

Centro de fomento de la gastronomía regional en Talcahuano.



fau

UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

2017

Estudiante: Cristian Henriquez Salas
Profesor guía: Jorge Iglesias Guillard.

Índice

	Pág.
• Índice	4
• Motivaciones personales.	6
• Motivaciones profesionales.	7
• Resumen	9

Capítulo 1. La problemática.

• Problemática global.	12
• Factores del lenguaje. Interpretación.	12
• Situación actual y sus consecuencias.	14
▪ Cultura.	
▪ Medio Ambiente.	
▪ Salud.	

Capítulo 2. La gastronomía Nacional.

• ¿Por qué la gastronomía?	18
• Visión personal.	20
• Cocinas Mestizas de Chile.	21
▪ Zona norte.	24
▪ Zona centro.	24
▪ Zona sur.	25
• Consejo de la cultura y otros intervinientes.	26
• ¿Qué dicen los cocineros? Ideas clave.	28
• Visión de futuro.	30

Capítulo 3. El lugar.	Pág.
• Elección del emplazamiento.	35
• Contexto histórico	36
• Contexto lejano.	37
• Contexto cercano.	38
• El terreno.	42
• Problemática local.	44
• Plan maestro:	45
▪ Gobierno.	45
▪ Puerto Talcahuano San Vicente.	46
▪ Lo propuesto.	47
Capítulo 4. El proyecto.	
• Descripción y criterios iniciales.	50
• Normativa, gestión y financiamiento.	54
• Referentes principales.	55
• Estrategias de diseño.	60
• Partido general y su evolución en el tiempo.	62
• Del programa y la calidad de los espacios.	64
• Criterios de construcción y estructura.	66
• Accesibilidad.	68
• Planimetría.	69
• Reflexiones finales	72
Capítulo 5. Anexos.	
• Bibliografía.	75

Motivaciones personales.

Siendo desde muy pequeño un gran amante de la cocina, las preguntas de ¿qué comer? ¿cuánto comer? ¿cuánto comprar? ¿dónde comprar? y ¿cómo conservar esa compra?, fueron interrogantes que siempre rondaron en mi cabeza. Pero no fue sino luego de una larga estada en Francia, que la pregunta del buen comer irrumpió en mis pensamientos. Y no me refiero a trufas ni fois gras, sino a lo que ingerimos a diario, casi sin darnos cuenta de que es eso y no otra cosa el combustible vital y funcional de nuestro día a día. La idea de la nutrición.

Durante mi permanencia en la ciudad luz, logré hacer solo un amigo gordo. ¿Cómo se es gordo en un país en donde casi nadie lo es? Más aún ¿cómo dejar de serlo en un país de gordos como el nuestro? Mientras yo me hacía estas preguntas en el viejo continente, uno de mis grandes amigos se aislaba cada vez más del mundo debido a los cerca de 180kg que llegó a pesar.

Una vez de vuelta en Chile, la misión era clara, había que ayudar a este amigo a salir de esa compleja situación. Saber qué, cuánto y en qué horarios comía me pareció un buen punto de inicio. El camino a seguir a su vez estaba claro, había que enseñarle a cocinar, pero antes de eso, a comprar sus productos en la vega; cuánto comprar, cómo elegir sus vegetales, qué hacer con estos y por sobre todas las cosas, hacerlo comer, enseñarle a hacerlo y a disfrutarlo.

A más de dos años de iniciada la titánica tarea, mi amigo luce orgulloso sus menos de 100kg y comenta a todo el que quiera oírle, que los hábitos que tenía forman parte de quien era y no de quien es hoy.

¡Esto podía transformarse en proyecto! En una época en donde la obesidad toma dimensiones de pandemia, los esfuerzos individuales hacia ese respecto, por loables que estos sean, son insuficientes. Los espacios dedicados a enseñanza y difusión de nuestra cultura gastronómica no solo pueden ayudar a aumentar el turismo y a vincular comunidades, sino, principalmente, podrían ser un medio para cambiar la vida de miles de chilenos que, a pesar de sus deseos de mejorar su dieta, se ven impedidos a hacerlo, debido a que a pesar de su aparente disponibilidad, ni las herramientas ni la información se encuentran al alcance de la mano.

Motivaciones profesionales.

¿Cuáles son las condiciones mínimas que debe cumplir un proyecto de título en nuestra escuela? Ser de interés para la población respecto a la cual se trabaja, es decir, ser de interés social, intentar dar respuesta a través de la arquitectura a una problemática descubierta, con la esperanza de que con la propuesta podamos repercutir en la vida de las personas involucradas como uno de sus principales requisitos.

Habiendo encontrado un germen de proyecto, las ideas sueltas inundaron mi cabeza. *“Tiene que ser un proyecto de carácter público”, “debe estar al servicio de toda la comunidad”, “debe servir a todas las clases sociales”, “debe estar emplazado en un lugar que permita generar vínculo con el entorno”, “debe ser de utilidad a muchos más que solo a aquellos que quieren aprender a cocinar” “debe poder mostrar sus actividades a aquellos que lo recorren”, “tiene que ser fiel a mis pensamientos respecto a la arquitectura”.*

Una vez iniciada la investigación, descubrí que el tema de arquitectura y cocina, la arquitectura y esta otra arte que es la gastronomía no había sido trabajada. Me encontraba en un terreno sin explorar en nuestra escuela, pero muy fértil en posibilidades, estaba pensando en proponer una tipología arquitectónica nueva a partir de una necesidad detectada.

En este proceso, me planteo como desafío imaginar y crear un espacio de educación y creación, aplicando el aprendizaje adquirido a lo largo de los años de carrera, proponiendo de esta manera, un proyecto de arquitectura fuertemente ligado a la realidad nacional y a las necesidades de sus habitantes, buscando ser fiel a mis principios y a los principios que me legaron tantos buenos arquitectos y profesores a lo largo de mis años de estudio. Me preparo pues, a ser llamado yo también arquitecto de la universidad de Chile.

Resumen.

A continuación, se presentan los antecedentes necesarios para comprender la respuesta arquitectónica a partir de una problemática descubierta, que vincula a productores y recolectores con los consumidores finales, quienes, a pesar de ser codependientes, carecen de canales de comunicación adecuados.

En el primer capítulo, se encuentra la justificación de la problemática, a través de la reinterpretación de los factores del lenguaje: emisor, receptor, código, canal y mensaje. Esto, con la intención de dar a conocer las maneras en que la cadena de transmisión y comercialización de alimentos se efectúa y cuáles son las consecuencias en la población que ésta tiene. El factor cultural, medio ambiental y de salud pública son constitutivos de la propuesta.

En el siguiente capítulo, se hace mención a las razones por las cuales nuestra gastronomía representa un tema de interés nacional y de actualidad. A partir del libro "Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa" (2004) de la antropóloga Sonia Montecino, la visión de organismos públicos y privados para terminar con una visión de futuro respecto al tema.

En el tercer capítulo son expuestas las razones que motivan la elección de emplazamiento, acompañada de una breve reseña histórica, para entender el presente de la ciudad. Posterior al terremoto y tsunami del año 2010, Talcahuano recibió una fuerte inversión de reconstrucción, lo que motivó tanto al gobierno como al puerto Talcahuano-San Vicente a generar proyectos de planificación urbana, los cuales serán expuestos, junto con la propuesta de quien suscribe a partir de estos antecedentes.

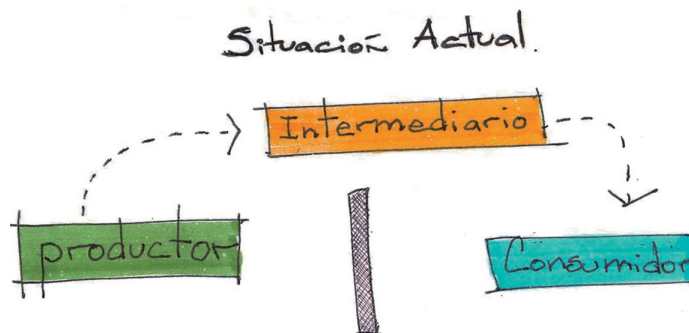
En el cuarto capítulo se presenta una descripción del proyecto, junto con los criterios iniciales a partir de los cuales se trabaja la propuesta, la normativa, gestión y financiamiento. Posterior a esto, se encuentran los principales referentes que dan pie a la idea de partido general y su evolución en el tiempo, para llegar a la definición de programa y las características principales de éste. Posteriormente, son los criterios constructivos, de estructura y de accesibilidad los que nos permiten llegar a la información planimétrica del proyecto.

Capítulo 1. La problemática.



Problemática global: Desconexión de dos mundos codependientes.

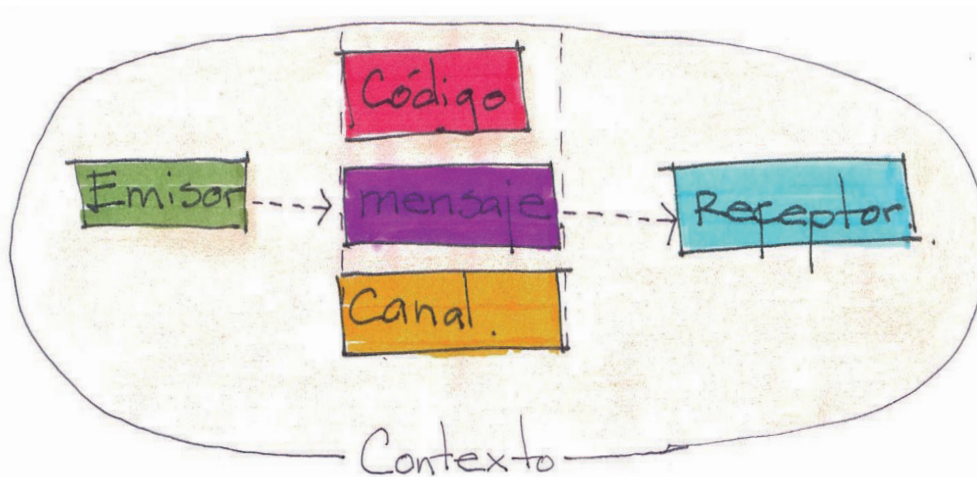
Como fue visto anteriormente, el motivo de trabajar esta temática radica en motivaciones tanto personales como profesionales, sin embargo, para poder tener una visión a partir de los actores directamente relacionados, esta investigación parte con la visita al congreso para cocineros del Festival Latinoamericano de Cocina, NAM 2017, en el cual participaron más de 20 expositores con sus particulares visiones. A partir del análisis de lo expuesto comienza a tomar forma el tema de estudio: la gran **distancia que existe entre quienes producen los alimentos y quienes lo consumen**, debido a que la mayor parte de los intercambios son realizados a través de un intermediario, lo que no permite la decodificación del mensaje inserto en los productos por parte del consumidor, debido a que el productor se ve marginado del intercambio sin llegar a tener vínculo con el consumidor.



Esquema de situación actual. Fuente: elaboración propia.

Factores del Lenguaje. Interpretación.

Para poder entender la problemática, se consideran los factores del lenguaje como un medio adecuado para ejemplificar el rol que juega cada uno de los actores en la materia:



Factores del lenguaje. Fuente: elaboración propia.

Emisor (productor):

- Es el **primero en la cadena de producción**.
- Responsable del **80% de la producción** de alimentos (artesanal).
- Recibe el **10% de la ganancia**.
- Es un contenedor viviente de **costumbres y tradiciones**.
- Presenta dificultades de **transmisión** de su **conocimiento**.

Receptor (consumidor):

- Recibe un **mensaje diferente** al emitido.
- **Modifica sus costumbres** en función de la oferta que otorga el intermediario.
- **No se relaciona con el emisor**.
- Al no disponer de la información asociada a los productos, genera grandes pérdidas.
- Paulatinamente ve deteriorada su **salud, calidad de vida y apego por lo propio**.

Mensaje (producto):

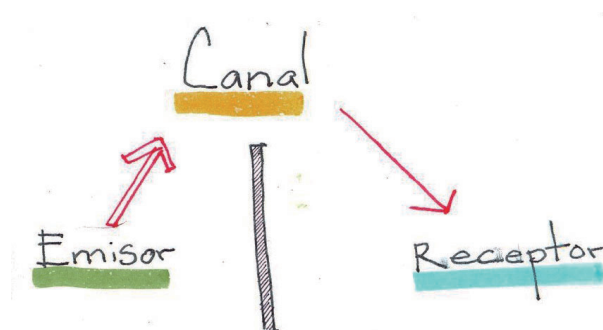
- **Portador de costumbres** ligadas a la producción.
- Transmisor del **patrimonio alimentario**.
- Transmisor del **patrimonio geográfico**.
- Ligado a **preparaciones y métodos de conserva**.
- Constituye la base de nuestro acervo **cultural-alimentario**.

Canal (Intermediario):

- Supermercado, mercado, feria libre.
- En la realidad **se constituye como emisor**.
- Inserto en todos los ámbitos de la transmisión alimentaria.
- Obtiene los **productos** del emisor y **los hace propios**.
- Determina qué productos se comercializan y su precio.
- **No da valor agregado** al producto o productor.
- Genera una **interrupción en la comunicación** entre productor y consumidor.
- **Modifica el mensaje**.

Código:

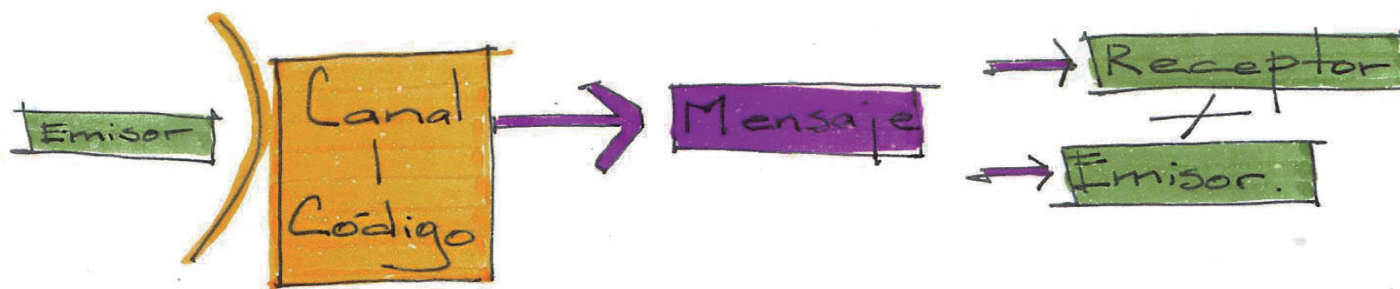
- Medios de comunicación.
- Solo se usan los elementos del código que apoyan la tesis del intermediario.
- **Resignifica conceptos** clave como: saludable, natural, tradicional, entre otros.
- **Solo sirve al canal** y no al conjunto.
- Promueve la realidad del consumidor en detrimento de la del productor.



Esquema situación actual. Fuente: elaboración propia.

Situación actual y consecuencias.

Como es posible ver en el esquema, la dinámica real de la transmisión de productos dista de la configuración inicial de los factores del lenguaje. Esto genera un impacto en la vida de las personas en diversos ámbitos, pero son los factores culturales, medio ambientales y de salud los que forman el núcleo del análisis:



Esquema de situación actual. Fuente: elaboración propia.

Factor cultural

La distancia que existe entre quien produce el alimento y quien lo consume, es posible ser analizada desde el punto de vista cultural, en cuanto un **producto** está ligado al **lugar** geográfico del cual se extrae y a las técnicas utilizadas para su elaboración, consumo o preservación, lo que forma parte del patrimonio cultural local.

Bajo la premisa de que mientras más información asimilada se tiene respecto a un producto, mayor es el apego con este, con el lugar de donde viene y de quien lo produce, es que han nacido tanto en el continente como en el país, iniciativas ligadas a la preservación de los saberes locales, como lo es el "sello manos campesinas" de Indap o la fundación Funleo en Colombia, quienes establecen que el acercamiento entre las partes involucradas, la valoración del producto y el respeto por quienes lo hacen posible, se traduce, finalmente, en **cohesión social**.

Factor medio ambiental:

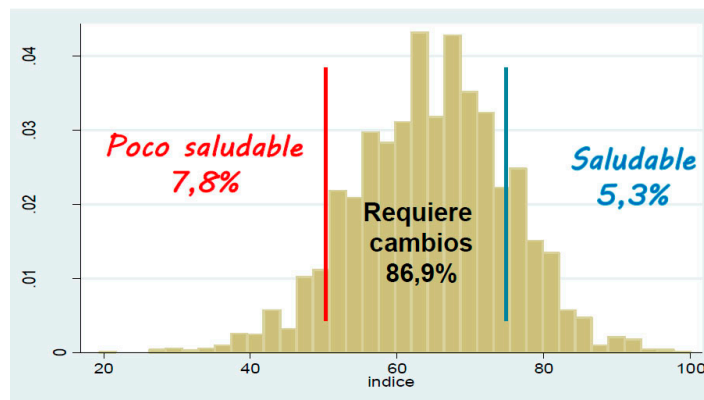
Debido al no traspaso de la información contenida en el producto (preparaciones y técnicas) progresivamente ha ido disminuyendo el acervo gastronómico de los consumidores, lo que se traduce a su vez en grandes pérdidas de materias primas, debido al desconocimiento respecto al qué comprar, cuánto comprar, qué preparar con los productos adquiridos y como conservarlos. Se entiende por tanto, que el desconocimiento del mensaje inserto en los productos termina transformandonos en consumidores poco sustentables, por lo que entre un 30%-50% de nuestras compras terminan en la basura según la FAO, lo que se debe en buena parte al no saber que hacer con los productos que se adquieren.

Factor salud:

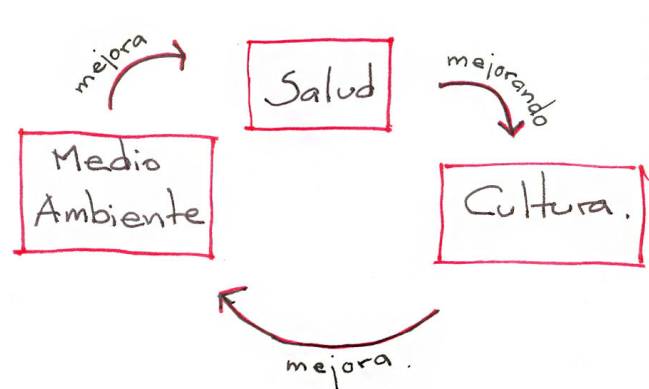
Como primer elemento, es necesario destacar que hasta hace muy poco, la salud de las personas no era evaluada a partir de la ingesta de alimentos, registrándose una encuesta de este tipo el año 1959 a un grupo de conscriptos, lo que no permitió mayor análisis o comparación debido a lo limitado del muestreo. La primera encuesta de carácter nacional fue realizada entre Noviembre del 2011 y Enero del 2012; La Encuesta Nacional de Consumo Alimentario ENCA, sin considerar la del año 1974, la cual no fue publicada.

La primera luz de alerta que levanta la encuesta mencionada nos dice que solo el **5%** de nuestra población **se alimenta de manera saludable** (sin cumplir de manera óptima con los estándares propuestos). El restante **95%** **de la población requiere de cambios importantes en su dieta**, por ser considerada poco saludable y, en consecuencia, dañina para la salud. Esta manera de alimentarse ha permitido, por ejemplo, que las cifras de obesidad hayan aumentado en un 6 % entre el año 2003 y el 2010, pasando de tener 6.8 millones de personas con sobre peso a 8.9 millones, es decir, el 67 % de la población nacional sufre esta condición. (MINSAL, 2010).

Otros análisis, establecen que 1 de cada 11 muertes en Chile son atribuibles al exceso de peso, es decir, a lo que comemos. (MINSAL, 2007).



Índice de alimentación saludable. Fuente: Informe final de la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario.



Factores sobre los cuales influye la problemática. Fuente: elaboración propia.

Capitulo 2. La gastronomía nacional.



¿Por qué la gastronomía?

Para un francés o un vasco, hablar de las especificidades de su gastronomía resulta algo común, por lo que no es difícil encontrar a personas que tengan algo que decir al respecto. En nuestro país, por el contrario, como pasa en mucho otros, hablar de nuestra gastronomía resulta algo complejo pues se asume que no tenemos mucho de que estar orgullosos. De una u otra manera existe algo de vergüenza al hablar de “porotos con rienda” y “charquicán”.

A la fecha han existido grandes revoluciones gastronómicas que han ayudado a regiones y países a diversificar su matriz productiva, a partir de los beneficios que otorga el cuidado y fomento de las tradiciones y productos locales. Un ejemplo es la llamada “Nueva Cocina Vasca” de los años 70’, la cual tuvo como principales características la revisión y recuperación de platos perdidos, asegurar la autenticidad de los ingredientes (trabajo con el productor) y la determinación de innovar. Poco antes, el chef Paul Bocuse había hecho lo propio con la “Nouvelle Cuisine”, revolucionando la manera en que se miraban las propias preparaciones en contraste con las foráneas.

Ambos casos, tuvieron como principal foco el trabajo directo con los productores, la búsqueda de la autenticidad de los productos, la recolección y aprendizaje de los conocimientos albergados por dichos productores y sus familias.

Las iniciativas anteriores dieron paso a otras de origen privado, como la del restaurant “El Bulli” en España, quien dio origen a la investigación gastronómica, así también han surgido iniciativas colectivas como lo fue el origen de la “Nueva Cocina Nórdica” con su manifiesto de 10 propuestas e iniciativas que terminaron por posicionar la gastronomía nacional a la vista de todo el mundo. Así fue el caso de la gastronomía peruana con Gastón Acurio como su principal embajador.



Restaurant “Los Rodriguez” en la vega chica, Recoleta. En este restaurant es posible encontrar parte del recetario nacional con preparaciones arraigadas a la tradición local.

Fuente: elaboración propia.



Vega Monumental de Concepción.

Fuente: elaboración propia.

Dicho esto, es posible evidenciar que existe una tendencia al reconocimiento de los productos locales y a las personas que hacen posible su existencia. Cocineros de todas partes del continente se encuentran enfocados en acercarse a los lugares más recónditos de sus territorios para poder obtener de primera fuente la información y los productos necesarios que permitan la puesta en valor de lo que puede ser considerado como propio, dinámica de la cual nuestro país no se encuentra ajeno.

A partir de las entrevistas realizadas a diversos cocineros nacionales, se puede extraer que desde hace 3 a 5 años se vive *“la revolución de la pérdida de la vergüenza”* (Medina, 2017). Los cocineros de diversas partes de nuestro país se encuentran en similar búsqueda que sus pares latinoamericanos, tratando de recuperar los saberes que por un momento se creyeron olvidados. Es opinión generalizada que nuestro país, en todas sus regiones, tiene algo que decir en materia gastronómica. *“Nuestra cocina no hay que inventarla, hay que cocinarla”* (Ortega, 2017).

En definitiva, nos encontramos en un momento histórico, en donde los consumidores, cocineros, el sector privado y en menor medida el público, presentan interés por recuperar el conocimiento albergado en los diversos rincones de nuestro país. Nos parece por tanto, que ha llegado la hora de pensar desde la arquitectura cómo serán esos espacios en donde toda este conocimiento pueda ser condensado, **logrando una bajada de información al público general**, debido a que la mayor parte del conocimiento que se genera solo sirve para mejorar las propuestas gastronómicas de los restaurantes involucrados.



Cargamento de cochayuyo. Temuco.
Fuente: Jorge González.

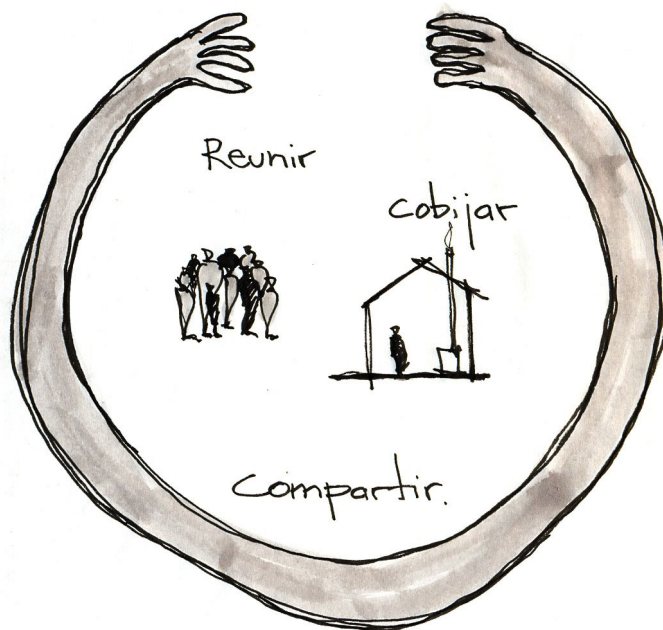


Aurora Cayo. Reconocida cocinera Aymara.
Fuente: Revista Ya.

Visión personal.

En el mundo actual existen pocas formas de **vincular al hombre** de manera tan significativa como con la cocina. Personas de todas las edades, culturas y clases sociales son puestas a prueba en sus convicciones frente a la mesa cariñosa de la abuela, la madre, la de un chef o cualquier otro que tenga esos conocimientos casi alquímicos de transformar productos derivados de la naturaleza en preparaciones que son capaces de **conectarnos** con lo más profundo de nosotros mismos.

Pocas maneras más honestas y desinteresadas de demostrar cariño que con un plato de comida para el viajero cansado, el trabajador que vuelve de su jornada o el estudiante de regreso al hogar luego de temporadas completas de lejanía. La cocina tiene esa **capacidad de reunir** a las personas, de **abrigarlas** a partir de las manos cariñosas que preparan el alimento, el cual se transforma en excusa para **compartir** entre los comensales. La cocina en cuanto espacio físico adquiere de manera inherente esas características propias del acto de cocinar y comer. Producto de las experiencias vividas en ese espacio, poco a poco va ganando importancia en la vida de las personas, transformándose, en la mayoría de los casos, en el lugar predilecto para las conversaciones familiares, para el descanso y la distensión de sus habitantes. **Albergar, reunir y compartir** se vuelven características fundamentales de los espacios de cocina de nuestros hogares, sobre todo en climas húmedos y lluviosos, en donde el fuego permanece prendido a toda hora, expectante de la llegada de algún vecino, amigo o familiar que tomará su turno para sentirse cobijado y agasajado en ese espacio a veces sacro que conforma, en toda regla, el hogar.



Fuente: elaboración propia.

Cocinas Mestizas de Chile. La olla deleitosa.

En la obra consultada es posible encontrar, desde el punto de vista de la antropología, una visión respecto a qué es y de qué manera se comporta la gastronomía nacional. En el texto, se hace mención a las investigaciones de Claude Lévi-Strauss, quien considera la alimentación como un lenguaje, y a partir del papel del fuego en los mitos, sostiene que *“el paso de lo crudo a lo cocido implica transitar desde la naturaleza a la cultura, es decir, a lo humano”*. De esta manera, el autor establece el “triángulo culinario” lo crudo, lo cocido y lo podrido, lo que permitiría en una sociedad *“deducir cómo su cocina constituye un lenguaje que traduce inconscientemente su estructura...”* (Montecino, 2004). Se entiende por tanto, que la manera en que nos alimentamos, la elección de productos y preparaciones es, de una u otro forma, una manera de pensarnos a nosotros mismos, pues al consumir uno u otro producto formamos parte de manera inconsciente de uno u otro universo, de un lenguaje u otro.

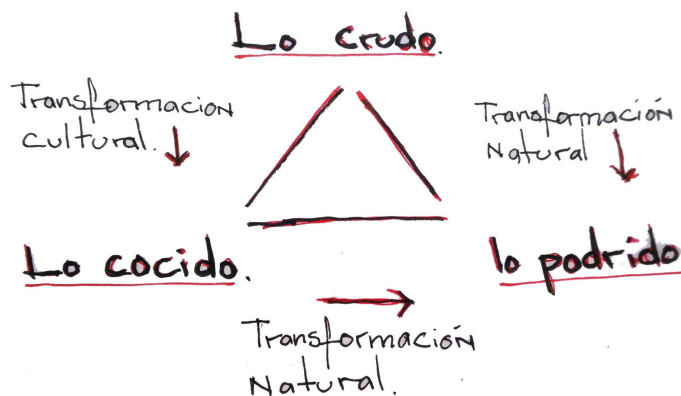
Para poder entender el universo culinario nacional, la autora suscribe a la denominación que hace Lévi-strauss respecto a cocina (modos de preparación) y formas de consumo o maneras de mesa (costumbres asociadas al consumo de un plato). De esta manera, es posible entender que la cocina nacional no puede ser vista como una sola, sino más bien como un elemento plural, que nace de la tradición indígena junto con las traídas por los españoles y, posteriormente, la influencia de cocinas europeas como la francesa, la cual modificó de manera importante nuestras “maneras de mesa”, sobre todo en la clase más acomodada, además de la influencia de otras cocinas como la Alemana al sur de nuestro país.



Portada del libro “Cocinas mestizas de Chile” de la antropóloga Sonia Montecino.

Bajo el entendido de que lo “propio” es una construcción social y de que la cocina, al igual que lo hace la literatura y la pintura, va evolucionando con el paso del tiempo, teniendo corrientes y vanguardias que permiten a los unos y a los otros sentirte parte de un imaginario común, la gastronomía no representa un objeto museográfico inerte, sino, muy por el contrario, representa un elemento viviente que muta en post del presente en el cual habita y de las preferencias sociales de sus habitantes. La cazuela por ejemplo, *“hace nítida esta relación de identidad entre lo que comemos y lo que somos: está extendida por todo el país, pero en cada lugar se presenta de manera especial y con ingredientes diferentes”* (Montecino, 2004). Es un plato de consumo nacional, el cual presenta múltiples variaciones que la hacen propia de cada territorio, sin embargo, todas tienen en común el concepto de un “hervido en donde sobresalen elementos vegetales y animales sin confundirse los unos con los otros”. Los estilos pueden variar, pero no así su forma de cocción y la presentación de sus ingredientes.

El chef Andoni Anduriz sostiene que **“cuando nos comemos un plato, nos comemos un país”**, es decir, nos comemos sus ingredientes (cocina), sus tradiciones (maneras de mesa) dentro de un contexto, horarios, gamas cromáticas, etc. Lo que nos permite darnos cuenta que estamos en uno u otro lugar. El uso del ají por ejemplo, según sostiene la autora, podría permitirnos identificar la clase social de quien lo consume a partir de las maneras de presentarlo o las cantidades consumidas. El consumo de alimentos por tanto representa una manera de identificarnos a nosotros mismos.



Triángulo culinario de Claude Lévi-Strauss.

Fuente: elaboración propia.

El **lugar y quién** realiza las preparaciones tampoco es un elemento que debe considerarse al azar. En nuestro territorio, como en muchos otros, han sido las mujeres principalmente las depositarias del saber gastronómico y son ellas las que han sido capaces de generar las interpretaciones locales, a través de las diferentes influencias que han existido a lo largo del tiempo. La oralidad tradicional remonta que tras la llegada de los españoles, fueron las españolas cautivas por los mapuches quienes, inicialmente, introdujeron el uso del trigo, además de otras preparaciones y, por su parte, fueron las cautivas mapuches quienes llevaron a cabo la labor de adaptar, copiar y a veces de reinterpretar la cocina de sus captores a partir del propio imaginario. Es a partir de la imitación, la observación y la repetición que este saber se preservó durante largo tiempo. Es sabido que la escritura tardó muchos siglos en llegar a manos de las mujeres, por lo que la **transmisión oral y gestual** fue y sigue siendo la manera privilegiada de adopción de estos conocimientos, dando forma a través del tiempo a lo que hoy podemos entender como cocina nacional.

Como ya fue explicado previamente, no es posible hablar de una sola cocina chilena ni mucho menos de solo un par de preparaciones que engloben la totalidad de nuestro quehacer culinario, sin embargo, podemos tomar una serie de ejemplos que nos permitan entender de qué manera una preparación es capaz de conectarnos con lo más profundo de quienes fuimos y quienes somos. Para poder dar cuenta de la variedad de nuestra cocina y la manera en que esta se entiende, la bibliografía citada hace una separación entre zona norte, zona centro y zona sur a partir de una serie de platos que se presentan a continuación:



Mujer alguera de Puerto Montt, portadora de conocimientos a preservar.

Fuente: www.subpesca.cl

Zona Norte.

Al momento de hablar de la zona norte de nuestro país, lo primero que se nos vienen a la mente es un clima seco y agreste. Son las piedras las que tienen un rol protagónico en la “calapurca”, preparación común al mundo andino de consumo frecuente aún en nuestros días. La calapurca, consiste en un “caldo de tierra” (sin ingredientes marinos) con base de mote de maíz y papa, a la cual se agrega carne de llama, pollo o cordero, cuya particularidad radica en el uso de piedras calientes en su cocción.

A partir de relatos míticos es posible entender la importancia simbólica que conlleva el uso de las piedras, pues fue “Achachila” (el antepasado), el creador de las cosas quien dio vida a la humanidad, quienes a su vez construyeron casas de piedra para protegerse del sol y la luna pues los primeros hombres fueron quemados por la luz de ambos, lo que los convirtió en rocas. A su vez los relatos sobre “Wiracocha” hablan de la transformación de los primeros seres humanos en piedra en señal de castigo.

Es por lo anterior que, al momento de cocinar y comer un plato de calapurca, se hace remembranza a los antepasados, a esos hombres primigenios que poblaron la tierra. En otras palabras, al ingerir este plato entramos en contacto con el mundo espiritual y mítico de la zona, obteniendo una conexión profunda con las creencias locales a partir de su consumo.



Calapurca.

Fuente: www.saboresdechile.cl

Zona centro.

Esta zona es la comprendida entre Aconcagua y Chillán y a pesar de ser un plato extendido a nivel nacional, es la cazuela la encargada de darnos algunos atisbos de por qué y cómo lo que comemos logra ser síntesis de momentos históricos y culturalmente diversos, de representar quienes somos y de dónde venimos. Sus ingredientes varían de acuerdo a las estaciones del año, región y saberes de quienes lo preparan, pero tiene como característica principal ser un caldo que admite dentro de sí elementos vegetales y animales muy bien diferenciados entre sí.

Existen antecedentes como los de (Montecino, 2004) que permiten señalar que la cazuela resulta del encuentro entre la cultura mapuche, la cual aporta sus caldos de verduras llamados korrü y los españoles, quienes llegaron al territorio con sus pucheros de carne, dando origen a este plato entendido como intrínsecamente nacional y que es asociado a lo femenino por la autora, en cuanto el caldo representa el líquido amniótico capaz de dar vida a partir de sus elementos.

La cazuela, de manera casi mística tiene la capacidad de conectar con lo más íntimo de las personas, con recuerdos, emociones y vivencias en torno a la mesa, trayéndonos de manera inconsciente al plano de lo familiar y a ese “no sé qué” inexplicable que nos une de manera inseparable con las manos de quien preparan en alimento.



Cazuela.

Fuente: elaboración propia.

Zona sur.

En el caso de la zona sur, la preparación escogida para relatar las formas de vida de sus habitantes es el curanto, preparación milenaria presente en la isla de Chiloé hace más de 5.000 años, la cual tiene como elemento en común con la calapurca (norte) el uso de piedras calientes en su preparación, las que a su vez pueden ser asociadas a relatos míticos relacionados con la fertilidad y la abundancia.

El curanto es de gran interés para la propuesta arquitectónica, en cuanto representa una preparación de carácter colectivo, el cual involucra un número importante de personas que realizan faenas previas como lo son la preparación del hoyo de cocción, la elección de las piedras que servirán como combustible sumado a la variedad de productos tanto marinos como terrestres que se necesitan. Este plato que en su etapa más primigenia solo contaba con pescados y mariscos, comenzó a aceptar el uso de la carne a partir de la llegada de los españoles.

El sentido social y colectivo que representa el curanto está dado no solo debido a la necesidad de diferentes faenas desarrolladas por diferentes personas, sino también, al hecho de ser considerada una comida festiva, usualmente realizada después de la cosecha de la papa o minga en general. Este plato se come al exterior, en el mismo lugar en donde es cocinado, otorgándole un fuerte sentido de comunión con el entorno y entre quienes participan de su preparación y degustación, transformándose en evento en sí mismo, en excusa para compartir en comunidad y, como lo señala la autora del libro, "se convierte nuevamente en un elemento de carácter femenino, capaz de transformar en las tinieblas del hoyo de cocción (vientre) los productos inertes que se convierten en vida" y motor de unión entre sus participantes.



Preparación de las piedras del curanto.

Fuente: Guillermo Camus.



Retiro de los ingredientes del curanto.

Fuente: www.residencias.cultura.gob.cl

Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y otros intervinientes.

Como suele suceder en muchos casos en donde las vanguardias superan en capacidad de reacción a los estados, hasta el momento habían sido entes privados los que enfocaban su trabajo en la recuperación de la gastronomía nacional. Sin embargo, en nuestro país, desde al año 2016 la gastronomía forma parte del listado de artes que han de ser preservadas. Para esto, el gobierno de turno ha implementado fondos concursables dedicados exclusivamente a la recuperación gastronómica, lo que permitió, por ejemplo, que este año se iniciara una investigación para la identificación y recuperación del producto “durazno betarraga”, el cual se encuentra en grave riesgo de extinción, pero a su vez se encuentra en un proceso de investigación que busca evitar esta pérdida.

La incorporación de la gastronomía a las artes y su llamado a preservar su cultura ya comienza a dar sus primeros frutos con la publicación del libro “tu receta, tu historia”, el cual fue realizado a partir de un concurso nacional, en el cual las personas de todas partes del país enviaron sus recetas con la esperanza de ser publicadas.

A pesar de que el proceso de involucrar al Estado en una tarea de esta envergadura necesariamente ha de tomar tiempo, ya es posible sentir, según la interpretación de la coordinadora de gastronomía del CNCA, que la tendencia es seguir el ejemplo de experiencias internacionales al respecto. Esto implica que existan a la fecha una serie de proyectos en evaluación que tienen como objetivo principal la recuperación no solo de un recetario nacional, sino también la preservación de los productores, los productos y los saberes relacionados a ellos; objetivo que va en directa relación con las directrices motoras de este proyecto. En esta misma línea, INDAP (Instituto de Desarrollo Agropecuario) cuenta con iniciativas propias, las que van ligadas a la certificación de productos artesanales con su sello “manos campesinas”, el cual solo puede ser otorgado a los mismos productores y no así a revendedores de productos campesinos.



Portada del libro Tu receta, tu historia.

Fuente: CNCA.



Sello manos campesinas

Fuente: INDAP.

De manera paralela a los esfuerzos ya iniciados por el gobierno, existen diversas iniciativas privadas ligadas a la preservación de nuestro saber culinario. En este sentido, existen enfoques como los de “**La Chimba**” (Antofagasta) quienes trabajan bajo la idea de que la cocina puede ser un **motor en el desarrollo social** u otras de carácter mucho más privado, como podría ser el restaurant “Boragó” bajo la dirección del cocinero nacional Rodolfo Guzmán, quien junto con su equipo han pasado los últimos años visitando los lugares más recónditos de nuestro país en busca de **productos endémicos y sus productores (o recolectores)**, para poder desarrollar una propuesta culinaria única en nuestro territorio, lo que le ha valido el puesto 42º en el ranking de los mejores restaurantes del mundo publicado por la revista “Restaurant Magazine”.

De esta manera, es posible identificar que la revolución de la perdida de la vergüenza ya está en marcha en nuestro país, al igual que en muchos otros países latinoamericanos, en donde se va entendiendo poco a poco que al interior de nuestros territorios y comunidades existen saberes únicos que han de ser fomentados, no solo desde un punto de vista patrimonial, sino también desde un **punto de vista económico y social** pues muchos de los productores que otrora vivían dificultades para comercializar sus productos y continuar con su producción se han visto beneficiados tanto por el **trato directo** con sus consumidores como con la masificación de sus productos, derivado de la vitrina que pueden darle tanto restaurantes como asociaciones dedicadas al tema.



Logo la Chimba.
Fuente: www.lachimbaantogasta.cl

BORAGÓ

Logo restaurant Boragó.
Fuente: www.borago.cl

¿Qué dicen los cocineros? Ideas clave.

A lo largo de este proceso, tuvimos la oportunidad de presenciar a más de 20 cocineros nacionales e internacional realizar su trabajo y exponer sus ideas al respecto, algunos de los cuales tuvimos la oportunidad de entrevistar y ahondar en la visión que tienen de la actualidad de la cocina nacional. Un punto que desde un principio llamó poderosamente la atención es la cercanía de sus planteamientos respecto a la arquitectura. Un cocinero, cuando se plantea cocinar, no solo busca generar un plato que sea considerado rico, sino, **cocinar un concepto** como es el caso del cocinero nacional Rolando Ortega o cocinar, cual axonométrica explotada, un plato a partir de los pisos climáticos que presenta nuestro país (mar, valle, cordillera) como lo es el caso de la cocinera nortina Claudia Valdivia.

Para poder dar a conocer de manera más ordenada las visiones descubiertas a lo largo de este proceso, haremos una primera referencia a lo expuesto por cocineros internacionales: Leonor Espinoza, con su fundación "Funleo" sostiene de manera categórica y a partir de su experiencia, que "la cocina es un generador de inclusión social", utilizando su restaurant como una "fachada" para el apoyo y transmisión de los saberes de más de 2000 mujeres colombianas asociadas (**cocina para el desarrollo social**). Pedro Schiaffino (2017) señala que no solo basta con comer cosas ricas sino más bien es necesario aprender comiendo. Es por esto que plantea una **cocina de pedagogía**, la cual nos permita adentrarnos dentro de la vida de los productores no solo a partir de los alimentos que pueden entregarnos, sino también a partir de otros elementos de su vida cotidiana como por ejemplo la incorporación de la cerámica propia del lugar.

Por último, es necesario destacar el trabajo de la ONG "Nutrehogar" bajo la dirección del cocinero panameño Mario Castellón (2017), quienes identificaron comunidades indígenas aisladas las cuales sufrían de desnutrición a pesar de ser productores de especies orgánicas de gran calidad. En este caso, el trabajo de aprendizaje funciona tanto para los cocineros como para



Logo Salvador Cocina y café del cocinero Rolando Ortega. Fuente: facebook.



FUNLEO

Logo de la fundación Funleo, dirigida por la cocinera colombiana Leonor Espinoza. Fuente: funleo.org

las comunidades, pues los primeros lograron identificar las potencialidades de los productores y les entregaron herramientas que permitieron la comercialización de sus productos, bajo los estándares de calidad requeridos por los restaurantes, lo que llevó a cambiar la vida de muchas familias quienes, pasaron de ganas 23 dólares mensuales a 150 dólares semanales a partir de la venta de sus productos a restaurantes asociados a la ONG.

En cuanto a las experiencias nacionales, nuestro proceso viene tomando fuerza desde hace algunos años, lo que ha permitido la creación de diversas iniciativas sobre todo a partir de **la asociatividad** como lo es el colectivo "Fermento" a cargo de la arquitecta nacional Carolina Contreras, quien junto a productores de diversas partes del país se encuentran dedicados a la elaboración de quesos madurados de alta calidad, los cuales previo al inicio de esta iniciativa no podían ser producidos debido al alto costo y complejidad técnica que representan las cámaras de madurado de quesos. En este caso, como en muchos otros, **agregar valor** a los productos artesanales forma parte fundamental del quehacer cotidiano. El restaurant Raíces a cargo del cocinero Gustavo Moreno, trabaja en la búsqueda de la **cocina de km 0**, a partir de la **investigación y desarrollo** de productos que se realiza en sus instalaciones. En este caso, el objetivo es descubrir la mayor cantidad de productos comestibles de su territorio (Pichilemu), y a su vez, descubrir la mayor cantidad de aplicaciones posibles a partir de estos productos, nuevamente con el foco puesto en el trato directo con los productores locales.

Estos son solo algunos ejemplos de lo que están haciendo los cocineros y personas relacionadas al tema a lo largo y ancho de nuestro continente así como también al interior de nuestro país. Parece ser una conclusión compartida por todos que el futuro de la gastronomía de las diversas regiones ha de estar impulsada, por sobre todo, en base al trabajo de productores y artesanos, buscando el trato directo con ellos, evitando en la medida de lo posible el trabajo con intermediarios.



Logo del colectivo Fermento.
Fuente: www.colectivofermento.cl



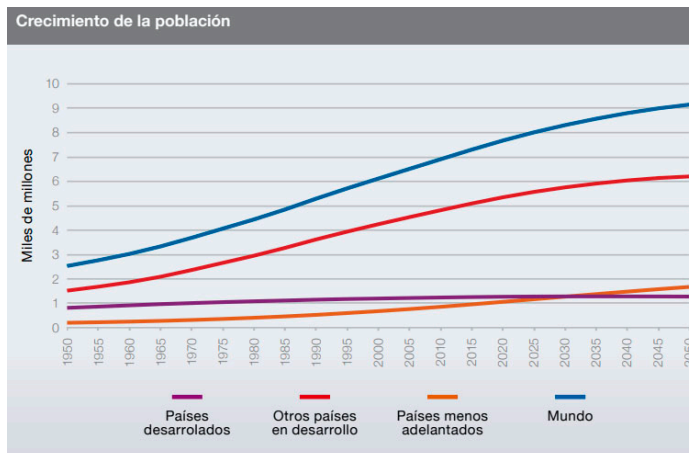
Logo laboratorio i+d Raíces.
Fuente: www.raiceslab.cl

Visión de futuro.

Según la F.A.O (Food and Agriculture Organization of the United Nations), para el año 2050 la población mundial bordeará los 10.000 millones de personas, lo que aumentará la demanda de alimentos en un 50% respecto a la actualidad. Esto, según la organización, tendrá el potencial de generar una gran crisis alimentaria a nivel mundial, debido a que los actuales sistemas de producción no son capaces de dar abasto con dicha demanda, puesto que los mismos presentan grandes falencias tanto en niveles de productividad como medio ambientales. Es la visión de muchos de los cocineros entrevistados que la búsqueda de productos endémicos, la recuperación y manejo de productos locales y estacionales ha de ser una herramienta fundamental en la búsqueda de soluciones a esta problemática futura.

La recuperación de nuestro saber culinario no solo tiene la capacidad de repercutir en las ganancias de restaurantes dedicados al tema o a las familias directamente relacionadas con dichos productos, sino también se presenta como una oportunidad de acercar a las distintas comunidades rurales con sus consumidores urbanos. El reconocimiento de los unos y los otros tendría como resultado la valorización de quienes somos intrínsecamente, a partir de los productos, técnicas y preparaciones ligadas al lugar en el que habitamos.

Además de lo anterior, un centro de fomento de la gastronomía, en su línea más investigativa, tiene la capacidad de generar alternativas culinarias para aquellas personas que presentan problemas de salud ligados a la ingesta de alimentos como lo son: la intolerancia al gluten, la lactosa, diabéticos. A su vez, pueden ser los creadores de nuevas minutas de alimentación para las empresas (venta de servicios) y espacios de educación presencial tanto para adultos como a niños, logrando encaminar poco a poco a la población hacia una alimentación más arraigada a las posibilidades que nos da nuestra tierra, más allá de la oferta que nos ofrece el contexto alimentario actual.



Proyección de crecimiento demográfico.
Fuente: fao.org.

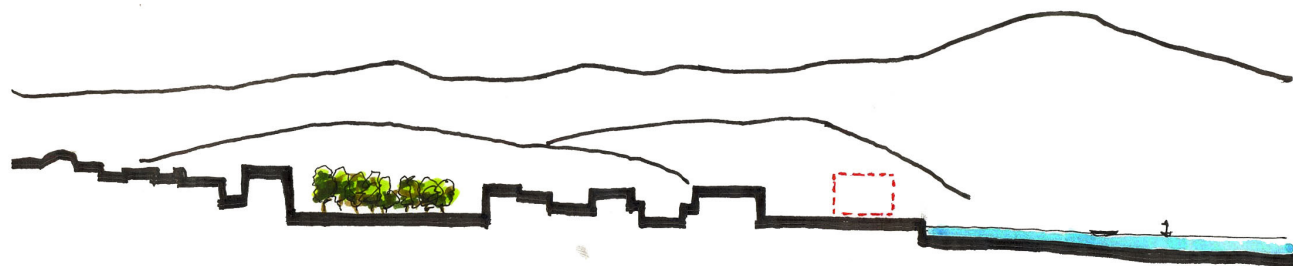


logos “sin gluten” y “sin lactosa”
Fuente: facilisimo.com



Niñas recibiendo clases de cocina. Según los estudios que maneja JUNAEB, los niños que tienen conocimientos de cocina presentan un 80% menos de posibilidades de contraer enfermedades ligadas a la mala alimentación. Fuente: cociladycocina.com.

Capitulo 3. El lugar.



Elección del emplazamiento.

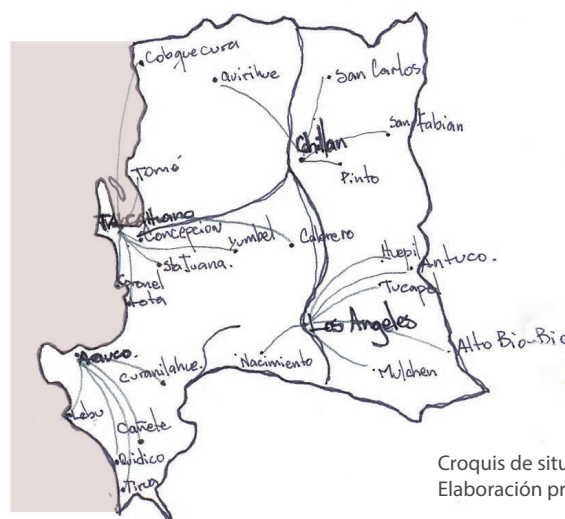
A través del análisis y las entrevistas realizadas a cocineros nacionales e internacionales, se observa que existen múltiples posibilidades de emplazamiento para un proyecto de estas características, debido a que nuestra cocina puede ser abordada de diversas maneras; la cocina de valle presenta diferencias con la cocina de mar, la del extremo norte con la del extremo sur, etc. Esto implica que las opciones de emplazamiento en un comienzo sean abiertas. Al estar proponiendo una tipología arquitectónica, será necesario encontrar una ciudad y un terreno con características adecuadas para recibir al proyecto.

Al iniciar la búsqueda del lugar, se plantea encontrar el emplazamiento del proyecto dentro del territorio nacional de mayor dominio por parte del estudiante, por lo que la búsqueda se centra entre las regiones de Valparaíso y la del Bio-Bio. Analizando este territorio, fue posible constatar que existen ciudades mediterrneas con su contra parte en el mar, cada una con un número determinado de localidades satélite a estos centros. Una vez establecida esta primera diferencia, la idea de trabajar en una ciudad costera resulta estimulante, por lo que Valparaíso y Talcahuano, en un comienzo parecen ser ciudades con gran potencial, debido a la población que ostentan, así como también el número de localidades cercanas que podrían aportar con su saber a la propuesta.

Siendo un coterráneo de la Octava Región, la posibilidad de trabajar en Talcahuano representa una posibilidad de diseñar dentro de esta región. Esto, sumado al haber estado presente en el lugar para el terremoto del año 2010 hacen que nuestro foco de atención se centre en la ciudad. Talcahuano, ciudad puerto, fue una de las más afectadas de nuestro país, producto del tsunami que sobrevino posterior al movimiento telúrico, recibiendo gran cantidad de fondos para su recuperación, dejando un número importante de terrenos deshabitados posterior al evento. Su condición de ciudad de intercambio, su voluntad de renovación, la capacidad de ser embajadora de los territorios aledaños y el potencial turístico que representa la presencia del puerto TSV hacen reunir a la ciudad las características necesarias para la propuesta.



Croquis de situación.
Elaboración propia.



Croquis de situación.
Elaboración propia.

Contexto histórico. Reseña.

Situado entre la bahía de Concepción y la bahía de San Vicente, Talcahuano cuenta con un emplazamiento geográfico único que le permite tener dos puertos abrigados de aguas profundas.

Fundada sobre los territorios mapuches de Tracahueñu (Tralcam Wenu), la ciudad mantuvo el nombre que le otorgaban sus habitantes previo a la llegada de los Españoles.

En el siglo XVII ya era posible advertir gran cantidad de naves mercantes y de guerra recaladas en la bahía, debido a sus condiciones naturales favorables como fondeadero. Dicha actividad portuaria permitió que el gobernador de la época Antonio Guill y Gonzaga declarara el lugar "Puerto de registro, surgidero y amarradero" el 5 de noviembre de 1764. En el siglo XIX arribaban al puerto embarcaciones de todo el mundo, lo que hizo que se instalaran en el lugar grandes navieras como la compañía sudamericana de vapores, la naviera del pacífico, entre otras. En 1895 se dio inicio al apostadero naval de Talcahuano, permitiendo la reparación de naves de todo tipo sentando las bases de lo que hoy es ASMAR. El desarrollo de la ciudad tomó gran impulso posterior a la construcción de la compañía siderúrgica Huachipato, instalándose una serie

de empresas complementarias como PETROX (ENAP), la planta de cementos Bio-Bio, un complejo industrial petroquímico entre muchos otros. Paralelamente a esto, se fueron instalando las grandes empresas pesqueras del país, llegando a tener 600 industrias medianas y otras 40 grandes industrias. Esta concentración industrial generó, en la década de los 90', una gran contaminación de las aguas de la bahía, ganándose el título de uno de los puertos más contaminados del mundo. Sin embargo, un exitoso plan de descontaminación permitió revertir esta situación.

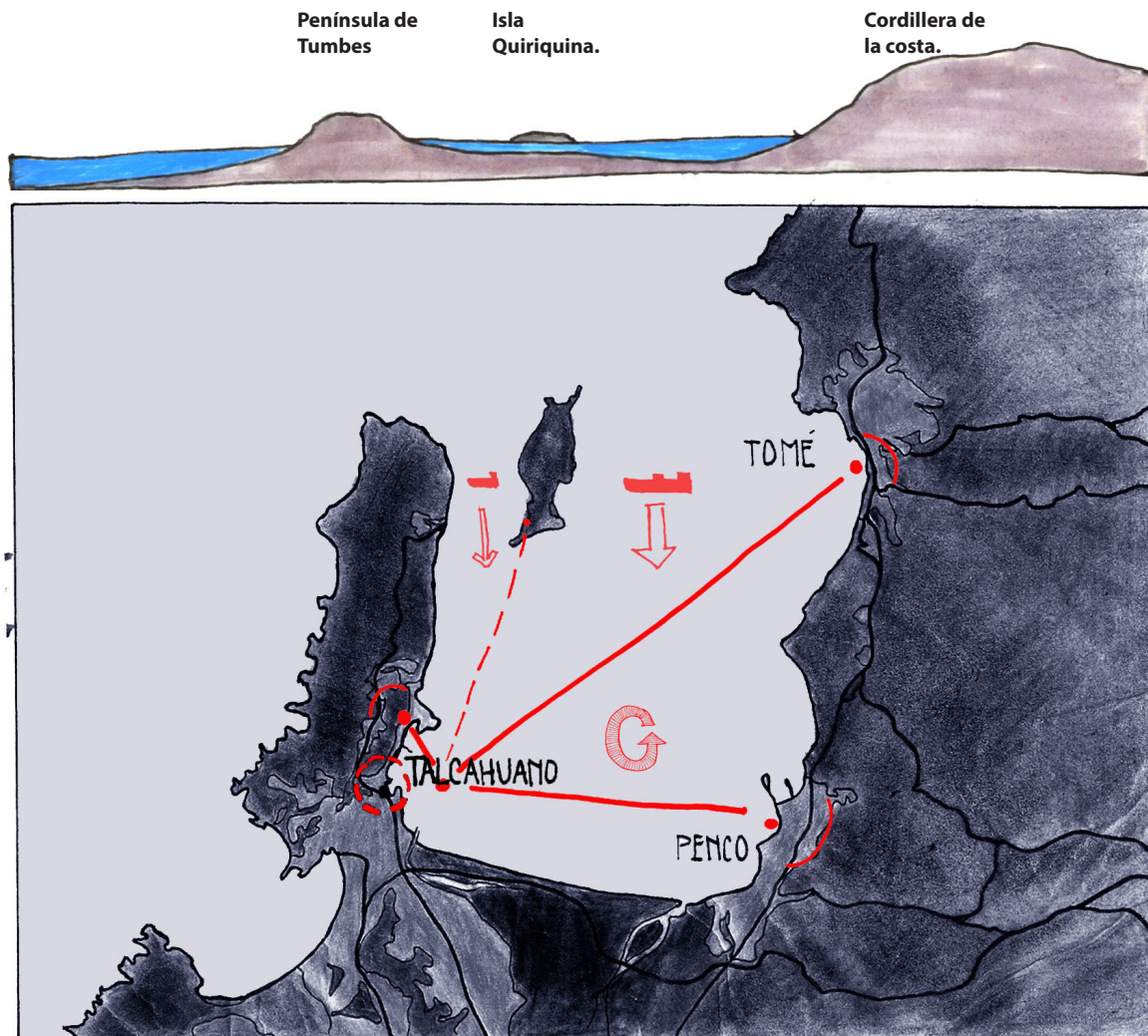
El terremoto y tsunami del año 2010 provocó el ingreso de 58 embarcaciones a la ciudad, lo que sumado a las fuerzas naturales provocaron la afectación de 544 inmuebles en su centro histórico, afectando al 18% de la población, según cifras oficiales. El daño provocado involucró una fuerte inversión de reconstrucción por parte del gobierno, por lo que la ciudad presenta en su actualidad condiciones diametralmente opuestas a la de su pasado reciente, contando con proyectos de recuperación ya ejecutados, uno de ellos colindante con el terreno escogido, lo que permitiría plantear el proyecto como parte de un plan de recuperación mayor y otros proyectos aún en espera de ser ejecutados, como el parque de mitigación Santa Clara.



Vista de la bahía de Talcahuano realizada por el pintor francés Louis le Breton (1818-1866). A la derecha, el Cerro David Fuentes, a la izquierda el Cerro Centinela, al fondo la Cordillera de la Cvosta; en el centro de la composición es posible ver el futuro emplazamiento del terreno consultado.

Contexto lejano.

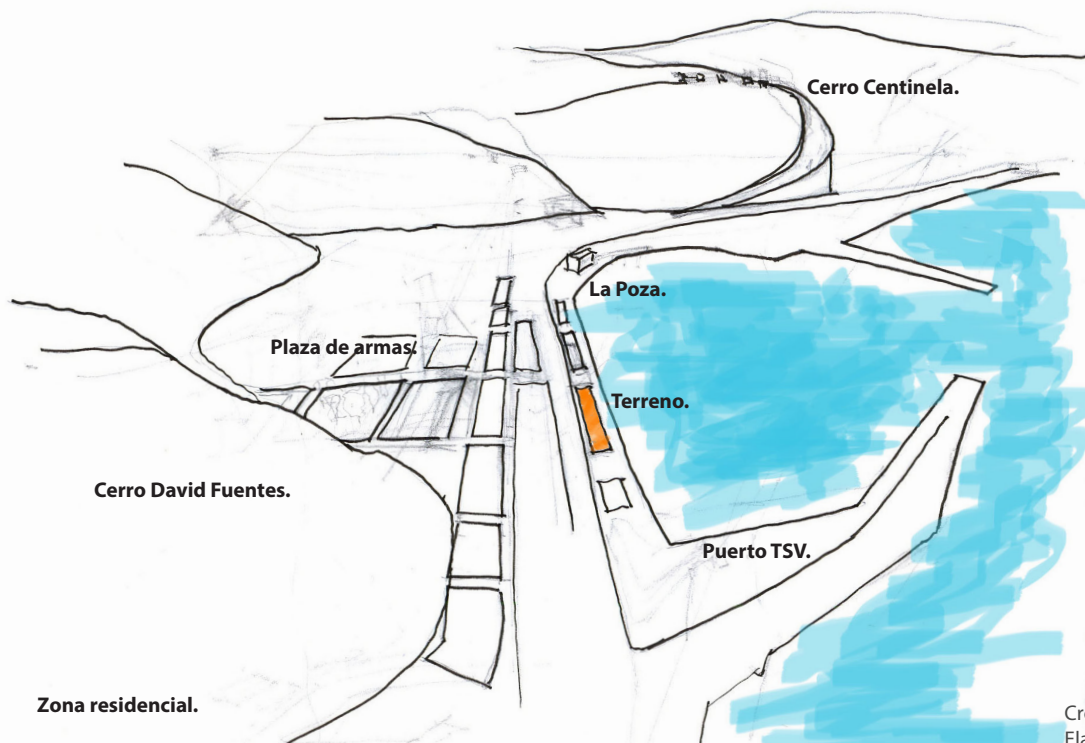
Los aspectos más importantes a considerar del contexto lejano son los **elementos naturales**, con la presencia de grandes colinas pertenecientes a **cordillera de la costa** por el **oriente**, los que dominan el fondo de la perspectiva, el **cerro Centinela**, inicio de la **península de Tumbes** y el **cerro David fuentes**, generando un **circuito de vistas** de gran interés tanto para la propuesta arquitectónica como para el diario vivir de la ciudad. Este circuito de elementos naturales se ve completado por la presencia de la isla Quiriquina, la cual genera un efecto de contención tanto a nivel espacial como funcional, permitiendo accesos diferenciados para las embarcaciones, existiendo una "boca grande" en su extremo oriente y una "boca chica" en su extremo poniente, permitiendo el paso de grandes embarcaciones por la primera y el paso de otras de menor calado por la segunda.



Plano y corte.
Elaboración propia.

Contexto cercano.

Al comenzar a observar el lugar de emplazamiento a escala urbana, es posible constatar que el centro de Talcahuano presenta una serie de espacios de características diversas; **la plaza de armas y su entorno** presentan gran contención, debido a la tipología de construcción y a la pendiente de los cerros, generando una **espacialidad** muy **ensimismada**. El **cerro David Fuentes** por su parte, se presenta como un cerro isla, en el sentido de tener sus **propias maneras de habitar** muy distintas a las del plano de la ciudad, con un sistema de circulación a partir de escaleras, las cuales podrían ser utilizadas para la prolongación de las actividades a escala urbana propuestas más adelante. Al suroriente de dicho cerro es posible encontrar bastos **espacios residenciales**, los cuales no cuentan con mayores áreas verdes ni espacios públicos para la comunidad. Al norte de esta **zona dormitorio**, se encuentra el **cerro "El Morro"** y su entorno costero, el cual no representa gran utilidad para la ciudad, pero cuenta con gran **potencial para atraer** a los habitantes a su entorno natural, a partir de prácticas deportivas y de recreación. Más al poniente, se encuentra el **puerto Talcahuano San Vicente**, puerto industrial de uso privado, el cual representa el **bloqueo visual y espacial** más importante del lugar, pero a su vez, representa una gran **oportunidad de mejora**, debido a que la propia empresa cuenta con hacer un cambio de uso de suelo y trasladar sus actividades a otro lugar, idea de la cual se hace cargo este proyecto, recuperando un terreno en condiciones de abandono perteneciente a la empresa. Por último, podemos encontrar el **sector "La Poza"**, la cual fue remodelada posterior al terremoto y tsunami del año 2010, implementando en el lugar mejoras a las actividades existente: venta de pescados y mariscos, terminal pesquero y las emblemáticas "Bentotecas" (restaurantes), estableciendo una fuerte **vocación pública y gastronómica** al lugar, posibilitando la idea de continuar dicha vocación con el presente proyecto de título, constituyéndose como una segunda etapa en la **recuperación del borde costero** de la ciudad, ofreciendo más espacio público de recreación y de reunión a sus habitantes.



Croquis de situación.
Elaboración propia.

La poza.

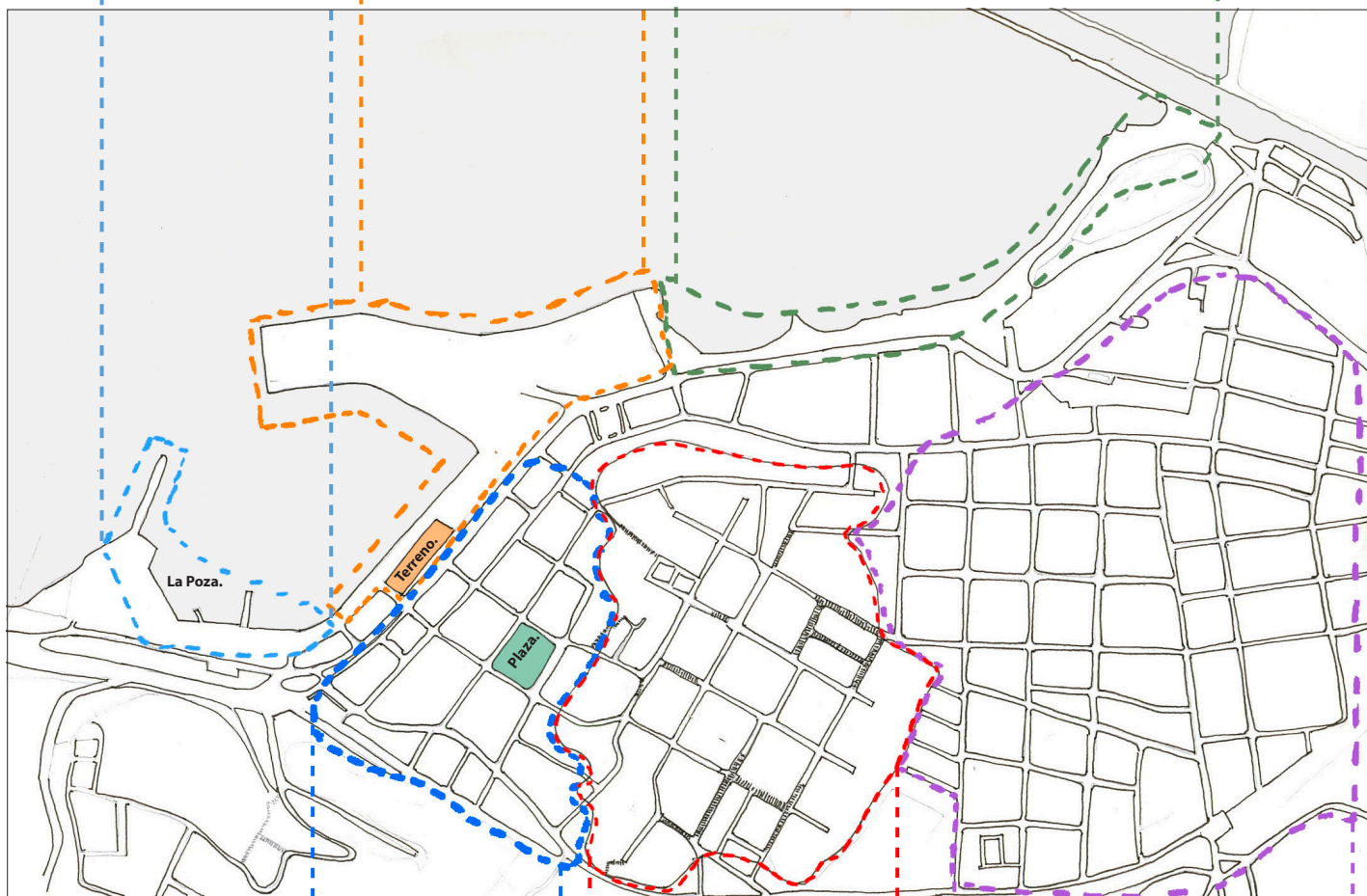
- Espacio público.
- Primera etapa de recuperación.
- Vocación pública, gastronómica y de servicios.

Puerto Talcahuano San Vicente.

- Bloqueo espacial.
- Bloqueo espacial.
- Oportunidad de renovación urbana.

Sector cerro El Morro.

- Accesible pero de poco uso.
- Oportunidad de aprovechar el espacio público.
- Posible tercera etapa de recuperación.



Plano de contexto.
Elaboración propia.

Centro de la ciudad.

- Espacio de contención.
- Sin relación con el borde costero.
- Zona mayoritariamente comercial y de servicios.

Cerro David Fuentes.

- Manera de habitar distinta al resto de la ciudad.
- Circulación peatonal a partir de escaleras.
- Zona mayoritariamente residencial.

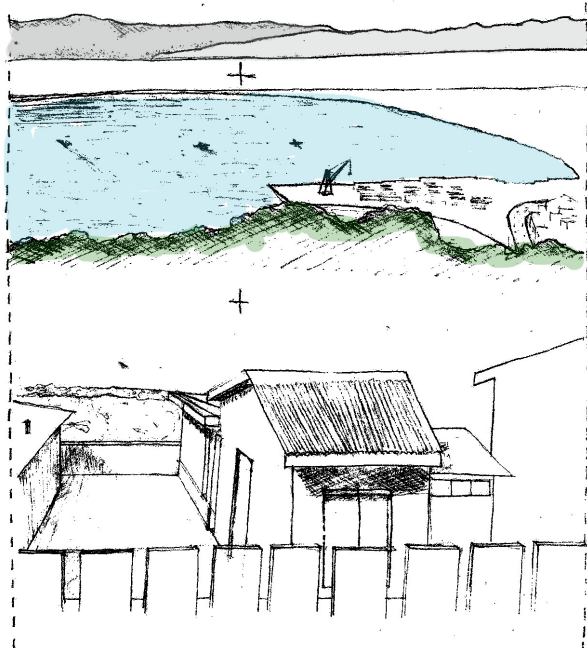
Zona residencial.

- Area dormitorio.
- Escasa area verde y de recreación.
- Potenciales usuarios de la renovación del borde costero.



Croquis de contexto. Es posible apreciar que la actividad portuaria no solo genera un bloque espacial a partir del nivel de calle, sino también también ocurre en el borde costero, lo cual aumenta la sensación de desapego con el entorno marítimo al no ser visible a nivel de peatón.

Fuente: elaboración propia.



Escala lejana

Escala media

Escala cercana

Situación espacial y sensorial del lugar a partir de un recorrido desde la cota más alta del cerro Centinela. Contexto que se lee por capas. Escala lejana (cordillera de la costa) escala media (mar) y escala cercana (entorno urbano).

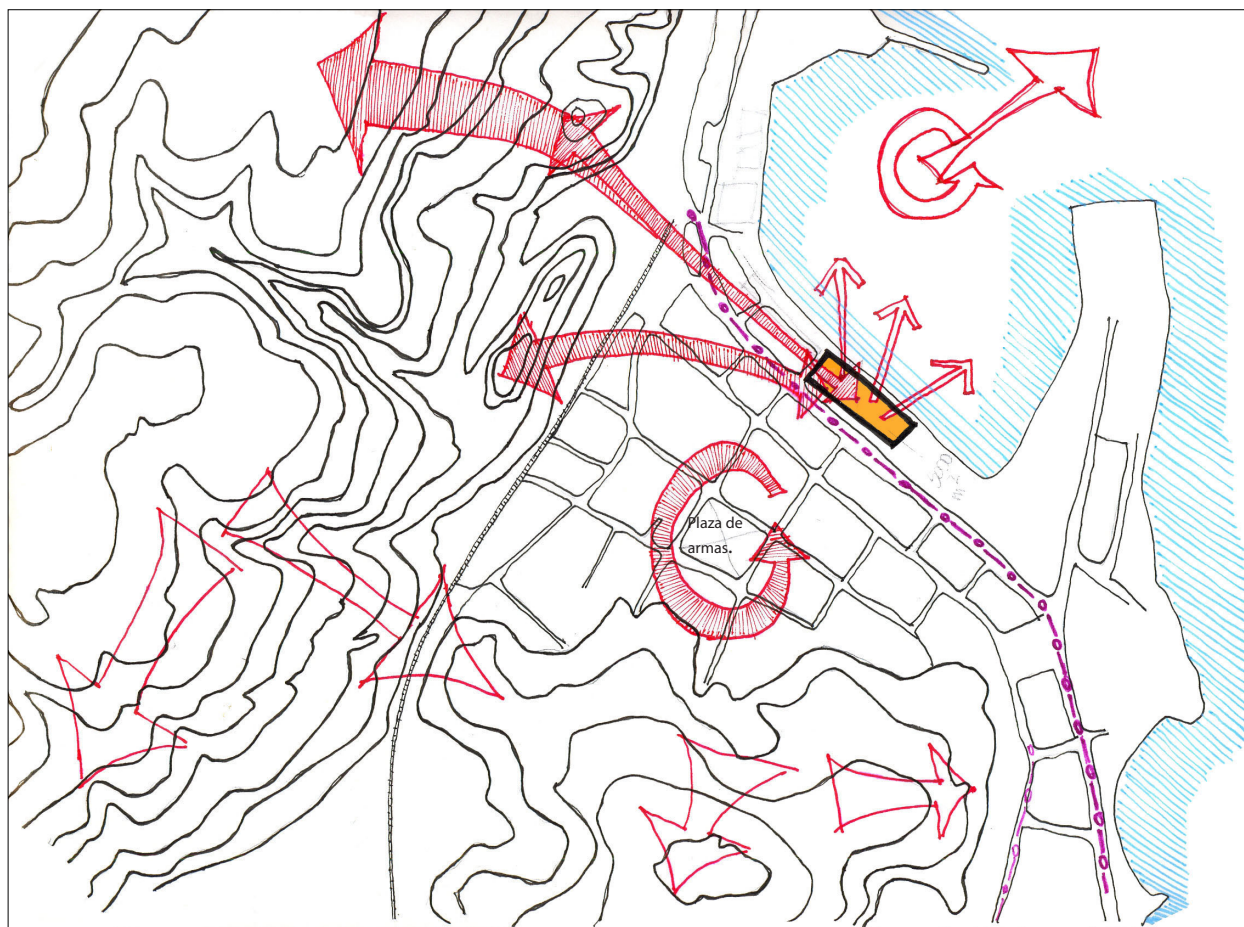
Fuente: elaboración propia.

El terreno.

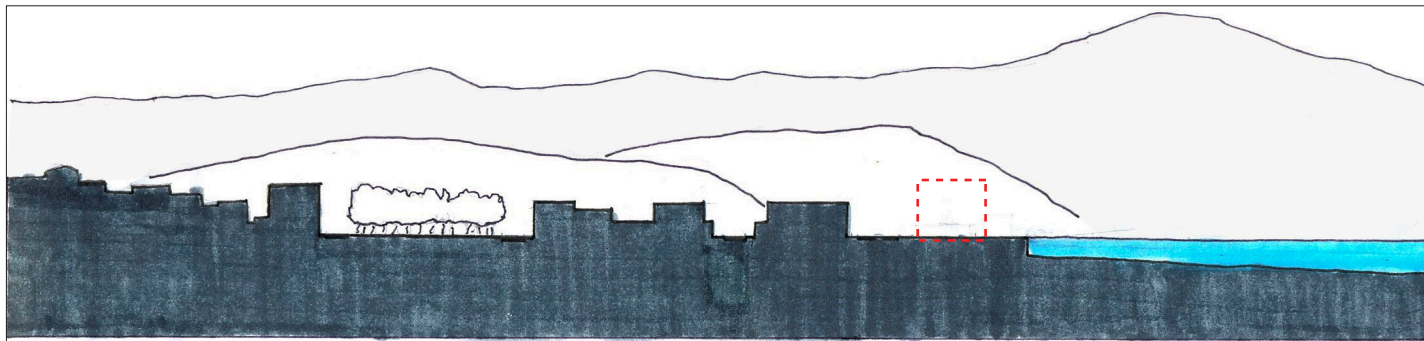
Ubicado en Avenida Blanco Encalada 302, el terreno perteneciente a la concesión del puerto Talcahuano San Vicente se presenta como un terreno alargado de 6.500m², el cual se encuentra en condición de abandono desde el tsunami del año 2010.

A pesar de su gran conexión visual y espacial desde y hacia el cerro Centinela, el terreno representa un hito de bloqueo dentro de la ciudad, debido a su cerco perimetral, el cual no permite ni el traspaso ni vistas hacia el mar, lo que se ve acentuado por la presencia de lanchas pesqueras en el borde costero.

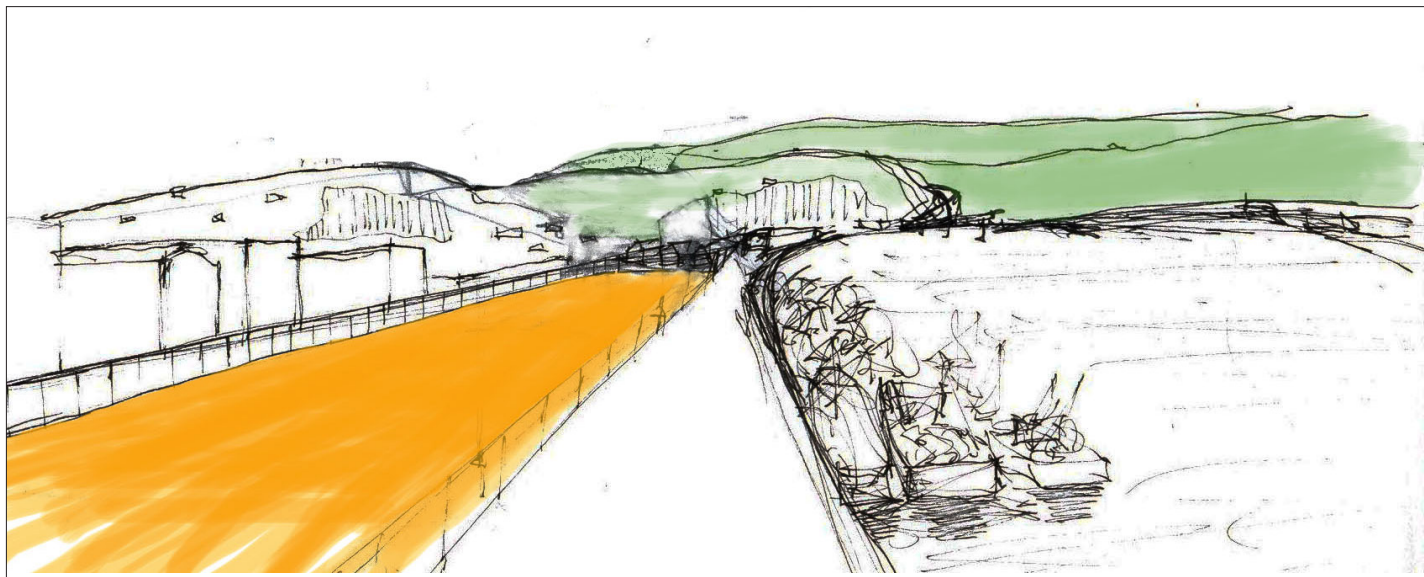
A pesar de lo anterior, este terreno borde, representa una gran oportunidad de unir la ciudad con su litoral; de **ser una costura urbana** que permita la proyección de los flujos provenientes de la plaza de armas hacia el mar, transformándose en una válvula de escape a la contención espacial vivida por el centro de la ciudad.



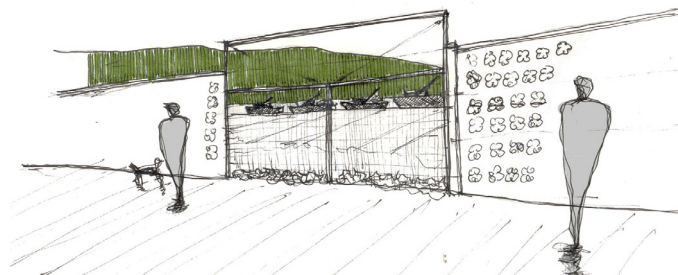
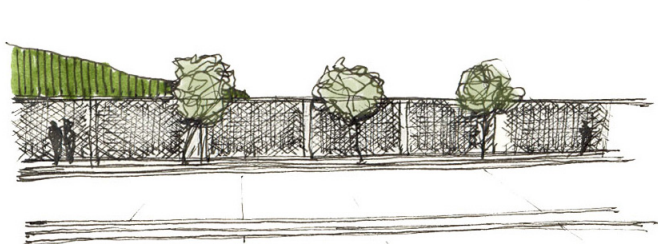
Plano de situación. En el es posible observar las relaciones espaciales de los diferentes componentes del lugar. El terreno representa una oportunidad de conectar a la ciudad con su borde costero. Fuente: elaboración propia.



Corte que pasa entre el terreno y la plaza de armas. En el es posible observar el predominio de la perspectiva por el cerro Centinela. Elaboración propia.



Croquis de la situación actual. Es posible observar la separación que se genera entre el borde costero, el cual solo puede ser usado por personal pesquero y el límite urbano, de uso público. Elaboración propia.



Croquis de la situación actual. En ellos es posible observar que el cerco perimetral impide la valoración de las bondades naturales del entorno. Elaboración propia.

Problemática local.

Escasa relación de los habitantes con su borde costero, lo cual está determinado por el **bloqueo** espacial que **generan las actividades pesqueras y portuarias** tanto en el lado oriente como poniente de la comuna, lo que determina que de **13.500m lineales de costa, solo 500-800m sean accesibles** por la comunidad. Esta falta de accesibilidad al litoral, sumado al recuerdo de la alta contaminación vivida durante los años 90' generan una gran contradicción en el habitar de la ciudadanía, la que prefiere buscar opciones mucho mas alejadas para disfrutar del mar, sobre todo en los meses de verano. Lo anterior se ve acrecentado durante los meses de invierno, debido a la **alta pluviometría** existente en el lugar y la **carencia de espacios públicos abierto y/o techado, la carencia de espacios de reunión, espacios de carácter cultural y la escasa área verde** (5.7m²/hab. Según el MINVU, sobre los 9m²/hab. Mínimos propuestos por la OMS).

A pesar de los bloqueos físicos, espaciales y las carencias existentes en la comuna, en la actualidad se viven condiciones diametralmente opuestas a su pasado reciente. La existencia de **numerosos terrenos privados** y de **espacios públicos recuperables** evidencian una oportunidad de darle una nueva vida al lugar, a partir del turismo, la cultura, el comercio y la sustentabilidad, trabajo que de una u otra manera ya se encuentra en marcha, a partir de la construcción del parque de mitigación Santa Clara, la recuperación del teatro Dante y la remodelación del sector la Poza.

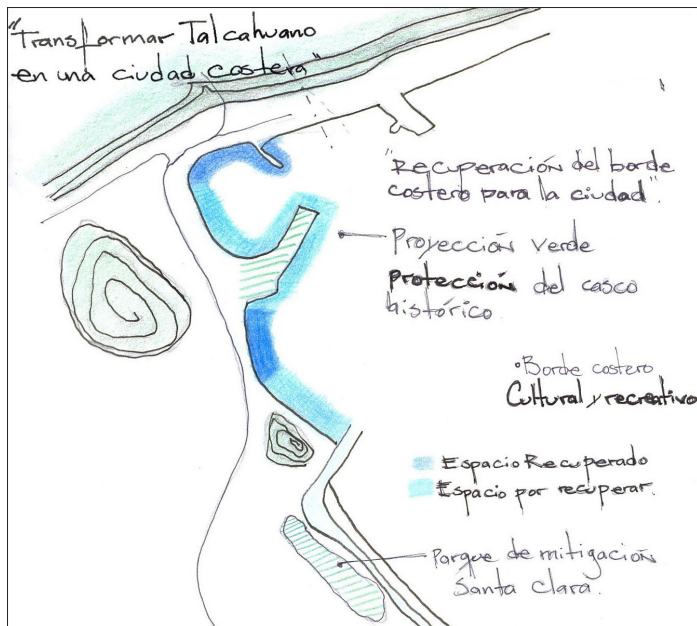
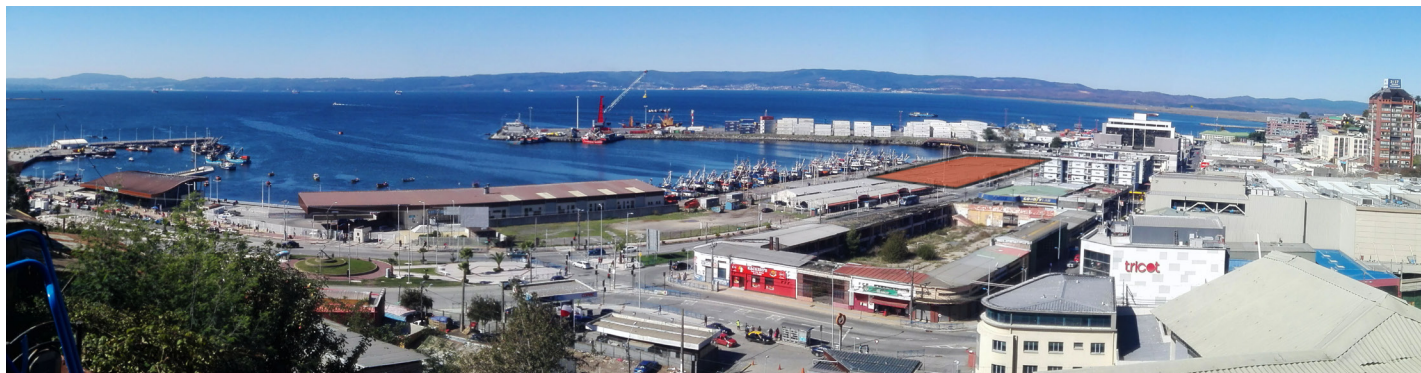


Diagrama del espacio recuperado y el espacio susceptible de ser recuperado. Elaboración propia.

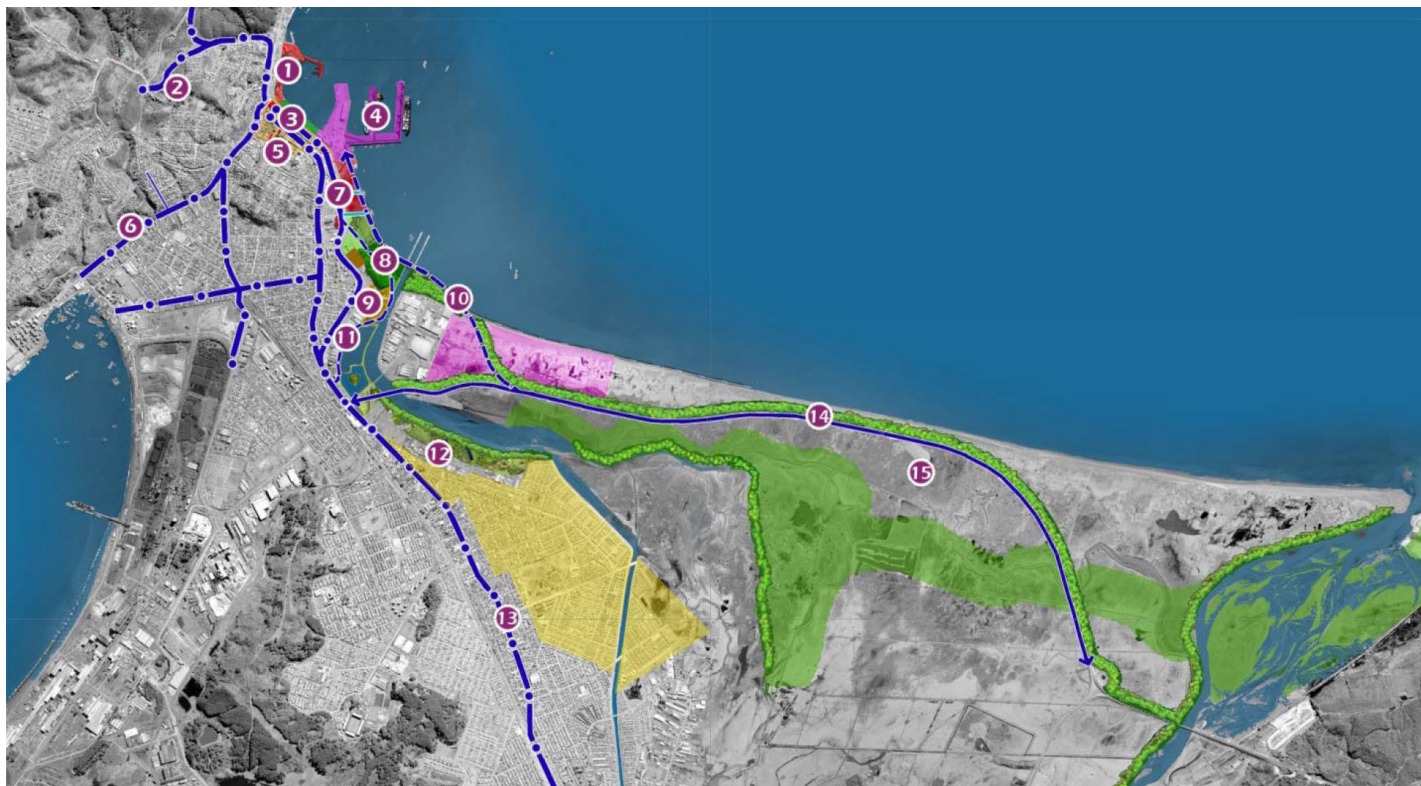
Panorámica de la ciudad. Es posible observar que no existe un espacio de transición entre el espacio construido y el borde costero, el cual se encuentra bloqueado por actividades de tipo portuario. Elaboración propia.



Plan maestro.

Producto del daño provocado por el terremoto y tsunami del año 2010, sumado a la tendencia que ya llevaba la ciudad de mejorar sus condiciones de habitabilidad, se dio pie a propuestas a escala urbana por parte del gobierno, en sus esfuerzos de reconstrucción y por parte del la empresa portuaria TSV, la cual identifica una fuerte obsolescencia de sus actividades frente a las posibilidades de uso de suelo, lo que la inclinaría en la actualidad a buscar un nuevo emplazamiento para sus actividades portuarias, obteniendo ganancias a partir de la concesión y venta de los terrenos bajo su administración.

Plan maestro gobierno regional del Bio-Bio.



Con una fuerte vocación vial e industrial, el gobierno regional del Bio-Bio propone: **1.-** Remodelación del sector La Poza (ejecutado). **2.-** Mejoramiento vial de caleta Tumbes y Talcahuano (ejecutado) **3.-** Reconstrucción del mercado (próximo a ser ejecutado). **4.-** Licitación del puerto. **5.-** Mejoramiento de la plaza de armas. **6.-** Mejoramiento de calles. **7.-** Construcción de zona comercial y turística. **8.-** Construcción de zona deportiva. **9.-** Loteo de caleta el Morro. **10.-** Creación de vía portuaria exclusiva. **11.-** Conexión vial de Caleta el morro. **12.-** Parque santa Clara. **13.-** Corredor de transporte público (ejecutado). **14.-** Franja arborea de mitigación. **15.-** Zona de almacenamiento de contenedores. Antepuerto. Fuente: gobierno regional.

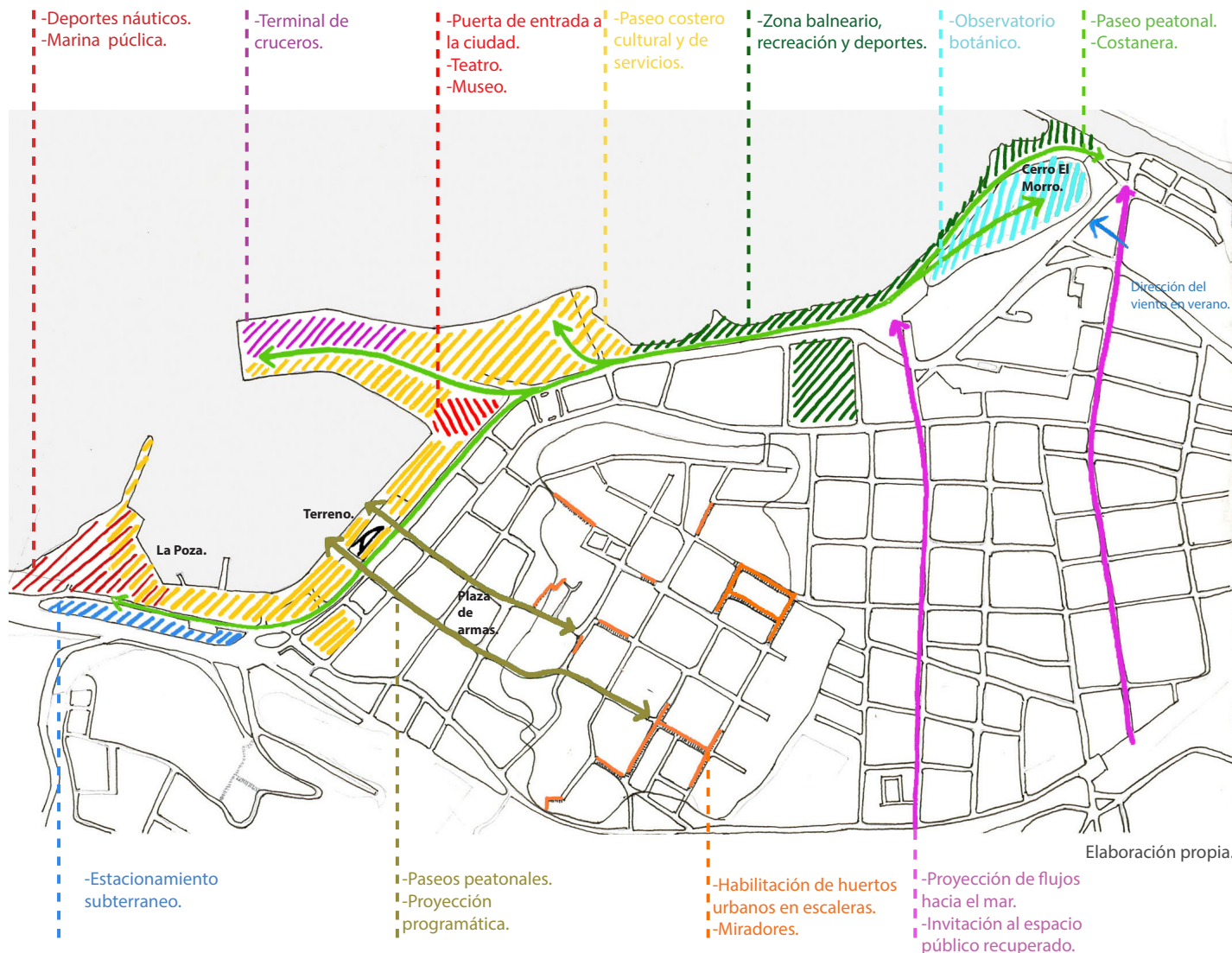
Plan maestro puerto Talcahuano San Vicente.



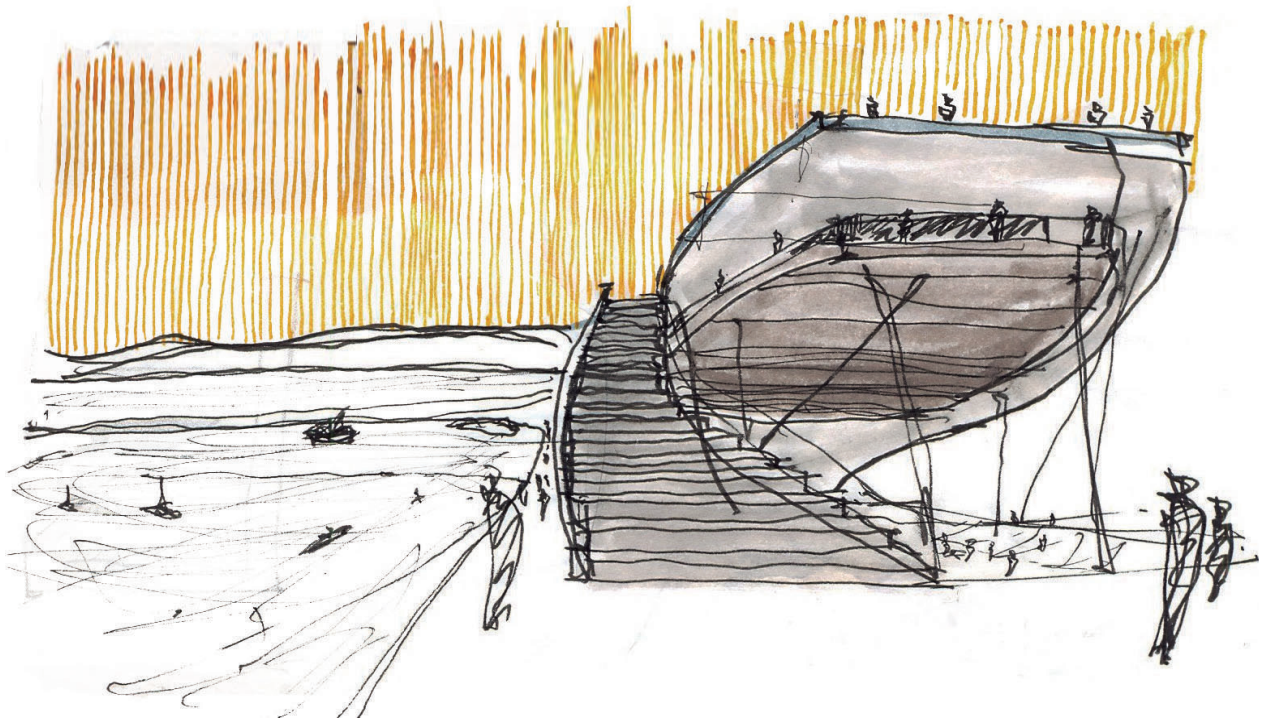
A partir de un análisis económico, la empresa portuaria determina que la plusvalía de su emplazamiento no está siendo bien aprovechada, por lo que solicita un plan maestro a la empresa de planificación territorial Qproject, con el objetivo de recibir una propuesta que le permita generar mayores ganancias a partir de sus terrenos, pudiendo aportar a mejorar las condiciones de habitabilidad del borde costero. En este sentido, se propone: **1.-** La creación de un centro cívico en el sector la poza (oficinas, centro de estudios, hotel, comercio, **gastronomía**, y estacionamientos). **2.-** Creación de un sector deportivo y de recreación. **3.-** Terminal de cruceros. **4.-** Playa artificial a partir de rellenos. **5.-** Recuperación de las lagunas del sector isla rocuant.

Lo propuesto.

A partir del análisis urbano realizado y la evaluación de los planes maestros de referente, se plantea una propuesta urbana. La creación de un **corredor programático**, que va desde el cerro el Morro hasta el sector la Poza, el cual tiene por intención acercar a la comunidad a su borde costero a partir de **actividades deportivas, culturales, comerciales y de recreación**. Habiendo sido ejecutada una primera etapa de renovación del borde costero, el proyecto se plantea como una segunda etapa que continua con la vocación gastronómica y de servicios, inscribiéndose en un recorrido programático mayor.



Capitulo 4. El proyecto.



Descripción del proyecto.

El centro de fomento de la gastronomía regional (**centro FOGAR**), se ubica en Talcahuano, a orillas de su borde costero, en un entorno urbano-natural privilegiando, siendo un espacio de conexión entre uno y otro. El proyecto representa los valores de **albergar, reunir y compartir presentes en la cocina, a través de un muelle programático capaz de contener múltiples actividades de manera pública**, permitiendo al visitante vivir la experiencia gastronómica, sin la obligatoriedad de participar directamente en las actividades que se viven al interior.

La **forma** del proyecto nace a raíz del **reconocimiento de las bondades del paisaje y de las necesidades urbanas del lugar**. La búsqueda de vistas desde el nivel de calle y la necesidad de permitir los flujos hacia el borde costero dan origen a una geometría alargada que se eleva en su centro, generando un arco que da origen a un mirador elevado en una de las esquinas, mientras que permite la circulación longitudinal en sus extremos.

Las necesidades programáticas del proyecto dan origen a una plataforma intermedia entre el nivel de calle y el de mirador, a la que es posible acceder por medio de una rampa con una pendiente de 5%, permitiendo un acceso universal a los espacios. En un primer núcleo programático, es posible encontrar la cocina experimental, mientras que en otros dos núcleos separados es posible encontrar las clases de cocina fría y caliente, posibilitando al visitante observar el quehacer de los cocineros profesionales como el de las personas que están aprendiendo cocina desde un deambulatorio semi-público.

En el primer nivel se encuentra el hall de distribución, que permite el traspaso directo hacia el borde costero o el ingreso a la zona de mercado, ágoras de cocina y restaurant, los cuales además de ser observables los unos con los otros presentan una clara predilección a la prolongación de vistas hacia el mar. Al igual que en una cocina que no está en funcionamiento, la posibilidad espacial de permanencia permite el reconocimiento de los espacios como lugares de reunión o lugares para realizar actividades diferentes a su destino original. Su relación con el nivel de calle hace que esta penetre en la propuesta, generando un espacio público cubierto mientras que el espacio público abierto se transforma en espacios cultivables, capaces de atraer a los habitantes del lugar, poniéndolos en contacto con otro de los niveles de la producción gastronómica.

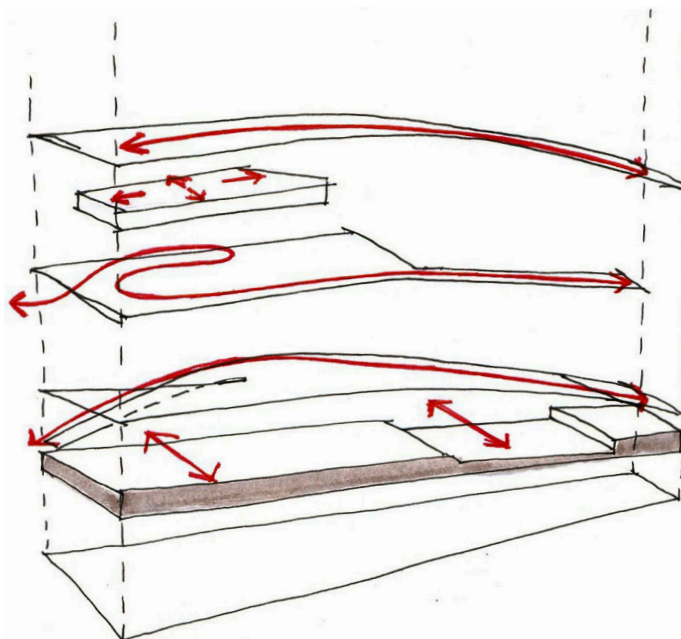
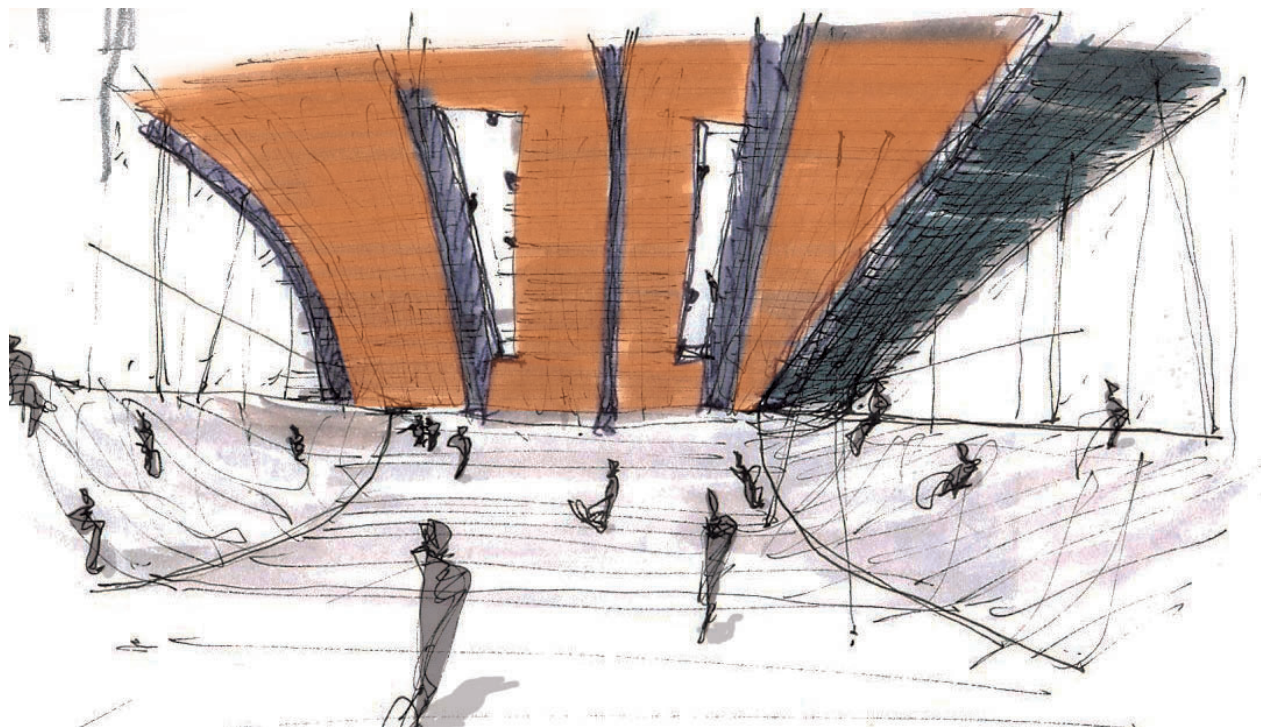
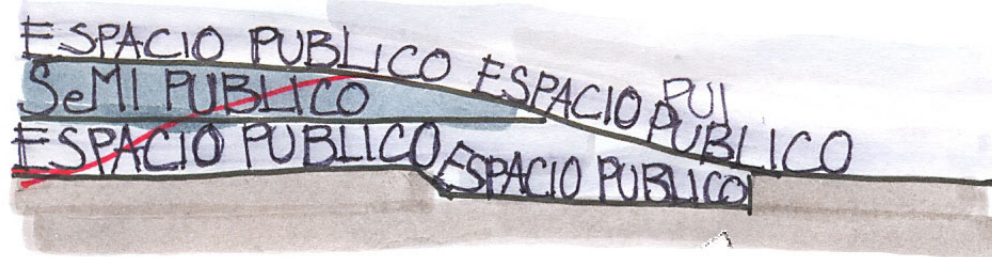


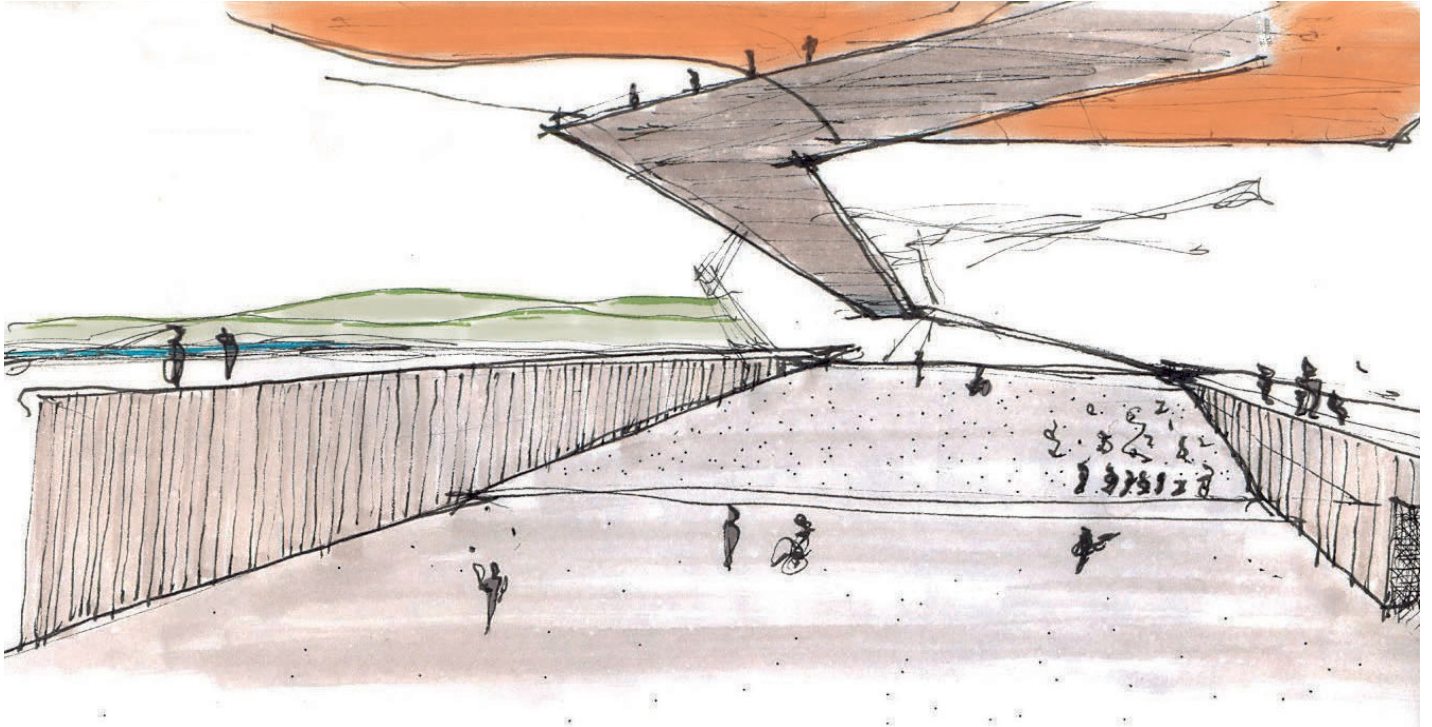
Diagrama de circulaciones. Elaboración propia.



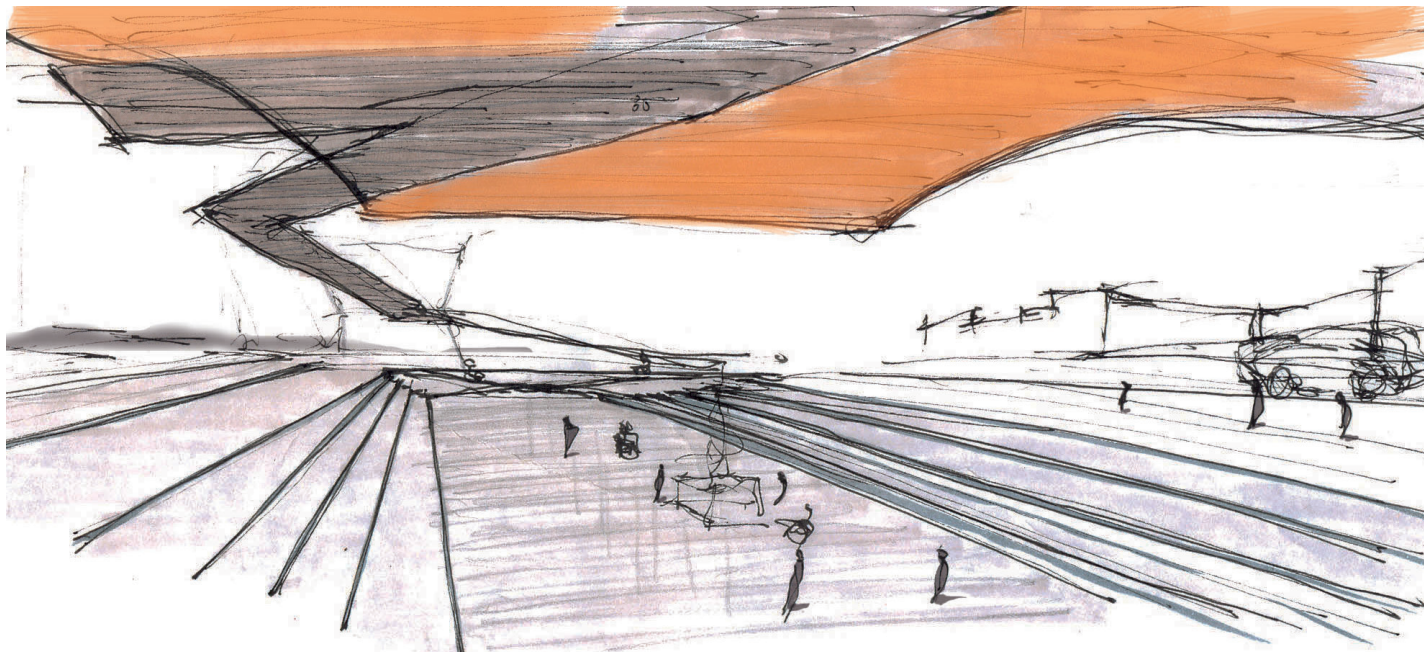
Croquis de estudio. La búsqueda del espacio público cubierto y multifuncional, sumado a un recorrido ascendente que permita el reconocimiento visual de las partes que forman el conjunto. Elaboración propia.



Esquema de características espaciales. Elaboración propia.



Croquis de estudio. La búsqueda de la accesibilidad universal. Elaboración propia.



Croquis de estudio. El ágora techada como espacio de reunión e intercambio.. Elaboración propia.

Normativa, gestión y financiamiento.

Desde un comienzo, uno de los principales objetivos del presente proyecto de título fue desarrollar una propuesta arraigada en la realidad nacional, cumpliendo con las disposiciones normativas locales, a partir de un mandante específico y evitando trabajar con variables inventadas que facilitarían el desarrollo de la propuesta.

Como era de esperarse, luego del movimiento telúrico del año 2010, hubo modificaciones a la normativa comunal, lo cual determinó la prohibición de construcción de vivienda en el borde costero sumado a la obligatoriedad de mantener libre una franja de 15m al norte del terreno. Dado que el programa propuesto es cultural y de servicios, no se encuentra reñido con la normativa, por lo que a través de un estudio de cabida fue posible determinar el volumen máximo construible, proponiéndose una volumetría inferior a este máximo, regalando buena parte del terreno al espacio público de la ciudad.

Luego de una serie de entrevistas con diferentes agrupaciones dedicadas a la recuperación de la gastronomía nacional y al fomento de hábitos alimenticios saludables, fue posible dar con la **ONG "Actuemos"**, la cual es **reconocida** por el **ministerio de salud, la F.A.O y las naciones unidas** por su trabajo en la materia. Esta ONG se encuentra basada en la comuna de Viña del Mar, lugar de residencia de la mayoría de sus integrantes, los cuales representan un amplio abanico de disciplinas tales como: agronomía, ingeniería en bioquímica, nutrición, recursos humanos, arquitectura, fotografía, cocineros entre otros. Dado que las posibilidades de tratar esta temática resultan muy amplias, esta corporación está dedicada al fomento de hábitos alimenticios a partir de clases a empresas (venta de servicios), clases a instituciones educacionales, habiendo sido contactados por cerca de 2.000 colegios a nivel nacional, entre otras iniciativas, por lo que cada día se hace más latente la necesidad de contar con instalaciones que les permitan recibir a sus usuarios y desarrollar todas las actividades que resultan atingentes a su quehacer. Por lo anterior, se propone que el mandante teórico de esta propuesta sea esta organización.

Para poder financiar la construcción de un proyecto de estas características, será necesario aunar esfuerzos del sector público y el privado. Respecto a fondos públicos, será necesario la postulación a fondos de desarrollo regional (FNDR) los cuales podrán ser presentados por la municipalidad, pero por motivos de jurisdicción, serán gestionados por la dirección de obras portuarias DOP (quienes estuvieron a cargo de la remodelación del sector la Poza). Respecto a la inversión privada, es posible acudir al **artículo 8 de la ley N°18.895** (ley de donaciones culturales), el que está destinado a fomentar la inversión en materia cultural por parte de las empresas, las cuales a cambio pueden recibir modificación en su carga tributaria. Dichas modificaciones deben ser estipuladas en el proyecto y aprobadas por el comité de donaciones culturales.

Dado que es necesario la mantención del centro una vez terminada su construcción, la venta de servicios forma parte fundamental de la propuesta, lo que sumado a la postulación de diversos fondos de cultura (fondosdecultura.cl) y la realización de actividades acordes a estos objetivos permitirían la subsistencia del proyecto en el tiempo, sin perjuicio de las actividades con vocación pública, las cuales forman parte fundamental de la propuesta.



Logo corporación actuemos.

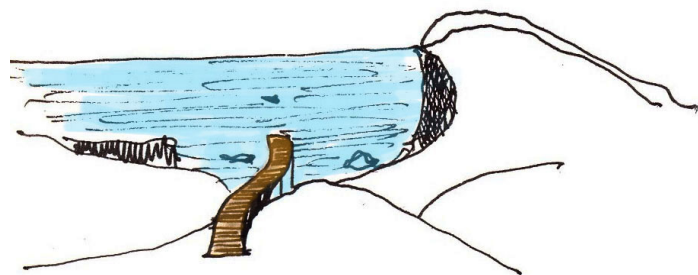
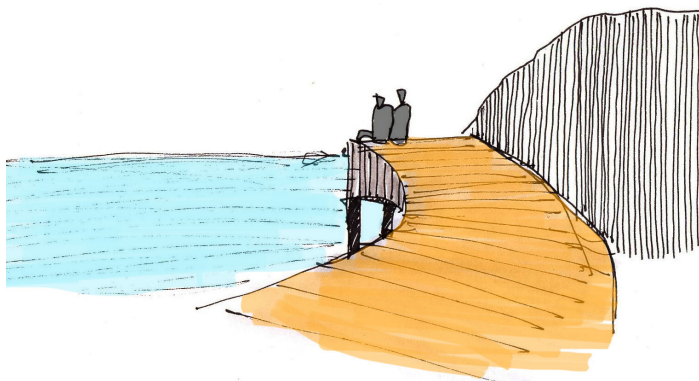
Fuente: actuemos.org.

Referentes principales.

Durante los meses en que se llevó a cabo el presente proyecto de título, el uso de referentes para la comprensión espacial y formal de la propuesta fue una herramienta fundamental. En la actualidad existen múltiples posibilidades para la obtención de información, todas las cuales fueron explotadas, haciendo uso del material bibliográfico existente en la biblioteca (atlas Phaidon, revista Croquis, revista Detail entre otros), la búsqueda de referentes a partir del material disponible en la web y las imágenes que necesariamente se encuentran grabadas en la retina de todo arquitecto (referentes personales). A pesar de que en numerosas ocasiones fue posible encontrar proyectos que aportaron en la comprensión espacial de la propuesta arquitectónica, se presentan a continuación aquellos que resultaron más influyentes en el proceso:

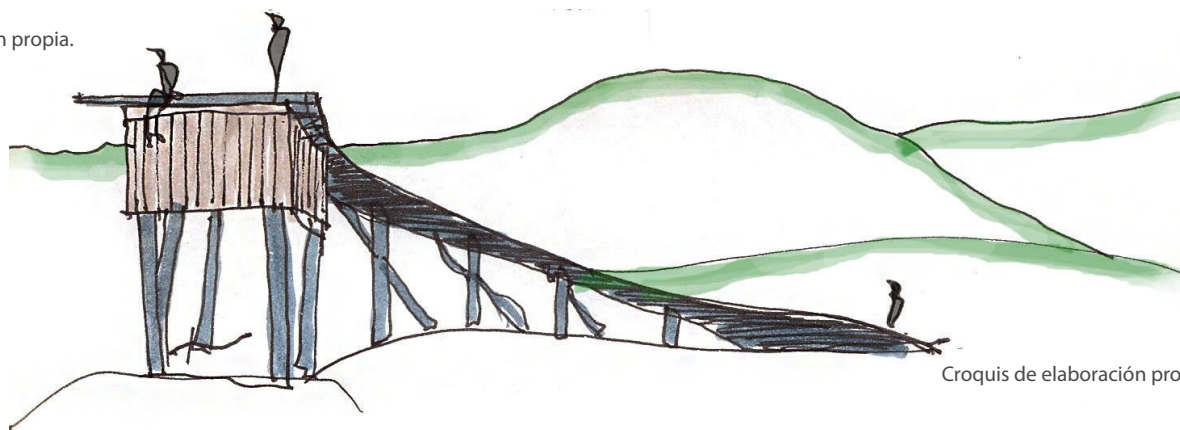
Muelle de las almas, Cucao. Chile.

Lugar en donde llegan las almas de los difuntos para ser trasladadas por el balsero Tempilcahue hasta la otra orilla en donde residen los muertos (según la mitología Huilliche). El proyecto se presenta como un muelle en tierra que permite la proyección de las vistas y la sensación de prolongación espacial hacia el infinito. Su **materialidad, manera de emplazarse y proyección espacial** son los elementos considerados para la propuesta.



Croquis de elaboración propia.

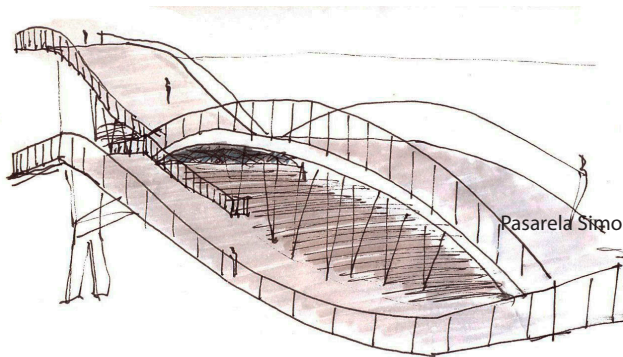
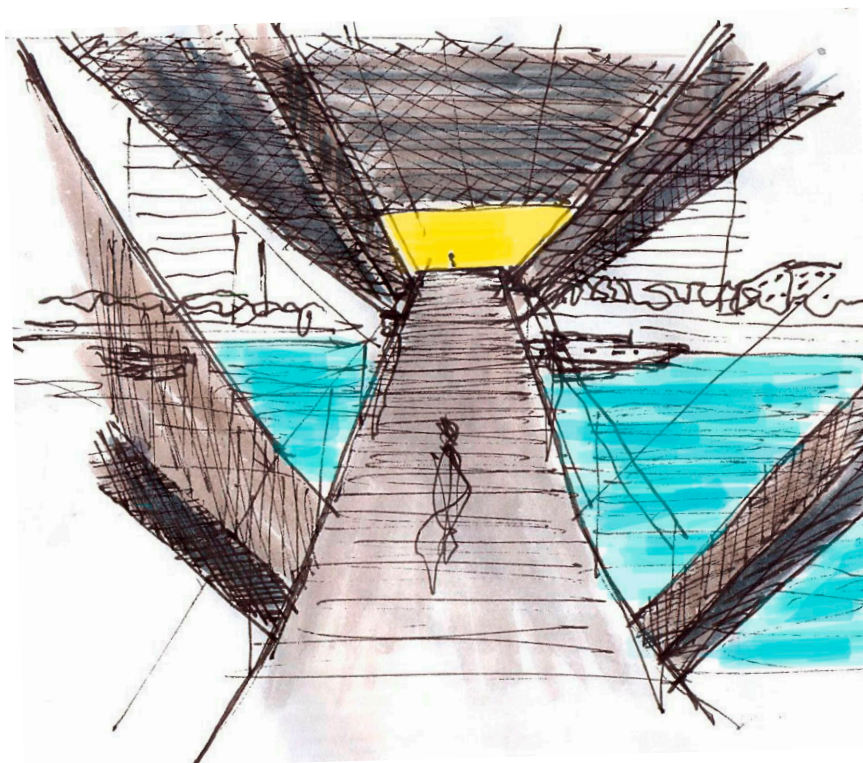
Croquis de elaboración propia.



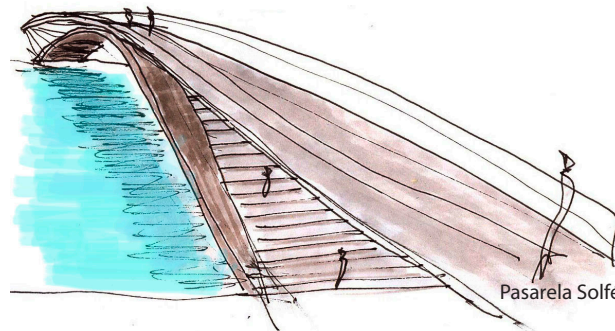
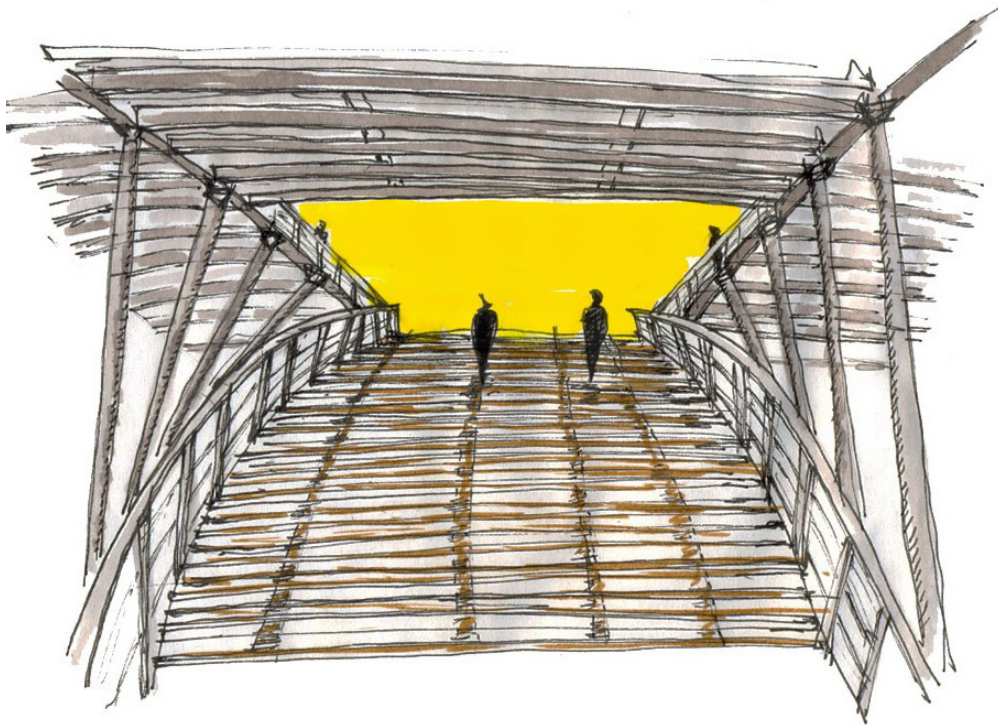
Croquis de elaboración propia.

Pasarelas sobre el río Sena, Paris. Francia.

La **pasarela Simone de Beavoir** (Dietmar Feichtinger) y la **pasarela Solférino** (Marc Mimrar) son referentes del proyecto debido a su **materialidad, espacialidad y recorridos** que establecen. En ambos casos, se evita la obligatoriedad de recorrido presente en la mayoría de pasarelas existentes, las cuales sirven para llegar de un punto A a un punto B. En los ejemplos, el peatón tiene la posibilidad de iniciar su recorrido al nivel del "Quai de la Seine" (borde río) o en el nivel de calle (nivel superior) y terminar en uno u otro nivel de la ciudad según su conveniencia, a través de traspasos intermedios que aportan a la espacialidad del lugar.



Pasarela Simone de Beavoir. Dietmar Feichtinger. Fuente: elaboración propia.

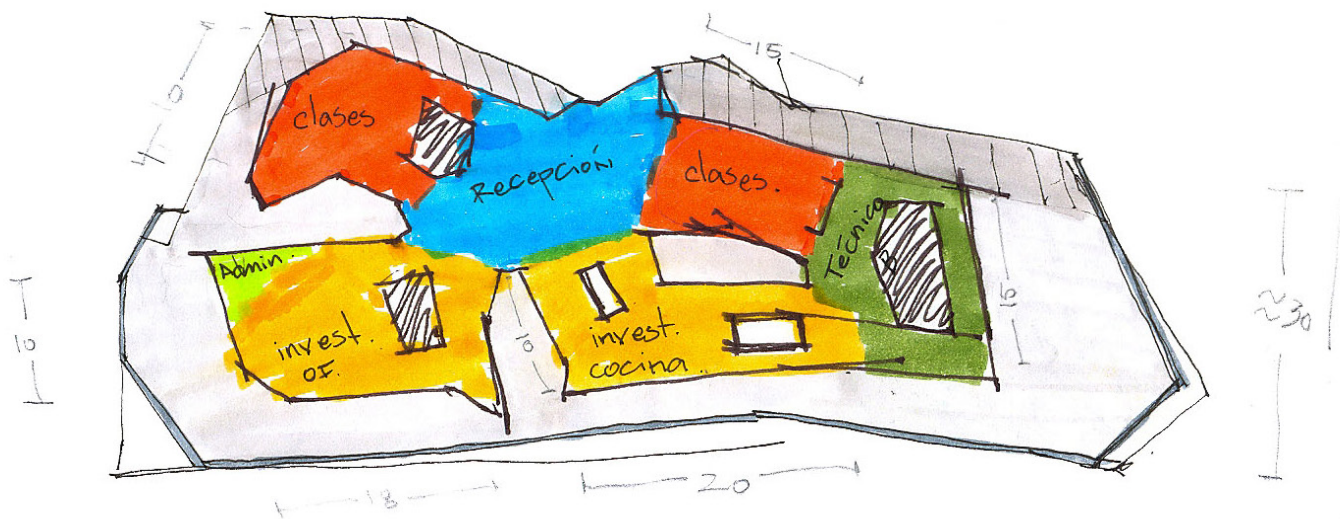


Pasarela Solférino. Marc Mimrar. Fuente: elaboración propia.

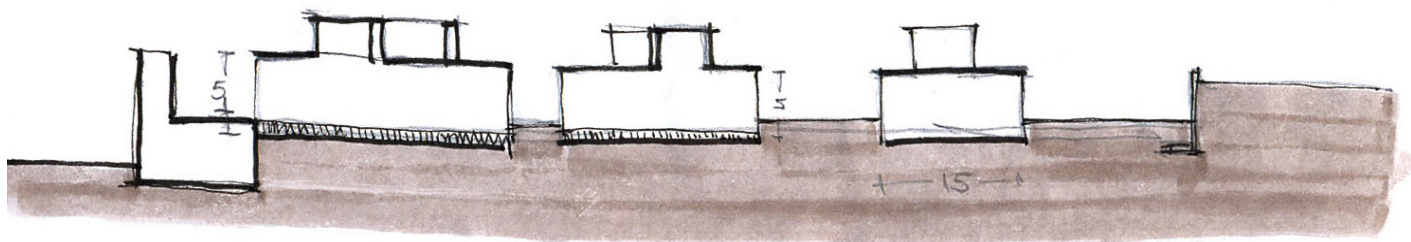
Centro ALICIA (alimentación y ciencia). Cataluña.

Especial mención merece el centro Alicia el cual se define como **“un centro con vocación social, dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario”**. Este centro, por lo tanto, se transforma en referente programático, en cuanto realiza gran parte de las actividades que se proponen en el presente proyecto de título. En este lugar se realiza una amplia gama de trabajos respecto al patrimonio alimentario y a hábitos de alimentación saludable, colaborando con hospitales, colegios, asociaciones, hogares de ancianos, entre otros, enfocando su trabajo en la trasmisión de herramientas concretas que permitan generar cambios sustanciales en la alimentación diaria de las personas.

Este proyecto, colaboración de los arquitectos Lluís Clotet e Ignacio Patricio, junto a la oficina ABEBE es un referente espacial, en cuanto proponen la posibilidad de recorrer el proyecto desde su interior así como también desde el exterior, lo que permite la comprensión de las diferentes actividades que aquí se desarrollan sin la necesidad de participar en estas y a su vez, sin perturbar el quehacer de los profesionales presentes en el lugar.



Planta esquemática del centro Alicia. Cataluña. Elaboración propia.

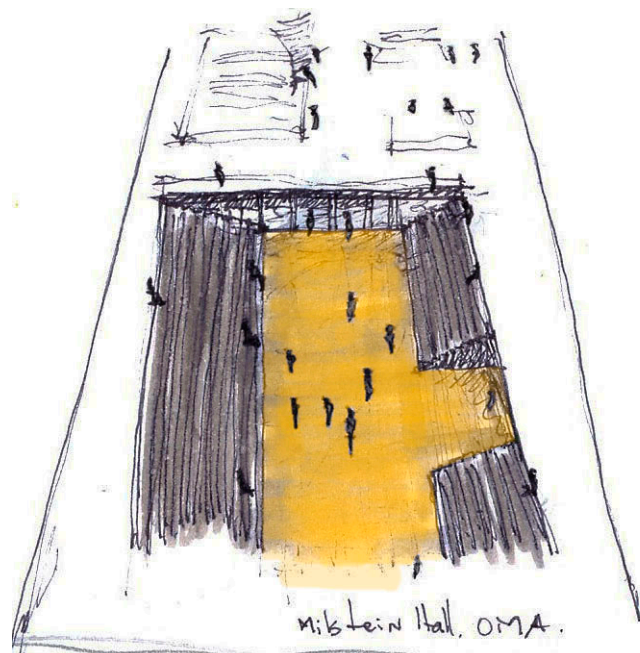


Corte esquemático del centro Alicia. Cataluña. Elaboración propia.

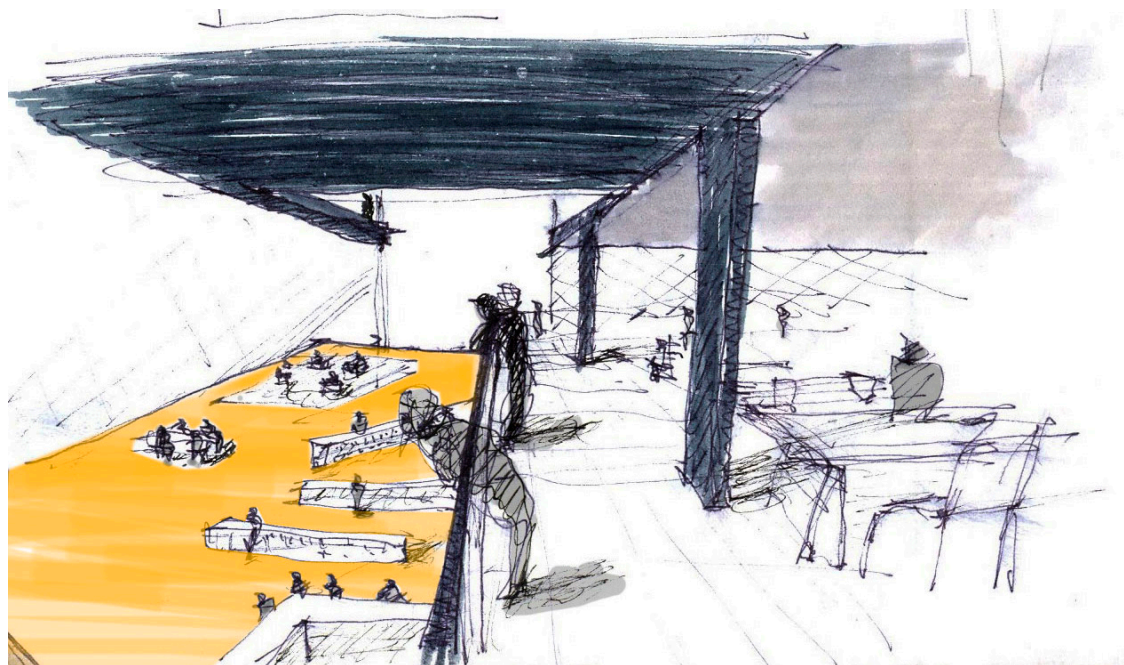
Minstein Hall y biblioteca de Seattle. OMA.

El croquis del Minstein hall, dibujado a partir de una maqueta de proyecto, muestra como el uso del ágora en espacio público aumenta las posibilidades de permanencia en el lugar, otorgando una oportunidad a los estudiantes de arquitectura, para quienes se diseña la propuesta, de compartir sus ideas en un espacio diferenciado del nivel de calle, el cual entrega como resultante una contención espacial óptima para este objetivo.

La biblioteca de Seattle por su parte, es referente de proyecto debido a las conexiones visuales y espaciales propuestas por la oficina, en la cual es posible ver desde los pisos superiores las actividades que se desarrollan en los pisos inferiores y viceversa, desintegrando el sentido de privacidad y de "ocultamiento" presentes en las bibliotecas tradicionales, las cuales se presentan como "guardianes" del conocimiento y, por tanto, generan en muchos casos, espacialidades que no permiten reconocer las actividades realizadas entre sus visitantes.



Milstein hall, E.E.U.U. croquis a partir de maqueta de proyecto expuesto en la revista croquis 134/135. Fuente: elaboración propia

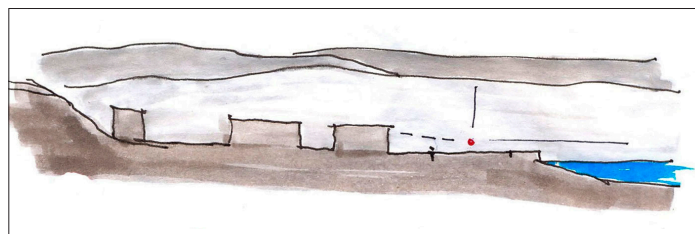


Vista de la biblioteca de Seattle. E.E.U.U. En ella es posible observar las conexiones espaciales existentes entre los niveles del proyecto, Fuente: elaboración propia.

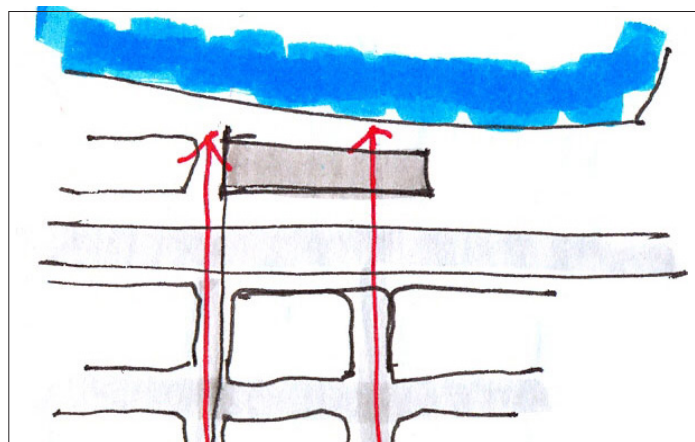
Estrategias de diseño.

Como fue explicado previamente, el diseño de la propuesta se realiza a partir de las bondades naturales del lugar, las necesidades urbanas de la ciudad y las necesidades-oportunidades que representa el programa propuesto. De esta manera, fue posible constatar que:

- 1.- Existe un **circuito de vistas**, el cual es posible completar desde los cerros y edificios en altura, sin embargo, este circuito no es posible ser apreciado de manera íntegra desde el nivel peatonal.
- 2.- Existe la necesidad-oportunidad de **acercar los flujos peatonales al mar**.



Corte esquemático que evidencia la interrupción del circuito de vistas desde el nivel peatonal. Elaboración propia.



Planta esquemática que representa la necesidad-oportunidad de prolongar las circulaciones desde la plaza de armas hacia el mar. Elaboración propia.

Circuito de vistas del lugar formado por los elementos naturales presentes en el paisaje: 1.- Cerros Centinela y David Fuentes. 2.- Cordillera de la costa. 3.- El mar. 4.- Isla Quiriquina.

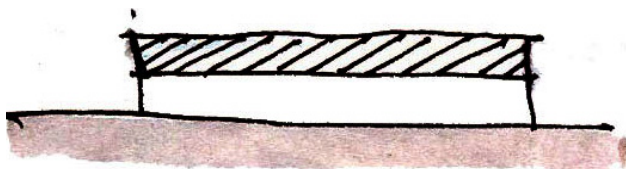
Las ejecuciones que dan forma al proyecto fueron realizadas a partir de una serie de **preguntas y respuestas** respecto al que hacer en el lugar:

A) ¿Es posible plantear una barra que complete el terreno? No. Esto no permite el traspaso hacia el mar ni permite completar las vistas.



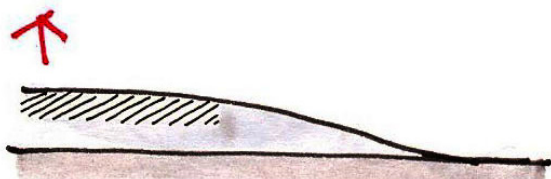
Esqueda de elaboración propia.

B) ¿Al levantar la barra? Es posible generar un traspaso, pero otorga vistas solo a los usuarios del espacio interior.



Esqueda de elaboración propia.

C) ¿Eleva solo un extremo del proyecto? Esto permite completar las vistas y permite el traspaso, pero genera un recorrido de ida y vuelta que puede ser mejorable.



Esqueda de elaboración propia.

D) ¿Subir y bajar por los extremos? Las vistas se completan y es posible el traspaso hacia el mar, sin embargo, el ángulo de salida genera un espacio residual no habitable.



Esqueda de elaboración propia.

E) ¿Excavar? Esto soluciona los problemas de habitabilidad bajo la cubierta, permitiendo un trabajo de niveles que diferencie las actividades realizadas.



Esqueda de elaboración propia.

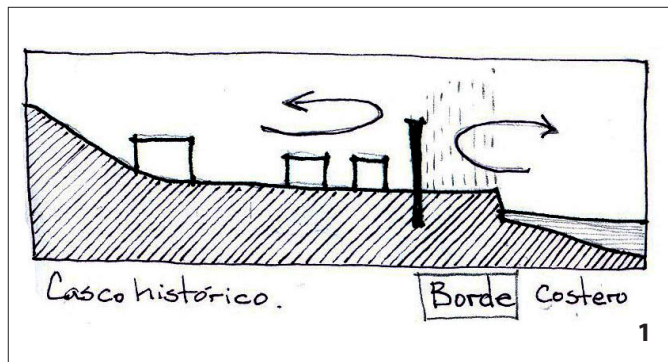
De lo anterior, se concluye que la propuesta responde a las necesidades del lugar, cumpliendo con los requisitos de:

- 1.- Permitir el paso peatonal hacia el mar a través del proyecto.
- 2.- Elevar el programa del centro de fomento al segundo nivel.
- 3.- Permitir el uso de la techumbre del proyecto como mirador del entorno natural.
- 4.- Permitir la posibilidad de pasear sobre la techumbre a través de un recorrido lógico, que permita la salida del lugar sin la necesidad de devolverse.
- 5.- El ángulo de salida del proyecto no genera espacios residuales no habitables.
- 6.- Al no utilizar la totalidad del predio, es posible proponer actividades complementarias al proyecto.

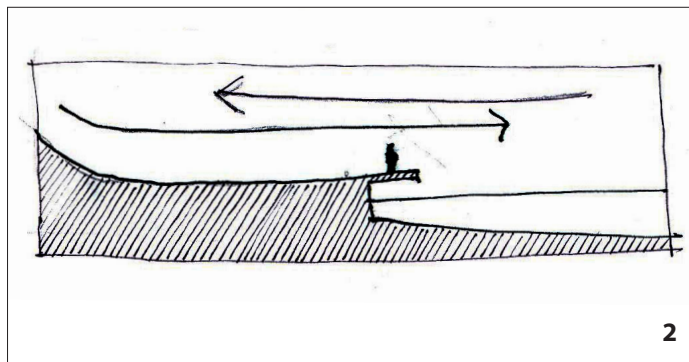
Partido general y su evolución en el tiempo.

El partido general se presenta como una **muelle-cubierta protectora**, que posibilita la conexión ciudad-mar, mientras que permite la realización de actividades de carácter público al aire libre. A su vez actúa como unificador de los diferentes elementos del programa, el cual se encuentra dividido en dos niveles funcionales más el nivel de cubierta mirador. En el primer nivel se encuentra el programa más público, como el mercado cubierto, ágoras de cocina y restaurant, permitiendo de esta manera el libre acceso a estas actividades, mientras que en un segundo nivel se plantea el programa de clases e investigación, el cual representa un mayor nivel de privacidad, sin llegar a ser privativo, pudiendo ser recorrido a través de un deambulatorio semi-público.

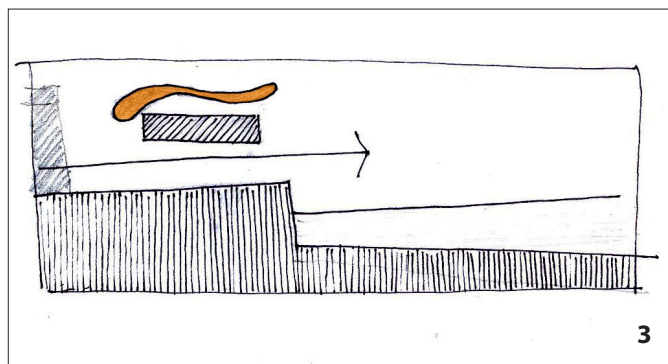
A partir de una primera idea de proyecto, se da inicio a la evolución programática y espacial de la propuesta:



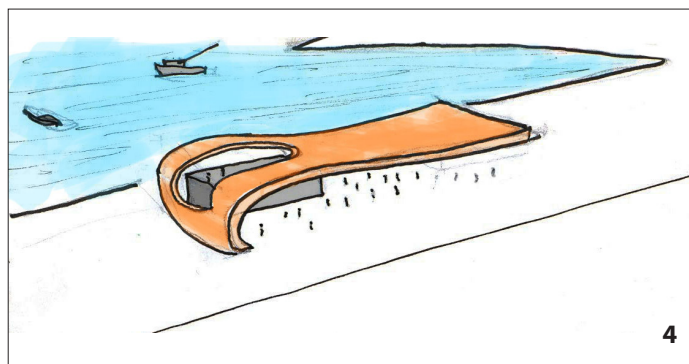
Esquema de situación actual.



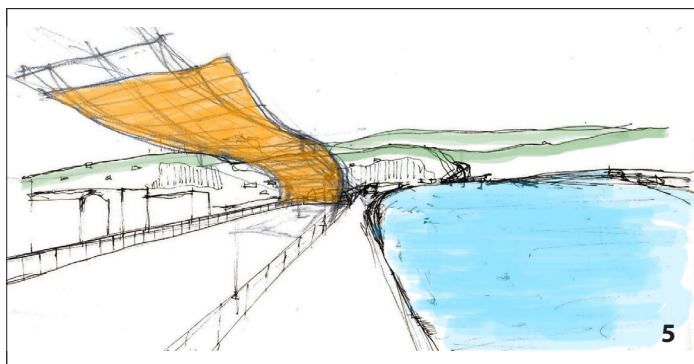
Esquema de situación propuesta.



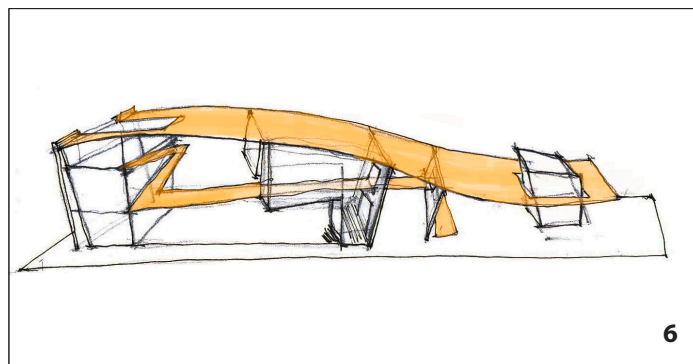
Primer esquema de partido general.



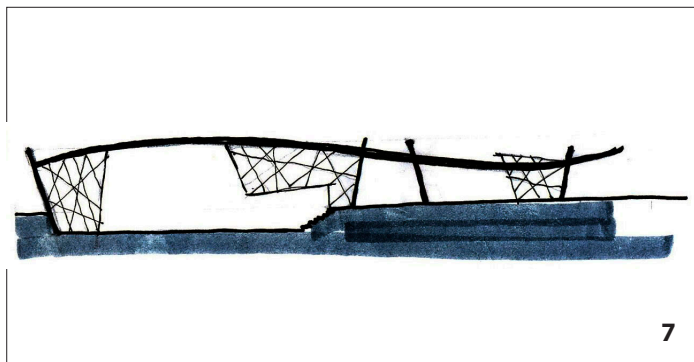
Primer partido general.



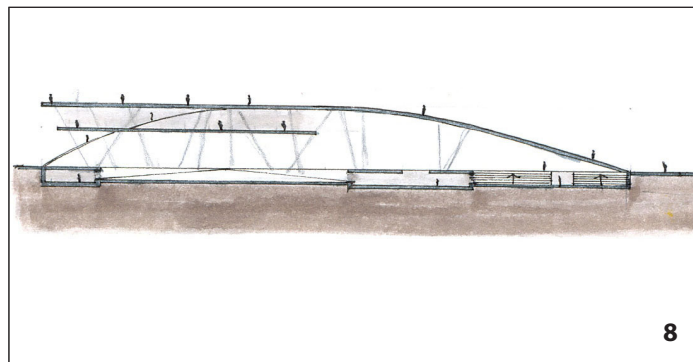
Partido general en el terreno.



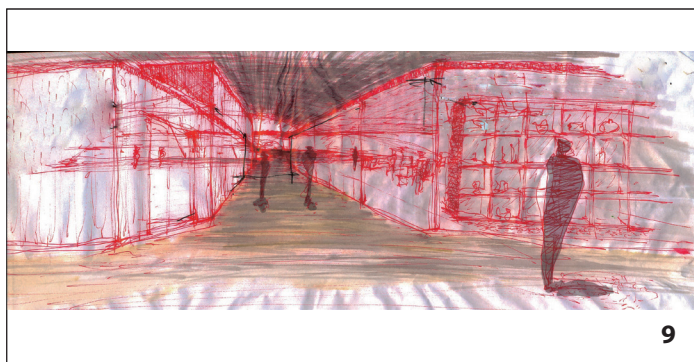
Buscando la unión entre el programa y la forma.



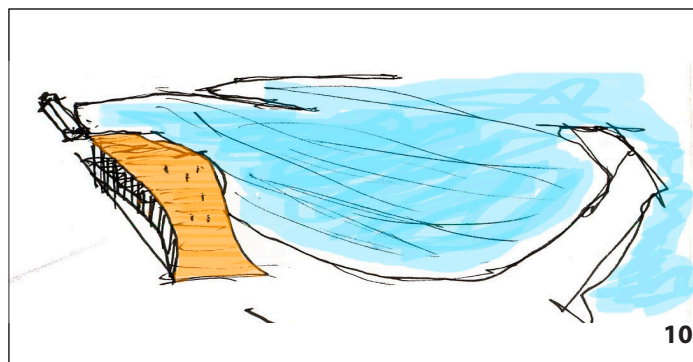
Primeros cortes sin escala.



Primer corte a escala.



La búsqueda del espacio interior.



Definición volumétrica.

Del programa y la calidad de los espacios.

1er nivel.

Explanada mercado 476m²: se desarrolla en tres terrazas, las cuales cuentan con una grilla predispuesta en el suelo que permite la instalación de un mercado provisorio, transformándose en explanada libre en ausencia de los puestos de venta. Espacio multipropósito. Requerimiento: piso lavable.

Restaurant 148m²: sus bodegas y cocina de “mis en place” (pelado, lavado, cortado, entre otros) forman parte de un espacio privado, mientras que la cocina de exposición es una isla con una barra de degustación, lo que permite que todos los comensales puedan ver el trabajo de los cocineros. Requerimientos: espacio de doble altura con perímetro vidriado que permita visibilidad desde el exterior.

Terraza cubierta 125m²: espacio de doble altura que permite albergar a un número mayor de comensales que la barra del interior. Al ser un espacio techado permite protección contra los elementos sin dificultar la proyección visual hacia el mar. Requerimientos: presencia de mobiliario el cual será almacenado al interior del restaurant en los horarios de cierre.

Ágora del restaurant 172m²: espacio exterior que cuenta con el equipamiento necesario para hacer curantos y asados. Observable tanto desde el restaurant como desde el espacio público, otorga la posibilidad al restaurant de realizar preparaciones de cocina de exterior y de ser un espacio de exposición del trabajo de los profesionales. Requerimientos: piso lavable.

Huerto del restaurant 172m²: espacio exterior que otorga la posibilidad al restaurant de cultivar una parte de los implementos necesarios para sus preparaciones, como hierbas, verduras, entre otros. Requerimientos: acceso a agua de riego.

Hall de acceso 277m²: espacio de doble altura con proyección hacia el mar, que permite la distribución de los flujos hacia los distintos programas del recinto.

Bodegas: en el caso del restaurant, existen 3 tipos de bodegas, abarrotes, 4 °C y -18°C, además del área de lavado. En el caso de la bodega exterior, esta permite almacenar los elementos móviles del mercado.

2do nivel.

Cocina de experimentación 45m²: espacio de proyección visual hacia el cerro, el cual permite la observación de sus actividades a través del deambulatorio exterior. Este espacio es de uso exclusivo de los profesionales del centro, transformándose en el lugar de experimentación y venta de servicios por excelencia.

Bodegas 30m²: al igual que en el primer nivel, se requiere de bodegas de abarrotes, bodega de 4°C y -18°C, las cuales son compartidas por la cocina de experimentación, el auditorio de cocina y las salas de cocina.

Auditorio de cocina 49m²: espacio de doble altura con capacidad para 30 personas sentadas, el auditorio de cocina representa un espacio de educación formal, etapa previa a los espacios prácticos de cocina (cocina caliente y fría). En este lugar es posible observar a un profesional realizar un plato, pudiendo probar (degustar) el plato terminado, posterior a lo cual es necesario dirigirse a una de las salas de clases para poner en práctica lo aprendido.

Requerimientos: presencia de cámaras y pantallas que permitan observar las preparaciones realizadas en detalle.

Sala de cata 24m²: con capacidad para albergar a 8 personas simultáneamente, la sala de cata permite la observación de sus actividades desde el exterior del proyecto, mientras que permite la observación del cerro David Fuentes por parte de quienes ocupan dicho espacio. Debido a las necesidades propias del vino, solo una parte de la colección de botellas es posible ser observadas, mientras que el resto de la colección permanece protegida de la luz.

Recepción 43m²: espacio de doble altura que permite la administración de los flujos, pudiendo dirigirse a las salas de reuniones, administración y cocina de experimentación o al auditorio de cocina, sala de cata y cocina de experimentación.

Salas de reunión 20m² c/u: espacio de doble altura que permite el trabajo de oficina de los diferentes profesionales del centro, la realización de reuniones grupales o individuales y de clases teóricas con un número limitado de participantes.

Administración 12m²: espacio de doble altura con vista hacia las salas de reuniones, cocina de experimentación y con una proyección visual hacia el cerro Centinela.

Sala de cocina caliente 51m²: con capacidad para albergar a 12 personas cocinando simultáneamente, este espacio ofrece la posibilidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos de manera visual en el auditorio de cocina. Con cuatro quemadores por estudiante, la sala de cocina caliente cuenta con todos los implementos necesarios para realizar la más amplia gama de preparaciones.

Sala de cocina fría 51m²: de gran proyección visual hacia el mar y con una capacidad para 12 personas cocinando, esta sala cuenta con mesones de granito al igual que la sala de cocina caliente, sin embargo, no cuenta con fogones, sino con encimeras eléctricas. La posibilidad de trabajar en un ambiente libre de fuego hace posible que este espacio sirva para la realización de clases de cocina para niños, sin perjuicio de poder utilizar las encimeras, las cuales pueden ser instaladas y almacenadas según las necesidades del momento. Al igual que en el caso anterior, este espacio cuenta con los implementos necesarios para la realización de una amplia gama de preparaciones.

Deambulatorio 448m²: representa todo el espacio de segundo piso no cubierto por el programa. Esta plataforma semi-pública permite recorrer el proyecto reconociendo los diferentes elementos del paisaje, permitiendo a su vez el reconocimiento visual de la mayoría de las actividades realizadas en los espacios interiores del centro.

Huertos urbanos 877m²: mientras que algunos huertos hacen ingreso al interior techado del proyecto, otros son de uso exclusivo del restaurant mientras que la mayoría quedan a disposición de las diferentes asociaciones y agrupaciones de vecinos que puedan-quieran hacer uso de este espacio de experimentación al aire libre. Además de ser un lugar que permite la producción de alimentos por parte de los propios usuarios, los huertos urbanos representan la posibilidad de apropiación del espacio público por parte de los habitantes cercanos del lugar, quienes son los usuarios idóneos de la propuesta.

Techumbre: manto de madera caminable de **1500m²**, de los cuales **520m²** se transforman en espacio de mirador elevado (en su nivel más alto), el cual permite el completo dominio de la visual y su entorno natural, logrando completar el circuito de vistas identificado previamente.

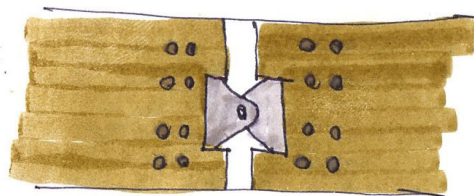
Criterios de construcción y estructura.

Al igual que con el resto de la propuesta, el uso del dibujo se transformó en la herramienta principal que permitió evaluar las diferentes opciones estructurales susceptibles de ser adoptadas por el proyecto.

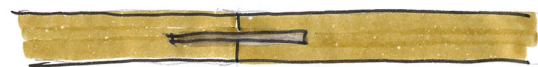
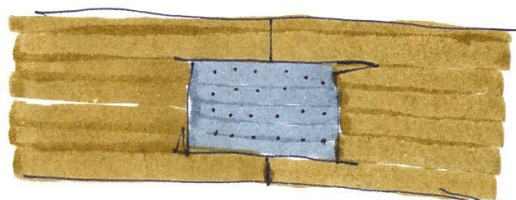
Debido a la particular geometría de la propuesta, se considera el sistema de pilar y viga como el más adecuado para estructurar el proyecto. En el caso de los pilares metálicos, estos se presentan como elementos inclinados tanto en el eje "x" como en el eje "y"; lo que le permite aumentar su resistencia del conjunto frente a fuerzas horizontales. Dichos pilares contarán con apoyos fijos tanto en su llegada a suelo como en su encuentro con las vigas de techumbre, el cual será realizado a través de pletinas metálicas y pernos que aseguren la sujeción de los elementos. Producto de las obligaciones normativas como por las condiciones climáticas presentes en la zona, todos los elementos metálicos de la propuesta deberán recibir tratamientos contra la corrosión, así como también para aumentar su resistencia al fuego. En el caso de las vigas de madera laminada, estas contarán con apoyos articulados en sus extremos, lo que permitirá una correcta respuesta estructural frente a los esfuerzos horizontales ejercidos sobre la edificación. Debido a la envergadura del proyecto, se hace difícil proponer que las vigas sean fabricadas de una sola pieza, debido a que esto generaría grandes dificultades en su transporte e instalación. Es por esto, que se propone que las vigas sean fabricadas a partir de elementos menores, lo que facilitará el trabajo en faena debido a su menor peso y dimensiones más acotadas. Las uniones entre las secciones de las vigas serán realizadas a través de pletinas metálicas y pernos, los cuales asegurarán la continuidad estructural del elemento.

La plataforma de segundo nivel se conformará a partir de un sistema de losa colaborante, la cual estará apoyada sobre los pilares a través de pletinas metálicas, lo que, a su vez, aumentará la capacidad estructural de los pilares, los cuales verán reducidas las posibilidades de pandeo al contar con apoyos intermedios. Esta plataforma estará recubierta por un deck de madera, al igual que la cubierta caminable, lo que aportará a la calidad espacial del conjunto.

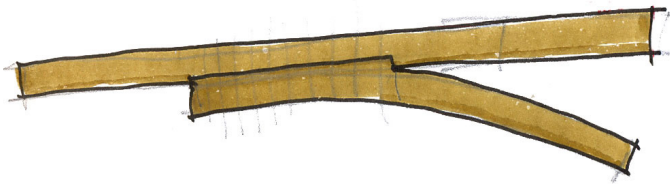
Debido a que gran parte de la propuesta del primer nivel son espacios multifuncionales, será de vital importancia contar con pisos lavables no deslizantes, lo cual asegurará que la habitabilidad del proyecto no se vea afectada producto de malos olores a partir de la acumulación de elementos orgánicos e inorgánicos presentes tanto en el espacio de mercado como en las ágoras de cocina.



Posibilidades de unión articulada.



Posibilidad de unión empotrada. Solución escogida.



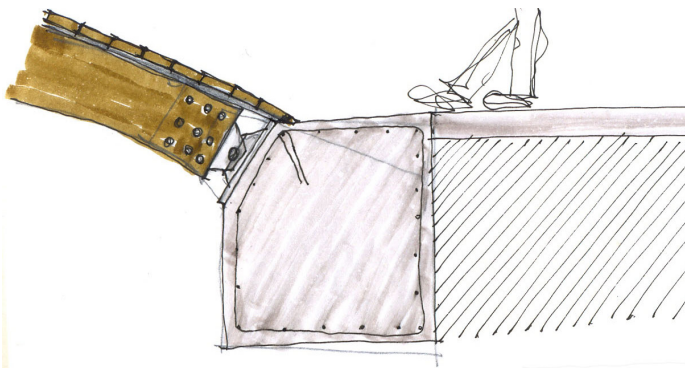
posibilidad de unión de vigas. Esquema en elevación.



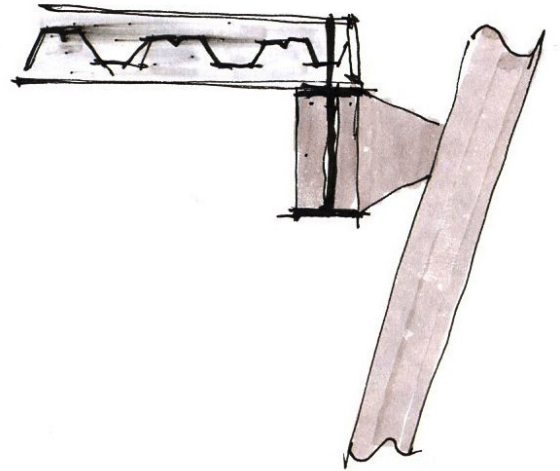
Solución escogida. Esquema en elevación.



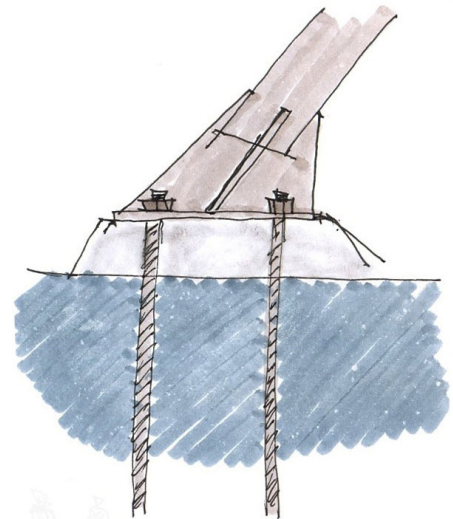
Solución escogida. Esquema en planta.



Apoyo articulado de vigas.



Unión pilar y losa colaborante.

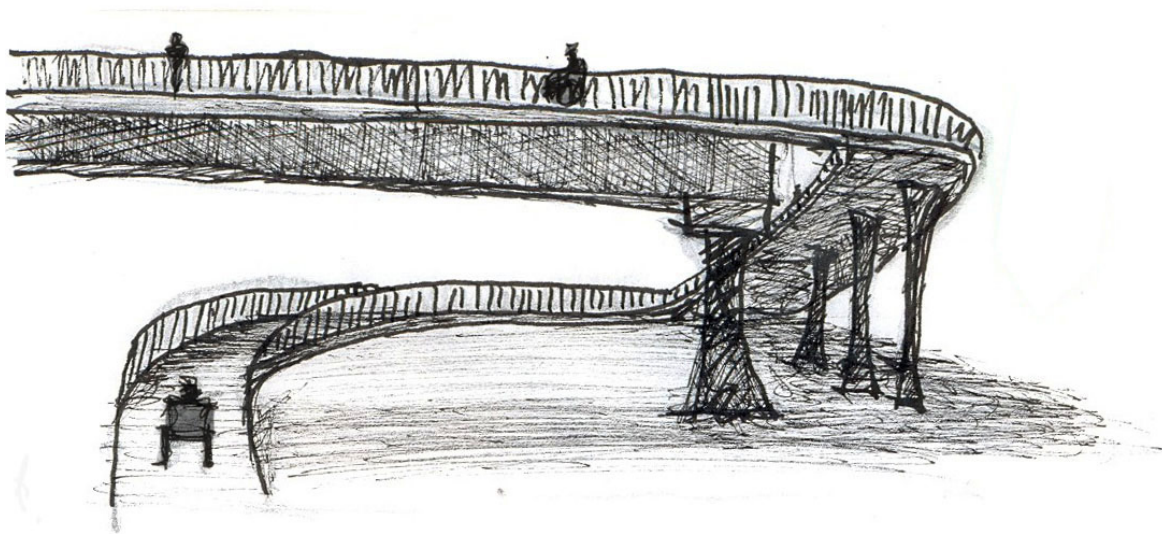


Fijación de pilares al suelo.

Accesibilidad.

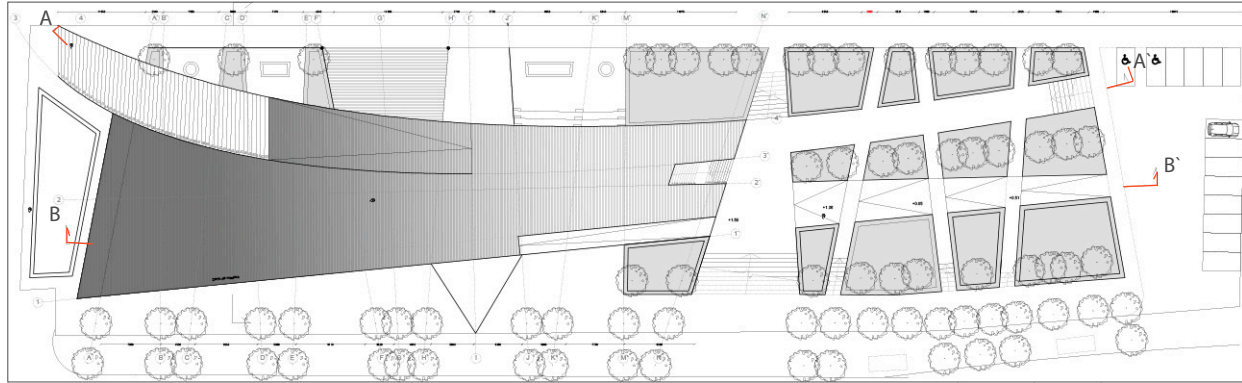
Buena parte del posible impacto social que pueda generar la propuesta, radica en la posibilidad de acceso de las personas a los espacios propuestos. Se entiende que mientras más amplio es el espectro de personas susceptibles a visitar el centro, más grandes son las posibilidades de generar un impacto en la vida de la ciudad y sus habitantes. Es por lo anterior, que la accesibilidad universal es un elemento de gran importancia para la propuesta. En esta, se consideran baños para discapacitados tanto en el centro como en el restaurant con un diámetro de maniobra de 150cm al interior de los recintos, puertas de 90cm y pasillos de 100cm (unidireccional), medidas que permiten un correcto desplazamiento de una silla de ruedas. A su vez, todos los cambios de niveles son realizados a partir de rampas de 5%, pendiente inferior a lo exigido por la norma, lo cual permite un mejor desplazamiento de las personas con movilidad reducida, disminuyendo la necesidad de ser asistidos por terceros.

Puesto que el proyecto se desarrolla en dos niveles sin ascensores, se propone una rampa longitudinal que atraviesa el terreno, lo que permite acceso a la zona de huertos urbanos, así como también al espacio interior de segundo piso, siempre con una pendiente de 5%, favoreciendo el acceso de ancianos, personas en silla de ruedas, personas con muletas, coches o cualquier otro tipo de elemento o condición física que represente dificultad en el movimiento. A su vez, el hall de acceso se presenta como un espacio de conexión entre el nivel de calle y el borde costero, con cerca de 1m de desnivel, lo que da como resultado un hall con un 4% de pendiente, la cual no representa dificultad para traslado de las personas.

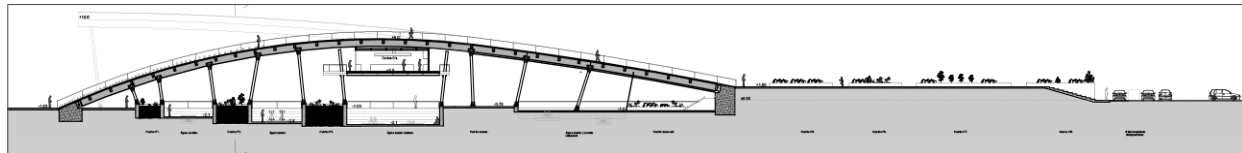


Croquis de rampa peatonal expuesta en el manual de accesibilidad universal de la corporación "Ciudad accesible" 2010. Elaboración propia.

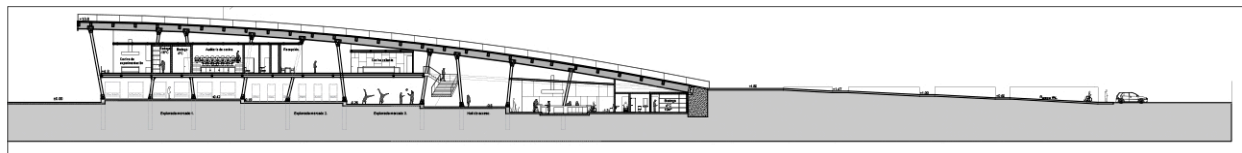
Planimetría



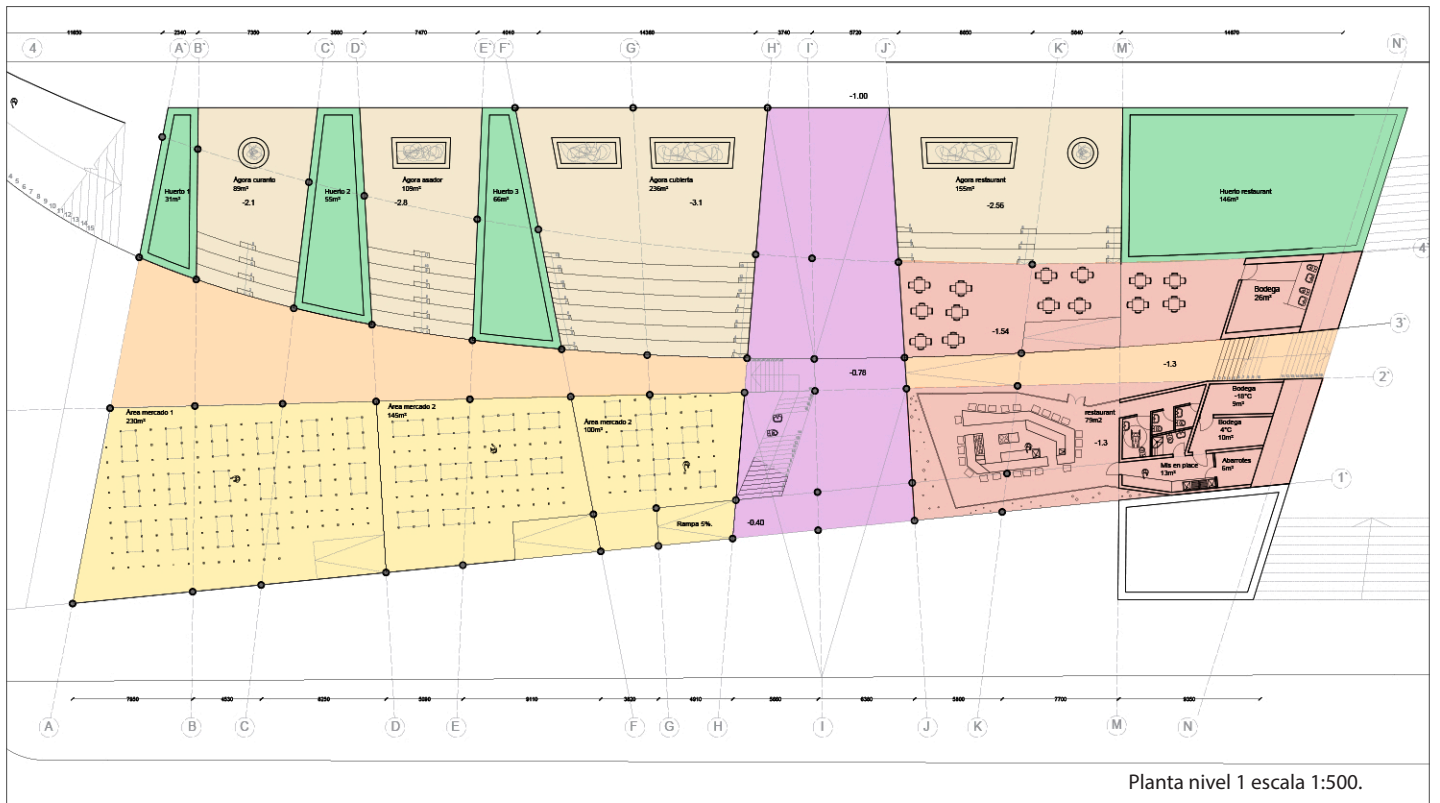
Planta techo escala 1:1000.



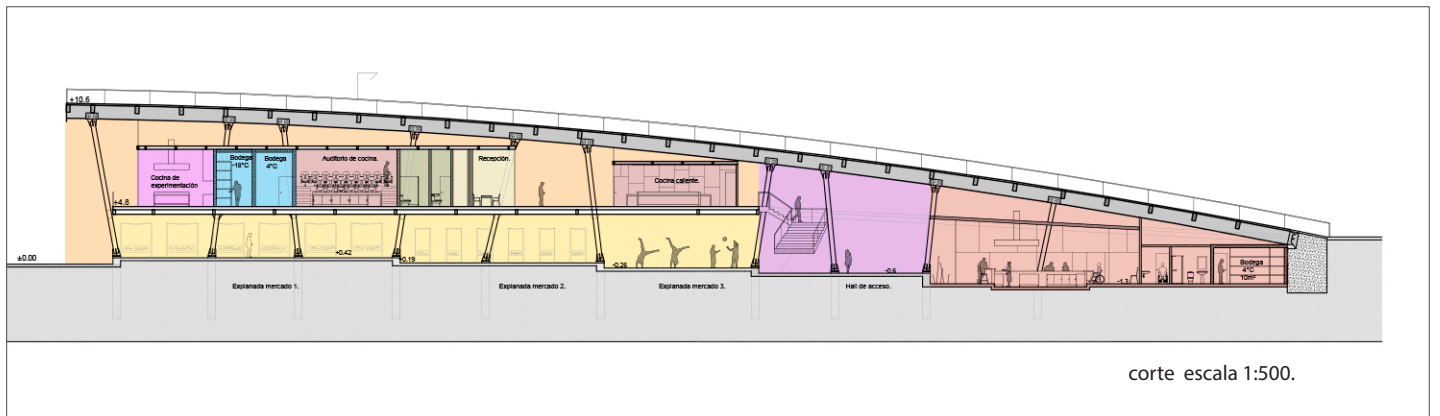
Corte A-A` escala 1:1000.

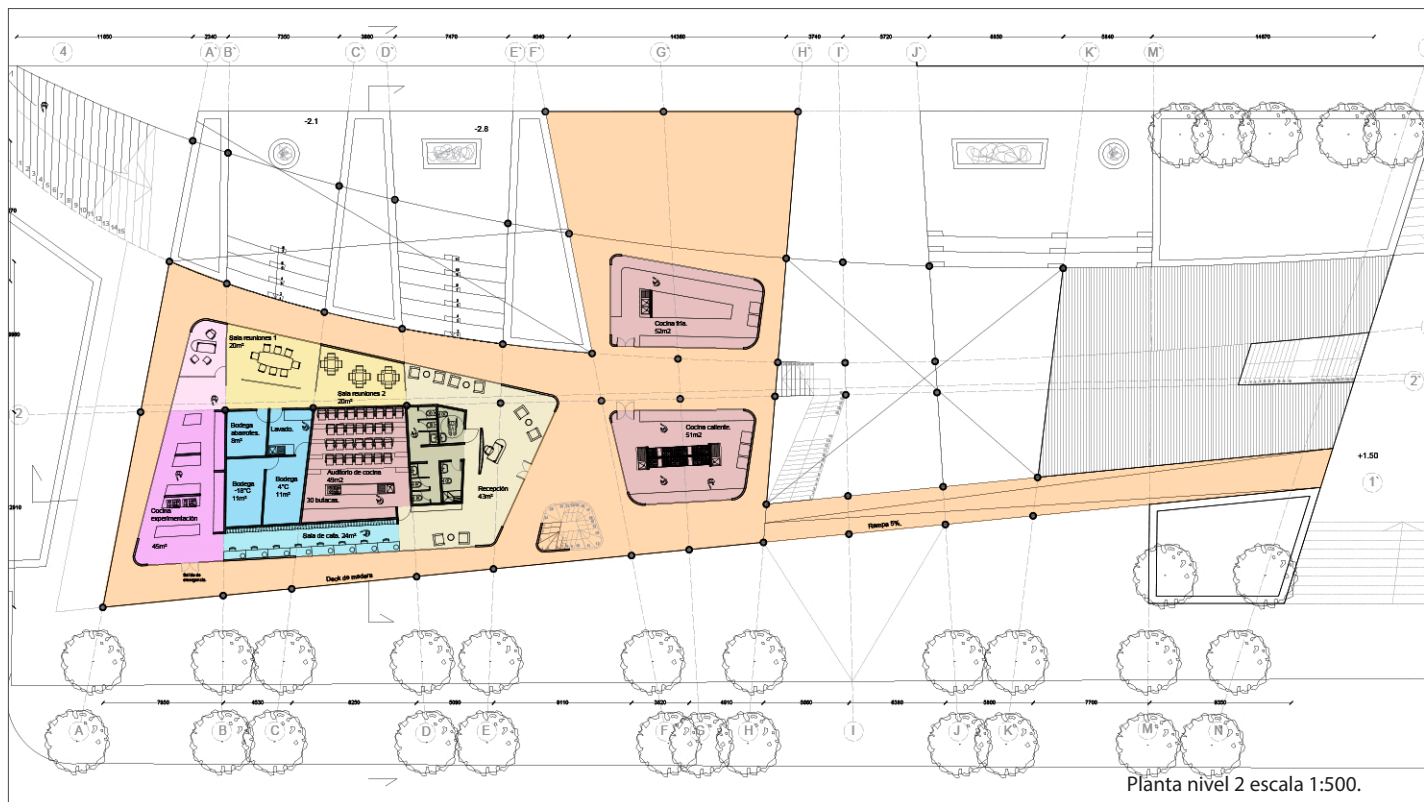


Corte B-B` escala 1:1000.



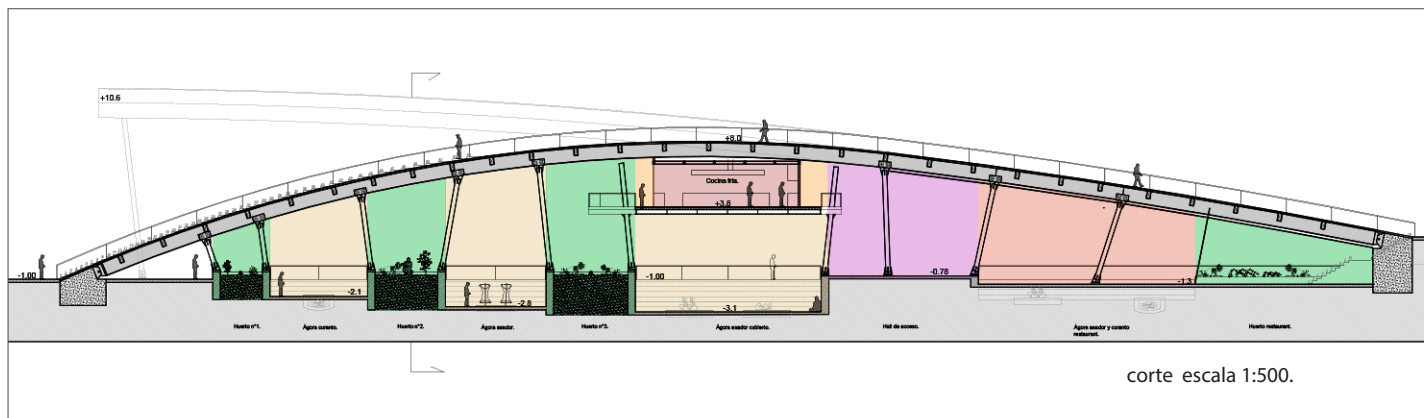
- | | | | | |
|--------------------|----------------------------|-------------|------------------|----------------------------|
| Hall de acceso. | Circulación/Deambulatorio. | Restaurant. | Salas de cocina. | Baños. |
| Explanada mercado. | Huerto urbano. | Recepción. | Bodegas. | Cocina de experimentación. |





Planta nivel 2 escala 1:500.

- | | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Administración. | Circulación/Deambulatorio. | Salas de cocina. | Baños. | Sala de cata. |
| Salas de reunión. | Auditorio de cocina. | Recepción. | Bodegas. | Cocina de experimentación. |



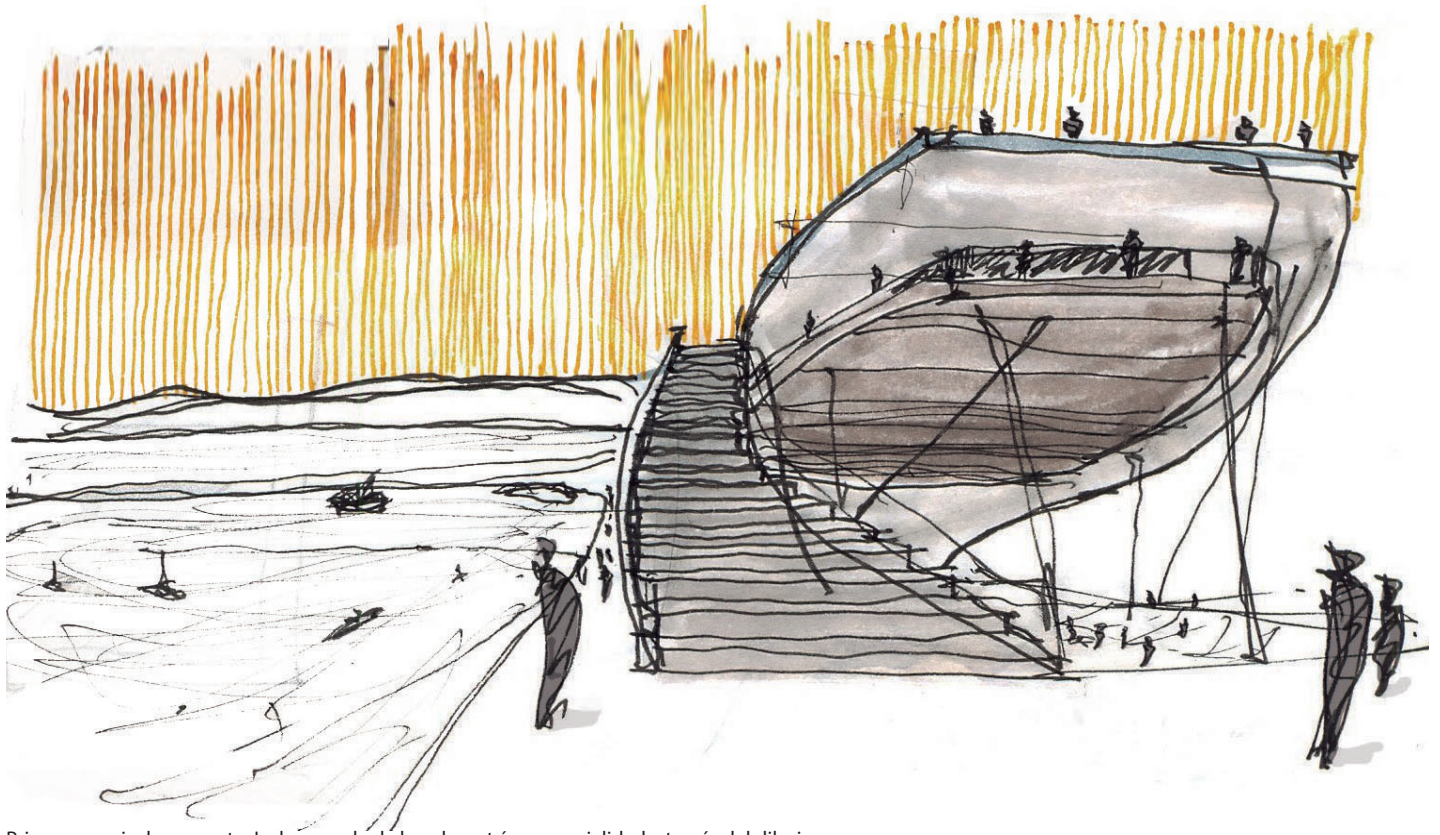
corte escala 1:500.

Reflexiones finales.

En mi croquera inicial de proyecto puedo leer como primera fecha el 21 de marzo del 2017. Aquí se dio inicio a un largo trabajo de investigación y diseño, el cual fue realizado de manera casi íntegra en papel; a mano. En momentos en donde el trabajo digital toma la mayor cantidad de tiempo tanto para profesionales como para estudiantes, uno de los objetivos iniciales del presente proyecto fue desarrollarlo a través de la reflexión a lápiz. Como es posible ver en las páginas precedentes, la planimetría fue dibujada de manera digital, pero esta no logró ser comprendida sino luego de largas horas de trabajo con lápiz, papel y regla. Habiendo considerado durante la mayor parte de mi carrera que mi trabajo manual podía ser mejorado, me planteé como desafío entender mi proyecto a través de mis dibujos, objetivo que siento fue cumplido, aunque como todo, dicho trabajo podría ser mejorado y pretendo hacerlo en el transcurso de mi carrera profesional.

En cuanto al proyecto propiamente tal, el trabajar con una tipología arquitectónica nueva, me permitió trazar mi propio camino de diseño. Al carecer de arquitectos dedicados exclusivamente a esta problemática, como lo sería en proyectos de vivienda, restauración u otros, me vi en la obligación, desde un principio, de informarme directamente con los profesionales relacionados a mi temática, lo que me permitió basar mi propuesta en la experiencia de otras múltiples disciplinas, debiendo ser yo el catalizador de la información recabada, logrando proponer un proyecto que si bien es cierto, puede ser perfectible, considero responde a las necesidades identificadas, cumpliendo con los requisitos de ser fiel a mis principios tanto arquitectónicos como personales.

Por último, me es importante señalar que desde un comienzo la presente búsqueda arquitectónica estuvo marcada por la idea de generar arquitectura pública e inclusiva, en donde todos pudieran tener cabida. En una sociedad en donde la timidez a veces supera a las ganas de innovar, este proyecto fue pensado para ser reconocido tanto por los usuarios directos del espacio interior, como por las personas que solo buscan reconocer de manera visual el interés de la propuesta, intentando así, dar cabida tanto a aquellos bien informados, como a aquellos que carecen de la información que este centro maneja, esperando que dichas decisiones de diseño tengan la repercusión deseada y que colaboren con el fomento del flujo de información que relacionan a nuestra gastronomía y su gente.



Primer croquis de proyecto. La búsqueda de la volumetría y espacialidad a través del dibujo.

Bibliografía.

Libros.

- “Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa” Sonia Montecino 2004.
- Manual de accesibilidad corporación ciudad accesible. 2010.
- Construction and design manual: accessible architecture. Fischer & Meuser 2009.
- Manual de construcciones en madera. CORFO1991.
- Neufert. Arte de proyectar en arquitectura 16ª edición. 2013.
- Atlas Phaidon. 2004.
- Revistas “Croquis”.
- Revistas “Detail”.

Estudios e informes.

- Pérdidas y desperdicios de alimentos en América latina y el caribe. F.A.O. 2015.
- Encuesta nacional de consumo alimentario. MINSAL 2014.
- Informe mapa nutricional. JUNAEB 2015.
- Encuesta nacional de salud. MINSAL 2010.
- Problemática actual de los mercados de abastos a través de un caso de estudio. VII congreso portugués de sociología. 2012.
- “Impactos ambientales del terremoto y tsunami en Chile. Réplicas ocultas de la Catástrofe”. Radio Bio-Bio y fundación Terram. 2012.

- O.G.U.C. 2016.
- Plan regulador comunal de Talcahuano. 2016.
- Conclusiones 3er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT. Basque culinary center 2017.
- Memoria de título: recuperación del borde costero de Antofagasta. Irina Marinov 2013.
- Plan de reconstrucción del borde costero. Gobierno regional del Bio-Bio 2010.
- Plan maestro borde costero Talcahuano. Qproject 2016.

Web.

- www.observatoriourbano.cl
- www.minsal.cl
- www.alicia.cat.
- www.bculinary.com.
- www.memoriachilena.cl
- www.cultura.gob.cl
- www.fondosdecultura.cl

