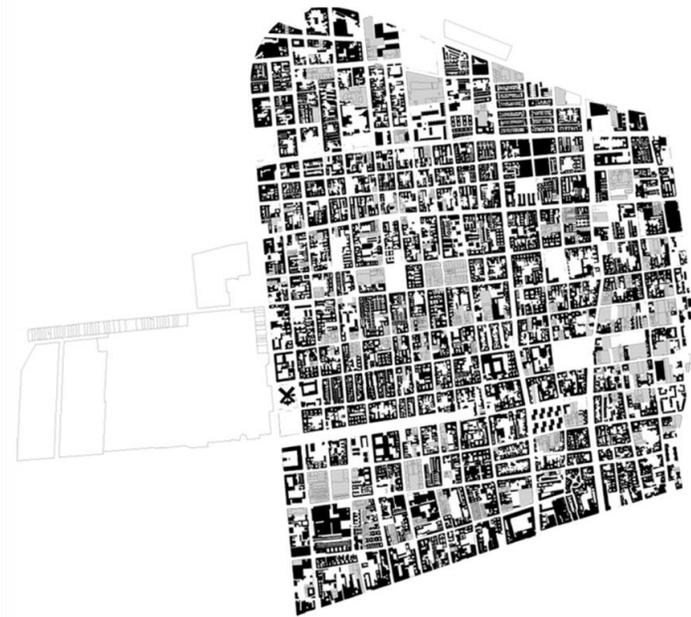


Las dimensiones más frecuentes para las manzanas son de 90 a 120 metros de largo y son aquellas que acogen las construcciones de uso residencial. Al norte de la calle Mapocho, algunas de las manzanas grandes de 300 a 350 metros por lado, corresponden a antiguas zonas industriales y comerciales de la ciudad. Las pequeñas manzanas de 50 a 70 metros por lado, provienen de los loteos de viviendas, tal es el caso del sector definido por las calles Matucana, Mapocho, Cumming y San Pablo.

Dentro de las manzanas, existe una división predial característica donde predominan los predios rectangulares alargados, con su lado más estrecho enfrentando la calle (tal es el caso del terreno elegido para emplazar el proyecto).

La conformación de sus manzanas y calles sigue la cuadrícula del damero fundacional de la Ciudad de Santiago y en cuanto a la altura de las construcciones, se puede establecer una relativa homogeneidad debido a la presencia de la fachada continua, que definen una volumetría bastante similar.

Esquema de tipos de manzanas presentes en el Barrio Yungay.
Fuente:Elaboración propia



Plano Nolly del Barrio Yungay
Fuente: I. Municipalidad de Santiago

2.2.3 SITUACIÓN PATRIMONIAL

Actualmente el Barrio Yungay cuenta con la Declaratoria de Zona Típica(9) conseguida por el esfuerzo de los vecinos organizados a través de la Organización por la Defensa del Barrio Yungay que buscan por medio de este, conservar y poner en valor el patrimonio del Gran Yungay. El siguiente paso se quiere lograr es poder hacer de este barrio patrimonial, un barrio que se desarrolle localmente de manera sustentable. Para eso, la autogestión y la asociatividad, han podido desarrollar iniciativas tales como las escuelas que buscan generar conciencia sobre el patrimonio construido e intangible.

Ejemplo de lo anterior, es la **Escuela de Oficios Fermín Vivaceta** que tiene como objetivo capacitar a personas, preferentemente del barrio, en técnicas constructivas tradicionales como el adobe, el yeso, la carpintería en madera. Esto para poder generar mano de obra con competencias para restaurar inmuebles del sector.

La Escuela de Gestión Patrimonial se dedica principalmente a entregar contenidos teóricos sobre el patrimonio y la ciudadanía, con la idea de fortalecer con estas materias a dirigentes vecinales, estudiantes u otra persona para llevarlas a la práctica, ya sea en proyecto, en acciones particulares, investigaciones, etc.

La Escuela de Guías del Patrimonio surge con la misión de formar principalmente a guías turísticos desde el punto de vista del nuevo paradigma del patrimonio.

También hay que considerar el sinnúmero de actividades culturales propias de este barrio y que no son planificadas ni producidas por la municipalidad o algún privado. Simplemente son actividades que gracias a la sólida red de organizaciones que se ha construido, tienen la capacidad humana –tal vez no monetaria- de llevarlas a cabo. Tal es el caso de la fiesta del roto chileno, el festival del barrio Yungay, el aniversario del barrio Yungay, entre otras. Existe la revista Bello Barrio y TV Patrimonio, dos canales de comunicación con los vecinos del barrio y también como manera de difundir el patrimonio intangible del barrio Yungay.

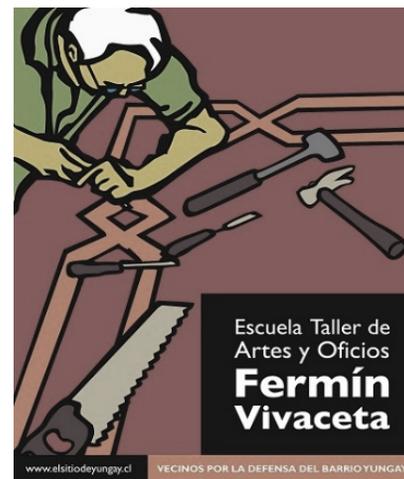
Como iniciativas privadas para la protección y puesta en valor del barrio, se destaca el **Circuito Cultural Santiago Poniente**, un proyecto cuyo objetivo es promover el sector comprometido entre los ejes Alameda, Matucana y

(9) Decreto 43 Zona Típica Barrio Yungay y Brasil, comuna de Santiago. Consejo de Monumentos Nacionales., fecha 24 de abril de 2009.

Parque Quinta Normal como un polo cultural activo dentro de la ciudad.

En este proyecto participan diversas organizaciones dentro de las cuales está el Planetario USACH. Museo Artequin, el Centro Cultural Matucana 100, la Biblioteca de Santiago, el Museo de Arte Contemporáneo de Quinta Normal, el Museo Nacional de Historia Natural, la Universidad de Santiago de Chile, el Centro de Extensión Balmaceda Arte Joven, el Museo de la Educación Gabriela Mistral, la Casa de Modeneda, la Universidad Arcis, el Museo Aeronáutico y el Museo de la Memoria y Derechos Humanos. Todos los antes mencionados, se encuentran dentro del barrio y sus alrededores y potencian el concepto de polo cultural.

Otra iniciativa fuera de las instituciones gubernamentales es la Corporación Cultural Barrio Yungay que consiste en una agrupación de emprendedores del barrio que tienen como finalidad potenciar el desarrollo económico del barrio a través de circuitos gastronómicos y culturales para fomentar así, el turismo en el barrio. Parte de esta Corporación son los conocidos locales “Peluquería Francesa” ubicada en el barrio desde 1868 y la “Fuente Mardoqueo”.



1. Afiche de la escuela Taller Fermín Vivaceta, organizada por los mismos vecinos del Barrio Yungay
Fuente: www.elsitiodeyungay.cl

2.El taller trabajando en terreno, apuntalando una casa esquina contruida antes de 1900 incendiada bajo extrañas circunstancias.
Fuente: Archivo personal.

Deterioro del barrio Yungay: manzanas deshabitadas e inmuebles abandonados.

La renovación urbana de mediados desde mediados de los años 90s que tuvo como objetivo volver a repoblar los espacios céntricos, tuvo como consecuencias la especulación inmobiliaria, la destrucción de la manzana tradicional del barrio, la pérdida y demolición de importante patrimonio construido no valorado, la migración de los habitantes originarios de la comuna. Por otra parte, el incentivo del uso residencial, no fue planeado junto con el incremento de infraestructura urbana.

Una vez que los vecinos lograron obtener la categoría de Zona Típica en el año 2009, el barrio ha quedado estancado en su actualización y en un deterioro progresivo de sus construcciones históricas, provocando el abandono de inmuebles y la generación de sitios eriazos. Este diagnóstico documentado por sus propios habitantes, se vió empeorado con el terremoto de 2010.

En la actualidad, no existe una gestión pública que promueva la conservación del patrimonio tangible e intangible y el estado de los inmuebles o las actividades culturales quedan a merced de las iniciativas individuales de los propietarios.

La causa de los sitios eriazos se puede explicar en las demoliciones de inmuebles debido a su mal estado. Esto ocurre generalmente por incendios, debilitamiento de las estructuras por humedad o daños por terremotos o también a causa de la especulación inmobiliaria que intencionalmente ha conseguido demoler inmuebles históricos con el fin de construir edificaciones en altura. Incluso según testimonios de los propios vecinos, muchas veces se sacan los techos para que el agua haga su acción destructiva sobre los inmuebles y posteriormente terminen siendo demolidos por peligro de derrumbe. En este caso, la declaración de zona típica juega en contra para la reactivación de estos espacios, puesto que cada modificación debe ser aprobada por el Consejo de Monumentos y la legislación estricta hace que no sea un negocio rentable para las constructoras.

Además, los sitios vacíos destruyen la composición de la manzana tradicional y constituyen un desequilibrio en la tipología constructiva solidaria, ya que se elimina la masa que funciona como contrafuerte para los muros medianeros contiguos.

Por eso, creo que el lugar seleccionado para el desarrollo del proyecto de título (detallado más adelante), se hace cargo de esta problemática y se emplaza en una casa semi abandonada y sus sitios eriazos colindante en una manzana claramente deteriorada por los vacíos existentes.



Inmuebles abandonados dentro del barrio Yungay
Fuente: Archivo personal

Primero nos elaboramos una como olla en la tierra sangrada del patio de los naranjos, la recalentamos con incendio de canelos y piedras ardientes, embelleciéndola con hojas de nalca como a una desnuda y feliz muchacha, a la cual cantando le echamos choros, perdices, locos, cabezas de chancho, malayas de buey y ternera, patos, pavos, gansos, longanizas, queso, criadillas, corvinas y sardinas, sellándola, besándola como a una tinaja de mosto, colocándole una gran centolla en toda la boca e invitando como aguinaldo al curanto a la Población de La Cisterna, nos ponemos a tomar hasta las lágrimas y el “mucho grande lloro”.

*“Epopeya de las comidas y bebidas de Chile”
Pablo de Rokha*



CURANTO, cocimiento de mariscos, otras carnes, panes de papa y legumbres a base de vapor. Se prepara en la tierra y es propio de la zona de Chiloé
Imagen extraída del libro “Cocinas Mestizas de Chile”. Sonia Montecino.

PROYECTO

El siguiente capítulo detalla la serie de procesos que permitieron llegar al resultado de la formalización final del proyecto.

Para entender el desarrollo de este capítulo, se explica en primera instancia qué es una Escuela de Cocinas Chilenas y a partir de eso, los pasos de exploración y estudio que justifican las decisiones finales adoptadas en materia de: lugar de emplazamiento, definición del programa y del usuario, los referentes de gestión, programáticos y formales y los lineamientos de diseño a escala urbana y arquitectónica. Lo anterior, es necesario para entender el partido general y la zonificación programática.

También, se hace referencia a la materialización del proyecto en cuanto a su propuesta de modelo estructural y constructivo con la materialidad empleada. Por último, se describe el modelo de gestión y puesta en marcha para este proyecto.

3.1 IDEA DE PROYECTO:

Definición de una Escuela de Cocinas Chilenas

Es un lugar donde se rescata la identidad de la gastronomía chilena por medio de la INVESTIGACIÓN, PREPARACIÓN y ENSEÑANZA de nuestra cocina en un nivel profesional y aficionado.

El objetivo de este proyecto se centra en dos actos que están en relación con la alimentación como expresión cultural de un pueblo: **DEGUSTAR** y **APRENDER**.

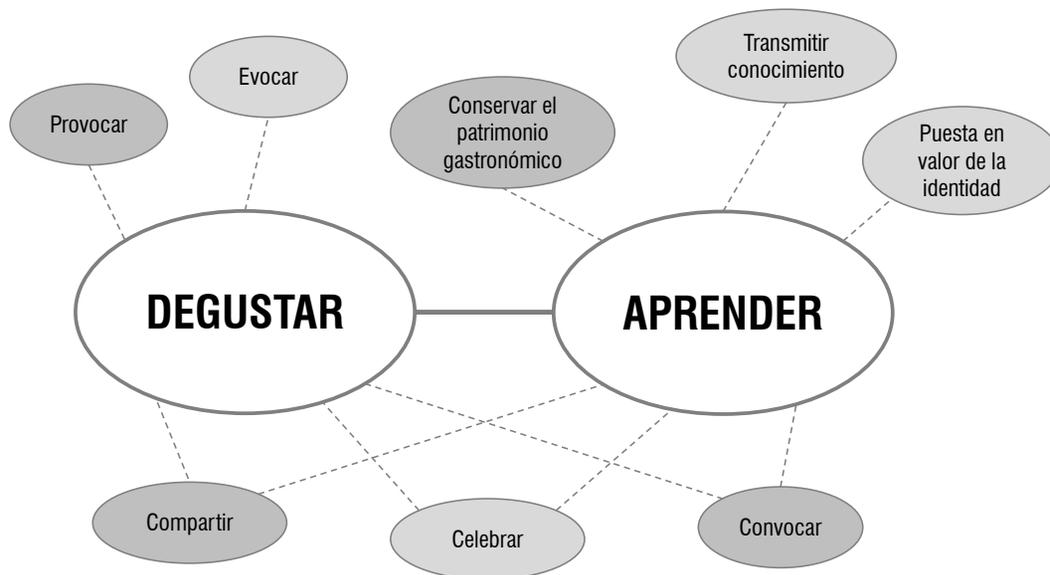
Para llevar a cabo estos actos, el programa (que se detalla más adelante) incluye tres espacios fundamentales unidos en torno a la **vocación de reunión** que tiene la comida:

- Espacio Profesional para aprender
- Restaurante asociado a la escuela profesional
- Espacio abierto a la comunidad que quiera aprender (talleres)

La diferencia de esta escuela de cocina con cualquier otra que pueda existir, es que al estar orientada a la gastronomía nacional, necesariamente debe incluir el espacio para la “cocina exterior”, es decir, para aquellas preparaciones propias de nuestro país que se desarrollan en la tierra, en un horno de barro, con las piedras calientes y que convocan a gran cantidad de personas. Es necesario entonces el espacio de reunión, que dé el soporte para estas actividades.

Este proyecto marca una relación estrecha con el barrio donde se inserta debido a que éste reconoce y pone en valor el patrimonio intangible y entiende a la gastronomía como parte de esa expresión. Por lo tanto, la Escuela de Cocinas Chilenas no es un espacio privado cerrado solo a sus estudiantes, sino que es un espacio abierto tanto a la trama urbana, como a su comunidad.

Vale aclarar que un Centro de Formación Técnico/Profesional debe entregar conocimientos que permitan una proyección laboral para sus estudiantes; el enfoque de la Escuela de Cocinas Chilenas está tanto en la gastronomía tradicional y típica, como en la reinterpretación que se pueda hacer de ésta a partir de su conocimiento.



Fuente: elaboración propia



1. Típico horno de barro / Reinterpretación de la cazuela / Curanto: parte de la cocina Exterior y su vocación de reunión de personas

Fuente: imágenes extraídas de internet.

A/ PILARES TEMÁTICOS

Como respuesta a los objetivos del proyecto, se plantean a modo de concepto, las áreas de desarrollo que considerarán los distintos programas propuestos

B/ USUARIOS

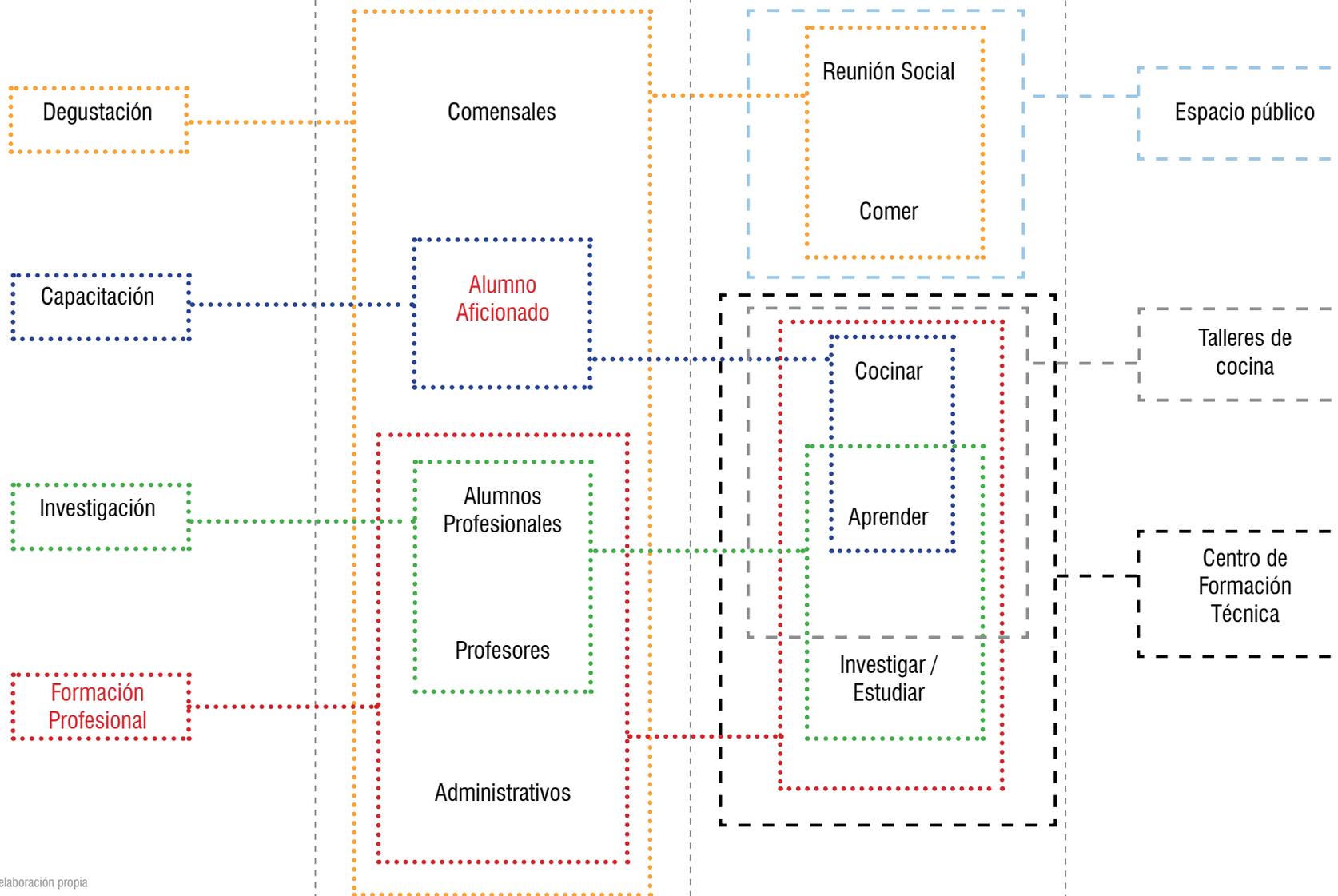
El tipo de usuario se define principalmente por el uso que hace del espacio en el proyecto. Esta definición es útil para reconocer los recorridos en función a los programas.

C/ ACTOS

Se entiende como el listado de actividades y temáticas que estarán dispuestas dentro del programa propuesto.

D/ ESPACIALIDAD

Se señalan los distintos recintos que, al mismo tiempo sustentan los pilares temáticos y dan cabida a los distintos actos con el propósito de proponer finalmente el programa.



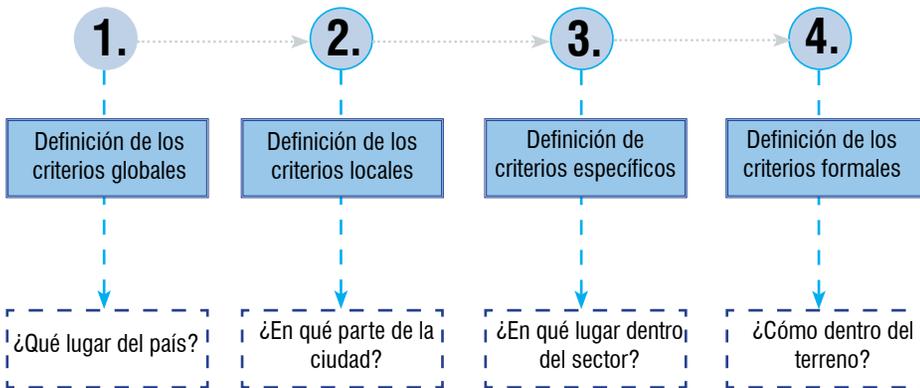
Fuente: elaboración propia

3.2 EMPLAZAMIENTO

Se detalla a continuación, cuáles fueron la serie de pasos que implicaron la creación de una metodología para justificar la elección del lugar donde se desarrolla el proyecto.

Proceso para seleccionar el emplazamiento

El siguiente cuadro es un resumen de la operación de pasos seguidos:



1. Definición de los criterios globales:

El primer paso es la determinación de lo que he definido como criterios globales, es decir, la decisión macro del emplazamiento dentro del territorio nacional.

El carácter de Escuela de Cocinas Chilenas implica que es un lugar donde se resumen las tradiciones culinarias de todo el país. Por lo tanto asociarla a un lugar que tenga un solo carácter marcado, por ejemplo la Araucanía -y su carácter Mapuche- sería sesgar el proyecto a algún estilo determinado.

Es por eso, que el emplazamiento se acotó dentro de la Región Metropolitana en la ciudad de Santiago, debido a su centralidad y mayor disponibilidad de recursos, pero pensándolo como el primer proyecto de una red nacional de educación gastronómica

2. Definición de los criterios locales:

Una vez definido que el proyecto se desarrollará dentro de Santiago, el siguiente paso es tomar una postura sobre en qué lugar dentro de la capital se llevará a cabo.

Para eso, se define que el emplazamiento del proyecto debe cumplir con las siguientes variables:

A) *Contexto:* Que se encuentre cerca de hitos reconocibles que sean un polo turístico consolidado.

B) *Accesibilidad:* cercanía a centros poblados y a infraestructura de transporte público tales como paraderos, estaciones de metro o terminales de buses.

C) *Relación con el programa:* en el sector debe haber alguna actividad pre existente relacionada con la tradición o estar dentro de un circuito cultural que permita que el proyecto se sume y con esto se sustente en el tiempo.

D) *Relación con la gastronomía:* debido a que esta es la actividad principal a realizar, es importante que el sitio a escoger se encuentre cercano a un barrio consolidado en este rubro ya que facilita el reconocimiento y se puede sumar a este recorrido gastronómico.

Con las variables definidas es que se surge la oportunidad de utilizar un terreno que fue cedido a la Universidad de Chile por parte del Parque Metropolitano para llevar a cabo en el sector de Bosque Santiago, el proyecto de Museo de la Vivienda Unifamiliar Tradicional Chilena.

Este proyecto está en su fase de desarrollo y consiste en un espacio de 5 hectáreas donde se recrearán con modelos a escala real, la vivienda tradicional de los pueblos originarios del país.



En ese sentido parecía un lugar adecuado ya que estaba en sintonía con la variable de *Relación con el Programa*, en la misma línea temática de rescatar los valores propios y además contaba con el respaldo de la gestión de la Universidad de Chile y el Parque Metropolitano. Pero finalmente, este terreno fue descartado porque no cumplía con la variable pre establecida de *Accesibilidad* debido a su lejanía de la ciudad. Es imposible llegar hasta aquí en transporte público y aún para los potenciales asistentes que se encuentran relativamente cercanos al proyecto (los trabajadores de ciudad empresarial y los estudiantes de la Universidad Mayor) es difícil su acceso. Por otra parte, tampoco se cumplía con el punto de *Contexto* ya que a pesar de ser parte del Parque Metropolitano, la parte turística consolidada es la que se encuentra en el otro extremo del parque, en su acceso por las calles Pedro de Valdivia Norte y Pio Nono.

Entonces, la búsqueda de un lugar se concentró tomando especial atención a la última variable mencionada, la de *Relación con la Gastronomía* y así reconocer los llamados barrios gastronómicos dentro de la ciudad y que generalmente cumplen con las otras variables.

Barrios Gastronómicos

Si bien es cierto, en toda la ciudad existen lugares relacionados con la comida, hay barrios en los que se concentra esta actividad y son conocidos por lo mismo. En Santiago estos barrios son:

1. Barrio Yungay y Brasil
(calle Cumming, Huérfanos y Brasil)
2. Barrio Lastarria
(calle Monjitas, Lastarria y Merced)
3. Barrio Bellavista
(sector de Dominica, Constitución, Bellavista y Pio Nono)
4. Sector de Providencia
(Pedro de Valdivia, Manuel Montt, Suecia, Los Leones)

5. Sector de Tobalaba
(Ricardo Lyon, Andrés Bello, Holanda)

6. Sector de Isidora Goyenechea
(Apoquindo, el Golf y el Bosque Norte)

7. Sector de Presidente Errázuriz
(Cristóbal Colón, Escuela Militar)

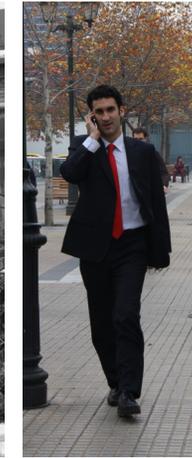
8. Sector Plaza Ñuñoa

9. Sector de Borde Rio
(Luis Pasteur, Padre Hurtado, Escrivá de Balaguer)

10. Sector de Bellavista la Florida
(Froilan Roa, Vespucio Sur)

11. Sector del Mercado Central, la Vega Central y el Mercado Tirso de Molina
(Patronato y Santa Filomena como lugar de comidas de inmigrantes)





Barrio de Isidora Goyenechea

Ubicado en la comuna de Las Condes en un sector principalmente de oficinas, hoteles y tiendas exclusivas. Su oferta gastronómica mayoritariamente de restaurantes de comida extranjera y cocina de autor. Sus precios apuntan a un público con más ingresos. El usuario habitual son los oficinistas del sector y turistas de lujo.



Barrio Lastarria

Ubicado al límite oriente de la comuna de Santiago, en un sector con vocación cultural y universitaria. Su actividad se concentra en la calle Lastarria y su oferta gastronómica incluye un par de locales que ofrecen comida y vinos chilenos. Es posible encontrar una carta con precios accesibles y también alternativas que apuntan a clientes con mayor poder adquisitivo. Su público son universitarios del sector, jóvenes trabajadores que acuden a sus bares y turistas. La mayoría de los visitantes llega en transporte público por su fácil acceso, cercanía con el metro y carencia de estacionamientos.



Barrio del Mercado Central y la Vega

Ubicado en la comuna de Recoleta es un lugar que mezcla la venta de productos frescos y la oferta gastronómica a través de sus cocinerías, que en espacios reducidos preparan variados platos enfocados principalmente en lo casero y abundante. Su público es principalmente los trabajadores del sector y los compradores habituales, pero también muchos turistas que ven a este lugar como típico y pintoresco dentro de la ciudad. Sus precios son módicos y muy accesibles y a pesar de su reducido espacio, siempre se encuentra con mucho público.

Entonces a partir de las múltiples opciones es necesario definir otras variables que acoten la decisión. Estas quedan resumidas en el siguiente cuadro:

VARIABLE	QUÉ	POR QUÉ
1. ÁREAS VERDES/ ESPACIOS PÚBLICOS	Proximidad a áreas verdes (plazas públicas, parques) o espacios públicos que reúnan a la población (anfiteatros, paseos peatonales)	Pueden presentarse como posibilidad de expansión del programa de extensión del proyecto. Ej.: ferias temporales, concursos culinarios, etc. La carencia de espacios existentes puede ser un desafío a abordar en el proyecto
2. ACTIVIDAD CULTURAL / EDUCATIVA	Catastro de actividades culturales tales como museos, bibliotecas, teatros, centros culturales, salas de música y centros educacionales.	El proyecto está enfocado al área formativa, por tanto asociarse a circuitos culturales y educativos consolidados, puede ayudar a su desarrollo. Además, porque se entiende a la gastronomía como EXPRESION DE CULTURA .
3. BARRIO DE INTERÉS PATRIMONIAL	Tiene relación con la identidad urbana de patrimonio, ya sea el barrio objeto o no de algún tipo de protección.	Porque el proyecto busca poner en valor la gastronomía como parte de una cultura, de una tradición e historia.
4. ORGANIZACIÓN VECINAL	Barrios donde exista una organización vecinal consolidada, interesadas en el fomento de la actividad del barrio y con conciencia de su potencialidad e importancia de conservación.	Porque puede transformarse en una oportunidad de desarrollo del barrio y de sustento sobre la actividad.

BARRIOS GASTRONÓMICOS	VARIABLES			
	Áreas Verdes / Espacios públicos cercanos	Actividad Cultural / Educativa	Barrio de interés patrimonial	Organización Vecinal consolidada
Barrio Yungay / Brasil	●	●	●	●
Barrio Lastarria	●	●	●	
Barrio Bellavista	●	●	●	
Sector Providencia		●	●	
Sector Tobalaba				
Sector de Isidora Goyenechea				
Sector de Presidente Errázuriz				
Sector de Plaza Ñuñoa	●		●	
Sector Bellavista la Florida				
Sector del Mercado Central, la Vega central y Mercado Tirso de Molina	●		●	

Fuente: elaboración propia

Dentro de la lista de Barrios Gastronómicos de Santiago y a partir del análisis bajo los nuevos criterios establecidos, el lugar de emplazamiento que cumple con las variables y por tanto es el más adecuado para el proyecto es el Barrio Yungay.

En el tema del interés patrimonial, ya ha sido definido anteriormente en esta memoria, la condición de Zona Típica del sector y la valoración por parte de sus vecinos organizados por el rescate y la promoción del patrimonio construido como intangible.

Aquí es posible encontrar áreas verdes y espacios públicos tales como la Quinta Normal, la Plaza Yungay (hito dentro del barrio), la explanada de la Biblioteca de Santiago o el Parque Portales. Además, existe una gran actividad cultural con la presencia del Museo de la Memoria, los museos que se encuentran dentro de la Quinta Normal (detallados la Fig. 1) y actividad educacional con presencia de grandes colegios y su cercanía con el barrio Universitario de República.

Por último, un punto que hace a este barrio especial y que inclinó la balanza a la hora de seleccionarlo, es que a diferencia de los otros posibles barrios analizados, Yungay tiene una estrecha relación con lo “chileno” o con lo propio, ya que a pesar de ser un barrio con alta presencia de inmigrantes, han sabido organizarse como un ente integrador, que pone en valor a través de la autogestión, eventos como la celebración del día del Roto Chileno (cada 20 de enero por las calles del barrio Yungay). En este caso, creo que el proyecto relacionado con la cocina chilena se potencia en un lugar con esta historia y con este interés por lo nuestro y a la vez, el lugar se consolida como polo cultural del patrimonio intangible.

Una vez, definido el sector dentro de la ciudad donde se emplazará el proyecto, el siguiente paso es definir exactamente dónde dentro del área del barrio.

3. Definición de criterios específicos:

Para tomar la decisión del terreno específico para el proyecto, se adoptó una metodología de catastro de los terrenos vacíos y los inmuebles notoriamente abandonados dentro del área del Barrio Yungay, entendiendo por esto al sector inscrito entre las calles Ricardo Cumming por el oriente; Matucana por el poniente; Santo Domingo por el Norte y la Av. Libertador Bernardo O´Higgins por el sur.

El por qué de considerar terrenos con las características mencionadas, es debido al diagnóstico del barrio en su condición paradójica de ser Zona Típica y a la vez estar amenazada por estos terrenos que se convierten en potenciales “manzanas podridas”, ya que pueden estar dormidas eternamente en su condición de abandono debido a las limitaciones que impone la categoría de zona típica o inmueble de conservación histórica.

En base a lo anteriormente expuesto, considero que un proyecto inserto en este contexto, al alero de las temáticas previamente desarrolladas, tiene una gran potencialidad para la reactivación de estos lugares.



	Biblioteca de Santiago		Museo Artequin / Pabellón París
	Museo de Arte Contemporáneo (Quinta Normal)		Museo Nac. de Historia Natural
	Matucana 100		Parque Quinta Normal
	Museo de la Memoria y los Derechos Humanos		Centro de Extensión Balmaceda Arte Joven
	Planetario USACH		Hospital San Juan de Dios
	Universidad de Santiago		Museo de Ciencia y Tecnología
	Universidad ARCIS / Fundación Libertad		Museo Infantil
	Museo de la Educación Gabriela Mistral		Museo Ferroviario
			Escuela de Artes y Oficios USACH

Fig. 1 Hitos culturales dentro del Barrio Yungay
Fuente: www.circuitocultural.cl

El siguiente mapa indica la información recopilada en el catastro realizado:



Dentro del área analizada, se destaca en azul los terrenos eriazos (Fig. 2) y en color rojo los inmuebles abandonados (Fig 3). También, dentro del catastro se geolocalizaron en verde (Fig. 3) las áreas verdes -valga la redundancia- y de color amarillo (Fig 4), los locales que tienen relación con la gastronomía. Entonces, dentro de los posibles lugares se preseleccionaron cuatro que podrían transformarse en el terreno definitivo para el proyecto.

El criterio para preseleccionar fueron dos:

- Inmuebles abandonados con posibilidad de restaurarse y adaptarse al programa
- Inmuebles abandonados con un terreno vacío colindante.



Fig. 2 Mapa de los terrenos vacíos
Fuente: elaboración propia



Fig. 3 Mapa de los inmuebles abandonados
Fuente: elaboración propia



Fuente: elaboración propia



- Sitios Vacíos
- Inmuebles abandonados
- Colegios y Liceos Técnicos
- Universidades
- Servicios de Salud
- Áreas Verdes
- Locales Gastronómicos
- Sitios Preseleccionados

Fig. 4 Resumen General de catastro realizado y terrenos preseleccionados como posibles lugares para desarrollar el proyecto:

1. Inmueble ubicado en la esquina de las calles Rafael Sotomayor con Santo Domingo.
2. Edificio José Colosía Martínez, ubicado en la esquina de la calle Libertad con Compañía.
3. Inmueble ubicado en la esquina de la Av. Portales con Libertad.
4. Edificio ubicado en la calle Erasmó Escala #2420.

Fuente de todas las fotografías: archivo personal

Terrenos Preseleccionados

Con estos 4 casos preseleccionados, se aplicó un criterio de descarte basado en la disponibilidad de superficie para construir y el carácter de cada opción. Así, si se considera que preliminarmente para el desarrollo del proyecto de las Escuelas de Cocinas Chilenas se necesita una superficie estimada de 1400 m² :

Opción 1: (Inmueble ubicado en la esquina de las calles Rafael Sotomayor con Santo Domingo)

Es un inmueble de conservación histórica clasificado como edificio ecléctico con elementos del clasicismo popular.

Su terreno es de aproximadamente 500 m² en primer piso por lo que el inmueble debe bordear los 1000 m². Si bien su ubicación es privilegiada en frente a la Plaza Yungay, no tiene posibilidades de ampliación o de crear un espacio liberado al interior, ya que se encuentra rodeado por construcciones. Entonces es descartado.

Opción 2: (Edificio José Colosía Martínez, ubicado en la esquina de la calle Libertad con Compañía)

Es un inmueble de conservación histórica pero en la actualidad solo se conservan sus fachadas. El interior está en construcción por lo que es descartado.

Opción 4: (Edificio José Colosía Martínez, ubicado en la esquina de la calle Libertad con Compañía)

Este edificio es propiedad de la Universidad de Chile y funcionó como hospital psiquiátrico de la casa de estudios. Actualmente se encuentra abandonado.

Esta opción fue descartada por el carácter rígido del edificio. Su poca posibilidad de ampliación y su estética clásica afrancesada que poco tienen que ver con el concepto de la gastronomía chilena.

Opción 3: (Inmueble ubicado en la esquina de la Av. Portales con Libertad)

Este inmueble es propiedad de Bienes Nacionales y en la actualidad se encuentra ocupado irregularmente por familias.

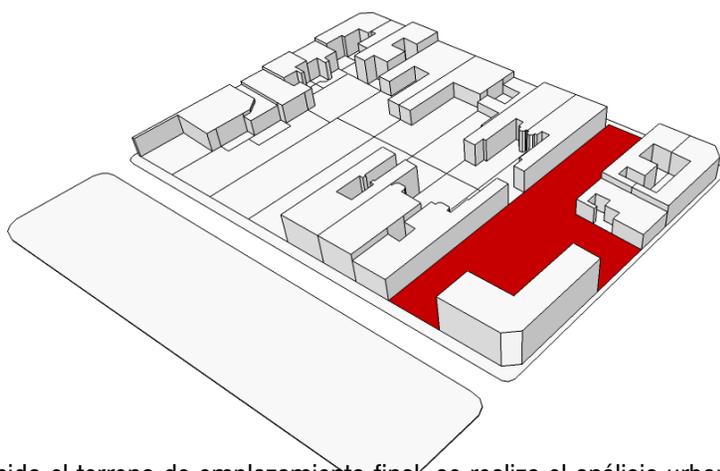
Finalmente este es el sitio **ELEGIDO** como el lugar de emplazamiento para el proyecto porque se ajusta a lo que se busca lograr después de la investigación realizada. Es un edificio que se encuentra en una esquina colindante con dos sitios eriazos que desembocan al lado norte y sur de la manzana. Este espacio, debido a que se encuentra dentro de la limitación de Zona típica, puede pasar fácilmente otro par de años sin que se consolide aquí alguna actividad. La condición longitudinal de los sitios eriazos colindantes y la limitación de la altura, creo ha desalentado a las constructoras para utilizarlo, pero es solo cuestión de tiempo ya que en la manzana donde está inserto, es probablemente una de las más “desgranadas” para la trama del sector (ver Fig. 4) y cuando eso sea más evidente podrán ampliarse los terrenos y construir allí un gran proyecto. Por esa razón, es que el proyecto de la Escuela de Cocinas Chilenas, podría significar una oportunidad de activación.

Sobre la casa esquina, se incorpora dentro de lo proyectado, remodelando su interior para adaptarse al programa detallado más adelante. La decisión de mantenerla y no derribarla es porque la casa no tiene ninguna pretensión. Carece de protección por parte del Consejo de Monumentos y es una fiel representante de la sencillez de la arquitectura de principio de siglo, algo también propio de la cocina chilena.



Opción elegida como emplazamiento final para este proyecto de título.
Fuente: archivo personal

3.3 CARACTERÍSTICAS DEL TERRENO DE EMPLAZAMIENTO FINAL



Una vez definido el terreno de emplazamiento final, se realiza el análisis urbano, espacial y arquitectónico, que definirá los lineamientos generales de intervención y las decisiones de arquitectura sobre las cuales se basa el ordenamiento del programa y la escala del proyecto final.

Configuración de la Manzana

La manzana comprendida entre las calles Esperanza por el poniente, Libertad por el poniente, Huérfanos por el norte y Av. Portales por el sur, es una de las partes más “desgranadas” de la trama del sector, es decir, existen varios sitios donde las construcciones originales que mantenían la continuidad de las fachadas y por tanto la estructura de la manzana, han sido demolidas y en algunos casos, dejando solo las fachadas.

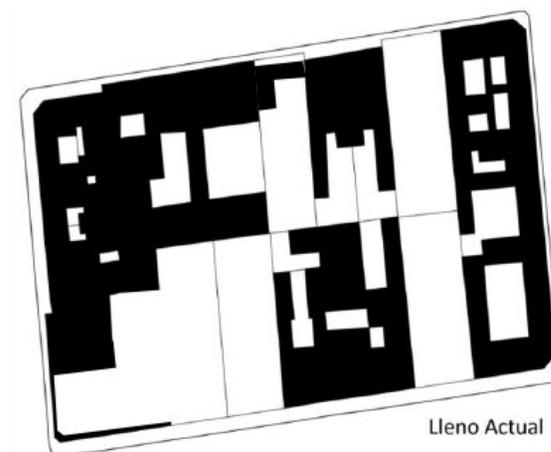
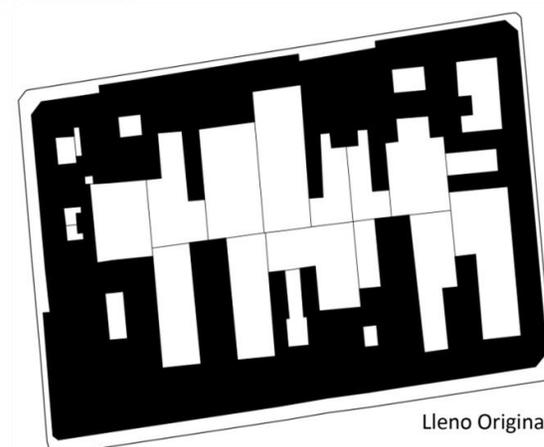
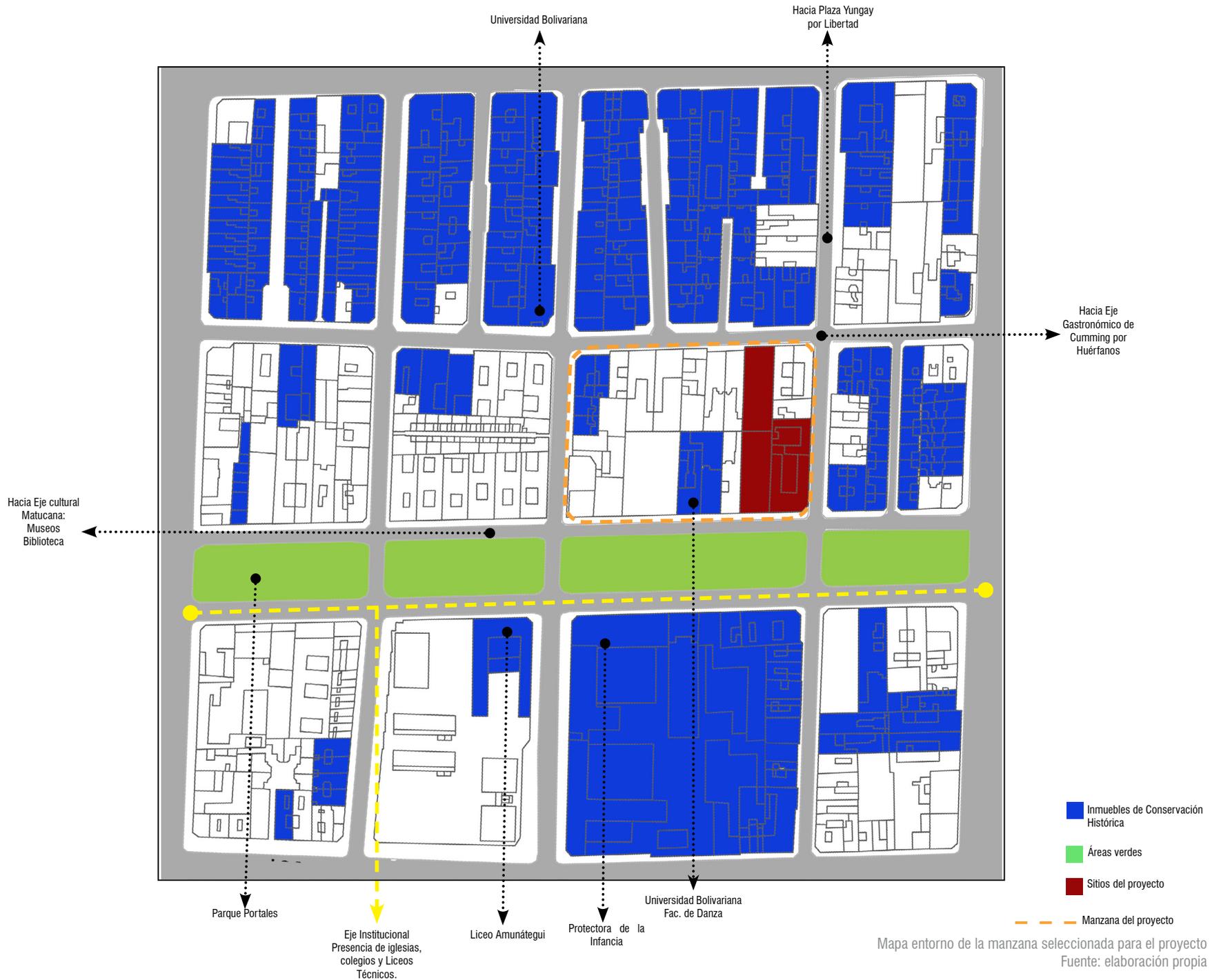


Fig 4 Relación lleno/vacio dentro de la manzana
Fuente: elaboración propia



Mapa entorno de la manzana seleccionada para el proyecto
Fuente: elaboración propia

Elevación de Fachadas de la manzana

Las elevaciones dan cuenta de la continuidad en la escala de las construcciones en cada uno de los lados de la manzana en estudio.

Se destacan en línea punteada, los predios que cuentan sólo con sus fachadas, pero que detrás de ésta no existen construcciones tanto como los predios que se encuentran vacíos.



Elevación de fachadas vereda poniente, calle Esperanza



Elevación de fachadas vereda oriente, calle Libertad



Elevación de fachadas vereda sur, Avenida Portales



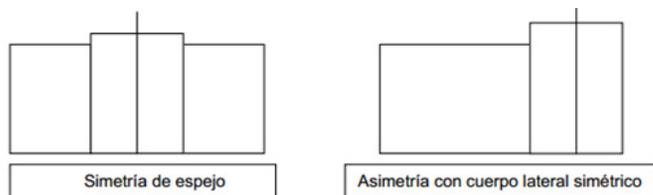
Elevación de fachadas vereda norte0, calle Huérfanos

Pero también, los terrenos están dentro de una zona especial. Así, ambos sitios cuentan con la siguiente normativa (10):

1. Sistema de agrupamiento continuo, donde el volumen resultante deberá tener una profundidad máx. de 18m y de 5m como mínimo.
2. Las edificaciones podrán superar los porcentajes máximos de profundidad del cuerpo edificado paralelo a la calle establecidos, siempre que no sobrepase el correspondiente coeficiente máx. de constructibilidad
3. No se admitirá en las fachadas, tanto en intervenciones en inmuebles existentes, como en obras nuevas, el uso de muro cortina y/o similar, revestimientos metálicos, reflectantes y/o vidrio espejo y/o plásticos, y martelina gruesa, debiendo respetarse, a través del uso de revestimientos pertinentes, la materialidad opaca. La propuesta cromática del inmueble debe tener un carácter unitario, no admitiéndose en ningún caso, que los muros de las fachadas sean pintados en forma independiente
4. Composición de fachada: las fachadas deberán estar estructuradas basándose en los tres elementos básicos que componen la generalidad del área: zócalo, cornisamento y cuerpo intermedio.

Normativa solo aplicada al sitio dentro de la Zona D4:

Respecto a la composición general de la fachada se permitirán dos modos de ordenamiento: el primero, orden de “simetría de espejo”, en donde se jerarquiza un cuerpo central por diferenciación respecto de sus cuerpos laterales idénticos; el segundo, orden asimétrico en donde se resalta la presencia de un cuerpo lateral simétrico.



(10) Extracto de la normativa correspondiente a las zonas especificadas.

Zona de Conservación Histórica D1:



Zona Especial D4:



Fuente: elaboración propia



Cuadra del proyecto dentro del barrio

TABLA RESUMEN DE NORMATIVA	D1	D4
Coef. Máx. Ocupación de suelo (para establecimiento educacional superior)	0.6	0.7
Coef. Máx. de constructibilidad	2.0	2.8
Sistema de Agrupamiento	Continuo	Continuo
Altura mínima	9 metros	9 metros
Altura máxima	12 metros	14 metros

3.4 DEFINICIÓN DEL PROGRAMA

A partir del previo análisis del lugar, se define el programa en base a los requerimientos que tiene una Escuela de Cocina considerando su enfoque en la gastronomía nacional, tanto en la enseñanza de lo tradicional y típico como en la reinterpretación contemporánea de la misma.

DESARROLLO PROGRAMÁTICO

El programa se divide en tres grandes áreas:

1. Talleres de cocina para aficionados

A modo de abrir la escuela a la comunidad y no sólo limitar la enseñanza a sus alumnos profesionales, es que se considera dentro del programa, talleres acondicionados para cursos de corta duración enfocados hacia un público aficionado. Para esto, la decisión adoptada es recuperar la casa esquina existente, pero con algunas modificaciones (explicadas más adelante).

En términos concretos, para el funcionamiento adecuado, es necesario la implementación de los *talleres prácticos* con la modalidad de estaciones de trabajo individuales y una estación con quemadores y horno común para cada taller. Cada taller esta pensado para un promedio de como máximo 16 personas trabajando simultáneamente. Esta cifra se calcula a partir de las dimensiones de los espacios de la casa y es además, un número apropiado de alumnos para que un profesor pueda manejar.

Como parte de la difusión y modelo de gestión se considera dentro del primer nivel de la casa, el espacio para el *Bazar Gourmet*, dedicado especialmente a vender productos propios de todas las regiones del país.

2. Centro de Formación Técnica “Escuela de Cocinas Chilenas”

La Escuela está pensada para un máximo de 230 alumnos. Esta decisión está fundada en la experiencia de prestigiosas escuelas de cocina que en la actualidad definen a éste como un número adecuado de matrículas para asegurar la gestión de la escuela y la posterior empleabilidad de los egresados.

El desarrollo del programa está organizado en tres áreas. Primeramente, está el *Área de Extensión* que considera a los recintos compartidos entre los alumnos del CFT y los alumnos de talleres aficionados, es decir, la *biblioteca* y el *auditorio*. En segundo lugar, el *Área Teórica*, donde se incluyen las aulas, éstas con una capacidad máxima de 20 personas. Por último, el *Área Práctica*, cuya espacialidad es la que demanda mayor superficie e incluye los talleres prácticos, que consisten en talleres de cocina y pastelería.

3. Espacio público

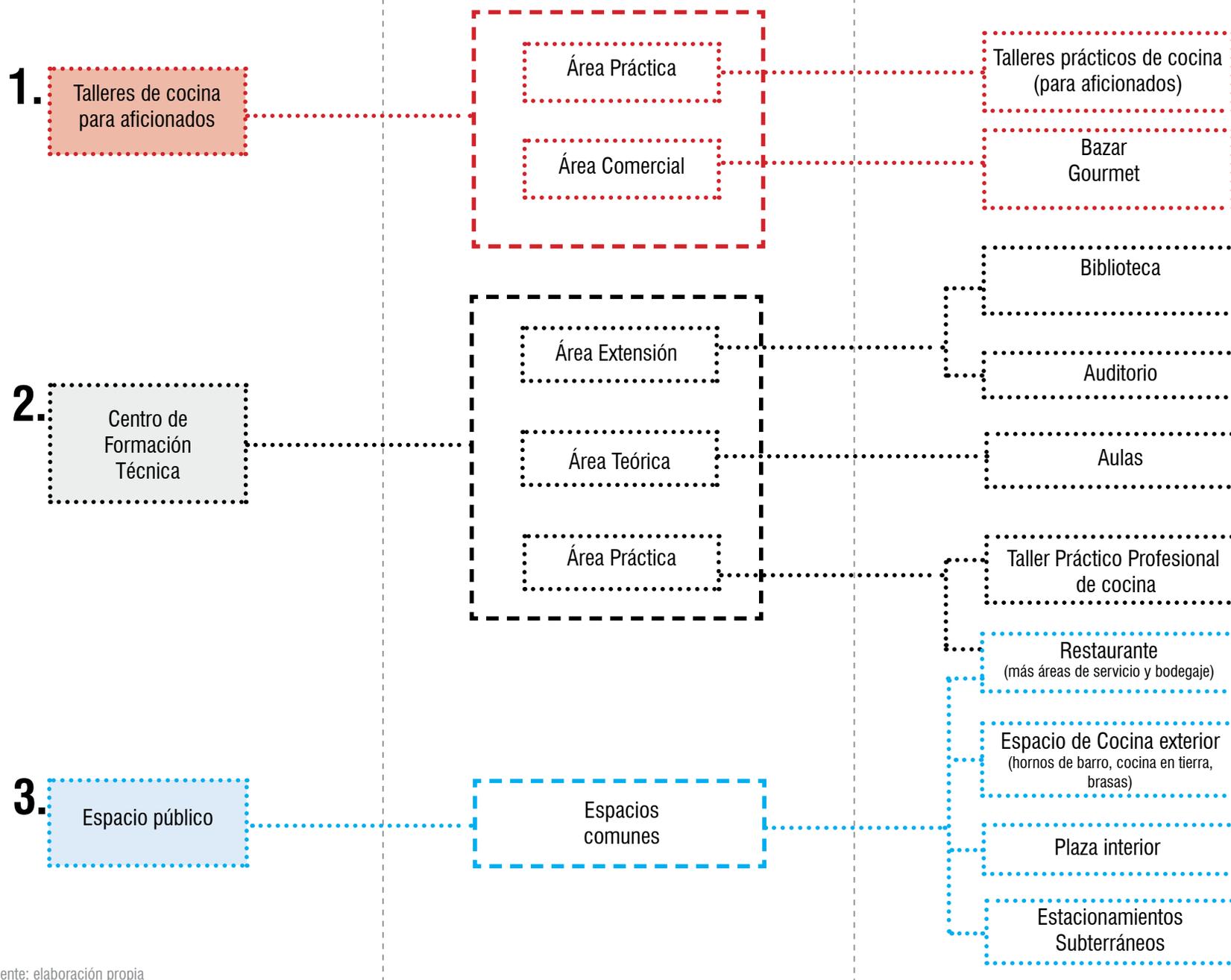
Este se define como los espacios comunes, tanto para los estudiantes del CFT, los de talleres, peatones y comensales. Esta compuesto por el *Restaurante de la Escuela*, que esta pensado con una capacidad de 120 personas. A pesar de ser parte de la Escuela, se proyecta una cocina profesional independiente a los talleres de cocina de ésta. Un restaurante tiene una serie de requerimientos especiales propios de la actividad, lo que exige la implementación de servicios higiénicos tanto para clientes como para el personal, oficina de administración y servicios de bodegaje compartido con el CFT, lo que incluye bodegas de almacenamiento de alimentos, cámara frigorífica y cámara de refrigeración.

Parte también del espacio común, son las instalaciones para la actividad que distingue a esta escuela de cualquier otra, el espacio para la *Cocina Exterior*. Esto se traduce en hornos de barro, cocina en brasas y cocina en tierra. El valor principal de esto, cabe destacarlo, es poder enseñar y mostrar las técnicas de cocina que son solo posible de llevarse a cabo con tales equipamientos.

La *Plaza Interior* es el soporte para las actividades al aire libre, tanto para albergar a los comensales, como a los peatones que transitan por los nuevos recorridos abiertos en la manzana.

Por último, pensando en los usuarios que están de paso, como los asistentes al restaurante y debido a que la falta de plazas de estacionamientos es una problemática en el sector, el proyecto se hace cargo de este requerimiento a pesar de que por encontrarse en Zona típica, podría excusarse de tenerlos. Se proyectan entonces, estacionamientos subterráneos con acceso desde la calle Huérfanos, pensando también que el restaurante necesita su punto de descarga para su abastecimiento y que además, se traduce en una oportunidad de sostenibilidad económica para todo el proyecto.

ESQUEMA DE ORDEN PROGRAMÁTICO



Fuente: elaboración propia

3.5 DEFINICIÓN DEL USUARIO

En este proyecto, el usuario se clasifica según los espacios que habita. A partir de esta información se ha organizado el programa y los recorridos, con el fin que los programas más privados como los del CFT tengan accesos controlados y los programas semi públicos, como la biblioteca, sean usados por estos dos tipos de usuarios definidos.

Entonces por un lado, se encuentran los alumnos (técnico/profesional y aficionados) y asociados a éstos, los profesores y administrativos que permiten que funcione el centro de formación.

La categoría de “habitante”, se refiere al usuario que está de paso, ya sea el peatón que utiliza los nuevos recorridos internos del proyecto para atravesar la cuadra o al usuario que habita el proyecto como comensal del restaurante de la escuela de cocina. Este último, si bien es un usuario de “paso” tiene la característica de requerir de estacionamientos para incentivar su acceso y permanencia.



3.6 REFERENTES

Los referentes han sido considerados en distintas dimensiones, en cuanto a la gestión, la forma de llevar a cabo el programa y la formalización de un proyecto.

Referentes de Gestión

1. Fundación Pachacútec con su Instituto de Cocina de Pachacútec (ICP). Perú

Ya he mencionado anteriormente que Perú es un gran referente a nivel latinoamericano en el ámbito culinario. Han sabido transmitir al mundo la riqueza de sus productos y de su cocina. Esto se debe en parte a iniciativas como este instituto técnico de cocina, ubicado en la ciudadela Pachacútec a unas dos horas de Lima. Esta es una villa de condiciones muy precarias donde viven unos 50 mil pobladores que aún luchan por agua y alcantarillado, pero que cuentan con el ICP como modo de superación de la pobreza. Este centro de estudios se financia gracias a la acción de la Fundación Pachacútec que canaliza los aportes de privados, ONG s españolas y del Arzobispado de Perú.

El ICP cuenta con una matrícula total de 200 alumnos que realizan pasantías en los mejores restaurantes del país.

“Que sentido tiene la gastronomía peruana, sino puede contribuir al desarrollo del Perú, que sentido tiene una gastronomía peruana conviviendo con desnutrición, hambre y desigualdad de justicia, no tiene sentido”.

Gastón Acurio

Reconocido chef promotor de la gastronomía peruana en el mundo e impulsor del ICP

2. L'atelier des Chefs (El Taller de Chefs). Inglaterra

Es una escuela de cocina que ofrece clases enfocadas a personas que no tienen necesariamente experiencia con la cocina, incluyendo a niños. Su modelo consiste en vender clases temáticas que van desde los 30 minutos hasta 4 horas, enseñando desde platos cotidianos hasta completas cenas sofisticadas o postres y preparaciones del mundo.

1.  **Reconocen mundialmente al Instituto de Cocina Pachacútec**

La escuela, fundada por Gastón Acurio, en Ventanilla fue elegida como la iniciativa educativa de mayor impacto a escala global por la prestigiosa revista "Monocle"




2.  **L'atelier des Chefs**
Love cooking!

Cook the perfect Spanish meal
Wednesday 14 November - 3pm to 4.30pm - St Paul's, London
90 minute cooking class
Stuffed squid with chorizo
Seafood paella
Chorizo, clam, pepper and parsley broth
£54.00 / pers
Fully booked
[Waiting list](#)
[More info](#)

Spanish Classics - A Masterclass
Saturday 17 November - 10 to 2pm - St Paul's, London
Masterclass
Seafood paella
Fish stock
Stuffed churros with hot chocolate sauce
Mille feuille of escalivada with salt baked mackerel and balsamic glaze
Meatballs and cuttlefish
£144.00 / pers
Fully booked
[Waiting list](#)
[More info](#)

3.  **Escuela Superior de Gastronomía Instituto Superior Mariano Moreno**

Gastronomía Cursos Cortos

La experiencia de estudiar con los más celebres profesores de habla hispana, muchos de ellos estrellas de la televisión gourmet.

 **Sushi con Iwao Komiyama**
De la mano del Chef Iwao Komiyama, reconocido maestro en toda Latinoamérica, los alumnos ingresan al fascinante mundo de la cocina japonesa.
[VER MÁS](#)

 **Cocina Básica**
Este curso es el ingreso al mundo de la cocina que todo alumno necesita. A través de una formación detallada y rigurosa, se conoce la forma de manejar con comodidad las técnicas básicas de la gastronomía.
[VER MÁS](#)

3. Instituto Superior Mariano Moreno, Escuela Superior de Gastronomía. Argentina

Es un instituto privado que en su área de gastronomía dicta Carreras profesionales en su especialidad de Cocineros o Pasteleros de tipo intensivo (5 meses) o regular (1 año). A la vez ofrece Cursos Cortos de gastronomía orientados a temáticas específicas como por ejemplo cocina básica, pastelería, cocina asiática, cocina europea, etc.

4. Feria Gastronómica MISTURA. Perú

Es la feria gastronómica más importante de América Latina. Se desarrolla durante 11 días en la capital. Aquí se reúnen pequeños agricultores, cocineros, panaderos, vivanderos, dulceras, mozos, restaurantes, institutos de cocina, comensales, entre otros; para rendirle homenaje su cultura culinaria.

Este referente sirve como ejemplo del uso de un parque público como soporte para esta gran feria, pero además, demuestra que la potencialización de la cultura gastronómica, la valorización de lo propio y la difusión de esta actividad, puede transformarse en una oportunidad para desarrollar el empleo y el turismo de un país. Como dato a la versión de MISTURA 2012 asistieron más de 506 mil personas, de los cuales 24 mil eran turistas.(11)

(11) Datos extraídos de www.mistura.pe



Feria Gastronómica MISTURA, Lima, Perú 2012
Fuente: Archivo personal

Referentes programáticos

5. ECOLE, Escuela Culinaria Francesa. Chile

El Centro de Formación Técnica ECOLE es una entidad privada de Educación Superior de Nivel Técnico cuyo objetivo es formar Técnicos en Arte Culinario, usando como base la cultura gastronómica francesa. Dentro de las oportunidades para estudiar gastronomía en Chile, esta escuela se considera como una de las más prestigiosas, ya que cuenta con la ventaja de tener asegurado un intercambio para sus alumnos en Francia y porque cuenta con una escuela-restaurante, que dos veces al año, se abre al público para mostrar las competencias de sus alumnos bajo la supervisión de sus profesores.

Esta escuela queda ubicada en una antigua casona de Vespucio Sur, que ha sido adaptada conforme a las necesidades del programa. Así, a nivel de espacios cuenta con:

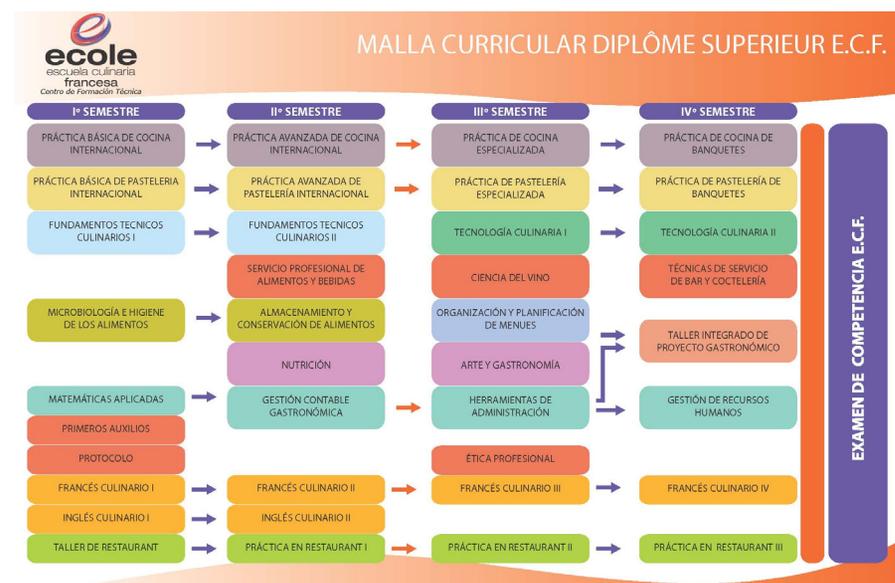
- 3 salas de taller práctico con capacidad para 15 alumnos trabajando
2 para cocina (150 m2)
1 para pastelería (90 m2)
- 3 salas de clases teóricas con capacidad para 20 alumnos
- 1 sala multimedia con espacio de lectura
- Oficinas administrativas

El restaurante se monta al exterior de la casa, ya que funciona solo dos veces al año.

5.



Casona sede de ECOLE con sus modificaciones para adaptarse al programa
Fuente: archivo personal



Malla curricular de la carrera técnica
Fuente: www.ecf.cl



Talleres prácticos de cocina:

1. Taller de Pastelería (90m2)
2. Taller de cocina (120 m2)
3. Taller de cocina (150 m2)

Fuente: Archivo personal

6. INACAP

Este instituto es probablemente uno de los más masivos en cuanto a las matrículas ofrecidas en el rubro. Dentro de su área de hotelería, turismo y gastronomía, imparte la carrera de Técnico en Gastronomía Internacional con una duración de 4 semestres con un total de 1.851 horas distribuidas en asignaturas lectivas y prácticas, además de dos prácticas profesionales en empresas del rubro. También, existe la opción de prolongar los estudios por un total de 8 semestres y optar al título de Administración Gastronómica Internacional.

El proceso formativo se caracteriza por su estructura en talleres de la especialidad, basados en metodologías propias del área. Esta información me permite reconocer que el programa de Talleres de cocina es sin duda lo más importante dentro del proyecto.

INACAP describe dentro de su programa estudiantil que como campo ocupacional para un alumno egresado, se espera que pueda desempeñarse en áreas de producción gastronómica, en recintos hoteleros, restaurantes, banquetería, centros de eventos, casinos industriales, franquicias o cualquier establecimiento que necesite de servicios gastronómicos, bajo las normas y estándares requeridas.

Lo anterior, da la pauta para comprender que no solo la malla curricular es suficiente, si no que las instalaciones adecuadas juegan un rol fundamental en la formación del alumno.

Este instituto, gracias a su experiencia y respaldo, ha logrado lo que se planteó como futura meta para un proyecto como la Escuela de Cocinas, una red de sedes a lo largo de todo el país donde se imparte la carrera, ya que tiene presencia en las sedes de Arica, Iquique, Antofagasta, Calama, Copiapó, La Serena, Valparaíso, Santiago (Maipú y Vitacura), Rancagua, Curicó, Talca, Los Angeles, Chillán, Concepción, Temuco, Valdivia, Osorno, Puerto Montt, Coyhaique y Punta Arenas.

Cabe destacar por último, que similar a lo que ocurre con la mayoría de los centros de estudio que ofrecen esta carrera, en su malla curricular no hay especial dedicación al estudio de la gastronomía nacional.



Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4
Francés I	Industria Hotelera y Gastronomía	Francés III	Francés IV
Taller de Cocina I	Francés II	Taller de Alimentación Colectiva	Taller de Gastronomía en Restaurant
Taller de Pastelería I	Taller de Cocina II	Taller de Pastelería y Panadería I	Taller de Pastelería y Panadería II
Tecnología de Cocina y Pastelería I	Taller de Pastelería II	Tecnología de Cocina y Pastelería III	Tecnología de Cocina y Pastelería IV
Higiene Aplicada	Tecnología de Cocina y Pastelería II	Taller de Restaurant II	Bromatología
Matemática I	Taller de Restaurant I	Nutrición y Dietética	Inglés IV
Computación Básica	Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios	Inglés III	
Inglés I	Técnicas de Comunicación Oral y Escrita		
	Inglés II		

Referente formal**7. Patio Bellavista**

En los antiguos terrenos de la imprenta Salo, con acceso por las calles Bellavista, Constitución y Pío Nono, se genera este proyecto a partir de la consolidación del borde de la calle, la conservación y apertura de lo existente al interior de la manzana, la renovación patrimonial y la revitalización del espacio interior destinado al uso privado, otorgándole un nuevo destino y programa.

El programa se organiza en 5 niveles, en algunas zonas en dos niveles sobre el nivel calle, más los 3 pisos de estacionamientos subterráneos, con 16 locales comerciales, 8 bares y restaurantes, 221 estacionamientos.

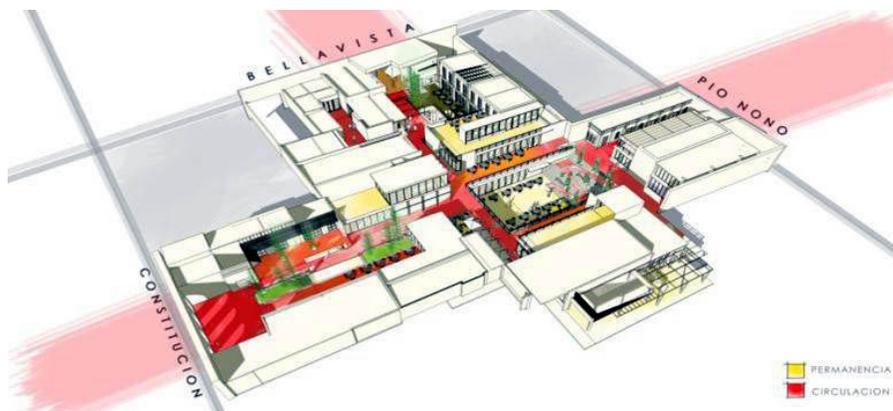
La razón porque este proyecto se convierte en referente es porque es un ejemplo de la intervención y restauración de la totalidad de las fachadas existentes, para poner en valor su continuidad y diversidad, pese a ser construidas en diferentes períodos y “estilos”, estas conforman una unidad y se genera una nueva habitabilidad al interior de la manzana.

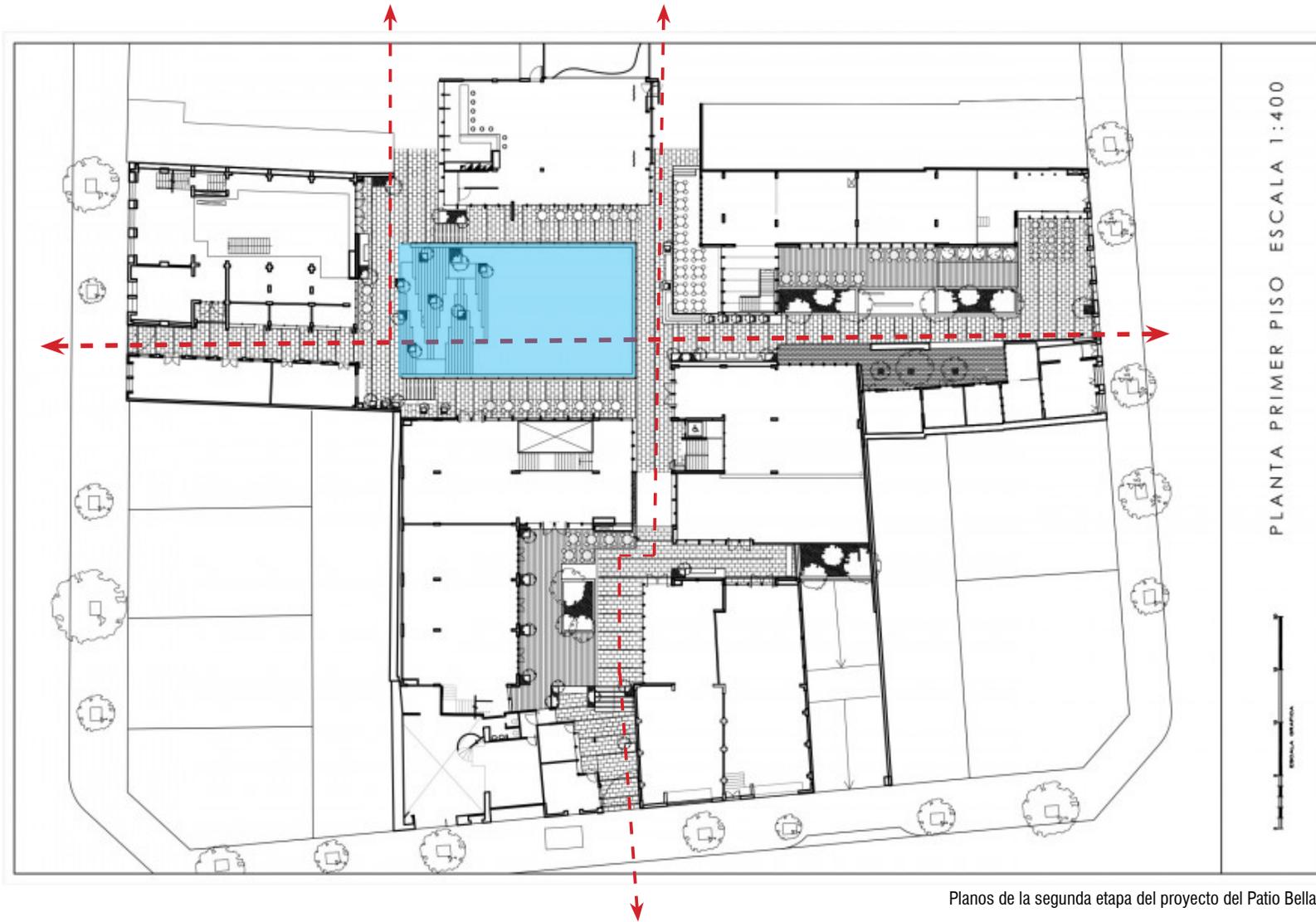
El programa se define en torno a dos plazas y un anfiteatro central, o plaza mayor, como espacio organizador, que articula y actúa como punto de inflexión de las distintas alturas existentes en cada uno de los frentes y accesos que delimitan el proyecto.

Este proyecto se convierte entonces en un referente formal por tres aspectos:

- La ocupación interna de la manzana, creando nuevos recorridos.
- Su propuesta sobre la continuidad de fachadas
- El vacío central.

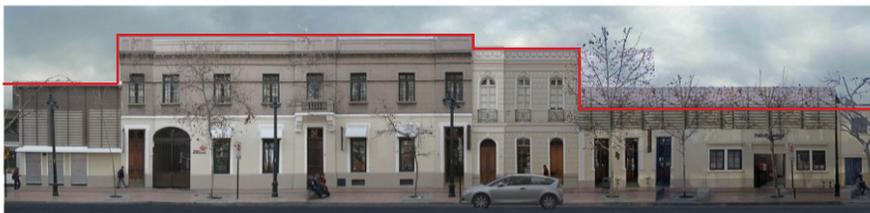
5.





Fuente: www.plataformaarquitectura.cl

Planos de la segunda etapa del proyecto del Patio Bellavista



Fachada del proyecto hacia la calle Pio Nono



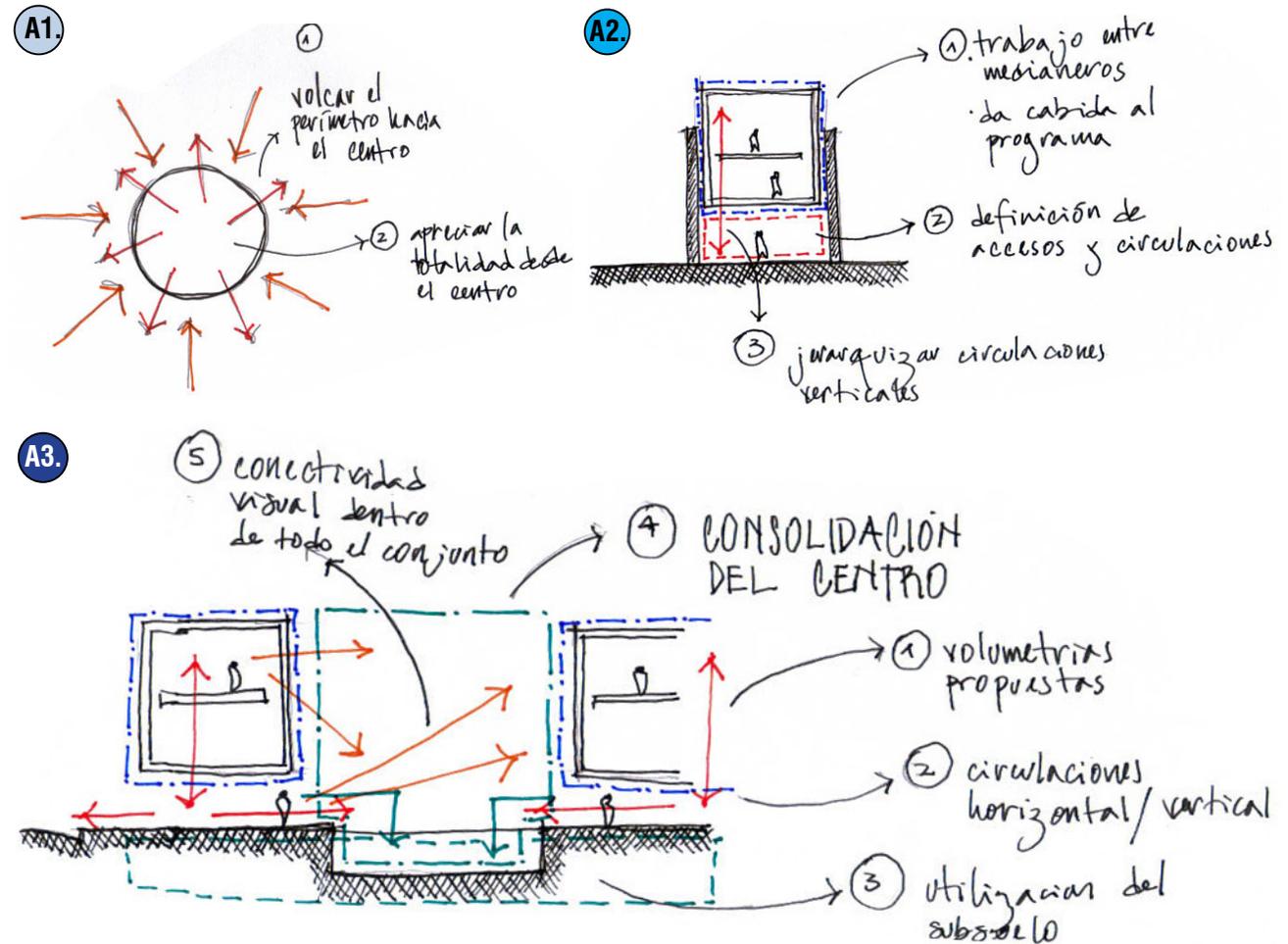
Fachada del proyecto hacia la calle Bellavista

3.7 LINEAMIENTOS DE DISEÑO

El diseño de la propuesta responde a estrategias definidas que son justificadas en el estudio previo de la cocina chilena y la relación con el barrio.

A) ESTRATEGIAS DE PARTIDO GENERAL

Tomando como base fundamental los elementos arquitectónicos que definen la espacialidad del predio escogido, es que se determinarán estrategias conceptuales que consideren tales valores y los potencien.



Fuente: elaboración propia

A1. Construcción del centro

Esta operación se realiza para dar un centro al interior de la manzana y romper la longitudinalidad de los predios colindantes a la casa esquina. Esto permite también, volcar la manzana hacia el interior, conteniendo el espacio y asimismo, generar la una plaza como punto de encuentro.

A2. Espacio entre medianeros

Acorde a la jerarquía del espacio central y las características longitudinales del predio es que, en sus accesos, la volumetría propuesta libera la primera planta a modo de circulaciones, mientras que en los pisos superiores se albergan los distintos programas.

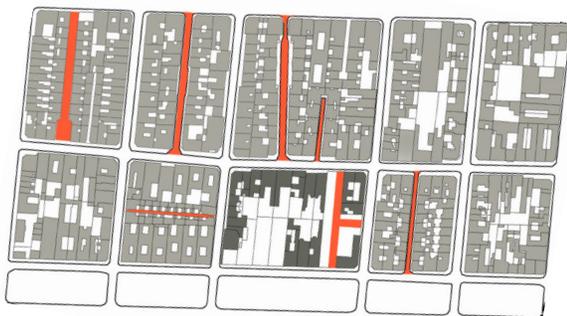
A3. Consolidación del conjunto

Definidas ambas estrategias, se suma la propuesta de ocupación del subsuelo a modo de consolidación del centro y para obtener una mayor constructibilidad. Se establece también, la importancia de conectar visual y peatonalmente todo el conjunto.

B) ESTRATEGIAS FORMALES A NIVEL URBANO

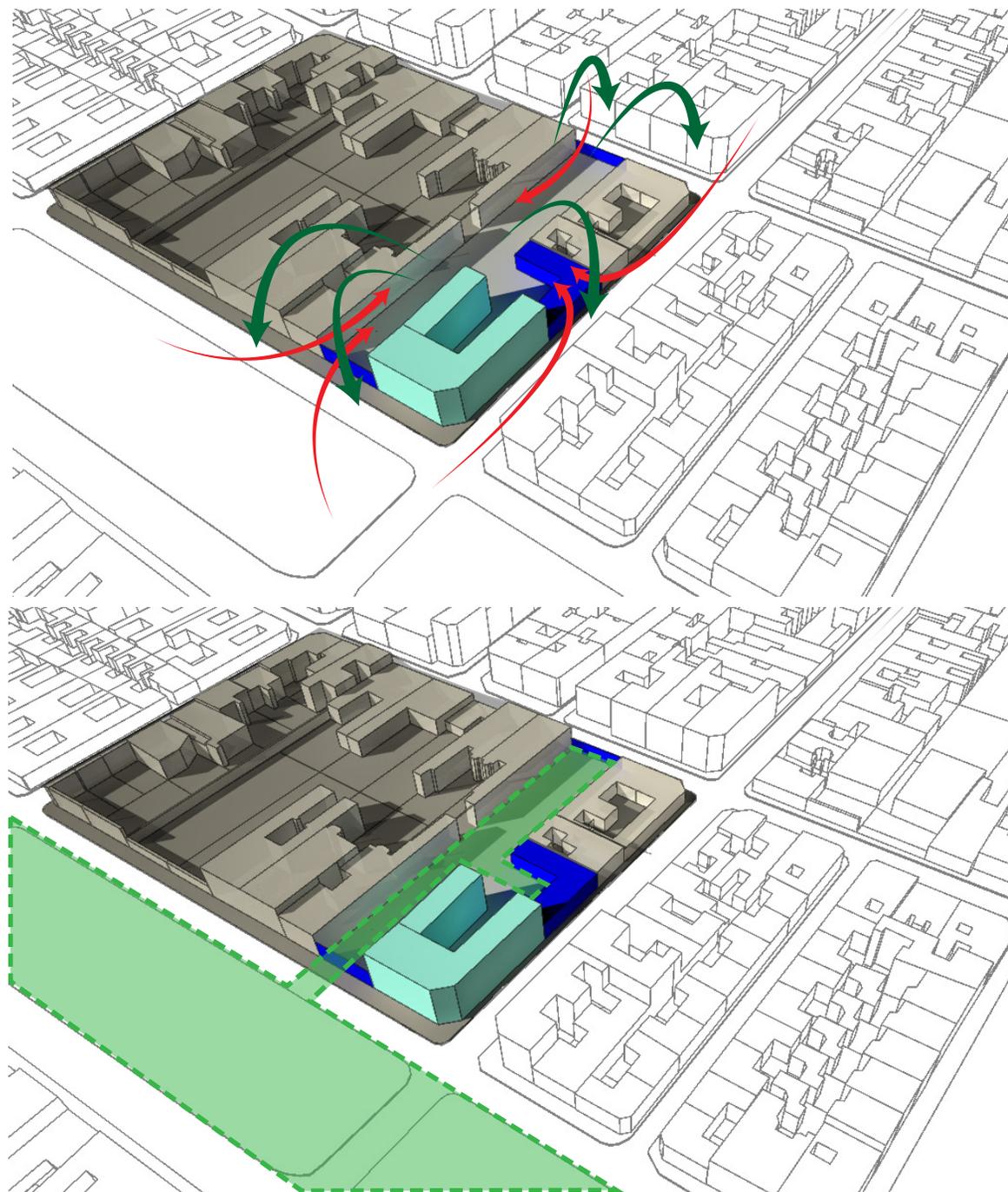
B1. Vaciar la manzana y crear nuevos recorridos

Reconociendo la trama urbana de las manzanas colindantes al proyecto, es que se decide, a partir de la longitudinalidad del proyecto, abrir el recorrido peatonal para atravesar la manzana.



B2. Unificación del espacio público

En la actualidad, el parque Portales -ubicado frente a los terrenos seleccionados para el proyecto- se encuentra desaprovechado en cuanto a su potencial de área verde. Por eso se propone que este parque sea programáticamente acorde con el proyecto, es decir, crear un programa que permita la permanencia de los futuros usuarios de la Escuela de Cocinas. Esto implica incluir mobiliario público adecuado para la permanencia en este lugar.



Fuente: elaboración propia

Fuente: elaboración propia

B3. Recuperar la casa esquina.

La casa ubicada en la esquina de Libertad con Av. Portales -propiedad de bienes nacionales- actualmente se encuentra ocupada ilegalmente. El proyecto considera reutilizarla y por tanto adecuarla a las necesidades programáticas y espaciales de talleres de cocina para aficionados. La decisión de conservarla, está fundada en que esta casa, a pesar de no contar con ninguna protección patrimonial, si tiene el valor de representar la imagen del barrio de principios de siglo XX, en cuanto a su escala y fachada continua. Además, demolerla para construir algo nuevo, atentaría contra el espíritu del barrio y sus vecinos que valoran lo propio, desde lo más sencillo a lo más sofisticado.

Sin embargo, se realizan dos modificaciones a su estructura.

I) Originalmente la casa de dos pisos tiene en planta una en forma de "U", con el pasillo de circulaciones hacia el interior. Con el fin de abrir el espacio hacia los predios vacíos colindantes, se considera la demolición de un ala de la casa (ver fig. 6).

II) Inmediatamente al lado de la casa esquina de dos pisos, se encuentra por la calle Libertad, una pequeña casa de un piso que está contemplada en los planos originales (ver fig. 7). Para el proyecto, este inmueble se demuele con el fin de dar un centro a estos terrenos longitudinales y para abrir un acceso desde calle Libertad.

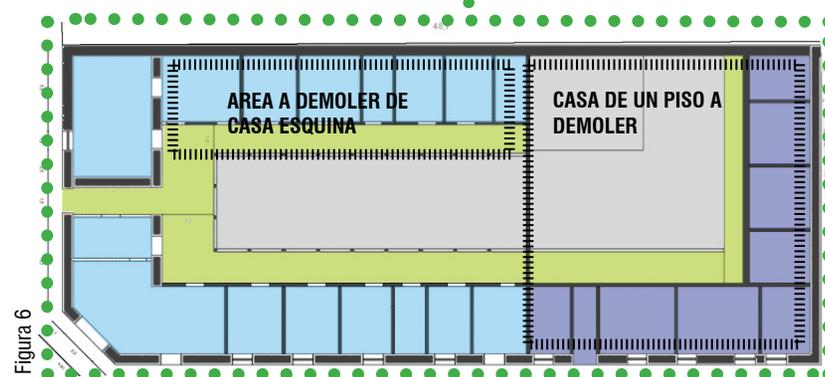
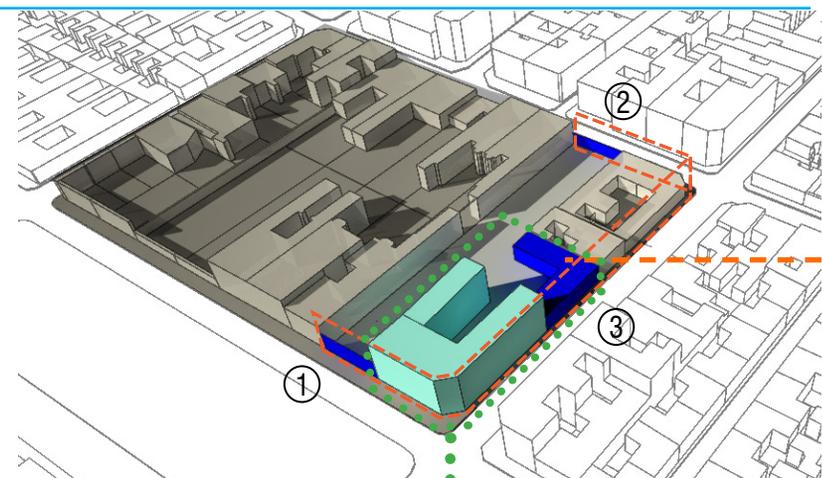


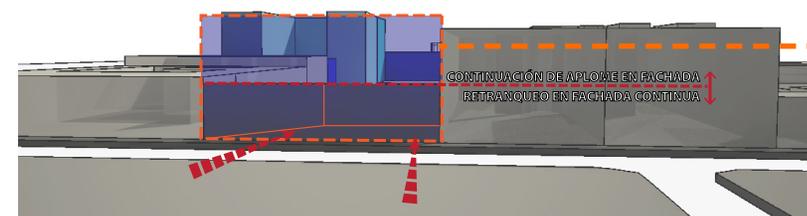
Figura 6



Figura 7

B4. Re-Construcción de la Fachada Continua

Una de las exigencias del Plan Regulador para esta Zona Típica es reconstruir la fachada continua. Para lograr eso, la estrategia parte por retranquear los volúmenes propuestos para cada uno de los tres accesos del conjunto a nivel de calle. Seguido de esto, hacia los niveles superiores, la decisión es reconstituir la fachada continua en un lenguaje contemporáneo, manteniendo el aplome y constituyendo una imagen que se condiga con las fachadas ya existentes.



Fuente: elaboración propia

C) ESTRATEGIAS FORMALES A NIVEL ARQUITECTÓNICO

C1. Accesos y volumetrías

Acceso por Av. Portales

Este se constituye como el acceso más importante debido al Parque Portales que le antecede como espacio público y atrio para el proyecto.

Acceso por calle Huérfanos

Esta es la entrada que combina el acceso directo al CFT y a los estacionamientos. Lo último se decide porque las condiciones longitudinales favorecen a los requerimientos de la una rampa de acceso a los estacionamientos.

Acceso por calle Libertad

Es una entrada secundaria que dirige tanto al espacio público interior como a los programas comunes entre los alumnos aficionados y los del CFT.

Fuente: elaboración propia

C2. Creación de la Plaza

El gesto de bajar el nivel del terreno para crear la plaza, responde a la necesidad de crear un centro que contenga las actividades públicas, además de aumentar la constructividad del proyecto.

El centro esta delimitado a partir de las volumetrías propuestas para los tres accesos. Estos volúmenes a la vez, reconstituyen la continuidad de fachadas para la manzana.

Fuente: elaboración propia

C3. Circulaciones

Se proyecta una circulación transversal al proyecto que permita recorrer la manzana interiormente reconociendo el lenguaje de la trama urbana en las manzanas colindantes

Las circulaciones de este volumen en particular están controladas ya que acceden al programa privado del CFT

La circulación de vehículos que acceden al estacionamiento subterráneo

Las circulaciones verticales de estos volúmenes, acceden a programas semipúblicos, es decir compartidos por alumnos profesionales y aficionados

Fuente: elaboración propia

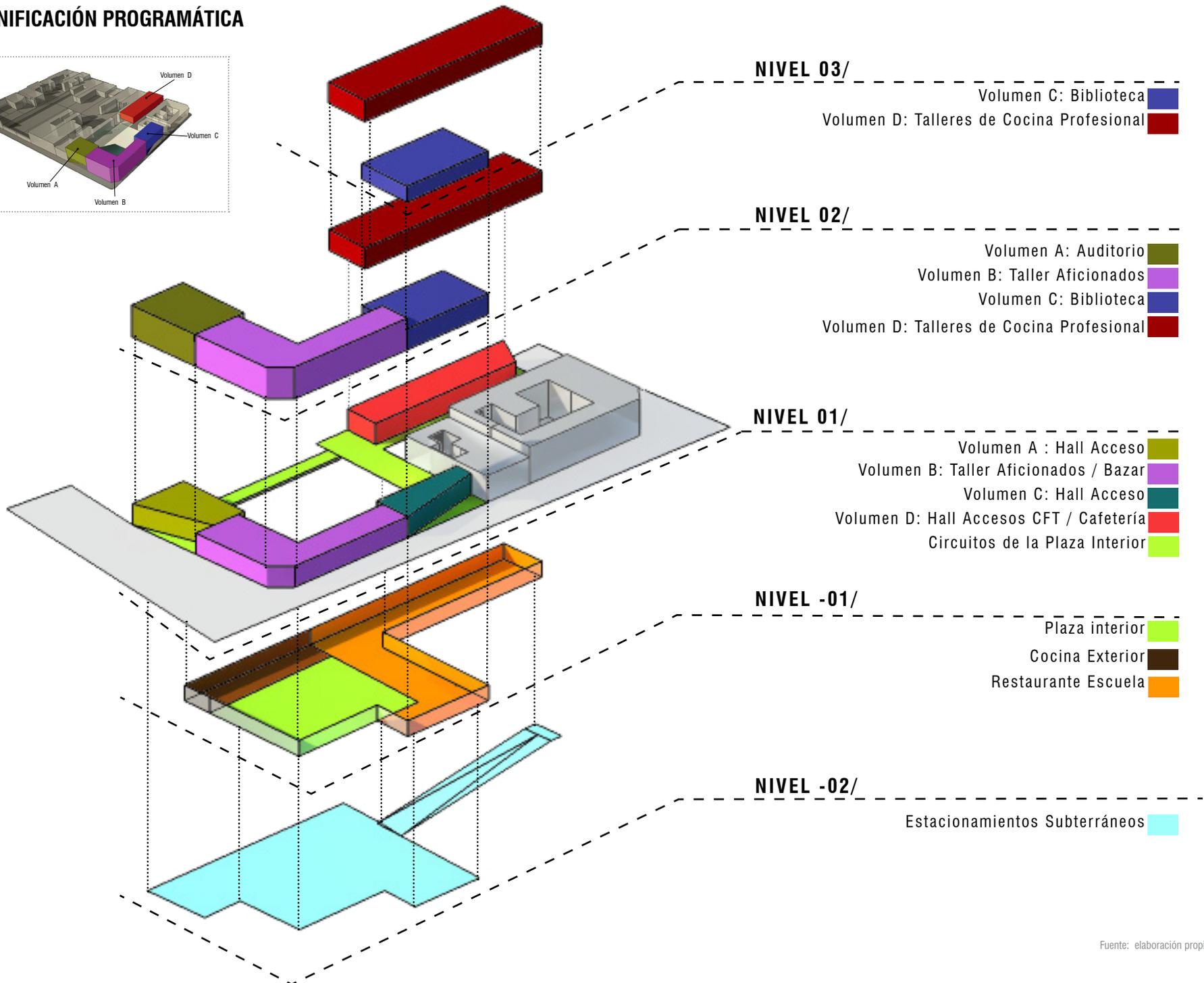
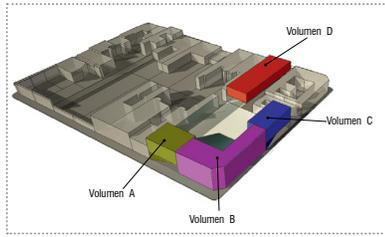
C4. Apertura de fachadas interiores

Las fachadas interiores del proyecto se vuelcan hacia el nuevo centro y permiten la conectividad visual del conjunto

El centro entonces, como espacio público da el soporte para poner en valor la vocación de reunión que tiene el acto de cocinar y comer.

Fuente: elaboración propia

ZONIFICACIÓN PROGRAMÁTICA



MATERIALIDAD

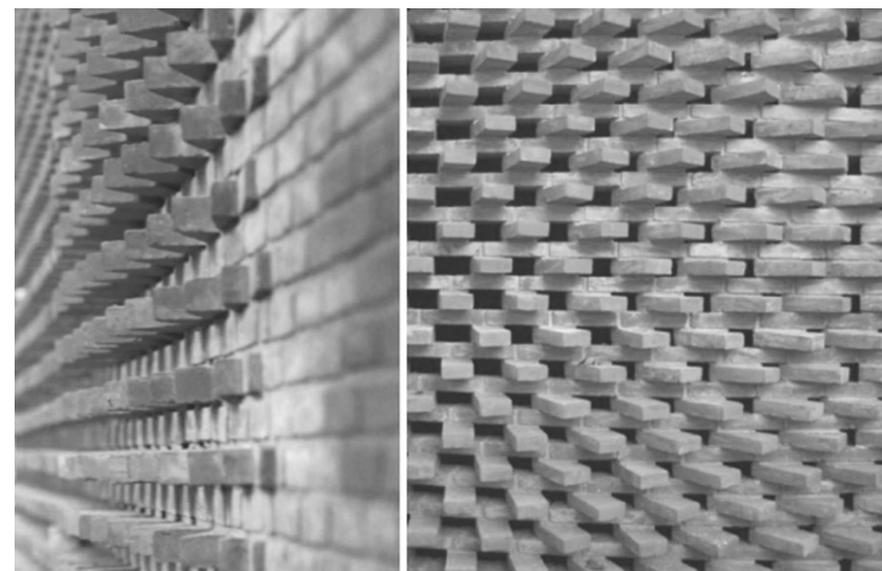


Para definir la materialidad con la que se concretará este proyecto, he puesto la mirada en nuestra propia gastronomía como inspiración.

A lo largo de nuestro país, es recurrente encontrar platos y preparaciones que utilizan las piedras o la tierra, ya sea como combustible o a manera de contenedor, que transforma lo crudo en lo cocido. Esta relación con lo mineral es la que rescato para materializar el proyecto. La tierra y lo pétreo propio de la cocina chilena, se traduce en arquitectura a través del ladrillo.

Al igual que la tierra actúa como masa térmica y conserva el calor en un curanto, el ladrillo como elemento modular tiene entre sus cualidades producir edificios sencillos y económicos puesto que gastan poca energía. El ladrillo actúa como aislante térmico que evita que el calor intenso penetre o que salga, en caso de de bajas temperaturas, es decir, produce un retardo en la oscilación térmica.

Además, otro factor decisivo para la consideración de este material, es su versatilidad a la hora del diseño. Los distintos tipos de aparejo que se pueden lograr y la variedad de colores que se pueden combinar según su composición, lo convierten en un material lúdico e interesante.



Como ha sido planteado en el nombre de este proyecto, se busca la “valorización de la gastronomía en un lenguaje de arquitectura contemporánea”. Para lograr ese objetivo, es necesario conocer primero cuál es el lenguaje arquitectónico del sector que permita a partir de sus características, plantear una propuesta de reinterpretación de ese conocimiento.

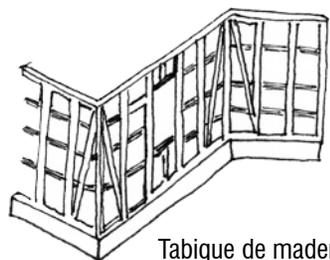
El barrio Yungay posee diferentes materialidades según el tiempo en que fue construido el inmueble. Se caracterizan en el barrio los muros de adobe, estructura de madera con relleno de adobe, tabiquería de madera relleno de adobillo, albañilería de ladrillo simple y albañilería de ladrillo confinada.

Las primeras construcciones del barrio eran principalmente de adobe (tierra cruda y paja), tal como el 90% de las construcciones de la época colonial. La imagen de la masa es la que predominaba en estas construcciones. La constante amenaza de los sismos obliga a que se consideren pocos vanos y la estructura funcione principalmente por la inercia de la masa, lo que se traducía en limitaciones formales y el desarrollo espacial.

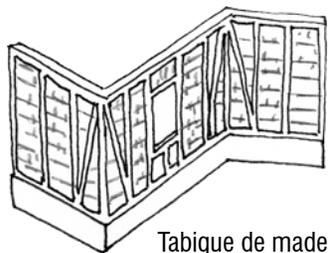
Ya para la época de la República, se incluye en las construcciones en tierra, las estructuras en madera, lo que permitió obras de mayor tamaño y las construcciones en tierra adquirieron mayor esbeltez, ganaron en amplitud y lograron mayor funcionalidad en sus espacios, así como crecieron verticalmente para conseguir más aprovechamiento de los terrenos.

Aún es posible encontrar estas tipologías constructivas características de este primer barrio Republicano, es más, los vecinos organizados de Yungay luchan por conservar el patrimonio aprendiendo y enseñando estas técnicas constructivas a las generaciones actuales a modo de preservar el oficio y darle sustentabilidad a su patrimonio.

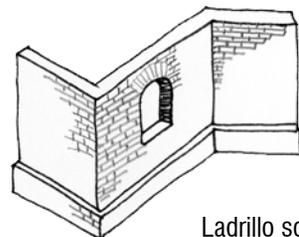
Tipos de muros existentes en el barrio Yungay:



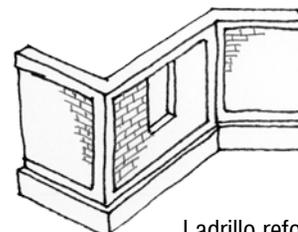
Tabique de madera



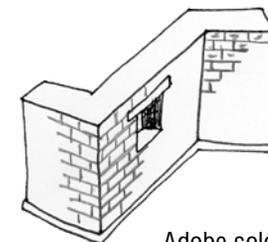
Tabique de madera relleno con abobillo



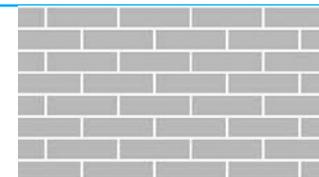
Ladrillo solo



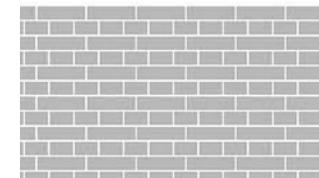
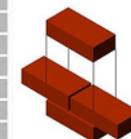
Ladrillo reforzado



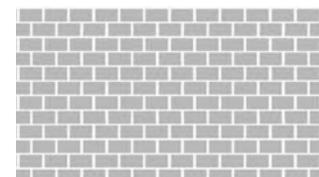
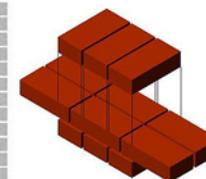
Adobe solo



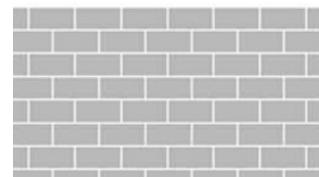
Aparejo a sogas



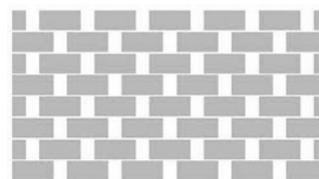
Aparejo inglés



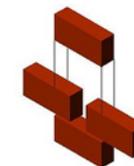
Aparejo a tizones



Aparejo a panderete



Aparejo palomero



Fuente: imágenes extraídas de wikipedia, bajo la búsqueda "ladrillo"

PROPUESTA CONSTRUCTIVA / ESTRUCTURAL



Casa Outpost, Olson Kundig Architects, EE.UU. Estructura en acero con muros de bloques prefabricados de concreto
Fuente: www.olsonkundigarchitects.com



Ejemplo de Pilar y viga en acero con muros soportantes de ladrillos y losas de hormigón.

A partir de la definición de la materialidad en ladrillo y con el objetivo de darle una reinterpretación contemporánea, es que se propone la estructura soportante de los muros de ladrillo como vigas y pilares de acero con losas de hormigón y vanos con ventanas en vidrio.

El desafío que impone esta tipología estructural es el necesario uso de la albañilería armada para los muros de ladrillos, se deben estructurar y evitar el riesgo de colapso en caso de algún evento sísmico.

Un programa que alberga cocinas, donde existen instalaciones que manejan altas temperaturas y hay peligro de incendio, es necesario que cuente con materiales que reduzcan los riesgos de siniestros. En cuanto a a este punto, la materialidad escogida -ladrillo, acero, hormigón y vidrio- es adecuada ya que presenta una alta resistencia al fuego.



Casa 4M, Juan Agustín Soza, Chile.
Fuente: www.bienaldearquitectura.cl

3.8 PROPUESTA DE GESTIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Para llevar a cabo la propuesta planteada es necesario tener nociones de cómo podría gestionarse un proyecto de este tipo, con la finalidad de otorgarle una dimensión lo más real posible en cuanto a su factibilidad.

Para elaborar un sistema de gestión, se deben reconocer los actores presentes en el proyecto, tanto en su materialización como puesta en marcha:

a) Establecimiento Educativo técnico superior:

Para llevar a cabo el proyecto se necesita el respaldo académico por parte de algún establecimiento de educación superior que cumpla con los programas educativos mínimos para asegurar la calidad de los contenidos y la empleabilidad real de sus egresados.

El escenario ideal sería que esta institución contara con experiencia previa en materias de educación y en el rubro de la gastronomía. Si bien hoy existen instituciones que imparten la carrera, parecen no estar interesados en el enfoque propuesto para esta escuela, por lo que quizás -y a manera de crítica- es momento de abrir la misma Universidad de Chile a estos ámbitos de estudio que parecieran estar fuera de la academia tradicional, pero que forman parte de la identidad colectiva del país y como Universidad con vocación pública podría comenzar por garantizar la preservación y transmisión de estos conocimientos. Actualmente, existen proyectos patrocinados por la universidad que están en esta misma línea, como es el Museo de la Vivienda Unifamiliar Chilena.

b) Ministerio de Educación (MINEDUC):

Este organismo gubernamental es el encargado de otorgar becas de financiamiento, ayudando a sostener los gastos correspondientes a los años cursados dentro del establecimiento educacional.

c) Sector privado:

Este sector es el considerado para hacer la inversión de construcción del proyecto. Si bien las inmobiliarias no están particularmente interesadas en construir en terrenos bajo la protección de Zona Típica por las limitancias que se imponen, no quita que algún privado o el mismo Establecimiento Educativo Superior sea el ente que realice la inversión.

d) Estudiantes:

Este grupo es el que representa al usuario con mayor presencia dentro del proyecto. Por una parte, los alumnos del CFT son los que a través de su matrícula o beca otorgada por el estado, financiarán la implementación de la Escuela, tal como funciona actualmente en otros institutos que imparten la especialidad de gastronomía. Por otro lado, se toma el ejemplo del referente Lordinense mencionado anteriormente⁽¹²⁾ y se adopta la modalidad de impartir cursos de corta duración, orientado a materias muy específicas y que permiten al Centro de Formación recibir ingresos por clase tomada.

e) Comunidad de Barrio Yungay:

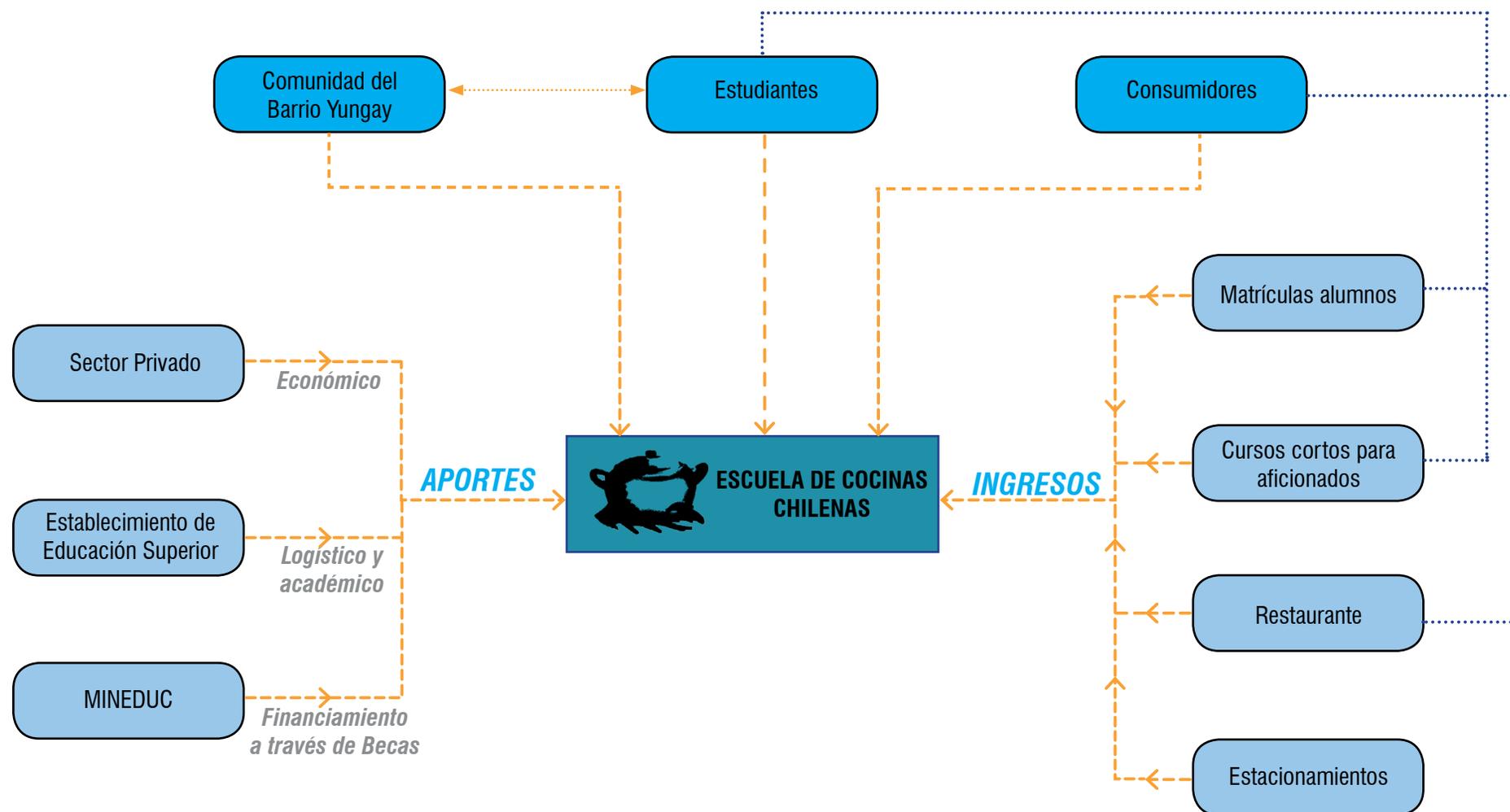
Como ha sido mencionado antes, los vecinos organizados de Yungay son protagonistas de los cambios que experimenta su barrio, lo protegen y cuidan las dinámicas que se dan en su interior. Por eso se busca una armonía con este grupo en cuanto a considerarlos en su condición de habitantes permanentes del barrio y como un usuario más de este proyecto abierto hacia la trama urbana y la comunidad.

Tal como existen organizaciones que se dedican a entender las morfologías constructivas del sector para repararlas y preservarlas, existe también el espíritu de celebración de lo propio (fiesta del Roto Chileno). Aprovechando esta sabiduría colectiva es que la comunidad puede involucrarse, por ejemplo, en dictar clases en los talleres para aficionados de cocina tradicional o sobre construcciones de hornos de barro.

f) Consumidores:

Son otro eslabón de la cadena y parte fundamental, ya que gracias a sus visitas y consumo en el Restaurante de la Escuela, ésta se puede sustentar económicamente. Además vale mencionar que los consumidores de paso, son los principales usuarios de los estacionamientos subterráneos que bajo la modalidad de pago, lo que también implicarían un aporte económico.

(12) L'atelier des Chefs, ejemplo de gestión mencionado en la pág. 57.



Fuente: elaboración propia

Respecto a la rentabilidad económica

El proyecto busca financiarse con el aporte de alguna institución (o fundación) de educación superior interesada en impartir la carrera y por tanto invertir en la construcción del complejo. Para la mantención del mismo, se considera la implementación de estacionamientos subterráneos que den un sustento económico estable.

El otro pilar de financiamiento y mantenimiento son las matrículas de los alumnos del CFG y de los talleres aficionados.

Por último, el restaurante se vincula directamente con la empleabilidad de los alumnos tanto practicantes como egresados y además significa otro punto de ingresos económicos para la correcta gestión del conjunto.

3.9 REFLEXIONES FINALES

(...) *“Existe una sutil transferencia entre las experiencias táctiles y las gustativas. La vista también se transfiere al gusto; ciertos colores y detalles delicados evocan sensaciones orales. La lengua siente subliminalmente la superficie de una piedra pulida delicadamente coloreada. Nuestra experiencia sensorial del mundo se origina en la sensación interior de la boca, y el mundo tiende a volver a sus orígenes orales. El origen más arcaico del espacio arquitectónico está en la cavidad bucal”.* (13)

“Los Ojos de la Piel”

La aproximación al tema que ha desencadenado en este proyecto de título tiene que ver con lo mencionado en la cita, el mundo parte por la exploración a través del gusto. La construcción de nuestros gustos es un proceso cultural aprendido y aprehendido, que define lo que somos y nos identifica profundamente con el lugar donde nacimos. En este sentido, me pareció y sigo creyendo que arquitecturizar la necesidad de preservar nuestra memoria gastronómica, es justo y necesario.

Conocer nuestra cultura es lo único que hará que todos la valoremos y no la perdamos. Es hora quizás de dejar de mirar el modelo estadounidense de vida y mirar un poco más cerca, a nuestros hermanos peruanos que han entendido y transmitido su pasión por su cultura culinaria y transformado esto en un patrimonio intangible que es capaz de atraer turismo y reconocimiento a su país.

Es en ese espíritu que nace el proyecto de la Escuela de Cocinas Chilenas, para el rescate y la puesta en valor de lo que somos, pero entendiendo que a partir de eso es posible reinterpretar y dar un aire de contemporaneidad.

Con respecto al proyecto y la elección del emplazamiento final como resultado de un proceso metodológico, creo que fue la adecuada. La historia, las tipologías arquitectónicas presentes, su comunidad, la valorización del patrimonio tangible como intangible y sobre todo el apego con lo propio, justifican y le dan sentido a las decisiones tomadas en este ámbito.

El objetivo de poner en valor la vocación de reunión que tiene el acto de comer así como la labor educativa que se espera lograr con el proyecto del CFT y los talleres aficionados, conciben con el programa propuesto y con los lineamientos de diseño planteados a partir de la morfología urbana y de la búsqueda de un lenguaje contemporáneo que combine el respeto por el patrimonio existente -reconocido o no- con la valorización de la gastronomía nacional.

Por último, si bien el proceso y los resultados son siempre perfectibles, valoro haber aprendido que para llegar a una propuesta coherente, es necesario una metodología y nunca dejar de preguntarse lo que se da por certero.

(13) *“Los Ojos de la Piel”*, Juhani Pallasmaa. Editorial Gustavo Gili, 2005. En capítulo *“El sabor de la piedra”*, pág 60.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFIA

Libros

“Cultura y Alimentación Indígena en Chile”

Texto editado en conjunto por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, y la Fundación de Comunicaciones del Agro, FUCOA. 2008

“Apuntes para la historia de la Cocina Chilena”

Eugenio Pereira Salas. Editorial Universitaria, 1977.

“La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile”

Sonia Montecino. Editorial Catalonia, 2005.

“Enciclopedia del Folclore de Chile”

Manuel Danneman. Editorial Universitaria, 1998.

“Epopéya de las comidas y bebidas de Chile”

Pablo de Rokha, 1949.

Publicaciones

“Estudio del Patrimonio Arquitectónico de Santiago Poniente”

Equipo: Rosario Carvajal / Claudia Pascual / Marcelo Arancibia Rodríguez / José Osorio. Estudio de iniciativa vecinal con el objetivo de rescatar y promover el Patrimonio cultural del Barrio Yungay. 2007

Tesis

“CAC Centro de Artes Culinarias”

Felipe Giannini. Memoria de título, Universidad de Chile, 2011.

“Rehabilitar la manzana como Plataforma de Integración Social”

Valentina Dávila. Memoria de título, Universidad de Chile, 2011.

“PIDGIN Santiago, Mercado Latinoamericano Abierto”

Camila Kunzar. Memoria de título, Universidad de Chile, 2011.

“Planificación y gestión Patrimonial Participativa para la conservación y desarrollo local de los barrios pericentrales de Santiago”

Francisco San Martín. Seminario de Investigación, Universidad de Chile, 2011.

Legislación consultada

Decreto 43 Zona Típica Barrio Yungay y Brasil, comuna de Santiago. Consejo de Monumentos Nacionales., fecha 24 de abril de 2009.

Entrevistas

Sonia Montecino

Doctora en antropología y escritora, actual vicerrectora de Extensión de la Universidad de Chile. Ha publicado ensayos en materias vinculadas con identidad cultural, relaciones de género, simbólicas de alimentación y discursos míticos chilenos.

Jorge Ortega

Vicerrector CFT ECOLE - Escuela Culinaria Francesa (Socio Fundador)

Emilio Escamilla

Chef egresado de INACAP, organizador del primer concurso Chileno de Cocina Indígena en la sexta región.

Rosario Carvajal

Historiadora, presidenta de la fundación Patrimonio Nuestro del Barrio Yungay.

Páginas Web consultadas:

Sobre el barrio Yungay:

www.elsitiodeyungay.cl
www.patrimonionuestro.cl
www.comunidadesdelpatrimonio.cl
www.circuitocultural.cl
www.boulevardlavaud.cl

Sobre Arquitectura y referencias

www.plataformaarquitectura.cl
www.monumentos.cl
www.olsonkundigarchitects.com

Sobre educación

www.santotomas.cl
<http://ismm.com.ar> (Instituto Superior Mariano Moreno, Argentina)
www.ecf.cl
www.inacap.cl
<http://buscadoreetp.mineduc.cl/> (Buscador de Liceos Técnicos Profesionales)

Sobre Gastronomía y cocina

www.mistura.pe
www.echinuco.cl
www.niamsantiago.cl
www.fundacionpachacutec.org
www.atelierdeschefs.co.uk
<http://cocinatipicachilena.blogspot.com>

Otros

www.municipalidaddesantiago.cl
www.parquemet.cl
www.memoriachilena.cl
Google Street

