



TESINA PROYECTO DE TÍTULO

Estación de Estudios e Intercambio Gastronómico

alumno María del Carmen Uriarte Bravo

profesor Catalina Imboden Fernandez

mención Diseño Generativo

12.07.2021

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a mi familia, en especial a mis papás por estar siempre a mi lado, por demostrarme los valores de esfuerzo y trabajo, apoyándome incondicionalmente en todas las decisiones de mi vida y en cada una de mis etapas de la vida universitaria. De igual forma a mis hermanos, ya que la convivencia en pandemia nos enseñó a estar más juntos que nunca.

Agradecerles a mis amigos, aunque no pudimos estar presencialmente juntos, el trabajo en equipo y apoyo incondicional online ha sido la fuente de motivación para ayudarnos entre todos. Y por último agradecer a todos los profesores que fueron parte de mi proceso y aprendizaje académico durante la carrera.



CINÉTICA GASTRONÓMICA - LA MÁQUINA DEL COCINAR
RECOLECCIÓN E INTRODUCCIÓN DE LA GASTRONOMÍA LOCAL DEL TERRITORIO CHILENO

MENCIÓN: DISEÑO GENERATIVO

POR: MARÍA DEL CARMEN URIARTE BRAVO

Facultad de Arquitectura y Arte de la Universidad del Desarrollo

PROFESOR MENCIÓN

**Arquitecto Alvaro Parraguez Montecinos,
Magíster en Arquitectura, Especialización en proyecto complejo, Universidad Católica de
Chile, Santiago.**

PROFESORA GUÍA

**Arquitecta Catalina Imboden Fernández
Arquitecta PUCV, Magister Docencia universitaria, Universidad del Desarrollo, Chile.**

Julio , 2021

SANTIAGO

INDICE

1. Abstract	7
2. Marco teórico	8
2.1 Experiencia espacial del cocinar	9
2.2 La Cocina	10
2.3 La acción del cocinar	13
2.4 El sentido del comer	15
3. Tema: Movimientos cinéticos sensoriales en espacios Gastronómicos	18
3.1 Triangulación como unidad de medida estándar en espacios vacíos.....	20
3.2 Sentidos espaciales gastronómicos	23
3.3 Estado climático interno, como consecuencia del cocinar	27
4. Lugar: Perfil Regional de Chile, Constitución como remate del Ramal de Talca ...	28
4.1 Estratos territoriales	28
4.2 Regiones y su conectividad interna	29
4.3 Deficiencia gastronómica del Maule	30
4.4 Arteria conectora - ramal de Talca.....	34
4.5 Relevancia Histórica Ramal Talca – Constitución, composición y usos.	37
4.6 Estación gastronómica final – Constitución.....	40
5. Caso: Estación de estudio e intercambio gastronómico.....	46
5.1 Usuario y ciclo de conectividad	46
5.2 Conexión de estratos en un territorio	48
5.3 Programa cinético como solución a una problemática	49
5.4 La cinética como catalizadora de lo neumático.....	52
6. Estrategias.....	54
6.1 Estrategias movimientos cinéticos gastronómicos.....	54
6.2 Sistemas de agrupación de programas cinéticos gastronómicos	55
6.3 Sistema de agregación de programas y percepciones sensoriales interiores.....	57
6.4 Estrategias sensoriales interiores	59
6.5 Estrategias de introducción al territorio.....	61
6.6 Estrategias terreno definido: Estación ferroviaria de Constitución	64
6.7 Estrategias de modulación proyectual / usuario.....	67
6.8 Estrategia cinética como catalizadora de lo neumático	69

7. Partido general	71
8. Especialidades Esenciales	74
8.1 Sustentabilidad	74
8.2 Instalaciones	76
8.3 Construcción	80
9. Desarrollo Proyectual	84
10. Antecedentes Académicos	96
11. Bibliografía	97

1. ABSTRACT

La siguiente investigación propone comprender a Chile como una unidad gastronómica, basándose en los diferentes movimientos cinéticos sensoriales que se aprecian a diferentes escalas en el sector culinario, ya sea tanto en lo territorial – agrícola, como en lo más íntimo de la producción de alimentos en una cocina. Buscando así una forma de replicación y apropiación de las costumbres artesanales tradicionales que se generan en ellas. Estudiando las problemáticas de conexión de lo agrícola y gastronómico en la región del Maule, y como las diferentes tipologías de cocinas tanto internas como externas podrán dar estrategias de recuperación y captación de recursos para la conexión desde lo precordillerano a lo costero, uniendo así la cultura gastronómica tradicional de la zona central de Chile con su costa.

Viendo a este territorio como una oportunidad de captación de recursos para una región, siendo esta la región del Maule, ya que presenta más de un 60% de exportación de sus bienes fuera de la región y un 33% de aprobación de su gastronomía como consecuencia (CORFO, Informe final, bienes públicos para la competitividad, Sabores de Chile, 2018). Buscando así la unión del perfil de este territorio a través del Ramal de Talca, último Ramal activo a lo largo de Chile, denominado Monumento Histórico Nacional. Una arteria conectora que logre desplazar los diferentes productos agrícolas hacia un punto en común, en donde estos puedan crear un centro de convergencia de diferentes culturas y tradiciones propias de la cocina, en donde los movimientos humanos toman diferentes medidas de acuerdo con la acción culinaria que se quiera concretar.

Componiendo así en la estación final de Constitución una estación de estudios culinarios, la cual será la encargada de la captación de recursos extraídos de las 16 estaciones rurales, y la integración de los movimientos generados tanto en las diferentes tipologías de cocinas, como en las acciones artesanales que se desprenden de lo culinario. Para así poder unir territorios a través de la educación tradicional y artesanal que posee la zona central de Chile desde la cordillera a la costa.

2. MARCO TEÓRICO

El estudio de los productos gastronómicos, es decir la producción agrícola y ganadera en Chile es uno de los principales elementos que sustentan a la economía chilena y la forma en la que la cultura tradicional del país se ve inserta en el día a día. Conteniendo en este a más de 16 diferentes estados de producción agrícola a lo largo de nuestro país, diferenciados por las zonas norte, centro, sur y austral, descompuestas en Cordillera de los Andes, valle central, Cordillera de la Costa y litoral, es decir $4 \times 4 = 16$. En las cuales por las diferencias climáticas de cada una de ellas se producen especies agrarias totalmente diferentes entre cada una de las regiones de nuestro país.

Es por esto que la producción integral de cada una de estas regiones es sumamente importante para la recolección de la cultura autóctona propia de una región en específico. Pero la gran problemática que se presenta hoy en día, es que esta gran producción de diferentes tipos de especies agrícolas es exportada fuera de las fronteras de dichas regiones. Eliminando así automáticamente la cultura que proviene de la preparación de los platos originales de cada uno de estos sectores. Creando una desconexión espacial de las experiencias entre los habitantes y las unidades de producción gastronómicas de dichas zonas al momento de cocinar.

2.1 Experiencia espacial del cocinar

"The public culture of food brings vitality and conviviality to urban life. People come together in public spaces to buy and to eat, and even to grow food, and in these ways, also, to be with others."
(A Franck, 2005)

La experiencia espacial del cocinar, no solo conlleva directamente el acto en sí mismo de la producción de un plato gastronómico, sino que se busca ilustrar e incorporar la experiencia del usuario a manera de que este pueda generar una serie de ciclos de subsistencia intrínseca humana, ya sea en ámbitos económicos, sociales y territoriales. Todo esto desprendiéndose del arte del cocinar, y como la autonomía de una especialidad, con una función en específico es reactivadora de las experiencias tanto sensoriales como cognitivas del ser humano. Es decir, las acciones representadas por una cocina no se ven ensimismadas en ella, ni contenidas espacialmente en un perímetro específico, sino que los diferentes agentes que intervienen en ella, tanto internamente como externamente, cumplen roles con salidas y entradas, la cocina es un ciclo de conectividad con espacios externos a lo íntimo del cocinar. Es por esto que se describe como la cual le da vitalidad a la vida urbana, en donde las personas generan intercambios económicos, gastronómicos y productivos.

No está contenida en una experiencia, sino que en variadas experiencias personales dependiendo en el contexto en el que se genere la acción del cocinar. El estudio francés del centro de investigación para el estudio de condiciones de vida, postula que la cocina evoca: placer (34%), placer de los sentidos (olor, gusto, sabor) (19-20%), comer bien (11%), convivencia y compartir (20%). (Credoc, 2004), exponiendo así en que ámbitos esta aporta a la comunidad, viendo el impacto que tiene tanto en lo turístico, como económico y principalmente en lo social.

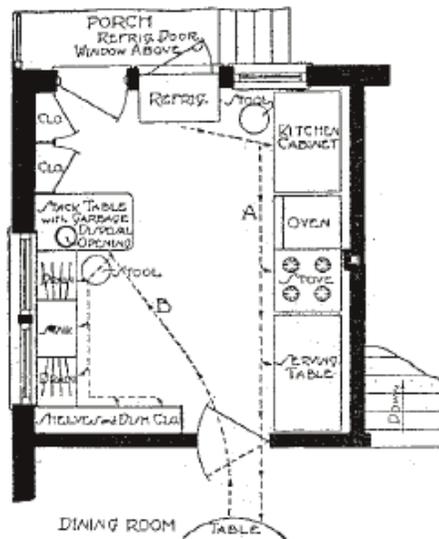
Traducción: "La cultura pública de la comida aporta vitalidad y convivencia a la vida urbana. La gente se reúne en los espacios públicos para comprar y comer, e incluso para cultivar alimentos, y de esta manera, también, para estar con otros". (Karen A Franck, 2005, The City as a Dinning Room, Market and Farm)

2.2 La Cocina

Las cocinas autóctonas de Chile y en el mundo tienen diferentes características, pero siempre siendo estas el punto de reunión y encuentro de los espacios más íntimos del habitar en donde los movimientos y flujos humanos se desarrollan, en espacios colectivos y reunión masiva de individuos, como también en la propia intimidad e una casa, departamento etc.

Las cocinas han tenido una variable a través de los años, siendo como principal precursora la economista doméstica estadounidense Christine Frederick, 1913. La cual tiene una visión de ellas a manera de organizar y cuantificar la serie de movimientos que se generan dentro de una cocina. Estableciendo dos tipologías a las que las mujeres se veían expuestas, la cocina eficaz y la cocina ineficaz.

La Cocina Eficaz de Christine Frederick



La Cocina Ineficaz de Christine Frederick

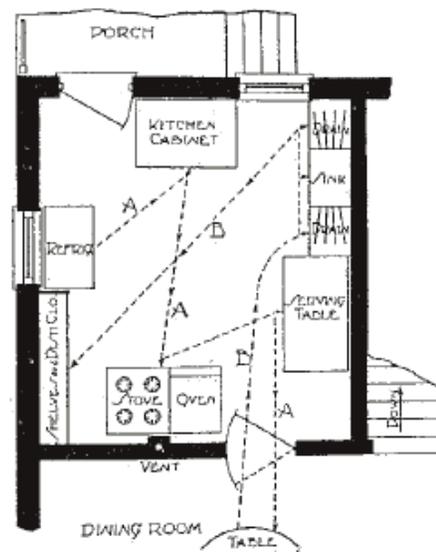


Figura N1: Christine Frederick: the new housekeeping, 1913. Diagramas de la cocina ineficaz y eficaz.

Concluyendo que las cocinas para llegar a su mayor potencial, deben crear una modulación de los espacios, los cuales buscan y analizan las medidas de las cocinas estándares de barcos y

trenes de la época. Comprendiendo que las funciones de estas para que tengan un modelo eficaz deben someterse a una modulación en donde el área contenida sea de 6,5 m², para así poder llegar a generar la estandarización y propagación de ellas. Es por esto que según la arquitecta y autora Lilly Reich, las estrategias de una cocina se basan en "Lo compacto de ella en el mínimo espacio posible, es capaz de aglutinar todos los mecanismos indispensables en una cocina para que tenga un espacio óptimo. Esto supone tener un mueble equipado, especializado y organizado." (Ester Liñan, 2015, la evolución del espacio doméstico en el siglo xx: la cocina como elemento articulador de la vivienda). La especialización de las cocinas y la organización de ellas para mantener un flujo y movimientos integrados, es la modalidad en la que las cocinas se han vuelto un elemento en donde los tiempos y productividad tienen una fina relación con las funciones domésticas de los espacios, y cómo estas acciones toman este nuevo carácter de integración con lo externo a ellas y la unidad de producción que reintegra dentro de sus perímetros, como también la finalidad que estos mismos producen fuera de estos espacios.

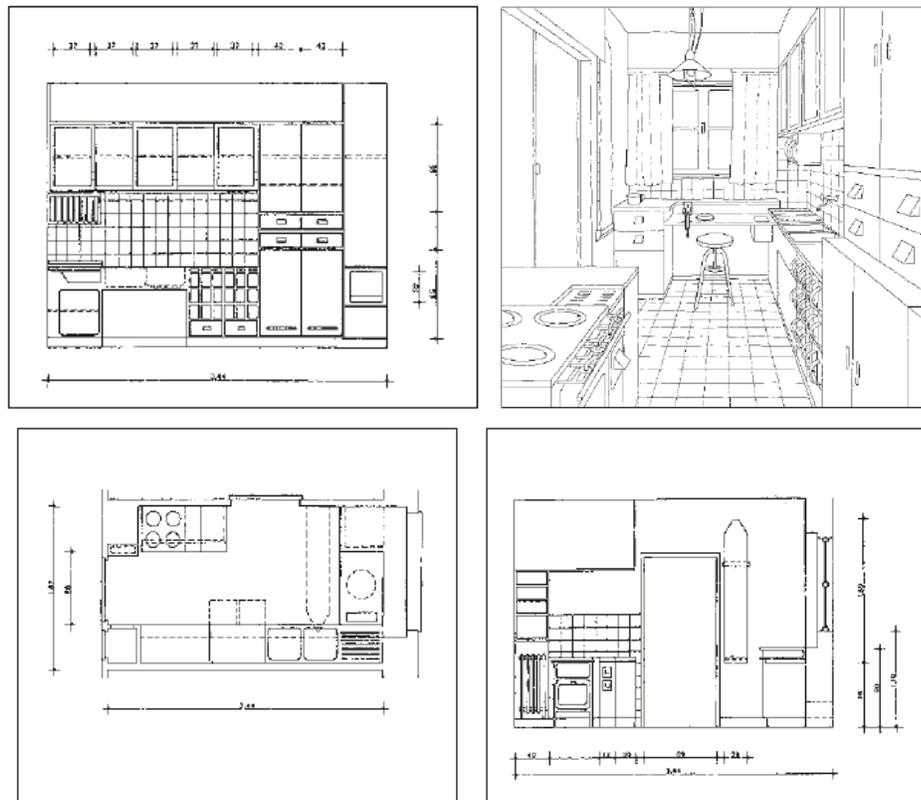


Figura N2: Grete schütte-lihotzky: Cocina de Frankfurt, 1927. Vista general y planimetría.

La cocina como un elemento articulador, es decir, los diferentes tipos de elementos naturales o electrodomésticos, toman una seria función en la configuración de dichos espacios y cómo estos buscan crear una correlación con su usuario para así crear ciclos internos atingentes con la unidad gastronómica final, creando espacios intersticiales que a gran medida buscan formalizar la acción final del cocinar.



FiguraN3: Bruno taut: Vivienda social, Onkel Toms Hütte, Berlín, 1927-32. Vista de una cocina.

2.3 La acción del cocinar

La acción del cocinar comprende la relación física de las acciones del humano, artefacto, y la especialidad en la cual un determinado tipo de gastronomía se produce, teniendo distintos tipos de cadenas de producción, para llegar finalmente a una cocina en donde empieza la acción gastronómica interna en la cual se desarrolla un plato específico, el cual se desprende de variados tipos de acciones, ciclos y estaciones de trabajo.

La acción del cocinar o el quehacer doméstico dentro de una cocina se identifica como uno en donde estos mismos ciclos y acciones, que giran en torno a él, se generan constantemente en tres etapas para la productividad misma de una cocina y las acciones que se generan en ella. Es por esto que se toma como caso de estudio de la cocina moderna en su practicidad: La cocina de Frankfrut, en la cual se muestran los diagramas de movimientos cinéticos diferentes actos relacionados con la cocina.

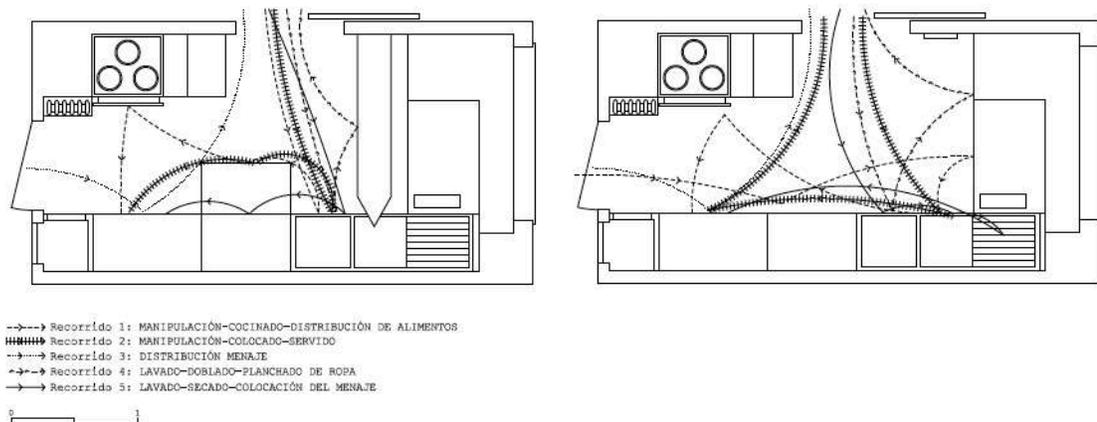


Figura N4: Plantas con los recorridos efectuados en la cocina, casa Frankfurt, dibujos ELP

Es por eso que las acciones dentro de una cocina, no solo dependen de la configuración espacial de ellas, el usuario es una parte esencial de la conceptualización de dicho espacio, identificando a dos tipos, el Chef o Cocinero y el Espectador o Comensal. Siendo el primero el más objetivo a modo de rescatar las acciones dentro de dicho proceso. "La magia del huevo en diez movimientos: Un gesto, pasado. Dos gestos, duro. Tres, poché. Cuatro, frito. Cinco, revuelto. Seis, omelette. Siete, tortilla. Ocho, merengue. Nueve, mayonesa. Diez, soufflé. De todos los ingredientes del mundo, solo el huevo es capaz de dar tanto por tan poco" (Gaston Acurio, Chef peruano). En relación con las cocinas en sí mismas, es el mismo proceso el que se vive, es decir,

a través de un espacio específico con sus características concretas, nace la formulación de una serie de diferentes patrones y elementos, en los cuales cambiando un factor de su fórmula se creará un resultado completamente distinto. Se comportará en tres diferentes estratos a lo largo de una cocina, por la que podemos identificar el flujo y movimiento dentro de esta serie de actos.

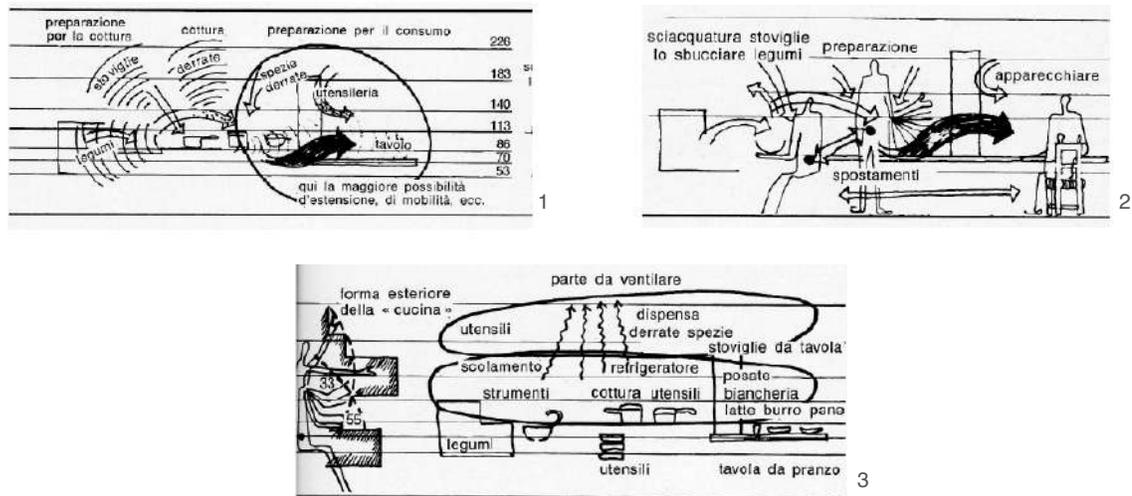


Figura N5: Imágenes del funcionamiento de la cocina según los usos, dibujadas por Daniel Chenut en su publicación, Ipotesi per un hábitat contemporáneo.

El primero, siendo el uso de los utensilios, el trabajo es continuo si se realiza en tres dimensiones, esto se refiere a la que los utensilios de trabajo manual en las cocinas tienen diferentes configuraciones, por las cuales se producen intersticios de ciclos disminuidos a tres para generar una acción propia gastronómica.

El segundo, haciendo referencia a los espacios intermedios o vacíos, en donde se mide y cuantifica la superficie de espacio útil de cada uno de los artefactos y utensilios de trabajo de una cocina en específico, creando una concepción de cómo podrían ser los movimientos humanos cinéticos en diferentes estados gastronómicos.

Y por último, el uso de los espacios llenos, evoca a la especialización de dichos lugares, en los cuales se analiza la cocina por estratos en los cuales se formaliza el espacio de acuerdo a su funcionalidad y accesibilidad por un leve ascenso o descenso de un plano de trabajo definido.

Estos factores o patrones se ven definidos por los Principios del Taylorismo (Federick W. Taylor, 1911, Principles of Scientific Management), el cual postula los principios de organización científica del trabajo, estudiando así la relación del obrero con las técnicas de la producción industrial y de esta forma adaptarse a la relación de la especialidad con las acciones producidas por los artesanos, cocineros, chefs, agricultores, etc. los cuales, además de tener técnicas y patrones de producción científica generan otra especialidad íntima en la que las sensaciones y emociones toman parte de la calidad y cualidad espacial para las acciones gastronómicas.

2.4 El sentido del comer

A partir del estudio de la especialidad, experiencias espaciales, las acciones que se producen de manera tecnologizada y organizada, dentro de una cocina. La percepción espacial y sensorial del usuario, es la forma más íntima de las relaciones espaciales que se producen dentro de una cocina. El sentido del comer se puede desprender en dos tipos de factores, el primero siendo el factor biológico y la conexión próxima que debemos tener con la gastronomía para la sobrevivencia misma del ser humano. Pero por el otro lado, el sentido del comer de manera sensorial, es una experiencia que evoca a la memoria y la recopilación de antecedentes del pasado, que asimilan a los olores, sabores, texturas, colores, etc. con identificadas etapas de nuestras vidas creando un cuadro completo de conexiones sensoriales en torno a la gastronomía.



Figura N6: Fotogramas de la Película Desing for Dreaming, the kitchen of tomorrow, view promocional producido por general motors en 1958.

"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura" (Ferran Adrià, Cocinero Español) mediante este tipo de afirmaciones se comprende que este mundo es sumamente complejo, ya que al estar evocando sentimientos y memorias ajenas cada percepción propia del espacio, esta será definida de diferente manera por diferentes tipos de paladares, es por esto que se busca estudiar la arquitectura de las experiencias y sentidos, en donde, ya que como indica M. Luckiesh "Los seres

mentales son impresionados con las cosas tal y como son percibidas y no con las cosas como son” (Matthew Luckiesh, 1922, University of Iowa physicist) es por esto que para poder acompañar a estas sensaciones y emociones evocadas se requiere hacer un trabajo de la especialidad de forma de que sea un complemento de las percepciones propias de cada ser, como la iluminación, figuras tridimensionales, profundidades, llenos y vacíos, contrastes; los cuales serán un acompañamiento a la acción principal de una especialidad en un estado gastronómico.

El movimiento, la cinética en el espacio, la forma en la que nos movemos dentro de una cocina y generamos diferentes acciones, las que producen finalmente estas experiencias que terminaran siendo recuerdos, en donde él antes, durante y después de una acción gastronómica, está en el primer bocado cuando toca nuestras papilas gustativas. Estos movimientos crean acciones y las acciones crean memorias. La correlación de la cinética gastronómica es el fruto de la concepción de un plato específico, la razón del Cómo, Cuándo y Qué cocinar en un determinado espacio. En donde los productos tienen la particularidad de entregar un lugar concreto y específico en un territorio determinado, y crear una especialidad que pragmáticamente entregue una cualidad sociocultural a un territorio que pierde su cultura y la tecnologización de su artesanía local.

3. TEMA

MOVIMIENTOS CINÉTICOS SENSORIALES EN ESPACIOS GASTRONÓMICOS

Este desplazamiento está enfocado en una atmósfera en donde la biodiversidad se pueda diseñar a través de lo sensorial, representándola en modo del perfil chileno para así poder trabajar con la precordillera, valle central y costa. Utilizando como catalizador del proyecto 3 etapas dentro de la gastronomía, él antes, durante y después. Es decir, la idealización, el proyecto y su memoria.

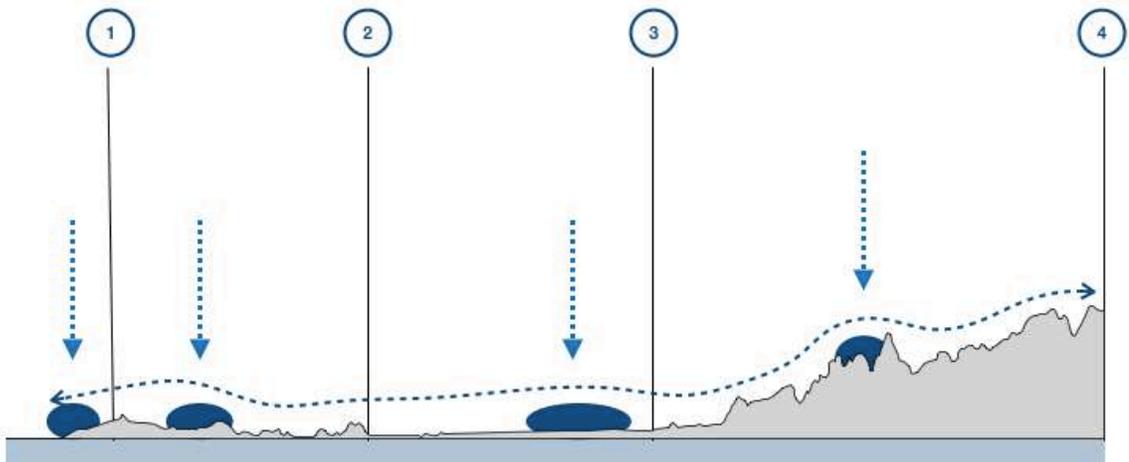


Figura N7: Elaboración propia, movimiento entre estratos territoriales del perfil de Chile, costa, cordillera de la costa, valle central y cordillera de los Andes.

Estos movimientos marcan una estrategia cinética al modo de movilización interna dentro de las cocinas y el territorio, y cómo está la relación con el cuerpo humano toma un carácter esencial en comparación a los llenos y vacíos dentro de una espacialidad formal. En donde para generar una acción hay que generar tres vectores de conexión, entre objetos estáticos y el humano para poder concretarlas.



Figura N8: El tomate electrónico planteado por Archigram para realizar las tareas domesticas.

De esta forma la relación de los movimientos del cuerpo humano con los espacios vacíos en las cocinas se identifica como movimientos cinéticos de tríada, articulando así la máquina de la cocina en su estado más íntimo, ya sea en una gastronomía exterior como interior. Por lo que sus movimientos completan este ciclo de tres etapas para poder crear experiencias gastronómicas sensoriales adecuadas a cada sector del perfil de Chile, en donde la tipología cambia de acuerdo al uso y al artefacto gastronómico o elemento natural que predomina en determinadas zonas. En estas se van completando etapas cíclicas que se complementan y acoplan, para generar diferentes aromas, sabores, colores y texturas, es decir, un nuevo ecosistema en sí mismo.

Identificando una serie de movimientos en torno a esta intimidad de la cocina, y su relación a escala humana, ya sea como la atracción radial y lineal hacia un artefacto , el desplazamiento en torno a un elemento natural como el fuego o el agua, recorrido en torno a un perímetro o hacia variados núcleos de atracción, entre otros desplazamientos de acuerdo al uso y morfología de cada cocina en específico.

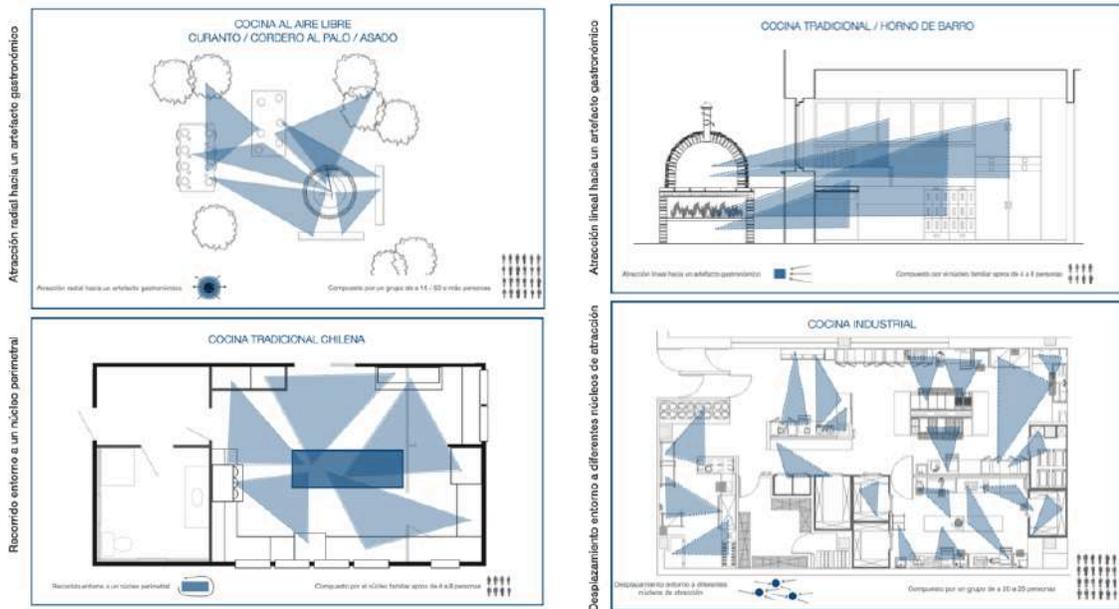


Figura N9: Elaboración propia, Movimientos triangulares en relación al lleno y vacío de las cocinas tradicionales chilenas.

Dentro de estas tres etapas, se desprende un nuevo teorema que da las reglas de condicionamiento a la movilidad del proyecto y la cuantificación de él a lo largo de este mismo. Siendo estos:

3.1 Triangulación como unidad de medida estándar en espacios vacíos

La triangulación dentro de un espacio, siendo esta la forma de movilización humana a escala de un espacio más íntimo en los casos tradicionales, creando a través de ellos diferentes secciones que generan ciclos de tres etapas. Al ser este un espacio donde hay diferentes escalas de movimientos, estas triangulaciones a lo largo de las diferentes acciones que se van realizando, también varían de escala, por ejemplo, ollas - cocina – refrigerador; cuchillo - verdura - tabla de cortar. Entre otras muchas que se producen en las cocinas, dependiendo del posicionamiento de los artefactos gastronómicos que se encuentran en cocinas organizadas o desorganizadas.

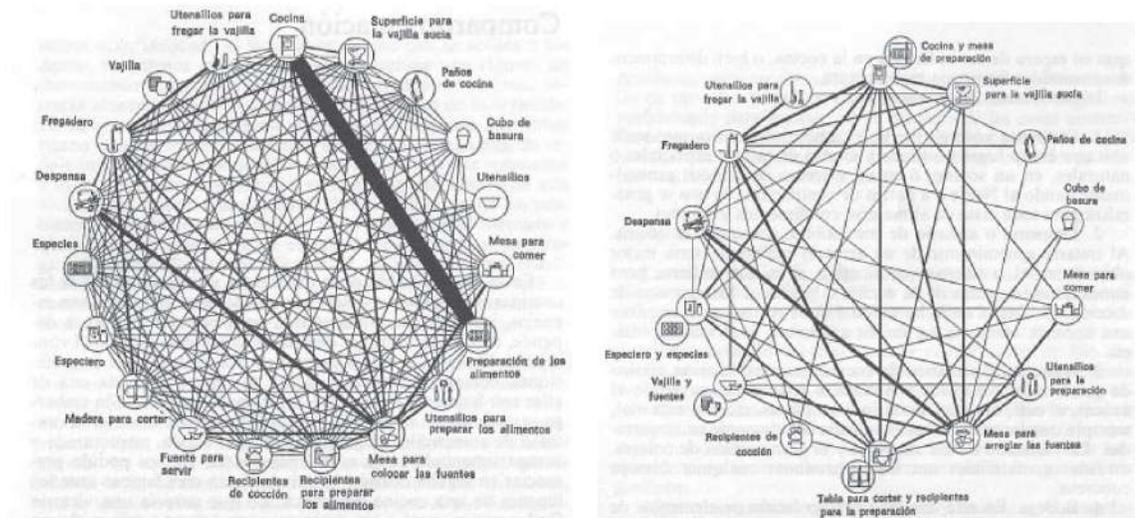


Figura N10: Trazado esquemáticos de los movimientos entre los diferentes lugares de trabajo en una cocina no organizada en relación a una cocina organizada, por la reagrupación e los lugares de trabajo. (De la taberna Romana a la Cocina profesional y domestica del siglo XX, Tusquets, Colección los 5 sentidos, Barcelona, 1.984)

Finalmente, se llega a la conclusión de que existen dos tipos generales de triangulaciones dentro de un espacio gastronómico.

Las móviles, es decir las triangulaciones o ciclos de mayor escala que están en pleno movimiento y se mantienen durante todo el acto del cocinar, el espacio recreacional de la cocina en donde estos movimientos tienen como unidad de medida los pasos que se tienen que dar para llegar a un determinado estado, o completar un ciclo en particular. Como también la modulación de los espacios y cómo estos pueden variar para permitir crear estos espacios intersticiales que le dan lugar a los movimientos humanos a través de las cocinas.

Introduciendo dos tipos: la cocina interior y exterior:

Interior:

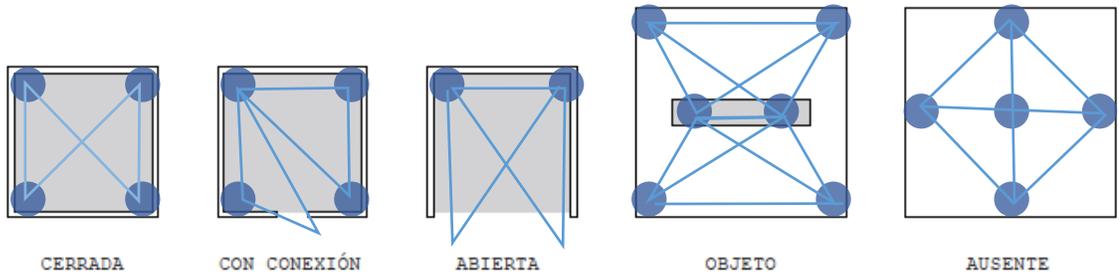


Figura N 11: Intervenido, esquemas de evolución de las cocinas. Movimientos dentro de las cocinas y su configuración espacial, de acuerdo a una cocina organizada.

Exterior:

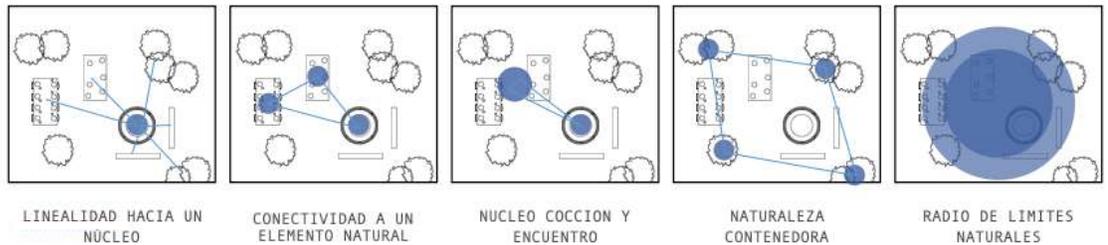


Figura N12: Elaboración propia, relación en planta de la elementos lineales representadas en triángulos en cocinas propias del exterior, y la relación que tienen con la naturaleza.

El segundo tipo es el movimiento estático, es decir, la configuración de movimientos que el cuerpo humano genera desde la cadera hacia arriba, en un punto específico y generalmente a una altura determinada que varía desde los 90 cm a 110 cm. Estos se emplazan en los elementos llenos, es decir, inmóviles en las cocinas, con una leve variación en la verticalidad dan paso a los flujos por estratos espaciales.

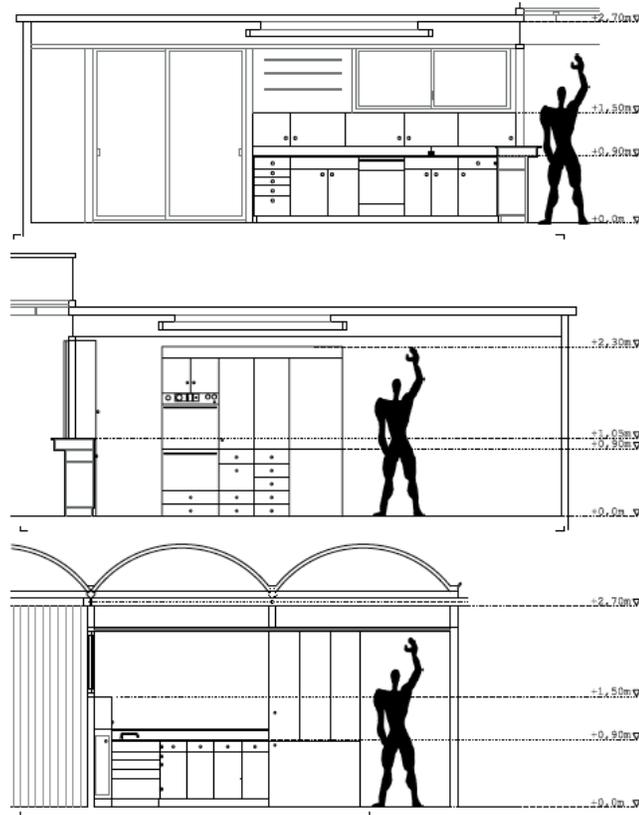


Figura N 13: Alzados de la cocina case study house 20 (Ester McCoy y Elizabeth A.T Smith, Blueprints for modern living history and legacy of the case study houses, 1989)

3.2 Sentidos espaciales gastronómicos

Los sentidos, al igual que los movimientos, tienen dos puntos de mirada arquitectónica, la planta y el corte. En este caso, la cocina como el principal percutor de sentidos, en un espacio más íntimo, se apropia de las principales características que hacen fluir los sentidos y emociones en los espacios.

En el ámbito de las plantas, los sentidos se desprenden en forma radial por la percepción del calor, el cual nace desde determinados núcleos, los cuales se van expandiendo a lo largo de la

planta. Estos núcleos pueden ser variados y en diferentes configuraciones; los olores, los cuales nacen desde la estructura en sí misma, ya que el límite entre cada uno de ellos no es perceptible, por lo que el olor engloba todos los límites de una estructura y en algunos casos fuera de ella; el sabor, en este caso el sabor se mide en la intimidad humana en sí misma, la percepción del sabor es una correlación entre el espacio que uno se encuentra en un determinado momento y el minuto exacto de la ingesta de un alimento en específico. Siendo esta una cualidad plenamente de la interioridad humana.

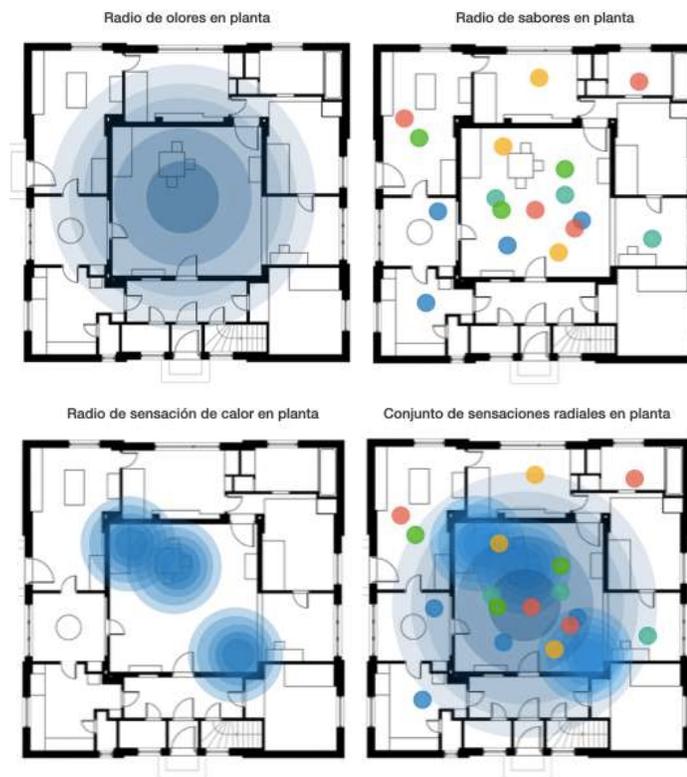


Figura N 14: Elaboración propia, relación en planta del olor, sabor y calor a lo largo de una cocina de planta regular.

En lo que se refiere a los cortes, los sentidos se ven en tres escalas: la percepción propia de la cocina, la percepción del mundo y la percepción de la interioridad de los cuales nacen diferentes reglamentos que se pueden aportar a la morfología de la experiencia.

Introduciendo dos tipologías, la cocina interior y exterior:

Interior:

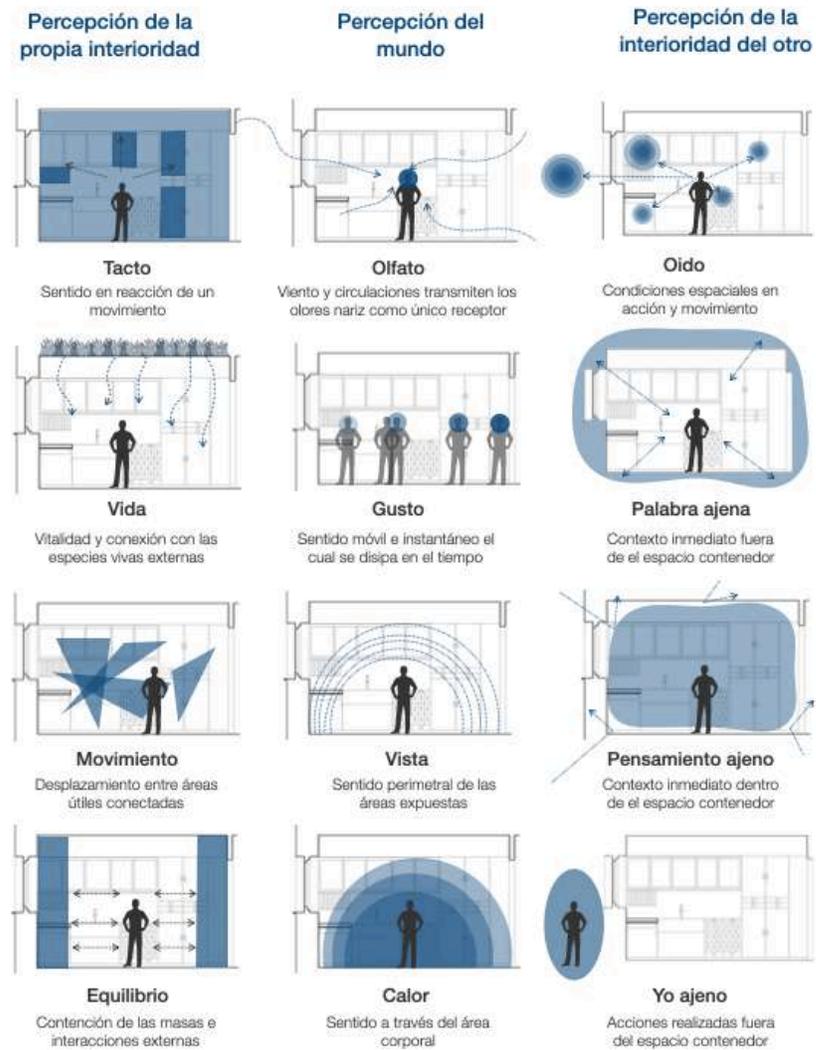


Figura N 15: Elaboración propia, relación en corte de los sentidos dentro de una especialidad gastronómica.

Exterior:

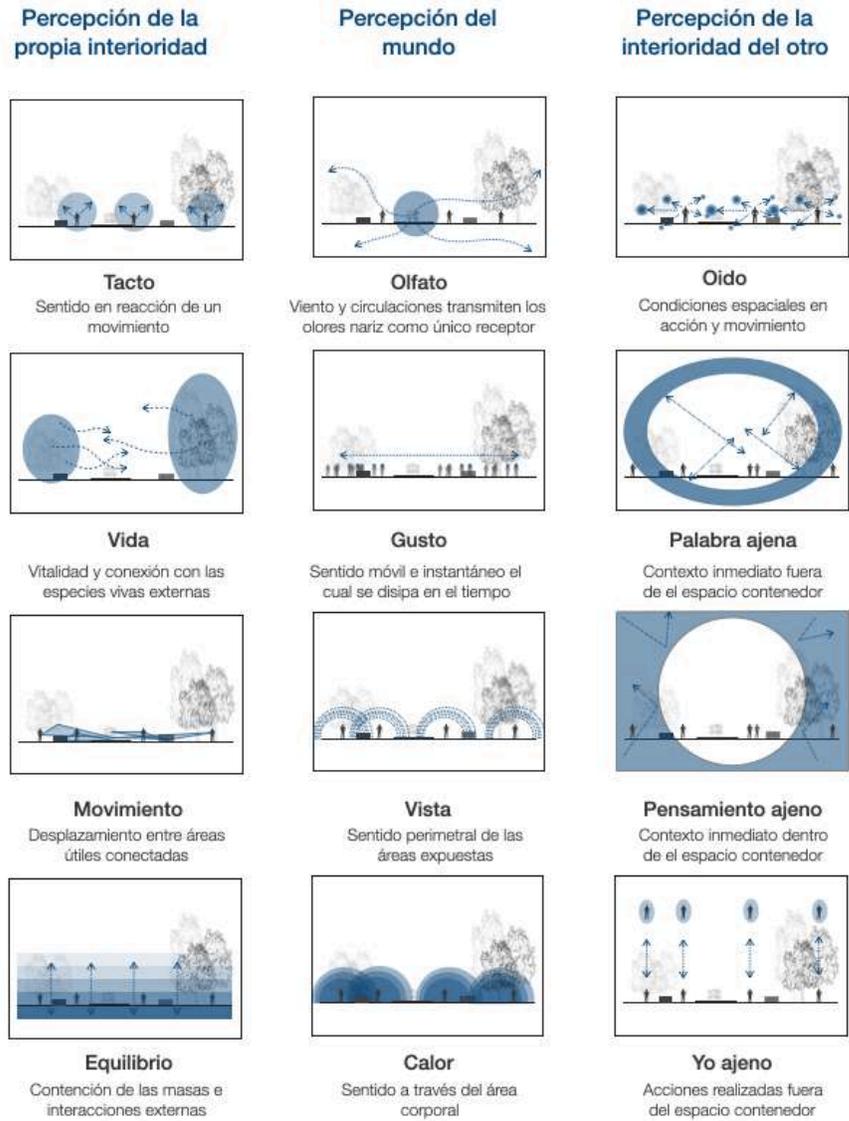


Figura N 16: Elaboración propia, relación en corte de los sentidos dentro de una especialidad gastronómica fuera de un perímetro formal de cocina.

Interpretando así a través de estos esquemas las comparaciones directas que se pueden hacer entre estos dos tipos de cocinas, tanto interiores como exteriores, y también tanto en corte como en plantas. Buscando finalmente generar un límite de atracción entre ellas en donde lo interior pueda relacionarse con lo exterior y que los sentidos de ambas logren por consecuencia combinar las características tanto del lugar como también las sensaciones espaciales de las cocinas.

3.3 Estado climático interno, como consecuencia del cocinar

Los estados de la materia son los catalizadores de los sentidos, en donde lo sólido, líquido, gaseoso y calórico toman un gran poder en el corte, ya que producen 4 estratos que se dan por el peso de cada uno de estos diferentes estados de la materia y su diferente nivel de condensación en los espacios gastronómicos. Estos dan una apertura a la maleabilidad de la estructura de forma neumática o como una oportunidad de incorporar el ecosistema regional dentro de la misma estructura, la cual da un paso a la conectividad regional generar en donde se conectan los estratos horizontales de las diferentes regiones de nuestro país.

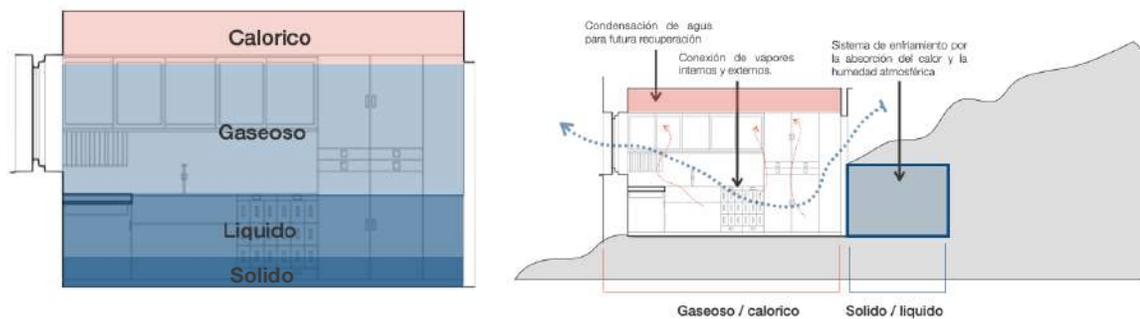


Figura N 17: Elaboración propia, estratificación de la materia como consecuencia de la producción gastronómica interna dentro de una cocina

4. LUGAR

PERFIL REGIONAL DE CHILE, CONSTITUCIÓN COMO REMATE DEL RAMAL DE TALCA

4.1 Estratos territoriales.

La organización territorial de Chile se caracteriza por su gran longitud y los diferentes ecosistemas que se desprenden de cada uno de estos diferentes estratos, siendo estos 4 principales denominados por un estado unitario pero territorialmente descentralizada: la zona norte, zona central, zona sur y la zona austral, especificados por la ODEPLAN (Oficina De Planificación Nacional). Mostrando en cada una de ellas las diferentes apreciaciones climáticas y territoriales, ya sea desérticas, mediterráneas, etc.



Figura N 17: Zonas Climáticas de Chile, Juan Inzunza, Meteorología Descriptiva,

Pero estos estratos no se logran ver solo de manera longitudinal, sino que estos también tienen una incidencia a nivel transversal, desprendiendo de cada una de las 16 regiones, otros 4 estratos dados por las barreras naturales, la costa (litoral), cordillera de la costa, valle y la Cordillera de los Andes. Es por esto que se crea una grilla de 4x4 la cual crea 16 diferentes estratos que se caracterizan individualmente a lo largo de las regiones de nuestro país. Creando así una correlación entre cada uno de ellos siendo que a manera de analizar un territorio estos son totalmente individuales unos con otros. Siendo estos territorios lugares que se encuentran en una desconexión total, ya sea en términos culturales, como humanos, los cuales se atribuyen a las barreras naturales mencionadas anteriormente, los estudios demuestran una gran brecha entre los dos polos del litoral y la Cordillera de los Andes en términos gastronómicos.

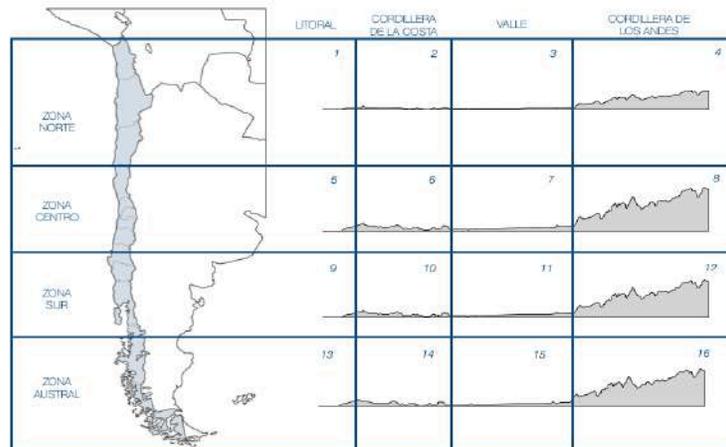


Figura N 18: Elaboración propia, estratos territoriales de Chile longitudinal como transversalmente.

4.2 Regiones y su conectividad interna

Chile, al ser un país en donde el territorio se distribuye de horizontal de cordillera a costa, tiene una serie de problemáticas en cuanto a la conectividad en torno a sus regiones y a la cultura que pertenece a cada una de ellas. Aun así, la mayor problemática es la falta de conectividad dentro de las mismas regiones por la gran cantidad de barreras naturales, contando con tan solo una distancia aproximada de 140 km de Cordillera de los Andes a la Costa. Es por esto que se reintegran estrategias por las cuales la gastronomía y la cultura tradicional que estas tienen, de una manera de poder unificar los territorios en un sector en específico que contendrá los valores, y aproximaciones de las sensaciones que se producen dentro de estos 4 estratos transversales, litoral, cordillera de la costa, valle central y Cordillera de los Andes. Siendo estos los que se llegan a producir en la mayoría de las regiones del país con excepción de la Región Metropolitana de Santiago. Mostrando, sin embargo, una deficiencia mayor en temas de conectividad gastronómica la región del Maule.

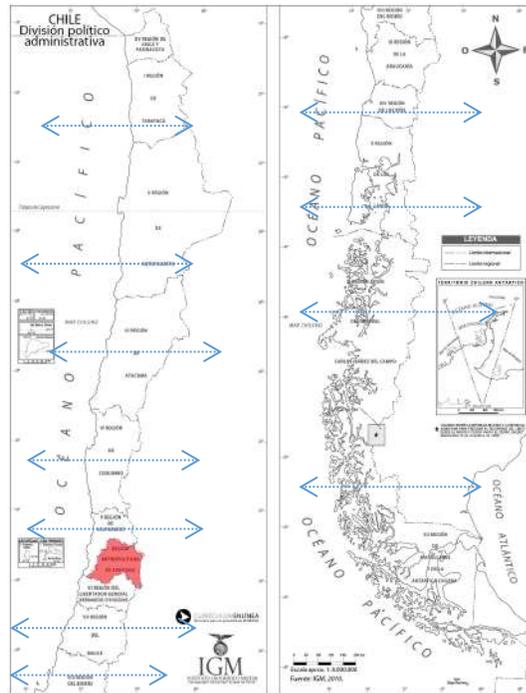


Figura N 19: intervenida, conectividad entre litoral y cordillera de los andes por región. Fuente mapa: instituto geográfico militar.

4.3 Posibilidades de expansión de la gastronomía de la Región del Maule

Conteniendo así la conformación del territorio como uno en el que las regiones se desprenden en 4 estratos, la región del Maule, tiene una gran deficiencia en lo que es la unión cultural de sus productos autóctonos, ya que más del 60% de la producción interna de la región, se exporta fuera de ellas, teniendo como consecuencia la falta de interés por tratar las tradiciones propias que giran en torno a la gastronomía de la zona central de Chile, la cultura del asado, recolección y producción agrícola y ganadera, entre otras.

Esta región tiene un 25% de aprobación en su gastronomía interna y así mismo un 33% de oportunidades de crecimiento por la falta de insumos a la que esta se ve expuesta (CORFO, 2018, Desarrollo sustentable del patrimonio gastronómico de Chile). Buscando esta manera redistribuir el poder educacional que tiene la producción agrícola en la región del Maule, a manera de crear más oportunidades y medidas de confección entre los diferentes productos que esta región es capaz de producir.

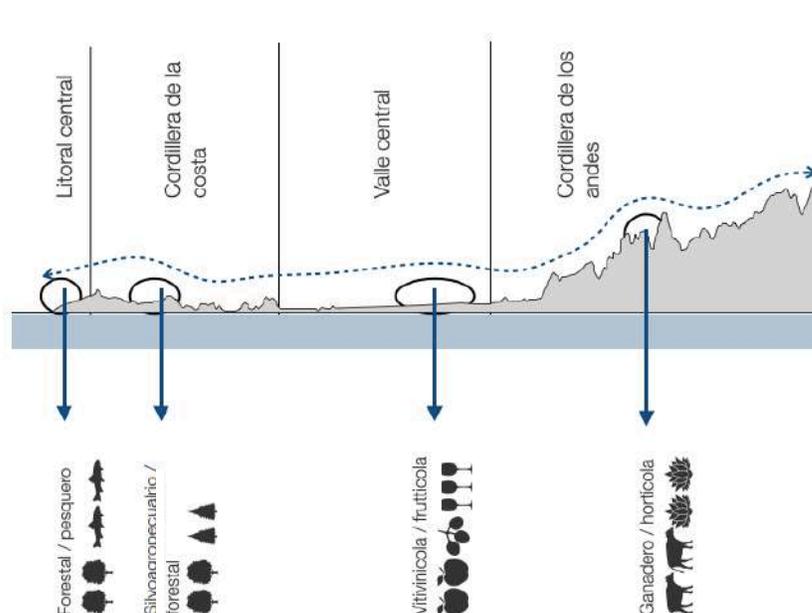


Figura N 20: Elaboración propia, estratificación de producción agrícola, ganadera, pesquera, etc. Región del Maule

La producción agrícola, ganadera y gastronómica del Maule se identifica en 5 sectores:

Silvoagropecuarios:

Este rubro corresponde al 93,9% de superficie de cultivos de la región correspondiendo principalmente a las plantaciones forestales, cereales, frutales, plantas forrajeadas, viñas y parrones.

RUBRO	REGIÓN (ha)	CULTIVO / REGIÓN	PAÍS (ha)	REGIÓN / PAÍS
Plantaciones forestales	493.526,5	64,8 %	2.706.038,8	18,2 %
Cereales	74.106,6	9,7 %	480.602,6	15,4 %
Frutales	54.784,1	7,2 %	310.046,5	17,7 %
Forrajes	46.147,6	6,1 %	513.190,8	9,0 %
Viñas y parrones	46.110,2	6,1 %	130.440,8	35,3 %
Semilleros y almacigos	13.043,1	1,7 %	42.511,1	30,7 %
Hortalizas	11.784,4	1,5 %	95.953,7	12,3 %
Leguminosas y tubérculos	11.543,7	1,5 %	69.998,0	16,5 %

Tabla N 1: Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, del Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile, 2018

Frutícola:

Las principales especies frutales que se cultivan en la región, y cuya producción tiene un componente exportable importante, son manzanos, kiwis, cerezos, arándanos y frambuesas.

RUBRO	REGIÓN (ha)	CULTIVO / REGIÓN	PAÍS (ha)	REGIÓN / PAÍS
Manzano rojo	16.517,2	30,1 %	28.383,6	58,2 %
Cerezo	5.964,4	10,9 %	13.583,7	43,9 %
Kiwi	5.047,6	9,2 %	9.957,4	50,7 %
Frambuesa	4.549,3	8,3 %	7.573,2	60,1 %
Avellano europeo	3.850,3	7,0 %	5.302,3	72,6 %
Olivo	3.539,1	6,5 %	16.120,6	22,0 %
Manzano verde	3.323,8	6,1 %	9.029,1	36,8 %
Arándano	2.663,7	4,9 %	10.808,2	24,6 %

Tabla N 2: Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, del Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile, 2018

Hortícola:

Las principales especies hortícolas producidas por la región del Maule constan en cultivos que tienen una gran ocupación del suelo, pero se mantienen a nivel del suelo, tal como el choclo, sandía, zapallo temprano y de guarda, espárragos. entre otros.

RUBRO	REGIÓN (ha)	PAÍS (ha)	REGION / PAÍS (ha)
Choclo	1.558,5	9.541,3	16,3 %
Sandía	1.182,1	2.711,6	43,6 %
Zapallo temprano y de guarda	922,3	3.552,4	26,0 %
Espárrago	897,7	1.765,6	50,8 %
Tomate consumo fresco	869,1	5.269,3	16,5 %
Cebolla de Guarda	800,2	4.474,4	17,9 %
Poroto granado	725,2	3.539,0	20,5 %
Lechuga	538,3	6.518,6	8,3 %

Tabla N 3: Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, del Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile, 2018

Vitivinícola:

La mayor superficie de viñas en la región se localiza en las comunas de San Javier (Linares); Molina y Sagrada Familia (Curicó); Cauquenes (Cauquenes) y Pencahue (Talca). Cerca de un 35% del total nacional se ubica en esta Región.

VARIETADES	REGIÓN (ha)	PAÍS (ha)	REGION / PAÍS (ha)
Total País	52.963	137.375	38,6 %
Variedades tintas			
Cabernet Sauvignon - Cabernet	15.784,7	42.408,7	37,2 %
Pais - Mission, Criolla	5.769,6	9.684,2	59,6 %
Merlot	4.960,7	12.056,7	41,1 %
Variedades blancas			
Sauvignon Blanc	7.450,9	14.999,2	49,7 %
Chardonnay - Pinot Chardonnay	3.918,1	11.434,7	34,3 %

Tabla N 4: Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, del Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile, 2018

Ganadero:

Como se observa, la región no es un gran referente en relación a masas ganaderas. Sin embargo, la que tiene mayor incidencia a nivel nacional son los caballares, los que explican casi un 18% del total nacional.

ESPECIE	REGIÓN (ha)	PAÍS (ha)	REGION / PAÍS (ha)
Bovinos	265.780	3.789.697	7,0 %
Ovinos	163.870	3.938.895	4,2 %
Cerdos	94.271	3.292.707	2,9 %
Caballares	56.072	320.740	17,5 %
Caprinos	45.951	738.887	6,2 %
Conejos	1.687	45.582	3,7 %
Asnales	149	15.463	1,0 %
Ciervos	922	9.915	9,3 %

Tabla N 5: Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, del Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile, 2018

Teniendo así el catastro de la producción agrícola de la Región del Maule se buscan crear nuevas estrategias que busquen conectar las diferentes facetas gastronómicas que posee esta Región, identificando así un recorrido óptimo por el cual se puedan generar estaciones donde se recopilen las diferentes variables de cada territorio en específico. Logrando extraer de cada uno de estos sectores las especies agrícolas para la incorporación de ellas en el proyecto a modo de educación agrícola cultural de la región del Maule, como también la producción y recolección de ellos en él.

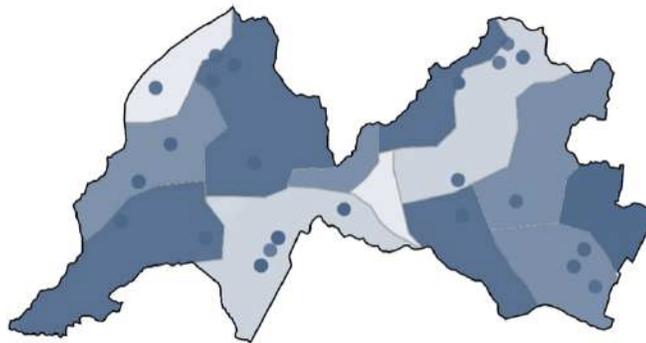


Figura N 21: Elaboración propia, a partir de información de el ministerio de agricultura. Catastro de producción agrícola - gastronómica en la Región del Maule.

4.4 Arteria conectora - Ramal de Talca

El ramal de Talca Constitución es una línea de bus – carril, la cual va desde Talca a Constitución, Pasando por una serie de estaciones rurales que acompañan a los cambios gastronómicos territoriales de la zona. Donde una cinética y movilidad a los estratos gastronómicos que hemos identificado, buscando proyectar e identificar las características de cada una de estas estaciones y cómo ellas se adaptan a estos diferentes territorios de la gastronomía chilena.

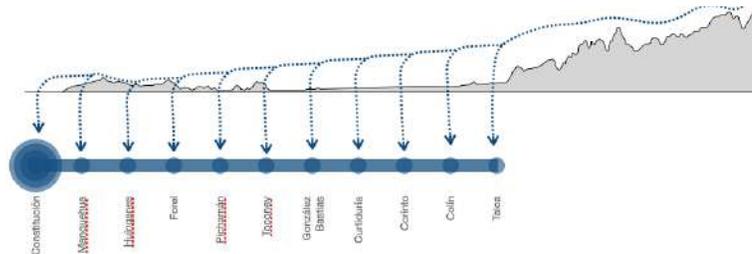
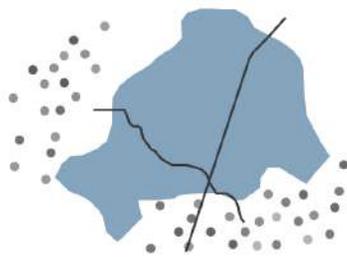


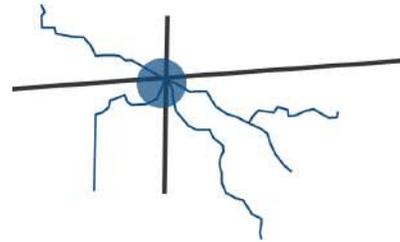
Figura N 22: Elaboración propia, Estaciones de la Línea de Tren Ramal de Talca - Constitución.

Talca



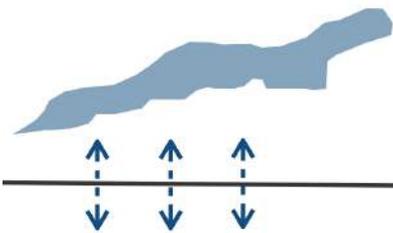
Densificación entorno a un área natural - rural

Colín



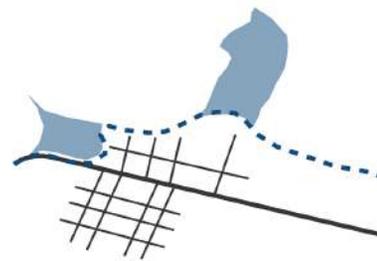
Radiación desde un núcleo por un cruce de ejes.

Corinto



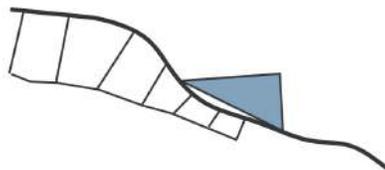
Barrera natural ante un territorio en crecimiento horizontal

Cortiduria



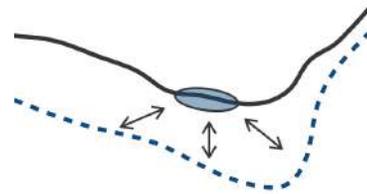
Contraste de cotas y depresiones integradas a una grilla.

Gonzales Bastias



Acoplamiento de geometría a un eje irregular

Pichaman



Conectividad directa con sistemas naturales.

Figuras N 23 / 24: Imágenes satelitales Google Earth, 2020. / Elaboración propia, esquemas de relación estaciones con su territorio.

La relación y comprensión entre la búsqueda de unificar los 4 estratos territoriales de la Región del Maule se adhiere a las diferencias gastronómicas y del territorio de la configuración del Ramal de Talca, llegando a mayor medida a la comprensión de un territorio en su totalidad gastronómica y cómo estos mismos elementos pueden desplazarse y contenerse en un lugar en específico, el cual contenga la mayor necesidad y un afluente de usuarios que se interesen de la cultura gastronómica local de la región.

4.5 Relevancia Histórica del Ramal de Talca - Constitución, Composición y Usos.

Para iniciar los ramales en Chile se dan en 1930 por el boom salitrero y como la productividad de Chile y el aumento de incrementos económicos en él da un paso para la conectividad de Chile en su expansión total como también en su perfil de ciudades a ciudades, llegando así desde la precordillera a las costas. Creándose en la zona sur de Chile para proporcionar la accesibilidad de la producción agro-ganadera, pero finalmente estos son dejados de lado porque no fueron rentables para la línea de Ferrocarriles del Estado (EFE). A excepción del Ramal de Talca y Constitución, nombrado Monumento Histórico Nacional el 25 de mayo del año 2007, que a partir de 1990 se emplearon para el transporte de celulosa producida específicamente en los alrededores de Constitución.



Figura N 25: Ramal de Talca – Constitución / Foto tomada por Ian Thomson, Ferrocarriles del Estado, Página web amigos del tren.

Luego de que quedara obsoleta la línea de producción de celulosa y el transporte de ella a través de los ferrocarriles, se estipula que el ramal de Talca será el único ramal activo hasta el día de hoy, ya que a las localidades que este conecta no mantendrían un medio de locomoción de conexión interregional, siendo así el único medio de transporte por el cual los productores agrícolas del perfil de la región del Maule podrían mantener la exportación de sus productos hacia el sector tanto de Talca como Constitución.

Siendo esta última estación de Constitución el sector ideal por el cual la conectividad culinaria entre los diferentes estratos de la región del Maule, teniendo una gran oportunidad de valorización de la producción artesanal y tradicional de las especies producidas en las diferentes etapas que componen al ramal de Talca. Además de ser el catalizador de los flujos activos tanto de los usuarios, como también de las materias primas del proyecto.

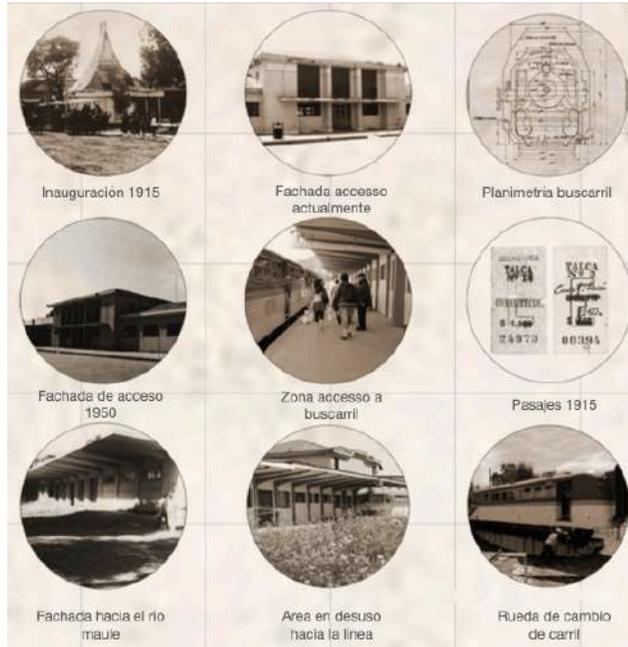


Figura N 26: Imágenes extraídas de, Publicación FONDART, 2005, Ramal Talca – Constitución, Un viaje en el tren del Maule, Bárbara Fernández Figueroa.

La configuración espacial de la estación de constitución, se establece por contar con un área total de 22.500 mt², es decir 220 mt X 105,2 mt. Según la memoria y presupuesta para la construcción del Ramal de Talca en el año 1887, en la cual se identifican todos los componentes estructurales.

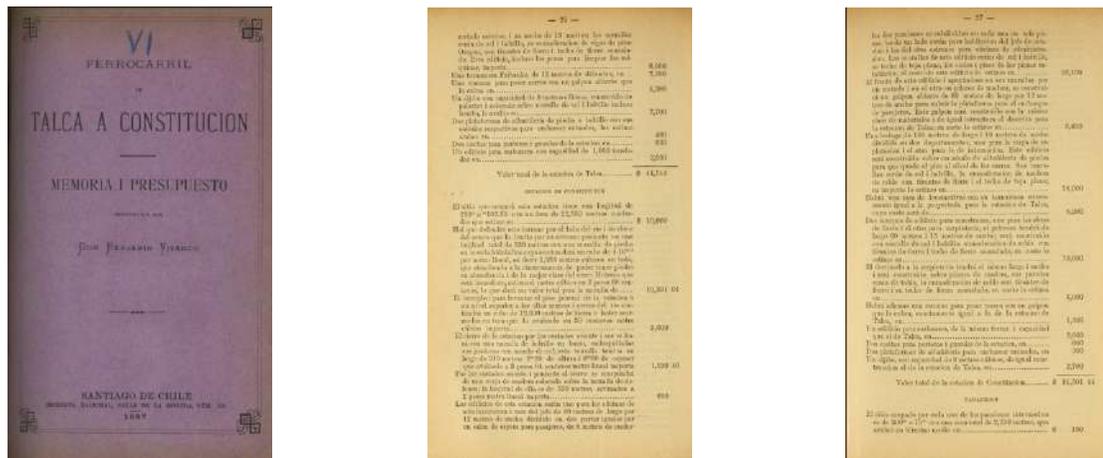


Figura N 27: Talca a Constitución, Memoria i Presupuesto, Don Benjamín Vivanco, 1887. Memoria de presupuesto de la construcción de la estación de trenes Constitución, Materiales y Precios de construcción.

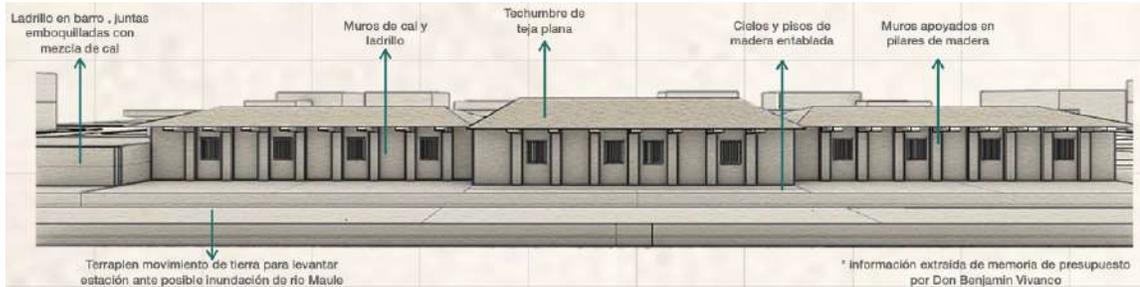


Figura N 28: Elaboración propia, esquematización de materialidades de la estación de trenes de Constitución.

Como la estación de Talca y Constitución es el principal conector horizontal de la región del Maule se entiende que los flujos diarios son aproximadamente de 350 personas por día, hacia la estación de Constitución, determinando así que los índices de desplazamiento de la VII región de los viajes terrestres que se generan son de un 80% dentro de la misma región del Maule. (información extraída de sitio web, www.efe.cl). Justificando así la recuperación de la estación ferroviaria y el mantenimiento de ella a lo largo de sus diferentes estaciones.

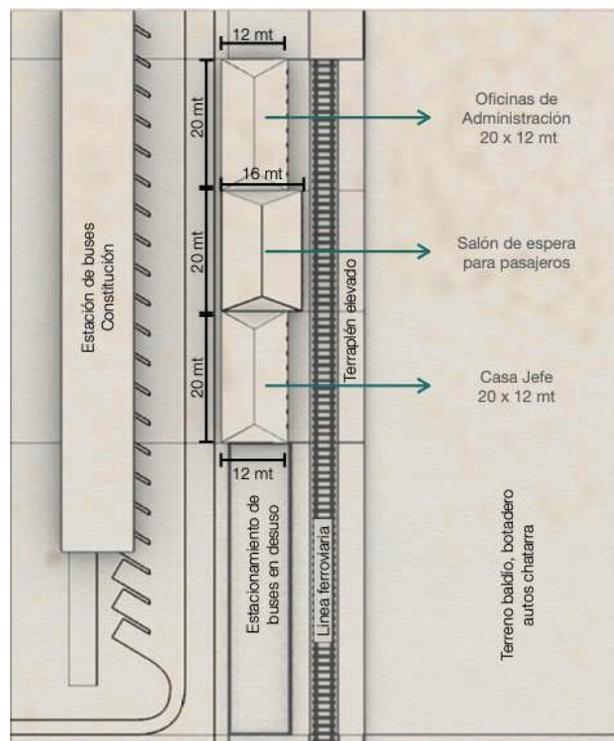


Figura N 29: Elaboración propia, accesos y usos estación de trenes Constitución.

4.6 Estación Gastronómica final - Constitución

Constitución como el remate del ramal de Talca se identifica como una comuna de la región del Maule en la cual las problemáticas en el ámbito del ecosistema natural marino, sufre por la contaminación de sus costas y la deteriorización de los ecosistemas que viven en la zona. En esta zona, el 72% de las especies marinas están en peligro de extinción (Ministerio de Pesca), y también la actividad pesquera se ve afectada por la industrialización de la zona.

Es por esto que la búsqueda de una estación final tiene como remate en Constitución, como el lugar en donde las diferencias gastronómicas del perfil chileno aportadas por el Ramal de Talca, para la reactivación de la comunidad pesquera y la revitalización de la industria gastronómica de la comunidad. Esta se ha visto afectada por diferentes factores, siendo estos principalmente el aumento de las industrias y la destrucción masiva de sus costas en el terremoto del año 2010.



Figuras N 30 / 31: Terminal pesquero artesanal del Maule, imágenes satelitales Google Earth y Ministerio de Pesca.

La comuna de Constitución tiene 46.000 habitantes, en donde su productividad económica se sustenta en un 22% en la pesca artesanal. Por lo anterior, se propone generar esta nueva estación gastronómica en el actual terminal pesquero del Maule, que hoy en día se dispone como un terreno vago que aloja a camiones de repartición en una menor escala, influyendo así también que este se encuentra aledaño a la estación de trenes, la cual le da fin al Ramal de Talca.

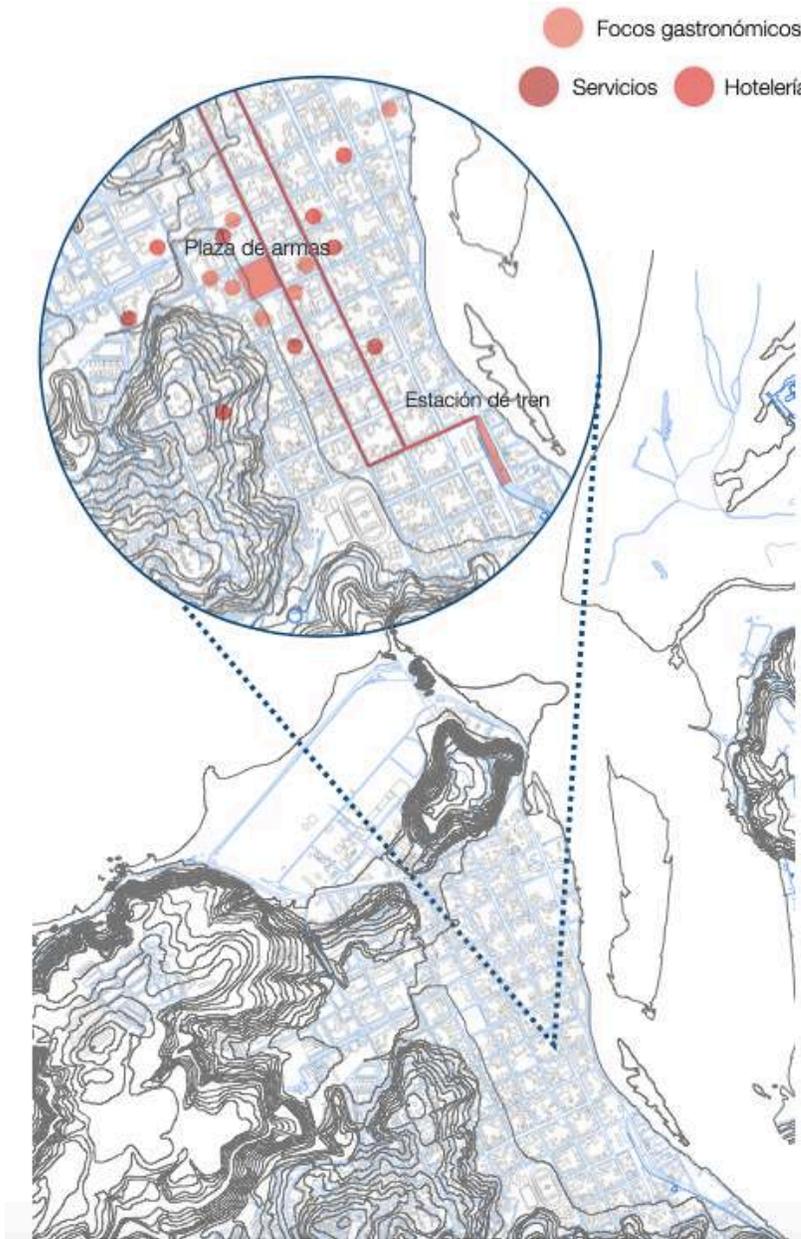
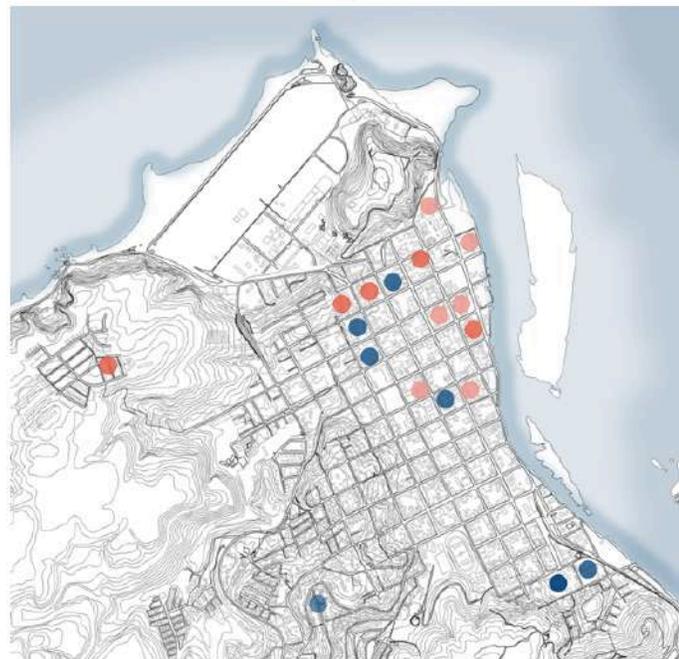


Figura N 32: Elaboración propia, relación estación de tren Constitución con las principales arterias conectoras y el centro gastronómico tradicional.



- Borde de playa
- Matorrales
- Macizos forestales
- Arboles urbanos



- Hospital
- Educación básica
- Consultorio
- Educación media
- Jardines infantiles

Figuras N 33 / 34 : Elaboración propia, esquemas de áreas verdes recreacionales y usos educativos de constitución.

La incorporación de las estrategias se inserta en determinado terreno, ya que será la continuación y remate del actual nuevo parque fluvial propuesto luego del terremoto del 27 de febrero del año 2010. Dado que la principal actividad gastronómica local se produce en la zona centro de la comuna, restringiendo así a los artistas gastronómicos artesanales de los bordes pesqueros, los cuales tienen que migrar hacia otros centros de atracción turística, independiente de que la principal arteria conectora remata específicamente frente a la actividad pesquera artesanal que se quiere rescatar y revitalizar en el proyecto.



Figura N 35: Constitución luego del terremoto 27F 2010, fuente - Ministerio de Obras Públicas.



Figura N 36: Propuesta nuevo Parque Fluvial como remediaron a catástrofes naturales, tsunamis, fuente - Ministerio de Obras Públicas.



Figura N 37: Elaboración propia, relación entre Parque Fluvial y terreno propuesto Terminal pesquero del Maule

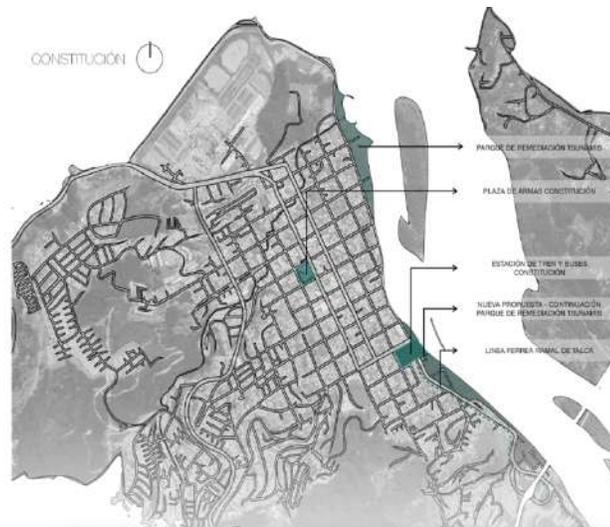


Figura N 38: Elaboración propia, relación entre Parque Fluvial y terreno propuesto Terminal pesquero del Maule

La ubicación del área propuesta de 6.813m², se establece en la calle Echeverría entre Rozas y Centeno, en donde los servicios van desde supermercados, a hospitales y centros de salud, como también centros educacionales. Creando así en esta locación, el habitar ideal para una próxima nueva reinterpretación de los estudios de la gastronomía autóctona local de una región en su totalidad, y cómo la cinética inserta en las diferentes producciones gastronómicas podrá aportar a la rehabilitación de un ecosistema, territorio y artesanía local en deterioro.



Figura N 39: Elaboración propia, terreno final y su conectividad con los terminales de tren y bus.

5. CASO

ESTACIÓN DE ESTUDIO E INTERCAMBIO GASTRONÓMICO

Tiene como objetivo crear un vínculo social a través de las amenazas a las que se ve sometida la zona costera de constitución, para que de esta manera se cree un vínculo con el usuario local, actuando como un centro educacional, en donde se concentran y enseñan los oficios gastronómicos tradicionales de cada zona, mediante la proyección de los ciclos cinéticos producidos en las diferentes etapas que componen a la gastronomía.

5.1 Usuario y ciclo de conectividad

El usuario es la base por la cual el proyecto toma una medida en la cual los movimientos humanos son los principales precursores de la morfología y funcionamiento de una especialidad en específico, en este caso siendo un sistema de educación e intercambio gastronómico. En la cual existen 3 tipos de usuarios los que dan la mutación genética al proyecto dependiendo de la actividad que estos vayan a realizar. Estos movimientos se especifican con las relaciones espaciales de los movimientos en las cocinas que se especifican en la temática de investigación.

Estos usuarios; turista, local, artesano pesquero y Estudiantes, crearán un ciclo denominado como la poesía del comer, en donde los usuarios se retroalimentan entre si para generar una convergencia estacional en donde sus diferentes trabajos y matices aportan tanto económicamente como socialmente.

El usuario turista es el cual, se incorpora ya sea por el recorrido del Ramal de Talca, o la estación de buses que se encuentra aledaña al terreno. Este terreno va a dar una retroalimentación y le dará la capacidad de ir a consumir y visibilizar el proceso de creación de como lo artesanal aporta en la producción gastronómica. El usuario local es el cual se va a nutrir, podrá producir y vender sus productos de primera mano, en donde se le eduque a este mismo usuario la mejor forma de

mantención de la tierra y creación de talleres artesanales que crearan nuevos empleos. El usuario de artesanos pesqueros, es el usuario representante de la costa el que podrá reincorporarse a la economía para producir y conducir sus productos fuera de la costa de Constitución y “exportarlos” dentro de su misma región, incluso hasta la Cordillera de los Andes aumentando su campo laboral, el cual se conectará a través de esta gran arteria hasta la ciudad de Talca. Y finalmente el usuario estudiante es el que genera la unión entre los otros usuarios, a través de la educación se expone a la mejora de las matrices más importantes de los demás usuarios, y es la forma de agregar nuevos métodos de innovación a la gastronomía de la región del Maule.

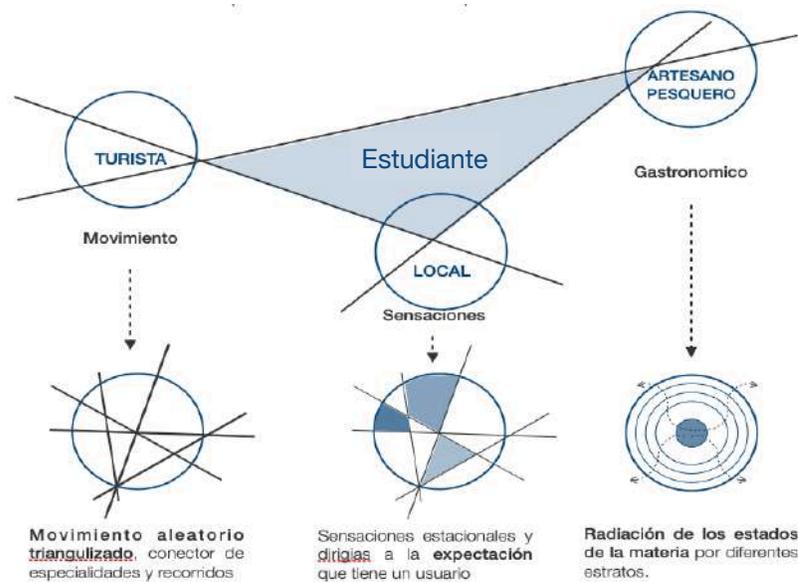


Figura N 40: Elaboración propia, relación entre turista, local y artesano para la germinación de un ideal en común.

Creando así, con estos usuarios, un ciclo de conectividad que va a desde una conexión inicial, a la cosecha, luego en la replicación de este proceso, para así agregar los movimientos gastronómicos que producen un acto y finalmente un producto definido. Creando la concepción inicial de un caso de estudio, en el cual, se produce un ciclo interno entre estos usuarios y las acciones producidas por ellos.

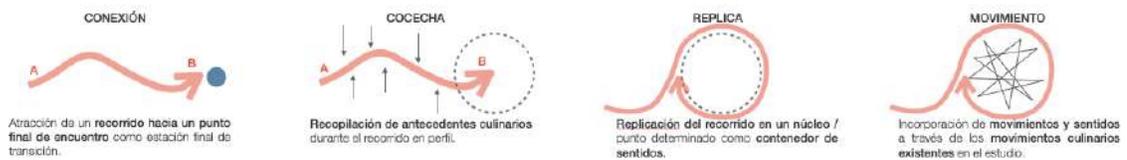
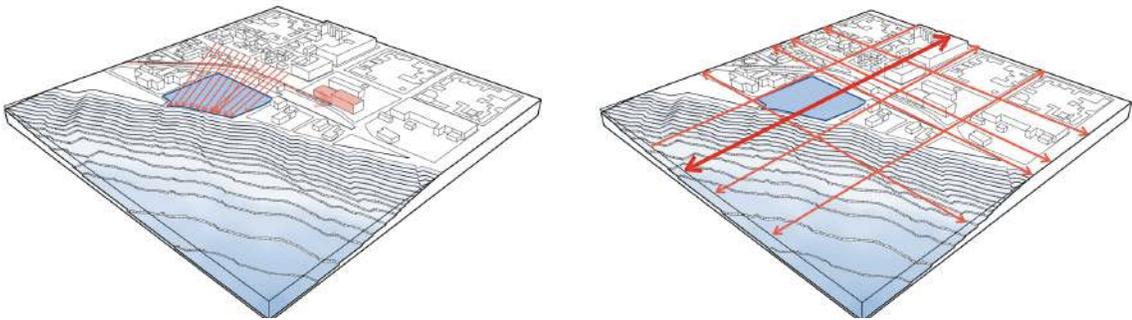


Figura N 41: Elaboración propia, conceptualización del proceso programático externo el proyecto.

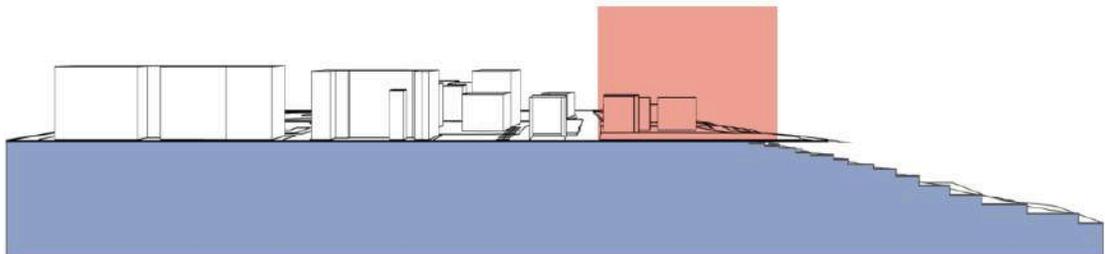
5.2 Conexión de estratos en un territorio

Luego de identificar al usuario, se estudia el terreno determinado a manera de ver las guías urbanas que muestra. Es por esto que es llevado morfológicamente a una serie de etapas, por la cual, este sistema de investigación trabajara en diferentes estratos, tanto verticales como horizontales, en los cuales se introducirán los diferentes programas a lo que este sistema de educación se verá expuesto: áreas comunes de trabajo gastronómico por etapas, (en donde los espacios vacíos serán los que modelen el espacio), como también talleres artesanales y gastronomía al aire libre en donde la producción agrícola autóctona de la región se funda con el acto del cocinar y el sentir gastronómico. También pudiendo repercutir en esta nueva morfología las condiciones territoriales próximas al terreno escogido.

Estratos Horizontales:

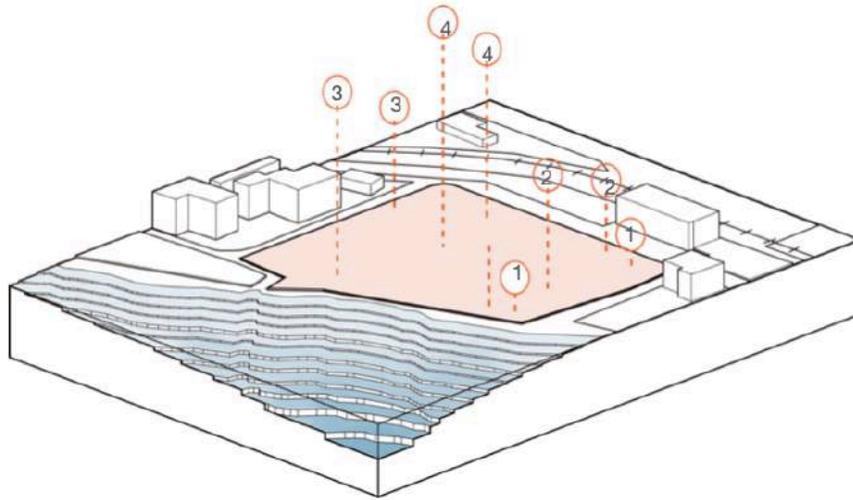


Figuras N 42 / 43: Elaboración propia. Trama línea férrea donde se da direccionalidad a un usuario para hacerse parte de la estación final / traza urbana de damero da la indicación de la trama total del centro de la comuna de Constitución, aportando en ella una nueva trama de conexión con la estación y terreno propuesto



Figuras N 44: Elaboración propia, corte vista y relación con el terreno escogido

Estratos verticales:



1. Litoral central _ 0 mts a nivel del mar
2. Cordillera de la costa _ 500 mts a nivel de mar
3. Valle central _ 200 mts a nivel de mar
4. Cordillera de los andes _ 2000 mts a nivel del mar

Figura N 45: Elaboración propia, niveles de cotas de terreno del perfil transversal de la Región del Maule, a escala.

5.3 Programa cinético como solución a una problemática

El programa definido girará en torno a los movimientos, flujos y organizaciones de las cocinas cinéticas, la cual varía de acuerdo con los actos gastronómicos que se generen dentro de dicha especialidad. Es por esto que se recapitula el triángulo como unidad de medida estándar, y cómo estas variaciones lineales configuran conceptualmente los espacios vacíos o intermedios que generan los flujos y transiciones en la gastronomía.

Estudiando así esta teorización de los triángulos, a manera de que estos mismos de manera conceptual den espacio a los programas, también incorporando las sensaciones y evocaciones que produce la comida en cada uno de los seres humanos. Llevando a esquematizar estas dos variables de la circunferencia y el triángulo a manera de dar espacio a diferentes medidas de expresiones de un programa. Además de esto se establece como la relación diferentes tipos de

espacialidades son un gran punto de enfoque a lo largo de un proyecto, es por esto que se establecen principalmente tres grandes programas que se acoplan a la temática de los movimientos espaciales en centros gastronómicos. La cocina, comedores y el terminal pesquero.

Estos tres programas principales generan el layout del futuro partido general, estableciendo en ellos dos variables, siendo el primero los espacios húmedos (Cocina y Terminal Pesquero), teniendo cualidades de vapores, condensación y la necesidad de contener una serie de instalaciones a lo largo de la edificación, y en segundo lugar siendo los espacios secos (Comedores), los cuales son los que carecen de instalaciones, pero son los que albergan la mayor cantidad de flujos humanos a modo de ser espacialidades públicas.

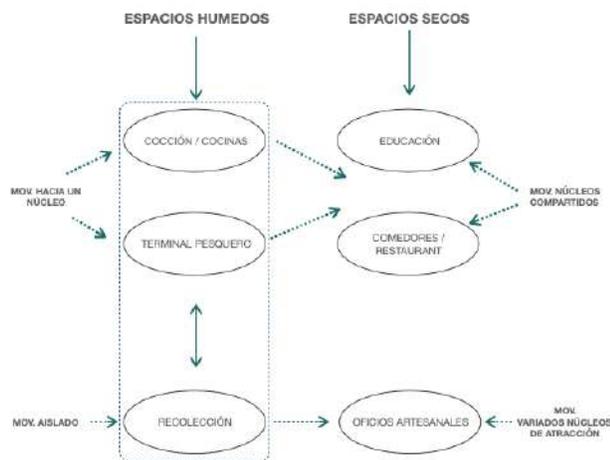


Figura N 46: Elaboración propia, programa entorno a espacios húmedos, espacios secos y movimientos culinarios.

Identificando este programa como uno en donde todas sus especialidades morfológicas toman una postura de acuerdo con el usuario y a la experiencia gastronómica que tendrán en cada uno de ellos.

- Recolección: Germinación y autocultivo, como referente del usuario local:
(Húmedo – Movimiento Aislado)

Se refiere al usuario local el cual busca una forma de autoabastecerse e incorporar el ecosistema regional dentro de su educación culinaria, para conectarse con la cultura autóctona del lugar, la cual por los sistemas aprendidos por la mano de obra que reside a lo largo del ramal de Talca lograrán el autoabastecimiento agrícola de esta estación gastronómica.

- Oficios artesanales / Talleres Artesanales, artesanos y pesqueros:
(Seco – Movimiento Variados núcleos de Atracción)

Contemplándolos como laboratorios artesanales, en donde se comprenderá y cuantificará la necesidad de diferentes manos de obras y trabajos, artefactos y herramientas convencionales o poco convencionales de cada uno de los productos a cultivar, pescar, es decir, se conecta con las tradiciones de la zona central de Chile y cómo estos elementos pueden mutar y reutilizarse en otra medida o escala gastronómica. Utilizando así la concepción del uso de los residuos naturales extraídos del mar como materia prima para la creación de nuevos artefactos, por ejemplo el cochayuyo, redes de pesca, botellas plásticas, etc.

- Oficios artesanales / Comercio local, turista, usuario local y pescador artesanal:
(Seco – Movimiento Variados Núcleos de Atracción)

Conexión con la cualidad de ser la última estación de turismo del ramal de Talca y un nuevo foco gastronómico de la comuna de Constitución, incorporando al usuario artesano pesquero que se beneficiara de un nuevo núcleo de atracción económica entono a ferias gastronómicas que dialogan con este nuevo concepto de unificación de estratos territoriales, solucionando en cierta medida la problemática del deterioro en la que se encuentra el sistema pesquero artesanal.

- Estaciones de educación y gastronomía:
(Húmedo – Movimiento Hacia Un Núcleo)

Es en donde las estaciones de trabajo, propias de una cocina industrial, toman parte, de manera de poder configurar diversos espacios, en donde cada una de las cualidades atmosféricas nos transporten a una conexión ancestral con un plato específico, siendo una de estas estaciones el

Sauce, Pâtissier, Chef de línea, Parrilla, Garde Mange, entre otros. De las cuales se va a extraer la esencia misma de las sensaciones espaciales de una cocina, es decir que la configuración espacial de una cocina industrial muestra las reglas de organización que debe tener un elemento gastronómico para la concretización de un plato culinario en su totalidad.

- Comedores y Restaurantes, turistas, estudiantes, locales:
(Seco – Movimiento Variados Núcleos de Atracción)

En estas especialidades se busca encontrar la relación directa entre lo que serían las sensaciones propias de la cocina y los sentidos interiores y exteriores presentados en el tema. Buscando en el proyecto incorporar dos tipos de comedores, comedores interiores a modo de un restaurante en el cual se aprecie la calidad espacial y las influencias que una cocina puede tener en un espacio que tiene una directa relación con él. Y en segundo lugar comedores ubicados en las zonas externas al proyecto a modo de hacer estaciones más íntimas en donde el territorio y la naturaleza estén directamente relacionadas con el usuario consumidor.

Creando así finalmente una correlación espacial y sensorial de los diferentes factores que influyen a un habitar y estar gastronómico, uno en el cual la recolección de la cultura es el principal precursor de una estación final, que tenga un alma educativa y recreativa, en donde la tradición culinaria de Chile se intensifique y unifique de manera cinética y móvil, en donde los usuarios se reconecten y dialoguen con lo tradicional de un territorio en su totalidad.

5.4 La Cinética como catalizadora de lo Neumático.

Luego de entender las relaciones espaciales que se producen por la cinética de los movimientos dentro de las diferentes tipologías de cocinas, se incorpora dentro de ellas el factor de las movi­lidades y flujos generados, es decir se crea una fórmula entre los espacios y los usuarios, los cuales han sido los precursores de esta sinergia en el arte del cocinar y en torno a los programas que se desprenden de este. Teniendo en consideración en este proceso los estados de la materia que empiezan a influir en las especialidades de cada uno de estos programas y

cómo dependiendo de la cantidad y continuidad de flujo que se genere dentro de ellos mismos, van a producir un cambio dentro de las sensaciones interiores tanto como también de la morfología que se aloja en ellas.

Creando así, un proceso de itinerancia entre lo que serían m^2 de superficie con relación a los flujos y movimientos de los usuarios. Por ejemplo, si hay una gran afluencia de público las cocinas instantáneamente crearán más vapor, calor, olores, condensación, entre otras. Siendo así la oportunidad y el ambiente indicado para expandir las espacialidades que contendrán a los estudiantes y turistas que se irán a nutrir de la gastronomía autóctona del lugar. Es decir el edificio responderá en relación con el usuario, y el usuario podrá captar sus sentidos de diferente manera dependiendo del horario, y el flujo que se encuentre en la edificación en determinado momento, siendo así de la misma manera cinética, voluble y cambiante, dependiendo de la situación social del minuto.

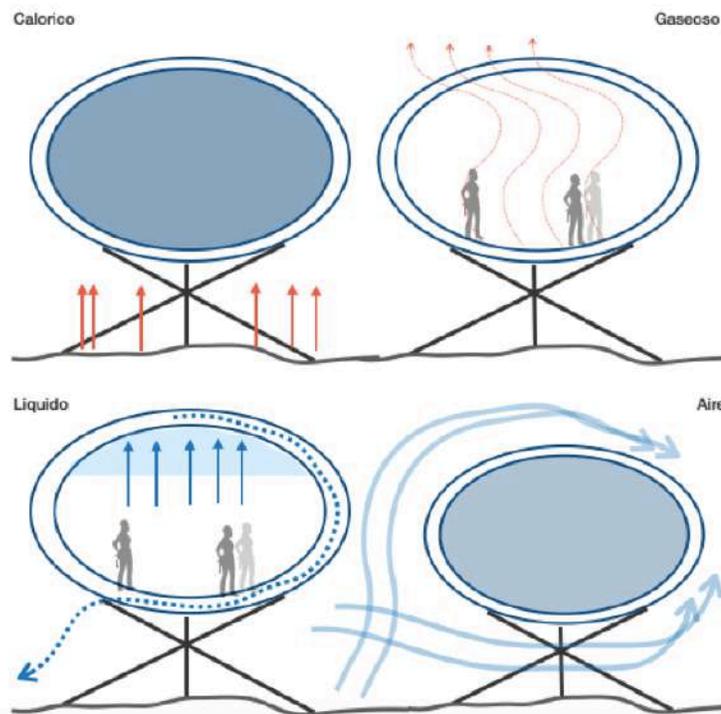


Figura N 47: Elaboración propia, influencia de los diferentes elementos de la naturaleza y los usuarios dentro de una espacialidad neumática.

6. ESTRATEGIAS PROYECTUALES

ESTRATIFICACIÓN SENSORIAL DEL ESPACIO CULINARIO

Las estrategias se desarrollan desde lo más íntimo de una cocina y como los movimientos cinéticos en ellas darán paso a los cambios morfológicos de una futura estructura, como también en el territorio en el que esta estación de estudio gastronómica se posiciona. Generando una serie de acciones, que conducirán a un manejo de la arquitectura y su forma, en la cual las especies agrícolas se producirán para un trabajo en conjunto. Teniendo como principal precursor, la manera en el que el territorio de un perfil se podrá posar en un lugar determinado, que logre contener cada uno de estos diferentes estratos ya sea en niveles, como en planta. Logrando en conclusión rescatar las diferencias culinarias sensoriales, como también la cultura propia de cada lugar y la tecnologización de la artesanía local, como una herramienta de remediación a las problemáticas socioculturales y gastronómicas de la región del Maule.

6.1 Movimientos cinéticos gastronómicos

Los movimientos cinéticos gastronómicos nacen a través del estudio del tema y como los diferentes movimientos que se generan tanto como en cocinas interiores como exteriores, creando unas series de reglas que repercutirán en los sistemas de agregación que tendrán los diferentes programas del caso definido. Buscando crear un sistema que logre unir cada uno de los elementos que esta serie de cocinas puede aportar a la morfología del proyecto.



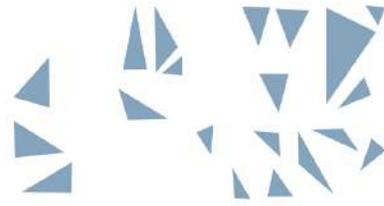
Atracción radial hacia un objeto gastronómico



Atracción lineal hacia un objeto gastronómico



Recorrido entorno a un núcleo perimetral

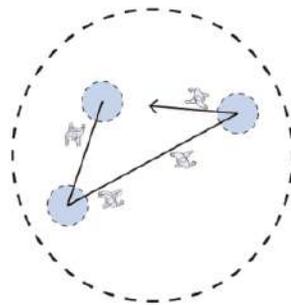


Desplazamiento en trono a diferentes núcleos de atracción

6.2 Sistemas de agrupación de programas cinéticos gastronómicos

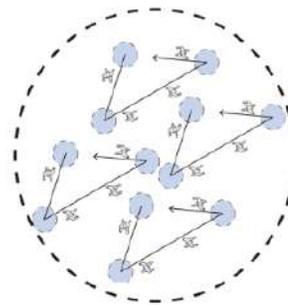
Los movimientos de las cocinas, demuestran en cada una de sus variantes factores que se le pueden atribuir a determinados programas del caso, es por esto que la relación directa entre la espacialidad, los tipos de cocinas y la serie de actos que se producen dentro de ellas son esencialmente relevantes al momento de producir cualquier acción culinaria dentro de una espacialidad.

A



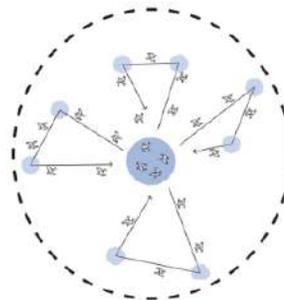
AISLADO

B



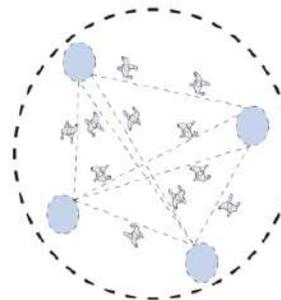
VARIOS NÚCLEOS DE ATRACCIÓN

C

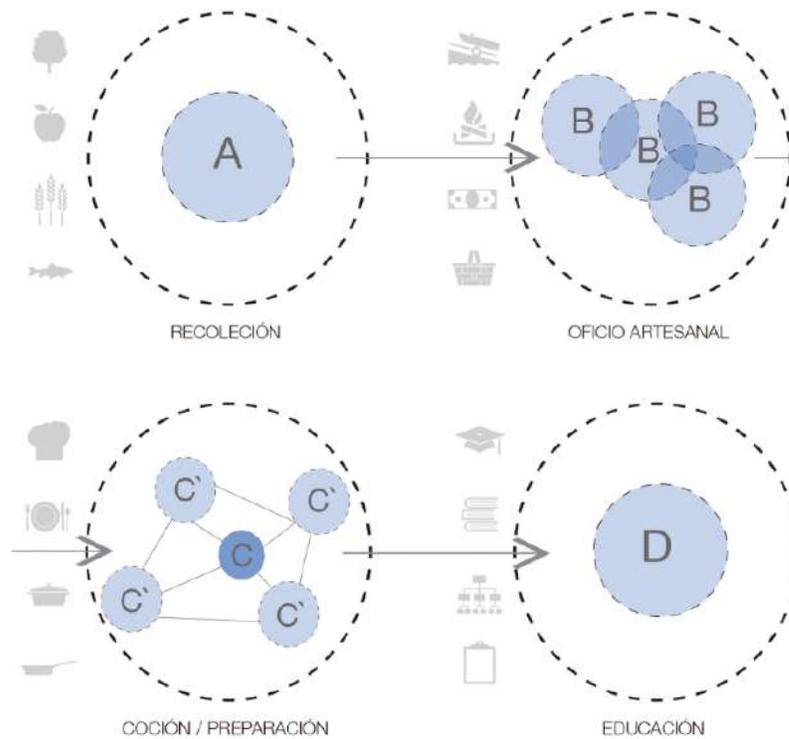


ATRACCIÓN HACIA UN NÚCLEO

D



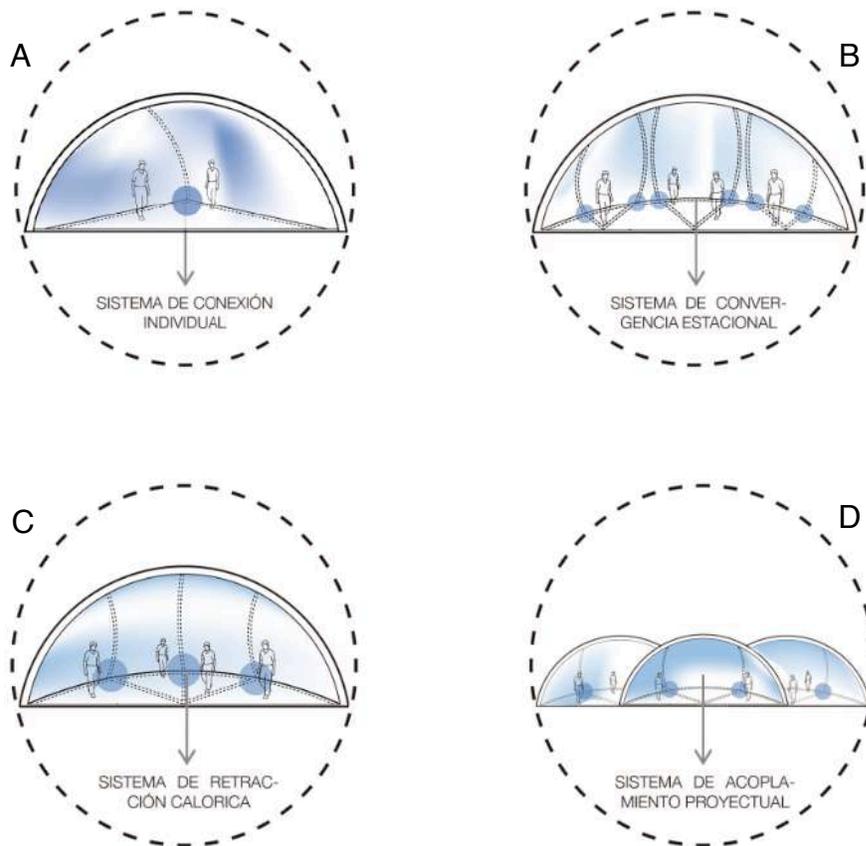
NÚCELOS COMPARTIDOS

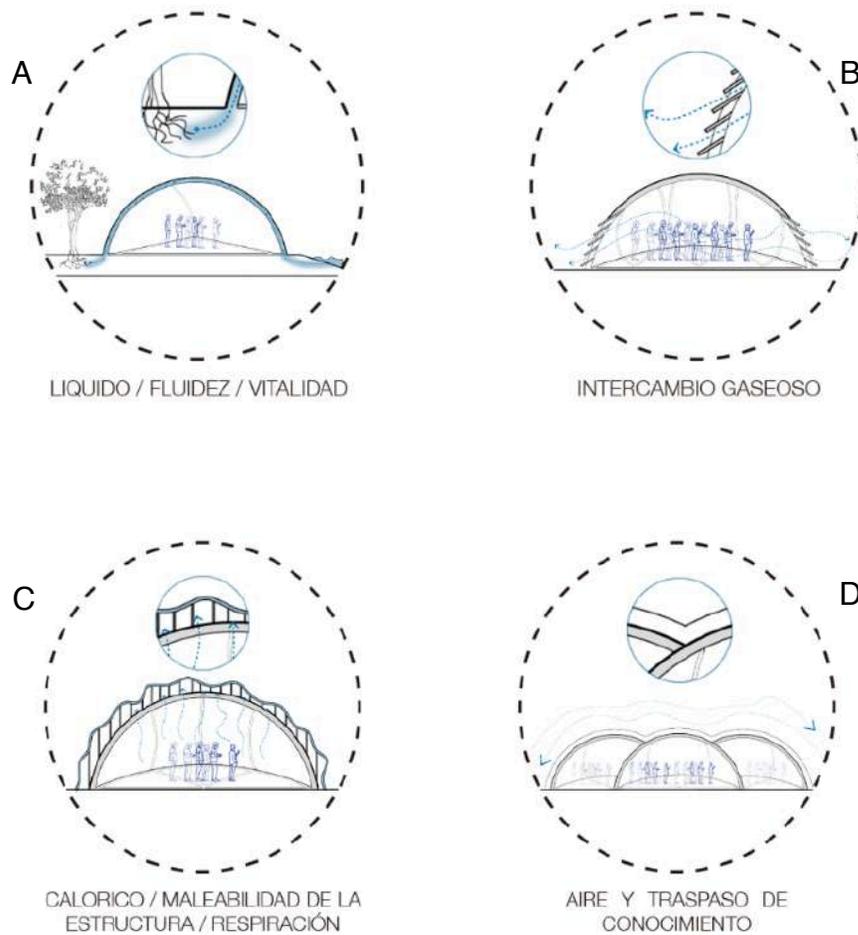


Correspondiendo así respectivamente el movimiento A: Movimiento aislado, siendo así relacionado con el sistema de recolección, ya que el movimiento necesario dentro de este sistema se traduce a un movimiento estático para lograr generar solamente un determinado objetivo, el cultivar especies. B: El movimiento de variados núcleos de atracción, correspondiendo a los oficios artesanales, ya que para poder generar cualquier artefacto artesanal se necesitan guiar a través de diferentes pasos que producirán diferentes acciones. C: Movimiento de atracción hacia un núcleo, correspondiendo a las cocinas, ya que las cocinas en sí al producir calor evocan una especie de gravedad hacia lo más íntimo del ser humano, en donde se busca protección por la radiación del calor. D: Finalmente el movimiento por medio de núcleos compartidos, se refiere al sistema de educación culinaria, ya que este buscara intrínsecamente correlacionar los estados de los demás programas para generar una sinergia de conocimiento y sabores.

6.3 Sistema de agregación de programas y percepciones sensoriales interiores

El sistema de agregación perceptual de los programas se da por la cantidad de usuarios y cómo a través de los diferentes usos que estos van replicando y entregando, dan variadas características de movilización por las cuales se empiezan a generar nódulos de contención y estar. Para dar paso a los flujos lineales dentro de cada uno de estas espacialidades, en las cuales empiezan a actuar las estrategias cinéticas del proyecto, como también las estrategias de cambios de estados, como lo líquido, gaseoso, calórico aportan diferentes variables a modo de las estrategias morfológicas asociadas a las fachadas de la estructura, que contendrá finalmente a los sentidos interiores de los programas.





Siendo en esta instancia los diferentes estados de la materia los que empiezan a intervenir las morfologías cinéticas del proyecto, ya que el acto de cocinar produce una serie de elementos atribuidos a la cocción, como la condensación, el flujo de agua, la refracción calórica entre los elementos, el aire con relación a los olores y como las sensaciones íntimas de la interioridad de cada uno de los seres humanos contempla un cambio radical en las percepciones propias de los espacios en diferentes usuarios.

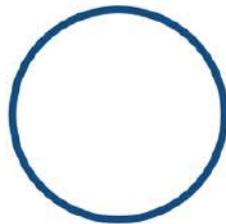
Creando finalmente, una abstracción de cómo sería la unión de esta serie de sistemas en el terreno determinado, donde se busca conectar el propósito propio de cada uno de los tres usuarios en la poesía del comer, que se relaciona directamente con el caso, en donde hay una

relación cercana entre el local, el turista y el estudiante. Los cuales buscan conectarse a un nivel artesanal en donde se estudian las diferentes escalas volviéndose parte de un ciclo de retroalimentación entre los usuarios mismos para hacer que las estrategias humanas sean autosustentadas entre ellos.

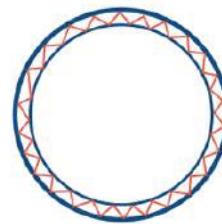
6.4 Estrategias Sensoriales Interiores

Las estrategias sensoriales interiores se entienden en como los estratos de la materia influyen en una superficie radial. La cual se estipula, ya que las sensaciones culinarias, como los olores, sabores y el aire que fluye entre estas espacialidades en planta circular aumentan por la fluidez que esta posee.

Borde como contenedor de materia



Catalizador y expansión de los sentidos

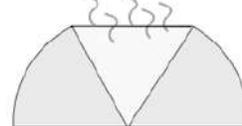


Estudiando la luminosidad dentro de los espacios y como esta influirá en las sensaciones estacionarias, dependiendo de cuál sea el producto que se esté consumiendo en determinado momento. Intentando crear una estructura que acoja lo más íntimo del sentir, ya sea tanto como las percepciones lumínicas como también el traspaso de aire y evacuación de los vapores generados, para la próxima condensación de ellos y uso en los elementos agrícolas autóctonos que se implantaran en la propuesta.

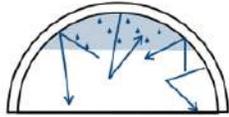
Trabajo de la luz por medio del material rugoso opaco



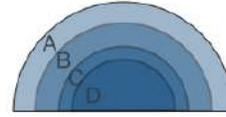
Evacuación de vapores por ranuras y aventuras a lo largo del casco



Condensación del agua como estrategia de recuperación hídrica

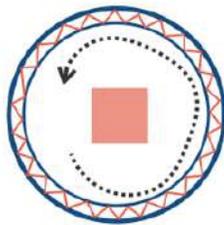


4 nuevos estratos de espacios intermedios

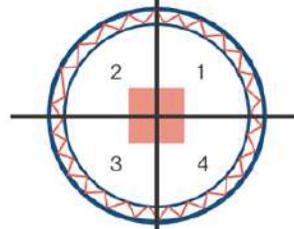


Creando al interior de las estructuras neumáticas esféricas, núcleos de en donde se producirán las principales circulaciones y se acoplarán a ellos las instalaciones necesarias para contener a la estructura respirable manteniendo así constantemente un núcleo fijo.

Núcleo de contención de un programa específico



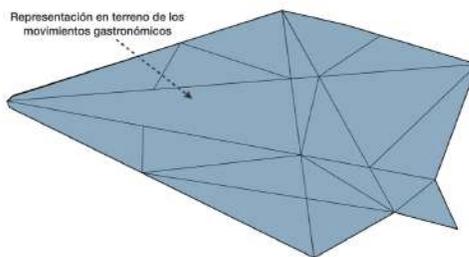
4 nuevos estratos de espacios intermedios



6.5 Estrategias de introducción al territorio

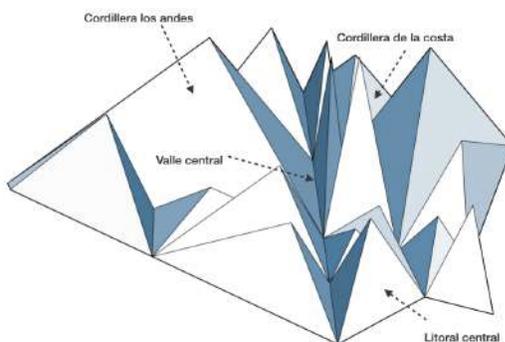
El territorio:

El territorio se identifica como un terminal, en el cual se deben marcar las diferentes niveles de suelo y estados gastronómicos en la zona central de Chile es decir el Maule. Es por esto que se busca la abstracción formal de esta y una representación a escala de las diferentes altitudes.



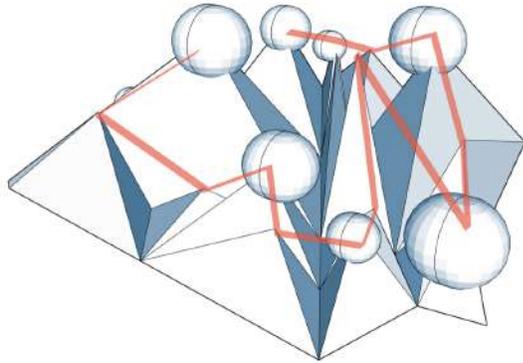
Escalas de niveles:

El territorio se acopla a la escala del perfil de Chile para crear una biosfera en donde se intente recopilar las características propias de cada sector de los 4 estratos principales litoral, cordillera de la costa, valle central y Cordillera de los Andes.



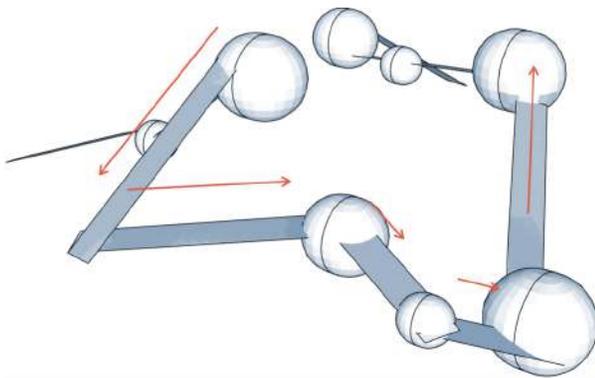
Los sentidos y el territorio:

Los sentidos se determinan por los 4 elementos de la materia, los cuales por su diferencia volátil y de pesa se clasifican según las alturas de cada uno de los estratos territoriales.



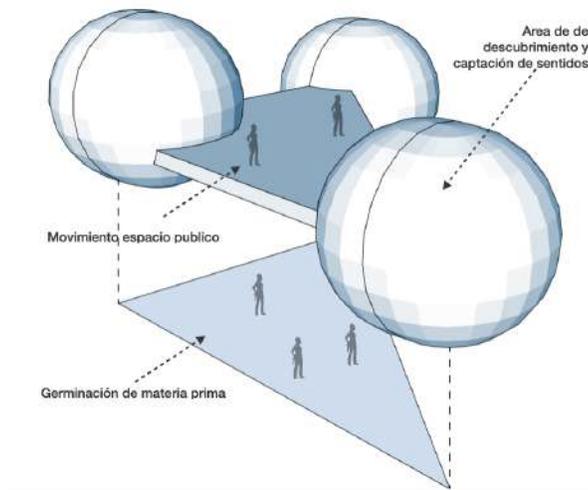
Los sentidos, el usuario y los movimientos:

Movimientos encapsulados que mantienen la altura de los sentidos, sabores, olores, ciclo de la naturaleza, los 4 elementos, como un organismo vivo que se adapta al lugar



El usuario y el territorio:

Cada usuario se relaciona con una estratificación diferente del perfil de Chile y es así como se van configurando diferentes morfologías adaptables a la utilidad de un espacio.



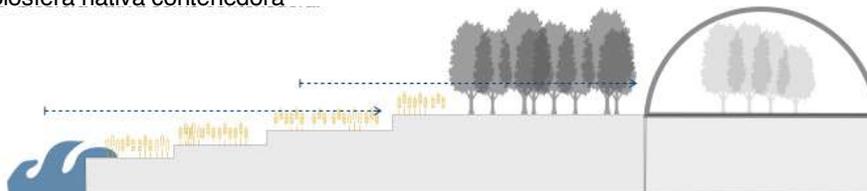
Barrera apaciguadora de desastres naturales por etapas:

Teniendo en cuenta el gran desafío que es incrementar un proyecto en un territorio en donde los tsunamis toman un gran factor dentro de él se buscan estrategias de remediación ante posibles desastres naturales en la zona.

1- Rompeolas como superficie de cultivo

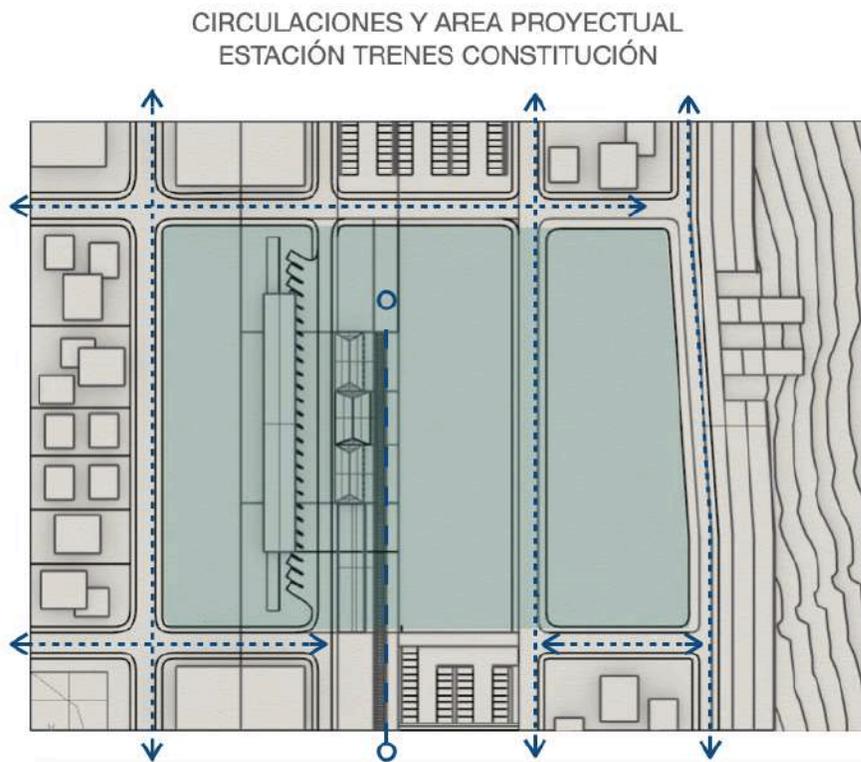


1- Biosfera nativa contenedora



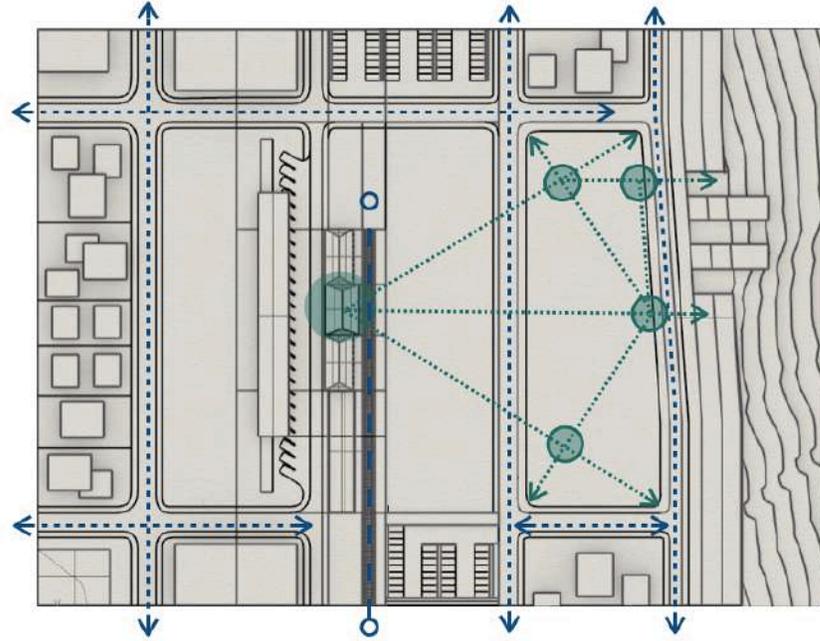
6.6 Estrategias terreno definido: Estación Ferroviaria de Constitución.

El estudio de las áreas del terreno definido se estudia mediante nodos de integración proyectual, en donde por la configuración del terreno se establecen ejes de conexión entre tres áreas principales: parque estación de buses, área de la estación ferroviaria de Constitución y la zona costera con conectividad con la costanera.

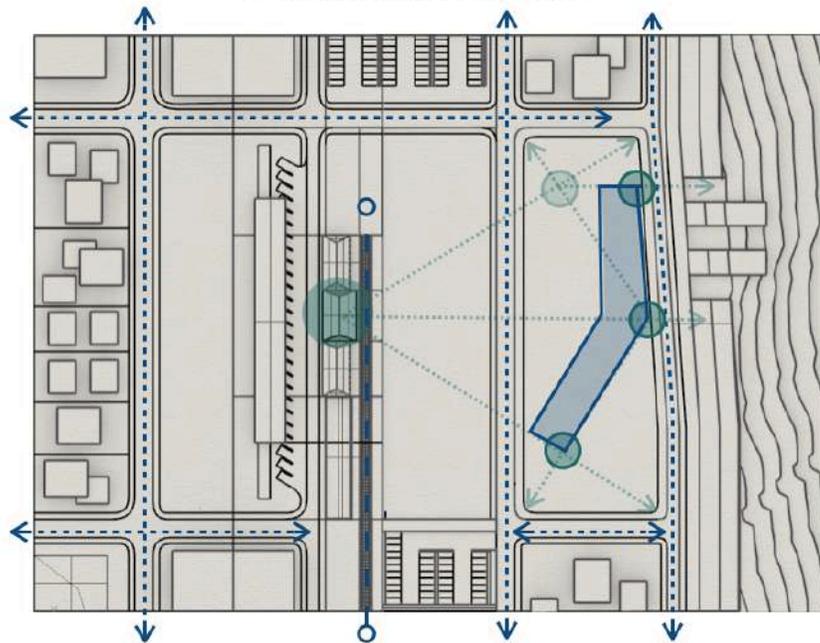


Luego de esta estrategia se utiliza a la estación de trenes de constitución como el punto focal en donde se desprenden triangulaciones hacia los nodos de la costanera y viceversa, concentrando el foco en la estación de trenes y la estación culinaria. Para crear el área definida para la construcción del proyecto.

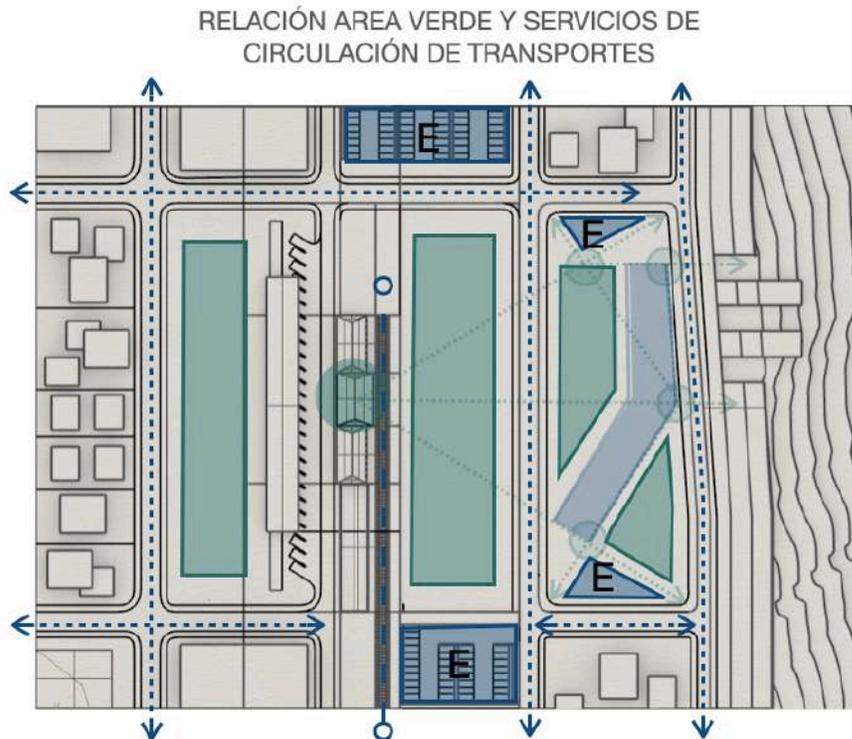
TRIANGULACIÓN DE CONEXIÓN POR PUNTO
FOCAL ESTACIÓN DE TRENES



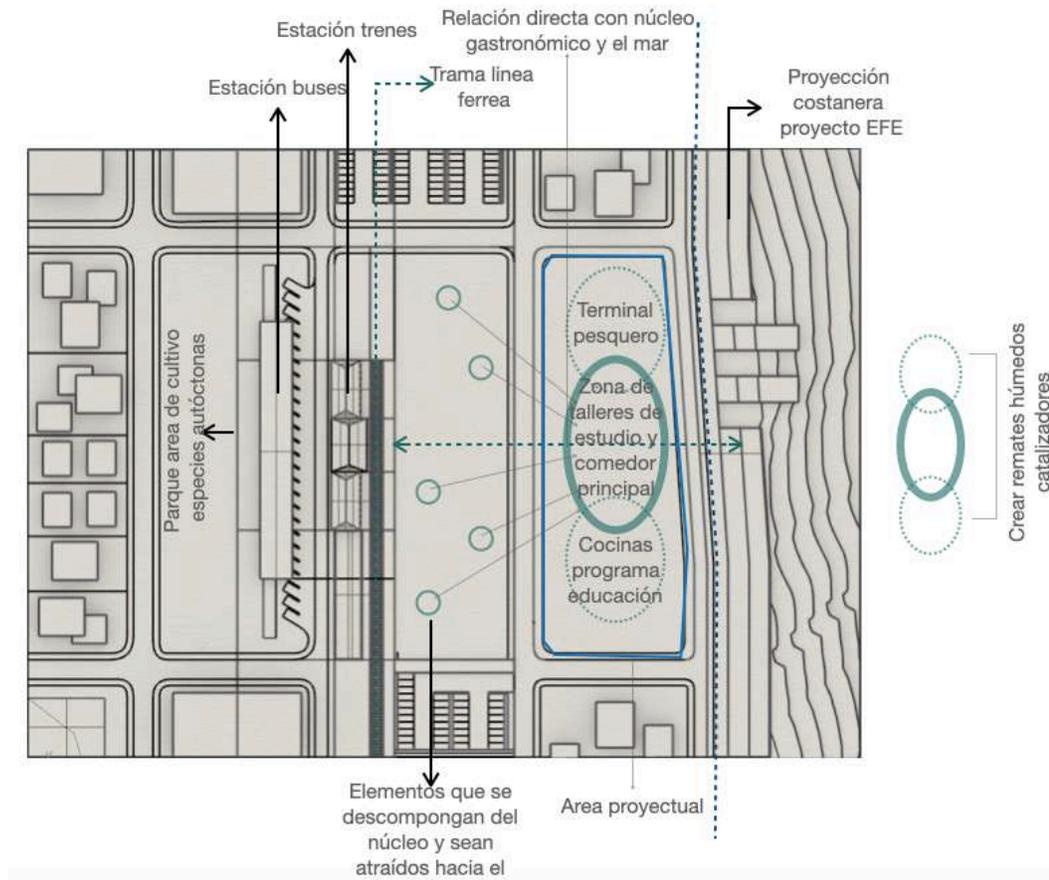
APROXIMACIÓN A LA PROPUESTA POR
CIRCULACIONES CINÉTICAS



Para así finalizar con configuración de las espacialidades de las áreas verdes, circulaciones principales y las zonas de estacionamientos, las cuales son de suma importancia para la verificación del proyecto.

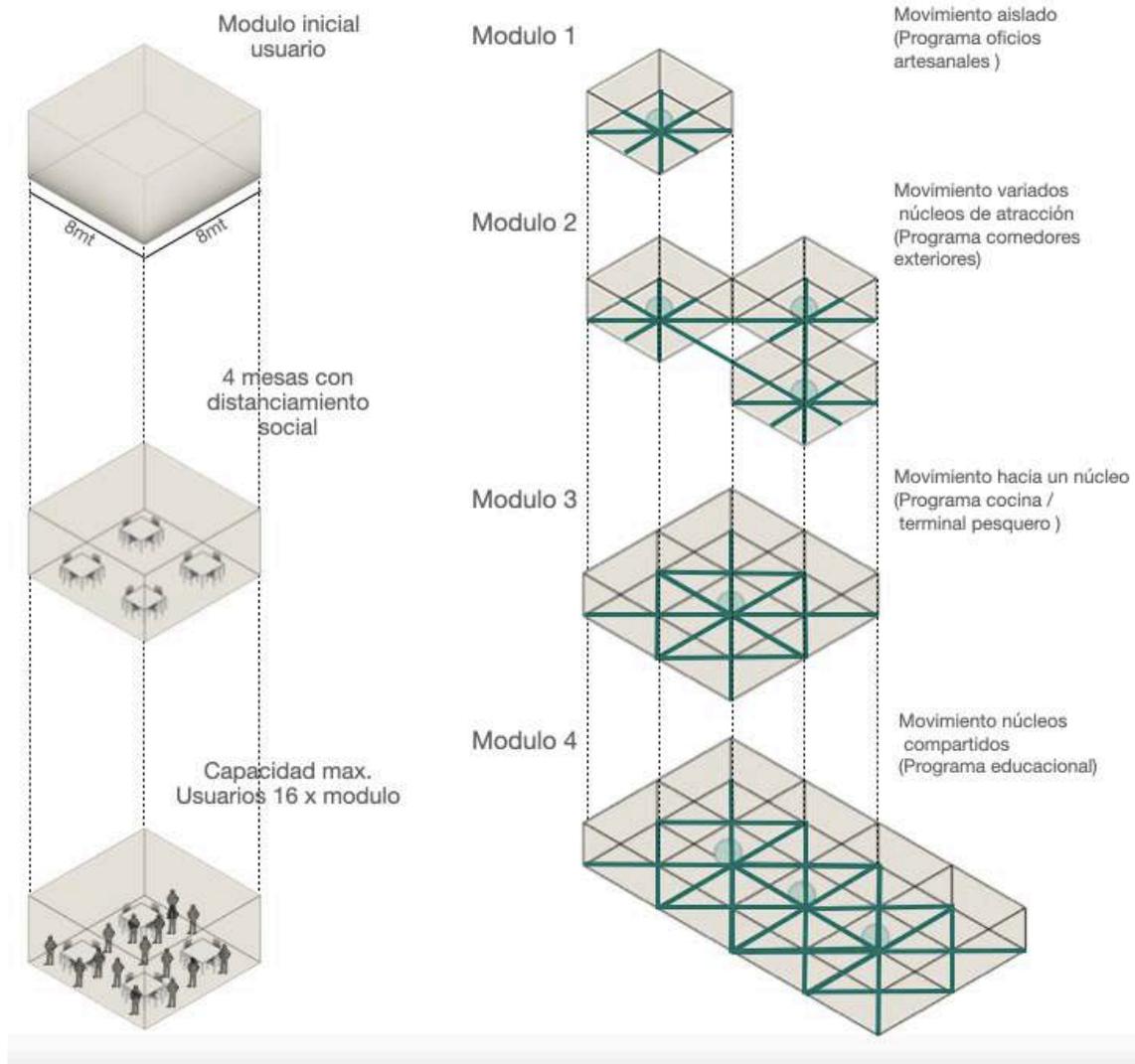


A partir de esto la configuración espacial de los programas se ve en formato de layout y como estos mismos buscaran la forma de apropiación de las características propias del territorio, a modo de atraer y catalizar diferentes experiencias sensoriales a lo largo del proyecto.

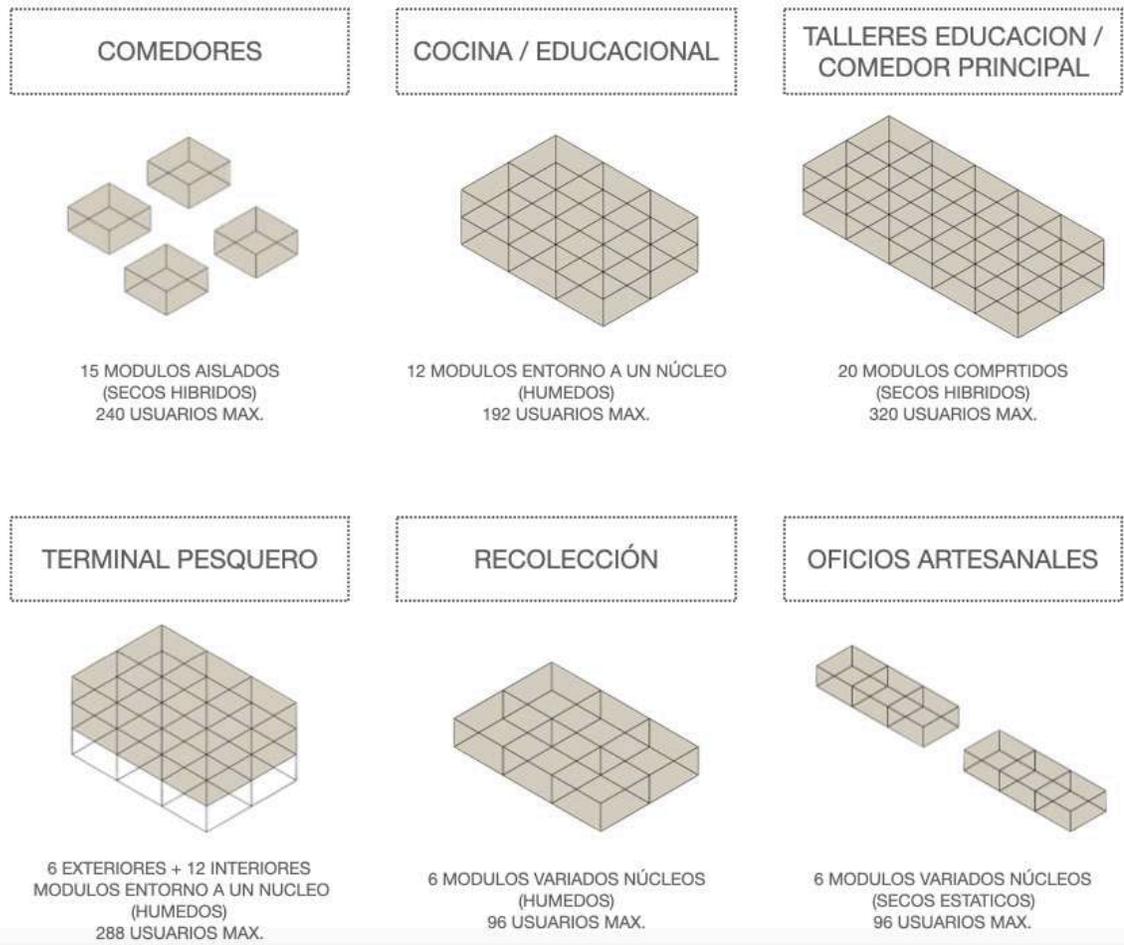


6.7 Estrategias de modulación Proyectual / Usuario.

La unidad de medida que se establece a lo largo de la formulación de las espacialidades, se acuerda principalmente con un módulo mínimo que cuente con las cualidades de medidas de las cocinas, en donde se establece que la unidad mínima de una cocina es de 6,2 mt² establecido por la arquitecta Lilly Reich, en donde esta se reformula a modo de ver como una espacialidad culinaria puede albergar a un grupo de 16 personas para mantener las nuevas reglas de distanciamiento social establecido por la sociedad post Covid-19. Es por esto que se genera una fórmula en donde un módulo de 8x8 puede albergar a cuatro mesas de cuatro personas, para así finalmente generar la capacidad máxima de 16 usuarios. En donde cada uno de los establecimientos del programa se basa en relación con esta estrategia.

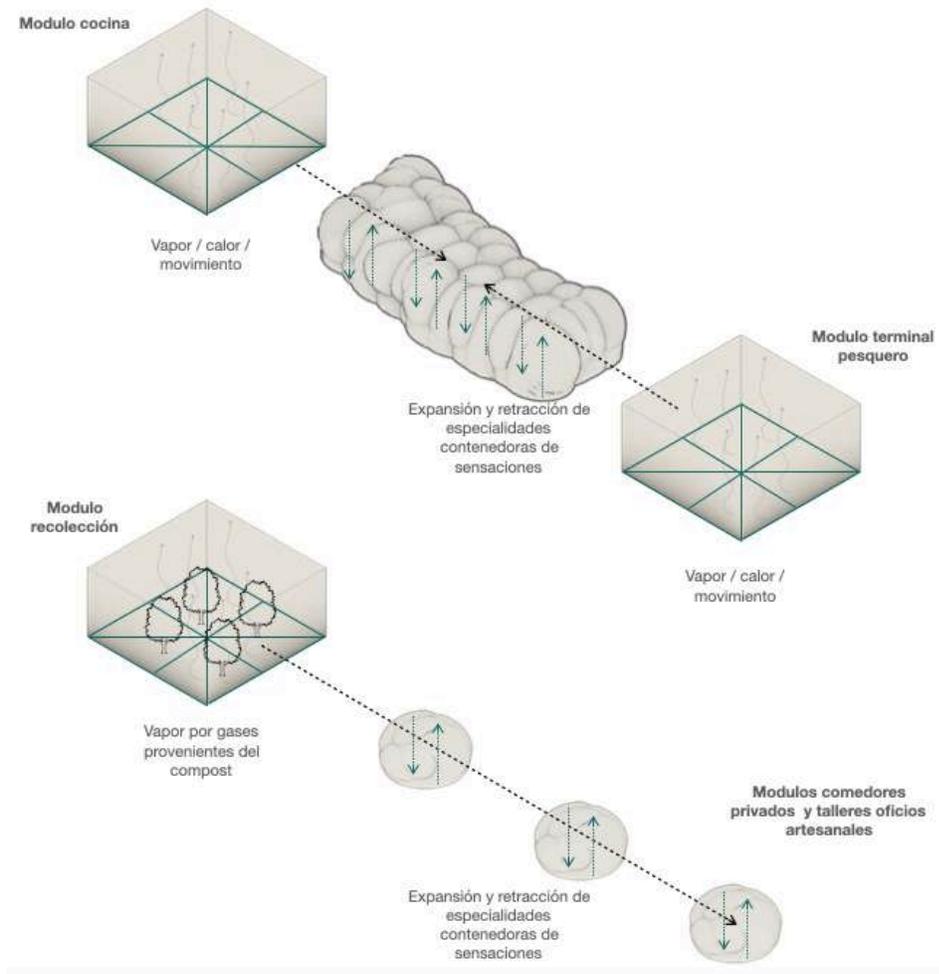


En donde estos mismos módulos son acoplados para poder identificar cuantos son las cantidades de usuarios que se debe admitir por programa.



6.8 Estrategia de la cinética como catalizadora de lo neumático.

El estudio de lo neumático a modo de como los edificios catalogados como húmedos generan calor, vapor y condensación. Y lograr así a través de diferentes estrategias de la especialidad de sustentabilidad, transformar a energía positiva los resultados de las acciones gastronómicas en las cocinas.

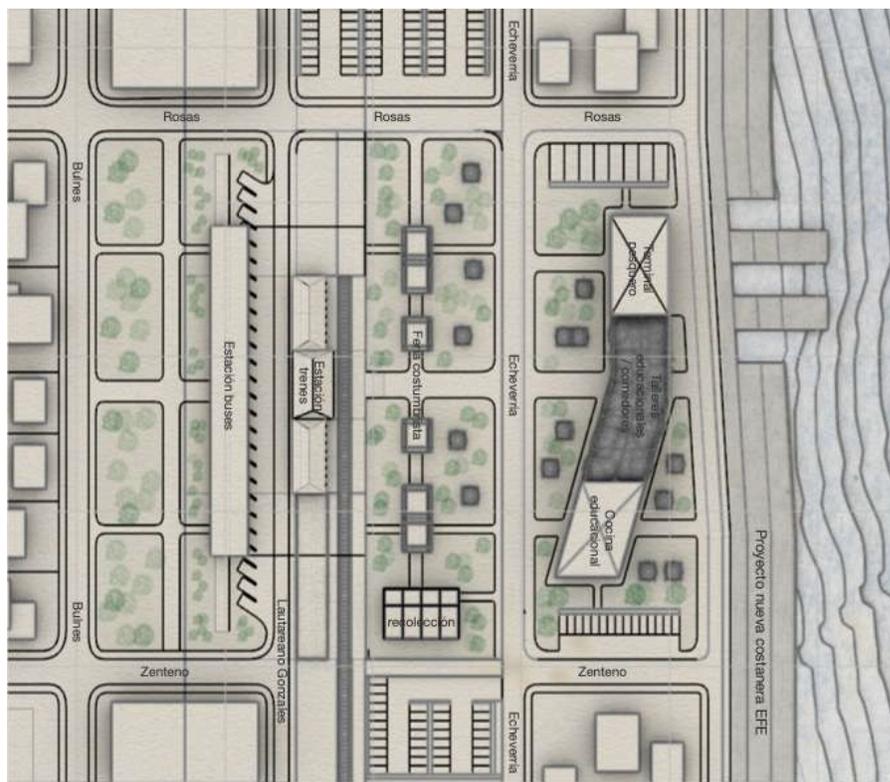


Concluyendo las estrategias buscan una manera de formalizar los espacios contenidos dentro de esta gran cocina, a manera de buscar una fórmula que producirá a largo plazo el actuar de la máquina del cocinar, la cual nace desde la poesía del comer. Cómo podemos caracterizar a la comida como un rito único por el cual se conectan diferentes fases de la vida humana, siendo estas trabajo, conocimiento, el carácter, entre otras. La poesía está en que este gran ciclo de la producción agrícola, de fusión entre la precordillera y la costa, necesitando de una serie de variantes humanos siendo tanto los turistas que disfrutan, los locales que permiten que podamos adquirir la cultura misma de los productos autóctonos y los estudiantes que cargaran con la fuerza de que es lo que significa la cultura culinaria central de Chile. Para llevarlas a un proyecto que aporte las cualidades morfológicas que permiten realzar y contener una espacialidad única de la gastronomía en nuestro territorio.

7. PARTIDO GENERAL

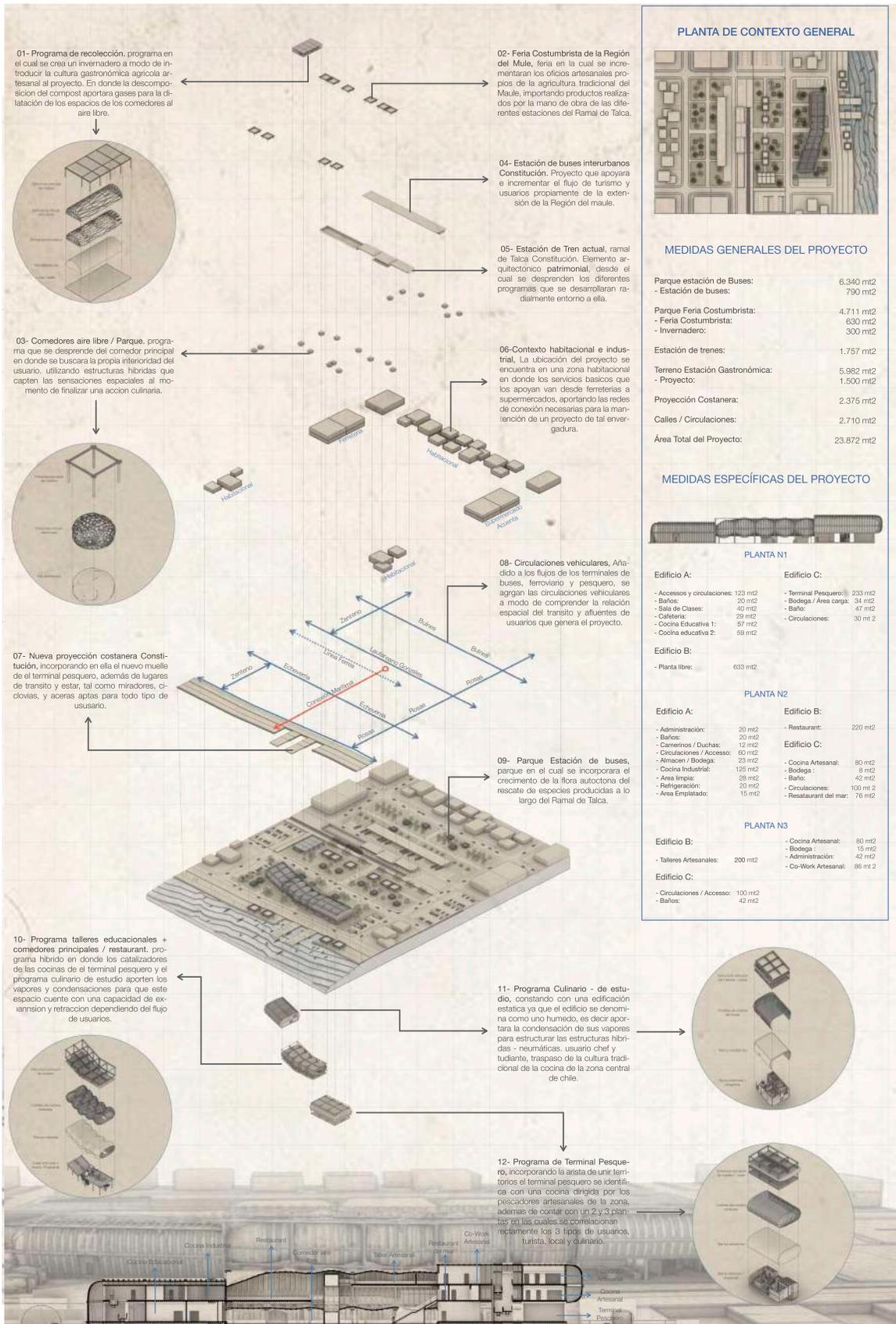
El proyecto de estación gastronómica se basa principalmente en el transporte de la cultura agrícola de la región del Maule, para que a través del ramal de Talca se logre concluir en el programa del terminal pesquero, incrementando así la cultura gastronómica en el sector siendo, lo artesanal producido agrícolamente como la producción artesanal pesquera, una fusión de sabores y usuarios de la zona, siendo ellos el pescador artesanal, el turista y los estudiantes que cerraran un ciclo de producción entre ellos para la creación de nuevas fuentes de trabajo desde lo artesanal.

Utilizando a la estación final del ramal de Talca, en Constitución, de carácter patrimonial como un catalizador de fuentes de ingresos en donde el tanto el terminal pesquero como el programa de estudios gastronómicos, creen un nuevo flujo e incremento de la cultura tradicional perdida.

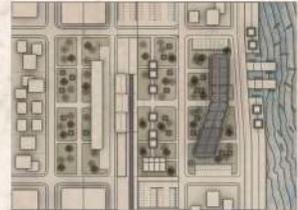


Por medio de estrategias urbanas tanto como la conexión entre el terminal de buses de Constitución, la estación de trenes, la cual contribuirá en su frotis con una feria de lo autóctono y artesanal de las diferentes estaciones del ramal de Talca para incorporarlas dentro de las estrategias culinarias para la creación de nuevos sistemas de la producción en Chile, y finalmente la nueva proyección de la costanera y la creación en ella del nuevo y actualizado muelle del terminal pesquero, el que se relaciona directamente con la primera planta del programa del terminal pesquero artesanal en donde se produce una relación entre los usuarios para el intercambio gastronómico desde lo local de la zona,

En donde el oficio de las cocinas toma el principal motor de circulaciones cinéticas dentro del programa educativo como el programa del terminal pesquero, siendo estos estructurados por estructuras de madera que contendrán un programa neumático que será contenido por tensores hidráulicos en la segunda y tercer planta, las cuales serán atribuidas a los diferentes cambios de temperaturas, vapores y condensación del aire en las cocinas, que serán de estructura estática en la primera planta, las cuales a través de una bomba de calor que lograra captar la condensación producida, para el riego de las especies de la flora autóctona de la región, tanto como también para que el nuevo flujo de aire que se incorporara al proyecto de paso a la expansión o retracción de la estructura neumática de tela de PVC de los programas educativos, tanto como el programa de restaurantes de fusión autóctona. Siendo fluctuante dependiendo de los movimientos que se irán generando dentro de cada programa, y la cantidad de usuarios que se encuentren dentro de ellos.



PLANTA DE CONTEXTO GENERAL



MEDIDAS GENERALES DEL PROYECTO

Parque estación de Buses:	6.340 mt ²
- Estación de buses:	790 mt ²
Parque Feria Costumbrista:	4.711 mt ²
- Feria Costumbrista:	630 mt ²
- Invernadero:	300 mt ²
Estación de trenes:	1.757 mt ²
Terrero Estación Gastronómica:	5.992 mt ²
- Proyecto:	1.500 mt ²
Proyección Costanera:	2.375 mt ²
Calles / Circulaciones:	2.710 mt ²
Área Total del Proyecto:	23.872 mt ²

MEDIDAS ESPECÍFICAS DEL PROYECTO



PLANTA N1

Edificio A:	Edificio C:
- Accesos y circulaciones: 123 mt ²	- Terminal Pesquero: 233 mt ²
- Baños: 20 mt ²	- Bodega / Área carga: 34 mt ²
- Sala de Clases: 40 mt ²	- Baño: 47 mt ²
- Cafetería: 29 mt ²	- Circulaciones: 30 mt ²
- Cocina Educativa 1: 57 mt ²	
- Cocina educativa 2: 59 mt ²	

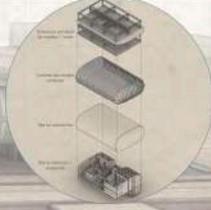
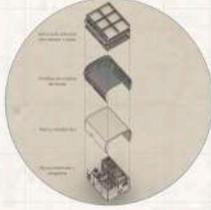
Edificio B:
- Planta libre: 633 mt ²

PLANTA N2

Edificio A:	Edificio B:
- Administración: 20 mt ²	- Restaurant: 220 mt ²
- Baños: 20 mt ²	
- Camerinos / Duchas: 12 mt ²	
- Circulaciones / Acceso: 60 mt ²	
- Almacén / Bodega: 23 mt ²	- Cocina Artesanal: 80 mt ²
- Cocina Industrial: 135 mt ²	- Bodega: 9 mt ²
- Área Limpia: 28 mt ²	- Baño: 42 mt ²
- Refrigeración: 20 mt ²	- Circulaciones: 100 mt ²
- Área Empleado: 15 mt ²	- Restaurant del mar: 76 mt ²

PLANTA N3

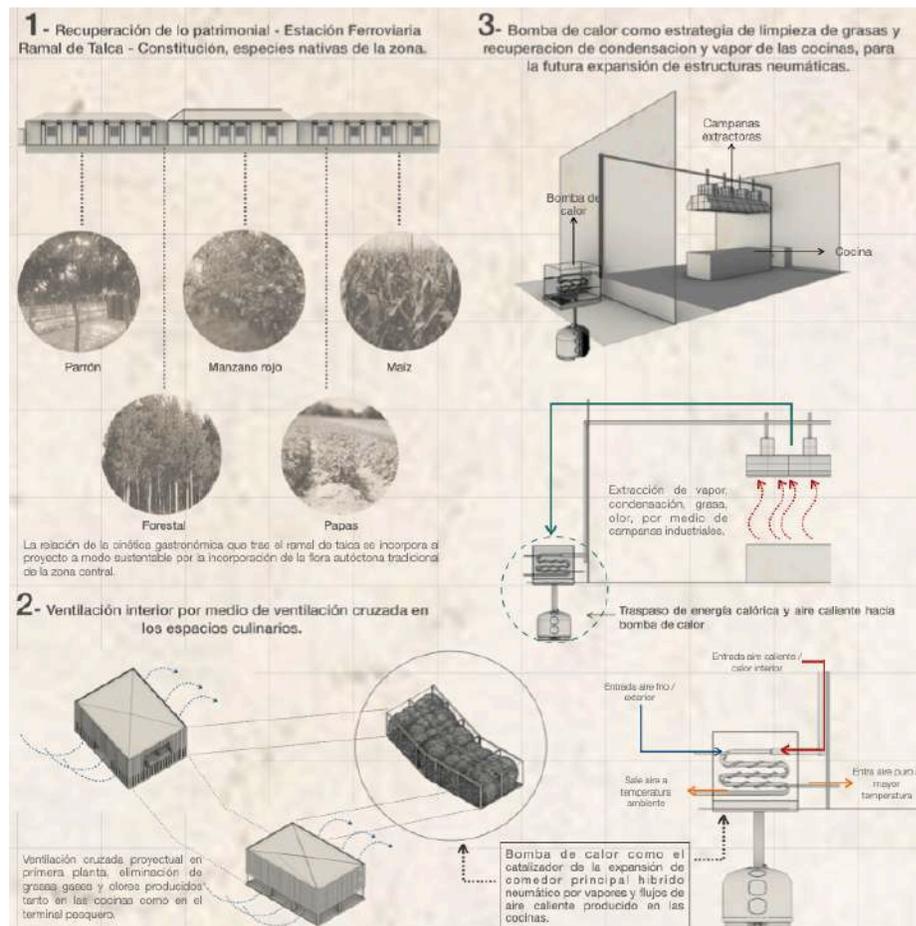
Edificio B:	Edificio C:
- Talleres Artesanales: 200 mt ²	- Cocina Artesanal: 80 mt ²
	- Bodega: 15 mt ²
	- Administración: 42 mt ²
	- Co-Work Artesanal: 86 mt ²
Edificio C:	
- Circulaciones / Acceso: 100 mt ²	
- Baños: 42 mt ²	



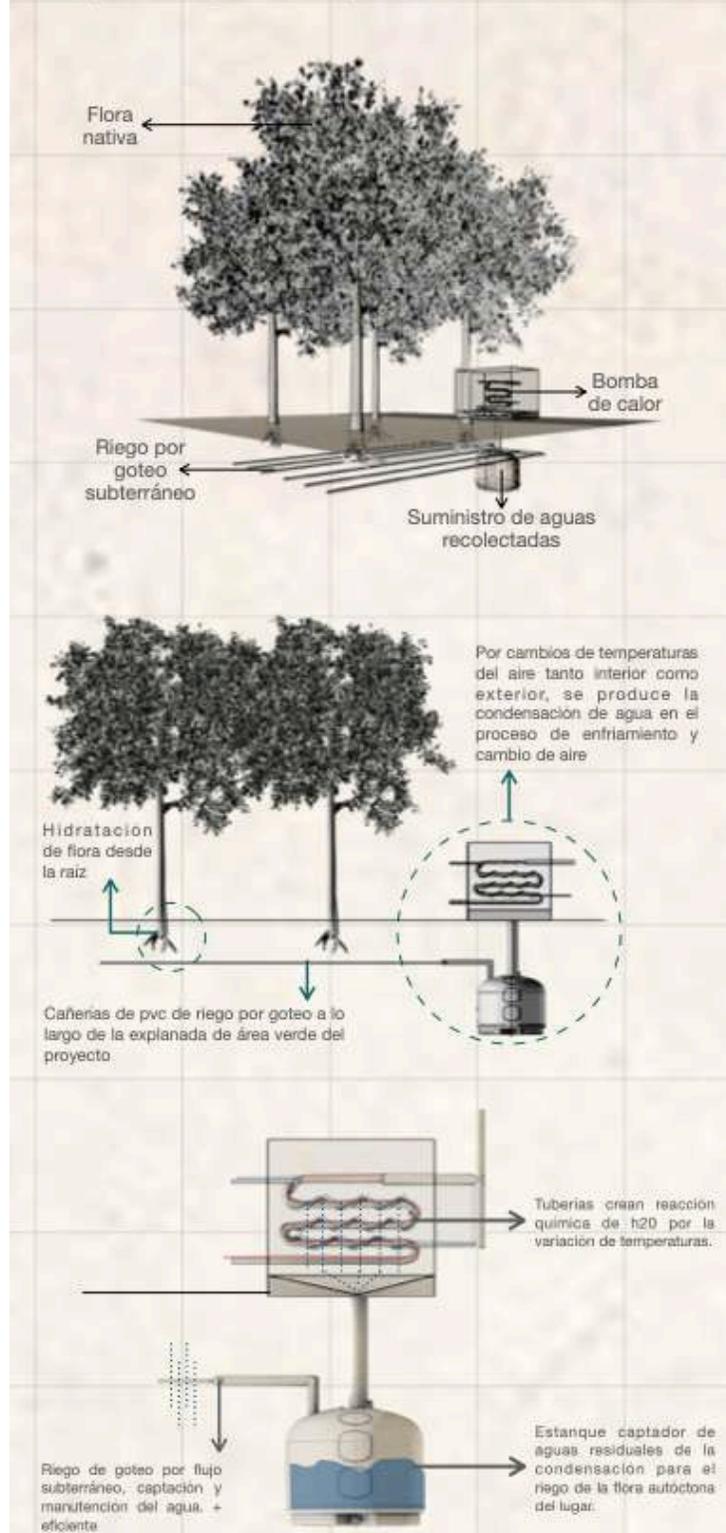
8. ESPECIALIDADES ESENCIALES

8.1 Sustentabilidad

Sustentabilidad al modo de ver como las cocinas y la energía tanto calórica como la condensación que se puede usar en ellas, se convierten en una energía positiva en donde se estudia el sistema de bombas de calor como un sistema de intercambio de aire caliente a aire frío además de incorporar ventilaciones cruzadas que aporten a la disipación de olores tanto como los aceites producidos en las cocinas. Por medio de un sistema a través de campanas de extracción en donde estas culminan en la bomba de calor que por el choque entre el aire caliente y frío se producirá condensación almacenándola subterráneamente en contenedores para el riego subterráneo y el aprovechamiento del agua en las áreas verdes del terreno.



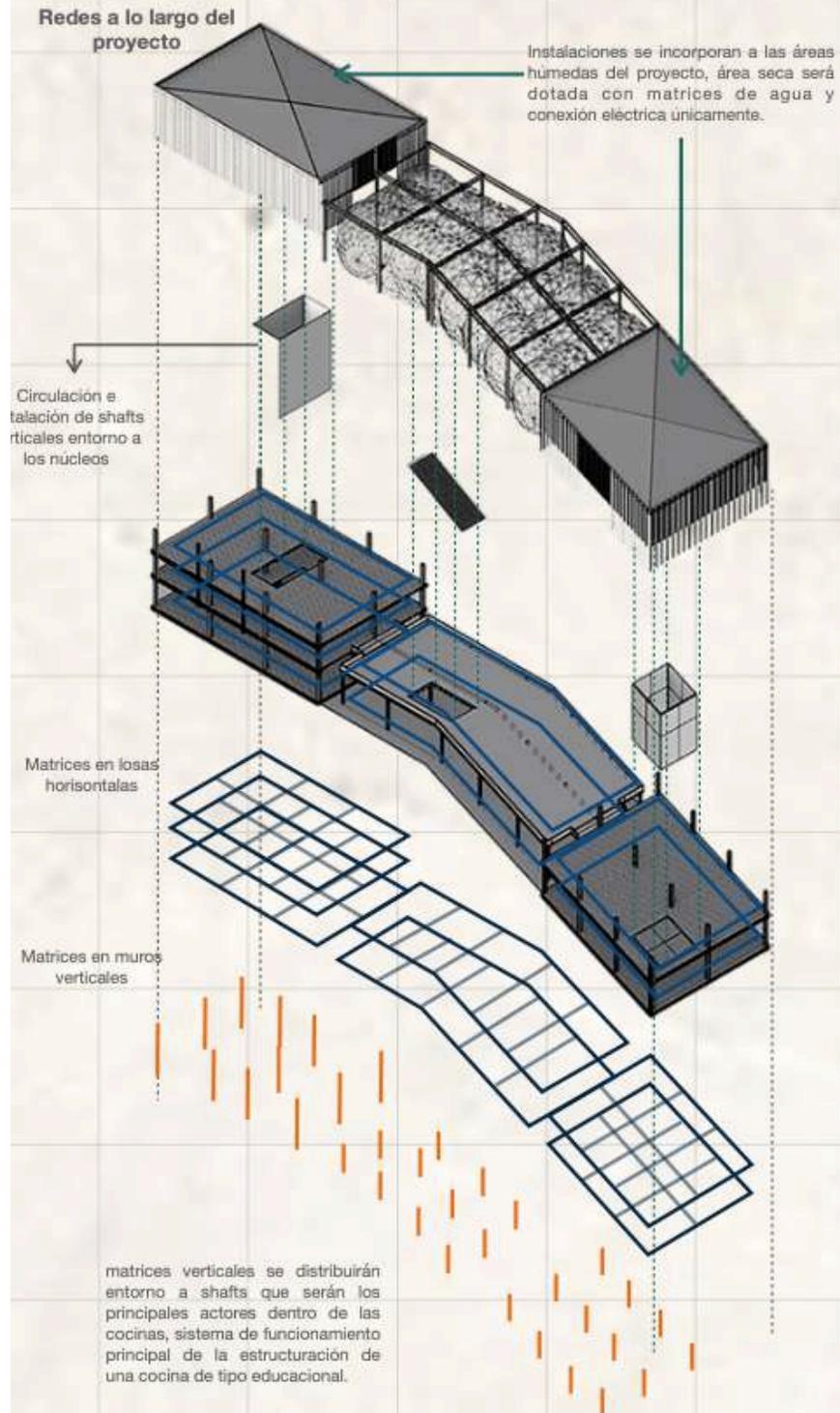
4- Uso de la condensación producida en la bomba de calor para el riego de flujo subterráneo de áreas verdes.



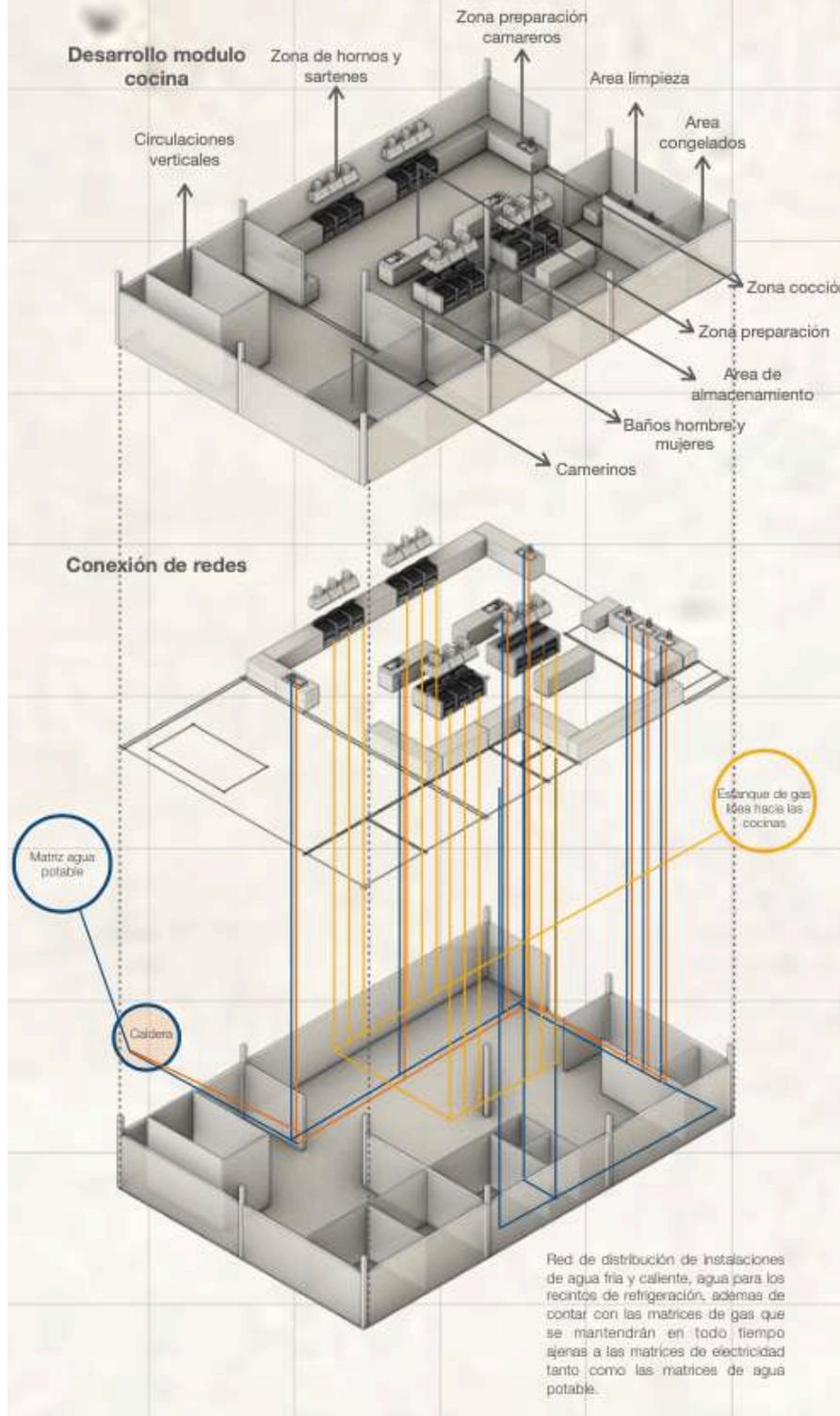
8.2 Instalaciones

Instalaciones se ve especificada por el decreto de normativa 594 la cual determina las condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, generando así las estrategias de distribución de estaciones de trabajo en las cocinas, siendo que el proyecto se sitúa en un área urbana cuenta con alcantarillado y agua potable a disposición especificando las redes de agua a lo largo del proyecto tanto verticalmente como horizontalmente, además de la configuración de instalaciones en las estaciones de trabajo y las necesidades de conexiones de los electrodomésticos, a los servicios básicos como matrices de agua y gas. En las estrategias de saneamiento correlacionando con las estrategias sustentables en donde la calidad de aire debe ser óptima y con buena ventilación, con contenedores sellados de desechos naturales tanto animales como vegetales y la evacuación de agua por medio de un sistema que pase por una cámara desengrasada, luego una cámara de tipo sifón en donde se podía deshacer de los sedimentos, para finalizar con la canalización hacia el alcantarillado.

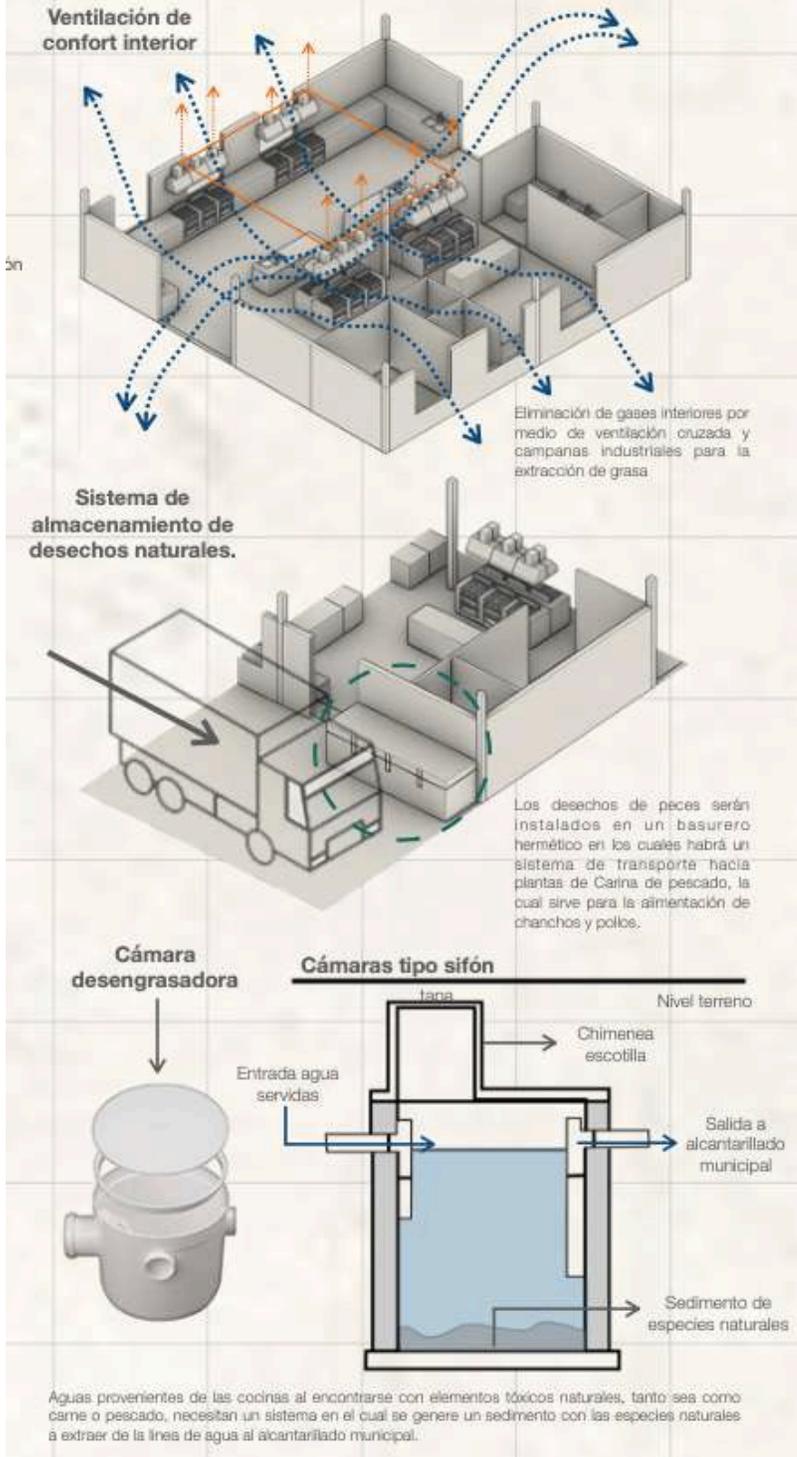
1 - Descomposición de especialidades en las que se encuentran las principales estrategias de instalaciones. Nucleos húmedos.



2 - Modulo de cocinas, distribución de estaciones de trabajo y red de instalaciones necesarias en espacios culinarios.



3- Estrategias de saneamiento y ventilación que permiten el confort interior de las cocinas industriales o de estudio.

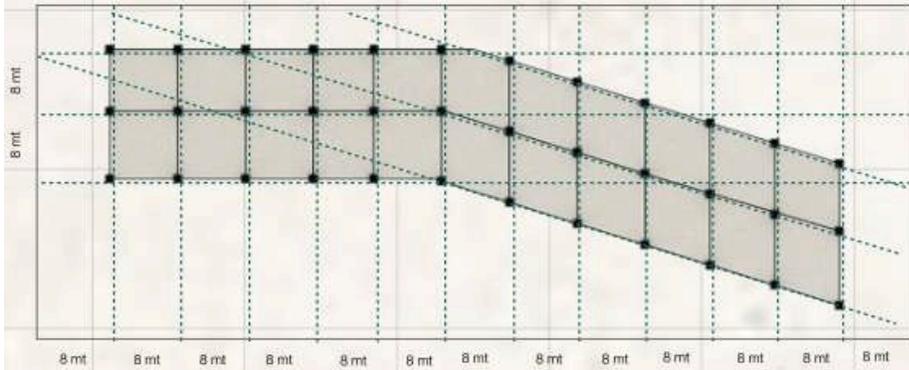


8.3 Construcción

En temas de construcción basarse en las estructuras húmedas del proyecto, las cuales se determinan como estáticas. Estableciendo así una grilla de madera laminada regular de 8x8 en las cuales se generarán estructuras de forjados bidireccionales con uniones de la trama por uniones de juntas pasantes. En donde las cargas de distribución se verán sometidas mayoritariamente en las losas y como el proyecto trata de una cocina, se determinan dos tipos de muros: los tabiques tradicionales y muros ignífugos, los cuales darán la estructuración principal de los recintos gastronómicos. Contando en ellos con un sistema de eliminación de vapor y condensación, además planchas de acero inoxidable para la manutención del ámbito sanitario dentro de una cocina.

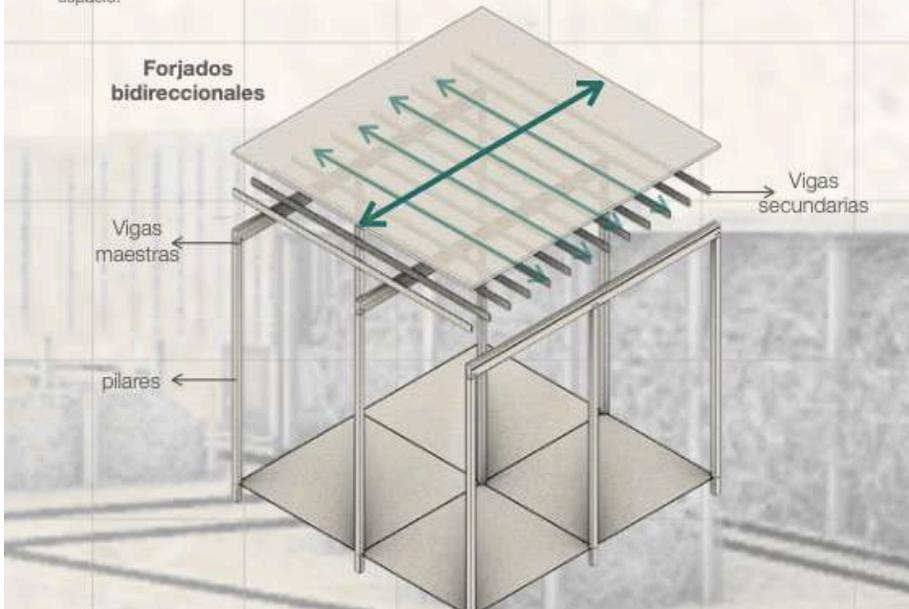
1 - Detalles estructuras principales de madera modulos 1,2 y 3 despiece de reticulas estructurales.

Relación espacial en cuanto a la estructura



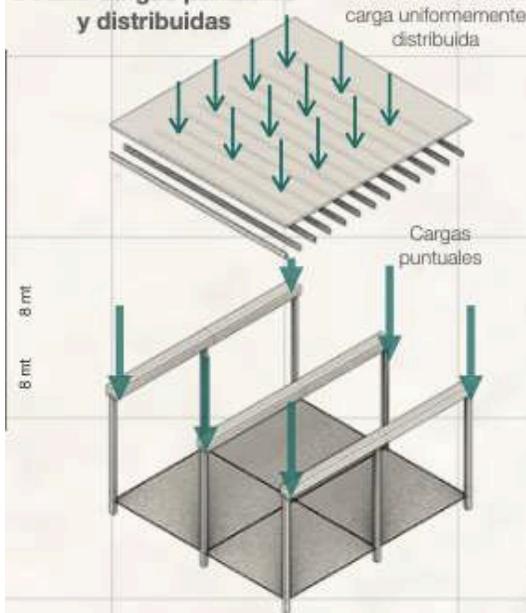
Es aquí en donde se define la dirección del forjado y las luces que hay que salvar en la configuración del proyecto, definiendo el modulo de 8x8 el cual será el que dictamina la actividad que se va a generar en dicho espacio.

Forjados bidireccionales



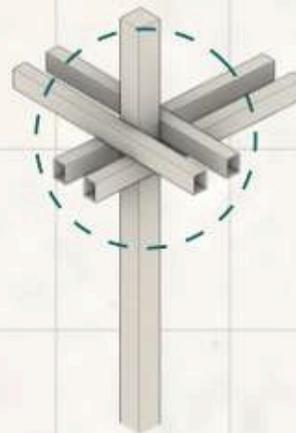
2- Detalles de acoplamiento de materiales a lo largo de la estructura principal union de pilares, muros y vigas

Detalle cargas puntuales y distribuidas



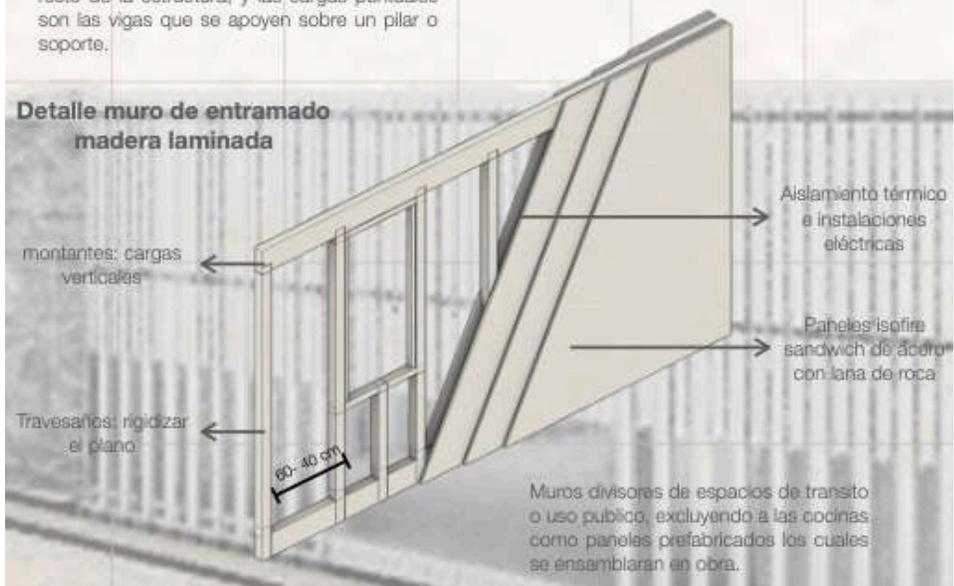
Las cargas uniformemente distribuidas son las cargas que partir de lozas se irradian por el resto de la estructura, y las cargas puntuales son las vigas que se apoyen sobre un pilar o soporte.

Detalle uniones juntas pasantes



Las juntas pasantes, permiten que los componentes que se encuentran conectados mantengan su continuidad a traves de la junta.

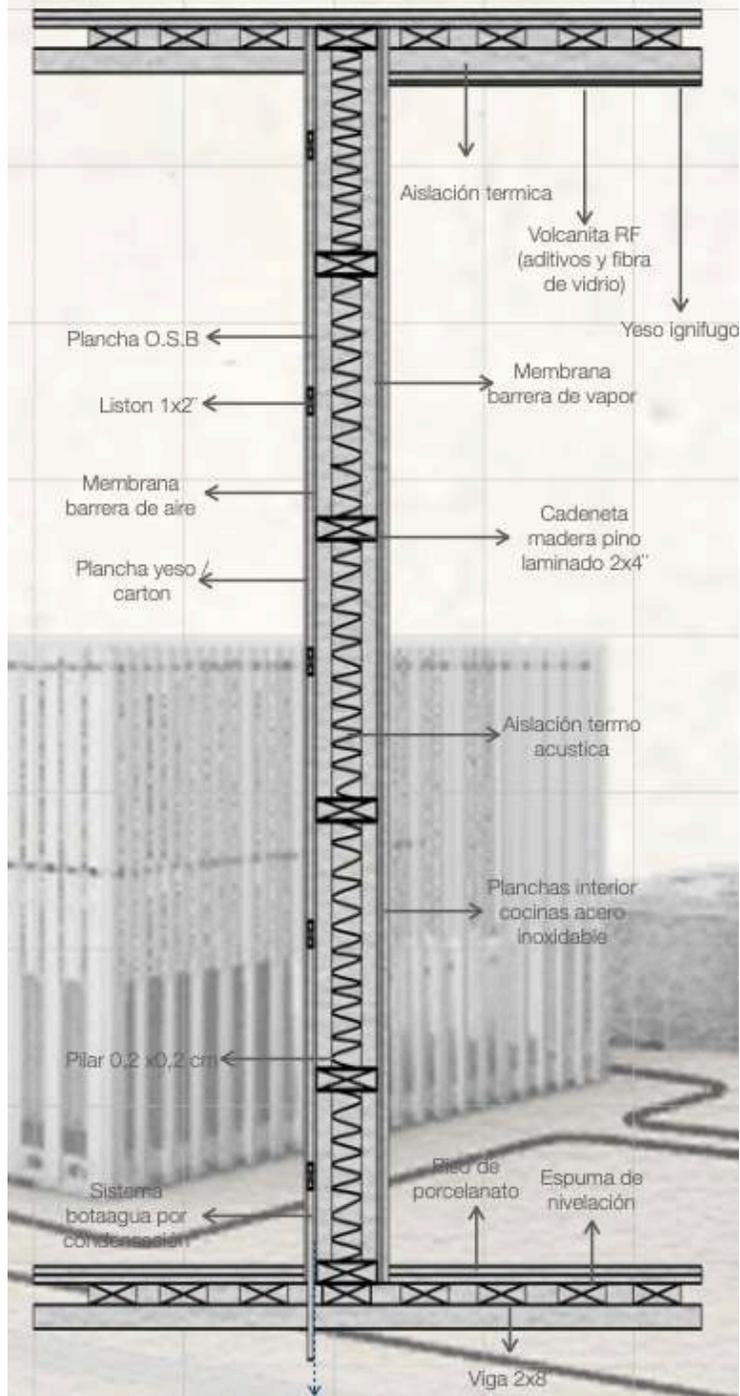
Detalle muro de entramado madera laminada



Muros divisores de espacios de transito o uso público, excluyendo a las cocinas como paneles prefabricados los cuales se ensamblaran en obra.

3- Detalles estructurales interior cocinas, materiales que cumplan las reglas sanitarias y sistemas anti incendios.

Detalle escantillón muros receptores de cocinas



9. DESARROLLO PROYECTUAL

ESTACIÓN DE ESTUDIO E INTERCAMBIO GASTRONÓMICO

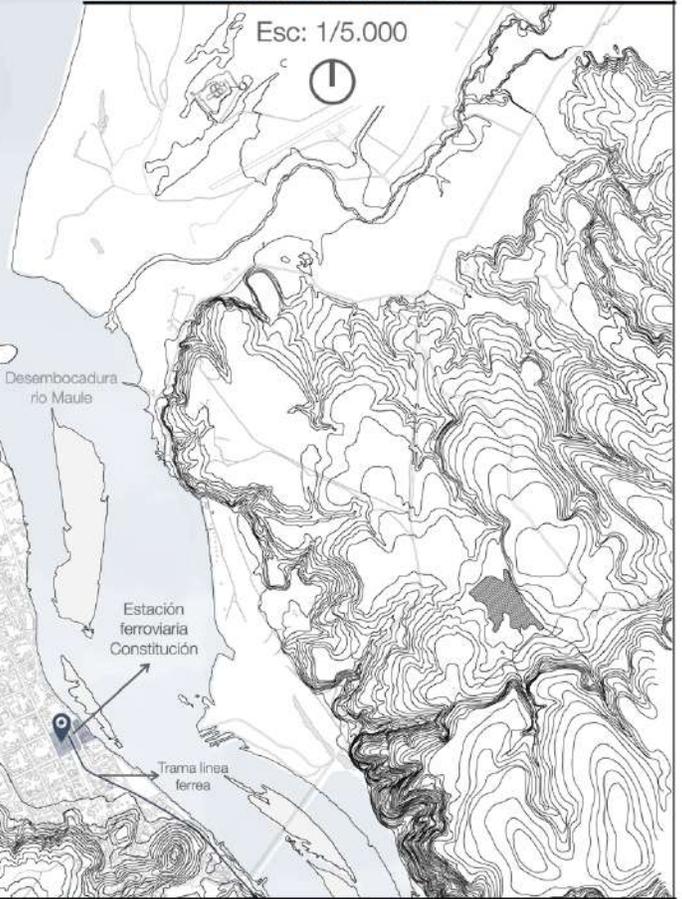
Constitución

Región del Maule

Esc: 1/500.000



Esc: 1/5.000



Lineas ferroviarias de la región del Maule, identificación del ramal Talca - Constitución como el único ramal activo a lo largo de Chile, siendo su principal característica la unión de las tradiciones agrícolas dentro de su recorrido de 16 estaciones rurales, Constitución como estación activa final, y foco de desarrollo del proyecto.

Oceano Pacifico

Oceano Pacifico

Desembocadura río Maule

Estación ferroviaria Constitución

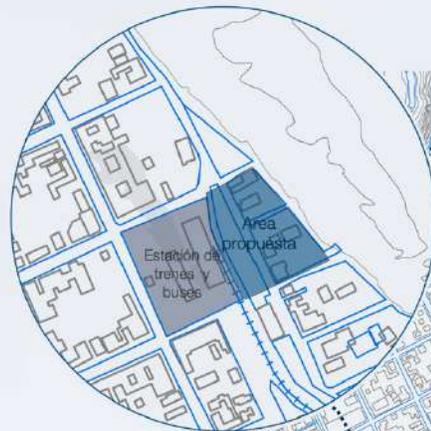
Trama línea ferrea

CONSTITUCIÓN COMO REMATE DEL RAMAL DE TALCA

Este remate del ramal de Talca, Constitución además de favorecer a la comunidad de 46.000 habitantes logrará regenerar el borde costero dando la oportunidad de llevar a el el perfil de Chile en su totalidad gastronómica, gracias a su clima mediterráneo característico de la zona central, en donde hay una constante producción agrícola que aportará al nuevo ecosistema propuesto, y a la apropiación de la cultura tradicional central chilena.



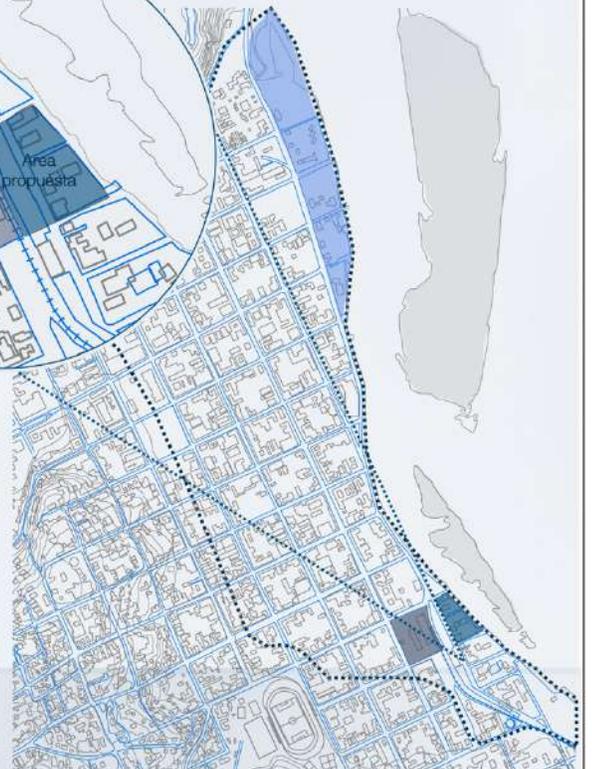
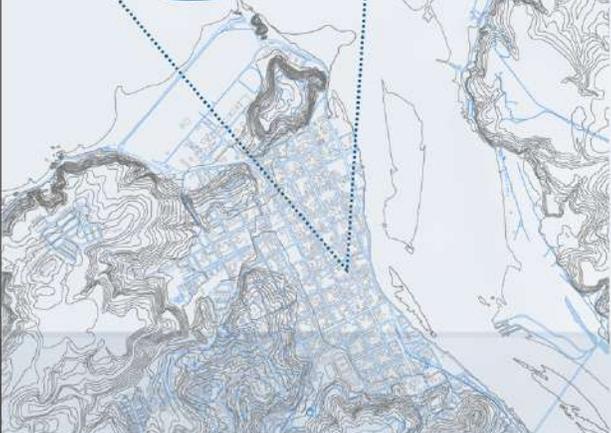
- Focos gastronómicos
- Servicios
- Hotelería



Área propuesta 6.813 m²
Ubicación Echeverría entre Rozas y Zenteno, Constitución Chile

Cartografía de zona inundable de el paso dentro del plan regulador, por ser un área conectada con el terminal pesquero de Constitución para crear infraestructuras adaptables a las condiciones sísmológicas y futuros tsunamis en la zona. Es por esto que se permite la construcción de áreas recreacionales de uso público para los habitantes de Constitución.

- Zona Inundable
- Área propuesta
- Estación de trenes Constitución
- Parque fluvial

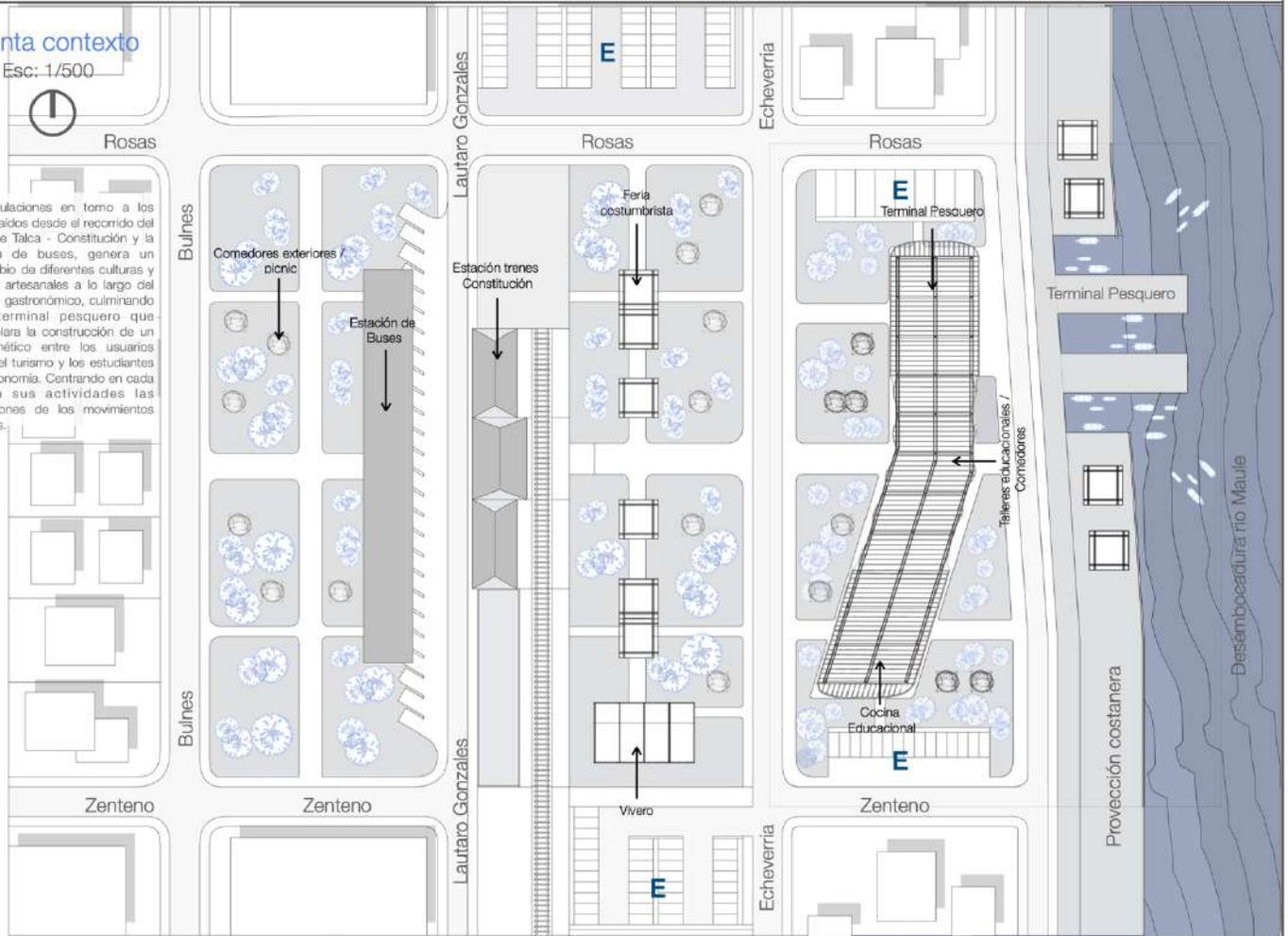


DESARROLLO PLANIMETRICO

Planta contexto

Esc: 1/500

Las circulaciones en torno a los flujos atraídos desde el recorrido del Ramal de Talca - Constitución y la estación de buses, genera un intercambio de diferentes culturas y servicios artesanales a lo largo del proyecto gastronómico, culminando en el terminal pesquero que contemplará la construcción de un ciclo cinético entre los usuarios locales, el turismo y los estudiantes de gastronomía. Centrando en cada una de sus actividades las proyecciones de los movimientos humanos.



PLANTAS ACCESIBILIDAD UNIVERSAL

Planta Nivel 1

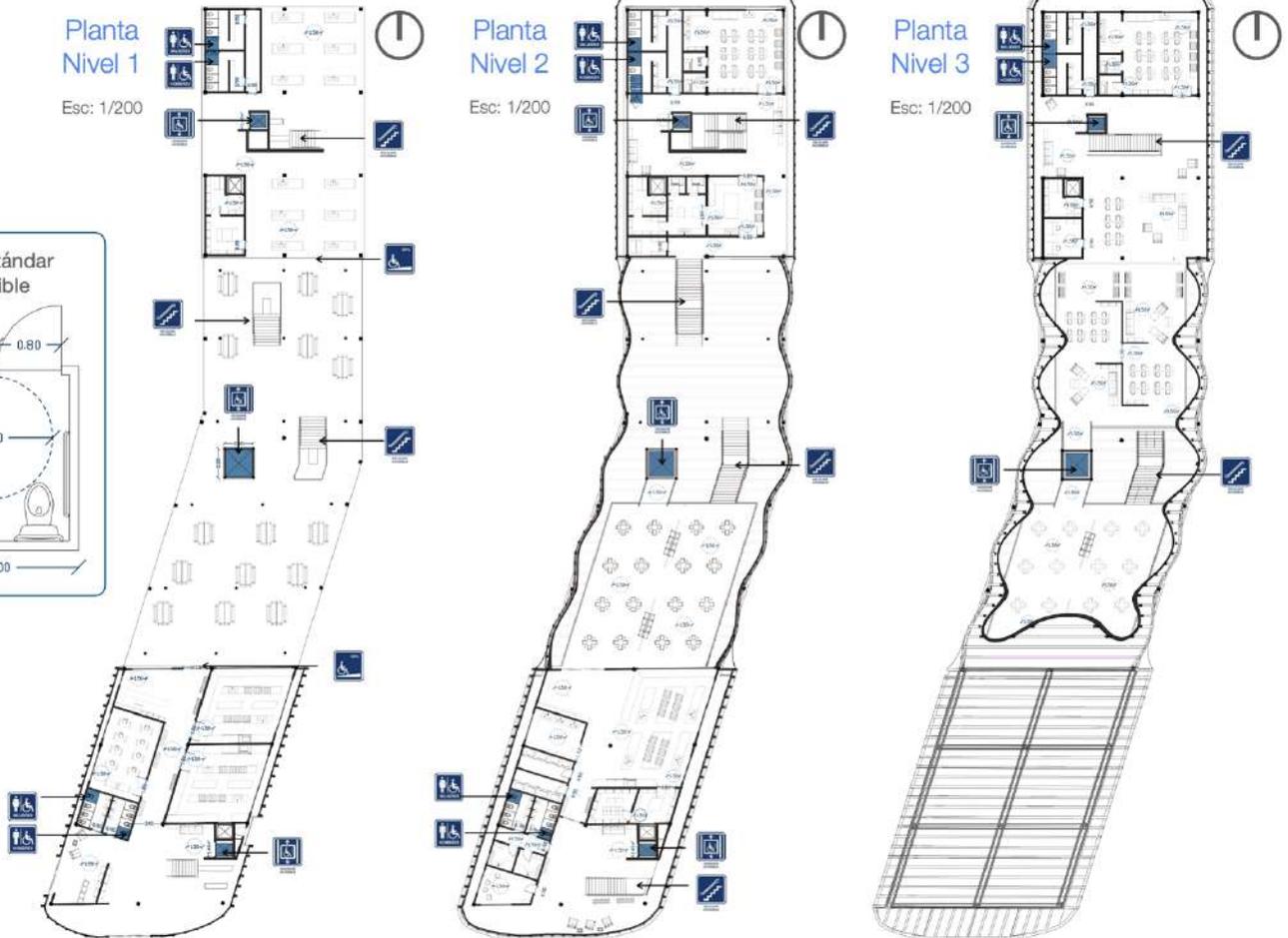
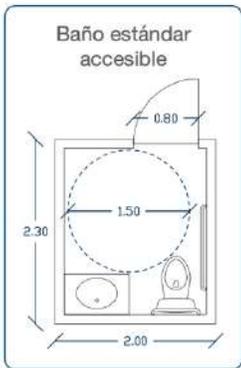
Esc: 1/200

Planta Nivel 2

Esc: 1/200

Planta Nivel 3

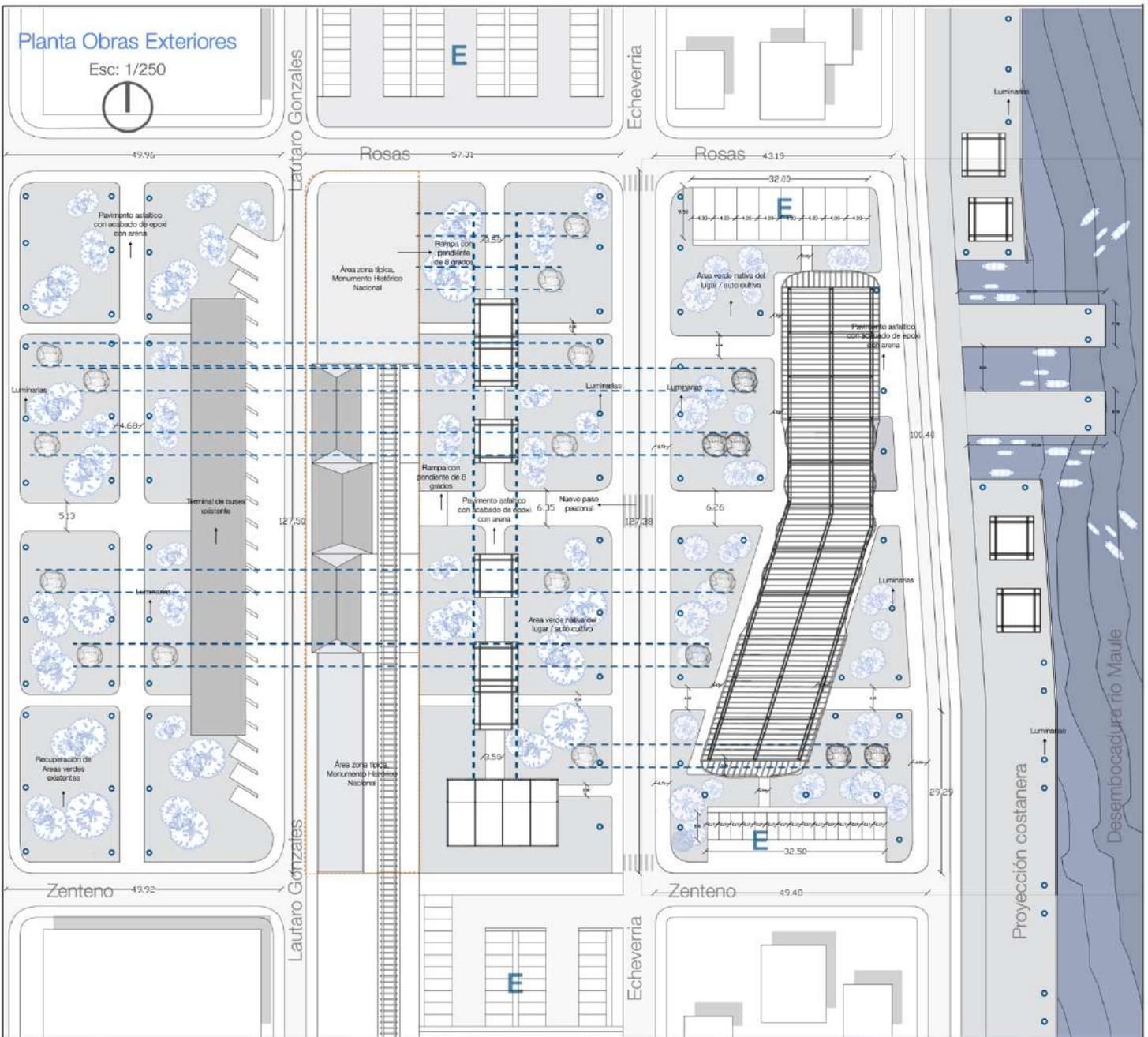
Esc: 1/200



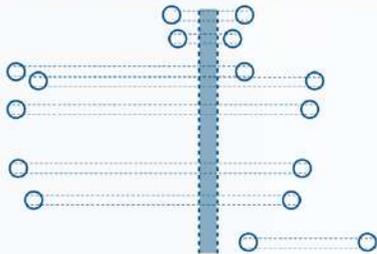
DESARROLLO PLANIMETRICO

Planta Obras Exteriores

Esc: 1/250



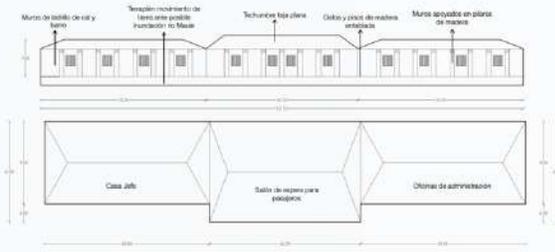
Descomposición de obras por medio de un eje central



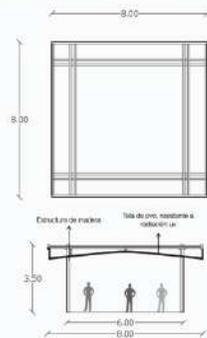
El posicionamiento de los comedores al aire libre a modo de crear un espacio de refugio y contención para los usuarios del parque gastronómico, se basa en torno a una grilla regular que nace desde el eje central de la feria costumbrista local de la zona, en donde estos establecimientos lograrán ganar hitos en donde los usuarios mantendrán una directa relación con la gastronomía, los flujos y las artesanías propias del lugar.

Estación de trenes Constitución Existente

Monumento Histórico Nacional

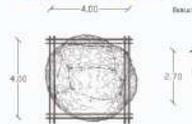


Feria costumbrista / Terminal Pesquero en Costanera



Techumbre de contención de feria costumbrista y terminal pesquero, replicación de módulo x 10 capacidad de agrupación de + 80 usuarios.

Zona de estar / Comedores aire libre



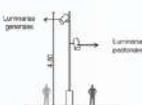
10 módulos a lo largo del proyecto con una capacidad de albergar una capacidad de 78 usuarios.

Vivero, área de recolección



Viveros de resembración agrícola tradicional de especies frágiles típicas del recorrido del ramal de Talca.

Luminarias

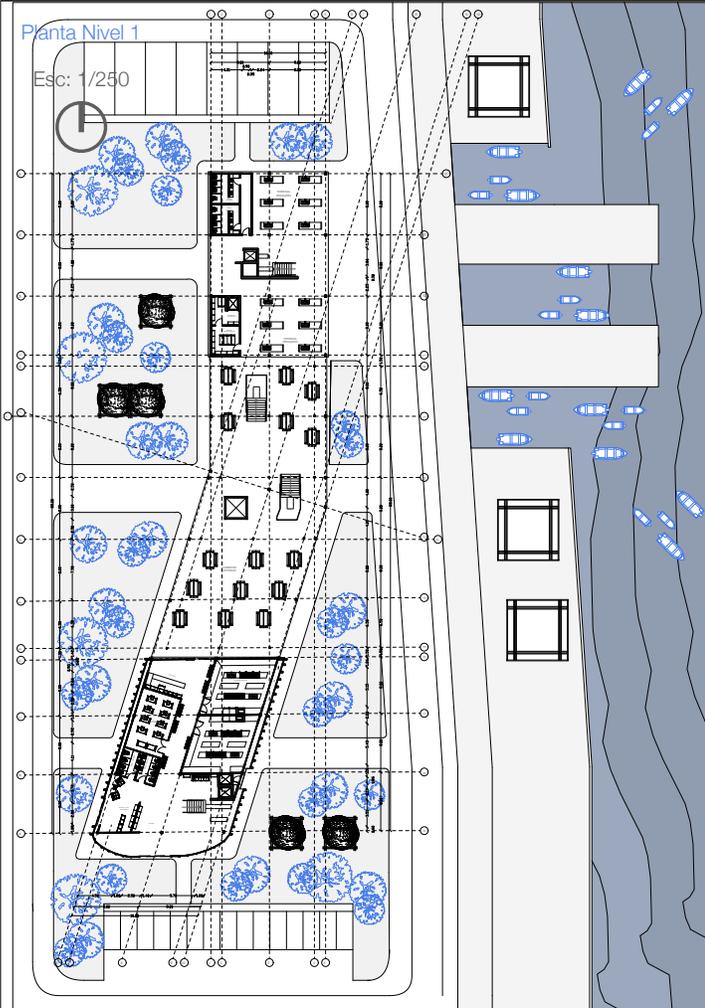


Las luminarias predispuestas en el terreno a forma de otorgar seguridad y dar usos a áreas a diferentes horarios.

DESARROLLO PLANIMETRICO

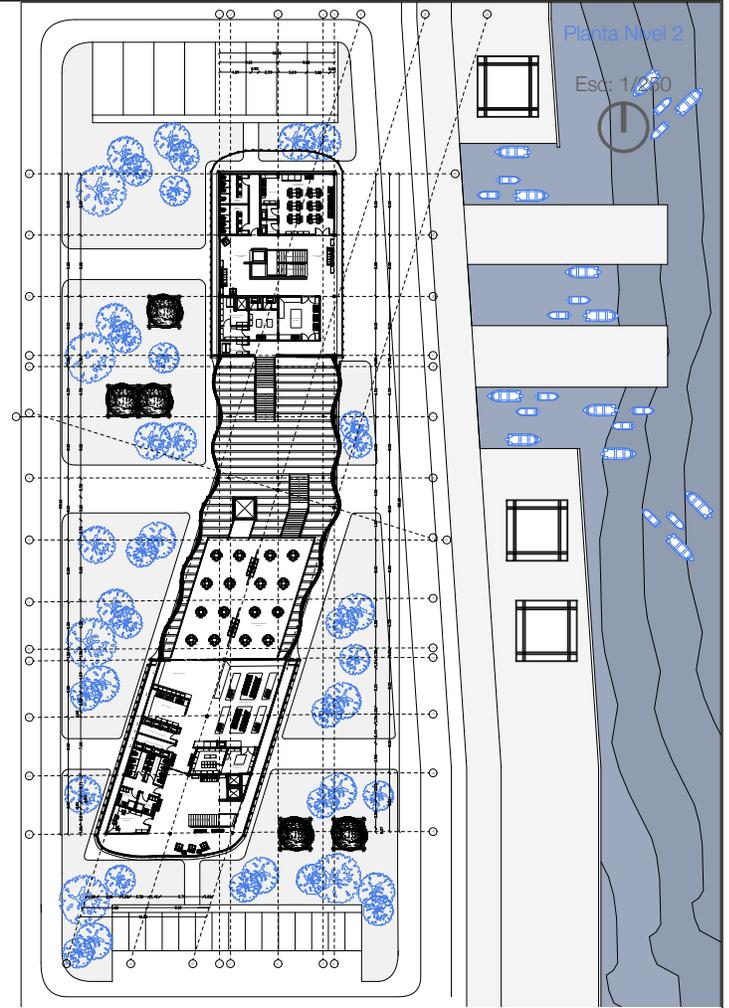
Planta Nivel 1

Esc: 1/250



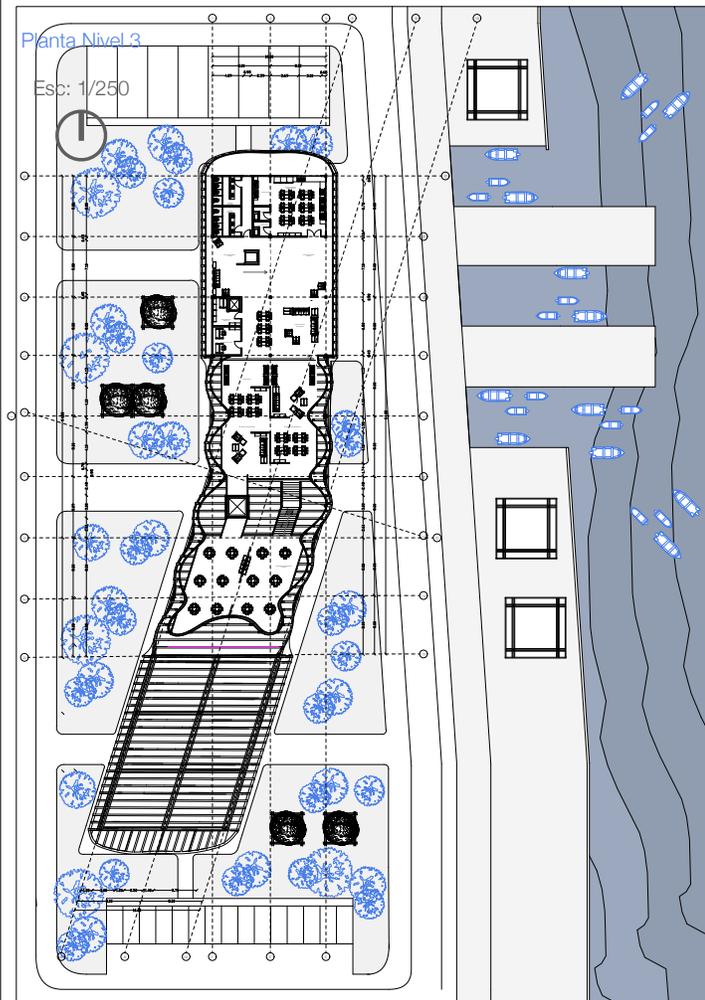
Planta Nivel 2

Esc: 1/250



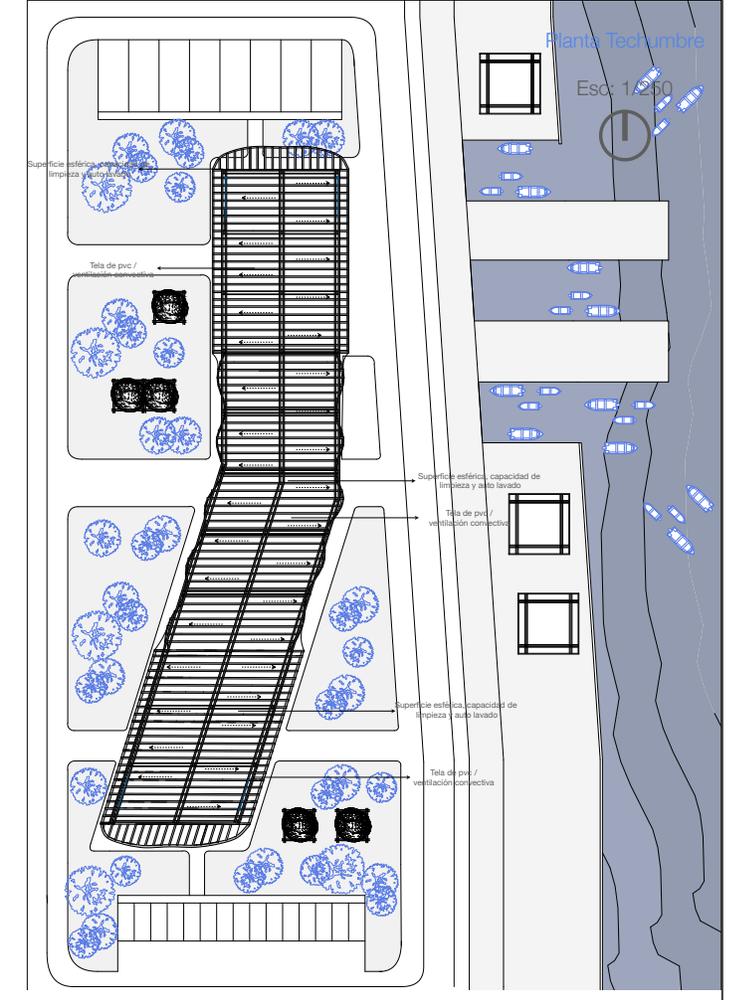
Planta Nivel 3

Esc: 1/250



Planta Techumbre

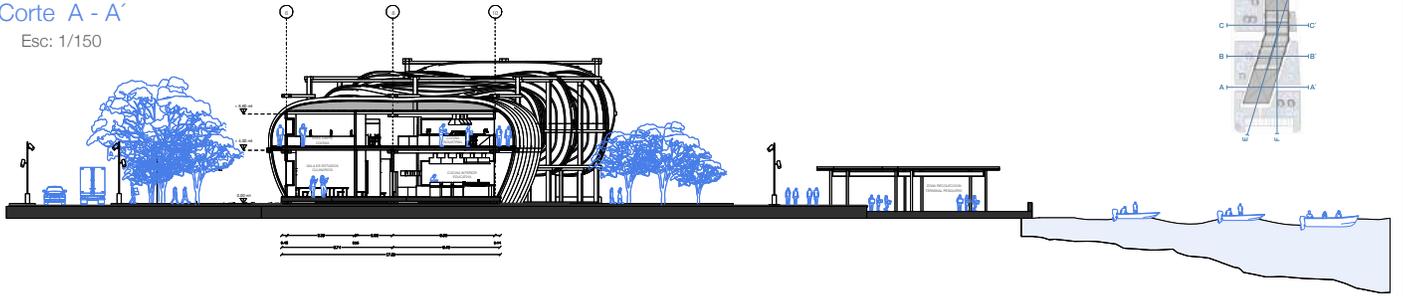
Esc: 1/250



DESARROLLO PLANIMETRICO

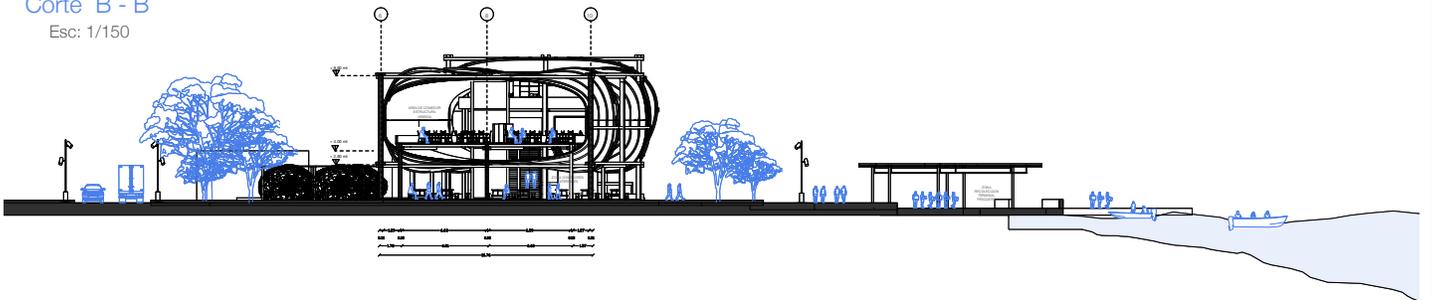
Corte A - A'

Esc: 1/150



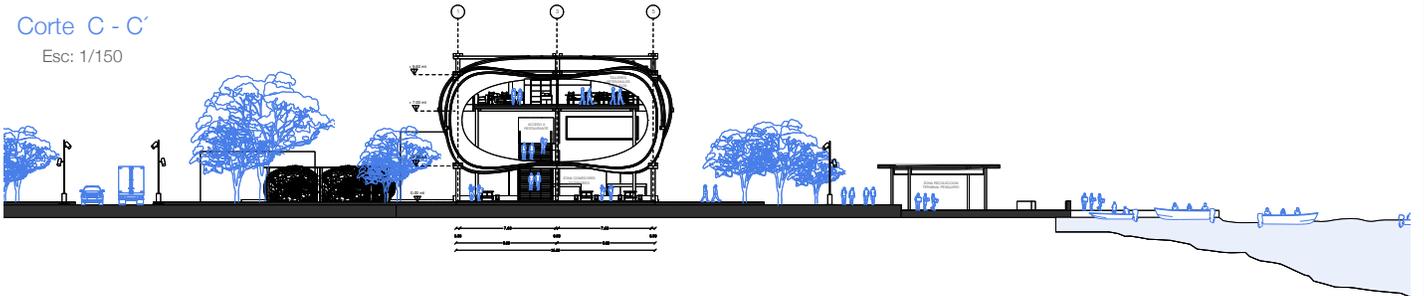
Corte B - B'

Esc: 1/150



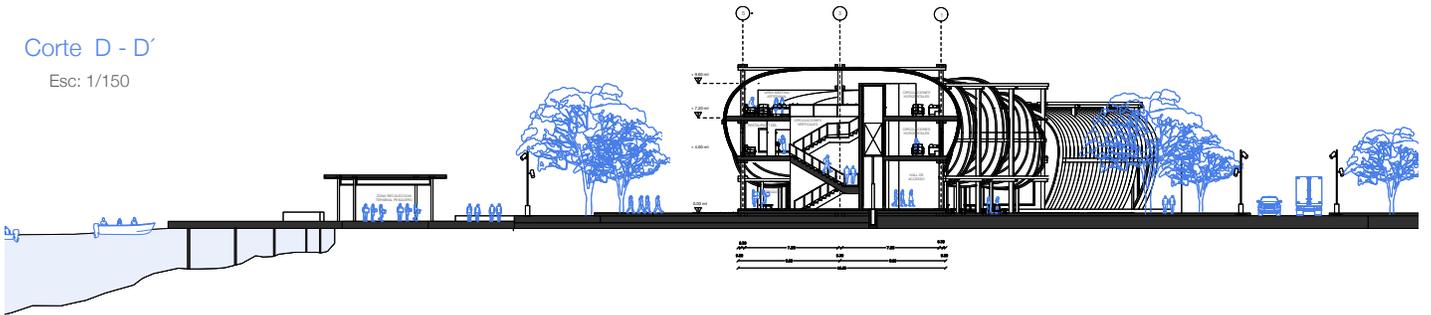
Corte C - C'

Esc: 1/150



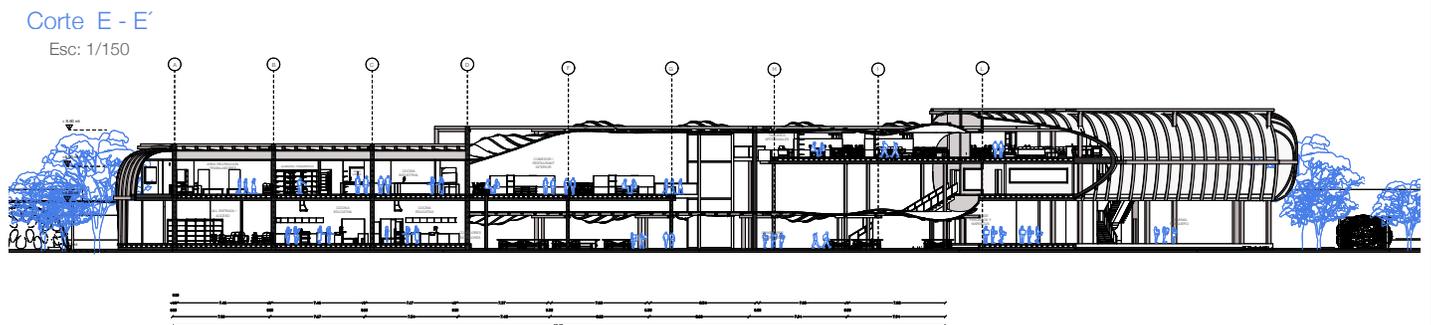
Corte D - D'

Esc: 1/150



Corte E - E'

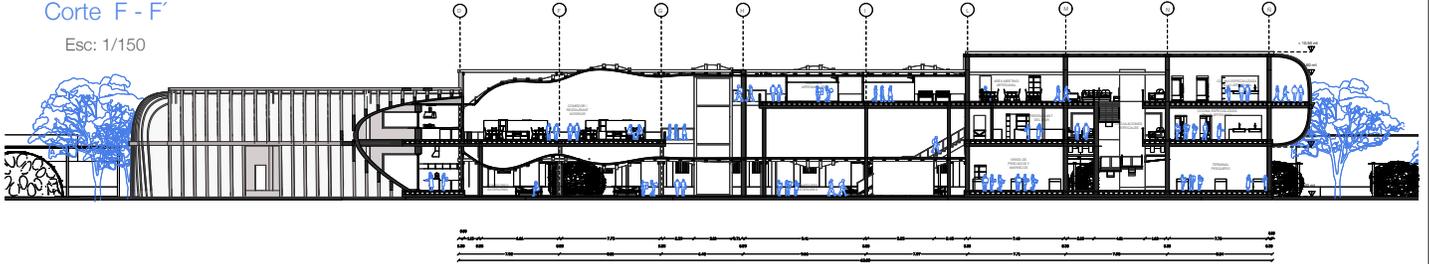
Esc: 1/150



DESARROLLO PLANIMETRICO

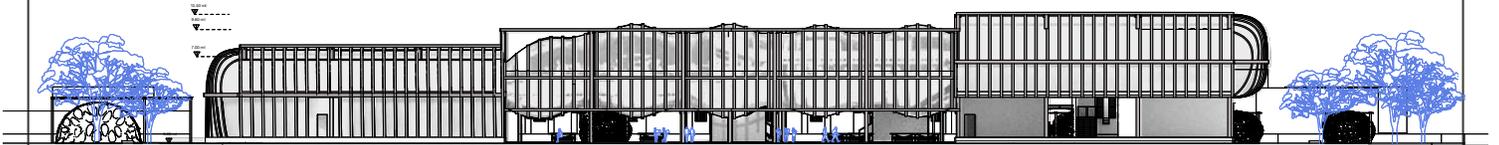
Corte F - F'

Esc: 1/150



Elevación Este

Esc: 1/150



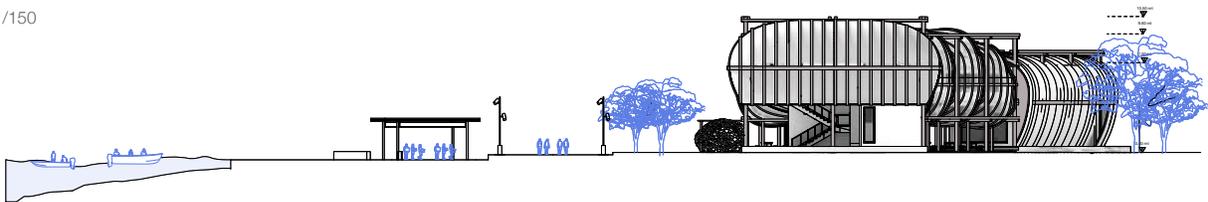
Elevación Oeste

Esc: 1/150



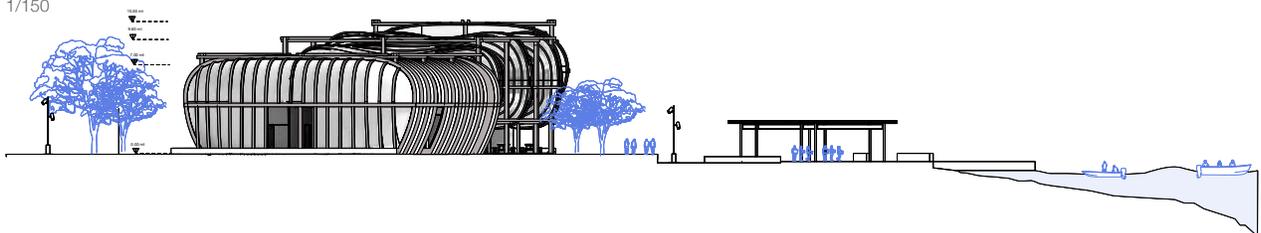
Elevación Norte

Esc: 1/150



Elevación Sur

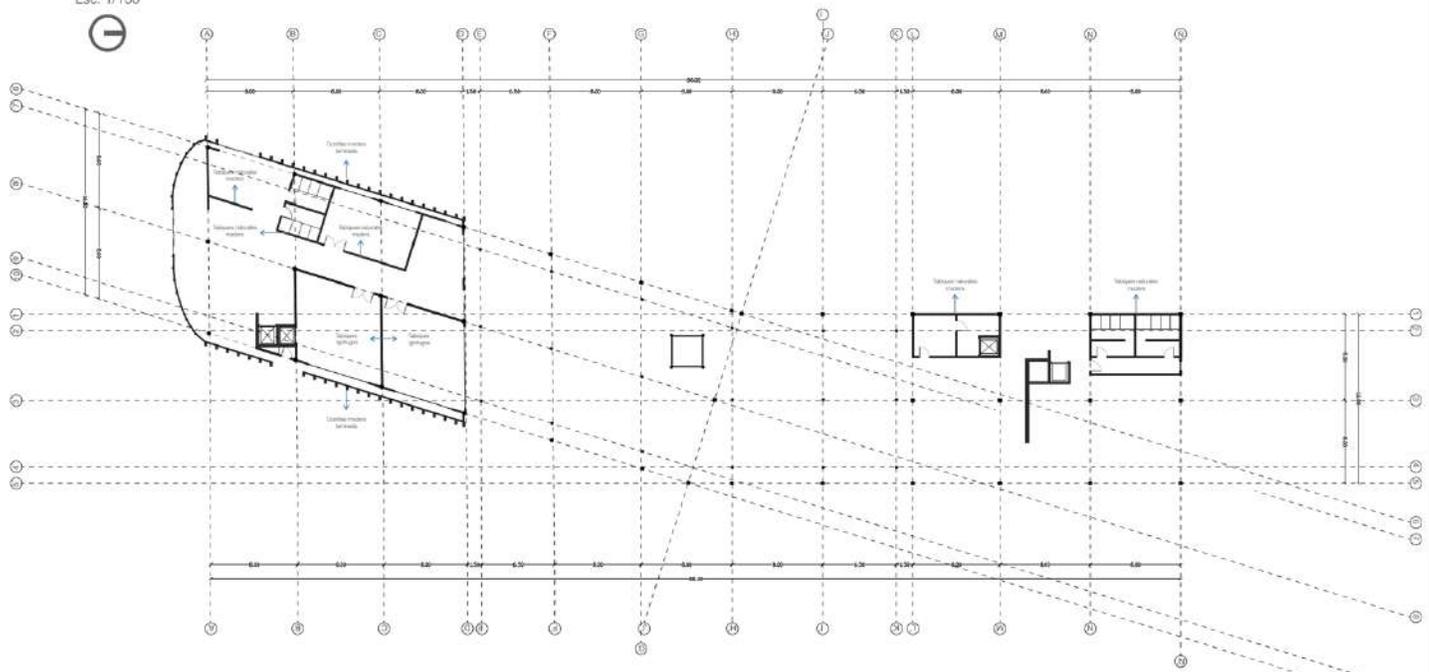
Esc: 1/150



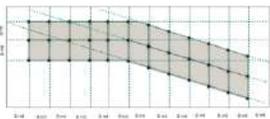
Planta Nivel 1
Criterio estructural

Esc: 1/150

Planta de criterio estructural

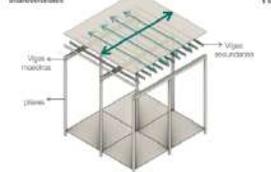


Relación espacio en cuanto a la estructura



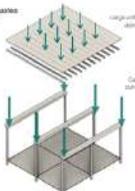
Se usó un dibujo de referir la dirección del trazo y los datos que han que estar en la configuración del proyecto, definiendo el nivel de fin y el cual sea en la estructura la actividad que se va generar en dicho espacio.

Forjados bidireccionales



Forjados bidireccionales transmiten las cargas aplicadas en una dirección sobre la estructura, repartiéndolas sobre las vigas de apoyo y sobre la propia losa de concreto armado.

Detalle cargas puntuales y distribuidas



Las cargas uniformemente distribuidas son las cargas que actúan de forma constante sobre el todo de la estructura, y las cargas puntuales son las cargas que actúan sobre un punto o superficie.

Detalle uniones juntas pasantes



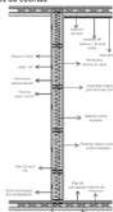
Las juntas pasantes permiten que las conexiones entre las armaduras conectadas mantengan su continuidad a través de la unión.

Detalle tabiques de enrejado madera laminada



En una tabiquería de enrejado de madera laminada, los tabiques se soportan sobre la losa de concreto armado.

Detalle materiales tabiques receptores de cocinas



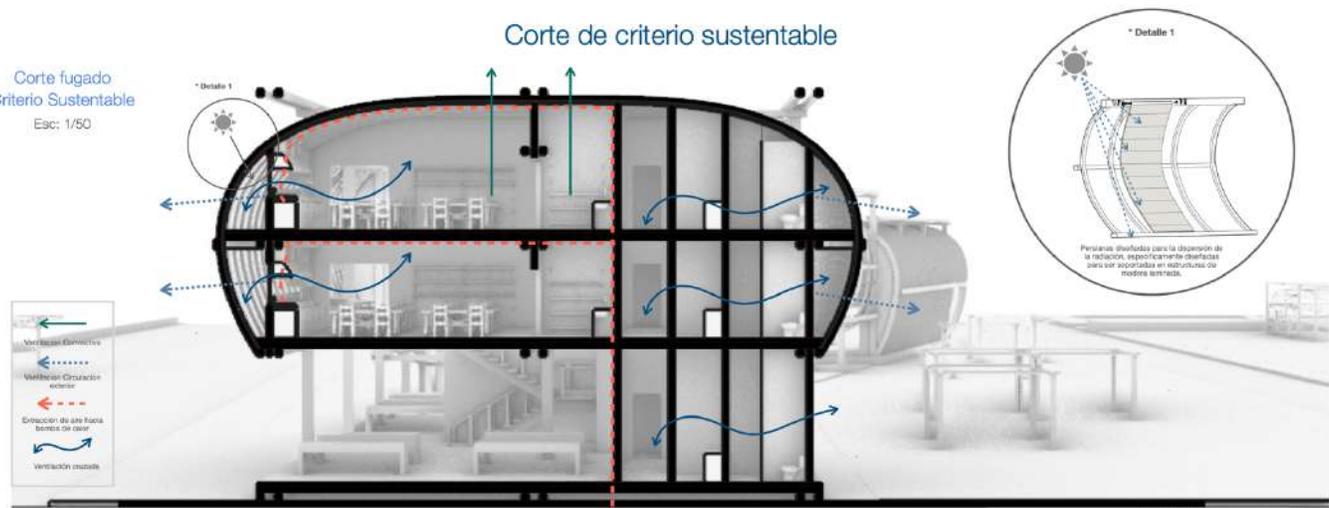
Memoria explicativa criterio estructural

La estructura se sostiene en base a una grilla de pilares, en donde los espacios formales se crean a través de tabiques, los cuales se descompondrán en dos tipologías, tabiques naturales y tabiques ignífugos en los recintos de las cocinas. Soportando así el proyecto por esta grilla de pilares a través de cargas puntuales, en donde las lozas tendrán cargas uniformemente distribuidas por medio del sistema de forjados bidireccionales.

Corte de criterio sustentable

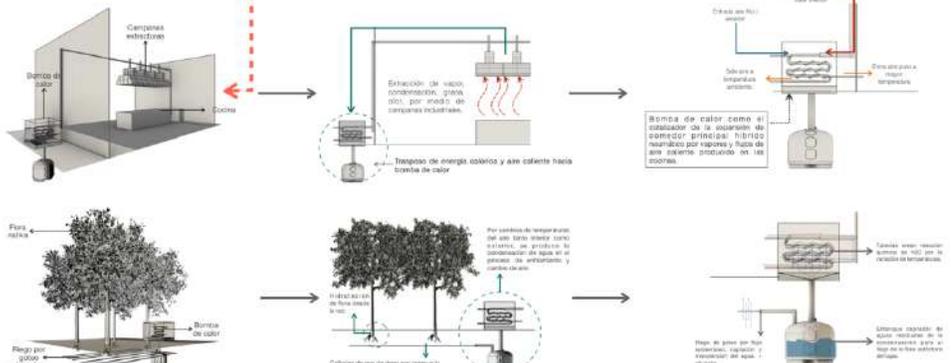
Corte fugado
Criterio Sustentable

Esc: 1/50



Memoria explicativa criterio sustentable

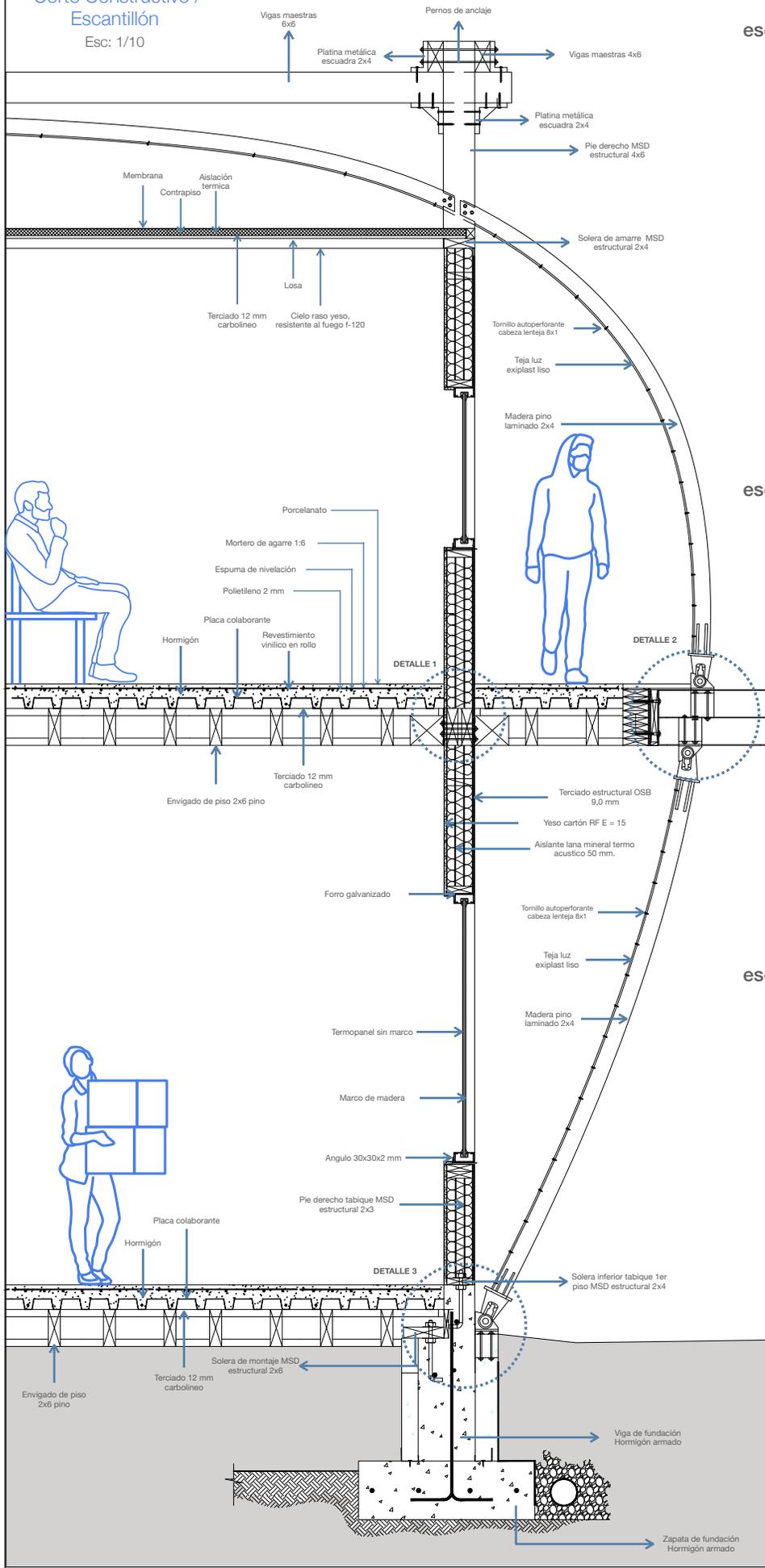
Se utiliza sistemas pasivos de ventilación como la ventilación cruzada, ventilaciones por circulaciones exteriores, ventilación conectiva en las áreas abovedadas y finalmente la extracción de la condensación calórica generada por las cocinas, en las cuales se utiliza la extracción de la condensación producida por el vapor de las cocinas, para así poder generar la expansión de la estructura híbrida. Además del uso de su condensación producida para el riego por flujo subterráneo de las áreas verdes del proyecto. En términos de la radiación a la que se ve sometida, el proyecto se utilizarán persianas diseñadas especialmente para estructuras de madera laminada en las áreas más afectadas del proyecto.



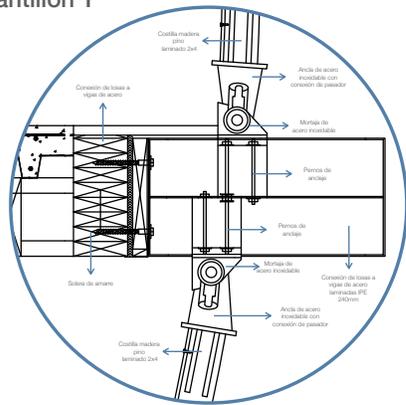
DESARROLLO PLANIMETRICO

Corte Constructivo / Escantillón

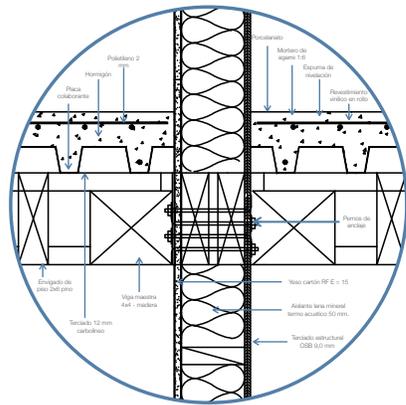
Esc: 1/10



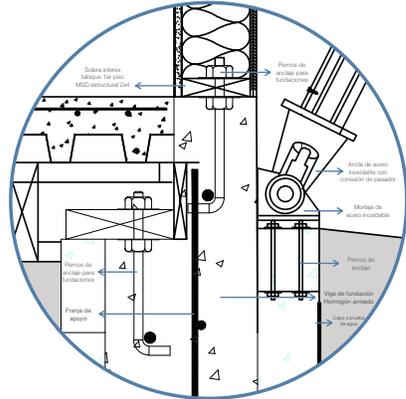
Detalle escantillón 1



Detalle escantillón 2

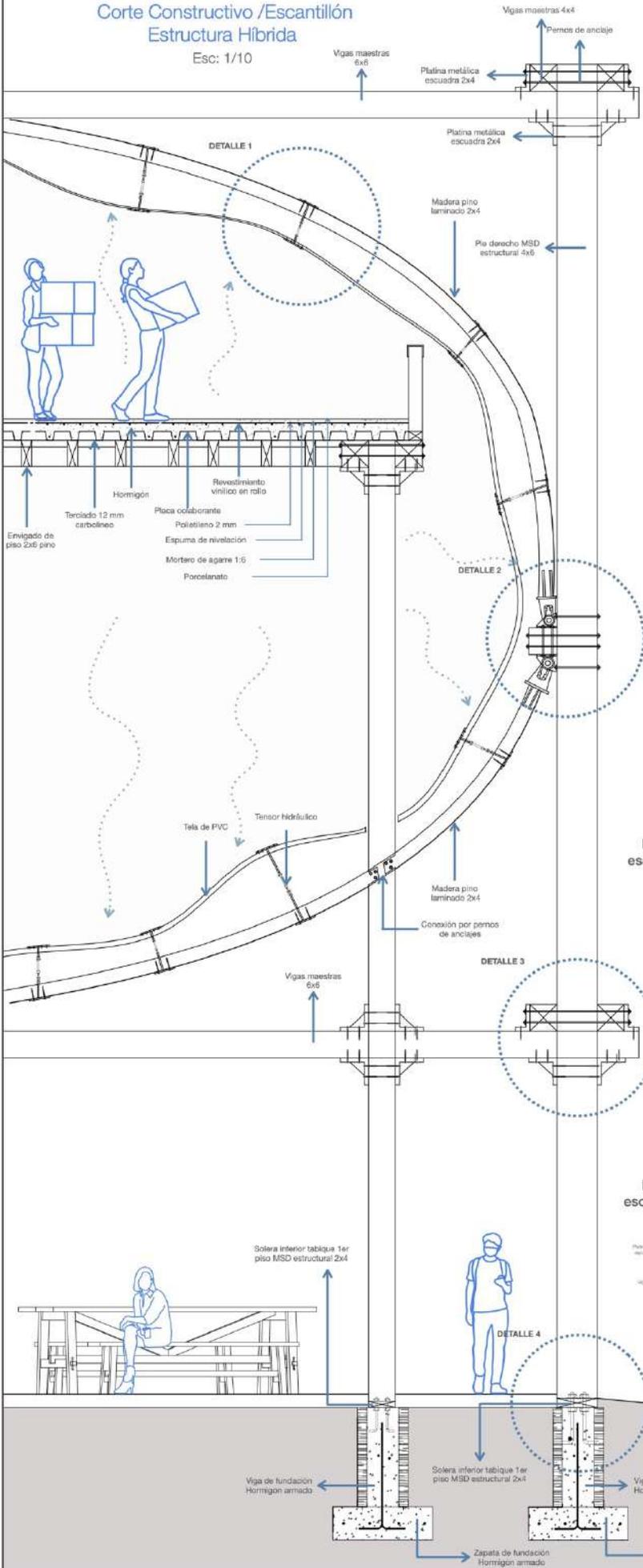


Detalle escantillón 3

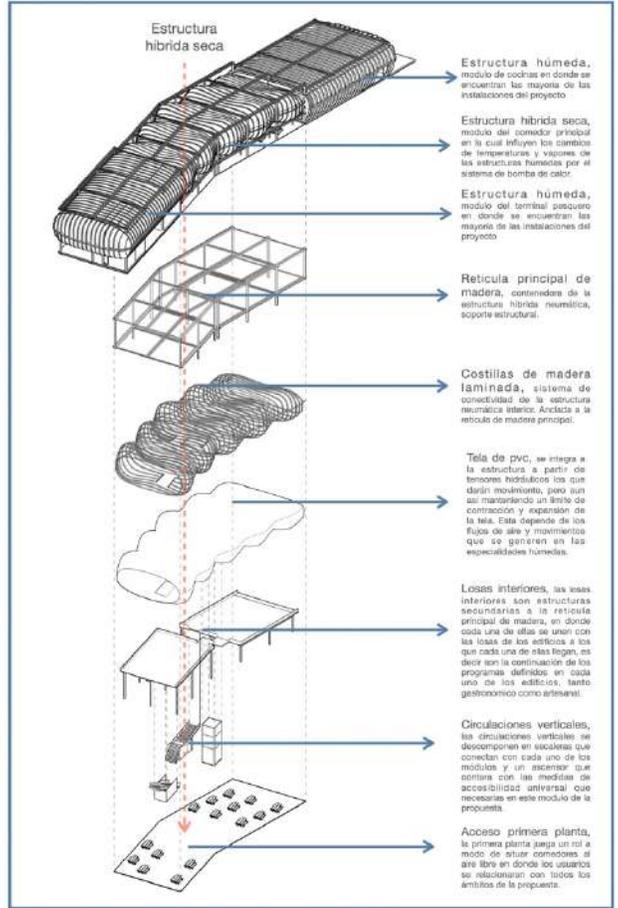


Corte Constructivo /Escantillón
Estructura Híbrida

Esc: 1/10

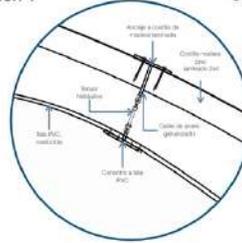


Isométrica Explorada Estructura Híbrida

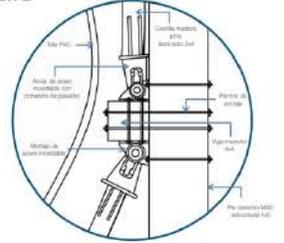


Detalles Constructivos

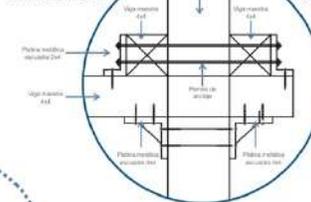
Detalle escantillón 1



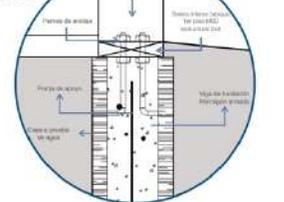
Detalle escantillón 2



Detalle escantillón 3



Detalle escantillón 4



9.1 ANEXO LAMINAS ESPECIALIDADES ESPECÍFICAS

Especialidad Híbrido - Neumático

ESPECIALIDAD ESTRUCTURAS NEUMÁTICO - HÍBRIDAS

Relaciones entre especialidades de uso colectivo y transiciones por flujos.

Las relaciones humanas que se producen dentro de las especialidades de carácter neumáticas híbridas a lo largo del proyecto, se identifican como estructuras variables y deformables según la cantidad de producción de calor y vapor dentro de las cocinas, permitiendo la movilidad e transparencia de espacios múltiples tanto en su morfología como también en sus actividades definidas por programas. Plantas libres de transición y reducción de movimientos según usos.

Módulo más Usuarios: 18 e- módulos

ÁREA ÚTIL COMEDORES POR TABLA DE OCUPACIÓN O.G.U.C ART. 4.2,4

- 1,5 mts 2 por persona en restaurantes
- 1,0 mts 2 por persona en cafeterías

ÁREA ÚTIL COMEDORES CALCULO ACTUAL

Aforo Usuarios: Área Comedor (mts 2) x 0,50
1,5 (mts 2)

Aforo Usuarios: Área Comedor (mts 2) x 0,33

Aforo Usuarios: 8 mts 2 x 0,33

Total de Usuarios = 21 Usuarios por Módulo

5 Mesas x Módulo = 20 + 1
(4 personas por mesa)

MÓDULOS Y UBICACIÓN DE ELLOS POR USO

Conexión de módulos

Unión de módulos por us388

Planta N 3

Planta N 2

Planta N 1

Grilla regular: 6x6

SISTEMA DE DECODIFICACIÓN USOS

- Circulaciones X 13 = (6x8) mt2 x 13 = 836 mts 2
- Cocina Industrial X 4 = (6x8) mt2 x 4 = 256 mts 2
- Cocina Estudio / talleres X 4 = (6x8) mt2 x 4 = 256 mts 2
- Terminal Pesquero X 4 = (6x6) mt2 x 4 = 256 mts 2
- Salas de Estrucio X 2 = (6x8) mt2 x 2 = 128 mts 2
- Servicios / Administración X 6 = (6x8) mt2 x 6 = 384 mts 2
- Comedores Interiores X 8 = (6x8) mt2 x 8 = 612 mts 2
- Comedores Exteriores X 8 = (6x8) mt2 x 8 = 612 mts 2
- Talleres Artesanales X 9 = (6x8) mt2 x 9 = 576 mts 2

ISOMETRICA EXPLOTADA ESTRUCTURA HÍBRIDA

ESTRUCTURAS HÍBRIDAS HÚMEDAS

La unión de las costillas en la estructuras húmedas al ser de carácter estático se da la oportunidad de expandir su crecimiento fuera de lo módulo regular de la estructura principal, para así dar un mayor crecimiento lateral y generar pasillos adicionales a la estructura.

ESTRUCTURAS HÍBRIDAS SECAS

Las costillas en las estructuras híbridas húmedas se da al interior de la estructura de la redícula de madera principal, ya que al encontrarse suspendidas para el uso de la primera planta libre necesitan un mayor apoyo estructural, en las cuales se insertara la tela de PVC neumática que sera contenida por bases hidráulicas.

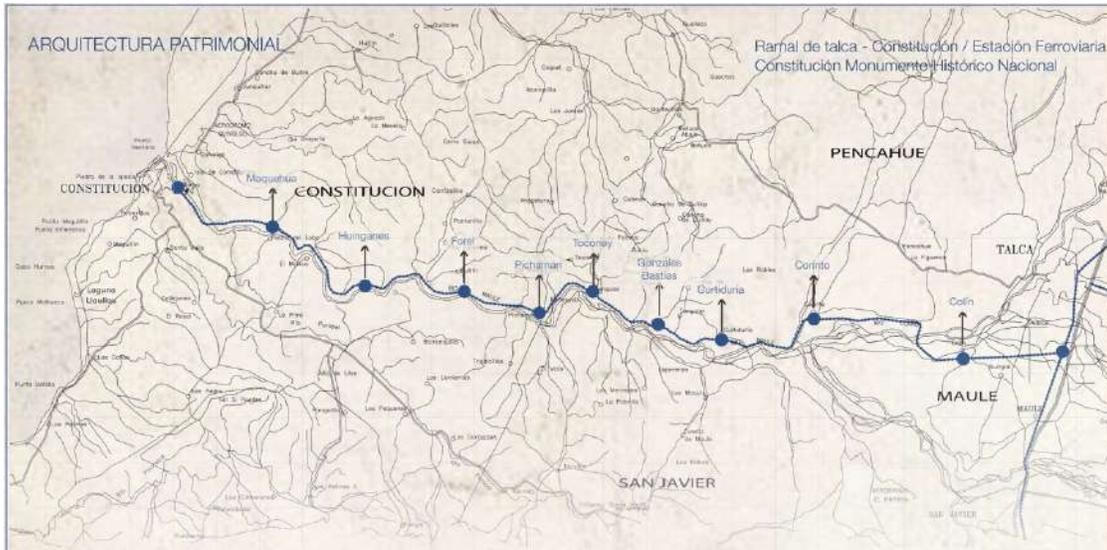
DETALLES ESTRUCTURALES

- Conexión de estructura auxiliar
- Plancha laminada
- Sistema de cables (perfiles)
- Detalles: membrana de PVC con anillos hidráulicos
- Membrana conectada
- Soportes hidráulicos

CORTE ISOMÉTRICO EXPLOTADO ESTRUCTURA HÚMEDA

CORTE ISOMÉTRICO EXPLOTADO ESTRUCTURA SECA

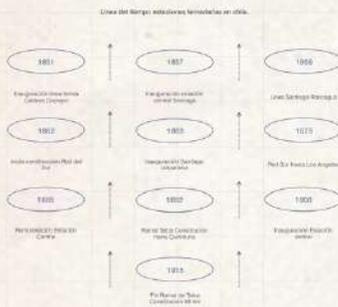
Especialidad Patrimonio



Ramal de Talca - Constitución, Historia, estudio del material y su topografía.

El Ramal de Talca - Constitución fue declarado como Monumento Histórico Nacional el 23 de mayo del año 2007, ya que es actualmente el último Ramal en Chile que sigue en funcionamiento. Incorporamos la Estación de Constitución como la cabecera inicial del proyecto, por los flujos activos que aporta a la propuesta, a modo de incrementar tanto la economía local de la zona como también los nuevos flujos turísticos que se aportan a un proyecto de emergencia gastronómica y de trabajo de cultura tradicional de la zona central de Chile.

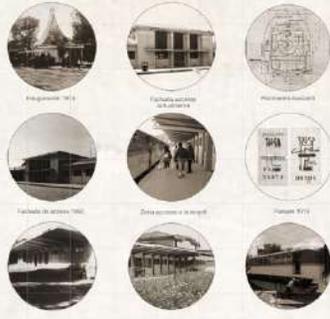
1 - Investigación histórica, identidad de ramales ferroviarios en Chile.



HISTORIA

La estación ferroviaria de Constitución fue inaugurada el 19 de Diciembre de 1915, constituyendo su totalidad con 88 km de recorrido desde Talca. Siendo así el único tramo de troncha anegada que sigue vigente hasta hoy en Chile, considerado Monumento Histórico Nacional. Creada principalmente para la comunicación comercial hacia la costa de productos agrícolas, principalmente la producción de celulosa, hoy en día su principal función es la conectividad entre localidades rurales que no tienen una apropiada conectividad de la conexión automovilística.

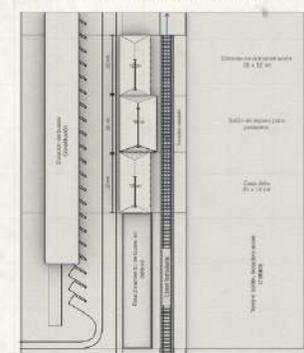
3 - Evidencias fotográficas, proceso de construcción y actualidad.



Evidencias y registros espaciales de construcción de la estación ferroviaria

El sitio de la estación desde su concepción inicial consta con 2200 m² X 102,5 mt, con un área total de 22500 m² según la memoria y presupuesto del año 1900. En donde también se estipula el levantamiento de 12.000 m² de tierra como una estrategia defensiva contra inundaciones del río Maule, el cual acompaña el trayecto de todo el recorrido ferroviario. Incorporando en su mastrplan inicial un galpón abierto de 60 mt X 12 mt, para la estada de pasajeros, el cual nunca llegó a construirse, dejando en desuso el resto de el terreno dispuesto para la estación.

5 - Estudio flujos humanos y desplazamientos en planta



Flujos diarios desde Talca a Constitución

Durante el flujo de los usuarios desde la estación de Talca y Constitución, y Vicuña, es aproximadamente de 350 personas al día, determinando así por los índices de desplazamientos de la VII región que los viajes que se generan de manera trimestral es del 60% dentro de la misma región de Maule, justificando así la recuperación de la estación ferroviaria y el mantenimiento de ella a lo largo de sus diferentes estaciones.

2 - Relación estación ramal de Talca - Constitución con el proyecto gastronómico.



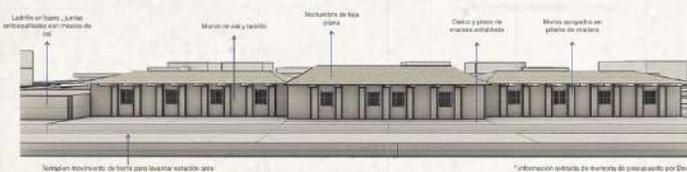
Corte relación Estación Ferroviaria - Estación Gastronómica

Esc: 1/250



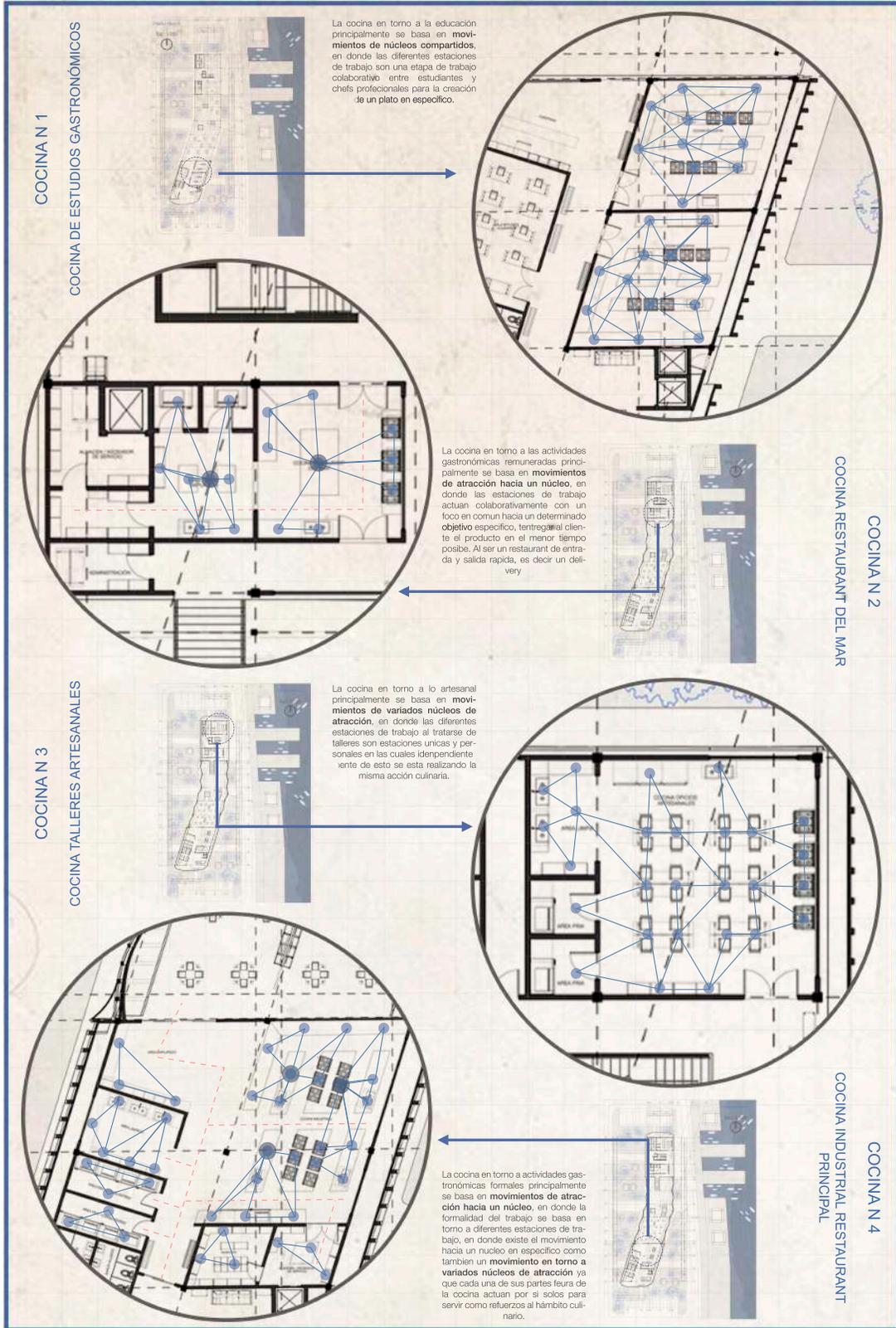
La información de los planos de construcción de esta estación se basó en el estudio de la estación de Constitución, Chile, con el fin de obtener una idea de la estructura de la estación y su relación con el entorno urbano y paisajístico. La información de los planos de construcción de esta estación se basó en el estudio de la estación de Constitución, Chile, con el fin de obtener una idea de la estructura de la estación y su relación con el entorno urbano y paisajístico.

4 - Materialidad y distribución de las espacialidades por actividades originales de la estación ferroviaria de Constitución.



*Información obtenida de memoria de proyecto por Don Alejandro Vial

MOVIMIENTOS CINETICOS ESPACIOS GASTRONOMICOS



10. ANTECEDENTES ACADEMICOS

Año 2015: Bachillerato Ingeniería Comercial Universidad de los Andes

Año de Ingreso Arquitectura UDD: 2016

Año de Egreso Arquitectura UDD: 2021

Diseño Arquitectónico I, 2016, Pablo Campano, Nicole Neumann.

Ayudante: Diego Aravena.

Diseño Arquitectónico II, 2017, Pablo López, Giovana franceschetto.

Ayudante: José Domingo Hernández.

Diseño Arquitectónico III, 2018, Catalina Imboden, Ignacio Lira.

Ayudante: Manuela Harrington.

Diseño Arquitectónico IV, 2019, Nicolas Tugas, Luis Fernando Guiller .

Ayudante: Catalina Contesse.

Diseño Arquitectónico V, 2019, Nicolas Tugas, Luis Fernando Guiller .

Ayudante: Catalina Contesse.

Diseño Arquitectónico VI, 2020, Rodrigo Silva, Yves Besancon.

Ayudante: Ismael Villanueva.

11. BIBLIOGRAFÍA

- Acurio, Gastón, (2009), "500 años de fusión: La historia, los ingredientes y las nuevas propuestas de la cocina peruana"
- Arregui, Aito, Juan Pablo cardenal, (2016), "Elkano: Paisaje culinario" Capítulo II, El fuego de la revolución.
- Bravo, Juan, (2011), Así en la cocina como en la fábrica, universidad politécnica de valencia "Definición del tipo de cocina contemporánea", p. 193-200.
- De la Fuente Suárez, Luis Alfonso, (2012), "Arquitectura: el diseño de una experiencia", Tesis doctoral, Capítulo II, Sensaciones: el primer contacto con el entorno, p. 29-77.
- Franck, Karen A, Architectural design vol 75 May / June, (2005), editor Helen Castle, Food and the city, "The City as a dining room, market and farm", p. 5-11, 35-43.
- Karstegl Silva, Alejandro, (2010), "Un tesoro escondido, Flora y Fauna de la Costa Central de Chile" Subsecretaría de Pesca.
- Liñán Pedregosa, Ester (2015), la evolución del espacio doméstico en el siglo XX: la cocina como elemento articulador de la vivienda.
- Luskiess, Matthew (1922), "Visual Illusions: Their Causes, Characteristics and Applications". Con una nueva introducción de William H. Ittelson, D. Van Nostrand Company, Nueva York, p. 5.
- Miranda Cuellar, Jon, (2018), "La industrialización en el espacio doméstico", Evolución para la Alemania de entreguerras: Haus am Horn (1923) a Neues Frankfurt (1926). La cocina como máquina, p. 52-55.
- Sabores de Chile, (2018), Informe final, Bienes Públicos Estratégicos para Competitividad, "Desarrollo sustentable del Patrimonio Gastronómico de Chile", CORFO.
- Vidal Rojas, Rodrigo, (2010), En Torno a la Noción de Intermediariedad en Arquitectura: Afuera y Adentro; ni Dentro, ni Fuera.
- Yáñez Barrios, Liliana, (2018), Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile, Región del Maule.

